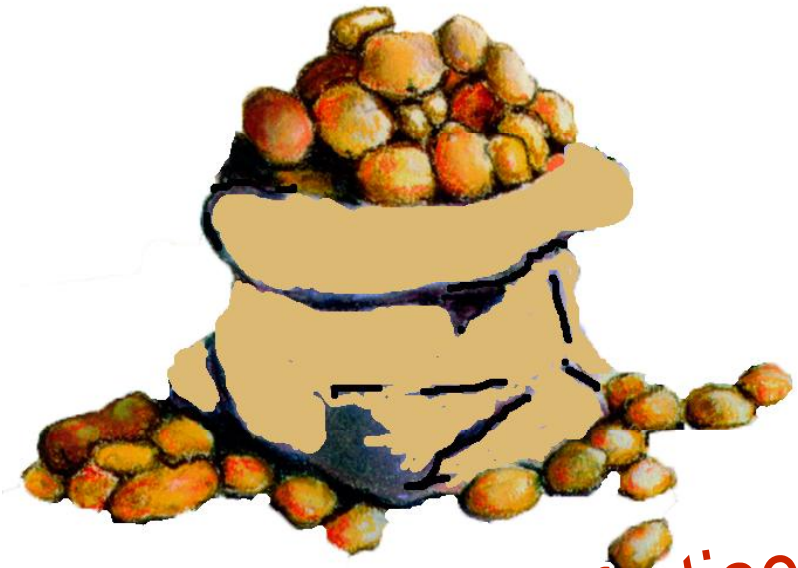
Klaus Henseler

in Zusammenarbeit mit Walter Baldus in München

Neue Kartoffeln in alten Säcken

Eine Geschichte der Kartoffel in ausgewählten Landstrichen

mit vielen und reichhaltigen Anmerkungen und Abschweifungen



zu 98,713 Prozent fertisc

Juli 2025

Internet-Fassung



So lauten die Überschriften

Dieses Buch entstand aufgrund einer Schnapsidee 7
Auszug aus dem Urheberrechtsgesetz 15
Wehe, wehe 16

Erste Furche: Die Anfänge 17
Anmerkungen zur ersten Furche 30

Zweite Furche: 1492 – Kolumbus kam und fand das Ei 38
Anmerkungen zur zweiten Furche 57

Dritte Furche: Die Kartoffel in Südamerika 69
Anmerkungen zur dritten Furche 90

Vierte Furche: Das Klima und der europäische Hunger 98
Anmerkungen zur vierten Furche 119

Fünfte Furche: Die Kartoffel kommt nach Europa 128
Anmerkungen zur fünften Furche 187

Sechste Furche: Die Aufklärungszeit der Kartoffel 210
Anmerkungen zur sechsten Furche 220

Siebte Furche: Die Bauern und die Kartoffel in Preußen 223
Anmerkungen zur siebten Furche 280

Achte Furche: Vogtland, Bayern, Sachsen und Thüringen 294
Anmerkungen zur achten Furche 335

Neunte Furche: Im Südwesten Deutschlands 349
Anmerkungen zur neunten Furche 380

Zehnte Furche: In Norddeutschland und im Süden Dänemarks 389
Anmerkungen zur zehnten Furche 414

Elfte Furche: Jordpåron und Jarðapli, Maaomene und Potet 421
Anmerkungen zur elften Furche 430

Zwölfte Furche: Die Knolle in den Alpen 435
Anmerkungen zur zwölften Furche 456

Dreizehnte Furche: »Die Kartoffel ist aus dem Körper der Sünderin« 462
Anmerkungen zur dreizehnten Furche 476

Vierzehnte Furche: Bei den Flamen, in Flandern und in Luxemburg 483
Anmerkungen zur vierzehnten Furche 500

Fünfzehnte Furche: Vive la pomme de terre! 504
Anmerkungen zur fünfzehnten Furche 538

Sechzehnte Furche: Auf den Britischen Inseln 549
Anmerkungen zur sechzehnten Furche 614

Siebzehnte Furche: Die Kartoffel kommt nach Amerika (zurück) 643
Anmerkungen zur siebzehnten Furche 652

Achtzehnte Furche: Chips und Fritten 657
Anmerkungen zur achtzehnten Furche 678

Neunzehnte Furche: Miszellen und Quisquilien 685
Anmerkungen zur neunzehnten Furche 699

Zwanzigste Furche: Literarisches und Malerisches 701
Anmerkungen zur zwanzigsten Furche 723

Einundzwanzigste Furche: Medizin und Aberglauben 724
Anmerkungen zur einundzwanzigsten Furche 747

Letzte Furche: Ohne Kartoffeln wäre kein Schulwesen in Preußen entstanden 750
Anmerkungen zur letzten Furche 820

Der Name der Knolle 835
Die Welt ißt verschieden 838
und benennt *Solanum tuberosum esculentum* unterschiedlich 838

Bezeichnungen der Kartoffel-Feldarbeit 871

Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, ... 873

Die zehn Gebote für den Kartoffelanbau 878

Erste Hilfe bei einer Solanin-Vergiftung 884

Ein Überblick über die wichtigsten Knollenarten 885
Anmerkung zu den Knollenarten 889

Phytophthora infestans und andere Schädlinge 890

Der Angriff der Kartoffelfresser 897
Anmerkungen zu diesem Kapitel 908

Eine Zukunft der Knolle? 910
Anmerkungen zu diesem Kapitel 925

Daten zur Geschichte der Kartoffel
Im 15.Jahrhundert 928
Im 16.Jahrhundert 929
Im 17.Jahrhundert 947
Im 18.Jahrhundert 974
Im 19.Jahrhundert 1040
Im 20.Jahrhundert 1094

Index 1106
Personen 1107
Im Text genannte Literatur 1158
Weiterführende Literatur 1179

Die ersten Leser haben sich geäußert 1185

Dieses Buch entstand aufgrund einer Schnapsidee

Es war natürlich eine Kartoffelschnaps-Idee, denn anläßlich eines Essens mit Freunden wurde zu etwas vorgerückterer Stunde die Bekömmlichkeit dieses als »preußischen Bauernschnaps« bezeichneten Getränks verunglimpft. Dann ging es plötzlich darum, aufzuzeigen, daß die Verbindung von Kartoffelschnaps und Schule ein ausgezeichnetes Thema für eine Magister-Arbeit wäre. Und dann – kartoffel- und auch sonst vollmundig – die Ankündigung: »Dir werd' ich's zeigen!«

Dem Autor steht es nicht zu, seinen Leserkreis zu bestimmen, wohl aber darf er aussprechen, an wen sich die von ihm unternommene Darstellung wendet. Zunächst dachte ich an diejenigen, welche Beruf oder Neigung täglich in die Kartoffelfelder führt. Dann sollte die Darstellung auch dem Genießer der Kartoffel eine Anregung geben. Und es ist kein Lehrgedicht der Kochgeschichte oder gar eine Hedyphagetica, wirklich nicht. Doch schließlich habe ich es nur noch für mich und ein paar Freunde geschrieben. Nach fast 800 Seiten im Schreibprogramm von Bill Gates sei Peter Handke zitiert:

> »Ah, die alte Frau dort, meine Leserin, / die Einzige, die mich noch grüßt? /
> Und wenn sie mich nicht grüßt? / Was für ein Abenteuer! / Und sie grüßte.
> Und ein Zweiter grüßte, ein Unbekannter. / Und ein Dritter dann.«

So mag man es als Buchschreiber. Und wie schon Cicero in »Tusculanæ disputationes« schrieb: »Wer über die Verachtung des Ruhmes Bücher schreibt, setzt trotzdem seinen Namen auf die Titelseite.« Und beim Apostel Matthäus 5:15 heißt es: »Warum sollte man sein Licht auch unter dem Scheffel stellen?«

Dieses Buch sollte nur wenige Seiten umfassen und unter dem Titel »Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen« in höchstens fünf Exemplaren auf einem PC-Drucker vervielfältigt werden. Der Inhalt: Christoph Kolumbus und Amerika, Gründung der stehenden Heere am Ende des 16.Jahrhunderts, der Kartoffelanbau in der Mark Brandenburg, ein wenig über die »Langen Kerls«, einige Zeilen zum großen Friedrich II. von Preußen und seine invaliden Soldaten sowie die Berufung von preußischen Unteroffizieren und Sergeanten zu Lehrern, ein wenig über den mitbestimmenden Faktor der Kartoffel. Ende der Geschichte. Ursprünglich war das Buch auch unter dem vorgesehenen Namen getitelt – deshalb der größere Anteil an Schulverweisungen. Es sollte nie ein Bestseller werden: Um 1235 begann Guillaume de Lorris[1] einen Roman mit »Ci est le Roman de la Tuberose / Oú l'art du Gout est d'amour toute enclose« (Dies ist der Roman der Kartoffel / in dem die Kunst des Geschmacks vollständig eingeschlossen ist), den Jean de Meung vier Jahrzehnte später beendete[1].

Wenn man ausreichend Zeit und Gelegenheit hat, kann man allen Grillen nachgehen.

---

1 Der Rosen-Roman beginnt mit einer kleinen Vorrede des Autors, der dem Leser ankündigt, er wolle seiner Dame zu Gefallen einen quasi Wahrheit gewordenen Traum berichten, den er vor fünf Jahren als Zwanzigjähriger gehabt habe. Der Bericht enthalte »die ganze Kunst der Liebe« und heiße »der Roman von der Rose«. Denn mit dieser Blume sei seine Dame zu vergleichen. Der Roman knüpft an Ovids»Liebeskunst« (»Ars Amatori«, auch unter »Ars Amandi« bekannt) an.
Über 300 Manuskripte und an die 20 frühe Drucke, der letzte von 1538, sind erhalten. Entsprechend groß war der Einfluß des Werkes auf die französische Literatur, wo es die Gattung Traumgedicht heimisch machte und in allen Gattungen allegorische Figuren zur Selbstverständlichkeit werden ließ. Zwischen etwa 1300 und 1530 wurde es praktisch von allen Autoren gelesen und in dieser oder jener Form verarbeitet.

> »Diejenigen indes, denen es nicht paßt, in diesen Dingen soweit zurückzugreifen, kann ich allemal keinen bessern Rat geben, als das Übrige in diesem Kapitel zu überschlagen; denn ich erkläre vorderhand, 's ist nur geschrieben für die Beflissenen und Wißbegierigen«,

so steht's bei der Romanfigur Tristram Shandy (des Laurence Sterne). Und: Verstoße ich gegen die Regel, daß man dicke Bücher nur schreiben soll, wenn man sie nicht schreiben muß? Die Kartoffel ist – meine Verwandten und Freunde können es bestätigen – meine Narretei geworden.

Die Autoren und Drucker der ersten Pestschriften in deutscher Sprache legten Wert darauf, ihre Werke als übersichtliche Ratgeber anzukündigen, denn »lange materi brechte dem leser verdriessen«; im Falle dieses Buchs ist auf diese Selbstbeschränkung verzichtet worden.

Wenn ein Francis Ponge über die Brombeere, über den Kieselstein oder über die Tür schreibt (in »Im Namen der Dinge«) , so kann ja wohl auch über die Kartoffel ein weiteres Stück gefertigt werden[2]. Denn dieses ist ein Buch der Serendipität (Schlag nach bei Horace Walpole – ein Ding zu finden, das nicht gesucht und doch gebraucht wird. »Andererseits«, so Peter Rühmkorf, »wir züchten hier keine Zierkartoffeln.« »Ausgebuddelte« Einzelteile der Geschichte sind wie »Kartoffelnester, eine Knolle neben der anderen«. Aber das Thema zeigte sich doch sehr überraschend und weitumfassend. Die heutige Technik ermöglicht es, ein solches Werk zu schreiben ohne Anlegen eines Zettelkastens, der seit 1637 zum normalen Arbeitsutensil eines »Schriftstellers« gehört; eine elektronische Datenbank gibt heute auf entsprechend formulierte Fragen stets das richtige Orakel.

Als ich begann, mich in das Thema einzulesen, in der Mitte der 1990er-Jahre, war das Internet noch in den Anfängen. Die Geschichte der Kartoffel war (um Ovids *Ars Amatoria* II,Vers. 466 ff., in der Übersetzung von Wilhelm Hertzberg), zu modifizieren:

> »Am Beginn war die Geschichte ein gestaltlos gärender Klumpen, / Erde, Furche und Knolle waren in eines vermengt. / Dann erhob sich die Furche, die Erde umströmte die Knolle. / Und mit gesonderter Blüte zog sich das Chaos zurück.«

Das fast Einzige, was ich fand, war der Hinweis, daß König Friedrich II. von Preußen zwei Kartoffelbefehle erlassen habe (was nicht richtig ist) und den Kartoffelanbau in Kolberg von Soldaten habe bewachen lassen. Dann gab es noch einige wenige Berichte im Internet über den Anbau der Kartoffel in irgendeinem Dorf oder einem Landstrich. Die Briefmarke über die Einführung der Kartoffel in Pilgramsreuth wurde von einem Heimatforscher erfolgreich angeregt. Heute findet man im Deutschsprachigen wie auch in anderen Sprachen Berichte über die Geschichte der Kartoffel.

Irgendwann erfuhr ich, daß Mitarbeiter für den früheren Besitzer der Firma Pfanni, Otto Eckart, eine Sammlung von Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv zusammengestellt hatten. Das nahm ich zum Anlaß, mir das sehenswerte Kartoffelmuseum in München anzusehen und zu beschließen, daß ich bei einem Nachdruck der ersten Kartoffelgeschichte (die ersten 50 Exemplare waren ruckzuck verschenkt) hinter jedem Kapitel eine Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv abbilde; daraus entwickelte sich die vermutlich umfangreichste

2 Auch ein Buch mit dem schönen Titel »Die Entwicklung der Kleidung im Neolithikum mit spezieller Beachtung der Ägäis« von Elizabeth Jane Wayland Barber, erschienen bei Princeton University Press, regt an, ein Buch über das Grundnahrungsmittel der Deutschen zu schreiben. Der Autor gesteht, er wüßte spontan nicht zu erklären, wo er denn Urlaub machen würde, um ein Buch über die »Entwicklung der Kartoffel im .... Jahrhundert unter spezieller Beachtung der ...« zu schreiben – aber reizvoll wäre dies schon.

Sammlung von Kartoffelbriefmarken (die meisten dieser Motivmarken hat Nord-Korea ausgegeben, die älteste Briefmarke gab das kurzzeitig bestehende Nordingermanland (bis es von der Sowjetunion wieder »eingemeindet« wurde) 1920 heraus.

Meine Beschäftigung mit der Kartoffel weitete sich aus. Man nimmt Kartoffel-Witterung auf in irgendeinem Buch, findet im Literaturverzeichnis einen weiteren Hinweis, beschafft sich diese Lektüre, sammelt ein paar Fragmente, verbindet diese – um dann zu bemerken, daß weiterhin Lücken bestehen.

Ein Erforscher der *Ilias* schrieb

> »Je tiefer ich mich durch ganze Festmeter an Fachliteratur wühlte, desto großflächiger traten schließlich die Stolonen zutage.«

Und man lernt andere Forscher der Kartoffelgeschichte kennen (alle sind in diesem Buch irgendwo erwähnt), erhält neue Hinweise usw. usw. Forscherregel Nummer drei: Je mehr man weiß, desto mehr gibt es, was man nicht weiß. Da ich bei der Einführung und der Verbreitung meines Forschungsobjekts nicht dabei war, kann ich nur das, was andere Forscher vor mir gefunden hfaben, »kompilieren«, was man mit »zusammenstellen«, aber auch mit »zusammenrauben« übersetzen kann[3].

Der Wortbedeutung nach sind Dilettanten Menschen, die sich an dem, was sie tun, nicht nur erfreuen, sondern es um dieser Freude selbst tun (das ist im Gehirn wie Schokolade essen). Dafür gibt es in aller Regel zwar Lohn, aber kein Entgelt – es ist, wie es früher hieß, Arbeit »pour le roi de Prusse«.

Der Kirchenvater Hieronymus in einer Schmährede (zitiert nach Umberto Eco): „Es gibt heutzutage so viele barbarische Schreiber und so viele durch stilistische Laster entstellte Reden, daß man sie nicht mehr versteht, wer da spricht., noch wovon die Rede ist. Alles bläht sich auf und erschlafft wieder wie eine kranke Schlange, die zusammenbricht, während sie sich aufzubäumen versucht. Alles verknäult zu unentwirrbaren Wörterknoten, so daß man mit Plautus ausrufen möchte: „Das versteht ja niemand außer der Sibylle. Was sollen all diese Wortgetüme?“ Doch mag man sich daran erinnern, daß alle Nichtgriechen von den Griechen als Barbarbaren bezeichnet wurden, da sie die griechische Sprache nicht kannten und beherrschten. Insofern ist das hier vorliegende Schriftstück barbarisch.

Historisch bedeutet Dilettant, daß dieser bei seinem Thema Vergnügen empfindet, es ist also nicht beruflich. Der Dilettant betreibt seine Sache im Regelfall am Feierabend und auf eigene Kosten. Diese Bedeutung des Dilettanten wird meist überdeckt von der Meinung, ein Dilettant sei jemand, der nur mit halber Kraft, Mühe scheuend und nicht immer im Vollbesitz der eigentlich notwendigen Mittel und Techniken tätig werde, wozu auch Motivation und Bereitschaft zählen. Um es zu verdeutlichen: Dilettant im ersten Sinne ist der Autor, im anderen Sinne – beispielsweise – ein Beamter.

Circulus vitiosus solanum – ein Teufelskreis aus Kartoffeln. Der Autor versichert, beim Zusammentragen des Materials und bis zum Mai 2004 nichts davon gewußt zu haben, daß Tankred Dorst als Zwölfjähriger ein Opus namens »Die Einführung der Kartoffel in Preußen« geschrieben hat (und bedauerlicherweise kennt er es immer noch nicht). Thomas Mann nannte seine eigene Kunst, aus Quellentexten Literatur zu machen, »höheres Abschreiben«. Wohl wahr – »Abschreiben« trifft auch für dieses Buch zu, denn wer von uns Heutigen war schon bei der erstmaligen Anpflanzung des Erdapfels in der Oberpfalz dabei?

Karl May 1908 in »Mein Leben und meine Werke«: »Ich möchte aber doch lieber eine

3 Golo Mann mit seinem »Wallenstein« war nicht dabei und Edward Gibbon hat den »Verfall und Untergang des römischen Imperiums« auch nur kompiliert.

Gruppe dieser Früchte auf Leinwand malen oder ein Buch über den materiellen Anbau der Kartoffel schreiben als gezwungen sein, diese schmutzige Knolle aus der Erde zu wühlen.«

Die Spanier haben die Kartoffel nach Europa gebracht, aber wie kam diese nach Brandenburg? Waren die Preußen die Ersten mit dem Kartoffelanbau in deutschen Landen? Was beeinflußte und begünstigte oder behinderte den Anbau dieser neuen Pflanze? Wie sah es außerhalb Deutschlands aus? Darf eine Geschichte dieser Kulturpflanze ohne Berücksichtigung anderer – non-floraler – Angelegenheiten zusammengestellt werden? Denn (um Edward Gibbon, abzuwandeln): »Mankind is governed by potatoes.« Die Geschichte der Kartoffel ist – das wird der Leser noch feststellen – auktorial aus der Sicht des in Preußen geborenen Autors dargestellt (hätte Sigrid Löffler im Literarischen Quartett angemerkt).

Die vorstehenden Überlegungen führten zu anderen Bereichen und damit zu weiteren Fragen:

Ist das Ende der Hexenverfolgungen am Anfang des 18.Jahrhunderts auf den Anbau der Kartoffel und die Einführung der Parochial-Schulen zurückzuführen? Welche Auswirkungen hatte die Kartoffel auf das preußische Beamtensystem, auf dienstrechtliches Kündigungsverfahren und Versorgung von Witwen und Waisen? Wurden die stehenden Heere erst mit dem Kartoffelanbau ermöglicht oder folgte dieser dem Heereshaufen? Hängt der Kartoffelanbau mit dem Barock und dem Rokoko zusammen? Hat Rubens seine Rundungen unter dem Einfluß der Kartoffel gemalt? Ist die Knollenfrucht der »Erregung der Venus« dienlich?

Isaac Newton zitierte 1675 in einem Brief an den englischen Universalgelehrten und Mitglied der Royal Society Robert Hooke), der als englischer Leonardo da Vinci gilt : »If I have seen further it is by standing on ye shoulders of Giants.« Dieses Buch hätte nicht geschrieben werden können, wenn nicht Dutzende (wenn nicht sogar Hunderte) von Heimatforschern über die Geschichte der Kartoffel in ihrer Region, in ihrer Stadt geforscht hätten. Insofern stehe ich als Autor auf den Schultern dieser verdienstvollen Heimatforscher, ohne Max Wirsing aus Pilgramsreuth wäre nie entdeckt worden, wo die erste Kartoffeln auf deutschem Grund angebaut wurde und wer sie dahin gebracht hatte. Der amerikanische Soziologe Robert King Merton begab sich auf die Suche nach dem Ursprung des von Newton erwähnten Aphorismus und begann seine Fundstücke in immer umfangreicheren Abhandlungen nebst vielen Abschweifungen zu veröffentlichen. So ungefähr müssen sich die geneigten Leser dieses Kartoffelbuchs die Entwicklung von der ersten Ausgabe im Juli 1996 mit einem Umfang von exakt 500 Seiten in Courierschrift einschließlich einer 150-seitigen Zeittafel und einem Papierformat von 165 x 230 Millimetern vorstellen.

Diese Fragen werden hier beantwortet; es werden hier also nicht nur tuberosum bis octam apponere, aufgewärmte Kartoffeln, serviert. Einige weitere Punkte werden dennoch vorläufig dunkel bleiben. Aber schad' ja nix. Auch die nachstehende Frage harrt noch einer endgültigen Beantwortung:

> »Steht das maximale Volumen subterraner Agrarprodukte realiter in reziproker Relation zur spirituellen Kapazität des Kultivators? Haben die dümmsten Bauern tatsächlich die dicksten Kartoffeln?«

Oder um den holsteinischen Landwirt Wigand Vedder zu zitieren:

> »Harm de duseligsten Buurn de dicksten Katüffeln?«

Eine an wissenschaftlichen Maßstäben ausgerichtete und ausschließlich auf den Einfluß der Kartoffel auf das brandenburg-preußische Bildungswesen konzentrierte Geschichte sollte diese Arbeit nun doch nicht mehr werden, wohl aber sollten evolutionspsychologische Gesichtspunkte berücksichtigt werden; daher sind auch »Randthemen« mit einbezogen

worden, die mit der Kartoffel direkt oder indirekt in Zusammenhang oder mit angesprochenen Themen in Verbindung stehen. So müssen natürlich die Beziehungen zur »Schwarzen Kunst« hergestellt werden, so ist es unvermeidlich, einige ausgewählte Ambiguitäten des Autors aufzuführen. Die Geschichte der Kartoffel ist – so scheint es mir – endlos, da viele Einzelheiten der Knollengeschichte noch unbekannt sind oder bestimmte Auswirkungen des Kartoffelanbaus auf andere verbundene Themen nachzutragen sind.

»Fakten«, so Vidiadhar Surajprasad Naipaul, »in einem Buch allein können den Leuten kein Gefühl für Geschichte geben.« In den ersten Jahren hieß die Knolle »Tartuffeln«, was auf ihre Deutschstämmigkeit hinweist. Und James Boswell sagt in »Life of Samuel Johnson«:

> »Zitate sind schon gut. Es steht eine geistige Gemeinschaft dahinter. Das klassische Zitat ist das Losungswort der Gebildeten in aller Welt.«

Das Thema ist daher (der Natur der Knolle folgend) »auswuchernd« behandelt, eine schlichte Aufzählung von Daten und Orten und Namen würde der Bedeutung der Kartoffel in der Tat nicht gerecht werden: Ab ovo usque ad Solanum tuberosum – vom Ei bis zur Kartoffel, vom Anfang des Mahls bis zum Ende des Gerichts. Im Übrigen ist es für die Geschichte der Kartoffel in Europa relativ unwichtig, ob es sich um die Batate oder um den Topinambur handelt: beide waren Wegbereiter für den Siegeszug der »richtigen« Kartoffel in Europa.

In dieser Arbeit treffen sich das ewige »Eine Thema« mit, zweitens, dem sozialen Einfluß der Kartoffel und (zum Dritten) allgemeinen Informationen an einem gemeinsamen Schnittpunkt: Kartoffel.

Manche Stellen im Text deuten auf weitergehende Literatur. Das Wissen um die »kugelrunde« Kartoffel und manche beigefügten »Beilagen« ist – ehrlich gesagt – »nutzloses Wissen« im Sinne einer dem Erwerbstrieb verpflichteten Gesellschaft (Hanswilhelm Haefs hat inzwischen drei »Handbücher des nutzlosen Wissens« veröffentlicht); Ryszard Kapuscinski würde von einem »Lapidarium« sprechen. Für mich war dieses Buch ein Anlaß, über völlig andere Themen zu lesen, weil irgendwo ein kleiner Hinweis auf die Knolle verborgen war, und zum Verständnis war es zum Beispiel »erforderlich«, über Kolumbus und die Entdeckung Amerikas mehr zu lesen, als es für eine pure Kartoffel-Geschichte erforderlich war. Verschiedentlich sind »Anleihen« (wie ein Maccaronicum) aus anderen Gebieten und »kartoffelfremder« Literatur gemacht worden; es handelt sich hier um beabsichtigte Déjà–vu-Erlebnisse, wenn dem Leser »Zitate« bekannt vorkommen. Dieses »Kartoffelbuch« wird aber (hoffentlich) nicht nur eklektisch betrachtet. Sachbücher zu einem an sich bekannten Thema stillen nicht nur die Neugier, sondern steigern sie auch; auch deshalb die vielen Anmerkungen.

Rezepte für den Knollengenuß werden nur selten genannt: es sollte schließlich kein weiteres Kochbuch produziert, sondern die Beziehung der Kartoffel zur frühen Alphabetisierung Preußens und anderswo dargelegt werden. So greift eins ins andere und das andere ins Dritte.

Da die Kartoffelknolle erweislich einen gewissen Einfluß auf die »ehelichen wercke« hat (wie es zum Beispiel Wilhelm IV. von Hessen-Kassel feststellte – anders als Shaka ka Senzangakhona, dem für die »Bedürfnisse des Mannes« die Kartoffel nicht zur Verfügung stand), bot es sich an, auch en passant diesem Punkt einige Zeilen zu widmen: kein Sachbuch ohne eine gewisse Prise Sex. *Ad non usum delphini* – nicht unbedingt für Kinder geeignet – und auch noch nicht *Ad usum scholarum,* zumal manche zitierten Texte in einer deutschen Sprache geschrieben sind, die nicht der letzten Rechtschreibreform entspricht und deshalb die Gesamtschüler in Niedersachsen noch mehr verwirren würden. Nach dem

Comstock Act von 1873 dürfte dieses Buch in einigen Staaten der USA nicht mit der Post verschickt werden, weil im sog. Bibel-Gürtel noch strenge Maßstäbe gelten. Aber dieses Buch soll dort auch nicht vertrieben werden, auch wenn eine englische Übersetzung dieses Werkes im Internet mehrmals gefordert wurde[4].

Eigentlich könnte/müßte das Buch auch verbrannt werden (wie es Pepe Carvalho mit den seinen tut), denn alle Bücher enthalten entweder, was auch (und längst) im Koran steht – dann sind sie überflüssig; oder sie enthalten Texte, die nicht im Koran stehen, dann sind sie schädlich: Die Kartoffel wird nicht im Koran erwähnt. Ein Hermann Holst schrieb mir via E-Mail: »As Ketüffelbuer kann ick nich väl dormit anfangen.« Schade, schade, schade.

Für die FeministInnen unter den LeserInnen sei darauf verwiesen, daß die Kartoffel auch die männliche Schreibform, der Kartoffeler (richtig an sich auch nur der Kartoffel – oder wie heute noch in Bayern für Bordschwalben üblich: das Mensch), einschließt wie umgekehrt zum Beispiel der Landmann auch die Landfrau umfaßt. Der US-amerikanische Informatiker und Mathematiker Joel H. Spencer:

> »Wörter mit männlichem Geschlecht umfassen auch das weibliche und sächliche Geschlecht; Wörter im Singular schließen den Plural ein; Wörter im Plural schließen den Singular ein.«

Im Wörterbuch Siebenbürgisch-Reichsdeutsch wird darauf verwiesen, daß die Kartoffel männlichen Geschlechts und deshalb *der* Kartoffel richtig sei. Der männliche Artikel für Kartoffel entspricht auch dem Genus des italienischen *tartufolo* und ist in der Schweiz (Jeremias Gotthelf und im Fränkischen (Jean Paul) noch lange üblich geblieben, bis die deutsche Rechtschreibreform 1900 die männliche Form untersagte.

Um Andrew Carnegies Einleitung zur »Geschichte meines Lebens« abzuwandeln: »Das Buch hat eine besonders wertvolle Eigenschaft: Es zeigt uns die Kartoffel.« Dieses Buch soll also dazu beitragen, daß die Knolle aus dem Nachtschatten hervortritt.

Die Geschichte der Knolle beginnt nach der Entdeckung Amerikas 1492 und endet ungefähr in der Mitte des 19.Jahrhunderts in Irland und anderswo in Europa, mit der dadurch verursachten Wiederherstellung des Deutschen Bundes, aus dem sich das Deutsche Reich entwickelte.

Ganz sicher ist die Geschichte über und sind die Geschichten um die Kartoffel nicht vollständig. Im Übrigen gilt auch für dieses Opus: *Salvo errare et omissione* – Irrtümer bleiben vorbehalten. Irgendwo stand geschrieben:

> »Ein deutscher Professor, so heißt es, könne keinen Schritt tun, ohne eine Fußnote zu hinterlassen.«

Und es gibt noch ein Vorbild: der schon erwähnte Edward Gibbon, der als »Meister der Fußnote« karikiert wird[5]. Da sich manche Fußnoten in diesem Werk nicht am Fuße einer Seite befinden, sondern im Anschluß eines Kapitels (hier kartoffelgemäß »Furche« ge-

---

4 Warning: Usually considered vulgar. X-rated. Censored. Bleep. Not for polite company. Due to adult language, viewer and parental discretion advised. Wash your mouth out with soap. Good girls and boys don't use that kind of language. Not ladylike or gentlemanly. You should be ashamed of yourself. Not in front of the children. Obscene. Immoral. Immodest. And indecent. Is this all you think about the P(otato)–word? Look inside for the full story.

5 Der US-amerikanische Historiker Anthony Grafton in seiner Studie »Die tragischen Ursprünge der deutschen Fußnote« vergleicht die Fußnote mit einer Toilette: »Die unansehnlichen Ab- und Ausfälle wissenschaftlicher Arbeit werden an einem stillen Örtchen entsorgt, das nur auffällt, wenn es überquillt, stinkt oder fehlt.« (So stand's in der FAZ im Januar 2008.)

nannt), werden diese als »Anmerkungen« bzw. Anm. bezeichnet. Die Anmerkungen, waren »unvermeidlich« und gehören zum Verständnis der Kartoffel-Geschichte, auch wenn es manchmal gar ausufernd erscheint. Wie heißt es doch so treffend, daß, wer die Anmerkungen überliest, im Register über unbekannte Namen stolpern wird.

Geplant für diesen korrigierten und ergänzten Neudruck war, die Geschichte der Knolle auf den linken Seiten und die Anmerkungen auf den gegenüberliegenden rechten Seiten abzudrucken. Das hätte bedeutet, daß manche rechten Seiten textlos gewesen wären, der Umfang des Buchs sich um mehr als ein Drittel erhöht hätte und ein weiterer Baum gefällt werden müßte. Das ist unverhältnismäßig. Also sind die Anmerkungen ([00] bzw. [Anm.#]) sowohl am Fuß einer Seite wie auch am Schluß eines jeden Kapitels zusammengefaßt.

Hier wird nachgewiesen, daß einige weitverbreitete und in anderen Darstellungen der Kartoffelgeschichte zu findende Aspekte anders gewesen sind oder sein müssen:

– es wird gezeigt, daß die Kartoffel wohl nicht als Kriegsbeute oder Mitbringsel aus Irland ins Vogtland gekommen sein kann,

– es wird dem Leser nach der Lektüre bekannt sein, wie sich die italienische Bezeichnung *taratouphli* in den Namen »Kartoffel« verwandelte,

– es wird erläutert, daß der Untergang der spanischen Kriegsflotte, gemeinhin als *Armada Invencible* (»*marina de guerra*«) bezeichnet, im Jahr 1588 vor Großbritanniens Küsten nicht zum Kartoffelanbau in Irland führte,

– es wird die Rolle des Kartoffelanbaus für Bevölkerungswachstum und Volksbildung als ein besonderer Aspekt des sozialen Einflusses der Kartoffel dargelegt,

– und es wird bewiesen, daß die Geschichte der Kartoffel und die Entwicklung des Bildungsbürgertums nicht ohne einen Blick auf parallele Entwicklungen in anderen Bereichen zu verstehen ist.

Vieles wird Ihnen bekannt vorkommen; man könnte auch sagen: »Wie Sie sicherlich wissen ...« Aber manche Informationen haben Sie sicherlich noch nicht im Zusammenhang mit der Kartoffel gelesen. Ein Buch soll ja auch überraschen.

Titus Livius in »Ab urbe condita libri«

»Ob ich mir einst, wenn ich die Darstellung der Begebenheiten der Kartoffel und des Römischen Staats vom Ursprunge Roms an vollenden sollte, von meiner Arbeit Dank versprechen darf, weiß ich teils nicht gewiß, teils möchte ich dies, wenn ich es wüßte, nicht behaupten.«

Ein Wort zu den Abbildungen: Es ist seit Bestehen urheberrechtlicher Normen anerkannt, daß im Rahmen der künstlerischen und wissenschaftlichen Behandlung urheberrechtlich geschützter Werke dem Urheberrecht Grenzen durch das Zitatrecht gesetzt werden. Im deutschen Urheberrechtsgesetz von 1965 war die Zulässigkeit von Zitaten zunächst abschließend in drei Fällen erlaubt, die Ergebnis einer langen wissenschaftlichen Diskussion waren, jedoch schon bald durch die Rechtsprechung erweiternd ausgelegt wurden. Es ist seit Bestehen urheberrechtlicher Normen anerkannt, daß im Rahmen der künstlerischen und wissenschaftlichen Behandlung urheberrechtlich geschützter Werke dem Urheberrecht Grenzen durch das Zitatrecht gesetzt werden. Viele der Abbildungen habe ich im letzten Jahrtausend für die erste umfangreichere Fassung des »Kartoffelbuchs« »irgendwoher« abgekupfert. Und weil das Urheberrecht (siehe Auszug am Schluß dieser Einleitung), sehr streng ist, teilweise sogar mit Quellenangabe dokumentiert: doch das Leben ist unerbittlich und kein PC lebt ewig. Zweimal ist er total abgestürzt, zweimal kann ich nicht mehr auf die Sicherheitskopien zugreifen, so daß ich zwar die Bilder habe, aber nicht weiß, woher.

Der Philosoph Michel Eyquem, Seigneur de Montaigne befürchtete, daß seine »Essais« als »Prunkbuch« oder als *coffee table book* auf dem Empfangstisch (und wenn's großformatig sein soll: auf dem *dinner table)* liegen würden; Montaigne meinte, daß jeder wisse, was Aufmerksamkeit sei. Von ihrer Schwester, der Abschweifung, behauptete der Philosoph sinngemäß, sie gehöre zum Schreiben, denn die Wahrnehmung der Welt sei das Sujet der Kartoffel. Henner Reitmeier meinte »Gute Bücher gleichen Ziegen, deren Euter nach jedem Melken anschwellen und noch praller werden.«

Wem das Buch und das Thema zu umfangreich ist, dem empfiehlt der Autor, es zu effilieren. Irgendjemand soll gesagt haben: »Ich schreibe ein umfangreiches Werk, weil ich für ein schmales Buch keine Zeit habe.«

Dieses Werk paßt auch in die Küche, obwohl nur wenige Rezepte enthalten sind. Ich habe natürlich auch eine hoffentlich unzutreffende Beurteilung in der ab 1709 in Leipzig erschienenen Zeitschrift »Acta semieruditorum« gefunden: Das Kartoffelbuch gehörte danach zu

> »Nachricht und Urtheile von unnützen, schädlichen und grobe Fehler und Irrthümer mit sich führenden Büchern, übelgerathnen *Dissertationibus,* unbedachtsamen Übersetzungen, nichtswürdigen Chartequen.«

Emma Southon schreibt in Bezug auf Cicero und Catull, daß diese für ihre Freunde, Bekannte und Verwandte schrieben, nicht für ein breites Publikum. So ist' auch hier.

Ein letztes Wort von unserem Goethe:

> »Auch sollten wir nicht verschweigen, daß wir bereit sind, den einen oder anderen Druckfehler in einem Buch zu verzeihen, weil wir geschmeichelt sind, daß wir ihn entdeckt haben.«

Andra moi ennepe, mousa, tin istoría tis patátas.

Cuxhaven, im Dezember 1996, 2007,
mit Ergänzungen und Bebilderungen zu früheren Ausgaben 2025
Klaus Henseler

PS: Herr Ulrich Oltersdorf, Stuttgart, stellte eine frühere Fassung dieses Werks unter dem ursprünglichen Titel bereits ins Netz. Ihm sei an dieser Stelle gedankt.

PS: Sofie Glück meint: »Jede Geschichte wird besser, wenn ein Dino drin vorkommt.« Damit kann in diesem Buch nicht gedient werde.



PS: Ein ungenannt bleibenwollender Zeitgenosse, philosophisch veranlagt, meinte, dieses Buch über die Kartoffel und derlei bringe die Welt nicht wirklich weiter. Wohl auch wahr.

Auszug aus dem Urheberrechtsgesetz

§ 51 Zitate

Abs 1 Zulässig ist die Vervielfältigung, Verbreitung und öffentliche Wiedergabe eines veröffentlichten Werkes zum Zweck des Zitats, sofern die Nutzung in ihrem Umfang durch den besonderen Zweck gerechtfertigt ist.

Abs. 2 Zulässig ist dies insbesondere, wenn

1. einzelne Werke nach der Veröffentlichung in ein selbständiges wissenschaftliches Werk zur Erläuterung des Inhalts aufgenommen werden,
2. Stellen eines Werkes nach der Veröffentlichung in einem selbständigen Sprachwerk angeführt werden,
3. einzelne Stellen eines erschienenen Werkes der Musik in einem selbständigen Werk der Musik angeführt werden.

Abs. 3 Von der Zitierbefugnis gemäß den Sätzen 1 und 2 umfaßt ist die Nutzung einer Abbildung oder sonstigen Vervielfältigung des zitierten Werkes, auch wenn durch diese selbst ein Urheberrecht oder ein verwandtes Schutzrecht geschützt ist.

§ 52 Öffentliche Wiedergabe

Abs. 1 Zulässig ist die öffentliche Wiedergabe eines veröffentlichten Werkes, wenn die Wiedergabe keinem Erwerbszweck des Veranstalters dient.

§ 53 Vervielfältigungen zum privaten und sonstigen eigenen Gebrauch.

Abs. 1 Zulässig sind einzelne Vervielfältigungen eines Werkes durch eine natürliche Person zum privaten Gebrauch auf beliebigen Trägern, sofern sie weder unmittelbar noch mittelbar Erwerbszwecken dienen.

Dann gibt es noch den Unterschied zwischen Großzitat und Kleinzitat: Als Großzitat bezeichnet man im Urheberrecht das Zitat eines urheberrechtlich geschützten Werkes (z.B. Texte, Bilder, Musik, Videos) in vollem Umfang. Großzitate werden oft bei Gedichten angewendet, da Teile eines Gedichts in einem sehr starken Kontext zu dem vollständigen Gedicht stehen. Das Großzitat steht im Gegensatz zum Kleinzitat, dem auszugsweisen Zitieren aus einem fremden Werk. Abbildungen sind wie Texte Werke im Sinne des Urheberrechts und fallen somit unter das Zitatrecht. In der Regel ist von einem Großzitat auszugehen – allein deshalb, da die ausschnittsweise Wiedergabe von Bildern meist nicht gestattet ist.

Wehe, wehe

All rights reserved. No part of this book may be reproduced, by any mens, without permission in writing from the publisher, except by a reviewer who whishes to quote brief excerpts in connection with a rewiev in a magazine or newspaper.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Buches darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers reproduziert werden, außer von einem Rezensenten, der kurze Auszüge im Zusammenhang mit einer Rezension in einer Zeitschrift oder Zeitung zitieren möchte.

Martin Luther:
»Ich bin selbs diese iar her also beschissen und versucht von solchen landstreichern und zungendresschern, mehr denn ich bekennen will. Darumb sey gewarnet, wer gewarnet sein will, und thue seinem nehisten gutes nach Christlicher liebe art und gepot. Das helff uns Gott, Amen.«

»Aber das mus ich klagen über den geiz / das die geizigen menschen und reubische nachdrucker mit unser arbeit untreulich umbgehen / denn weil sie allein iren geiz suchen / fragen sie wenig darnach / wie recht oder falsch Sie es hin nach drucken / Vnd ist mir oft widerfaren das ich der nachdrucker druck gelesen / also verfelschet gefunden / das ich meine ein arbeit / an vielen orten nicht gekennet.«

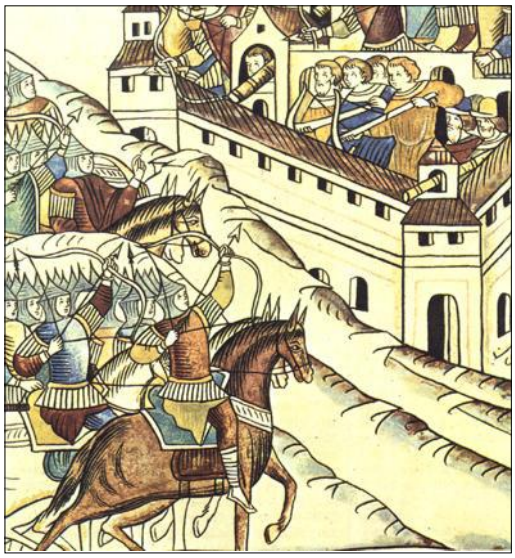
»Wer aus diesem Buch abschreibt und das Abgeschriebene verkauft, den mögen die Götter des Himmels und der Erde und die Götter Assyriens mit einem Fluch strafen, der nicht mehr getilgt werden kann, schrecklich und gnadenlos, solange er lebt, und sein Name und seine Nachkommen sollen vom Land hinwegbewegt und sein Fleisch den Hunden zum Fraß vorgeworfen werden.«

»Wer aus diesem Buch abschreibt, ohne den Verfasser zu nennen, in dessen Hand soll sich das Papier, auf dem das Abgeschriebene aufgetragen wurde, in eine reißende Schlange verwandeln. Der Schlagfuß soll ihn treffen und alle Glieder lähmen. Laut schreiend soll er um Gnade winseln, und seine Schmerzen sollen nicht gelindert werden, bis er in Verwesung übergeht. Bücherwürmer sollen in seinen Eingeweiden nagen wie der Totenwurm, der niemals stirbt. Und wenn er die letzte Strafe antritt, soll ihn das Höllenfeuer verzehren auf immer.«
(Die beiden letzten Warnungen sind frei zitiert nach Irene Vallejo in »Papyrus«)

Erste Furche: Die Anfänge

Um die europäische Entwicklung der Kartoffel zu verstehen, ist es geboten, einen kurzen Abriß über eine Ursache der Entdeckung unserer Knolle zu geben.

Es schien etwas Wahres an den Gerüchten zu sein, die aus Küche und Hof in die *caminati* der Weiber hinüberschwappten. Nach dem endgültigen Verlust Jerusalems im Jahr 1244 kamen immer mehr Leute aus Iskandarija, dem ägyptischen Alexandria, mit der damals größten Bibliothek der Welt (mehrere hunderttausend Rollen und Papyri), aus Akkon und Palästina, Damaskus, Antiocheis, Seleukara und weiter nördlich nach Konstantinopel. Jedes Jahr ein wenig mehr. Es schien, als wenn eilig alle Giaurs die Heiligen Stätten verlassen wollten. Und aus Konstantinopel zogen die Leute weiter westwärts.[1]



Mongolen erobern europäische Stadt



Die Pest im Jahr 1348 in Florenz (Gemälde von Luigi Sabatelli)

Er war lang, beschwerlich der Weg nach Norditalien, nach Venedig, nach Genua, ins Süddeutsche und weiter nach Frankreich, es dauerte Jahrzehnte, insgesamt fast zwei Jahrhunderte. Aber die Herrschaft des Islams über Palästina unter dem ägyptischen Sultan festigte sich; es sah nicht danach aus, als ob das »Heilige Land« je wieder unter christliche Herrschaft käme und man die Genüsse des Orients und die verwirrend vielfältigen sexuellen Angebote (in Alexandria soll es fünf Geschlechter gegeben haben![Anm.2]) wieder genießen könne.

Die Eroberungen der Mongolen[Anm.3], die die Wanderratten und damit die Pest[Anm.4] mitbringen, führen endgültig zur Beendigung der christlichen Herrschaft über das östliche Mittelmeergebiet.

1258 wird von den Mongolen aus der Tatarei[5] das sunnitische Bagdad[Anm.6] erobert, und damit verlieren die Araber ihre Herrschaft über Asien. Der genuesische, der venezianische Handel werden eingeschränkt; Seide aus Trapezunt und Gewürze kommen zwar immer noch nach Europa[Anm.7], aber alles ist hoch zu verzollen; dafür steigt der Export von Wein in das Osmanische Reich. Denn der Genuß dieses oxidentischen Getränks war (noch) nicht verboten.

Das antike Byzanz, das »Zweite Rom«, das »Nova Roma«, verlor nach dem Sieg des

---

Umfangreichere Fußnoten zur ersten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 30 abgedruckt.

1 Henry David Thoreau: »Gen Osten geh' ich nur gezwungen, westwärts geh ich frei.«

5 Die »Tatarei« ist wie »Abendland« (oder doch: Die EU ohne die Türkei?) kein präziser geographischer Begriff; zeitweise umfaßte der Name alle Länder außerhalb der »Großen Mauer« vom Kaspischen Meer bis Korea. Die Tataren kamen direkt aus dem Tartaros, der Hölle. Legenden besagten, daß Alexander der Große (356–323 v.u.Z.) die »apokalyptischen« Völker hinter den fernen Bergen eingeschlossen hatte, damit sie sich erst zum Ende der Zeiten würden befreien können.



Blick auf Bagdad



Die Hagia Sophia wurde eine Moschee und ist nun ein Museum.



Kreuzritter in einer Schlacht gegen die Sarazenen



So sah Jan Brueghel d.Ä. das Paradies

römischen Bischofs über die Ostkirche[8] nun auch noch die wirtschaftliche Basis, nachdem schon unter Karl dem Großen (747/748–814) der Einfluß auf Westeuropa verlorengegangen war. Damit war das griechisch-christliche Konstantinopel endgültig dem Untergang geweiht: Sultan Mehmet II., genannt der Eroberer (»Fatih«) erstürmt am 28.Mai 1453 das »Zweite Rom«.

Die im europäischen Teil gelegene zentrale Kirche »Hagia Sophia« (türkisch »ayasofya«), seit dem Bau von 532–537 unter Kaiser Justinian (482–565) eine Christenstätte, wird in einen Ort des Niederwerfens, eine Moschee *(masdschid),* umgewandelt; von nun an heißt die Stadt am Bosporus Istanbul[Anm.9] und wird Hauptstadt des Osmanischen Reiches, doch Sultan Mehmet II. macht daraus keine islamische Stadt, sondern ließ jeden nach seiner Façon selig werden, lockte mit ökonomischen Anreizen Italiener, Griechen, Juden, Slawen und Armenier in die Stadt (fast die Hälfte der Bevölkerung) und unterhielt ab 1479 freundschaftliche Beziehungen zu Venedig. Jahrhundertelange Bemühungen (mit 22 Millionen Toten bei den heiligen Kreuzzügen), den Landweg nach Asien und damit zu den profitablen Gewürzen zu sichern, nehmen ihr Ende. Jetzt mußten die Roggenteigbrote wieder mit Honig statt mit Gewürzen gebacken werden, um eine »schleckerhaffte speis«, um Lebkuchen, herzustellen. Nicht zu Ende waren die Kriege, die im Namen des Kreuzes geführt wurden.

Hans Wollschläger sagt:

»Der Apostolische Stuhl steht auf einem Massengrab.«

Von ihren Raubzügen brachten die Kreuzritter Buchweizen (ein Knöterichgewächs, das wie Getreide verwendet werden konnte und wurde), Reis, Pfeffer, Zitronen und Aprikosen und Seide aus China mit. In besseren Kreisen kam kurzfristig das türkische Bad auf, Spielkarten lockerten die dunklen Abende in Kammer und Kemenate auf.

---

8 Ein wahrlich wichtiger Streitpunkt zwischen den beiden Kirchen war, ob die Heilige Kommunion nur in der Form von ungesäuertem Brot gereicht werden darf, was die Römer wollten, oder ob das Brot mit Sauerteig gebacken werden dürfe, wie der Patriarch Michael Kerullarios in Konstantinopel verlangte. Da man sich nicht einigen konnte, belegte man sich wechselseitig mit dem Kirchenbann.



Da kamen die Gewürze her



John Glover in »Vox Clamantis« (um 1400)

Die Eroberung Konstantinopels wirft Europa auch nahrungstechnisch und geschmacklich um Jahrhunderte zurück, denn im Okzident gab es im Winter kaum Frischfleisch; Trockenfleisch (Pemmikan[10]) ohne Gewürze schmeckte nicht einmal den ewig hungrigen und genügsamen Europäern. Gewürze wurden schon von den prähistorischen Köchen der Suppe im Erdofen beigefügt – und nun war's aus mit den verfeinernden Zutaten. Jedes Kind in Europa wußte: Mit den Produkten aus Gegenden, die vielleicht Marco Polo[11] gesehen hatte, war man reich, wurde man reich. Nur durch den Fernhandel konnte sich Venedig die Paläste der Dogen und die Glockentürme der Kirchen bauen und politisch-militärische Macht ausüben.

Die Flüchtlinge nahmen wenig mit – die Banker und Kaufleute ihre Schuldbücher, die Ärzte ihre Klistiere, die Handwerker ihr Werkzeug, die Gelehrten ihre Papyrus-Rollen (der Gelehrte Franciscus Philelphus nahm sich 1427 alle griechischen Manuskripte mit, als er nach Florenz ging[Anm.12]) und Papyri und Pergamente aus Alexandria (die die Schändung von Caesars Truppen, dem Bischof Theophilus von Antiochia, dem Kalifen Omar und schließlich den Türken überstanden hatten), die Landwirte Maulbeerbäume und Seidenraupen – das Wissen Arabiens[13] und Asiens kam nach Europa, nicht umsonst kam der Spruch *ex oriente lux* wieder zur Geltung. Denn die Moslems (und damit die mit ihnen zusammenwohnenden

10 »Pemmikan« – so stand's in der FAZ – »ist das Glaubensbekenntnis der Polarfahrer. Konzentrierter kann ein Lebensmittel kaum sein: Zu gleichen Teilen werden geriebenes mageres Fleisch und ausgelassener Speck miteinander vermengt, dazu kommen Rosinen, Zucker und Salz, Suppengemüse und Obst, Weizenkeimkleie, Leinsamen und Soja, durchaus auch Flomen und Pastinaken, wenn sie zur Hand sind. Das macht den Pemmikan zu einer Nahrung, die so warm hält wie eine Daunenjacke.«

11 Der Bericht von Marco Polo richtete sich an die ganze Welt:

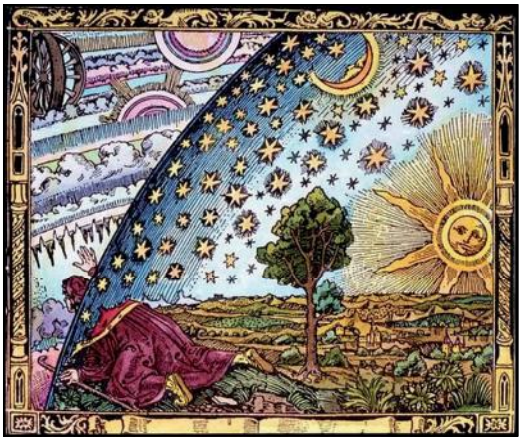
»Kaiser, Könige und Fürsten, Ritter und Bürger – und Ihr alle, ihr Wißbegierigen, die Ihr die verschiedenen Rassen und die Mannigfaltigkeiten dieser Welt kennenlernen wollt, nehmt dieses Buch und laßt es Euch vorlesen.«

So begann sein Reisebericht »Il milione«. Doch Marco Polo wurde als Phantast abgetan und ins Gefängnis geworfen. Bemerkenswert auch der Hinweis: »Laßt es Euch vorlesen!«, wo er sich doch auch an Fürsten und Bürger wendet – nicht an die Geistlichkeit.

13 Hieronymus Bock schreibt im »New Kreütter Buch«: (1539 in Straßburg erschienen):

»Unser Germania würt bald felix Arabia heyßen dieweil wir so vil frembder gewächs von tag zu tag aus frembden landen inn unsern grund gewesen, unnder welchen das groß welschkorn (Mais) nit das geringst ist.«

Christen) besaßen zu jener Zeit bereits große Krankenhäuser mit Fachärzten[14], kannten das Papier, bewahrten die Kenntnisse der Griechen und Perser und hatten Kontakt mit Indien und China. Der Ruhm von Universität und Moschee Azhar in Kairo, mitbegründet von dem Finanzberater am Hof der Fatimiden Yaqub ibn Killis (930–991), einem zum Islam konvertierten Juden, reicht bis in unsere Zeit.



Holzstich von Camille Flammarion 1888 erschienen in »L'atmosphère Météorologie populaire«, als Illustration zu »La forme du ciel«

Die Araber verwendeten Ambra und Amulette, mixten Elixiere und schwitzten mit Borretsch, genossen den *haram* (das »Heiligtum« konnte sich in Europa nicht durchsetzen) und das *hasis* (wurde verboten), benutzten Kampfer und lagerten schon auf der Ottomane, als die Christen morgens noch Stroh aus den Kleidern schüttelten. Die Menschen im Osten der bekannten Welt verwendeten in ihrer Küche Knoblauch, Dill, Koriander, Zwiebel, Lauch (ein Nahrungsmittel gegen Fettleibigkeit), Kümmel, Feigensaft und Essig, Nüsse und Mandeln machten die Suppen knackiger und interessanter. Sie verwendeten aufgrund der Holzknappheit einen Doppeltopf (wie es die Chinesen tun): Unten köchelte eine Mischung aus (hauptsächlich) Gemüse und in dem darübergesetzten Aufsatz mit durchlöchertem Boden wurde im Dampf der Couscous gar. Und sie warteten fatalistisch – »mit niemals knickender Rute« – auf die *houris* im Paradies, »auf die großäugigen Schönen, die zuvor noch kein Mensch oder Dschinn berührt hatte«, begrüßt von einem riesigen Hahn, dessen Kamm bis zur Grenze des zweiten Himmels reicht.[Anm.15] »Ne plus ultra«, bis hierher und nicht weiter, lautete die Inschrift der mythischen Säulen des Herkules, die das eine Ende der Welt markierten. Und obwohl man aus dem doch ferneren Indien[16] Pfeffer und andere Gewürze kaufte, endete im Osten seit den alten Griechen die Welt beim Fluß Phasis (im Kaukasus).



Matthäus Merian: Das Paradies mit Einhorn

Stefan Zweig schildert in »Amerigo« die Kultur, die Menschen im Orient:

> »Diese Heiden, die man von ferne verachtet, haben glatte, weiche, kühle Stoffe aus indischer Seide, die dichten und funkelnden Teppiche von Buchara, sie haben Gewürze und Kräuter und Düfte, welche die Sinne erregen und beschwingen. ... Sie haben Karten und Tafeln, auf denen alles geschrieben und verzeichnet ist.«

Um die Mitte des 14.Jahrhunderts trafen die ersten Gruppen in Norditalien ein und

14 Die Medizin der Araber war auch deshalb weitergehend als die der Lateiner (Westeuropa) und der Römer (Byzanz), weil sie wegen ihrer ständigen Kriegszüge zwischen den verschiedenen Richtungen des Islams bzw. gegen die Christen der Heilkraft der Arzneikunde und den Wundarzneien mehr Aufmerksamkeit widmen mußten.

16 Der Welthandel wurde bis zum 18.Jahrhundert bestimmt durch Indien (Tee und Baumwolle), China (Tee und Porzellan) und andere ostasiatische Ländern (Gewürze). Dann mußte alle Welt deutsche und englische Maschinen und Produkte kaufen – das dauerte nur ein gutes Jahrhundert lang. Jetzt wird der Welthandel wiederum dominiert durch asiatische Länder.

siedelten sich in den Hafenstädten und in Orten mit wohlhabender Kundschaft an. Wo die Bankiers wohnen, siedeln sich die Künstler an, so der französische Historiker Fernand Braudel, und der englische Schriftsteller und Geistlicher Robert Burton sagte:

> »Die Theologen hängen sich gleichfalls an die Wohlbemittelten, die Juristen an die Betuchten, die Gebildeten an die Geldigen, die Künstler an die Großzügigen.«

Und die Wissenschaftler fanden neue Mäzene bei reichgewordenen Patriziern und wohlhabender Nobilität. In Italien wird nach Eintreffen der ersten Flüchtlinge die *partita doppia,* die doppelte Buchführung, nochmals »erfunden«.

Die Flüchtlinge brachten die im Zwei-Strom-Land von Juden und Arabern entwickelten Instrumente »modernen« Geldtransfers (Schuldbriefe, Wechsel, Kreditbriefe) mit; die »banco rotta« – der »zerbrochene Tisch« – wird zuerst in Venedig für manche Kaufleute eine unangenehme Sache. Auch – wichtig für die Geschichte der Kartoffel – die Wiedergeburt der Kartographie erfolgt in diesen Zeiten. *Ex oriente lux* – aus dem Osten kommt das Licht.



Christoph Kolumbus

Das Wissen der Flüchtlinge war gewiß nicht gering, es glich jedoch »einer nach allen Seiten abgedunkelten Laterne, deren Strahlen sich in einem winzig kleinen Kreis verloren«. Denn die Papyrusrollen aus der Bibliothek von Alexandria oder die handgeschriebenen Texte des Mittelalters waren Kostbarkeiten und nur wenigen bekannt und von diesen eifersüchtig gehütet. Erst der Buchdruck, die Vervielfältigung des geschriebenen Wortes, das »künstliche Schreiben«, machte die Entdeckung Amerikas möglich. Linné: »Man kann nicht leugnen, daß Amerika die größte Erfindung ist, die jemals ist gemacht worden.« Und der Schriftsteller Francisco López de Gómara schrieb in der »Historia general de las Indias y conquista de México«:

> »Das größte Ereignis seit der Erschaffung der Welt (mit Ausnahme der Menschwerdung und des Todes des Herrn) war die Entdeckung Amerikas.«[16a]



Salomo empfängt die Königin von Saba

Dagegen meinte ein venezianischer Bankier zu der Nachricht von der Entdeckung Amerikas:

> »Ob auch viele nicht sehen wollen, was da kommt, so bedeutet doch diese Nachricht mehr als der ganze Türkenkrieg und ist die schlimmste, die man nach dem Verlust der Freiheit selbst hören kann.«[17]

Amerika ermöglichte die Reformation und damit die Umgestaltung des Weltbilds.

Es kamen mit den Flüchtlingen neue Fertigkeiten in Gebrauch, die Kinder wurden

16a Die Entdeckung Amerikas war eine demographische Katastrophe apokalytischen Ausmaßes: In den ersten 100 Jahren nach der Ankunft der Europäer starben etwa 20 Millionen Menschen – starben etwa 95 Prozent der indigenen Bevölkerung.

17 »So stirbt die Freiheit. Unter donnerndem Applaus.« Star Wars Episode III – Revenge of the Sith, 2005



Mauren: sogenanntes Moriskenpaar

über das Wissen des Orients unterrichtet, das sich in manchen Dingen von denen des inquisitorischen Europas unterschied. Und es kamen Berichte über den schon in der Antike bekannten *locus amoenus,* den lieblichen Ort, dem Paradies. Später wurde diese Zeit fälschlicherweise »Renaissance« (etwa 1400 bis etwa 1600) genannt, die – wie Albrecht Dürer 1523 formulierte »itzige Wiedererwachung« –, Wiedergeburt längst bekannter Kenntnisse, obwohl doch dem Orpheus von den Göttern verboten wurde, zurückzublicken[Anm.18].

Jeder Umbruch der Kultur fordert das Einverständnis der Beteiligten; die Identifikation mit den innovativen Kräften war Bedingung für die Realisierung der aus dem Osten drängenden Möglichkeiten. Dafür war der Nährboden in Europa vorhanden: Die Leute hatten einfach genug von der Trübsal des täglichen Lebens, von den ewigen Versprechungen auf ein besseres Jenseits. Und das dokumentierte sich auch in der Ausgestaltung der täglichen Speisen. Gewürze wie Safran[19], Zimt, Muskat, Nelke und natürlich Pfeffer und Zucker[20] erhöhten den Geschmack und das Ansehen des Hausherrn, wenn denn sein Koch damit umzugehen verstand. Herzhaft, kräftig, deutlich mußte man's schmecken.



Vertreibung der Juden aus Spanien
(Illustration aus »Hutchinsons Geschichte der Nationen«)

Süddeutschland, Frankreich, Italien und Spanien verwandeln sich durch jene Zuwanderer von einem tristen Flecken Erde in vor Lebenslust, Energie und Optimismus überschäumende (multikulturelle) Gebiete. Ein jeder, der in dieser Zeit etwas auf sich hält, spricht Griechisch oder Latein, und wer schreibt und druckt, tut es in einer Schrift, die später »Antiqua« genannt wird. Im 16.Jahrhundert werden das lange »ſ«, das runde »s« und die Ligatur »ſs« erfunden[Anm.21], und das Abendland[Anm.22] wird gespalten, weil die Druckkunst den Theologenstreit in die Städte und Dörfer trägt.

Stefan Zweig in »Magellan«:

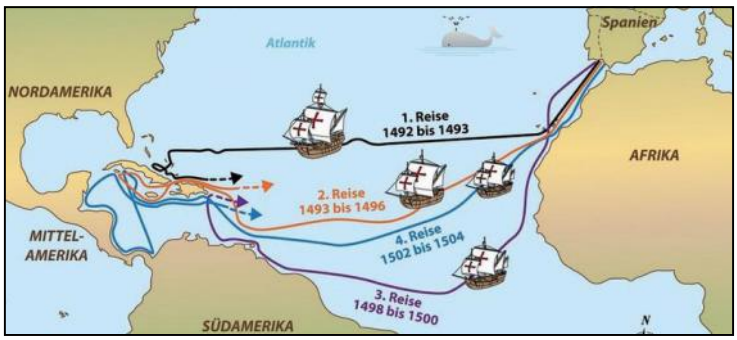
> »Ein geistiges Fieber nach Wissen und Wissenschaft entsteht aus der plötzlichen Durchblutung des europäischen Organismus mit neuem Weltstoff, der Rhythmus beschleunigt sich. Entwicklungen, die in gemächlichem Übergang sich befanden,

19 Die Kultur des Safrans ist so alt, daß heutzutage nur sicher ist, daß er aus mediterranen Gegenden kommen muß. Drei dünne Fäden gewinnt man aus jeder Blüte des *Crocus sativus* – daher der hohe Preis für dieses Gewürz. Die Stadträte von Husum könnten mit der Verwertung der Krokusse in ihrem Schloßgarten das Stadtsäckel füllen. Der Name leitet sich vom arabischen *za'fran* (gelb sein) ab. Bis zu 150.000 Blüten werden benötigt, um 1 Kilogramm getrockneten Safrans zu gewinnen. Safran besitzt einen intensiven angenehmen Geruch.

20 Zuckerrohr wurde bereits vor 10.000 Jahren in Südostasien angebaut. Alexander der Große bemerkte, daß die Inder aus »süßem Gras« ein berauschendes Getränk herstellten. Das indische »sarkara« verwandelte sich über das griechische »sakcharon« des Dioskurides zum »Saccharin«. Zucker wurde äußerlich gegen Hautkrankheiten, innerlich bei Fieber und Husten angewendet. Zucker war teuer – zeitweilig kosteten 3 Kilogramm so viel wie ein Pferd.

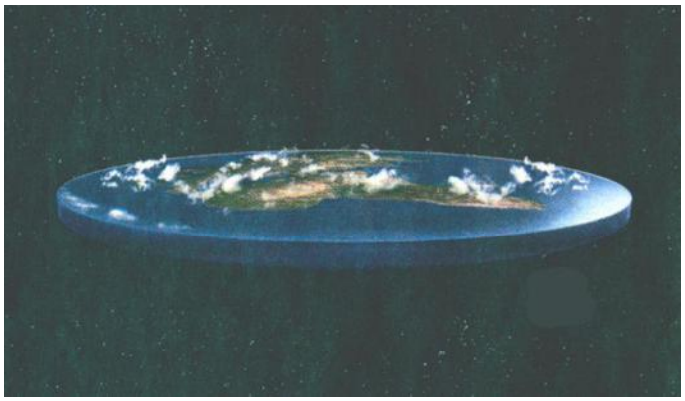
bekommen von diesem Fieber einen hitzigen Ablauf. Die vom Mittelalter ererbten Ordnungen schichten sich um, manche steigen, manche versinken; die Ritterschaft geht zugrunde, die Städte streben auf, der Bauernstand verarmt.«

Die Zuwanderer verbreiteten Wissen. So erfuhr auch der Abkömmling eines Textilwarenhändlers aus dem spanischen Valencia, Cristoforo Colombo, davon, daß es wegen der Kugelform[23] der Erde doch möglich sein müßte, »andersrum«, über den Ozean im Westen Europas, nach Indien[24] zu kommen – nicht über das von »Heiden«, von Sunniten und Schiiten besetzte Gebiet vor dem Schwarzen Meer[25] oder im heutigen Libanon, sondern quasi von hinten[26], wo die Osmanen den »Rumis«, den Ungläubigen, den Weg nicht sperrten. Doch, so der Kirchenlehrer Lactantius:



»Ist es möglich, daß Menschen so sinnlos sein können zu glauben, daß Saaten und Bäume auf der anderen Seite der Erde herabhängen und daß die Menschen ihre Füße höher haben als den Kopf?«

Das war wahrlich keine Einzelmeinung, denn die gesamte Naturwissenschaft fußte auf Aristoteles, der 335 v.u.Z. eine (erste) systematische Zusammenstellung aller Tierarten erstellte und das Wissen seiner Zeit zusammentrug. Etwa 400 Jahre später bringt Plinius der Ältere seine »Historia naturalis« heraus,



Oben wohnen die Gibis und unten die Frogs

»neben solidem zoologischem Wissen tauchen jetzt auch hübsche Meerjungfrauen auf, und geflügelte Pferde galoppieren über die Seiten«.

---

23 Der Seemanns-Gang: Torkelnd von rechts nach links, weil die Erde doch rund ist. Kolumbus hielt die Erde nicht für eine Kugel, aber für eine Art Birne.

24 Deshalb liegen noch heute die »Westindischen« Inseln in der Karibik. Hegel meinte, der Drang nach Indien sei »ein wesentliches Moment der ganzen Geschichte. Seit den ältesten Zeiten haben alle Völker ihre Wünsche und Gelüste dahin gerichtet, einen Zugang zu den Schätzen dieses Wunderlandes zu finden«.

25 Das Schwarze Meer heißt deshalb Schwarzes Meer, weil in etwa 5 Meter Tiefe eine dicke Schicht Mikroalgen diesem Gewässer seine Dunkelheit verleiht und jeden Lichtstrahl abweist.

26 Das »Ei des Kolumbus« wurde erstmals von dem Italiener Girolamo Benzoni 1565 in seiner »Historia del mondi nuovo« (bei einem Bankett des Kardinals Mendoza 1493 wurde ein Ei an der Spitze angeknickt und blieb somit stehen) erwähnt und 1672 erstmals im deutschen Sprachraum verwendet.

»Die Welt ... geht an solchen Binsenwahrheiten manchmal wie blind vorbei und ist auf das Höchste erstaunt, wenn plötzlich jemand entdeckt, was doch alle wissen müßten. Es liegen die Eier des Kolumbus zu Hunderttausenden herum, nur die Kolumbusse sind eben seltener zu treffen.«

Von den »Eiern der Kolumbusse« schrieb Hitler (Fedor Stepun meinte noch 1932: ein »ganz gewöhnliches Friseurgesicht«) im Kapitel »Volk und Rassen« in »Mein Kampf«.

Ein Buch von Jean de Mandeville[27], der dagegen behauptete, man »vermöchte ohne Weiteres um die ganze Welt fahren«, war Grundlage der Überlegungen von Kolumbus und wurde von ihm vor dem Rat von Salamanca als Bestätigung für die Durchführbarkeit einer westlichen Route nach Indien benutzt.



Landung von Kolumbus auf Guanahani

Kolumbus ging mit seinem jüngeren Bruder Bartolomeo von Genua[28] nach Madeira, machte einen hübschen Gewinn im Handel mit Zucker (im Auftrag der Familien Centurione und Di Negro) und zurück aufs Festland, nach Portugal, zu König Dom João II., später der »Allerchristlichste König« betitelt – Papst Alexander VI., verlieh solche Titel an Fürsten, die ihm nützlich sein konnten: Der französische König Charles VIII. konnte sich zum Beispiel an »Fils aine de l'Eglise«, »Erstgeborener Sohn der Kirche«, erfreuen[29]).

Die Forderungen dieses hergelaufenen Colón (nomen est omen: Christoforus, Christusträger und Neubesiedler, aber auch nahe an *colomba,* symbolisch die weiße Taube, Friedensbote, Ölzweigträger und Unschuldsengel – alles für alle, nur nicht für die Ureinwohner des neuen Kontinents) waren so unverschämt, daß das Königshaus eine für Portugal bedauerliche Fehlentscheidung traf: Es lehnte seine Forderungen ab. Da kommt die *saudade,* die lusitanische Form des Weltschmerzes und die sehnsüchtige Erinnerung an die Vergangenheit, aber auch der Fado her, der inzwischen zur Touristengaudi verkommen ist.

Der portugiesische Historiker João de Barros, Chronist am portugiesischen Königshof, meinte – sein Königshaus entschuldigend – über Kolumbus, er habe den Eindruck »eines geschwätzigen und prahlerischen Menschen« gemacht. Nun, Kolumbus vertraute auch weniger auf die Vernunft als auf Berechnungen von Kardinal Pierre d'Ailly, wonach »noch etwa 155 Jahre fehlen, bis die 7000 voll sind, nach denen das Weltende kommt«.



Als Christoph Kolumbus am 9.Januar 1943 diese gewaltigen Tiere im Wasser vor Hispaniola schwimmen sah, dachte er, es seien Seejungfrauen. In sein Logbuch schrieb er, sie seien »nicht so schön, wie sie in Bildern dargestellt werden« und »ihre Gesichter hätten ein paar maskuline Züge.« Es waren Manatis.

Kolumbus begriff seine Reise auch als Etappe auf den Weg ins endzeitliche Paradies, ins (altiranische) *»pairi-dae'za«,* in die »Umwallung« oder (übersetzt) in den Lustgarten oder Wonnegarten, die Parks der persi-

27 Das Buch von Mandeville war eine geschickte Zusammenfassung antiker und zeitgenössischer Quellen; es war eines der größten Bucherfolge des 14. und 15.Jahrhunderts, denn nirgends sonst wurden seltsame Länder und wunderliche Völker so farbig geschildert. Ob Kolumbus die Reiseberichte von Marco Polo kannte, ist nicht bekannt – wahrscheinlich nicht; ein erster Druck der Schilderungen des Venezianers erschien 1477 in Nürnberg in deutscher Sprache (»das puch des edeln Ritters unn landtfarers Marcho Polo«).

28 Es gab mehrere Orte mit dem Namen »Genua« – es muß also nicht unbedingt die norditalienische Hafenstadt sein, in der Kolumbus geboren wurde. Möglicherweise ist das eine neuerdings in Mode gekommene »flexible Wahrheit« bzw. ein »würdevoller Umgang mit der Wahrheit«.

29 Vielleicht hatte Papst Alexander VI. dabei an einen anderen erstgeborenen Sohn gedacht, an den Sohn Isaaks, Esau, der sein Erstgeborenenrecht für ein paar Linsen in der Suppe an seinen Bruder Jakob verlor.

schen Könige und Adligen und einen »beschützten Garten[30]. Das Ziel: Der Garten Eden und frei von der Erbsünde mit immerwährender Gesundheit, Sorglosigkeit und Glück. Ein kleiner Unterschied zur islamischen Heilsauffassung[31] würde ihn als Christen erwarten: Statt jauchzende *»houris«* würden Harfenklang und Posaunenschall (oder Zimbeln, Zithern, Trompeten, Lauten und Trommeln, wie der Maler Rogier Van der Weijden zeigt) die himmlische Ruhe stören. Und zwar ununterbrochen, weil immer irgend jemand übt.



Seine Idee besessen verfolgend ging Kolumbus zum Königspaar von Aragón-Kastilien, zur ewig schönen Königin Isabella I. von Kastilien und Léon, und zu Fernando II., König von Aragon[Anm.31a], wo er sich fortan wieder Colombo (nach herrschender Mode latinisiert Kolumbus) nannte. Vorsichtiger antichambrierte er, vorsichtiger äußerte er seine Forderungen. Das hatte er inzwischen gelernt: Von Höflingen und Bittstellern wird Ehrerbietung erwartet (und erhalten).

Sten Nadolny schreibt in einem Artikel in der »ZEIT«, »Der Ruhm und die Schande«:

> »Er versprach jedem etwas anderes, dem Staatsmann Gold und die Chance, den Islam in einen Zweifrontenkrieg zu verwickeln, dem Pfaffen die Bekehrung der ›Indianer‹ und die Finanzierung eines großen, allerletzten und erfolgreichen Kreuzzugs zur Befreiung des Heiligen Grabes in Jerusalem. Dem Sklavenhändler deutete er an, brauchbares Material sei gewiß auch jeseits des Ozeans zu finden, den Portugiesen sagte er, daß sie durch ihn zur bedeutendsten Macht aufsteigen könnten (er hatte damit völlig recht, und sie haben es verpaßt), den Spaniern, daß sie Portugal überflügeln könnten, falls … (und sie taten es). Und wenn es die Reformation schon gegeben hätte, wer weiß, ob er nicht protestantischen Bankiers eine garantiert papstfreie Zone in Zipangu schmackhaft gemacht hätte.«

Andrés Bernáldez schreibt in seiner »Historia de los Reyes Católicos«, Kolumbus erzähle ihnen das, was er sich ausgedacht hatte, und sie schenkten ihm nur wenig Glauben.

Salman Rushdie in »Osten, Westen«, Gerhard Prause in »Niemand hat Kolumbus ausgelacht« und Alejo Carpentier in »Die Harfe und der Schatten« beschreiben die Situation des Kolumbus am spanischen Königshof: Er soll ein eitler, larmoyanter und devoter Buhler

---

30 Die Griechen machten daraus »parádeisos«. Doch: der »beschützte«, der umzäunte Garten der Iraner kann auch herrühren von »pardaesha«, womit der Rinderpferch gemeint ist, denn Zarathustra, der Schöpfer der altpersischen Religion, verehrte das Rind. Das Gartenparadies ist also erstens ein Pleonasmus und zweitens sind die darin Schaffenden wahrscheinlich Rindviecher.
Wie das Paradies ist auch »Xanadu« ein legendärer Ort, der sich in China oder im Himalaya befinden soll. Er entsprach tatsächlich der Stadt Schan-tu, der 1256 angelegten Sommerresidenz des Mongolenherrschers Kublai Khan (Dolonnor, nördlich von Peking in der Inneren Mongolei). Xanadu gilt als Metapher für Prunk und Wohlstand. Das Wissen über Xanadu geht zurück auf einen angeblichen Besuch durch Marco Polo 1275. Kublais Stadt wurde 1359 von Chinesen zerstört. Bekannt wurde das Wort durch ein 1816 veröffentlichtes Gedicht »Kublai Khan«.

31 Wir Abendländer verwundern uns über die islamische Auffassung, daß allein der Glauben an Allah das Heil bringe. Doch unser Unverständnis ist nicht berechtigt: Papst Pius IX. verwarf 1864 (da fuhren schon Eisenbahnen durch die Lande) die Religionsfreiheit, denn der Irrtum habe kein Recht gegen die Wahrheit. Erst 1965 beim Zweiten Vatikanischen Konzil wurde eine Religionsfreiheit anerkannt. Die Muslime sind also bisher nur rund 40 Jahre hinter der katholischen Kirche, obwohl diese – sagen wir – rundgerechnet 600 Jahre älter ist.

gewesen sein, der hinter den Gutachtern des Königshofs scharwenzelte[Anm.32]. Dreist soll er gewesen sein, die höfische Courtoisie nur mangelhaft beherrschend, brüsk gegen den Königshof, alle vor den Kopf stoßend.

Seit 1471 betrieb Kolumbus in der Obhut der Mönche des Franziskanerklosters Santa María de la Rábida seine Bittstellerei: »Den Osten durch den Westen suchen«; der Prior Pater Juan Pérez und der Pater und Astronom Antonio de Marchena wird sein Freund und vermittelt Kontakte an den Königshof. In diesem Kloster gab es auch – wie in anderen Mönchsstätten – noch Landkarten der Araber.

1479 heiratet Kolumbus Filipa Perestreloy Moniz, deren Vater Bartolomeu Perestrelo Madeira entdeckt und die atlantischen Inseln kolonisiert hatte. Kolumbus wird durch diese Heirat Mitglied des portugiesischen Adels und erhält Zugang zum portugiesischen Königshof. Und: Er erhält von der Witwe des verstorbenen Schwiegervaters Seekarten und Dokumente von dessen Atlantikreisen.

Noch lehrte die Heilige Kirche (offiziell), die Landmasse von Europa, Asien und Nordafrika – die »Erde« – wäre eine von Ozeanen umgebene Scheibe[Anm.33]. Noch konnte es gefährlich sein, eine diesbezüglich andere Meinung kundzutun. Im Mittelalter interessierten sich die Menschen im Übrigen wenig für die wahre Gestalt der Erde; die Kirche paßte die Gestalt der Erde ihren eigenen mystischen Vorstellungen an, und die frühen Kartographen faßten ihre Auftragswerke eher künstlerisch auf. Das Weltbild blieb auch unerschüttert von den glaubwürdigen Berichten von Ordensbrüdern, die diese von ihren weiten Missionsreisen zurückbrachten. Statt der Lehren von Aristoteles und Claudius Ptolemäus herrscht die christliche Topographie, wie sie auf den Weltkarten des byzantinischen Mönchs Kosmas Indicopleutus aus dem 6.Jahrhundert – mit Jerusalem, dem jüdischen Yerushalayim[34], dem arabischen al-Quds (wo Mohammed in den Himmel auffuhr) als Mittelpunkt der Welt[Anm.34a] – überliefert war.



Kurz nach der Eroberung Granadas beginnt die Vertreibung der Juden aus Spanien

Die Kartographen jener Zeit zeichneten an die Stelle der unbekannten Welt lieber riesige Ungeheuer, denn »jenseits dieser Stelle werden Drachen sein[35]«, werden Behemoths und Leviathans (und Seejungfrauen, Seeschlangen, Einhörner sowie allerlei andere Wesen) lauern. Aber es war auch eine Zeit, in der Vieles neu war oder wiederkam, und Überkommenes in Frage gestellt wurde und werden durfte. Die stärksten Einflüsse auf ein neues Weltbild hatten der Kompaß und die Kenntnis von Windrichtungen und Meeresströmungen.

In dieser Zeit forderte Kolumbus Schiffe für die Fahrt nach Indien, da wo der Pfeffer wächst,

34 An der Westmauer (»Klagemauer«, arabisch: »hait al-mabka«) des im Jahr 70 von Titus zerstörten Tempels in Jerusalem schreiben fromme Juden ihre Wünsche auf Papier und stecken diese Wunschzettel in die Fugen. Die Araber nennen diesen Teil der Mauer auch »Hait Al-Buraq«, nach jenem menschenköpfigen geflügelten Fabelwesen, auf dem Mohammed in der Nacht seiner Himmelfahrt von Mekka nach Jerusalem durch die Lüfte ritt. Mohammed soll sein Reittier an dieser Mauer angebunden haben, bevor er in den Himmel aufstieg (aus dem heutigen Felsendom).

35 »Wo Herkules die Zeichen aufgerichtet / Damit die Menschen nicht mehr weiterführen.« Die Glut der Sonne bringe dort das Wasser zum Kochen und die Schiffe zum Verbrennen und jeder Christenmensch, der in seiner Not das wüste Land dort betrete, würde sofort zum Neger. Und es leben dort die Amyktryten, die eine große Lippe haben und sich die Unterlippe über das Gesicht schlagen, wenn sie schlafen wollen. Dagegen hingen die Ohren der Panotier bis zu den Füßen herab, in die sie sich einwickelten zur Schlafenszeit.

für die Wiederentdeckung von Zipa(n)gu (Japan) und Catheis (China). Oder zumindest bis nach Äthiopien[36], wo das Gold der Kandake zu erwarten war. Oder nach Punt, in das »Land des Dufts«, um Weihrauch zu holen und die Kirchen mit seinem Geruch zu erfüllen. Oder nach Ägypten – zurück zu den Fleischtöpfen: Die alten Ägypter nannten Gold das »Fleisch der Götter« – und das ist es heute noch in diesen gottlosen Zeiten. Man glaubte: Im christlichen Äthiopien war das Reich des »Presbytero Joanni imperatori Athiopum«, der an der »Quelle des Goldes« saßAnm.37. Aber vielleicht liegt nur eine Verwechslung vor, denn schon bei den Römern wurden »Inder« und »Äthiopier« synonym benutzt. Ovid schreibt in der »Ars amatoria« (II, 130) über Edelsteine, die in der grünlichen Flut von »dunklen Indern« gesucht wurden, was nicht als geographische Bestimmung gemeint war, sondern nur auf den Import von entfernten Orten hinwies.

Nach der Entdeckung Amerikas nahm das Interesse an Äthiopien abAnm.38. Erst gegen Ende des 17. und Anfang des 18.Jahrhunderts das Interesse der gebildeten Stände an Äthiopien wieder zuAnm.39: Es erschienen zum Beispiel mehrere dickleibige Folianten über die koptische Sprache und Chronologie und über die antike Geographie dieses ostafrikanischen Gebiets (vielleicht war das dort vermutete Erbe Salomos und das »Brot« der sagenumwobenen Königin von Saba[40] ein Grund für die italienische Invasionsarmee von 1935: Abessinien als unerschöpfliche Schatzkammer des Duce[41] (Benito Mussolini). Denn schon König Salomo soll dort, in Punt, seine Schätze gehäufelt haben. Auch das, was Marco Polo über seine Reise ins »Reich der Mitte« (oder wo immer er war, bevor er im Gefängnis in Genua landete) und über den Palast des Kublai Khan berichtete, war dazu angetan, Begierden zu wecken:

> »Zwei Finger dick ist die Goldschicht in jedem Zimmer. Die Decken, Wände, Fensterrahmen, kurz: alles ist mit Gold überzogen. ... Östlich von China, läge eine sehr große Insel«, auf der »die Goldvorkommen unbeschreiblich reich sind« und man »unendlich viele Perlen findet ... rot, groß und schön rund.«

Er schreibt, als wäre er dagewesen in Cipangu.

Das lockte, das weckte die Begierden. Über das arabisch-islamisch besetzte Nord-Afrika konnte man die erwarteten Goldschätze nicht nach Rom transportieren (»Niemand wage nach Syrien und Ägypten zu reisen«, wurde aus Rom und Konstantinopel gleichermaßen gedroht),

Die Umschiffung Afrikas, die Kaproute, war andererseits wegen des Vertrags von Alcacovas seit 1479 den Portugiesen vorbehalten; die Spanier mußten einen anderen Weg finden, wollten Königshaus und Hidalgos (frei übersetzt: ein Hergelaufener, »hijo de algo« – Sohn

---

36 Die Neugier – aber auch geschäftliche Interessen – auf neue Länder war in der 2. Hälfte des 15.Jahrhunderts sehr verbreitet und von den Herrschern gefördert. So schickte König Johann II. von Portugal 1487 Pedro da Covilhão nach Äthiopien (wo er starb) und Alfonso de Payva, in Afrika verschwunden) los, um den »afrikanischen Priester Johannes« aufzusuchen.

40 Die Königin von Saba (Sheba) lebte wohl eher auf der gegenüberliegenden Seite des Roten Meeres – im Jemen. Dort herrschten zwischen 300 und 525 die Himyaren, die am Ende des 4.Jahrhunderts zum Monotheismus konvertierten; zumindest von einer Königin wird berichtet, die in Zafar regierte.

41 Als der Völkerbund auf den brutalen Kriegszug (mit Giftgas und Fliegerangriffen auf wehrlose Bauern und fast 400.000 Ermordeten) mit Wirtschaftssanktionen (nach dem Zweiten Weltkrieg wurden diese Mörder nicht zur Verantwortung gezogen) reagierte, startete Mussolini eine Mobilisierungskampagne für die heimischen Volksmassen. Unter dem Motto »Gold fürs Vaterland« wurden die Italiener zu Edelmetallspenden aufgerufen. Fast jedes zweite italienische Ehepaar gab bei diesem »Giornata della Fede« (Tag des Traurings) ihre Eheringe her und erhielt dafür solche aus Eisen – kein Wunder, daß der Ehebruch in Italien größere Ausmaße haben soll als im Rest Europas.

von etwas) nicht »verarmen«; die Vertreibung von »Mauren« und der 120.000 bis 150.000 Juden aus Spanien war zwar im Sinne der Kirche und der Einheit eines neuen Spaniens erfolgreich[Anm.42], wirtschaftlich war es ein Desaster. Denn in ganz Nordeuropa war der Fernhandel überwiegend in den Händen jüdischer Kaufleute, die sich von dem seßhaften Ackermann und dem Stadtbürger auch dadurch unterschieden. Der Vertreibung der Juden[43] (und der Mauren), der unerwünschten Konkurrenz christlicher Händler, folgte die Minderung kostbarer Konsumgüter und Gewürze aus dem Osten und damit des guten Geschmacks. Unter der »Kurzsichtigkeit« des spanischen Herrscherhauses mußten alle Bürger in Europa leiden. Das war sicherlich ein wesentlicher Grund, daß Ferdinand und Isabella dem Kolumbus schließlich die Reise westwärts gestatteten. Ein irischer Text des 14.Jahrhunderts über das Schlaraffenland beginnt mit: »Weit im Meer, westlich von Spanien, liegt ein Land, genannt Cockanien.« Weit dahinten im Atlantischen Ozean lag auch die Insel des heiligen Brendan.



Grab des Kolumbus

Auch die Dürre im Spanien des 15.Jahrhunderts und die deshalb notwendigen »Wassertribunale« waren weitere Anlässe für die Umwälzungen, die in dieser Zeit geschah.

Wir wissen: Irgendwann hatte Kolumbus mit seiner Bittstellerei Erfolg und bekam in einem Vertrag mit Kastilien vom 17.April 1492 alle seine Ansprüche gewährt. Portugal hatte ihn abgelehnt, Englands Henry VII. hörte ihn und seinen Bruder Bartolomeo nicht an, der Franzosenkönig lehnte ab. Der Gewinner, Kastilien, bekam alles.

Als Kolumbus 1506 nach seiner vierten Reise starb, war er noch immer der Auffassung, einen neuen Seeweg nach Indien gefunden zu haben. Selbst die Benutzung der Seeroute nach dem wahren Indien (um Afrika herum) von dem Portugiesen Vasco da Gama[44] mit dickbäuchigen Schiffen und dessen nachweisliche Landung in Calikut (Kalkutta, wenige Jahre später wieder Calikut und jetzt Kolkata), erschütterte ihn nicht in seinem Glauben. Nun, er fuhr in einer geraden Linie über das große Wasser, immer den Breitengrad der Kanarischen Inseln (»Insulae fortunatae«) entlang, und mit seiner Methode hätte es auch klappen können, nach Indien zu kommen, wenn bloß nicht Amerika dazwischen gekommen wäre.

Ein unbelehrbarer Kerl. Es geschieht ihm recht, wenn der vom ihm wiederentdeckte Erdteil nach einem italienischen Bankier aus ehrwürdiger Familie aus Sevilla, Amerigo Vespucci, getauft wurde[Anm.45]. Dieser Vespucci gründete mit Giannotto Berardi und Kolumbus eine Gesellschaft zur Finanzierung der Fahrt »zu den indischen Inseln«.

Eine Schlußbemerkung zu diesem Kapitel: Kolumbus wurde beerdigt in Valladolid, 1513 umgebettet in die Krypta der Klosterkapelle Santa María de las Cuevas bei Sevilla und 1540, seinem Wunsch entsprechend, in der Kathedrale von Santo Domingo auf der

43 Nach 1820 entwickelte sich in Deutschland eine »Wissenschaft des Judentums«, die sich auch damit rechtfertigte, daß die »Juden nicht zu allen Zeiten von alten Hosen und vom Wucher gelebt haben«.

44 Als Vasco da Gama 1497 nach Indien segelt, hat er an Bord auch 12 zum Tode verurteilte Männer; man schickte solche Leute in Gegenden an Land, in denen man mit unfreundlichem Empfang rechnete (es war allgemeiner Brauch seinerzeit, für solche Zwecke verurteilte Verbrecher mit sich zu führen). An Bord befand sich auch ein arabischer Steuermann, der ihn nach Indien leitete; er hätte auch einen Chinesen nehmen können, denn er traf in mehreren ostafrikanischen Häfen chinesische Kaufleute. Die Gewürze, die Vasco da Gama von dieser Reise mitbrachte, ergaben das 60–Fache der Reisekosten.

Isla Hispaniola, dem heutigen Haiti[Anm.46], beigesetzt. 1697 wird der angebliche Sarg Kolumbus' nach Havanna (damals Puerto de Carenas) übergeführt, aber es liegt wohl nur der Enkel Luis darinnen.[46]

Francis Drake, der dem Kolumbus so viel zu verdanken hatte (ohne Kolumbus keine Piraterie, kein Erobern spanischer Goldschiffe, keine Brandschatzungen in Darien und keine Erhebung in den Adelsstand), zerstörte dieses Grab 1586 bei der Plünderung des Zentrums der spanischen Kolonialverwaltung in der Neuen Welt. Denis Diderot und Guillaume Raynal in der »Geschichte beider Indien«:

> »Das war das Ende dieses seltenen Mannes, der Europa in Erstaunen dadurch gesetzt hatte, daß er einen vierten Teil der Welt oder vielmehr eine Hälfte zu diesem so lange verheerten und so wenig bekannten Erdball hinzufügte. Die allgemeine Erkenntlichkeit hätte dieser neuen Halbkugel den Namen des kühnen Schiffers geben sollen, der zuerst hingelangt.«

Dann hätte dieses neue Land auf ewig und immerdar Erikia oder Thorwaldia oder Leifia genannt werden müssen.

Caspar Hirsch in der FAZ:

> »Er starb nicht als ruhmreicher Entdecker Amerikas, sondern als Indienfahrer, der viel versprochen und zu wenig gehalten hatte. Lange glaubte man seinen Beteuerungen, der westliche nach Indien erschließe unermeßliche Reiche und Reichtümer. Von vier kostspieligen Expeditionen brachte Christoph Kolumbus dann Pflanzen, Papageien, Masken, etwas Edelmetall und ein paar Wilde zurück. Damit hatte er die Geduld seiner Geldgeber am spanischen Hof genug strapaziert. Sie ließen ihn fallen und einen recht einsamen Tod sterben.«

Was immer man über ihn schreiben mag:

Er hat uns – wenn auch nur indirekt – die Kartoffel gebracht.

---

47 Die Spanier sind überzeugt, daß Christoph Kolumbus in der Kathedrale von Sevilla beerdigt ist; die Grabschatulle trägt die Aufschrift »Erster Admiral der Neuen Welt«. Auch in der Dominikanischen Republik ist sich die Regierung sicher, daß Kolumbus auf ihrer Insel in der Kathedrale El Faro de Colón de Santo Domingo begraben wurde; dort wird eine Urne mit der Beschriftung »Entdecker Amerikas« aufbewahrt. Auf Weisung seines Sohnes wurde Kolumbus in Sevilla beerdigt, dann nach Santo Domingo aus symbolischen Gründen übergeführt. Als die Karibik-Insel in französische Hände fiel und Kolumbus somit nicht mehr in »spanischer Erde« ruhte, wurde er nach Kuba verlegt. Als nun Kuba für Spanien auch verlorenging, erfolgte (wahrscheinlich) eine Rückverlegung nach Sevilla. 2003 und wieder 2019 sollte diese Frage durch eine DNA-Analyse zweifelsfrei geklärt werden. (S)ein Leichnam und der seines Sohnes Fernando Kolumbus werden exhumiert und durch Wissenschaftler der Universität von Granada untersucht. Mit der Untersuchung will man auch Aufschlüsse über die Herkunft Kolumbus' erhalten. Historiker gehen nämlich bisher davon aus, daß Kolumbus aus Genua stammte und somit Italiener war. Es mag ja sein, daß Kolumbus aus Genua kommt, doch aus Genua auf der Insel Mallorca. Eine andere Theorie behauptet, Kolumbus sei ein illegitimer Sohn des Prinzen Carlos de Viana und damit reinblütiger Spanier. Das ist ja nicht ausgeschlossen: Elvis, der King, betreibt bekanntlich eine Eisdiele in Georgia.
Wissenschaftler der Universität Granada unter Leitung des Forensikers José Antonio Lorente haben nach 20-jähriger Forschungsarbeit 2024 anhand von DNA-Proben herausgefunden, daß Christoph Kolumbus aus dem spanischen Mittelmeerraum stammte. Sie erklärten, das Erbgut seines Sohnes Fernando enthalte auch Merkmale, die mit einer jüdischen Herkunft vereinbar seien. Lange Zeit war angenommen und gelehrt worden, daß Kolumbus aus Genua stammte. Es scheint jetzt sicher zu sein, daß Kolumbus mit einem jüdischen Textilhändler aus Valencia verwandt ist.



Angola 1992

Anmerkungen zur ersten Furche

2 In der rabbinischen Literatur werden nach einer Zusammenstellung von Rachel Scheineman (Universität Yale) in »My Jewish Learning« sogar 8 Geschlechter genannt: 1.Mann, 2.Frau, 3.Androgynus (sowohl Mann als auch Frau), 4.Tumtum (weder noch), 5.Aylonit hamah (bei der Geburt als weiblich identifiziert, entwickelt aber später auf natürliche Weise männliche Merkmale), 6.Aylonit adam (bei der Geburt als weiblich identfiziert, entwickelt aber aber später durrch merrnschliches Eingreifen männliche Merkmale), 7.Saris hamah (bei der Geburt als männlich identifiziert, entwickelt aber später auf natürliche Weise weibliche Merkmale und 8. Saris adam (bei der Geburt als männlich identifiziert, entwickelt später durch menschliches Eingreifen weibliche Merkmale). Vers 27 aus dem ersten Buch der hebräischen Bibel: lautet dazu passend: »Gott schuf den Menschen in seinem Bild, im Bild Gottes schuf er ihn. Als Mann und Frau schuf er sie.« Versteht der geneigte Leser jetzt, warum die Thora-Schüler in Israel über solche Formulierung lange streiten können und deshalb den Wehrdienst in ihrer Armee vermeiden?

3 Caesarius von Heisterbach schrieb 1222: »Im vergangenen Jahr brach ein Volk in die Reiche der Ruthener ein, das einen ganzen Stamm vernichtete. Wir wissen von jenem Volk nicht, woher es kommt und wohin es geht.« 1240 wird Kiew von den Mongolen erobert. Schon ein Jahr später wurden Breslau (also direkt vor unserer deutschen Haustür!) und Budapest zerstört. Es war die »Geißel Gottes«, es waren »vom Tartarus ausgespieene Boten Satans«. Die Mongolen waren nicht nur Zerstörer, sondern schufen ein Weltreich, das vom Gelben Meer bis zum Mittelmeer reichte, in dem es »moderne« Verwaltungsstrukturen und ein effektives Postwesen gab (Briefmarkensammler aufgepaßt!). Hinsichtlich der Religionsausübung waren sie (in unserem westeuropäischen Mittelalter) toleranter als Christen und Moslems und nahmen die Religionsfreiheit von Friedrich II. von Preußen (»den hier mus ein jeder nach seiner Fasson Selich werden«) vorweg, denn die wurde 1743 in Preußen erst ein Jahr nach der Übergabe der ehemals mongolischen Stadt Breslau an die Preußen (1742) im Gefolge des Ersten Schlesischen Kriegs eingeführt.

4 1347 erreicht die Pest, das »große Sterben«, die »mortalega grande«, von Caffa (ein genuesischer Außenhandelsposten, heute Feodosija) an der Südküste der Krim kommend, Messina auf Sizilien und Südfrankreich, 1348 Venedig, Mailand, Bordeaux, Toulouse, Lyon, Saragossa, Calais und Bristol. 1349 Schottland, Dänemark und Norwegen. Neueste Untersuchungen (von Samuel Kline Cohn jr. von der University of Glasgow, geb. 1949) ergeben Zweifel über die Ursache »Pest« beim »Großen Sterben« in jenen Jahren: So gäbe es keine Belege für ein massenhaftes Rattensterben, die Krankheit verbreitete sich im Vergleich zur Beulenpest viel zu schnell, sie befiel auch Hunde, Katzen, Rinder, Schafe und selbst Esel und – üblicherweise – würde eine Pestepidemie stets im September eines Jahres (hängt mit der Vermehrung des Rattenflohs zusammen) ihren Höhepunkt haben und nicht wie 1347 im Monat Juli. Wenn diese Befunde richtig sein sollten, dann starben die Europäer im 14.Jahrhundert an einer bisher nicht identifizierten Krankheit und nicht an der Pest. Die Verbreitung der Pest soll auch dadurch befördert worden sein, daß zwischen 1350 und 1370 die Sommer besonders stark verregnet waren.
Der Begriff »Pest« wurde früher für alle endemischen Krankheiten mit hoher Sterblichkeit verwendet und war schon bei den Griechen als *pestis* oder *loimós* für Plagen aller Art (Dürre) gebräuchlich. In Zedlers Lexikon von 1741 steht unter dem Stichwort »Pest«: »Ob gottlose Leute durch böse Künste die Luft anstecken können, ist eine Sache, welche so gar unmöglich nicht erscheint.« Als 1645 in Edinburg die Pest ausbrach, wurde der vermeintliche Herd des Schwarzen Todes in der Mary Kings Close entdeckt; die Stadtväter mauerten die Gasse an beiden Enden zu – einschließlich der darin lebenden Menschen. Gordon McCulloch, Northumbria University: »Das wurde in jenen Zeiten so gemacht.«

6 Angeblich kommt der Name Bagdad vom »Garten des (christlichen Einsiedlers) Dad«, dessen Zelle ursprünglich die einzige Behausung auf diesem Platz war. Hier residierte Harun (Aaron) al Raschid der Gerechte, der bekanntlich verkleidet durch die Straßen seiner Residenzstadt schlich, um zu hören, was denn das Volk denke. Er war Bundesgenosse von Karl dem Großen und ein großer Kriegsherr, der seinen Gegnern versuchte, klarzumachen, daß ein Jahr Tributzahlungen weniger koste als ein Monat Plünderung. Bagdad war unter dem Abbasiden-Kalifat (750–1258) die Drehscheibe des Handels zwischen Orient und Okzident geworden. Hier trafen sich römische, griechische und persische Traditionen, in den Küchen arbeiteten häufig indische Köche, die die Gerichte mit Gewürzen aus Ostasien verfeinerten.

7 Die Königstochter Europa, die der Göttervater Zeus vergewaltigte, soll Namenspatronin dieses Erdteils sein. Jedenfalls ist diese Interpretation romantischer als jede mögliche andere Herkunft der Bezeichnung: Eine Ableitung von dem semitischen »ereb«, was so viel wie düster und finster bedeutet (und für die Menschen am Mittelmeer ist Europa nördlich der Alpen wahrlich düster und finster und sowieso nur von barbarischen Völkern bewohnt – damals). »Barbaroi«, Stammler, nannten die Griechen alle, die ihre Sprache nicht sprachen.

Die byzantinische Prinzessin Anna Comnena unterteilte die Bewohner Anatoliens in Griechen und *mixo-varvaroi,* womit sie die Türken meinte. »Barbaren« waren also gerade nicht Völker, die von menschenfressenden Monstern beherrscht wurden. Die Römer verwendeten die Bezeichnung »Barbar« für alle Völker jenseits ihrer Reichsgrenzen. Später wurden nur die »Berber« in Nordafrika als Barbaren bezeichnet, die wie Edward Gibbon meint, mit Recht an der Küste der Barbaren leben.

9 Flüchtlinge, die auf den Weg vom Heiligen Land nach Westen von den Türken gefangen wurden, sagten, sie wollten *»eis ten polin«* (griechisch: *'stin polis*), »in die Stadt«, und meinten damit Konstantinopel, und deshalb benennt der Sultan Mehmet die von ihm eroberte Stadt dementsprechend: Istanbul. Eine andere Version lautet, daß der Hauptmann der Janitscharen mit dem Ruf *»Eis ten polin«* seinen Männern voraus durch die Bresche in der Stadtmauer gestürmt sein soll. An der Eroberung der Stadt 1453 mit rund 40.000 Einwohnern nahmen auf Seiten der »Türken« (insgesamt 80.000 Mann) auch sog. Baschi-Bazuks teil, Söldner – zum Teil Christen – aus aller Herren Ländern der Umgebung und Europas. 15.000 griechische, venezianische, genuesische, katalanische und türkische Soldaten sollten die Stadt verteidigen. Der Waffenmeister des Sultans war der Ungar Urban (Orban), der seine Dienste vorher dem christlichen Kaiser angeboten hatte, aber dieser konnte ihn nicht bezahlen. Urban baute in seiner Werkstatt für den Sultan insgesamt 69 Kanonen verschiedener Größe. Die Kanonenkugel, die 1,6 Kilometer weit abgefeuert werden konnte, wog 540 Kilogramm. Sie hatte eine entsetzliche Kraft und richtete bei ihrem Einschlag massiven Schaden an den Mauern von Konstantinopel an. Außerdem tötete die Kanone einige ihrer Bediener. Aufgrund des Materials, aus dem die Kanone gefertigt war, und der intensiven Hitze, die durch die Ladung nach jedem Schuß entstand, mußte der Lauf außerdem in warmes Öl getaucht werden, um zu verhindern, daß kalte Luft eindrang und die Risse vergrößerte. Die Hitze verhinderte außerdem, daß die Kanone öfter als dreimal pro Tag abgefeuert werden konnte. Letztendlich hielt sie ganze sechs Wochen, bevor sie nicht mehr funktionierte. Die Niederlage der Christen in Konstantinopel führt, man ist ja schließlich Geschäftsmann, zu der Entsendung eines Botschafters aus Venedig, der dem Sultan 1.200 Dukaten überbringt; die byzantinischen Besitztümer in Venedig werden konfisziert, um ausstehende Schulden zu begleichen. Im Todesjahr von Mehmet, 1481, hat sich die Bevölkerungsanzahl der Stadt vervierfacht – sie ist jetzt eine multikulturelle Metropole mit Menschen aller Religionen und aus allen Teilen des Osmanischen Reiches: eine orientalische Stadt im Abendland, eine abendländische Stadt im Orient.

Johann »Gütl« Erlacher dichtet das »Lied von dem Schachspiele« (nach Schillers »Glocke«), in dem er Deutschland ein zentrale Rolle für die Rettung des Abendlandes zuweist (da ging es aber um Griechenland):

> »Pflanz' auf das Kreuz auf Stambuls Zinnen, / Zerbrich das Joch der Sklaverei, /
> Und mach' von Allahs Beduinen / Das christliche Europa frei!«

So stellen wir uns das vor – und nicht wie Brüsseler Kommissare mit einer Türkei in der EU!

12 Die Gelehrten des 14. und 15.Jahrhunderts reisten nach Konstantinopel, um alte Manuskripte zu finden, zu übersetzen und wenn es ging, in ihre Heimat zu nehmen. Die Schriften von Ptolemäus, Aristoteles, Platon und anderer antiker »Griechen« wurden wieder ans Tageslicht gezogen. Europa stellte fest: Es war alles schon dagewesen und früher war es besser (was wohl in jeder Generation festgestellt werden kann). Man fühlte sich verpflichtet, das Wissen der Alten wiederzuentdecken, zu beleben und zu verbreiten. Eine neue Kunstrichtung entwickelte sich, *Nova reperta,* neue Entdeckungen, genannt. Und »neu« in diesem Sinne waren die schon in der Antike bekannte Wassermühle, das Astrolabium, die Windmühle, der Magnet, die Brille und die Destillation von Alkohol. Giovanni Aurispa, Sekretär des byzantinischen Regenten, bringt 1423 (ein Jahr vorher hatten die Osmanen Konstantinopel erfolglos belagert) in seinem Gepäck 238 Codices nach Venedig, nachdem er er schon vorher eine unbekannte Anzahl theologischer Schriften auf einem Handelsschiff nach Messina expediert hatte. Ein Codex konnte bis zu 70 Hyperpera für Schreibarbeit, Tinte, Pergament oder Papier usw. kosten, für ein kleines Haus mit

Garten muß man nur 45 Hyperpera aufwenden. 1 Hyperpera war eine Goldmünze mit 21,6–22,8 Karat (900 bis 950 Tausendstel Goldgehalt) mit 4 bis 4,4 Gramm; 1353 wurde die Münze letztmalig geprägt.

15 Das Paradies, der muslimische »Dschana« (Garten) ist in den heiligen Schriften des Islams (wie zum Beispiel in der Auslegungsschrift »Hadith«) als Ort irdischer Freuden beschrieben. Die Flüsse im Paradies spenden Wasser, Milch und Honig; selbst Wein – im Diesseits verboten – wird den Seligen in güldenen Krügen gereicht. Kostbare Gewänder kleiden die Gläubigen, sie ruhen auf golddurchwirkten, mit Brokat gefütterten Liegestätten. Und – wie schon geschrieben – die wunderbaren Paradiesmädels, denen der Prophet eine gänzlich schattenfreie Nacktheit abverlangte, warten im ewigen Leben: »Wann immer ihr Gatte sich ihnen nähert, findet er sie jungfräulich vor.« Für Frauen ist das alles (umgekehrt) im Islam nicht vorgesehen, für diese bleibt wohl die dienende und wäschewaschende Rolle. In westeuropäischen Berichten über das Schlaraffenland wird übrigens auch die Geschichte mit dieser Form der Sexualität erzählt. Auf alten christlichen dudern war das Paradies in der Nähe von Bagdad eingezeichnet. Das Paradies befinde sich im Osten, meinte Ambrosius von Mailand, da Christus die »aufgehende Sonne«, das *»lumen mundi«,* sei; aus dem Brunnen des Paradieses fließen die vier Flüsse Ganges, Nil, Tigris und Euphrat.
Doch gemach: Der deutsche Koranforscher Christoph Luxenberg, ein Pseudonym, übersetzt (unzulässigerweise, denn der Koran, *gu'ran,* gilt als das an Mohammed gerichtete, ungeschaffene, direkte Wort des Arabisch sprechenden Gottes) die in den Suren 44 und 52 erwähnten Paradiesjungfrauen anders. Danach wurde aus dem Adjektiv »hur«, das syro-aramäisch »weiße Weintrauben« bezeichnet, sogenannte »huris« oder Paradiesjungfrauen, aus dem metaphorisch gemeinten syro-aramäischen Wort »in« (wörtlich: Augen, übertragen: perlengleich) wurden »Großäugige«. Aus »Erstlingsfrüchten«, auf denen die Seligen »behaglich« liegen, wurden »(ewige) Jungfrauen«. Abraham a Santa Clara (Johann Ulrich Megerle), Wiener Hofprediger, unter dem Eindruck der Bedrängnis durch die Türken (1683): Der Koran sei voll von »phantastische Gedicht und grundloser Lugen-Zeug«, eine »gemischte Speiss«, durch den »der Pöbel verblendet« sei. An anderer Stelle, so übersetzt Luxenberg, stehe im Koran, daß die Märtyrer mit ihren irdischen Frauen zusammengeführt werden, um mit ihnen »im Schatten auf Teppichen« zu lagern. Was sollten da die »huris«? Ein solcher Ort kann wohl nicht als »Paradies« bezeichnet werden, sondern nur als Ort von sexuellem Streß für Mann, Frau und Gespielinnen.
In den islamischen Überlieferungen steht geschrieben, daß nur Mohammed und alle Märtyrer sofort in den Himmel kommen; alle anderen werden erst am Jüngsten Tag von Allah gerichtet. Und können sich bis dahin, fromm und tadelfrei oder ungläubig, ärgern, wenn sie sehen, wie im unerläuterten Zwischenstadium (Vorhölle oder Vorhimmel) die »Märtyrer« mit den Huris schäkern und Wein trinken dürfen, während sie selber im Höllenfeuer heiße Eiterbrühe trinken müssen. Es geht halt auch im Tode ungerecht zu. Nun, wir wissen, daß jeder Moslem unter bestimmten Umständen bis zu vier Frauen sein Eigen nennen darf: Ist es da nicht verständlich, daß er zum Selbstmordattentat neigt – das hält man doch nicht jahrzehntelang aus. Doch es soll auch ein Paradies der Frauen (vor Émile Zola!) geben: Im »pays de Cocagne« (Schlaraffenland) durfte sich jede Frau in aller Öffentlichkeit jeden Mann nehmen, nach dem sie verlangte – eine besondere Utopie im männlich dominierten Mittelalter. Auch deshalb hat die Kirche diesen Aberglauben und Unsinn bekämpft und lieber vom Paradies erzählt – da kommt so ein Umgang von Mann und Frau nicht vor.

18 Die Wiedergeburt, die »rinascità«, meinte zunächst nur den Umstand, daß man wieder eine so gute Kunst wie in der Antike besaß; der Kunststil hieß zunächst »maniera« und erst nach 1820 wurde der Stilbegriff in der französischen Form »Renaissance« genannt. Und in Deutschland sprach man in der Baukunst zuerst von der »welschen Mode«. Man behauptet, die Renaissance wurde von Künstlern begonnen, die aus Konstantinopel geflohen waren.
En passant: Um 1820 wurde auch erstmals vom romanischen Baustil als »Romanik« gesprochen. Seit der Mitte des 18.Jahrhunderts wurde die Welt noch unübersichtlicher, und deshalb kam die große Katalogisierung aller Dinge. Und noch eine Bemerkung: Die im 14.Jahrhundert in Italien beginnende Renaissance hatte ihre Ursache insbesondere im wirtschaftlichen Umbruch jener Zeit, so wie auch andere Stilrichtungen zum Durchbruch kommen, weil die wirtschaftlichen Bedingungen sich deutlich ändern. Der Münster-Bau zu Ulm wurde eingestellt, da die im Amerika-Geschäft groß beteiligten Augsburger Fugger und Welser sich auf Amerika fokussierten und dadurch die Stadt an der Donau relativ verarmen ließen, und auch die Kölner Dombaumeister mußten eine Pause einlegen, da der Amerika-Handel an

ihnen nicht vorbeiging. Die Renaissancegärten dokumentierten mit ihren zu geometrischen Formen zurechtgeschnittenen Stauden und Bäumen, mit den gestutzten Hecken und den sorgsam arrangierten Blumenbeeten in einheitlichen Formen und Mustern deutlich, daß der Mensch – wie schon in der Bibel (1.Mose, Kapitel 1:26) geschrieben – die Erde sich untertan gemacht hatte (Gustave Flaubert: »Die Grundlage des Christentums ist der Erdapfel«).

In der Renaissance wurde die Begegnung mit wirklichen Menschen des Schwarzen Erdteils auch in der Kunst verarbeitet. Der Reformator Heinrich Bullinger trank aus einem Glas, das einen Mohrenkopf zum Stiel hatte, und die Damen trugen Schmuckanhänger mit Mohrenkameen; fürstliche Sammler fügten ihren Kunstkammern (damals entstanden die ersten, noch privaten Museen) gern Erotica in Gestalt einer »Negervenus« hinzu. Heutzutage entspricht es nicht der *correctness*, »Negerküsse« als solche zu bezeichnen: »Dickmann« heißen die geliebten, mit Schokolade überzogenen Schaumdinger. Als Variante gäbe es noch »Schaumgebäck mit Migrationshintergrund«.

Auch heute wird dokumentiert, daß die Erde dem Menschen untertan ist: Mit schnurgeraden Autobahnen, mit begradigten Flüssen, mit den Reihenpflanzungen an Straßen, mit der Nivellierung von kleinen Bodenerhebungen für den Straßenbau. Die Topographie hat sich nach den vorgeblichen Bedürfnissen des automobilisierten Bürgers zu richten, die Bäume mußten weichen.

21 Weil es immer wieder falsch gemacht wird (und Computerschriften fast immer nur eine Form kennen): Das lange »ſ« steht immer nur am Anfang eines Wortes oder einer Silbe (und bei »ſch«, »ſp« und »ſt«), das runde »s« steht immer nur am Ende eines Wortes oder einer Silbe: »Feſtſpielhausfriſeursmaus!« Im deutschen »Neuschreib« kann man im Übrigen sowieso schreiben wie einem die Tinte aus der Feder fließt, denn es ist kein Gesetz. Man muß nur die sog. Rechtschreibprüfung [F7] ausschalten. Das »ß« heißt in Baden-Württemberg »Dreierle-S« und im Harz – so Ursel Dubberke – »Buckel-S«. In der Schweiz ist dieser Buchstabe abgeschafft, in Deutschland bemüht man sich, diesen Buchstaben abzuschaffen (weil, so die abstruse Behauptung, dieser Buchstabe im Ausland unbekannt sei) und durch »ss« zu ersetzen: Das ist so, als wenn man den Spaniern vorschreibt, die Tilde abzuschaffen und den Dänen das durchgestrichene ø. Und über die französischen Akzente will ich nicht rechten. Jetzt, 2024, will der Deutsche Rat für Recht- und Schlechtschreibung als deutsch-richtig entscheiden, daß die Apostrophierung des Genitiv-s zukünftig bei Eigennamen erlaubt sein soll – also Henseler‘s Elaborat liegt vor Ihnen.

1933 wird entschieden, daß die deutsche Schrift gebrochen zu sein hat: »Fort mit der welschen Schrift.« Die Fraktur war bereits vorher zum Synonym für das typisch Deutsche geworden. Klassische Rollenbilder und Charaktereigenschaften wurden ihr angedichtet: Dem Manne entsprach die Fraktur, weil sie »echt« und »wirklich« war und »Stärke« zeige, während dem Weibe die Antiqua zugeordnet war (»gefällig«, »Schwäche«). Nur die eckige und angeblich kraftvolle Fraktur konnte dem deutschen Nationalwesen entsprechen. Die Schrift »Tannenberg« der Schriftgießerei D(avid) Stempel AG mit ihrem »gotischen Schriftstil« ersetzte die »Futura«, bis sich 1943 plötzlich herausstellte, daß die »Schwabacher Judenletter« (worüber sich der Schwabacher Bürgermeister und vielleicht auch die in Schwabach überdurchschnittlich sehr erfolgreiche Nazi-Parteimitglieder irritiert zeigten) auch nicht das richtige Schriftbild war, weil in den vom Deutschen Reich in Europa besetzten Gebieten kaum jemand mehr die Befehle und Verordnungen in der Frakturschrift lesen konnte. Die gebrochene Schrift, Gutenbergs Schrift, war verlernt worden wie es heute die Sütterlin iſt. Und so kam es wieder zur Antiqua in den amtlichen Dokumenten. *Die Fraktur wurde 1911 im Auftrag des Preußischen Kultus- und Schulministeriums von Ludwig Sütterlin als Ausgangsschrift für das Schreiben von Schreibschrift in der Schule entwickelt.* **Eine weitere verschwundene Schriftart,** eine sog. gebrochene Grotesk, ab 1934 von D. Stempel gegossen, nach der sich manche wieder sehnen, **trägt den Namen Tannenberg,** auch als **Schaftſtiefelgroteſk** bzw. als **Autobahngroteſk** bezeichnet. Und soll der Schlacht bei Allenstein (tasächlich in der Gemarkung Hohenstein) im August 1914 (deutsche Befehlshaber waren Paul von Hindenburg und Erich Ludendorff) gedenken, was wiederum an die Niederlage im Jahr 1410 der deutschen Ritter gegen die Polnisch-Litauische Union bzw. an die angeblich von Hitler erbauten Autobahnen erinnern, an deren Rändern nur deutsche Pflanzen (wie die Kartoffel!) wachsen sollten. Doch: 1932 wurde die erste allgemein zu nutzenden »Kraftwagenstraße« von Konrad Adenauer freigegeben.

22 Der Begriff »Abendland« wird seit 1529 als Analogon zu Luthers »ex oriente«, aus dem Morgendland, verwendet. Bis zum Ende des 18.Jahrhunderts wurde es ausschließlich als geographische Vokabel benutzt und zwar nur für die Länder westlich von Italien und Deutschland – merkwürdige Einteilung. Nach 1800 – die Französische Revolution und Napoleon lassen grüßen – wurde es übertragen auf die längst vergangene einheitliche lateinische Christenheit des Mittelalters. Der lutherisch beeinflußte Leopold Ranke zählte 1824 zum Abendland Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland, Großbritannien und Skandinavien, nicht jedoch die Ungarn (und die Finnen), die slawischen und die baltischen Länder. Für den katholisch gewordenen Friedrich Schlegel zählten kurze Zeit später zum Abendland jene Länder, deren Wurzel im römischen Christentum zu finden sind. Der Begriff »Abendland« gewann an politischer Bedeutung erst wieder nach dem Ersten Weltkrieg – diesmal lassen die Oktoberrevolution und Lenin grüßen. Oswald Spengler berichtet vom »Untergang des Abendlandes«, nach 1933 verwendeten die Gebildeten der Terminus Abendland, um sich von den Nazis und ihrer Ideologie abzusetzen. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Abendland bei den christlichen Parteien Europas heimisch. Mit dem Zusammenbruch des Kommunismus' in Europa verlor das »Abendland« seine Bedeutung, bis es im Zusammenhang mit den Beitrittserörterungen der Türkei wieder aus der Mottenkiste hervorgeholt wurde. Man sollte bedenken, daß im Ersten Weltkrieg die europäischen Mächte England, Frankreich, Italien und ihre Alliierten gegen Deutschland, das halb-balkanische Österreich-Ungarische Reich und ihre türkischen und bulgarischen Verbündeten kämpften.

31a Ferdinand II., in Aragon Ferrando II. genannt, war im Laufe seines Lebens König in mehreren Ländern, als da sind: Aragon, Sizilien, Neapel, Granada, Navarra und *iure uxoris* von Kastilien und Léon. Dabei blieb er immer Ferdinand, bekam nur eine neue Nummer hinter seinem Namen (um ihn von anderen »Ferdinands« zu unterscheiden, wird er hier stets Fernando II. genannt.)

32 Adel definierte sich nicht nur durch Herkommen, sondern auch durch Rituale, die der Sohn eines Wollwebers nie gelernt hatte. Nach den sprachlichen Regelungen des Mittelalters definierte sich Adel nach Abstammung von einem alten Geschlecht, Herrschaft über das Handeln anderer, materieller Reichtum (zumindest so tun, als hätte man) sowie Ehre als Grundlage der Standeskultur. Und ordentlich gekleidet mußte man sein: In Holland würde man sagen mit *jasje en dasje.* Durs Grünbein: »Der Adel geht im feinen Tuch, das Volk im Leinenhemd.« Ein Edelmann des Königs Louis XIII. soll zu diesem gesagt haben: »Sire, ich möchte nicht an Ihrer Stelle sein: Immer allein essen und immer in Gesellschaft scheißen müssen«, weil während des Mahls des Königs niemand gleichzeitig essen durfte, andererseits das Leben immer öffentlich war und eine Privatsphäre für die Notdurft unbekannt war. Im Schlafzimmer des Königs schlief stets ein Diener, der mit Louis Treize durch einer Schnur von Handgelenk zu Handgelenk verbunden war. Diener wurden nicht als Menschen angesehen, so daß sich Sire ganz ungeniert mit Madame oder mit der Maitresse verlustieren konnte. Es gab am französischen Hof so viele Diener, daß Sire sogar einen eigenen Diener hatte, der ihm den linken Pantoffel überstreifte, und einen, der für den rechten zuständig war. Noch zu Anfang des 20.Jahrhunderts wurden im deutsch-preußischen Heer Rituale gepflegt, die wohl schon damals außerhalb des Adels als »topinambous« anmuteten. In reinen Adelsregimentern tanzten die Offiziere miteinander – die »Damen« durch ein Armband gekennzeichnet. In einem aristokratischen Erziehungsbuch des 16.Jahrhunderts steht: »Zeigt ein großer Herr sein Glied in Gegenwart eines Menschen geringeren Standes, dann beweist er nicht Hoffart, sondern Liebe und Freundlichkeit.« So ist das also.

Hans Magnus Enzensberger in der Biographie des Generals Kurt von Hammerstein-Equord über den Adel:

> »Die ängstliche Geburtenplanung der Mittelklasse ist dem Adel fremd; Kinderreichtum ist nicht die Ausnahme, sondern die Regel. Auch andere Üblichkeiten haben zur Stabilität des Milieus beigetragen: die gegenseitige Hilfe in der Not, die selbstverständliche Gastfreundschaft und die alteuropäische Geringschätzung nationaler Grenzen. Auch wenn Mesalliancen stillschweigend akzeptiert werden, heiratet man in Adelskreisen heute noch mit Vorliebe untereinander, man verbringt, selbst wenn man im Autohandel oder in der Immobilienbranche tätig ist, die Sommerfrische bei seinesgleichen auf dem Land, wo man reitet, Porzellan sammelt, auf die Jagd geht und oft allerhand aus der Mode gekommene Bräuche und Marotten pflegt.«

Wie und woher sollte Kolumbus wissen, welche »Maja« am spanischen Königshof wem gerade ihre Huld und Gunst gewährte und den Pantoffel schwang?

33 Der Umfang der Erde und damit die Strecke zu den westlichen Gewürzinseln war von Eratosthenes mit

39.690 Kilometern trotz eines Rechenfehlers ziemlich nahe der Wahrheit errechnet worden. Der griechische Astronom Poseidonios errechnete rund 30.000 Kilometer, also ein Viertel kleiner. Die Angaben von Poseidonios wurden dann ohne nähere Prüfung von Claudius Ptolemäus übernommen. Für die »Ökumene«, d.h. für die bewohnte Welt, griff Ptolemäus auf Hipparch aus Nicäa zurück. Der behandelte den um Asien, Europa und (Nord-)Afrika herumliegenden Welt-Ozean so, als ob er tatsächlich existierte, als einen weiteren Seeweg zur Erleichterung des Handels. Krates aus Mollos hatte von etwa 150 v.u.Z. angenommen, daß die Erde eine Kugel sei, da die Erde als Schöpfungswerk der Götter von vollkommener, also von runder Gestalt sein müsse *(nota bene:* Rubens' Kartoffel-Figuren). Kolumbus schrieb dem spanischen Königspaar in einem Brief, daß die Erde zwar wie ein Ball sei, aber »an dessen einem Teil sich etwas wie eine Frauenbrust befand«. Diese Brust reiche näher an den Himmel heran als die übrige Welt, an ihrer Brustwarze läge das irdische Paradies. Mit der Kartoffel wechselt das geozentrische Weltbild in ein pommezentrisches Gesamtkunstwerk. Damit war auch das »theozentrische« Weltbild des Kirchenvaters Thomas von Aquin aus dem 13.Jahrhundert endgültig obsolet.

34a In der osmanischen Zeit gab es eine mehr oder weniger geduldete Regelung mit der Hohen Pforte (ein Metonym für die Regierung des Osmanischen Reichs), wonach die (wenigen) jüdischen Bewohner Jerusalems an der im arabischen Teil der Stadt liegenden Mauer (ha-Kotel ha-Ma aravī) ungehindert beten durften. Die Westmauer stellt einen Teil der westlichen Umfassungsmauer des Plateaus des von Herodes erbauten Tempels dar. Erst in osmanischer Zeit wurde der jüdischen Gemeinde von Seiten der muslimischen Behörden eine Gebetsstätte an der Westmauer offiziell zugestanden; unter Süleyman I. wurde ein Stück Mauer zu diesem Zweck freigelegt und gereinigt.

Die Bezeichnung Tempelberg, al-Haram asch-Scharif, der »erhabne, abgegrenzte heilige Bereich« kam nach der Rückeroberung Jerusalems von den Kreuzfahrern im 13.Jahrhundert auf und wurde im Frieden von Jaffa 1229 quasi offiziell für die Esplanade mit ihren muslimischen Gebäuden verwendet. Im 19. und 20. Jahrhundert war dies die vorherrschende arabische Bezeichnung im Sprachgebrauch der Jerusalemer Bevölkerung, bei den osmanischen Behörden und folglich auch bei der in dieser Zeit entstehenden Fachliteratur.

In den 1920er-Jahren, nach der Balfour-Deklaration, wollten neu eingewanderte Juden eine formelle Vereinbarung über diese jahrhundertealte Üblichkeit mit der Türkei schließen, was die Zionisten ablehnten, so daß es zu keiner Regelung kam, wohl aber zu den Nabi-Musa-Unruhen vom 4. bis zum 7.April 1920 in der Altstadt von Jerusalem und anläßlich der muslimischen Feierlichkeiten zu Ehren des Propheten Moses zu einem Pogrom im Mandatsgebiet Palästina gegen die jüdische Bevölkerung kam. Das haben beide Bevölkerungsgruppen nicht vergessen.

37 Bei Joanni war, so hieß es, das Christentum in seiner frühesten und reinsten Form erhalten. Äthiopien profitierte von dem Wasser des angeblich nahe gelegenen Paradieses. Sterben sollte dort unmöglich sein. Als Kind muß man dreimal von jenem Wasser trinken, um danach nie wieder krank zu werden und später für immer das Alter Christi von 33 Jahren zu behalten. Deshalb (auch noch im 19.Jahrhundert) die Suche nach den Quellen des Nils, denn dieser Fluß mußte einer der vier Ströme des Paradieses sein. Der adlige Schotte James Bruce, Mediziner, Naturwissenschaftler, Linguist, Historiker und Astronom und noch mehr, reiste 1769/70 von Dschidda nach Gondar, Äthiopiens Hauptstadt (da wo der Kaffee wächst), heilte die Familie des Negus Negest Tekle Haymanot II. (»Gewächs des Glaubens« – was sich ja kräftiger anhört als »von Gottes Gnaden«) von den Blattern, nahm an einem Kriegszug gegen Rebellen teil und wurde zum Gouverneur von Ghish ernannt. Bruce, der 3 Jahren in Ägypten lebte, schrieb »Zu den Quellen des Blauen Nils: Die Erforschung Äthiopiens 1768–1773«; von ihm stammen die Horrorgeschichten über äthiopische Bräuche: Bauern, die einer lebenden Kuh die Haut ablösten, ein Stück Fleisch herausschnitten und dann die Haut darüber wieder schlossen.

Die Äthiopier galten als das südlichste Volk der Erde. In der Mitte des 12.Jahrhunderts soll der Priesterkönig Johannes einen Brief an den byzantinischen Kaiser geschrieben und darin sein Reich und seine Herrlichkeit geschildert haben. 72 Könige seien ihm tributpflichtig, die Wände und die Fußböden seines Palastes bestünden aus Onyx, die Eßtische aus Gold und Amethyst. Im Thronsaal entspringe eine Quelle, wer aus ihr regelmäßig trinke, werde mindestens 300 Jahre alt. Viermal im Jahr empfange er die schönsten Frauen seines Reiches, um mit ihnen Söhne zu zeugen. Unter Kaiser Sissinios wurde das Land durch Jesuiten

bekehrt und erklärte den Katholizismus zur Staatsreligion, was zum Bürgerkrieg führte – sein Sohn Kaiser Falisadas stellte die koptische Religion wieder her und jagte die Missionare aus dem Land.

38 In den 14 Jahren von 1486 bis 1500 ist mehr von den Europäern entdeckt worden als in den 14 Jahrhunderten zuvor. Der Umbruch der Welt erfolgt. Denn bis dahin war das Ziel irdischen Strebens, sich auf die nächste Welt im Jenseits vorzubereiten – was interessierte da eine Gegend, wo die Kartoffel wuchs und die Bewohner Menschenopfer brachten und rötlich waren.
Zur Wende des 15.Jahrhunderts entstanden jedes Jahr neue Erdkarten, da auf den Entdeckungsschiffen auch Kartenzeichner mitfuhren, wie z.B. Juan de la Cosa, der Kolumbus auf seiner zweiten Reise begleitete. Nürnberg war schon lange vorher das europäische Zentrum der Kartenkunst (da mußten alle vorbei, die ins Heilige Land wollten: Löwenherz hätte den Rhein-Main-Donau-Kanal genommen, denn nur Kreuzfahrer freuen sich ob dieses Bauwerks) und jeder Reisende berichtete über die von ihm gesehenen Landschaften – nicht immer wahrheitsgetreu und die Gefahren stets übertreibend.

39 1889 hatte Menelik II. den Thron bestiegen (Der erste Menelik, vorgeblich Sohn der Königin von Saba, lebte im 10.Jahrhundert v.u.Z., gilt als Gründer des Kaiserreichs Äthiopien und bei einem Besuch seines vorgeblichen Vaters Salomo in Jerusalem soll dieser in Amharisch gefragt haben »inidēti izīhi deresiki?« (Wie kommst du hierher?).1896 hatte Neguse Negest (so der Titel des Kaisers) in der Schlacht von Adua mit einem barfüßigem Heer die modern bewaffnete italienische Armee besiegt und damit die Unabhängigkeit des Landes gesichert. Unser Kaiser Wilhelm II. hatte 1905 einen formellen Besuch des äthiopischen Kaisers in dessen Hauptstadt Addis Abeba, »neue Blume«, genehmigt, um Handelsverträge abschließen zu lassen. Aber so richtig lief das Geschäft nicht an, wenn auch Deutschland stets auf der Seite Äthiopiens zu finden war (und sogar Waffenunterstützung gewährte, als Italien unter Benito Mussolini in den 1930er-Jahren das Land mit Giftgas und Flugzeugbomben zurückeroberte. Kaiser Haile Selassie vergaß uns diese Hilfe nie, lieferte nach 1945 Nahrungsmittel an die hungernden Deutschen und war 1954 das erste ausländische Staatsoberhaupt, das Deutschland nach Wiedererlangung der Souveränität besuchte.

42 Juan Goytisolo in »Spanien und die Spanier« (1969):

> »Die Suche unserer Geschichtsschreiber nach einem glorreichen historischen Stammbaum erinnert an den Eifer mancher Geschäftsleute, die auf fragwürdige Weise zu Vermögen gekommen sind und nun versuchen, mittels einer selbstgebastelten Genealogie, die bis in die Tage der Kreuzritter zurückreicht, die trübe Herkunft ihres Reichtums vergessen zu machen. Das Bestreben, unsere Abstammung zu glorifizieren, ist in der Tat nicht von dem geheimen Wunsch zu trennen, eine Schmach zu tilgen. Die spanische Kontinuität, die von den Tartessiern und Iberern bis in unsere Tage währt, erlitt nach dieser Fiktion eine unbegreifliche Unterbrechung: Als das westgotische Heer Don Rodrigos am Guadalete von den Scharen Tarks und Musas geschlagen wird, sind die arabischen Invasoren keine Spanier, und sie sind es niemals geworden, obwohl sie 9 Jahrhunderte lang ständig auf der Halbinsel geblieben sind. Mit der Einnahme Granadas durch die Reyes Católicos schließt sich die lange Unterbrechung der Geschichte Spaniens: Die fast gleichzeitig erfolgte Austreibung der nicht-konvertierten Juden und die zum Heil der religiösen Einheit der Spanier vollzogene Verjagung der Morisken 1610 bedeuten nach der offiziellen Bewertung die Eliminierung zweier fremder Gemeinschaften aus dem Korpus des Landes, zweier Menschengruppen, die sich trotz des langen Zusammenlebens mit den christlichen Siegern niemals hispanisiert haben (im Gegensatz zu den Phönikern, Griechen, Karthagern, Römern und Westgoten). Der Mauren und Juden entledigt, erlangte Spanien wieder seine Identität, seine eigentliche Wesenheit und wird aufs Neue Spanien.«

45 1507 taucht auf der Frankfurter Buchmesse ein Buch mit 52 Blättern auf: »Cosmographiae introductio ...«, »Einführung in die Kosmographie mit den nötigen Grundprinzipien der Geometrie und der Astronomie. Dazu die vier Reisen Amerigo Vespuccis, ferner eine Karte des Weltalls sowohl in flacher als in Globusform von all jenen Teilen, die Ptolemäus unbekannt gewesen und in jüngster Zeit entdeckt wurden«, mit einer Widmung von Matthias Ringmann an den Kaiser Maximilian und einer Vorrede von Martin Waldseemüller, gedruckt in St. Dié, in dem Americus Vesputius, ein »Mann von klugem Verstand«, deshalb als Entdecker des »quarta pars (terrae)«, der Neuen Welt, genannt wird. Falsch, aber bedeutsam: »Ein vierter Erdteil ist durch Americus Vespucius (wie sich aus dem Späteren ergeben wird) entdeckt worden, und ich sehe nicht

ein, was uns hindern sollte, ihn Ameriga, gleichsam Land des Americus oder America zu nennen, zumal Europa und Asia nach Frauen benannt worden sind.«

René II., Herzog von Lothringen, hatte Waldseemüller mit der Herstellung der Landkarte »Universalis cosmographica secundum Ptholomaeie traditionem et Americi Vespucii aliorumque Lustrationes« beauftragt: Es gibt von der Landkarte der Neuen Welt zwei Holzschnitte, beide von Waldseemüller: Ein Blatt im Format von 34,2 x 18 Zentimeter für die Herstellung eines Falt-Globus, der gerade die Größe einer Grapefruit hätte (4 Exemplare haben die Zeit überlebt). Die andere Landkarte, in den 1640er-Jahren von Truchseß Maximilian Willibald von Waldburg zu Wolfegg für seine Kupferstich-Sammlung angekauft, bestand aus 12 Holzschnitttafeln und war fast 3 Quadratmeter groß, die in einer Auflage von 1000 Exemplaren gedruckt wurde (von denen nur eine heute noch existiert). Das war der »Taufschein« Amerikas, der 2001 für 10 Millionen Dollar vom Graf von Waldburg zu Wolfegg und Waldsee an die Kongreßbibliothek in Washington verkauft wurde, obwohl es in Deutschland als ein nicht ins Ausland zu verkaufendes Kulturgut eingeordnet wurde. Amerika meint auf dieser Karte nur die brasilianische Nordküste, der Süden mit Argentinien heißt hier noch »Brasilia Inferi- or«. Wo die Tupinambàs wohnen und der Topinambur herkommt. Zedler in seinem Lexikon schreibt: »Sie kommen ursprünglich aus Indien.«



Ab der Mitte des 17.Jahrhunderts wurde es üblich, die Neue Welt »Amerika« (Gerhard Mercator zeichnet 1538 die Neue Welt als einen Kontinent und stichelt daneben »AME« und »RICA«) zu nennen und Vespucci als Entdecker zu feiern; nur einer widerspricht in seiner »Historia general de las Indias« und hält den Kolumbus in Ehren: Bischof Bartolomé de Las Casas.

46 Das ist die Insel, dessen Bewohner wegen des vollständigen Zusammenbruchs staatlicher Ordnung in die USA flüchten und in der Kleinstadt Spriungfield in Ohio
die Katzen und Hunde der Bevölkerung verspeisen. Jedenfalls hat das Laura Loomer, eine US-amerikanische Erzählerin von Lügen und Verschwörungen dem Donald Trump ins Ohr geflüstert, der dies dann öffentlich machte bei der Fernseh-Diskussion mit Kamela Harris im Wahlkampf 2024.

Zweite Furche: 1492 – Kolumbus kam und fand das Ei

Jenes ferne Jahr 1492 ist von drei besonderen Ereignissen geprägt: Am 2.Januar fällt mit der Alhambra in Granada nach 700–jähriger maurischer Herrschaft die letzte arabische Burg in Spanien: »Ein verhängnisvolles Ereignis« und »eine bewundernswerte Kultur ging verloren«, sagt Federico García Lorca.[Anm. 1]

Der Maurenkönig Muhammed XII. Boabdil mußte *al-andalus,* das Land der Vandalen, verlassen und das friedvolle Land den Blaublütigen überlassen. In ganz Europa begann erneut ein finsterer (kulturell und ökonomisch) Zeitabschnitt, der inländische Handel kommt zum Erliegen, der Kaufmann stirbt aus und das Gold verschwindet in den arabischen Körben für teuer zu bezahlende Gewürze.[2]

Das zweite Ereignis war die Vertreibung der in die arabische Herrschaft integrierten Juden aus Spanien, weil die Spanier den »conversos«, den zum Christentum übergetretenen Juden, nicht vertrauten; später folgten die »Moriscos«, die zum katholischen Glauben übergetretenen Muslime.



Der Emir von Granada übergibt den Katholischen Königen Isabella I. von Kastilien und Fernando II. von Aragón etc. den Schlüssel der Stadt

Drittens: Am 3.August ließ Kolumbus[3] auf dem Rio Tinto im südwestlichen Zipfel Kastiliens in Palos de la Frontera[4] nach der letzten Messe in der Pfarrkirche San Jorge losrudern[Anm.5] – an Bord Wasservorräte aus dem maurischen Brunnenhaus und geräuchertes und gepökeltes Schweinefleisch aus der Sierra de Aracena; seine Suche nach dem Seeweg nach Indien begann – *go west, young man*[6]. Gilbert Hunt schrieb im »Historical Reader« über dieses Ereignis:

> »... und es begab sich aber im vierzehnhundertzweiundneunzigsten Jahr christlicher Zeitrechnung, daß Kolumbus die Wasser der mächtigen Tiefe überquerte.«

Umfangreichere Fußnoten zur zweiten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 57 abgedruckt.

2 Die spanische Küche war noch bis weit ins 16.Jahrhundert arabisch geprägt, bis der französische Einfluß stärker wurde und andererseits die französische Küche spanisch beeinflußt wurde.

3 Eine Theorie über die Herkunft des Kolumbus' lautet, er sei jüdischer Abstammung. Deshalb sei er am 3.August 1492 abgefahren, denn ein Befehl Ferdinands und Isabellas lautete, daß sich bei Todesstrafe kein Jude nach dem 3.August mehr in Spanien aufhalten dürfe. Als weiterer Beleg für diese Theorie wird angeführt, daß der Mann, der letztlich Isabella von der Idee einer westlichen Fahrt überzeugte, der Schatzmeister der Königin, Luis de Santángel, gewesen sei, und das sei ein »converso«, ein getaufter Jude gewesen. Auch fehlt in dieser Theorie nicht der Hinweis, daß der einzige Dolmetscher, den Kolumbus mitnahm, Luis de Torres, Arabisch und Hebräisch beherrschte. Das erwartete Land westlich Spaniens hätte Zuflucht für die Vertriebenen werden können.

4 Heute ist Palos ein verschlafenes Städtchen (denn der Hafen ist versandet), das von der Erdbeerproduktion lebt. So hat sich doch durch diese amerikanische Frucht die Reise in die Neue Welt gelohnt.

6 So hat's Horace Greeley, ein amerikanischer Buchdrucker und Druckereibesitzer, gesagt. In einem Leitartikel in seiner »New York Daily Tribune« schrieb er im Juli 1843, die Fahrten in den Westen hätten »einen Beigeschmack von Wahnsinn. Unter diesen Menschen befindet sich wahrscheinlich kein Einziger, dessen Lebensumstände sich durch diese gefährliche Reise verbessern werden«. Greeley meinte mit dieser Aufforderung mitnichten Indien (aber die Aussage träfe auch auf die Reise von Kolumbus zu), sondern nur die westlichen Bezirke von Illinois an der bereits besiedelten amerikanischen Ostküste.

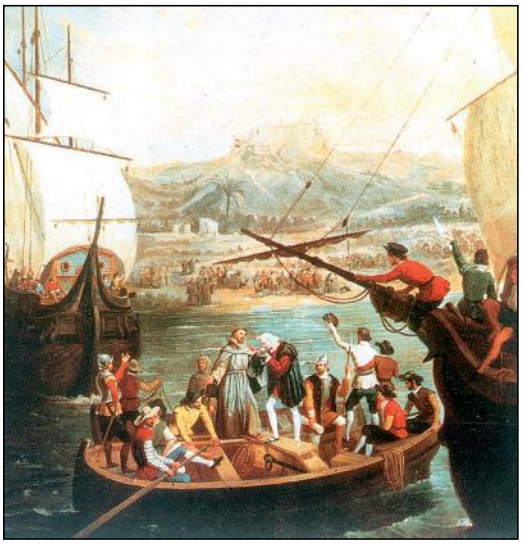
In einem Brief des spanischen Königshofs, den Kolumbus als eine Art Paß erhielt, heißt es:

> »Wir schicken heute den edlen Herrn Christoph Kolumbus mit drei gut ausgerüsteten Karavellen durch die ozeanischen Meere nach Indien um des Dienstes an Gott und der Verbreitung des rechten Glaubens willen sowie auch zu unserem Vorteil und Nutzen.«

Das war ein Schutzbrief gegen christliche Kaperer, denn dem zu besuchenden Khan in Indien eine Botschaft vorzulegen, wonach der Handel zum Vorteil des spanischen Königshofs sein solle – nicht zum beiderseitigen Nutzen! –, war schon ungewöhnlich.

Der Anblick war keineswegs bemerkenswert, denn es handelte sich um die damals üblichen Schiffe mediterraner Bauart, zwei manövrierfähige und seetüchtige Karavellen und ein etwas größeres, bauchiges, plumperes Não[7]; alle drei mehr oder weniger morsch[Anm.8], eins drohte schon bei den Kanarischen Inseln auszufallen.

Auf den Schiffen waren neben den Marineros Zimmerleute, Kalfaterer, ein Küfer, ein Polizeioffizier; nicht dabei waren Mönche, Priester, Patres, Missionare oder andere Geistliche. Verwunderlich – war doch die vorgebliche Aufgabe des Kolumbus' die Eroberung neuer Länder und die Überbringung des Heils und die Erweiterung der Ökumene – natürlich nur für die Spanier.



Abfahrt von Kolumbus aus dem Hafen von Palos

Die Eroberung der Neuen Welt war die größte Missionierung seit der Antike. Pietro Martire d'Anghiera:

> »Unser neuer Kontinent aber liefert und bringt ununterbrochen täglich neue Schöpfungen hervor.«[9]

Vielleicht hing dies damit zusammen, daß in der christlichen Seefahrt Pastoren und Advokaten nicht gern an Bord gesehen wurden und andererseits diese nicht gern auf Seefahrt gingen – war doch bekannt, daß bei allzu rauher See vielfach ein Vertreter dieses Standes (oder der Bordhund) zur Besänftigung Neptuns, des Meeresgottes, über Bord geschubst wurde.

Bereits um 1500 waren die Häfen am Rio Tinto versandet. Kolumbus und seine gewürzgierige Gefolgschaft sind gerade noch mal davongekommen. Sevilla wurde deshalb die aufstrebende Stadt mit dem Handelsmonopol für das Amerikageschäft; hier saß später der »Rat der indischen Länder«, der Handel und Wandel mit Amerika kontrollierte und regulierte.[Anm.10]

Wie damals üblich in Europa trugen auch die Schiffe des späteren Capitan General de la Mar Oceano (»Admiral des ozeanischen Meeres«, der *admirabile,* der Bewundernswerte) Christoph Kolumbus', keinen Namen, sondern liefen unter der Bezeichnung, die ihnen die Mannschaft gab: »Pinta« (von *puta* die Angemalte), »Niña« (kleines Mädchen[Anm.11])

---

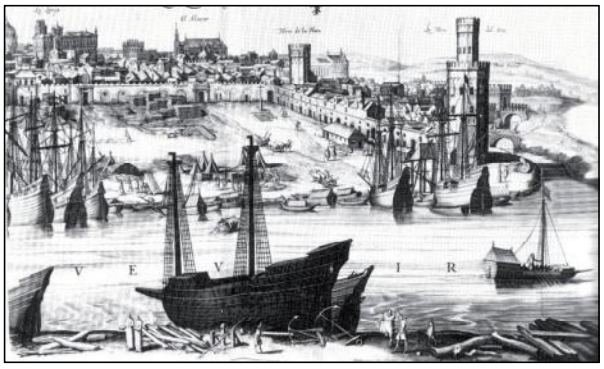
7 Das Wort »Não« bedeutet Schiff; ein solches Não hatte ein oder zwei Masten und wurde mit Rahsegeln angetrieben. An der Wende ins 16.Jahrhundert war es zumeist ein Frachtschiff, später wurden Nãos auch als Kriegsschiffe eingesetzt.

9 Joseph Conrad in »Herz der Finsternis«:

> »Die Eroberung der Welt, die im Wesentlichen darauf hinausläuft, daß man sie denen fortnimmt, die eine andere Hautfarbe oder etwas plattere Nasen als wir haben, ist, genau besehen, nichts Erfreuliches.«

und »Maria Galanda« (flottes Mariechen, ursprünglich »La Gallega«, da es in Galizien gebaut wurde, später als »Santa Maria« bezeichnet). Die Namen der Kolumbus-Schiffe sollten wohl die Besatzung daran erinnern, daß es noch andere erstrebenswerte Dinge als eine Fahrt nach »Indien« gab. Aber das versprochene Gold lockte den Seemann von seinem »Schatz« weg[12].

Die Phantasie ist anzustrengen: Zu diesem Zeitpunkt konnte man auf See keine exakte Position (also Breiten- und Längengrad) errechnen. Üblicherweise wurde das Problem des Längengrads[13] dadurch gelöst, daß man in Sichtweite einer Küste segelte und dann zur rechten Zeit auf einen Breitengrad schwenkte; das Problem der geographischen Länge wurde erst mit der Entwicklung des Chronometers von dem Uhrmacherr John Harrison gelöst. Die ganze Navigation beruhte auf Sonne, Mond und Sternen. In den küstennahen Gewässern orientierte man sich anhand von Navigationshandbüchern, den Portulanen[Anm.14]. Wenn man noch berücksichtigt, daß mit Sanduhren mit höchstens einer halben Stunde Laufzeit hantiert wurde, so mußten die Versprechungen und der Zwang der Behörden schon gewaltig sein, um die Seeleute zu einer solchen Reise zu bewegen.



Hafen von Sevilla im 17.Jahrhundert mit dem Torre del Oro (Goldturm). Hier wurden Gold und Silber aus Amerika gelagert



Nachbau der »Santa Maria«

Erst mehr als einhundert Jahre später wurde es üblich, auf Schiffen für Große Fahrt Köche mitzunehmen; ein neuer Berufszweig, der »Smutje«[Anm. 15], entstand. Und erst noch später erhielten manche Mannschaften eine einheitliche Arbeitskleidung (die mit dem roten Faden) und mußten nicht mehr in ihren persönlichen, zerlumpten Fetzen »über die Planke« gehen. Übrigens: Latrinen an Bord gab es nicht. Man mußte hinaus an die Reling treten, mit einer Hand den Rock lupfen und mit der anderen ein festgemachtes Tau ergreifen, was schon bei normalem Seegang nicht einfach war.

Kolumbus hatte sich verpflichtet, für die langweilige europäische Küche neue eßbare

---

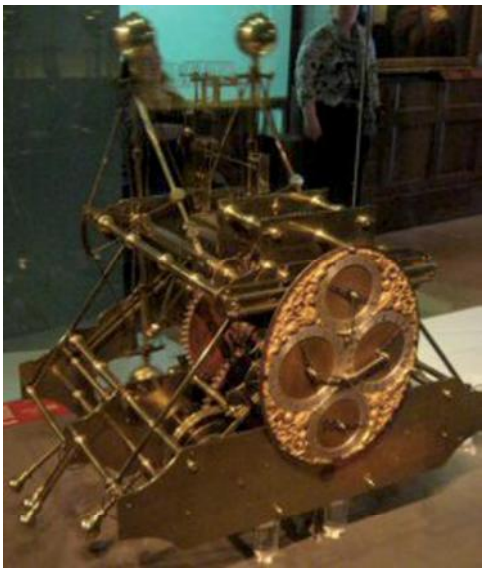
12 Martin Mosebach in »Der Nebelfürst« schildert die Situation wohl wie sie war: »Man sagt, Messer Cristóbal Colón habe die Mannschaft seiner Santa Maria in den andalusischen Gefängnissen werben müssen. Hidalgos, die Ehre und Vermögen im Spiel verloren hatten, Messerstecher, Duellhansel, Taschendiebe, Vergewaltiger, Pfaffen, die ihr Gelübde gebrochen hatten, hätten sein Schiff vollgemacht.«
Unter »erster Fahrt« nach Amerika« ist hier zu verstehen die Kolumbus-Reise. Wir wissen ja, daß bereits um das Jahr 1000 herum Leif, Thorvald und Frejdis Eriksson (die Kinder von Erik dem Roten) bei den Indianern, den *skrœlingar,* waren. Nachweislich bestand um 1021 eine skandinavische Siedlergemeinschaft in L'Anse aux Meadows auf Neufundland.

13 Der jesuitische China-Missionar Martino Martini legte den Längengrad 0 durch Beijing, 230 Jahre bevor man sich auf Greenwich einigte. Die Chinesen waren mit der Kartographie weiter als Europa.



Portulan von Juan de Cosa

Pflanzen (»Spezereien«) mitzubringen[16], damit die Gaumen der Hidalgos sich auch wieder einmal erfreuen. Die Entdeckung Amerikas wird verschiedentlich als »Abfallprodukt der Pfeffersuche« bezeichnet, denn die Suche nach Gewürzen (Pfeffer, *Piper nigrum*[17], war damals das schwarze Gold) und Arzneidrogen bildete noch vor der Gier nach dem rotgelben Gold das Hauptmotiv von Entdeckungsreisen. Pfeffer überdeckte den üblen Geschmack von verdorbenem Pökelfleisch, faulender Fisch (man denke an die Einhaltung der Fastengebote weit weg vom Meer) läßt sich mit starken Gewürzen noch »genießen«. Und: Pilger- und Kaufmannsreisen ließen immer neue Genüsse erleben.



Chronometer Modell H1 von John Harrison

Schon die römische Küche war wenig einfallsreich. Sie bestand im Wesentlichen aus Zwiebeln (in mehreren Sorten)[18], Schweinefleisch, Kohl, Feigen (»Kartoffel der Antike«)[19] und Hülsenfrüchten, vorwiegend die eine vorhandene Sorte Bohnen. Dann gab's noch Gurken und Melonen, (Gemüse-)Portulak (heute nur noch als Schutt- und Wege-»un«–kraut bekannt) und Wasserlilien, Rauken und allerlei Grünzeug, Weizen als Hauptgetreide, wenig Roggen (weil er als »minderwertiges Getreide« galt)[Anm.20].

---

16 In einem Brief aus Segovia an Kolumbus forderte Königin Isabella I. im August 1494 auf, »alle Strand- und Waldvögel von Ländern, die ein anderes Klima und andere Jahreszeiten haben«, einzusammeln und mitzubringen. Man will ja schließlich sehen, wo sein Geld bleibt. Schon der Admiral Hanno (der Seefahrer) aus Karthago (geb. vor 480–440 v.u.Z.), Sohn des Hamilkar (Herrscher von Karthago), hatte um 470 v.u.Z. (die Zeitangabe ist fragwürdig) von der Westküste Afrikas »gegerbte Felle wilder Frauen« mitgebracht.

17 *Piper nigrum* ist ursprünglich eine südindische Pflanze, die wie Efeu auch hohe Bäume erklettert. Sie trägt beerenartige, würzig und scharf schmeckende Früchte.

18 Der Römer Marcus Valerius Martial:

»Ist die Gattin betagt und sind dir die Glieder erstorben, können die Zwiebeln dich nur sättigen, anderes nicht.«

19 Türken und Maghrebiner verehren noch heute die Feige als Symbol der Fruchtbarkeit und des Wohlbefindens. Als Daumen zwischen Mittelfinger und Zeigefingers geklemmt, penetrierte die römische »Fica«–Geste Europa, bis dieser eindeutige sexuelle Antrag von den Missionaren als »obszön« verdammt wurde. Alles wie bei der Kartoffel oder so ähnlich. Was bedeutet der in vielen Haushalten wachsende *Ficus benjamin* aus dem nächsten unmöglichen Kaufhaus? Mrs. Patrick Campbell (Beatrice Stella Tanner, 1865–1940), englische Schauspielerin und Vertraute von George Bernard Shaw stellte fest:

»Es ist unwichtig, was man im Schlafzimmer treibt, solange man es nicht auf der Straße tut und die Pferde scheu macht.«

Was an Geschmack und Raffinesse[21] fehlte, wurde durch visuelle Reize ausgeglichen; Fleisch und Fisch wurden vielfach gestampft, was nicht nur an den schlechten Zähnen gelegen haben soll, sondern auch die Möglichkeit eröffnete, diesen Brei mit Eigelb oder Safran[22] gelb, mit Petersilie, Weinblättern oder Sauerampfer grün, mit Weichseln rot, mit Meerrettich weiß zu färben, und gold und silber wurde durch die Beifügung dieser Metalle erreicht. Soßen wurden aus zerlaufener Butter als Grundlage hergestellt. Man ging davon aus, daß ein ausgewogenes Farbverhältnis der Speisen die Vermischung der Körpersäfte fördert.

Im römischem wie im mittelalterlichen Adel, im aufkommenden Bürgertum, durften kostspielige Gewürze nicht fehlen: Ingwer (das aromatische Galgant aus dem fernen Asien), Zimt, Nelke, Anis, manchmal Kubebenpfeffer (fürs Harntreiben und zur Fliegenvernichtung), Kardamom, Zitwerwurzel (für die Wermutherstellung und gegen Würmer), Safran. Wichtig ist die fremdartige, herzhafte Würzung.



Pfefferernte

Wichtig ist die Phantasie, die mit dem Gewürz einherging: Zimt fand man nur im Nest des mystischen Vogels Phönix, um Pfeffer mußte man mit den feuerspeienden Schlangen ringen, die den Pfefferstrauch verbrannten und so die Körner schwarz färbten. Die Länder des Orients – so wußte man – grenzten direkt ans Paradies; Nil, Ganges, Euphrat und Tigris bezogen ihr Wasser aus Quellen im Paradies – von daher holte man sich die Gewürze. Es war ein Zeitalter, das sich vornehmlich an den Augensinn, weniger an Geschmacks- und Geruchsnerven wandte; der Umgang mit dem Volk – rauh, unsentimental, gewalttätig – fand seinen entsprechenden Widerklang im Essen. Mehr dazu bei »Maister Hannsen – des von Wirtenberg Koch«. Man unterschied die Gerichte mehr nach der Farbe und weniger nach ihren Zutaten.

Der indisch-britische Schriftsteller Salman Rushdie:

> »Von Anfang an war es kristallklar, was die Welt von der verdammten Mutter Indien wollte. Scharfe Sachen wollte sie, genau wie ein Mann, der zu einer Hure geht.«

Zu jener Zeit begann man, Kochbücher[23] drucken zu lassen – auch ein Zeichen, daß Adel und reiche Bürgerschaft von den Hungersnöten stärker verschont blieben – und insbesondere über die Verwendung exotischer und teurer Produkte zu schreiben: Über Gewürze.

---

21 Geschmackvolles und schmeckendes Essen war bei den frühen christlichen Asketen verpönt wie auch alle anderen Zubereitungen, die den Appetit anregten, obwohl der Magen längst gefüllt war. Würmer und ähnliches Getier waren angesagt, wenn man in der Wüste seine geistige Vervollkommenheit anstrebte. Die heutigen christlichen Asketen gehen zu McDonald's – das ist Askese in Reinkultur.

22 Welche Wege schon manche »normale« Gewürze hinter sich hatten, ist auch daraus zu erkennen, daß in Nordbayern Safran aus den Abruzzen und Südfrankreich geholt wurde. Pfeffer wurde in Lemberg beschafft, Nelken, Muskat und Zimt kamen über Lissabon nach Deutschland.

23 Bereits 1575 erschien in Italien ein Kochbuch des ersten Leiters der Päpstlichen Bibliothek Bartholomeus Sacchi‡, genannt Platina di Cremona): »De honnesta voluptate et valitudine«, was heißen mag: »Von der ehrbaren Wollust und dem Wohlbefinden.« Sacchi war Geistlicher, Humanist und Historiker und mehrmals im päpstlichen Auftrag in Spanien gewesen. Sein Buch ist das erste gedruckte Werk, das sich mit kulinarischen Dingen befaßt, und da signalisiert gleich der Titel, worum es geht.

Die Ärzte stimmten überein, daß die »Wärme« der Gewürze die Nahrungsverdauung ihr »Kochen« im Magen fördere, so daß vielfach die Gewürze in Form von Dragees nach der Mahlzeit und vor dem Schlafengehen genommen wurden; was eine gute Durchblutung förderte, fördert die »ehelichen wercke«. Doch Obacht: »Wer mit einem Scheißdreck rammelt, er gewinne oder verlöre, er gehet beschissen hinvon« – hat Martin Luther gemeint.

Nicht nur Salomos Gold und ferne Gewürze gaben Anlaß, den Seeweg nach Indien zu suchen. Es war auch die schlichte Not wegen der regelmäßigen Hungersnöte, die die Menschen bereit machten, das Schlaraffenland suchen zu gehen.



Pieter Brueghel d.Ä.: »Schlaraffenland« (1566)

Als es dann durch die Reisen nach Indien an »feinen Gewürzen« nicht mehr mangelte, verschwanden sie allmählich aus den Ernährungsgewohnheiten. An ihre Stelle traten besonders in der französischen Küche – tonangebend für Westeuropa – wieder einheimische und »bäuerliche« Produkte; Gewürze werden ersetzt durch Schalotten, Pilze, Kapern, Sardinen: Paul Bocuse läßt grüßen: »Du darfst.«

Die gesteigerte Nachfrage nach Nahrungsmitteln führte dazu, daß schon lange bekannte Produkte wieder einen Aufschwung erlebten: Reis wurde bis dahin als exotisches Importprodukt in Apotheken und Gewürzhandlungen verkauft und als Zutat in Soßen[24] verwendet. Jetzt gelangt Reis von Spanien aus in die spanischen Niederlande und wird dort ebenfalls angebaut. Auch Buchweizen (aus dem Orient kommend)[Anm.25] wird wiederentdeckt. Erst im 16.Jahrhundert verbreitet er sich weiträumig, wahrscheinlich von den Niederlanden aus nach Deutschland, Frankreich und Norditalien. Zum gelben Hirsebrei[Anm.26] kommt nun ein grauer hinzu.

Dieses Jahr 1492 ist noch aus anderen Gründen bemerkenswert: Es gliedert sich erstens der Beruf des bisherigen Drucker-Verlegers in den des Schriftgießers, des Setzers (über den Jean Paul sagt, daß man ihn Schrift[Lettern-]steller nennen sollte), des Druckers und des Verlegers: der Beginn des Taylorismus und der REFA; zweitens konstruiert Martin Behaim[Anm.27], ein Freund des Kolumbus' aus gemeinsamen portugiesischen Tagen, im Auftrag der Stadt Nürnberg und in Zusammenarbeit mit Hartmann Schedel – noch ohne Amerika und Australien – einen »Erdapfel«[Anm.28], den ersten Globus, der auf der Weltkarte des Florentiners Paolo Toscanelli dal Pozzo des Jahres 1474 beruht[Anm.29]. Leonardo da Vinci zeichnet – drittens – eine Flugmaschine (die nicht fliegt) und eine ergonomisch ausgerichtete Druckpresse, die funktioniert. Und Herzog Eberhard im Bart »schafft« – viertens – in Stuttgart die Kehrwoche an, die erst 500 Jahre später auf Antrag grüner Stadträte wieder aufgehoben wird, doch die Stuttgarter halten trotzdem an der traditionellen Reinlichkeit fest. Und fünftens vertreibt der Groß-Inquisitor Tomás de Turrecremata (Torquemada[Anm.30]) fast 100.000 Juden aus Spanien, die sich der Zwangsbekehrung widersetzt haben[Anm.31].

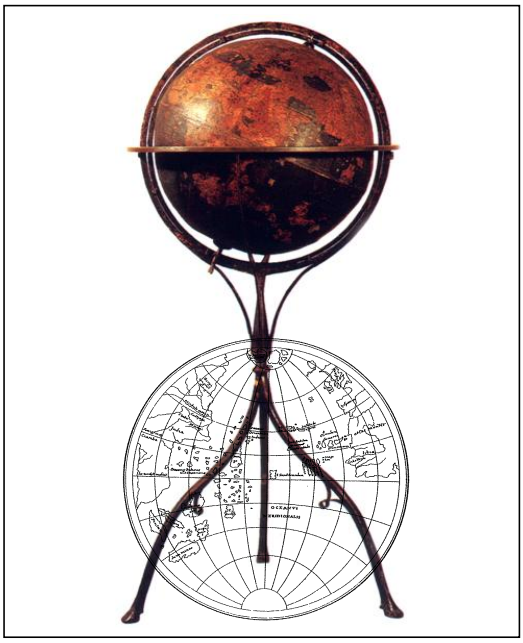
1492 gilt aus der Sicht des rückblickenden Besserwissers als das Jahr des Übergangs vom »Mittelalter« zur Neuzeit.

»Tierra! Tierra!« Der Ruf des Matrosen Juan Rodríguez Bermejo um zwei Uhr im Mondschein des 1.Oktober 1492[Anm.32] und die anschließende Eroberung Amerikas (der

24 Hauptbestandteil von Soßen war ein Saft aus Trauben oder Äpfeln, Wein, Essig. Die Säure wurde gemildert durch Süßstoffe wie Honig: Eine süß-saure Geschmacksrichtung war nördlich der Alpen vorherrschend – wie heutzutage Gericht Nr. 23 auf der Speisenkarte chinesischer Restaurants.

amerikanische Biologe David MacMillan: »The conquest of Peru is a story of crime«) war der Start für den Siegeszug der Kartoffel: sie steht heute nach Weizen und Reis zusammen mit Mais an dritter Stelle aller Nahrungsmittel. Claude Lévi-Strauß schrieb in seinem ethnologischen Reisebericht »Traurige Tropen«:

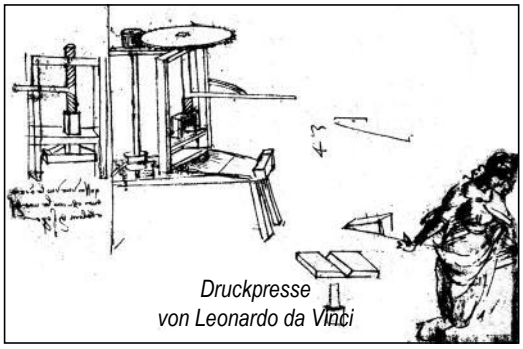
> »Nie wieder werden uns die Reisen, Zaubertruhen voll traumhafter Versprechen, ihre Schätze unberührt enthüllen.«



Globus und Landkarte von Martin Behaim

Was Kolumbus und seine Zeitgenossen als »Kartoffel« ansahen und als »batate« oder mit der ur-amerikanischen Bezeichnung »papa« benannten, war jedoch nicht die damals nur in den Anden[33] von Peru und in Nordchile beheimatete Kartoffelpflanze, sondern die Süßkartoffel, die *patata,* ein Windengewächs[Anm.34]. Vor 1535/1536 kann als »Batate« immer nur die Süßkartoffel gemeint sein oder – noch klarer – in keinem Fall die andine Kartoffel. Schriftlich wird der Begriff »Batate« erstmals 1523 verwendet.

Die Engländer mit ihren »potatoes« verwechseln – zumindest im Namen – immer noch den andinischen Erdapfel mit der Süßkartoffel. Und der ehemalige US-Vizepräsident Don Quayle hatte bekanntlich die peinlichen Schwierigkeiten in einer Schule mit »potatoes« bzw. »potatos«.



Druckpresse von Leonardo da Vinci

Die Bewohner der von Kolumbus (Georg Christoph Lichtenberg: »Der Amerikaner, der den Kolumbus zuerst entdeckte, machte eine böse Entdeckung«) auf seiner ersten Reise besuchten Inseln liefen zwar nackt herum – erfreulich für die entwöhnten Seeleute –, waren jedoch nicht so rückständig, wie Kolumbus und die ihm folgenden Abenteurer und Eroberer sie beschrieben.

Bartolomé de Las Casas:

> »Sie waren schlank, von herrlichem Wuchs, in ihren Bewegungen frei und voller Anmut. Einige wenige trugen ... einen Lendenschurz. Die Frauen hingegen waren ohne Ausnahme unbekleidet.«

Und Christoph Kolumbus (auf Guanahani/San Salvador/Watling Island) notierte am 12.Oktober 1492:

> »Am Strand erblickten wir Eingeborene. ... Sie gehen umher, wie Gott sie geschaffen hat, Männer sowohl als Frauen, und bemalen ihre schöngeformten Körper mit grellen Farben, vor allem das Gesicht, die Nase und die Augengegend. Ihre Haut ist von rötlichgelber Farbe, ihr Haar tiefschwarz und glatt.«

33 Die Bezeichnung »Anden« kommt von der Inka-Bezeichnung »Anti-Suyu«, einer der vier Zonen des Inka-Reichs, ein Gebiet, das den Ureinwohnern nicht geheuer war, denn dort sollten die menschenfressenden Bewohner Amazoniens leben.

Dreiundvierzig der mit Kolumbus gefahrenen Seeleute, darunter ein Ire und ein Engländer, starben in der Erinnerung an die nackerten Menschen dieses »Gartens Eden« hungrig, aber (wahrscheinlich) glücklich auf der Rückfahrt der Reise aus der Neuen Welt nach Spanien.[Anm.35]

Auf den Inseln bestand eine außerordentlich produktive und den Umweltbedingungen hervorragend angepaßte Agrarwirtschaft. Grundlage der Ernährung bildeten an erster Stelle die als *conucos* bezeichneten Felder in kniehoch angehäufelter Erde, auf denen neben Maniok[Anm.36] (für die Fernreisenden unter den Lesern: in der Macosprache *cahig,* auch *Elente* genannt), Kürbisse und mehrere Sorten Bohnen angepflanzt wurden. Diese »Beete« wirkten der Erosion entgegen, die Knollenfrüchte erzeugten Mineralien und Kaliumkarbonat. Diese Form der Pflanzung war in fast jedem Gelände möglich, zeichnete sich mit hohen Erträgen aus, erforderte nur zwei bis drei Stunden Arbeit in der Woche und ermöglichte jahrelanges, ununterbrochenes Ernten. Das war, das mußte das Paradies sein: zwei Ernten im Jahr – so wie es in allen Berichten über das Schlaraffenland und über das längst vergangene »Goldene Zeitalter« stand.

Die Hauptnahrung auf der Isla Hispaniola[Anm.37] waren »battatas«. Christoph Kolumbus in seinem Tagebuch[Anm.38] am Sonntag, dem 4.November 1492, auf Cubaguas:

> »Am Abend lehren uns die Eingeborenen die Zubereitung eines unscheinbaren Knollengewächses, an dem wir bisher achtlos vorbeigingen. Ich werde einige dieser seltsamen Äpfel, die wie Kastanien schmecken und von den Indianern Batate genannt werden, nach Europa mitnehmen.«

Diese Tagebuch-Eintragung belegt, daß Kolumbus die Süßkartoffel nach Europa brachte; ganz sicherlich ist sie auch in Spanien angepflanzt worden, denn ihre Blüte sieht freundlich aus und ihre Knolle wunderlich.

Die Tainos[39] und die Cibonays (Siboney), wie sich die Bewohner der Inseln Kuba und Haiti bezeichneten, betrieben außerdem eine Art Fernhandel mit Hängematten *(hamaca)* aus Agavefasern, die sie in *canoas* auf andere Inseln und zum Festland lieferten (Engländer nannten sie »brasilianische Betten«, Holländer machten im 17.Jahrhundert aus *hamaca* »hangmak«[40], und irgendwann wurde es dann »hangmat«, dann kam die Zeit, wo sich die Deutschen, so wird behauptet, in die »soziale Hängematte« legten) und auf die Zahlung des Bürgergelds warteten (so wurde Anfang der 20202er-Jahre das ALG II über das ungeliebte Hartz IV nunmehr umgetauft).

Tainos und Cibonays lebten in kleinen überschaubaren Dörfern mit bis zu etwa fünfzehn Familien, die in einer Ratsversammlung unter einem erblichen »Kaseken« mitentscheiden konnten. Sie wohnten in sauberen, luftigen Hütten, wuschen sich regelmäßig (anders als die Europäer) und lebten nicht wie Spanier und andere Europäer in dunklen, rohen, schmutzigen Gebäuden[41]. Die Menschen in Europa wohnten in Häusern, in denen zum Beispiel die Feuchtigkeit vielfach fast der der sie umgebenden Natur entsprach.

Den Spaniern gelang es innerhalb kürzester Zeit, die von den Tainos praktizierte Landwirtschaft zu zerstören: Auf seiner zweiten Reise in die Neue Welt – zur Isla Hispaniola

---

39 An sich ist Taino nicht die Bezeichnung für ein Volk, sondern meint die Sprache der Aruaks auf Haiti. Taino bezeichnet ferner eine der vier Klassen dieses Volkes, den Adel. Taino ist also eine soziale und keine ethnische Unterscheidung

40 Bis zur Einführung von Hängematten auf Schiffen mußten die Matrosen und andere untere Dienstgrade irgendwo, irgendwie auf dem Deck oder unter Deck (was auch nicht besser war) schlafen.

41 Wie heißt es doch im Volksmund seitdem so treffend: »Man kann zwar arm, aber man muß nicht dreckig sein.«

(heute: Haiti) – brachte Kolumbus große europäische Säugetiere mit (in der Karibik gab es vor den Spaniern nichts Vergleichbares – die größten Tiere waren kleine Hunde[42]). Innerhalb weniger Jahre verzehnfachten sich die Rinder (1520 waren es bereits über 8.000), die Pferde vermehrten sich so stark, daß bereits 1507 der Import verboten wurde, die Anzahl der Schweine (ursprünglich vier Paare) war unendlich groß.

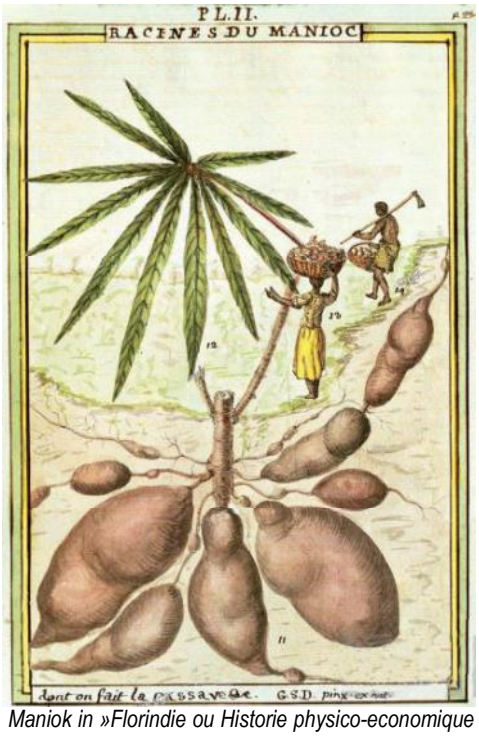


Maniok, von Maria Sibylla Merian gezeichnet

Mit den Rindern auf Hispaniola begann die Entwicklung einer Gesellschaft, die abhängig von rotem Fleisch wurde. Die von den Spaniern gebrachten Tiere verdrängten die einheimische Tierwelt. Die europäischen Viecher wurden einfach ausgesetzt und fraßen die einheimischen Gräser, verhärteten die Böden und damit ging die vor Erosion schützende Bodendecke verloren.

Der wegen seines Glaubens aus Lüttich vertriebene Goldschmied und spätere Drucker und Verleger Theodor de Bry, Stiefvater der Maria Sibylla Merian, schreibt in dem reichbebilderten »Americae«:

> »In den obgemeldten Inseln allen werden niergent kein vierfüssige Thier gefunden weder etlich Küniglein / die seynd den Hunden nicht fast vngleich. Sonst aber seynd viel gifftige vnd schädlicher Thier vnd Vngeziffer darinn / fürnemblich das gifftig Thierlein Nigua.«



Maniok in »Florindie ou Historie physico-economique des vegetaux de la Torride« (Guillaume-Sylvestre Delahaye 1789

Die Einfuhr europäischer Tiere führte dazu, daß die in der Karibik verbreitete Menschenfresserei aufhören konnte, und das nicht nur, weil's den Spaniern schauderte, sondern auch wegen des jetzt reichlich vorhandenen tierischen Proteins. Auch in der Pflanzenwelt gab es drastische Veränderungen; einige aggressive Pflanzen wie Löwenzahn, das gemeine Gänseblümchen und Nesseln breiteten sich rapide aus und unterdrückten die einheimische [43].

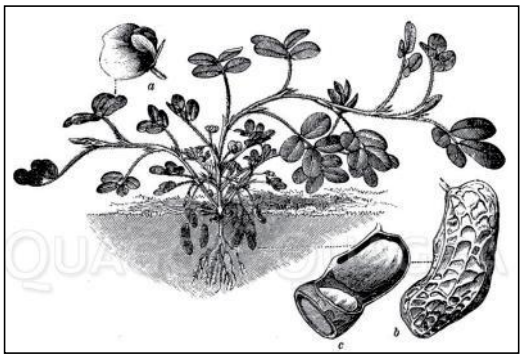
Das bereits bei Kolumbus eingebürgerte System des *rancheros* beruhte auf dem Prinzip des Privateigentums an Land und schuf eine Kaste

---

42 Die Meinung, die Ureinwohner Amerikas hätten alle größeren Tiere im Verlauf der Besiedlung getötet, hält einer wissenschaftlichen Betrachtung nicht stand. Die Besiedlung begann vor etwa 15.000 Jahren, die Bisons und andere Großtiere verschwanden jedoch bereits vor rund 35.000 Jahren.

43 Nun, wir wissen, daß gewollte und ungewollte Einfuhr von Pflanzen, Tieren und so zu gewollter und ungewollter Veränderung führt. Wie schrieb der »Stern«:

> »Kaninchen in Australien ... Wessis in Weimar ... Immer wieder zeigt sich: Werden Wesen willkürlich in eine wehrlose Umwelt verpflanzt, breiten sie sich ungehemmt aus.«



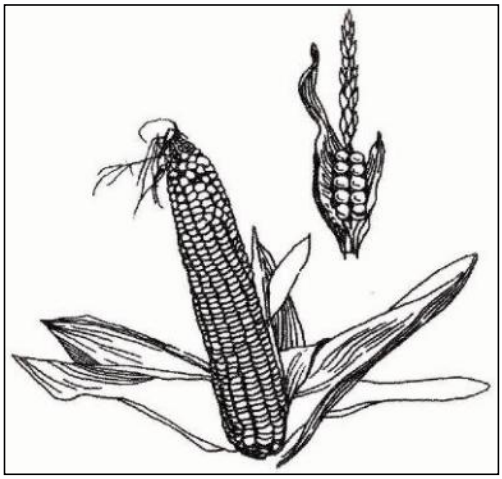
Erdnuß

von Grundbesitzern, die bis heute der ursprünglich einheimischen Bevölkerung das Recht auf Landbesitz abspricht; 1550 waren die Tainos ausgerottet. Schädlich waren nicht nur die neuen Pflanzen und die »Haustiere«, sondern auch die intensive europäische Nutzung – zum Beispiel mit Reihenpflanzungen –, die in der Karibik eingeführt wurde.

Die europäische Art, den Boden zu bearbeiten, zerstörte den Boden viel nachhaltiger[Anm.44] als es die Hacke der Ureinwohner vermocht hätte. Der Anbau von Monokulturen, einhergehend mit der aus Europa mitgebrachten Brandrodung, führte zu weiterer Bodenerosion und damit auch zu einer Veränderung des Feuchtigkeitshaushalts der ganzen Region. Dies hatte folgenschwere Auswirkungen auf die Pflanzen- und Tierwelt. Die vor den Spaniern mit Tropenwald überzogene Isla Hispaniola, aber auch Kuba, wurden entwaldet; die bereits im 16.Jahrhundert angelegten Zuckerplantagen schufen die bis heute bestehende Monokultur. Schon bei seiner zweiten Reise hatte Kolumbus auf Hispaniola Orangenplantagen anlegen lassen und wenige Jahrzehnte später waren alle Karibik-Inseln mit Orangenhainen bedeckt. Die Folgen der Entwaldung auf den Karibischen Inseln machten sich binnen weniger Jahre bemerkbar: sintflutartige Regenfälle und stürmische Winde – von den Tainos als *hurricanes* benannt, nach jenem einbeinigen Gott, der brüllend übers Meer stieg.



Theodor de Bry »Americae«, Frankfurt am Main 1617



Wilder und kultivuierter Mais

Der spanische Jesuit Bartolomé de Las Casas, später »Vater der Indios« genannt, schreibt 1550 in seinem »Kurzgefaßten Bericht über die Verwüstung der Westindischen Inseln«:

> »Friedfertig lebten sie alle, und ich erinnere mich nicht, davon gehört zu haben, daß die Dörfer oder die Häuptlinge gegeneinander Krieg führten. Sie verfügten über einen Überfluß an Nahrungsmitteln und über alles Lebensnotwendige, und sie besaßen eine große Zahl guter Äcker, von denen sie ihren Lebensunterhalt bestreiten können.«[Anm.45]

Das widersprach der Auffassung des Dominikanermönchs Francisco de Vitorio, Professor der Theologie an der Universität von Salamanca und einer der Begründer des europäisch geprägten Völkerrechts:

> »Sie sind nicht einmal besser als Vieh und wilde Tiere, denn sie nehmen weder feinere noch kaum bessere Nahrung als diese zu sich.«

Vitorio bestritt in seinen »Relectiones de Indis« (Vorlesungen über die Indianer) von 1532 andererseits den Spaniern das Recht auf das Land der Ureinwohner[Anm.46]. Das dem Römischen Recht entnommene Argument, die neuentdeckten Länder seien bisher herrenlos *(res nullius)* gewesen und gehörten daher dem, der sie nach den Regeln der römischen *occupatio* (Aneignung) als Erster in Besitz genommen habe, sei unzutreffend. Vielmehr seien die »Indianer« gemäß dem von ihm aufgestellten Grundsatz des Naturrechts, obwohl sie Heiden waren, uneingeschränkt Eigentümer des Landes; auch Häretiker verlören nicht ihr Eigentum[Anm.47]. Das zwischen den Völkern geltende Naturrecht gäbe zwar den Spaniern das Recht auf Handel und völlige Bewegungsfreiheit, aber es gäbe ihnen nicht das Recht, die indigene Bevölkerung gegen ihren Willen zu berauben oder sie anzugreifen. Vitorios Unterstützung für die Rechte der Ureinwohner stützten sich in erster Linie auf Gerechtigkeit und Ethik. Weder auf den von Vitorio ebenfalls abgelehnten Anspruch des Papstes auf das Recht, die neuen Länder zwischen Spanien und Portugal aufzuteilen[Anm.48], noch auf seine im Naturrecht begründete Auffassung hinsichtlich der Behandlung derr ursprünglichen Bevölkerung hörte jemand – dazu war der Goldrausch zu mächtig, um sich von einem kleinen Dominikaner die Rechte der Eroberer lehren zu lassen.



Tainos beim Essen

Anders als im 16.Jahrhundert im asiatischen Indien durch portugiesische Jesuiten wurden die Riten der spanisch-katholischen Kirche nicht den religiösen Vorstellungen der indigenen Bevölkerung angepaßt. Mit Brachialgewalt wurden Menschen, Ideen, Religion und die Verwaltungsorganisation durch die spanischen Conquistadores, durch Engländer, Portugiesen, Franzosen, Holländer vernichtet.



Kolumbus auf Hispaniola

Neu angelegte Ortschaften der spanischen Eroberer (ängstlich wurde in jedem Ort zuerst eine Festung erbaut) entsprachen nicht der natürlichen Struktur der Landschaft: Ohne Rücksicht auf Umrisse und Formen des Geländes, auf Bäche oder Flüsse, Moore oder Wälder wurden mit Lineal und Kompaß rechtwinklige Straßenzeilen, wie es sie im spanischen Burgenland, in Kastilien gab, festgelegt[49].

Hinzu kam, daß die Einwanderer nicht bereit waren, die von den Ureinwohnern angebauten Pflanzen als menschliche Ernährung zu akzeptieren; die Spanier litten deshalb

---

49 Der italienische Baukünstler Leon Battista Alberti:
»Innerhalb der Stadt soll die Straße nicht gerade, sondern ... in weicher Biegung gekrümmt sein. Und wie schön wird es sein, wenn sich einem beim Spazierengehen auf Schritt und Tritt allmählich immer neue Gebäudeansichten darbieten.«
Merket auf, Ihr Mannheimer und Karlsruher.

Hunger, die Ernährung war für die Kolonisten allgemein unzureichend. Vielfach lag dies daran, daß die eingeführten europäischen Pflanzen der amerikanischen Tropenzone nicht angepaßt waren. José de Acosta (»Historia natural y moral de las Indias«) klagte 1590, auf den Karibikinseln

> »sprieße der Weizen schön aus dem Boden und beginnt jetzt gerade zu grünen, aber er wächst so ungleichmäßig, daß man ihn nicht ernten kann, denn bei gleichzeitig ausgebrachter Saat sind die Halme teilweise nur in die Höhe geschossen, andere haben Ähren angesetzt, die einen werden nur zu Gras, die anderen zu Korn«.



Abfahrt der spanischen Flotte nach Amerika (Ausschnitt)

Juden[Anm.50], Mauren, »Zigeuner«[Anm.51], Ketzer durften nicht nach Amerika; der Anteil der Frauen (»Unnerröck [und Schnittblumen] an Bord, dat gifft Malheur«[Anm.52]) unter den Einwanderern betrug 1538 rund 10 Prozent und stieg in den folgenden Jahrzehnten auf etwa 25 Prozent, für die sich damit jedoch keine Befreiung verband, sondern nur ein Wechsel in der Abhängigkeit. Was sollten die Spanier auch mit ihren katholischen Weibern, wenn sie sich in Amerika die unchristlichen Eingeborenen zur Verfügung nehmen konnten (Samuel Pepys: »... und ich machte mit ihr, was ich wollte«). Die Anzahl weißer Familien blieb gering im Vergleich mit den Millionen Ureinwohnern und der Anzahl der Mestizen, den Kindern aus Verbindungen von männlichen Weißen und Ureinwohnerinnen.[Anm.53]

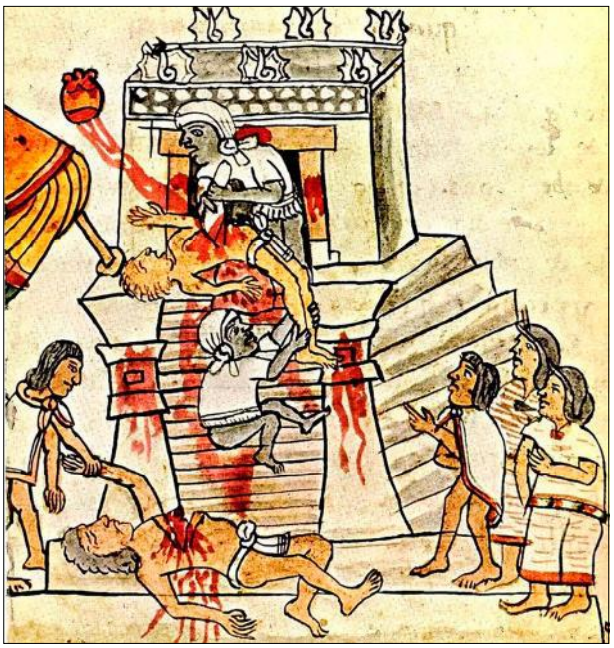


Zwangstaufe von Azteken

Kassawa (Maniok), Süßkartoffeln, Paprika, Mais, Kürbisse *(Cucurbita pepo),* Erdnüsse usw. wurden von den Kolonisten verschmäht, obwohl wegen der Regenfälle und der Feuchtigkeit die eigenen Vorräte verdarben; die Nahrung beschränkte sich auf Fisch und Maniok, aus deren Mehl das Kassawabrot[Anm.54] hergestellt wird. In Amerika war die Brotherstellung unbekannt – wenn man vom Kassawabrot absieht. Nur in Chile sollen die Eingeborenen eine Art von Fladenbrot hergestellt haben, das aber kein Brot im europäischen Sinne, also aus Getreidemehl war.

Theodor de Bry in »Schiffart in Brasilien in America ...« (Frankfurt 1593):

> »Es haben die Wilden auch noch



Menschenopfer bei den Aztkeken.
Berichte über Menschenopfer der amerikanischen Ureinwohner waren fester Bestandteil der Reiseberichte.

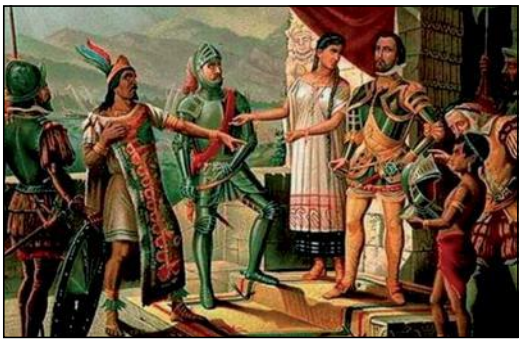


Papst Alexander VI. und die Aufteilung der Welt

andere Wurtzelen uber die Maniot unnd Aypi, darvon im neundten Capitel gesagt, daß die wilden Weiber ihr Mehl auß denselbigen machen / nemlich die Hetich nennen / dise sind in Brasilien so gemein / wie in Soffoyen die weissen Ruben / die Ruben daran sind zwo Feust dick / und anderthalb Schuh lang / mehr oder weniger / wenn man diese Wurtzelen oder Ruben außzeugt / scheint eine wie die ander zu seyn.«

Kassawa ist eine wenig nahrhafte und schwerverdauliche Speise. Man muß sich an sie gewöhnen – aber die Spanier mochten ihren verwöhnten Geschmack nicht verletzen; Kassawa war für sie einfach dégoutant. Das Brot daraus war für sie wie Gift: Das trockene Mehl dieser Knolle quillt im Magen auf und betäubt den Hunger, ruiniert aber auch die Verdauung. Einige Sorten Kassawa enthalten giftige Blausäure, die sich aber durch Vergärung entfernen läßt. Die südamerikanische indigene Bevölkerung zerkleinerte die Kassawa, weichte sie in Wasser ein und ließ sie in der Sonne stehen, bis sie anfing zu vergären. Eine Mischung mit einem unangenehmen Gestank, aber eßbar. Wenn man diese Masse trocknete, verschwand auch der Geruch. Man muß die frühen Ackerbauern bewundern, die diese Nahrungsmittel mit einer hohen Leidensfähigkeit, aber auch unstillbarer Neugierde ausprobiert haben[Anm.55] und dann die entsprechenden Pflanzen kultivierten. Man bedenke, daß viele wildwachsende Kartoffeln sehr bitter sind und zu giftig für den Verzehr. Von den vielen Tausenden kultivierbarer Pflanzen fanden (vor der Entwicklung der globalen Wirtschaft) nur etwa sechshundert vorübergehend oder auf Dauer Verwendung im systematischen Anbau.

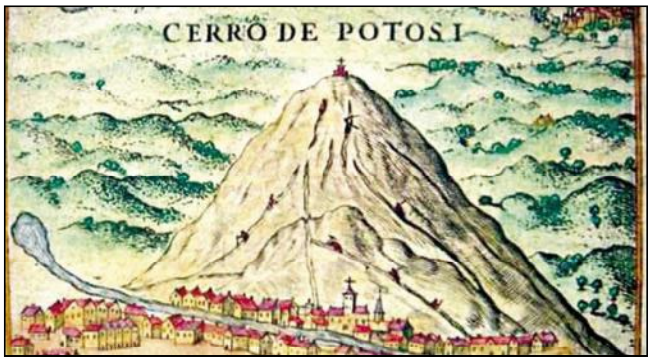
Urtümliche Völker (wie es wohl die ersten Kartoffelpflanzer in den Anden waren) vermischten bitter schmeckende[56], aber nährstoffreiche Pflanzenteile wie Eicheln und – natürlich – Wildkartoffeln mit ausgesuchten Erden, was die Wissenschaft als Geophagie bezeichnet. Viele Erden tragen negative Ladungen auf ihrer Oberfläche, die sie zu Kationenaustauschern machen – aber in den Erden befinden sich oft auch gefährliche toxische Stoffe, die zu Darmleiden und Anämie führen können. Stickstoffreiche Pflanzentoxine und Alkaloide sind im sauren Milieu des Magens zumeist positiv geladen und binden sich an solche Kationenaustauscher; dabei verdrängen sie Ionen von Alkali- und anderen Metallen. Die Nahrung wird verdaulich.



La Malinche (Malinalli, Malintzin oder Doña Marina) stammte aus der heutigen Provinz Veracruz, war eine Frau aus dem Nahua-Volk und dolmetschte für Hernàn Cortés

Das »moray«, Kartoffelmehl, wurde von den Europäern ebenfalls nicht geschätzt. Die europäischen Entdecker und Eroberer waren den neuen Pflanzen gegenüber mißtrauisch, sie verglichen sie mit den ihnen bekannten Gewächsen. Der Mais wird zu einem »Korn nach Art der Kichererbse«, das Kolben (spanisch »elote« von nahuatl »elotl«) trägt »wie die Kolbenhirse«.[Anm.57] Tortillas werden als eine Art mediterranes Brot beschrieben, Pap-

56 In der Sprache der Mittelamerikaner und der Kariben wurde Mais auch als Avati, Centli, Sora, Tayul, Tlauli, und Zara bezeichnet.



rika stellt eine Art Pfeffer dar und der Truthahn ist ein »großes Huhn gleich dem Pfau«, den man in manchen Gegenden Frankreichs auch »jésuit« nennt, weil ihn die Jesuitenmissionare erstmals dort einführten.

Wenn man dies berücksichtigt, so wird schon klar, daß der Mais sehr früh nach der Entdeckung Amerikas in Europa angebaut und dokumentiert wird: 1525 in Andalusien angebaut, 1530 bei Ávila, 1532 im Herbar von Gherardo Cibo (auch Ulisse Severini da Cingoli) in Rom, 1543 im Kräuterbuch von Leonhart Fuchs) während die Kartoffel, das minderwertig unter der Erde wachsende Knollengemüse, erst später zu Ehren kommt. Es war schlichtes Desinteresse an den neuen Früchten, die eine schnelle Einführung in ganz Europa behinderten, auch wenn regional und zeitlich manche Unterschiede bestanden. Erst die ungezählten Hungersnöte beschleunigten den Einführungsprozeß.

Nicht nur in Amerika hielten die Europäer an ihren Ernährungsgewohnheiten fest; sie verzichteten auch in ihren Kolonien in Asien und Afrika weder auf Wein noch Schinken noch Weizen, der in die Kolonien oder an die Stätten ihren missionarischen Wirkens von der Heimat geliefert werden mußte. Auf Brot aus hellem Getreide, aus Weizen, wollte der weiße Mann auch in Mittel- und Südamerika nicht verzichten[Anm.58] und zettelte für dessen Erlangung sogar manche Revolte gegen die spanische Obrigkeit an; der frühere Generalsekretär der UNO Kofi Annan 1999: »Sei nie klüger als die Eingeborenen!«[59]



Theodor de Bry:
Getränkeherstellung aus Maniok

Für das Verlangen nach weißem Brot und Wein bestand auch ein tieferer Sinn: Mit Weizenbrot und Wein wurde die Eucharistie gefeiert. Da paßte es nicht, den Leib Christi *(»Hoc est enim corpus meum«,* Hokuspokus) aus Mais- oder Kartoffelteig zu formen und Wasser zu trinken. Die Forderungen waren also religiös begründet und notwendig, wenn man die indigene Bevölkerung von der Einzigartigkeit und der Überlegenheit des christlichen Glaubens überzeugen wollte; das Abendmahl mußte mit Produkten begangen werden, die für die »Heiden« nicht den Geruch des alltäglichen Essens trugen.

Kolumbus fand auf den Inseln

---

59 Wir möchten an dieser Stelle noch auf eine amerikanische Rasse verweisen, die erst im 20.Jahrhundert entdeckt wurde. Zitat aus der ZEIT (April 2005):

»Ein seltsames Volk kam da aus den USA, es war untenrum nackt, aus seinen Schnäbeln und Schnauzen stiegen mit Text gefüllte Wolken, und was es dachte, sah man auch.«

Die Kinder von Carl Barks, Huey, Louie und Dewey (Tick, Trick und Track), »hatten Charakter, Eigensinn und Sprache«. Grübel. Grübel.

»viele Kräuter und Pflanzen, die man in Spanien sehr zu schätzen wissen wird, um daraus Tinkturen zu gewinnen, die man zu Heilzwecken oder als Gemüse verwenden kann«.

Die »Früchte« und »Kräuter« würden sich, so Christoph Kolumbus in seinem Tagebuch, von den europäischen Pflanzen unterscheiden »wie Tag und Nacht«. Die Europäer hätten nie vorher Früchte gesehen so süß wie die Ananas oder so geschmackvoll wie Erdnüsse.

Bereits wenige Jahre nach der Entdeckung Amerikas wurden die ersten Bücher mit naturgetreuen Abbildungen dieser neuen Pflanzen veröffentlicht:

– Leonhart Fuchs mit »Primi de stirpium historia ...« (Basel 1545),
– Adam Lonicerus mit einem weitverbreiteten »Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kreuter, Getreyde, Gewürtzen« (Frankfurt am Main 1578),
– Willem Piso mit »De Indiae utriusque re naturali et medici libri XIV« (Amsterdam 1658) oder
– Pietro Andrea Mattioli mit »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß, dergleichen vormals in keiner sprach nie an tag kommen.« (Prag 1563, gedruckt von Georg Melantrich von Aventin bzw. in Venedig von Vincenco Valgrini).

Tabak, »mit dem sich die Eingeborenen ihren Gebräuchen gemäß beräuchern«, hielt Kolumbus für ein Kraut, das nicht zu vermarkten sein werde.[Anm.60] In seinem Tagebuch vermerkt er, daß er auf Antigua eine neue Getreideart, von ihm »mahiz« genannt, entdeckt habe; innerhalb weniger Jahre verbreitete sich der von ihm bereits bei seiner ersten Reise mitgebrachte Mais in Spanien, Portugal und den Mittelmeerländern. Aber Bataten aß der gute Mann nicht, obwohl er sah, daß die Süßkartoffel für die indigene Bevölkerung eine wichtige Nahrungspflanze war.

Schon am ersten Tag der Landung in der Neuen Welt, auf der Insel Guanahani, schreibt Kolumbus, er hätte bei den Eingeborenen Verletzungsspuren an deren Körpern gesehen und ihm sei durch Zeichen mitgeteilt worden,

»wie hierher Leute von anderen Inseln, die ringsherum lagen, kämen und sie einfangen wollten und sie sich wehrten«.

Auf der Weiterfahrt zur späteren Isla Hispaniola warnen ihn an Bord befindliche Eingeborene vor den auf den Inseln lebenden Caniba. Las Casas schreibt nach dem Tagebuch des Kolumbus (11.Dezember 1492), daß

»Caniba nichts anderes ist als das Volk des Gran Can, der hier ganz nahe sein muß«.

Das traf sich gut, denn so konnte Kolumbus die Insel dem Herrschergebiet des Gran Can, des großen (chinesischen) Khan zuordnen – und da wollte er ja schließlich hin. Am 17.Dezember erhält Kolumbus einige Pfeile der Caniba; den Spaniern wird von Eingeborenen gezeigt, daß ihnen einige Fleischstücke aus ihrem Körper fehlten; die Canibas hätten diese Fleischstücke gegessen. Doch Kolumbus glaubte nicht an die Menschenfresserei; auch an die hundsköpfigen Bewohner, die auf anderen Inseln leben sollten, glaubte er nicht[Anm.61]. Dennoch wurde ohne jeden Beweis ein Teil der auf den

64 Die ersten Sklaven in Amerika machte Hernán Cortés bei der Niederschlagung eines Aufstands der Tepeaca (in Mexiko) im Sommer 1520. An Kaiser Karl V. schreibt er zur Begründung seines Feldzugs: »Abgesehen davon, daß sie ... sich gegen Eure Majestät aufgelehnt hatten, essen sie Menschenfleisch.« Die Sklaven wurden mit einem »G« für Guerra (Krieg) gebrandmarkt. Da diese Brandmarkung im Gesicht die schönsten Frauen verunstaltete, wurden anfänglich nur alte und häßliche Weiber gekennzeichnet.

Inseln lebenden Menschen, die Caniba oder Cariba, als Menschenfresser bezeichnet, deren Vernichtung gottgefällig war[Anm.62].

Den peruanischen Völkern wurde Menschenopfer unterstellt und deshalb ihre Versklavung religiös begründet. José de Acosta schreibt über eine ritualisierte Massenveranstaltung aus Anlaß des Todes von Inka Huayna Capac, daß »über tausend Menschen, darunter auch Kinder, getötet« wurden, aber er schreibt nicht, daß es bei diesem Fest Kannibalismus gegeben habe; die Getöteten glaubten sich »vom Glück begünstigt« und starben »ganz und gar freiwillig« – die Alternative war die Versklavung durch die spanischen Eroberer[Anm.63].

Die frühen Anthropologen und Entdecker Amerikas gingen von der These aus, daß sie in der Neuen Welt die Morgendämmerung Europas wiederfänden und verglichen die Indianer-»Stämme«, die »Primitiven«, mit den alten Griechen; der Vorwurf der »Menschenfresserei« war jedoch auch ein politisch motivierter Grund[64] die Ureinwohner wie (oder schlechter noch als) Tiere zu behandeln und die moralisch-theologische Begründung für die Sklavenhaltung[65] in den Silberbergwerken Südamerikas.

Und noch ein Punkt: Wo immer Kolumbus hinkam, überfremdete er – und nach ihm die anderen Eroberer aller europäischen Länder – die indigenen Orts-Bezeichnungen und ersetzte sie aus eigener Machtvollkommenheit mit spanischen Namen[66] streng nach der theologischen und weltlichen Hierarchie: die erste Insel San Salvador (Erlöser), die zweite Santa Maria, an dritter Stelle wurde dem König eine Insel (Fernandina) getauft, dann eine Insel für die Königin Isabella und das fünfte Eiland schließlich bekam die wahnsinnige Kronprinzessin Juana[67]. Papst Alexander VI. bekam keine Insel gewidmet, aber ihm soll eine der von Kolumbus mitgebrachten Indianerinnen als Geschenk gereicht worden sein, bei der sich der Papst seiner Missionarsstellung[Anm.68] bewußt wurde. Und der Inkubus

---

65 Im Nachhinein kann man sagen, daß der »Diebstahl« der alten Sach-Namen wie auch die Umtaufung des persönlichen Namens zur psychologischen Kriegführung gehört; mit der Zuordnung eines neuen Namens wird die bisherige eigene Persönlichkeit »wertlos« (deshalb im alten Eherecht die Übernahme des Mannesnamen, deshalb die Numerierung der Panzerknacker und in Gefängnissen, deshalb – am schlimmsten – die Einführung von Sarah und Isaak für jüdische Bürger in der Nazi-Zeit). Mit Hilfe der Sprache wird Wirklichkeit konstruiert, mit Hilfe der Sprache wurde jüdischen Bürgern eine »totale Rolle« übergestülpt. Von einer »totalen Rolle« spricht man, wenn alles, was ein Mensch tut, auf eine Eigenschaft, hier Jude zu sein, zurückgeführt wird.

66 Juana ist besser bekannt unter Johanna die Wahnsinnige. Johanna wurde als 16-Jährige 1495 in Lille verheiratet mit dem (österreichischen) Graf von Flandern, besser bekannt als Felipe I. mit dem Beinamen »der Schöne«, der schon zehn Jahre später starb, was die Witwe sehr verstörte (denn sie war – wie ihr Bruder – »liebestoll«). 1507 wurde sie deshalb von ihrem Vater (Ferdinand) und ihrem Sohn (Karl V.) in Tordesilla eingesperrt oder – besser – kaserniert und jeder Kontakt mit der nicht-höfischen Bevölkerung des Ortes wurde unterbunden. Erst 50 Jahre nach ihrem Felipe starb auch sie.

67 Der Ethnologe Robert J. Priest an der Taylor University in Kalifornien hat die Wortgeschichte der »Missionarsstellung« rekonstruiert. Erstmals genannt wurde die »anglo-amerikanische Mann-oben-Frau-unten-Stellung« in 1948 »The Sexual Behavior in the Human Male« von Alfred Kinsey, der sich auf des polnischen Sozialanthropologen Bronislaw Malinowskis Buch von 1929 »The Sexual Life of Savages in North Western Melanesia« beruft. Richtig ist, daß sich Bewohner der Trobriand-Inseln (Papua-Neuguinea) über die »anglo-amerikanische« Stellung von Kolonialbeamten, Pflanzern und Händlern lustig gemacht hätten. Nie sei jedoch in diesem Zusammenhang der Missionar erwähnt worden. Kinsey benutzt diese Geschichte, um das Bild des sexuell behinderten Priesters darzustellen. Der Begriff der »Missionarsstellung« ersetzte die bisherige Bezeichnung »Ehestandsstellung«. Seit Alex Comforts »The Joy of Sex« (1972) ist der Begriff in den normalen Sprachgebrauch (als antikirchlicher Kampfbegriff) übergegangen.

(oder war's der Succubus?) tat mit ihr, was er wollte. Selbst der niedere Klerus wurde nicht vergessen: Eine Insel wurde nach dem spanischen Kloster Montserrat benannt und konnte sich aus den Erträgen eine Druckerei leisten. So bekam jeder seinen Anteil, obwohl das Gold und die anderen Schätze interessanter waren.

Das, was Kolumbus, »Gouverneur von Indien«, und die vom ihm befehligten Spanier in der Karibik praktizierten, wurde einige Jahrzehnte später von den Engländern in Virginia wiederholt: Auch in Jamestown lehnten die Kolonisten die einheimische Süßkartoffel und den Mais ab und litten deshalb Hunger, auch hier wurde rücksichtslos die Natur zerstört, auch hier wurden Kolonien wegen der Unfähigkeit der Europäer, im Einklang mit der Natur zu leben, wieder aufgegeben[69]. Henning Heske (geb.1960):

»Ehe man sich versah, waren ungezählte Kulturen, Tier- und Pflanzenarten vernichtet.«

Die spanischen Kolonisten in Mittel- und Südamerika orientierten sich anfangs ausschließlich an den in Mittel- und Südamerika vermuteten Gold- und Silberschätzen; Ackerbau und Viehzucht entwickelten sich nur dort, wo auch Bergwerke bestanden.

So wurde zum Beispiel am Fuße des Rico Cerro de Potosí (damals im Vizekönigreich Peru, Virreinato del Perú, heute in Bolivien[70]) in den Anden (4.000 Meter) die Verpflegung für die zeitweise 160.000 Einwohner (1650) aus dem gesamten südamerikanischen Raum herangeschafft und gab damit Anlaß zum Entstehen eines agrarischen Großraums. Auch an anderen Stellen in Mittel- und Südamerika entstanden großflächige Agrarräume, die Nahrung für die Bergwerke produzierten; 80 Prozent des Grundbesitzes gehörten der Kirche, die 70.000 Kirchen und 500 Klöster der verschiedensten Orden errichten ließ. Zwischen 1503 und 1600 kamen rund 7.400 Tonnen Silber aus Potosí auf den Weg nach Spanien.



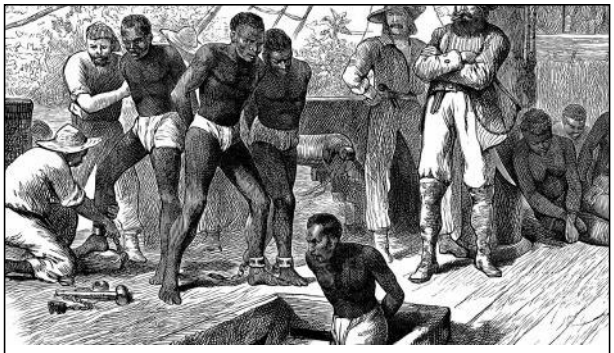
Hendrik Huygens: Lager der Kariben

Für die in den Bergwerken, in Baumwoll- und Wollfabriken und auf den Landgütern der neuen Grundbesitzer, den »encomendores« *(encomienda,* »Inobhutnahme«, hieß das Zwangsarbeitersystem, in dem die spanische Krone die Tributleistungen der Indianer an einzelne Kolonisten abtrat, und dem *repartimiento,* bei dem die indianische Landbevölkerung gruppenweise an einzelne spanische Lehnsherren aufgeteilt wurde), arbeitenden versklavten Ureinwohner – und nur für diese – griffen die Spanier auf die

69 Während des 17.Jahrhunderts umfaßte das Vizekönigreich sechs Audiencias oder Provinzielle Verwaltungseinheiten: Panamá, Santa Fé de Bogotá (Kolumbien), Quito (Ekuador), Lima (heutiges Peru), Charcas (Bolivien, Paraguay, Argentinien und Uruguay) sowie Chile.

70 Potosí hieß bei der ursprünglichen Bevölkerung Potoche (in Quechua: der Berg, der grollt oder explodiert), was die Spanier später zu »Potosí« verballhornten. Am 10. April 1545 wurde nach dem Fund einer Silberader eine Bergbausiedlung gegründet. 1572 gründete Vizekönig Francisco de Toledo offiziell die Stadt Villa Rica de Potosí und ließ die erste Münzpresse (casa de la moneda) errichten. In den Minen starben mehr als 150.000 Menschen aus der indigenen Bevölkerung; im kolonialen Peru waren fast keine schwarzen Sklaven zu finden, da diese aufgrund der ungewohnt sauerstoffarmen Luft und der Kälte des Hochlandes schon nach kurzer Zeit starben. 1626 starben bei einem Dammbruch eines Silber-Absetzbeckens am Berg Cerro Rico zwischen 2.000 und 4.000 Bewohner der Stadt San Ildefonso.

einheimische Kartoffel und auf *chuños* (in Quechua: *charqui)* zurück. Der Spanier Pedro de Cieza de León (latinisiert: Pietrus Cieza) beklagte in seinem Buch »Ordnica del Peril«, daß die *chuños* über die spanischen Zwischenhändler so teuer wurden, daß die »Erfinder« der Trocken-Kartoffel diese fast nicht mehr bezahlen konnten. Sir Hans Sloane, berichtet 1693 kritisch nach seiner Rückkehr von Jamaika, wo er die angeheiratete Zucker-Plantage »Sixteen Mile Walk« inspiziert hatte, daß diese doppelte Ausbeutung in allen Orten üblich war, an denen die Spanier Bergbau oder Landwirtschaft betrieben. Mit dem Verkauf der Kartoffeln an die in Potosí schuftenden Indianer kam manch Spanier zu Reichtum; die Kartoffel gewann dadurch den Ruf, »wertvoll« zu sein, wenn auch nur wegen des ertragreichen Handels mit ihr.



Auf einem Sklavenschiff. Holzschnitt (um 1880) von Joseph Swain. Sklaven an Bord eines Sklavenschiffs werden gefesselt, bevor sie in den Laderaum gebracht werden.

Auf den Westindischen Inseln (wie später auf dem südamerikanischen Festland) wurde die ortsansässige Bevölkerung vernichtet, von den Spaniern euphemistisch »pacificación« genannt. Der Philosoph, Schriftsteller und Staatstheoretiker Charles-Louis de Secondat, Baron de La Brède et de Montesquieu beklagte, daß

> »ein Volk, so zahlreich wie die Völker Europas, verschwand bei der Ankunft jener Barbaren, die an nichts anderes dachten als der Menschheit die höchste Stufe der Grausamkeit zu offenbaren«.

Gewalttätige Auseinandersetzungen (bis weit ins 17. und wieder im 20.Jahrhundert), die Zwangsarbeit auf den Plantagen und die eingeschleppten Seuchen[71] verminderten die Zahl der Ureinwohner: 506 Jahre nach dem ersten Betreten amerikanischen Bodens durch Spanier haben die Nachfahren honduranischer Ureinwohner in Tegucigalpa den Entdecker Kolumbus symbolisch zum Tode verurteilt. Mit Kolumbus habe – so heißt es in der Urteilsbegründung – das »Zeitalter der Völkermords, der Grausamkeit und der Sklaverei«[72]

---

71 »Virgin-soil«–Epidemien (wie man ansteckende Krankheiten unter zuvor davon nicht betroffene Bevölkerungsgruppen nennt) führen dazu, daß sie für den Einzelnen extrem gefährlich sind und fast jeder, der mit einem Erkrankten in Berührung kommt, gleichfalls erkrankt und deshalb sich die Anzahl der gesunden Menschen drastisch verringert und weder Krankenpflege noch Feldbestellung aufrechterhalten werden kann.
Schon der Philosoph Immanuel Kant meinte, daß sich epidemische Krankheiten mit der Geschwindigkeit der Reisenden verbreiten würden. Deshalb sind heutzutage Infektionen im Fernen Osten binnen weniger Tage auf der ganzen Welt verbreitet. In Zeiten knapper Kassen wäre es daher nach dem Verursacherprinzip richtig, die Reise- und Luftfahrtgesellschaften für die Folgen haftbar zu machen.
Seuchen waren der Schrecker jener vergangenen Zeit, das galt für die Pest wie auch für die Pocken.

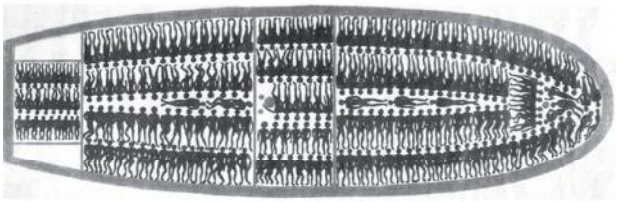
72 Der bayerische Diplomingenieur Hermann Sörgel schrieb 1951 (!) in einer Veröffentlichung über das »Kongomeer«, welches das Mittelmeer bei Gibraltar abriegeln und damit langfristig das Mittelmeer trockenlegen sollte:

> »Wenn die Weißen Afrika auf Dauer organisieren wollen ... besteht ein Interesse, Gegenden zu vernichten, wo nur der Schwarze allein leben kann. Die Eingeborenen ... sind Pygmäen, primitive zwergwüchsige Völker, zum Teil Menschenfresser.«

Nun, auch das ist einer der Hinweise, daß die nazistische Geopolitik nahtlos in die Geisteswelt der Bundesrepublik übernommen werden konnte.

begonnen. Die Spanische Botschaft in Honduras (und in anderen Ländern) feiert jedoch weiterhin ungerührt und wie jedes Jahr den »Tag der Hispanität«, bis wohl die letzten Indianer in der Masse der eingeführten Negersklaven verschwinden[73].

Afrikaner und »Indios«[Anm.74] verbanden ihre animistischen Vorstellungen zum »Vodoun«, zum »Voodoo«, eine in sich schlüssige Erklärung der Welt und des Kosmos. Jean-Jacques Rousseau behauptete rund zwei Jahrhunderte später, das Leben eines »Wilden« sei am wenigsten unglücklich, denn der Wilde kenne nicht die eleganten Vergnügungen der kultivierten Gesellschaft als Ausgleich für sein Mißgeschick, die Möglichkeiten an Unterhaltung in einem Indianerstamm seien kaum der Rede wert: So kann es formuliert werden. Oder: Das deutsche Fernsehprogramm ist auch nicht besser.



Belegung eines Seglers mit afrikanischen Sklaven

Da die »Indianer mit ungenügender Intelligenz und Vernunft begabt« waren, entgingen sie der formalen Inquisition (ursprünglich war nur eine »Untersuchung« gemeint), die 1610 in Mexiko begann und bis 1820 ausgeübt wurde. Noch 200 Jahre später meinten holländische Missionare im Norden Amerikas, daß die Indianer »unkultiviert und dumm wie Zaunpfähle« seien.

Aber es war auch nicht nötig, die südamerikanischen Ureinwohner der möglicherweise langwährenden Einzel-Inquisition zu unterwerfen, denn wirtschaftlich konnten sie ausgebeutet werden und militärisch waren sie keine Gefahr mehr. Die Beraubung der Menschen, des Kontinents und seiner Reichtümer war ohne das »Heilige Offizium« effizienter.

(William Cavendish, 1.Duke of Newcastle):
»Das ganze Wissen unserer älteren Welt
Hat die Erde nach drei Teilen bloßgezählt:
Columbus dann, als Seefahrer bekannt,
Fand eine neue Welt, Amerika genannt.
Die neue Welt, gefunden, nicht gemacht,
Entdeckt nur, schlummernd in der Zeiten Nacht.«



Peru 1995

73 Noch einmal Montesquieu,(1689–1755):
»Nicht ohne Entrüstung kann man an die Grausamkeit denken, die von den Spaniern an den Indios verübt wurden, und wenn man darüber schreiben muß, verfällt man unweigerlich in Phrasen.«
Einen solchen Satz hätte Montesquieu auch über die Engländer und Iren schreiben können, müssen.

Anmerkungen zur zweiten Furche

1 García Lorca übersieht hierbei, daß die Muslime Christen und Juden als minderwertig betrachteten und deren Rechte äußerst eingeschränkten. Die Muslime betrieben in allen eroberten Ländern eine Massenversklavung, sofern sich die Eroberten nicht dem Islam anschlossen. Die berühmt-berüchtigten Janitscharen waren geraubte Kinder christlicher Eltern. Schon im 8.Jahrhundert entstand durch die Muslime die größte Sklavenhaltergesellschaft der Weltgeschichte. Wo immer muslimische Eroberer auftraten, kam mit ihnen Unterdrückung. Zwischen Islam und dem Rest der Welt herrscht glaubensbedingt ein ewiger Krieg: Krieg zwischen dem »Haus des Friedens« (Islam) und dem »Haus des Kriegs«. Frieden zwischen diesen beiden Positionen gibt es erst dann, wenn das »Haus des Kriegs« nicht mehr besteht (Sure 8,39 und 9,41). Friedensverträge, welche islamische Herrscher mit nichtislamischen abschlossen, gelten nur als Waffenstillstände. Sultan Süleyman schloß mit dem französischen König einen Frieden, der nur so lange dauern sollte, solange der Sultan lebte, und das war eine Abweichung von seinen sonstigen Verträgen und an sich koranwidrig. Waffenstillstände wurden, werden, für höchstens 10 Jahre abgeschlossen; einzelne Rechtsschulen akzeptierten sogar nur 3–4 Jahre. Deshalb ist der Krieg im Nahen Osten nie abgeschlossen; deshalb ist es folgerichtig, daß die Muslime keinen Frieden mit Israel schließen werden.
Süleyman war verheiratet mit einer ehemaligen Sklavin, Roxelane, die in einer Intrige gegen seinen Sohn Mehmed den Sultan bewegte, diesen erwürgen zu lassen. Man muß ja schließlich an die eigene Brut denken!

5 Hierzu ein passendes Zitat aus der »ZEIT«: »Wenn Männer Segel hissen für das Krieg oder Forschung genannte Leben, müssen Frauen manchmal nach dem Tränentuch greifen.« Cortés nach der Verbrennung seiner Schiffe: »Das ist es eben, was wir suchen, große Schätze und große Gefahren.«
Und noch ein Zitat:

> »Das Meer – unendliche Weiten. Wir schreiben das Jahr 1492. Dies sind die Abenteuer des Segelschiffs *Santa Maria,* das mit einer vierzig Mann starken Besatzung ein Jahr unterwegs ist, um neue Welten zu erforschen, neues Leben und neue Zivilisationen. Viele Seemeilen von Spanien entfernt dringt die *Santa Maria* in Gebiete vor, die nie zuvor ein Mensch gesehen hat.«

Als Trekkie wissen Sie, was hier zitiert wird. In der Serie »Enterprise« (und seiner Nachfolger) spielt die Kartoffel übrigens mehrmals eine (bedeutsame) Rolle. So kehrt Benjamin Lafayette Sisko nach dem Tod von Jadzia Dex zurück zur Erde, in das Restaurant seines Vaters, und bürstet dort Kartoffeln sauber. Durs Grünbein:

> »Ein Fisch, der fliegt – so fing Kolumbus' Traum
> An einem Morgen an, mit einem Willkürakt.
> Ist da ein Indien, das westwärts liegt,
> Sticht man von Spanien aus in See?
> Er sah, und traute seinen Augen kaum,
> Wie aus dem Wasser Fische steigen.
> Neptuns Vögel, schrieb er in Tagebuch. In Wüsten Schnee /
> Entdecken war gewöhnlicher als diese Tiere,
> Die aus den Wellen schnellten wie von Bögen.
> Die Pfeile jener Wilden, die er nackt
> Am andern Ufer fand und Indios nannte.
> Was las er auf den Helmen seiner Kanoniere,
> Stumm nach der Landung? Dieses Unbekannte
> War ihm unheimlich wie ein Fisch, der fliegt.«

Und unser Nationaldichter Johann Christoph Friedrich von Schiller im »Lied von der Glocke« (1799):

> »Der Mann muß hinaus
> Ins feindliche Leben
> Muß wirken und streben
> Und pflanzen und schaffen
> Erlisten, erraffen
> Muß wetten und wagen
> Das Glück zu erjagen.«

8 Alle Schiffe jener Zeit hatten mit dem *Teredo navalis* zu kämpfen, dem Schiffsbohrwurm, eine rattengroße, Holz fressende Muschel, die sich in Planken und Bohlen bohrte und deren Appetit dazu führte, daß früher oder später jedes Schiff, das zum Beispiel an einer Sandbank Bodenberührung hatte, Wasser faßte und auseinanderfiel. Alfred Brehm zitiert über diesen Bohrwurm:

> »Die Zerstörungen, welche dieses wurmförmige Thier bewirkt, sind ansehnlich genug, um sowohl die Verhaßtheit, welche ihm zu theil geworden, als auch den strengen Ausdruck Linné's zu rechtfertigen, welcher ihn *calamitas navium* (das Elend, Verderben der Schiffe) nennt. Er ist mit dem Vermögen begabt, sich in Holz einzubohren, zerstört Schiffswracke, durchwühlt Bauwerke zur Einengung des Oceans, durchlöchert Schiffe, Brückenpfeiler und Bollwerke in allen Richtungen, so daß sie bald, unfähig, der Gewalt der Wogen länger zu widerstehen, ihnen erliegen müssen. Der Betrag des Schadens, welchen der Schiffswurm auf diese Weise jährlich verübt, ist schwer zu berechnen. Daß er aber sehr beträchtlich sei, geht aus den Klagen, welche über dieses Thier in fast allen Meeren erhoben werden, und aus den vielen kostspieligen Vorkehrungen zu Abwendung seiner Angriffe hervor.«

10 Sevilla besaß das Monopol für alle aus Amerika, Neu-Spanien, einkommenden Waren; der Reichtum der Stadt verhinderte jedoch nicht, daß etwa 70 Prozent der Bevölkerung weiterhin arm blieben und von ihrem Tageslohn gerade das Nötigste bestreiten konnten. Spaniens Wohlstand versickerte im Kampf für die Inquisition und für das stehende Heer. Über Sevilla hieß es: »Wer es nicht gesehen hat, hat keine Wunder gesehen.« An dieser Stelle soll daran erinnert werden, daß die Spanier in den knapp 150 Jahren von 1503 bis 1660 etwa 18.500 Tonnen Silber und 200 Tonnen Gold – nach heutigem Wert fast 2 Milliarden Euro – nach Europa verbracht haben (und damit eine Silber-Inflation von 200 bis 500 Prozent in Europa auslösten und den Berufszweig der Kipper oder Wipper begründeten). In dem Jahrzehnt von 1591 bis 1600 wurden zum Beispiel pro Jahr Produkte mit einem Wert von 800 Millionen Marivedis nach Spanien importiert; das entsprach den Jahreseinkommen von rund 80.000 Handwerkern. Der Franziskaner-Pater Bernardino de Sahagún über die Eroberer: »Wie Affen griffen sie nach Gold und befingerten es, sie wühlten wie hungrige Schweine nach Gold.«

Spanien verließ sich auf das Gold aus seiner Kolonie und verzichtete auf eigene Arbeit und Produktion; es wurde und blieb arm, weil es im 16.Jahrhundert zu viel Geld hatte. Der Agrarhistoriker Wilhelm Abel weist darauf hin, daß die Inflation im Durchschnitt jährlich nur 4,3 Prozent ausmachte und diese Inflation bereits vor Beginn der Silber-Transporte einsetzte. Aus Balingen wird 1601 berichtet, daß in den Teuerungsjahren »viele rauhe und felsige Böden ausgereutet und umgerissen« worden seien, was den späteren Anbau mit der genügsamen Knolle begünstigte.

11 Der ursprüngliche Name der »Niña« war »Santa Clara«; Eigner des Schiffes war Juan Niño aus Mogúer in Huelva, der auf der ersten Fahrt nach Amerika als Schiffsmeister mitfuhr; später wird Kolumbus Miteigner der »Niña«. Die »Pinta« war Eigentum des Navigators Christóbal Quintero (und Gómez Rascón aus Palos, der das Schiff auf der ersten Reise begleitete (man will ja sehen, wo sein Geld bleibt, denn ein Schiff ist bekanntlich wie ein Faß ohne Boden). Eigner der »Santa Maria« war Juan de la Cosa, der als Schiffsherr mitfuhr; es war – wie man sieht – eine privat finanzierte *(public-private partnership* heißt so etwas heute) Entdeckungsreise. Der Journalist Hellmut Diwald bezeichnete die damalige Welt als »ein Objekt, das von iberischen Schiffskielen« beherrscht war. Der größte Finanzier der Kolumbus-Reise war der Leiter der Königlichen Vermögensverwaltung, Luis de Santangel, ein getaufter Jude. Der zweitgrößte Geldgeber war Gianotto Berardi, Repräsentant des Hauses Medici in Sevilla und Sklavenhändler.

14 Diese Seekarten entstanden am Ende des 13.Jahrhunderts und markierten nur die direkten Verbindungen von Hafen zu Hafen. Der Ursprung der Portulane lag wohl in Venedig, das die Karten für den Mittelmeerhandel verwendete. Eine Anleihe an arabische Vorbilder ist bis heute nicht nachzuweisen. Es wird behauptet, daß diese Karten nur selten mit auf See genommen wurden, sondern nur zu Hause studiert wurden, damit sie nicht anderen Seefahrern in die Hände fielen. Voraussetzung für die Erstellung der Portulane war Kenntnis und Benutzung des Kompasses oder des Magnetsteins *(bussola* genannt nach der Büchse für die Magnetnadel). Reisende im Mittelalter benutzten im Allgemeinen keine Karten, sondern suchten den Rat lokaler Führer oder schlossen sich mit anderen, die das gleiche Ziel hatten, zu Gruppen zusammen wie die Pilger in »The Canterbury Tales« von Geoffrey Chaucer.

15 1768 muß James Cook erfolgreich protestieren, weil man ihm entsprechend den damaligen Sitten in

der englischen Kriegsmarine einen Koch auf die Reise mit der *Endeavour* mitgeben wollte, der »hinkte und entstellt« war. Cook bekommt als Ersatz John Thomson, dem die rechte Hand fehlte (über diesen Koch hat Gavin Bishop ein Buch »Cook's Cook« verfaßt, in dem die neuseeländische Küche gepriesen wird; siehe Fünfte Furche). Das war die Einstellung zur Verpflegung der Mannschaften an Bord und nicht die sechsprozentige Beschäftigungspflicht von Schwerbehinderten in Wirtschaft und Verwaltung. Unter diesen Umständen ist verständlich, daß Köche die »Schmutzigen« waren, die *smutjes,* da sie doch ihre vom Kartoffelschälen bestaubten Hände an der Kleidung abwischten und diese wiederum nicht wechselten. In einem »Amtsblatt der Freien und Hansestadt Hamburg« des Jahres 1887 wird angeordnet: »Auf jedem Schiff muß mindestens ein erfahrener Koch für die Zwischendeck-Passagiere sich befinden.« Es ist nicht überliefert, ob derjenige, der 1779 diesen berühmten Seefahrer auf Hawaii kochte und anschließend teilweise aufaß, ein guter Koch war.

In früheren Jahrhunderten war der Smutje zugleich der »Schiffsarzt«. Zum einen war er neben dem Kapitän der Einzige mit einem abgetrenntem Raum (für die Operationen) und zum anderen konnten sich Mannschaft und Offiziere bei ihm die für den Landgang (oder besser: für die damit verbundenen Strapazen) die erforderlichen Kräuter und Stärkungsmittel holen.

Eine Abschweifung: Das Wort »Ekel« kann zurückgeführt werden auf »nausea«, das wiederum von »naus«, Schiff, kommt. Für die damalige Schiffskost lag diese Beziehung nahe.

Angeblich habe ein Ismail zu einem Andrew gesagt:

> »Es gibt schwerwiegende Probleme mit der *Titanic*. An Bord fehlt ein Kartoffelschäler, und die Matratzen sind zu weich.«

20 Die Agrarlandschaft des Mittelalters und insofern das Nahrungsmittelangebot einer weithin auf Selbstversorgung beruhenden Dorf- und (Ackerbürger-)Stadtbevölkerung war auch in deutschen Landen eintönig. Roggenanbau beherrschte die Flächen der Dreifelderwirtschaft. Gartenland nahm höchstens 2–3 Prozent des Ackerlandes ein. Man aß Schwarzbrot und Mehlspeisen, meist in Gestalt von Suppen, die man in einem großen Kessel über der Feuerstelle kochte. Pastinaken und Wolfsbohnen, Lauch, Kohl, Karotten, Rüben – immer in einem Topf und vielleicht ein Stück Fleisch dazu. Von Gemüsesorten und Obst in Deutschland wissen wir nichts vor dem 9.Jahrhundert (Gurken, Kohl, Lauch, Karotten, Portulak, Rettich, Kopfsalat, Sellerie bzw. Apfel, Aprikose, Birne, Walnuß, Pfirsich, Pflaume, Kirsche). Das gewöhnliche Volk aß ungewürzte Breispeisen aus Getreide und trank Wasser oder vergorene Fruchtsäfte.

Im 12./13.Jahrhundert traten dazu Feldsalat, Kohlrabi, Rote Rübe sowie Zwetschge und Stachelbeere, im 15.Jahrhundert der Spinat und die Rote Johannisbeere. Wichtiger Bestandteil der damaligen Küche war der »Blancmanger«, ein dicklicher, mit gebratenem Speck garnierter Brei aus Reis, Hühnerfleisch, Milch und Mandeln. Etwa im 15. und 16.Jahrhundert kamen »Soßen« hinzu: Zum Spanferkel gab es Kamelinsauce aus saurem Traubensaft, der mit Rosinenstücken, Brotkrumen und Mandeln angedickt und – bei ausreichendem Wohlstand – mit Zimt und Nelken gewürzt war.

25 Buchweizen *(Fagopyrum esculentum,* Heidenkorn, bukweten, boeckweyt) ist eine anspruchslose krautige Pflanze aus der Gattung der Knöteriche, die in Europa auf Heide- und Sandböden angebaut wurde, auf Böden, auf denen sonst nur Erika und Ginster wuchsen; die Früchte sind dunkelbraune kantige Nüsse, die den Bucheckern ähneln. Buchweizengrütze dient heute nur noch als Viehfutter. Buchweizen hat mit »normalen« Getreidesorten, die alle zur Familie der Gräser gehören, nichts zu tun.

26 Die Hirse spielte – teilweise bis in das 20.Jahrhundert hinein – eine entscheidende Rolle bei der vorherrschenden Breinahrung, wenn sie auch in »guten Zeiten« dem Brotgetreide beigemischt wurde. Der deutsch-baltische Kulturhistoriker Victor Hehn stellte am Ende des 19.Jahrhunderts fest: Der Roggen sei ein zu nordisches, die Mohrenhirse ein zu südliches Getreide.

Roggen war nach der Kultivierung in Europa nach Auffassung der römischen Agronomen eine Kornart (Plinius beschreibt ihn als die »geringste Kornart«), der als Wildkraut angesehen wurde, das sich nur dazu eigne, den Hunger zu stillen. Brot aus Weizen wurde dem dunkleren Roggenbrot vorgezogen und war aus Preis- und aus Statusgründen den oberen Gesellschaftsschichten vorbehalten. In Frankreich war Roggenbrot als »billiger Kuchen« beleumdet, was wiederum erklärt, daß Marie Antoinette (in der bewußten Wanderanekdote angeblich) fragte, warum die Leute keinen »Kuchen« essen, wenn sie Hunger litten.

Im südlichen Deutschland war Weizen und Dinkel weitverbreiteter als im Norden. Im 12. und 13.Jahrhundert war Weizen das wichtigste Getreide der städtischen Bevölkerung sowie des Adels in den ländlichen Regionen. Die Bauern aßen alle anderen Getreidesorten (Roggen Hirse, Gerste und Hafer), die noch im 18.Jahrhundert zum Brotbacken herangezogen wurden, wenn es an Weizen mangelte. Möglicherweise kann man den Weizenschwerpunkt im Süden Deutschlands auch daran festmachen, daß er einen höheren Prestigewert als anderes Getreide hat(te), damit mehr dem »Genuß« und damit der Lebensfreude diente und wohl – Achtung Vorurteil – dieses dem nördlichen Protestantismus fremd war. Die Armut aufgrund der Ausbeutung der Landbevölkerung führte in Frankreich dazu, daß, so Fernand Braudel, sich im 18.Jahrhundert das Verhältnis der Brotgetreidesorten von 1:1 zu 2:1 (Roggen : Weizen) verschob.

27 Auf dem Globus von Martin Behaim konnte man den Verlauf der portugiesischen Erkundigungen Afrikas erkennen. Behaim lebte zeitweise auf den Azoren, heiratete in Portugal in den Adel mit Königshofbeziehungen und wurde sogar Ritter. Familienmitglieder schrieben über ihn, als er den Globus konstruieren wollte: »Pruder merteins seltzsams wessen«, »der all tag nit pesunders thut.«

28 Kolumbus stützte sich, auch weil's ihm paßte, auf die Angaben von Behaim (etwa 1459–1507), der bei seinem Erdapfel wiederum auf Poseidonios und Beobachtungen bei eigenen Entdeckungsfahrten an den Küsten Afrikas zurückgriff. Behaims Globus war nicht nur wichtig wegen des Gezeigten, sondern auch wegen des Nichtgezeigten – Amerika. Die Landkarten jener Zeit werden heute als »Radkarten« bezeichnet, ein Kreis und darinnen ein T. Die Karten waren nach Osten, zum »Orient« (wo das Licht herkam) hin »orientiert«; oberhalb des T-Balkens lag Asien, unten links des vertikalen Balkens lag Europa und rechts Afrika. Und alles umgeben vom Welt-Ozean.

29 Erst 1510 ist auf dem Jagiellonischen Weltglobus der neue Erdteil Amerika berücksichtigt. Die Herstellung von Globen wurde Haupterwerbszweig der frühen Geographen, da es modisch wurde, im trauten Heim einen Erdapfel aufzustellen. Und für die junge Druckindustrie ward es auch ein gutes Geschäft.
Der Geograph und Mathematiker Paolo dal Pozzo Toscanelli war der geistige Vater des Gedankens, einen direkten Seeweg nach Indien, ins westliche Gewürzland zu finden. Es wird angenommen, daß Kolumbus eine Abschrift eines Briefes von 1474 besaß, den Toscanelli an den portugiesischen Königshof geschrieben hatte. In diesem Brief wird auf die Orientreisen Marco Polos und anderer Entdecker Bezug genommen und er enthält eine Beschreibung des Weges, wie man auf dem westlichen Seeweg nach Indien gelangen könne: Zuerst käme man ins mythische Antilia, dann nach Cipangu, und von da sei es nur eine kurze Wegstrecke zum asiatischen Festland, zu den Gewürzen und Edelsteinen. Dem Brief liegt auch eine Kopie einer Karte bei, auf die sich Kolumbus später häufig bezieht.
Auch das Buch des Bischofs Pierre d'Ailly »Imago Mundi« beeinflußte den Kolumbus, denn d'Ailly zitiert:

> »Laut Aristoteles sind das Ende des bewohnten Landes im Osten und das Ende des bewohnten Landes im Westen einander ziemlich nah, und zwischen ihnen liegt ein kleines Meer, das man in wenigen Tagen durchqueren kann.«

30 Tomás de Torquemada war jüdischer Abstammung und gehörte zu den Conversos; er trug wesentlich zu dem Ausweisungsedikt der spanischen Könige bei. Torquemada war Mitbegründer des Klosters Santo Tomás in Ávila, dessen Bau zum Teil aus konfisziertem jüdischem Eigentum bestritten und schon 1493 beendet wurde. Er starb 1498 in diesem Kloster und wurde auf dem Klosterfriedhof beigesetzt. Im Santo Tomás ging Teresa (de Jesús) von Ávila beichten, die in Ávila das Kloster San José gründete und von dort aus die Karmeliter reformierte: Besitzlosigkeit, Leben in Klausur, Gebet in der Zelle, ausgedehntes Fasten, Barfüßigkeit; es bildeten sich die »Unbeschuhten«, die wiederum die Kartoffel nach Norditalien brachten. Denn die Kartoffel, ohne Zutaten, spiegelt die Bedürfnislosigkeit wie keine andere Nahrungspflanze. So schließt sich der Kreis.

31 1481 ließ der Beichtvater Isabellas I. etwa 12.000 Juden als Glaubensakt *(actus fidei)* öffentlich verbrennen, was Francisco Rizis zu seinem Bild »Auto de fe en la Plaza Mayor de Madrid« inspirierte.
Niccolò di Bernardo dei Machiavelli meinte 1532 in seiner Schrift »De Principatibus« zu der Vertreibung der Juden aus Spanien »Nè può essere questo esempio più miserabile, né più raro« – ein Beispiel, das nicht erbärmlicher und seltener sein kann; Johann Gottlob Regis übersetzte 1842 für den Verleger Johann Friedrich Cotta »miserabile« in »mirabile«, was man wirklich nur als miserabel bezeichnen kann. 1492 wurden auf Veranlassung von Kardinal Francisco Jiminéz de Cisnero am Birrambla-Tor von Granada

die Schriften des Islams und des Judentums und dann die Menschen verbrannt. Über Isabella sagt die Legende, sie habe sich so lange nicht gewaschen (oder war's nur ihr Hemd, das sie nicht wechseln wollte?), bis Granada von den Mauren befreit sein werde; daher rührt die Bezeichnung »isabellefarben«. Die gemeinsame Grabinschrift von Isabella und Ferdinand preist: »Mahometice Secte Prostratores Et Heretice Pervicacie Extinctor«, »Vernichter der mohammedanischen Sekte und Auslöscher der ketzerischen Falschheit«, denn vor Mohammed war's rund um das Mittelmeer christlich.

32 Kolumbus stand angeblich auf dem Achterkastell, will Land gesehen haben und notiert in sein Logbuch: »Es war wie eine kleine Kerze, die auf und niederstieg.« Da Kolumbus die Entfernung zwischen Lissabon und Cipangu mit 5.000 Kilometer angab, mußte er zum Beispiel stets weniger Seemeilen ins Tagebuch eintragen als er tatsächlich an einem Tage gesegelt war, obwohl er sicherlich durch die damals schon bekannte Vorrichtung der Logleine (oder eines ähnlichen Verfahrens) auch die Länge des Wegs verhältnismäßig genau abschätzen konnte. Als die Fahrt an der Südküste Kubas keinen Zweifel am Inselcharakter mehr erlaubte, ließ er die Mannschaft antreten und schwören, Kuba als einen Teil des asiatischen Festlands identifiziert zu haben. Und so stand es denn auch im Tagebuch. Bei Kolumbus gilt vielfach: Logbuch – Lügenbuch. Andererseits wußte auch Kolumbus: Als Kapitän sollte man nur ein Bordbuch führen, sonst würde Unglück über Schiff und Besatzung kommen.

34 Pascual de Andagoya, der mit Pedro Arias Dávila und Gonzálo Fernández de Oviedo nach Darien und später in das Gebiet des heutigen Kolumbien kam, nach Popayán im Cauca-Tal, und über die Lebensumstände der einheimischen Bevölkerung in »Relación de los sucesos de Pedrarias Dávila en las provincias de Tierra firme o Castilla del oro ...« berichtete, ist wohl der erste, der die Kartoffel erwähnt: »Der Unterhalt besteht in diesen Gegenden aus Mais und Wurzeln, die man dort ›papas‹ nennt und welche die Größe einer Kastanie und das Aussehen von Nüssen haben; andere Wurzeln schmecken nach Rüben.«

1522 wurde Andagoya Hauptmann und Generalinspektor der Eingeborenen *(visitador general de los indios)* in der Stadt Panama und kam erstmals zu einem gewissen Wohlstand. Hier in Panama berichtet Andagoya erstmals vom Anbau des Manioks.

35 Die hohe Sterberate war nicht eine Ursache der Schiffsführerkunst Kolumbus'. Francis Drake zählte 1585 auf seinen Schiffen rund 2.300 Matrosen, von denen 600 wegen Vitaminmangel starben. Vasco da Gama verlor 55 von 180 Mann wegen Zahnfleischblutungen, Zahnausfall und Hautblutungen. der englische Admiral Edward Vernon verlor rund 90 Prozent seiner Mannschaft wegen der unzureichenden Ernährung und durch Krankheiten. In den Jahren 1780–1783 starben in der Westindienflotte der Engländer 1.200 Leute im Kampf und über 3.000 Mann an Krankheiten, die nicht kuriert werden konnten.

36 Von den 24 wichtigsten Nahrungspflanzen sind mindestens 16 blausäurehaltig, wobei die Blausäure nicht unbedingt im konsumierten Teil der Pflanze ist. Zu diesen Pflanzen gehört Maniok. Ob die Blausäure einen Schutz gegen Schädlinge darstellt, ist nicht unumstritten. Es scheint jedoch so zu sein, daß vor allem Schädlinge, welche Maniok nicht als wichtigste Pflanze fressen, auf Blausäure reagieren. Heuschrecken, beispielsweise, legen kein Gewicht zu, wenn sie nur Maniokblätter fressen können, junge Heuschrecken sterben sogar. Bisher konnte der Zusammenhang zwischen Blausäuregehalt und Schutz vor Fraß wissenschaftlich nicht belegt werden.

37 Vor Kolumbus hieß die Insel bei den Eingeborenen »Quisqueya« bzw. »Ayti«, Felseninsel. Die Franzosen, die den Westteil der Insel 1697 von den Spaniern übernahmen, nannten das Eiland »Saint Domingue« und machten daraus eine blühende Kolonie, auf der Grundlage von afrikanischen Sklaven. König Louis XVI. galt als Freund der Sklaven, weil er die Höchstzahl der Peitschenhiebe auf Sklavenrücken auf fünfzig begrenzte (bis dahin galt der »Code Noir« von 1685, der drastischere Strafen vorsah und die Sklaven als »bewegliches Mobiliar« definierte).

1794 erreichte die Idee der Gleichheit aus der Französischen Revolution auch die reichste Kolonie Frankreichs, was zu einem erfolgreichen Aufstand der 500.000 Sklaven gegen die 50.000 Weißen und Mulatten führte (Maximilian de Robespierre meinte, daß Sklaverei eine »Pestbeule im Antlitz der Menschheit« sei). Die Helden dieser Revolution waren die ehemaligen Sklaven Toussaint Louverture und Jean-Jacques Dessalines, der sich 1804 zum Kaiser, als Jacques I., machte, die Bevölkerung wieder versklavte und allein 20.000 Tote beim Bau seiner Festung verursachte). Napoleon schickte Soldaten unter Generalkapitän

Charles Victoire Emmanuel Leclerc, weil Josephine de Beauharnais große Ländereien und Sklaven in der Karibik besaß. Leclerc, der mit Napoleons Schwester Pauline Bonaparte verheiratet war, scheiterte bei der Unterdrückung des Sklavenaufstands, aber immerhin konnte er Toussaint Louverture fangen und nach Frankreich deportieren. Während des Rußlandfeldzugs 1812 weigerten sich die Polen, mit Napoleon mitzumarschieren. Mit einem gefälschten Aufruf des französischen Polizeiministers Joseph Fouché entschlossen sich 80.000 Polen, dem Napoleon nach Rußland doch zu folgen – 8.000 überlebten dies. Die wurden unter Gewaltandrohung nach Italien verbracht. Wieder große Verluste. Napoleon wollte seine Polensoldaten loswerden. Nun wurden sie unter der Androhung, sie mit Kanonen zu kartätschen, von Genua und Livorno nach Santo Domíngo verschifft, um den dortigen Aufstand niederzuschlagen. Hier kamen dann fast alle Polen um.

Eine gute Schilderung der haitianischen Geschichte ist zu finden bei Hans Christoph Buch: »Tanzende Schatten oder Der Zombie bin ich«

Der Passatwind ließ bereits vor Kolumbus die Böden erodieren – die Felseninsel ist eine Fortsetzung der mexikanischen Wüsten.

38 Kolumbus nannte seine Aufschreibungen »Diurnal«, Tagebuch. Im Allgemeinen wird dieses Buch als »Diario del Primer Viaje« bezeichnet – nicht jedoch von Kolumbus selbst, denn das hätte ja bedeutet, daß er schon bei der ersten Fahrt ins Unbekannte gewußt hätte, eine weitere durchführen zu wollen. Von diesem Tagebuch wurde eine Abschrift für das Königshaus angefertigt; Original und Abschrift sind bisher nicht aufgefunden.

Das, was als Tagebuch von Kolumbus bezeichnet wird, ist ein Auszug, den Bartolomé de Las Casas angefertigt hatte. Las Casas hatte als Vertrauter der Söhne Kolumbus' Zugang zu den Papieren. Der Text von Las Casas wurde erstmals 1825 gedruckt und damit einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Las Casas hat diesen Auszug teilweise in der Ich-Form geschrieben, wohl als direktes Zitat aus dem bei den Söhnen liegenden Original des Tagebuchs, teilweise aber auch referierend, indem er Kolumbus mit der dritten Person als »el Almirante« bezeichnet (dem Titel, den Kolumbus erst nach seiner ersten Reise zugesprochen bekam) bzw. in indirekter Rede.

Las Casas erwarb 1502 auf Hispaniola Land und profitierte von dem Encomienda-System. Nach seiner Weihe zum Priester 1515 entließ er die Indianer, die für ihn gearbeitet hatten, und setzte sich von da an am spanischen Königshof gegen diese Zwangsarbeit ein. Später wandte er sich auch gegen die Sklavenarbeit der Afrikaner, deren Einsatz er ursprünglich befürwortete, weil er hoffte, damit die Indianer vor Ausbeutung zu schützen.

44 Der Begriff »Nachhaltigkeit« entstand zu Beginn des 18.Jahrhunderts im sächsischen Freiberg. Hannß Carl von Carlowitz hatte dafür zu sorgen, daß es stets genug Holz gab, damit die Stollen im Silberbergbau abgestützt, das Gestein gesprengt und die Erze geschmolzen werden könnten. In seiner Schrift »Silvicultura Oeconomica« (»Naturgemäße Anweisung zur wilden Baumzucht«) forderte von Carlowitz, »den Anbau des Holzes so anzustellen, daß es eine kontinuierliche, beständige, nachhaltige Nutzung gebe«.

Zu den Aufgaben des Georg Philipp Friedrich von Hardenberg gehörte es als Saline-Assessor bei der Kursächsischen Salinendirektion auch, die Salzwerke mit Heizmaterial für die Salzpfannen zu versorgen. Auch für Glasherstellung und Metallgewinnung war Brennmaterial unverzichtbar. Im April 1800 berichtet er seiner Direktion: »Die Holznoth« zwinge den Menschen, das »wohlfeile Holzsurrogat«, die Braunkohle, zu gebrauchen.

In Freiberg, wo auch Alexander von Humboldt studierte, lehrte an der Bergbauakademie der Mineraloge und Geologe Abraham Gottlob Weber, der »Vollender« des Neptunismus und Begründer der Begründer der Geognosie. Der wußte, daß das Erdinnere kalt und fest sei, Gebirge seien durch chemische Ausfällungen aus dem Ozean der Urzeit entstanden. Vulkane würden ihre Glut in die Luft schleudern aufgrund immerwährend brennenden Kohlelagern. Auch Goethe hing dem Neptunismus an. Aristoteles schrieb in seinem Buch »Über die Lebewesen« (II,3.501), was hiermit vergleichsweise herangezogen werden soll, daß der Mann natürlicherweise mehr Zähne besitzen würde als die Frau. So wie Aristoteles zwar vielleicht den Pferden ins Maul schaute, aber nicht seiner Phytia, so war auch Weber: Er ist nie in einen Stollen eingestiegen, denn dann hätte er merken müssen, daß es je tiefer mitnichten kälter wurde.

Als Friedrich von Hardenberg zu Ostern 1798 seine Fragmentensammlung »Blütenstaub« im »Athe-

naeum« veröffentlichte, stellte er sich unter dem Pseudonym »Novalis, der Neuland Bestellende« vor: »Fragmente dieser Art sind literarische Sämereien. Es mag freilich manches taube Körnchen darunter sein: indessen, wenn nur einiges aufgeht!« Von Hardenberg wird ein bedeutender Dichter der Früh-Romantik. Wenn sich der Autor dieses Buchs über die Kartoffel einen Vergleich erlauben darf: Auch dieses Werk zeigt nur fragmentarisch die Kartoffel in ihren vielfältigen Ausprägungen.

45 Über die Indianer an der Küste Venezuelas schreibt Las Casas, »daß sie an allem rochen: an den Booten, an uns, an unseren Waffen. Ihr Geruchssinn, nicht ihre Augen, nicht ihre Hände, schien ihnen der verläßlichste Ratgeber zu sein.« In einem Streitgespräch zwischen Las Casas und dem Historiker Juan Ginés de Sepúlveda konnte immerhin festgestellt werden, daß den Indianern der Status von Menschen zugesprochen wurde. Dennoch glaubten die Europäer, daß man es dort nicht nur mit Degenerierten zu tun haben werde, sondern auch selbst degeneriere.

Der US-Amerikaner Stephen L. Carter (geb.1954), Schriftsteller und Jurist, bezeichnet in seinem Roman »Schachmatt« »Neger« als Mitglieder der »dunkelhäutigen Nation« und nennt die Abkömmlinge der Europäer »Angehörige der weißhäutigen Nation«. Afrodeutsche müßten die nicht-weißen Deutschen korrekterweiser genannt werden, doch man verweist etwas verschämt auf den »Migrationshintergrund«. Die Bezeichnung »black«, schwarz, für die »Neger« wurde Mitte der 1980er-Jahre in Großbritannien eingeführt, als die Kommission für Rassengleichheit in ihrem politisch korrekten Eifer festlegte, daß Chinesen, Inder und andere Asiaten und Westinder unter den Begriff »Schwarz« zusammenzufassen seien.

Die Bezeichnung »Rothäute« wird auf die vorwiegend rote kriegerische Bemalung zurückgeführt, auch könne es eine Abwandlung der »gente colorado« sein, eine Bezeichnung der spanischen Missionare. Die nordamerikanischen Indianer, die sich nicht als »Rothäute« ansahen, betrachteten sich als aus roter Erde geschaffene Menschen. Der »Brockhaus« sah 1864 die Indianer mit einem schwach ausgeprägten Begriffsvermögen ausgestattet, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß sie ihr Land teilweise freiwillig hergaben und sich den Besitz von Land nicht vorstellen konnten. »Yankee« soll von »Jan Kaas« kommen, einer Bezeichnung für Holländer, die an der Ostküste Nordamerikas, insbesondere um New York herum, siedelten.

Man sehe sich einmal die Olympischen Ringe an; da werden die vorurteilsbehafteten Farben für die verschiedenen Kontinente fortgeführt: der schwarze Ring für Afrika, der rote Ring für Amerika, der gelbe Ring für Asien, der blaue Ring für Europa und Australien wird durch einen grünen Ring gekennzeichnet. Nur Schelme denken sich dabei Böses.

46 Im 17.Jahrhundert wurden die Indianer auch als verlorengegangene Juden angesehen; in Ecuador soll ein Reisender auf Ureinwohner gestoßen sein, die in seinen Ohren aus dem 2.Buch Moses (Exodus) zitierten. Anderswo seien beschnittene Indianer getroffen worden, in Massachusetts wurde vom auserwählten Volk (der Indianer) gesprochen. Nun hatten die frühen Siedler aus Europa alle noch in Erinnerung, daß man bei den Juden regelmäßig ein Pogrom (russ. »nach dem Donner«; russ. »po« = aus, durch, hinter, nach; grom, gromu = Donner, Getöse) veranstalten konnte, und diese Menschenverachtung wurde auf die Indianer übertragen. Nahum Gergel war ein Menschenrechtsaktivist und Soziologe, geboren in Kiew und nach 1921 in Deutschland lebend, der insbesondere statistische Studien zu antijüdischen Gräueltaten auswertete und veröffentlichte; er definierte 1928 Pogrom: eine große Anzahl Täter gegen eine große Anzahöl Juden. Ein Exzeß ist ein Angriff eines einzelnen Täters auf einen einzelnen Juden.

47 In der FAZ vom 10.August 1998 hieß es:

> »Zu den größten Fehlern, die die Alte Welt je begangen hat, gehört, daß sie den Indianern die beiden Amerikas weggenommen hat. Nicht, daß wir an den Mythos vom edlen Wilden glaubten, aber zumindest hätten uns die Rothäute mit Hollywood-Schnulzen, Fleischklopsen in Wattesemmeln und dem Internet-Explorer 4.01 verschont. Es mag zwar 1620 ein kurzfristiger Vorteil gewesen sein, daß wir die Puritaner auf humane Weise losgeworden sind, aber dafür müssen wir jetzt jedes Jahr Tantiemen in Millionenhöhe an Michael Jackson überweisen. Auch das Gold der Inkas hat unserer einheimischen Wirtschaft mehr geschadet als genützt.«

Prägnanter kann man die Auswirkungen der Entdeckung nicht formulieren, wenn auch der Hinweis auf die allgegenwärtigen und fettigen Pommes (rot-weiß) fehlt.

Grundsätzlich verlieren die Häretiker ihr Eigentum nicht. Da sie aber ihr Eigentum mit Hilfe des Teufels

erworben hatten, konnte, mußte man in diesen Fällen das Eigentum in den Besitz der Kirche überführen. Das galt auch für Häretiker, die erst nach ihrem Tod identifiziert wurden und – nachträglich – der Teufelsgunst überführt worden waren. Auch in diesem Fall wurde enteignet, unabhängig von inzwischen eingetretenen Besitzwechseln. Diese Praxis führte zur Verarmung der Bevölkerung in Südfrankreich, weil niemand mehr bereit war, irgendwelche Geschäfte größeren Umfangs zu machen – wußte man denn, ob man den redlich erworbenen Gegenstand auch behalten durfte? Erst rund 400 Jahre später kommt eine ähnliche Prolitik zum Tragen: Im wiedervereinigten Deutschland, in dem man nachweisen mußte, daß man Grund und Boden in der DDR-Zeit gutgläubig erworben hatte.

48 Der portugalfreundliche Papst Nikolaus V. billigte den Portugiesen in einer Bulle 1455 zu, die Länder der Ungläubigen bis an die Küsten Guineas zu erobern. Sixtus IV. teilte die Welt 1481 in zwei Teile, und alles, was südlich der Kanarischen Inseln lag, wurde in der Bulle »Aeterii Regis« dem Königreich Portugal zugesprochen. Am 4.Mai 1493 wird in der Bulle »Inter caetara divinae« die Welt von Papst Alexander VI. abermals geteilt; diesmal erhält Portugal alle Länder westlich des 38.Meridians, aber im Vertrag von Tordesillas (1494) wird die Teilungslinie um 1.000 Kilometer nach Westen verschoben, und deshalb sprechen die Brasilianer Portugiesisch und nicht Spanisch. Elizabeth I. protestierte, da »der Papst kein Recht hat, die Welt aufzuteilen und Königreiche zu geben und zu nehmen, wie es ihm gefällt«. Der Protest war erfolglos, da der Papst ja wohl schlecht auf diese Protestantin hören konnte; aber dieser Protest gab den Engländern das von nun an behauptete Recht, zu rauben und zu kapern. Wo immer und wann immer es sei.

Das sahen die Päpste natürlich anders: Nach der papalistischen Doktrin hatte der Papst als Stellvertreter Gottes auf Erden einen unbeschränkten Machtanspruch über alle Menschen, und eine rechtmäßige Gesellschaft sei nur die Gemeinschaft der Gläubigen. Deshalb habe der Papst das Recht, über jene Gebiete und Staaten, die nicht rechtmäßig seien (also von Heiden bewohnt), zu verfügen und die Herrschaft über sie an einen christlichen Fürsten zu delegieren. Der Franziskaner William von Ockham bestreitet diese Anmaßung und wird deshalb zum Papstsitz in Avignon vorgeladen, von wo er nach seiner Verurteilung nach Pisa flieht. Von Ockham stammt die berühmte These: »Entia non sunt multiplicanda praeter necessitatem«, man solle nicht mehr Dinge für existent halten als unbedingt notwendig. Oder einfacher ausgedrückt: Nimm bei mehreren Möglichkeiten immer die einfachste, kurz: »Ockham's Razor« – die Anzahl der zu einer Erklärung nötigen Annahmen ist so klein wie möglich zu halten.

50 Nach Nordamerika kamen die ersten Juden erst 1655, die von den Portugiesen aus Brasilien vertrieben worden waren. Die 23 Männer, Frauen und Kinder, die sich in Neu-Amsterdam ansiedelten, wurden nur widerwillig von dem holländischen Statthalter Peter Stuyvesant begrüßt, der seinem Antisemitismus keine Zügel anlegte und alle Juden als abstoßend, betrügerisch und gotteslästerisch verunglimpfte. Sicherlich ist es nur ein Zufall, daß die Zigarettenfabrik »Reemtsma«, die die Nazis schon vor 1933 finanziell unterstützte, nicht nur die Zigarettenmarke »Ernte 23«, die – so wird kolportiert – auch an Hitlers »Marsch auf die Feldherrnhalle« (1923) erinnern sollte, sondern ebenfalls die Marke »Peter Stuyvesant« (das war die »mit dem Duft der großen weiten Welt«) herstellte.

Noch ein Hinweis auf die aus Spanien vertriebenen Juden: Die zwangsweise getauften (und damit »bekehrten«) Juden, »Anussim« (die »Gezwungenen«) oder »conversos« genannt, waren dennoch nicht vor christlicher Verfolgung geschützt, da man ihnen unterstellte, weiterhin am jüdischen Glauben festzuhalten. Die Vertriebenen flüchteten erst nach Portugal und dann ins Osmanische Reich (wo Sultan Bajezit II. ihnen religiöse Freiheit, rechtliche Sicherheit und wirtschaftliche Perspektiven bot). Natürlich durften die Flüchtlinge nur mitnehmen, was sie selber tragen konnten. Mit nahmen sie aber auch die Sprache, die später als »Ladino«, als »Judeo-Español«, »Djudio«, »Spaniolisch«, »Ramance« oder »Gjudezmo« bezeichnet wurde und sich als Handelssprache aller Kaufleute entwickelte, die als Fernhändler am Mittelmeer Handel trieben. Das Judentum des Balkans war sephardisch, denn »Sefarad« bedeutet Spanien – wo die Juden seit der Zerstörung ihres Tempels im Jahre 70 durch die Römer bereits gesiedelt hatten.

Die Nationalbibliothek von Sarajevo bewahrte die Handschriften und frühen Drucke auf, die dazu beitrugen, daß Westeuropa die Kultur des Islams kennenlernte; serbische Nationalisten schossen 1992 diese Bibliothek vorsätzlich in Brand und vernichteten über 600.000 unersetzbare Bücher.

Die Spanier nannten ihre jüdisch-gläubigen Mitbürger auch »Maranos«, altkastilisch Schweine, portugiesisch »marrão«; es leitet sich aber möglicherweise auch von einem arabischen Dialektwort für Verbotenes her. Ferdinand von Aragon und Isabella von Kastilien vereinheitlichten ihr gemeinsames Reich durch die Instrumentalisierung religiöser und kirchlicher Angelegenheiten. Da störte die jüdische und muslimische Bevölkerung.

Die Nachkommen der Muslime, die Moriskos (bedeutet Fliegen), wurden nicht so stark kontrolliert, da sie sich auf der untersten Stufe der wirtschaftlichen Gesellschaft befanden. Die Inquisition beschränkte sich bald nicht mehr auf konvertierte Juden, sondern verfolgte auch getaufte Mauren, Abweichler aller Art, Protestanten, Hexen sowieso, Vagabunden, Zigeuner und alle – wie Francisco de Goya später unter eines seiner »Caprichos« schrieb –, die ihre Zunge etwas anders bewegten. Nach 1923 (bis 1930) bot Spanien den Nachfahren seiner ehemaligen Bürger an, die spanische Staatsbürgerschaft anzunehmen. Im Januar 1943 forderte die Nazi-Regierung das faschistische Spanien auf, die (etwa 175.000) in Deutschland lebenden sephardischen Juden »heimzuholen«, aber die spanische Bürokratie ermöglichte nur weniger als 5.000 Menschen die Rettung vor der Deportation in die Gaskammern.

51 Heißt es nun politisch korrekt »Zigeuner« oder »Sinti und Roma«? Oder wie? »Zigeuner« entstand im 14.Jahrhundert in Griechenland und meinte »Unberührbare« *(atsinganoi)* – was auf einen vermuteten indischen Ursprung hinweisen könnte. Dieser Begriff wurde übernommen in andere Sprachen (Italienisch: *zingari,* Französisch: *tsiganes).* Anderswo wurden die Zigeuner als »Ägypter« bezeichnet (Englisch: *gypsies,* Spanisch: *gitanos,* Französisch: *gitanes).* Die Bezeichnung »Sinti und Roma« wurde erst 1982 in Deutschland vom »Zentralrat Deutscher Sinti und Roma« in Heidelberg geprägt; damit wurden Manusch in Frankreich und die Kale in Spanien-Portugal, die Lalleri und die Litautikker und andere Gruppen ausgeschlossen. Pcurune heißt die Kartoffel bei den »Zigeunern« in Ungarn und Puvéngero in den USA, und Matreli ist auch eine Knollenbezeichnung.

52 An Bord des italienischen Auswandererschiffs *Nord America* (in einem Buch von Edmondo de Amicis heißt das Schiff »Galileo«) mit 1.600 Auswanderern und weiteren 200 Passagieren ordnete 1884 der Genueser Kapitän an, er wolle kein »porcaie a bordo ne vùggio«, Schweinkram an Bord haben. Da das Essen unzureichend war, konnten sich die Passagiere der Ersten und der Zweiten Klasse gegen Mahlzeiten (aus »maccheroni«) mit den jungen Mädchen der Dritten Klasse verlustieren, die nur hartes Brot und Suppe aus Blechnäpfen kannten.

53 Das »Bertelsmann Volkslexikon« knüpft an die NS-Rassenideologie an, wenn es noch im Jahr 1965 unter dem Stichwort »Bastard« kundtut:

> »(Mischling, Hybride, grch.) (der), ein Individuum, das aus der Vereinigung ungleicherbiger Geschlechtszellen hervorgegangen ist; ist fortpflanzungsunfähig, z.B. Mulatten (Weiße u. Neger), Mestizen (Weiße u. Indianer).«

In Amerika beginnt die offizielle Geschichte der Vermischung der Europäer mit den Eingeborenen, den *mestizaje,* mit Hernán Cortés und seiner Geliebten Malinche, die ihm auch als Übersetzerin diente.

Carl von Linné ordnete den Menschen nicht nur in eine Ordnung mit den Affen (was heute auch durch in Orange gefärbte Haare dokumentiert werden könnte), sondern unterschied 1740 in seiner »Systema naturae sive regna tria naturae systematice proposita per classes, ordines, genera et species« auch 4 geographische »Varietäten« (americanus, europaeus, asiaticus, afer), denen er typisierend – entgegen der ihm bekannten Variationsbreite – verschiedene Hautfarben zuschrieb (rot, weiß, gelb, schwarz). Der Göttinger Naturforscher, Zoologe und Anthropologe Johann Friedrich Blumenbach leitete 1775 in seinem Werk »De generis humani varietate nativa« aus Schädelvergleichen idealtypisch 3 Grundformen ab (Afrikaner, Kaukasier, Mongole), zwischen die er noch 2 Zwischenformen einfügte (Malaye und Indianer). Obgleich von Schädelskeletten (Schädel) hergeleitet, wurde Blumenbachs Klassifikation mit der Charakterisierung durch die zugeteilten Hautfarben populär: »Weiße«, »Schwarze«, »Braune«, »Rote« und »Gelbe«. Pierre de Coubertin nahm diese Farbunterschiede für die Farben der Olympischen Ringe. Wenn eine sog. »fliehende Stirn« auch noch ein Zuordnungskriterium für weniger kluge Menschen wäre, dann träfe dies auf diesen Zoologen zu.

54 Süß, salzig, bitter, sauer, kokuma (herzhaft, körperreich), umami (was nur »herrlich« oder »vollmundig« bedeutet und für den Geschmack von Glutamat steht): Keine Speise gelangt ungeprüft in den Magen.

Umami wurde erstmals 1908 von dem japanischen Chemiker Kikunae Ikeda beschrieben. Bei einem »ungewöhnlichen« Geschmack wird der Schluckreflex unterbrochen, denn die Chemorezeptoren auf der Zunge, aber auch am Gaumen, registrieren die Genießbarkeit. Warme Speisen auf der Zungenspitze schmecken süßer, kalte Speisen saurer oder bitterer; dieser Temperaturgeschmack – wie auch andere Geschmacksnerven – ist nicht bei allen Menschen gleich ausgebildet. In China gibt es als Geschmack »ma«, pikant. Amerikanische Forscher sind der Auffassung, daß es noch einen weiteren Geschmack gibt: »fett«; das hängt wahrscheinlich mit den Chips zusammen, die in Olestra kroß gebacken werden, und dem »King Size« bei den Fast-Food-Menüs.

Die Geschmacksknospen von Rauchern sind durch Nikotin und Teer nicht »beschädigt«, sondern entsprechen denen der Nichtraucher. Schon etwa 20 Minuten nach dem Rauchtabak»genuß« erreichen die Geschmacksnerven wieder ihre volle Sensibilität. Tröstlich zu wissen.

55 Neuere Untersuchungen haben ergeben, daß sich das Geschmacksempfinden für zyanidhaltige Bitterstoffe in der menschlichen Evolution bereits vor rund 78.000 Jahren, also noch in Afrika, ausgebildet hat. Die dafür verantwortliche Mutation in dem Zellrezeptor TAS2R16 hat den Menschen vermutlich einen Selektionsvorteil verschafft, weil sie empfindsamer auf die bitter schmeckenden Giftstoffe in der Pflanzennahrung reagierten und deshalb diese meiden konnten. Umso bedeutender ist der »Mut« jener Vorfahren anzuerkennen, dennoch diese vermutlich reichlicher vorkommenden Pflanzen zu ernten, irgendwie zu bearbeiten und zu eßbaren Nahrungsmitteln umzuwandeln. Zyanidbildende Stoffe sind zum Beispiel im Maniok vorhanden. Bei der Untersuchung der Forscher am Institut für Ernährungsforschung in Potsdam-Rehbrücke wurde festgestellt, daß etwa 98 Prozent der Menschheit die empfindlichere Variante des Gens trägt. Lediglich im südlichen Afrika sind es nur zwischen 15 bis 20 Prozent; man vermutet, daß der Verzehr von zyanidhaltiger Nahrung die Sichelzellenanämie auszulösen vermag und diese wiederum in bestimmten Regionen Afrikas vor der Malaria schützt.

57 Auf der Landenge von Panama, wo kein Weizen wuchs, war Brot ein Luxus, den sich nur die in den Städten wohnenden reichen Europäer leisten konnten. Üblich war ein polentaähnlicher Maiskuchen oder mit Honig gesüßter Maniok. Der erste Weizen in Amerika, so Alexander von Humboldt in »Ansichten der Natur«, sei von einem Negersklaven von Cortes angebaut worden; dieser habe

> »drei Körner davon unter dem Reiß, den man aus Spanien als Proviant für die Armee mitgebracht hatte, gefunden. Im Franziskaner-Kloster zu Quito sah ich als Reliquie den irdenen Topf aufbewahrt, in welchem der erste Weizen enthalten gewesen, den der aus Gent stammende Franziskaner-Mönch Jodoco Rixi de Gante zu Quito aussäte.«

Rudyard Kipling schreibt – im Zusammenhang mit dem Britischen Empire – »von der Bürde des weißen Mannes«.

58 Die Ernährungsgewohnheiten der Spanier hatten für die indigene Bevölkerung anfangs eine große Bedeutung. Doch als in den 1580er-Jahren die Bevölkerung nach möglichen Ursachen wegen der hohen Sterblichkeit befragt wurde, gaben die Befragten an, man habe vor der Ankunft der Spanier weniger gegessen (die Mexikaner sind heute das durchschnittlich »umfangreichste« Volk der Welt) und man hätte weniger Salz und weniger Alkohol zu sich genommen. Außerdem seien die Hygienestandards höher gewesen. Da außerdem die medizinischen Fähigkeiten und Fertigkeiten höher gewesen seien, wären auch weniger Menschen an »normalen« Krankheiten gestorben. Das Verbot der Polygamie hätte auch die Geburtenrate gesenkt.

60 Der Seemann Rodrígo de Jerez aus Aquamente, von Kolumbus auf Tobago ins Landesinnere geschickt, entdeckte in dem Ort Gibara als erster Europäer den Genuß von Tabak. Die »Schornsteinmänner« – so erzählte Rodríguez dem Kolumbus – würden ein braunes Rohr in der Hand tragen, das an einem Ende brannte. Das andere Ende würden sie in den Mund stecken, kurz daraus trinken, wonach viel Rauch aus dem halb geöffneten Mund und den Nasenlöchern entströmte. Zurückgekehrt in seine Heimat soll ihn die Inquisition – die einen Menschen, dem der Rauch aus Mund und Nase kam, nur als vom Teufel besessen betrachten konnte – für einige Jahre ins Gefängnis gesteckt haben – eine Bestrafung, die im heutigen Kalifornien für Raucher ernsthaft erörtert wird. Von den spanischen Missionaren wurde Tabak als »stinkendes, lasterhaftes Teufelsgift« verdammt.

Religiöser Wahn auf diesem Niveau ist auch in Afghanistan anzutreffen, wenn den Menschen, die eine

sog. Ponyfrisur tragen, unterstellt wird, darunter den Teufel zu verbergen (deshalb sollten christliche Politikerinnen prüfen, ob sie mit einer solchen Frisur amtieren können).

61 Pietro Martire d'Anghiera, ein Italiener, nennt sie später »Cannibali«. Andere Autoren nahmen diesen Begriff als Synonym für Menschenfresserei. Am 13.Januar 1493 landete Kolumbus auf Antigua und ließ dort eine Menge der dort wachsenden *ajes,* Süßkartoffeln, für die Verpflegung der Mannschaft holen. Jetzt sah Kolumbus erstmals einen dieser Caniba,

> »sehr sonderbar in seinem Aussehen ... das Gesicht ganz mit Kohle geschwärzt ... all seine Haare sehr lang und hinten zusammengezogen und gebunden ... so nackt wie die anderen«.

Bartolomé de Las Casas:

> »Der Admiral urteilte, daß er von den Caribes sein mußte, welche Menschen fressen.«

Jetzt erklärte sich auch, warum Bewohner anderer Inseln in der Karibik auch eine Geschichte von einer Fraueninsel erzählten, wo doch diese Caniba ihre Haare lang trugen,

> »und daß es ein tollkühnes Volk sein muß, weil sie über alle diese Inseln hinziehen und die Leute fressen, die sie haben können«.

Aufgrund der Bewaffnung der Caniba, Bogen und Pfeile ohne Metallspitzen, bestand kein Anlaß für die Spanier, diese zu fürchten. Ab dem 13.Januar 1493 geht Kolumbus davon aus, daß es in der Tat Menschenfresserei auf den Inseln geben müsse. Das paßte. Jetzt konnte man begründet gegen die Inselbewohner vorgehen, denn christlich war die Menschenfresserei wahrlich nicht.

62 Der amerikanische Ethnologe William Arens über den »Man-Eating Myth«: »Kannibalen existieren immer nur bei den unzivilisierten anderen Völkern.« Der Vorwurf der Menschenfresserei galt und gilt wechselseitig: Die Nootka in Nordwestkanada vermuteten diese Sitte bei den Europäern und beachteten bei Besuchen auf den Schiffen der Weißen deshalb stets besondere Schutzmaßnahmen. Ludwig Feuerbach: »Der Mensch ißt, was er ist« (oder so ähnlich). James Joyce weist andererseits darauf hin, daß »der weiße Missionar zu salzig (war). Wie gepökeltes Schweinefleisch«. Schon Kolumbus schrieb in seinem Tagebuch (als er die Süßkartoffel kennenlernte), daß die Indianer von Cubaguas über die Einwohner der Insel Bohio berichteten: »Diese hätten nur ein Auge und eine Hundeschnauze und nährten sich von Menschenfleisch.«

Der Konquistador und spätere Gouverneur in zwei mittelamerikanischen Provinzen Pascual de Andagoya schreibt um 1540 über das Verhalten der Spanier unter dem Kommando des Konquistadors Hauptmann Sebastián de Benalcázar:

> »Ich will nur berichten, daß man gestattete, in Popayán eine öffentliche Schlächterei von Indianerfleisch für die Hunde zu unterhalten, und es gleichfalls geduldet wurde, mit Hunden auf Indios zu jagen, um sie zu mästen und ihnen dann zum Fressen zu geben.«

Die spanische Krone sicherte in der ersten Hälfte des 16.Jahrhunderts allen gutgesinnten, friedlichen Indianern den Schutz der Regierung zu und gab nur die feindlichen, mit Giftpfeilen schießenden und menschenfressenden Caribes den Sklavenjägern preis. Und damit dies keine allzu große Einschränkung bei der Jagd auf Menschen wird, erklärte man die gesamte Karibenküste als von den Caribes bevölkert. Gefunden in der »Berliner Zeitung«:

> »Kann sich jemand vorstellen, wie es im Inneren eines Kannibalen ausschaut, wenn kein Bürger durchrutscht, sondern ein Burger?«

63 Der italienische Mediziner, Philosoph und Astrologe Girolamo Manfredi:

> »Es gibt kein Ding noch Speise, die der Ernährung des Menschen zuträglicher wären denn das menschliche Fleisch, wenn da nicht der Abscheu wäre, den die Natur davor hat.«

Und 1587 schreibt der Mediziner Baldassar Pisanelli im »Trattato della natura de cibi e del bere«:

> »Denn bei den Dingen, die Übereinstimmung und (wie man sagt) Symbolwert haben, ist der Übergang und die Verwandlung leichter.«

Darauf fußend wurden die britische Rindviecher am Ende des 20.Jahrhunderts mit Rindermehl gefüttert, was zwar der menschlichen Gesundheit ab-, dem Geldbeutel der Bauern in Europa aber zuträglich ist. Die daraus entstandene Rinderkrankheit BSE wäre jedoch nicht auf den Menschen übertragen worden, wäre unter der britischen Thatcher-Regierung nicht gleichzeitig aus Gewinn-Maximierungsgründen die Temperatur bei der Sterilisierung des Rindermehls heruntergesetzt worden.

68 Andererseits findet man erste Einsichten in ökologische Zusammenhänge in Nordamerika bei dem englischen Parlamentarier und Abenteurer Humphrey Gilbert, der nach Nordamerika kam, um im Gebiet des heutigen New England eine Kolonie zu gründen, die am 5.August 1583 feierlich begründet wurde. Gilbert, ein Halbbruder von Walter Raleigh unterbrach seine Reise in Neufundland, dem Heimathafen einer internationalen Fischereiflotte, um sich mit neuem Proviant zu versorgen. Sir Humphrey Gilbert starb im selben Jahr beim Untergang der »Squirrel« (einem Schiffchen von nur 10 Tonnen) auf der Heimfahrt nach Plymouth.

Die Gründung einer Kolonie mißlang, da der dichte Wald ein Eindringen ins Landesinnere verhinderte. Obwohl Gilbert vorgeschlagen wurde, den Wald einfach abzubrennen, lehnte er dies mit der Begründung ab, er hätte gehört, daß in einem ähnlichen Fall nach Abbrennen eines Waldes der Fisch aus den umliegenden Gewässern verschwunden sei. Heute weiß man, dies liegt an dem Terpentin, einem Destillat von Baumharz, das ins Wasser floß und dieses bitter gemacht hätte. Trotzdem: Bereits 1640 waren an den Küsten von Massachusetts und Delaware keine Biber mehr zu finden; den Wäldern an der Küste ging es nicht besser.

74 Heute werden die »Indios« als »Indígenas« oder »Campesinos« bezeichnet. Politisch korrekt sei – so der Vizepräsident der Interessenvertretung der Indios (Conaie), Ricardo Ulcuango – »Indígenas« oder »Nativos« oder auch »Jene-von-den-ursprünglichen-Völkern«. Wie immer man sie nennt: Sie leben dennoch am Rande der europäisch-spanisch geprägten Gesellschaften in Südamerika; nur langsam – wenn denn überhaupt – verändert sich ihr Leben zum Besseren. Auswanderung nach Spanien oder in den Norden des Kontinents – in die Vereinigten Staaten – ist das Ziel der Armen (wo sie als Illegale ausgebeutet werden können), aber auch der Gebildeten. Da muß man seine Phantasie nicht arg strapazieren: An der mexikanischen Grenze zu den USA stranden die, die aus korrupten Ländern, wie Guatemala oder Nicaragua, ins »Gelobte Land« wollen.

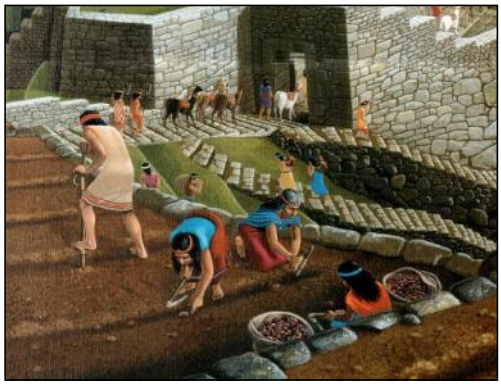


2005 wird erstmals ein Abkömmling der Ureinwohner, ein Aymara, in einem südamerikanischen Land, Bolivien, Präsident seines Landes. Evo Morales (geb.1959) ist Kokabauer gewesen. Bei seiner Einführung in das Amt trug er den »unku«, den roten Ritual-Poncho, und wurde mit dem »chuku« gekrönt. Die vier Spitzen des Hutes repräsentieren die vier vorspanischen Regionen der Anden.

Dritte Furche: Die Kartoffel in Südamerika

Ackerbau, Viehzucht und die Kulturpflanzen brachten auch den südamerikanischen Menschen Seßhaftigkeit, Arbeitsteilung und Männerherrschaft (und Männerfreundschaft) und ein bestimmtes Maß an Freiheit[1] vor dringlichster Not, für Ruhe und Muße zur Entwicklung von Aberglauben und Theologie, Künsten, Wissenschaft. Eine Trennung in Ackerbauern und Viehzüchtern überlagerte die Arbeitsteilung von Jung und Alt, von Mann und Frau. Aufgrund bestimmter Pflanzen entdeckten in der Frühzeit der Menschheit einige Völker den Ackerbau eher als andere und prägten damit entscheidend die Geschichte[2]. Dem Bärenjäger folgte der Beerensammler.

Auch in Südamerika folgte dem Sammeln von Wildgetreide, Wurzeln und Früchten der systematische Anbau von Pflanzen, aus denen sich Kulturpflanzen wie Kürbis, Bohne, Mais (mit mehr als 42 regelmäßig angebauten Sorten, innerhalb denen es Hunderte von Varietäten gibt) und Kartoffel (mit rund 200 knollentragenden Sorten von fast 2000 Kartoffelsorten) entwickelten.[3]



Indios bei der Feldarbeit

Die Agrikultur stand bei den »Söhnen der Sonne«, wie sich die Inkas nannten, und bei den anderen Völkern in Mittel- und Südamerika in hoher Blüte (auch die nordamerikanische Bevölkerung jagte nicht nur wilde Tiere); in kunstvoll angelegten Bergterrassen, »Andenes« genannt, wurden vorwiegend Mais und Kartoffeln angepflanzt. Um das Jahr 900 wurden diese Terrassenfelder erstmals angelegt; gleichzeitig wurden von den Inkas Bewässerungskanäle gegraben. Die Erde auf diesen Terrassen wurde mit dem *chaki taqlla,* einer Art Spaten mit Fußstütze bearbeitet, der heute noch verwendet und für stark abfallendes Gelände besonders gut geeignet ist. Im Tal von Patacancha – zum Beispiel – wurde ein fast 6 Kilometer langer Kanal zur Bewässerung dieser Terrassen gebaut. Mit diesen Maßnahmen stiegen die Ernten (und die Bevölkerung), und zugleich wurde die Erosion der Böden fast völlig verhindert. Eine intensive ressourcenschonende Bewirtschaftung läßt sich gleichfalls beim Kartoffelanbau feststellen.

Umfangreichere Fußnoten zur dritten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 90 abgedruckt.

1 Der Historiker Quentin Skinner (geb.1940) von der Universität Cambridge definiert als Kriterium für Freiheit die Unabhängigkeit vom Wohlwollen Dritter. Frei sei nur derjenige, der sich selbst regiere. Maßgebend für Skinners Definition ist, ob ihnen einer befehlen könnte. Falls dies der Fall sei, handele es sich um eine Sklavengesellschaft. Im Klartext: Arbeitnehmer sind Sklaven, mit denen die angestellten Manager und die Besitzer der Unternehmen machen können, was ihnen in den Sinne komme. Und das tun sie ja auch.

2 Mehr bei Jared Diamond (geb.1937): »Arm und Reich – Die Schicksale menschlicher Gesellschaften«.

3 Die Namen der andinischen Wildformen in der indigenen Sprache der Quetchua oder Aimara bedeuten: Kontur warmi: »Wie eine Frau in den Farben des Condorhalses«; Waka gallu: »Dick wie die Zunge einer Kuh«; Yana wayru: »Die schönste alter schwarzen Frauen«; Llunchuy wagachi: »Bringt das schöne Mädchen zum Weinen«; Wara suru: »Hirtenstab«; Santo Domingo: »Wie die Kleider des heiligen Dominik«; Kumpis: »Schöne Kartoffel«; Puka suyt'u: »Rot und länglich«; Quwi obispo: »Wie ein Meerschweinchen mit kardinalsrotem Fell«; Quwl sultu: »Meerschweinchenfötus«; Yana calabaza: »Schwarzer Gartenkürbis«; Puka pepino: »Rote Gurke«; Cheqche suytu: »Länglich und gefleckt«; Allqa rihra: »Wie eine zweifarbige Schulter«, Doce dolores: »mit dreifarbigem Fleisch.«

Pflanzenanbau hat in Alt-Amerika eine lange Tradition[Anm.4]. Über den Anbau der Kartoffel von den Inkas wissen wir nur durch den Bericht von Poma de Ayala und einige wenige Berichte der Eroberer. Das Setzen der Kartoffel (in der südlichen Hemisphäre im Dezember) war gemeinsame Arbeit von Frauen und Männern, wobei die Männer das Loch gruben, in das die Frauen die Knollen legten und mit umgedrehten Grassoden zudeckten. Diese Grassoden wurden direkt in der Pflanzfurche gestochen; zwischen den Kartoffelpflanzreihen blieben jedoch Grasflächen stehen, so daß sich Kartoffelfurchen mit Grasstreifen abwechselten; heute nennt man diese Methode – in Anspielung auf die angeblich faulen Iren – »Lazy-bed«–Methode[Anm.5].

Die Ernte der Kartoffeln erfolgte bei den Inkas gleichfalls gemeinsam mit Hacke und Grabstock. Auch die brandenburgisch-ostpreußischen Bauern hielten sich später an diese Arbeitsteilung: Kartoffelsetzung und –ernte ist eine »Vorbehaltsaufgabe« der Frau des Hauses. Alle Erträge der peruanischen Felder wurden von Frauen und Männern gemeinsam erwirtschaftet. Da das Lama der Anden sich nicht als Zugtier eignet, mußten die Menschen die gesamte Feldarbeit gemeinsam verrichten; auch der Pflug war unbekannt. Das Feld wurde bearbeitet mit einem langen Grabscheit, der sogenannten *taqlla,* die mitunter ein Bronzeblatt besaß.



Die Inkas und ihre Vorfahren züchteten Kartoffeln in allen Varianten – von rot bis rosa, von orangefarben bis gelb, süß oder bitter schmeckend, stark mehlig oder fest kochend. Bemerkenswert ist, daß die Inkas verhältnismäßig große Mengen an Kartoffeln unter sehr widrigen Umständen ernten konnten. Die Inkas (wir meinen damit stets die Gruppe der dort lebenden Bevölkerung) haben diese verschiedenen Kartoffelsorten gleichzeitig angebaut und somit eine Monokultur verhindert, denn das Pflanzen nur einer Sorte ist zum einen ziemlich eintönig und geschmacklich langweilig (wir Heutigen merken es doch auch schon)[6] und zum anderen natürlich auch riskant im Fall eines Krankheitsbefalls. Die Inkas wußten auch, daß die Kartoffel gegen Krankheiten geschützt wird, wenn auf den Feldern zugleich *Tagetes patula* (Studentenblume, Samtblume) in den Furchen gepflanzt wird. Das wirkte wahrscheinlich mehr als das heute verwendete »Round up«.

Die »Erfindung« der Landwirtschaft war mit erheblichen Mängeln und Risiken belastet. Die Inkas schafften es, für jede ökologische Nische eine andere Pflante anzubauen; sie versuchten nicht, wie es heute üblich ist, eine Gattung zu optimieren (in Idaho wird fast ausschließlich die »Russet Burbank« angebaut), sondern züchteten für jedes Milieu eine andere. Und sie ließen sogar neben ihren Feldern auch noch die wildwachsenden Knollen wie »Unkraut« wuchern, so daß zusätzlich noch eine wechselseitige Befruchtung stattfinden konnte und der Genpool aufgefrischt wurde. Es war eine Vielfalt, die einen unschätzbaren Wert darstellte.

Für Anfang des 16.Jahrhunderts lassen sich im heutigen Peru und im nördlichen

6 Der ehemalige REWE-Chef Hans Reischl 2003: »Wer sich nur über Discounter versorgt, der verarmt – im Blickwinkel wie im Geschmack.« Damit meint Reischl, daß abwechslungsreiche Qualität nicht zu Preisen hergestellt werden kann, wie sie Aldi, Lidl und Co. für ihre Angebote verlangen. In einer Dose mit zehn Würstchen für 99 Cent kann kein Fleisch enthalten sein!



Titelseite der Schrift »Nueva coronica« von Poma de Ayala, die er an den spanischen König Felipe II. richtete.

Chile[Anm.7] etwa 100 Nutzpflanzen nachweisen, von denen etwa ein Drittel regelmäßig und in größerem Umfang angebaut wurde. Es herrschte eine Fruchtfolge vor, die aus Mais, Kartoffeln, Quinoa[Anm.8], Kanahua, Saubohnen und einer dann folgenden zwei- bis fünfjährigen Brache bestand. Regelmäßig angebaut wurden ebenfalls Baumwolle, zwei Tabaksorten *(Nicotiana tabacum* und *Nicotiana rustica),* Ananas, Avocados, Chirimoya, Chilipfeffer[Anm.9] (von den Arawak in der Karibik *aji* genannt), Koka und mehrere Kürbisarten.

Neben den kultivierten Pflanzen gab es eine weitere Anzahl von Knollen-Pflanzen, die von den Ureinwohnern gesammelt wurden, so wie heute ein Schwammerl-Sucher auch keine Pilze systematisch anbaut. Die Hopis und Navajos im Südwesten von Nordamerika zum Beispiel kochten und brieten die Knollen von zwei wildwachsenden Sorten *(Solanum jamesii* und *Solanum fendleri).* Auch die Pueblo- und Zuni-Indianer aßen Kartoffeln, die als Wildkartoffelarten über Mexiko in den Süden der heutigen USA eingewandert waren.

Nach Mexiko und nach Mittelamerika kam die peruanisch-bolivianische Kartoffel als auf dem Feld angebaute Frucht erst nach der Eroberung Amerikas durch die Spanier – zur Verpflegung der indigenen Bevölkerung. In Höhenlagen über 3000 Meter war der Anbau von Mais oder Maniok nicht mehr möglich, da fast ganzjährig Nachtfrost herrscht; die Kultivierung der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte sicherte jedoch dem südamerikanischen Völkern die Versorgung mit einem Grundnahrungsmittel.

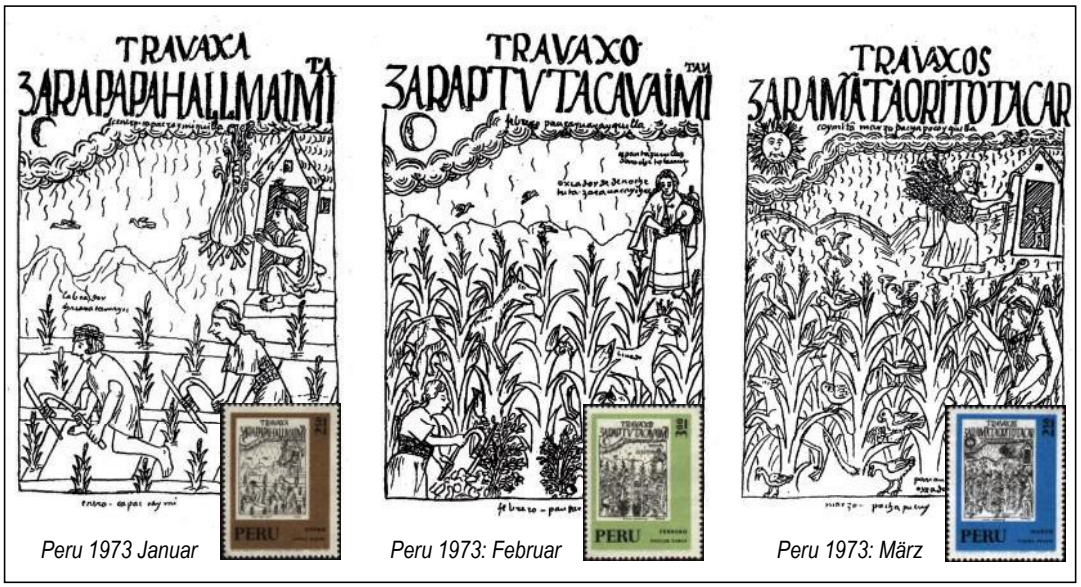
Die Inkas haben Quinoa (*Chenopodium quinoa),* Tarhui *(Lupinus mutabilis),* Kaihua *(Chenopodium pallidicaule),* Amaranthus *(Amaranthus caudatus)*[10] und Kartoffeln in den Sand der trockenen Pazifikküste noch in Höhen von über 3.500 Meter angebaut; wildwachsende Kartoffeln wuchsen noch in Höhen von 4.500 Meter. Am Cerro Victoria (3.885 Meter) in den peruanischen Anden wurden auf den Höhenlagen Lamas und Alpakas gehalten, in den mittleren Lagen bauten die Bauern Bohnen und Kartoffeln an und unten im Tal, mit 2.150 Meter Höhenunterschied, wurden Mais, Avocado, Papaya und Koka gepflanzt. Charles Darwin[11] stellt während seiner Forschungsreise 1839 fest:

> »Es ist bemerkenswert, daß die selbe Pflanze auf den kargen Bergen in Mittel-Chile wächst, wo es weniger als sechs Monate im Jahr regnet, wie sie auch in den feuchten Wäldern auf den südlichen Inseln gefunden wird.«

Darwin lobt die Knolle zu Recht: Die dünne Luft auf dem Alti Plano läßt die Wärme der Sonne ungehindert auf die Felder durch, und andererseits wird es nachts sehr kalt. Die Kartoffel

10 Amaranthus-Gewächse (Fuchsschwanz) sind mit den Gänsefußgewächsen nahe verwandt. Es gibt 60 Gattungen mit rund 900 Arten – vor allem in den Tropen und Subtropen. Blütenstände sind Ähren, Trauben oder Rispen. Die Spanier untersagten den Eingeborenen den Anbau dieser Pflanze und erzwangen den Weizenanbau.

11 Die Anhänger der Darwinschen Evolutionslehre wurden »Äfflinge« genannt.



Peru 1973 Januar *Peru 1973: Februar* *Peru 1973: März*

muß Temperaturschwankungen zwischen 20 und weniger als 0° C aushalten. Hinzu kommt, daß auf dem Hochplateau der Anden in mehr als der Hälfte des Jahres der Niederschlag gering ist oder sogar ausfällt. Getreidepflanzen haben unter solchen Bedingungen nur geringe Chancen, zur Reife zu gelangen. Die Kartoffel jedoch ist für diese Temperaturbedingungen hervorragend angepaßt. Die kohlehydratreichen[12] Knollen ernähren die Kartoffel auch bei Frost und halten Trockenzeiten von bis zu siebeneinhalb Monaten aus. Es gibt Kartoffeln, die in der Wüste wachsen (mit sehr fein geschlitzten Blättern) und welche, die frostresistent auf 4.300 Meter Höhe sprießen. Die Kartoffel ist in ihrer Heimat sogar als Epiphyt[13] gefunden worden, also als eine Pflanze, die auf anderen Pflanzen aufsitzen, ohne sich jedoch von ihnen zu ernähren. Wildsorten der Kartoffel gedeihen auf den unterschiedlichsten Böden; einige Arten wie die *Solanum acaule* sind frostresistent und wachsen noch in Höhen über 3.000 Meter, andererseits wachsen *Solanum urumambae* oder *Solanum yungasense* in den feuchten Tropenzonen am Amazonasbecken.

Zur Zeit der Eroberung Südamerikas[14] am Anfang des 16.Jahrhunderts war die Kartoffel also schon eine alte Kulturpflanze der Ur-Bevölkerung. Nachweise lassen sich bis 750 v.u.Z. zurückverfolgen; die englische Archäologin Margaret Elizabeth Ashley-Towle

12 Niederländische Forscher haben jetzt eine Kartoffel gezüchtet, die ein Drittel weniger Kohlehydrate aufweist. Ein Agrarexperte der Universität von Florida soll über die Kartoffel gesagt haben, sie sähe anders aus und schmecke anders als alles, was der Kartoffelmarkt ansonsten aufweise. Die Kartoffel wird seit Januar 2005 in den Geschäften in Florida angeboten. Die Züchtung war notwendig, um »umfangreichen« US-Amerikanern eine Möglichkeit zu bieten, sich wie immer zu ernähren und dennoch dabei schlanker zu werden.

13 Epiphyten sind Pflanzen, die nicht im Boden wurzeln, sondern auf anderen Pflanzen aufsitzen. Staub (in Rindenblättern) und verwesende Blätter liefern ihnen Nahrung. Zur notwendigen Wasser- und Nährsalzversorgung dienen Mantelblätter, hinter denen sich Nahrung und Wasser sammeln, aber auch Trichterblätter und Luftwurzeln (die Feuchtigkeit aufnehmen). Manche Epiphyten werden Riesenbäume, wenn ihre Luftwurzeln den Boden erreichen, andere wie der Bengalische Feigenbaum können sogar ihre Wirtspflanze überwuchern und töten sie dadurch ab. Heinz Brücher berichtet von Kartoffeln, die in dichten Rosetten, dem Boden angepaßt, wie Bodendecker in den Hochanden wachsen. Misteln (zum Beispiel), die ebenfalls auf anderen Pflanzen wachsen, sind keine Epiphyten, sondern Schmarotzer und dürfen daher nicht mit der Kartoffel verwechselt werden. Mispeln sind wiederum andere Kernobstgewächse.

14 »Latein-Amerika« heißt Südamerika erst, seit Napoleon III. in den 1860er-Jahren versuchte, mit dem mexikanischen Kaiser Maximilian I. eine »lateinische Liga« als Gegenpol zum nordamerikanisch-protestantischen Yankee zu schaffen.

hat 12 verkohlte Kartoffelknollen in den Ruinen von Häusern in Chiripa und Tiahuanako am Titicacasee und Pachacamac bei Lima gefunden. Am Titicacasee entwickelte sich die Inka-Kultur – gefunden und diese in die sog. Formative Epoche (750 v.u.Z. bis etwa zur Zeitenwende) datieren können.

Es ist nicht auszuschließen, daß die Kartoffel bereits 3000 v.u.Z. (nach anderen Schätzungen und Berechnungen sogar schon vor 8000 Jahren)[15] kultiviert war. Rund 200 Jahrewird die Kartoffel auf peruanischen Tongefäßen abgebildet. Die ältesten Funde kultivierter Kartoffeln wurden im Chilca-Tal, südlich von Lima (7000 v.u.Z.), und aus dem Tal von Casma (gleichfalls in Peru, 3500–4000 Jahre v.u.Z.) in einem prähistorischen Siedlungsgebiet entdeckt.

Der Staat der Inkas bestand nur etwa 100 Jahre; vor ihnen herrschten die Wari und zugleich die Tiwanaku, deren Reich sich über das gesamte Titicaca-Becken erstreckte. Beide Kulturen gingen etwa um die erste Jahrtausendwende zugrunde. Beide Völker beherrschten den Ackerbau und bauten Mais, Quinoa und Kartoffeln an. Das Tal des heute sogenannten Río Katari diente ihnen für den Anbau dieser Feldfrüchte zur Verpflegung der in ihre Hauptstadt kommenden Pilger.

Die andinen Völker haben nicht nur diese ursprünglichen Wildpflanzen domestiziert, sondern darüber hinaus Techniken entwickelt, die vielfach toxische Substanzen enthaltenden Pflanzen zu entgiften. Brücher bezeichnet die präkolumbianischen Peruaner als »züchterisch zweifellos hochbegabte Indios«, denn »jene unglaubliche Fülle von morphologisch und karyosystematisch verschiedenen Kulturarten, Hybriden, Primitivvarietäten und Farbvarianten« bestand schon lange vor der Ankunft der ersten Spanier.

Der US-amerikanische Pflanzenhistoriker Orato Fuller Cook bemerkt in »Peru as a Center of Domestication« (1925):

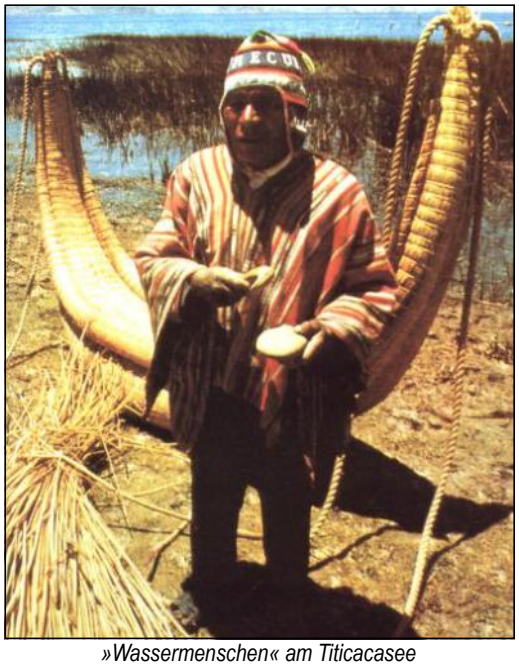
> »Of Peru it may be said than the art of agriculture was more highly developed, the social system more advanced, and religion less barbarous.«



Peru 1973: April *Peru 1973: Mai* *Peru 1973: Juni*

15 Die Inkas pflanzten auch eine bestimmte Art von Bäumen, zum Beispiel Ulmen und Erlen *(Alnus acuminata)*. Die Symbiose von Baumwurzeln mit stickstoffoxidierenden Bakterien fördert die Nährstoffversorgung. Als in Europa die Brandrodung noch weithin üblich war, wurde bei den Inkas das unerlaubte Fällen von Bäumen und das Verbrennen von Holz durch hohe Strafen unterbunden. In der Mythologie der Irokesen-Nation gab es drei unzertrennliche Schwestern: Kürbis, Mais und Bohnen, die stets zusammen angepflanzt wurden. Wenn Mais austreibt, entwickelt er einen starken Stengel, an dem die Bohnen sich emporranken können, während die Kürbisse sich am Boden breit- und alles plattmachten, was Wildkraut war.

1909 berichtet der deutsche Botaniker Ludwig Wittmack, der über die Banane *(Musa ensete)* promovierte, auf der Grundlage von Untersuchungen peruanischer Gräber, daß die Kartoffel ursprünglich nur in den südamerikanischen Gebirgen und der nebligen, kühlen Pazifikküste des südlichen Peru angebaut wurde. Noch heute liegt der Schwerpunkt der Kartoffel in den Anden von Peru bis Bolivien mit über 90 Arten von Wildkartoffeln und ungefähr 400 angebauten einheimischen Kartoffel-Varietäten.



»Wassermenschen« am Titicacasee

Eine in den 1920er-Jahren durchgeführte Expedition unter Leitung des russischen Genetikers Nikolai Ivanovitsch Vavilov[Anm.16] fand die Ursprünge unserer Kultur-Kartoffel: das Gebiet um den Titicacasee[Anm.17] in der Hochebene der Anden; zugleich ist dieses Gebiet das Genzentrum der Kartoffel[Anm.18]. Andererseits propagierte Vavilov eine Herkunft der Kartoffel von der Insel Chiloé, obwohl er selbst nie da war. Die Heimat der europäisch-nordamerikanischen Kartoffel ist Peru und Bolivien. Mittel-Chile und die Insel Chiloé werden in manchen Veröffentlichungen fälschlicherweise als die Heimat der *Solanum tuberosum* subsp. *andigena,* eine Unterart der Kartoffel, genannt. Dies kann jedoch nicht sein, weil Süd-Chile erst nach der Umsegelung des Kap Hoorn (1579) erobert wurde, und diese Unterart bereits um 1570 in Spanien auftauchte. Die ersten Kartoffeln, die nach Europa kamen, sind auch nicht aus dem Hochland der Anden, weil Land und Hauptstadt der Inkas erst 1532 erobert wurde.

Die nächsten Verwandten unserer Speisekartoffel sind die amerikanischen Wildkartoffeln, von denen es zwischen Nebraska und Patagonien etwa 230 wissenschaftlich beschriebene Arten gibt. Chile ist mit nur einer Spezies *(Solanum maglia* Mol.)[19] besonders arm an knollen-bildenden Arten; diese chilenische Wildkartoffel ist beschränkt auf die zentralen chilenischen Provinzen zwischen dem 30. und 33. Längengrad, während die Insel Chiloé etwa auf dem 43. Breitengrad liegt.

Der deutsche Kartoffelbotaniker Heinz Brücher[20] von der Universität Mendoza/ Argentinien wies darauf hin, daß die von den Huiliche abstammenden Chiloten nur geringe ackerbauliche Fähigkeiten und Neigungen hätten, und es sei auch von daher nicht sehr wahrscheinlich sei, daß diese als erste Südamerikaner die ursprüngliche Kartoffel kulti-

---

19 Das Wort Maglia kommt von den Araukanern; es handelt sich um eine bittere Wildkartoffel. Dagegen nannten Araukaner die Kulturkartoffel »pogni«, woraus in Europa *puñe, poñi* und *poñu* wurde.

20 Heinz Brücher war Kontaktprofessor für Genetik an der Universität von Tucuman, als er 1961 schrieb:

»Das tapfere Durchhalten der deutschen Heimat im Zweiten Weltkrieg in 6 schweren Wintern der Lebensmittelrationierung war nicht zu einem geringen Teil von der gesicherten Kartoffelversorgung bestimmt ...«

Da hatte Brücher wohl vergessen, daß auch im Zweiten Weltkrieg gehungert wurde. Brücher vergaß auch, daß das Drake-Denkmal in Offenbach von den örtlichen Nazis zerstört wurde, denn er behauptet in seiner Kartoffelgeschichte, daß das Denkmal bei alliierten Bomberangriffen zerstört wurde.



Peru 1972: Juli *Peru 1972: August* *Peru 1972: September*

viert hätten. Brücher bezeichnet Chiloé als »sekundäres Mannigfaltigkeitsgebiet«, in dem Kartoffeln aus Nordchile angebaut wurden.[Anm.21]

Der Spanier Antonio Vazquez de Espinosa berichtet andererseits im Jahr 1628, daß er auf der Insel Chiloé Getreide- und Bohnenfelder gefunden habe; Kartoffeln, und darauf kommt es an, werden von ihm aber nicht erwähnt. In der gleichen Region wurden drei weitere Kartoffelsorten gefunden: *Solanum wittmackii, Solanum vavilovii* und *Solanum medians.*

Auf Chiloé war einer der letzten Häfen der spanischen Schiffe in der Neuen Welt, die Holz nach Spanien brachten; unter den anders gearteten klimatischen Verhältnissen Europas sowie durch gezielte Selektion entwickelte sich aus den hier gefundenen Kartoffeln unsere »Tuberosum«–Kartoffel mit den reicheren Knollenerträgen.

Die geraubten Silber- und Goldschätze aus Peru wurden als Traglast aus dem Hochland der Anden an die Pazifik-Küste gebracht, dort auf Segelschiffe verladen, die nach Panama fuhren; dort wurde entladen und auf Tragtiere gepackt, die in einem wochenlangem Marsch durch das tropische Klima des Isthmus' in die Häfen der Karibik transportiert wurden. Es wird an dieser Stelle auf diesen wahrlich beschwerlichen Transport verwiesen, weil nicht anzunehmen ist, daß man auf diesem Weg Kartoffeln nach Europa verbrachte. Die Knolle war vielleicht Nahrung für die Begleitpersonen dieser Schätze.

Die alt-indianische Kartoffel hat vielfach eine längliche, gebogene bis ovale Form mit stark ausgeprägten Wülsten an den Keimanlagen, während die heutige europäisch-amerikanische Kulturkartoffel eine rund-ovale bis lang-ovale Form mit flacher Augenlage aufweist.

Der Indianername »papa« aus der Sprache der Quetchua (im Brockhaus Ketschua) ist nicht dauerhaft in die europäischen Sprachen eingegangen, er wird nur in frühen Kräuterbüchern verwendet – sicherlich ist kirchlicherseits nicht gewünscht worden, daß eine so »armselige«[Anm.22] unter der Erde wachsende Pflanze mit dem Stellvertreter auf Erden gleichgesetzt wird[23]. »Papa« kann jedoch nicht herrühren von der spanischen Übersetzung

23 Der Reinheitskodex Manus, des göttlichen Stammvaters aller Menschen, ist für jeden Brahmanen die Grundlage für die Teilung der Gesellschaft in oben und unten. Manus Vorschriften schreiben für jede Kaste vor, welche Speisen erlaubt sind. Brahmanen essen kein Fleisch und trinken keinen Alkohol, na gut. Und sie verzichten auf Gemüse, die unter der Erde wachsen, wie Zwiebeln, Rüben und – leider auch – Kartoffeln. Der Geist soll rein bleiben!

von Papst, »el papa«, wie in verschiedenen Quellen zur Kartoffel nachzulesen ist, da die Knolle weiblich »la papa« ist. Es ist wahrscheinlicher, daß der Name »papa« von den südamerikanischen Indianern aus dem Amazonasgebiet (der spanische Abenteurer Francisco de Orelanna hatte behauptet, dort die mythischen Amazonen[Anm.23a] angetroffen zu haben) mitgebracht wurde; dort wird die Kartoffel als »Carica papaya« bezeichnet. Durch die Inkas ist das Wort »papa«[24] für die Kartoffel vor den Europäern über weite Gebiete der Kordilleren nach Norden und Süden gelangt. In Spanien war die Bezeichnung »papa« bis zum 19.Jahrhundert die vorherrschende Bezeichnung und wurde dann abgelöst von der »patata«. Und: »*Papa arrugadas*« sind geschrumpelte Päpste, nicht Kartoffeln.



Setzen von Kartoffeln (nach Poma de Ayala)

In den karibischen Sprachen wird die Knolle als »papay«, »papaw« oder »paupau« bezeichnet. In Andalusien und der Estremadura im Süden und Südwesten Spaniens wurden die ersten in Europa angebauten Kartoffeln »papa« genannt. Noch heute tragen einige Flecken an der Westküste Südamerikas Namen, die aus Wortverbindungen mit »papa«, »chaucha«, »chuño«, »tunta«, »poni« usw. bestehen und auf alten Kartoffelanbau verweisen.

Bereits der Leibarzt des spanischen Königshauses Diego Alvarez Chanca und der Mönch Ramón Pané begleiteten Kolumbus auf seiner zweiten Reise, schreiben in ihren Berichten von den süßen Kartoffeln und weisen darauf hin, daß diese von den Eingeborenen »age« genannt werden. Pané beschreibt als Erster die Tainos in der »Relación acerca de las antigüedades de los indios«. Auch Pietro Martire d'Anghiera, in Südamerika für den in Sevilla sitzenden »Rat für die Indien« tätig, schreibt 1526, daß auf Hispaniola eine Knolle namens »age« wachse. Zum Zeitpunkt ihrer ersten Entdeckung war die Kartoffel in »Neu-Granada«, wie das heutige Kolumbien genannt wurde, bereits eine lang bekannte einheimische Nutzpflanze, also nicht mehr nur auf die Höhenlagen der Anden, auf Peru und Nord-Chile beschränkt.

Alexander von Humboldt[Anm.25] zitiert in seinen »Ansichten der Natur« (1807) einen Obersten Acosta, der darauf verweist, daß es unwahrscheinlich gewesen sei, die Kartoffeln aus Chile, Peru oder Quito nach »Neu-Granada« einzuführen und dort anzupflanzen; richtiger sei, daß die Kartoffel in Usmé mit der Bezeichnung »yomi« bereits heimisch gewesen sei.

Auch das Gebirgsgebiet (spanisch »Sierra« oder »Altiplano«[26]) von Peru und Bolivien,

---

24 Colette Abegg-Mengold (in »Die Bezeichnungsgeschichte von Mais, Kartoffel und Ananas im Italienischen«) zitiert Andres Tovar von der Purdue University Indianapolis, nach dem Quetschua-Worte im Innern meist zwei Konsonanten aufweisen (VCCV oder CVCCV); demnach müßte es richtig »pappa« heißen.

26 Die Quechua nannten dieses Gebiet »Puna«, was das Gebiet besser kennzeichnet, denn mit »Puna« werden auch assoziiert Salzwüste und extreme Temperaturen, Sauerstoffmangel und Wassernot, Dornsträucher soweit man sieht, eine schweigende Welt. »Altiplano« heißt nur »Hochebene«. Sie befindet sich zwischen den Westkordilleren und den Ostkordilleren, in der Mitte liegt der größte Salzsee der Erde, »Salar de Uyuni«, der sogar vom Mond aus erkennbar ist.



Peru 1972: Oktober *Peru 1972: November* *Peru 1972: Dezember*

in dem die Tiahuanacos lebten, war hervorragend geeignet für den Anbau der Kartoffel, wesentlich besser geeignet als Mais, für den erst künstliche Bewässerungen angelegt werden mußten. Der Anbau von Mais und Kartoffeln zur Ernährung der städtischen Bevölkerung war notwendig für die südamerikanischen Theokratien und die damit verbundenen Gottesdienste. Eine gesicherte Nahrungsgrundlage ermöglichte die Sakralbauten. 9 Kartoffelsorten und 40 Sorten Mais wurden hier angebaut.

Die Verbreitung der Kartoffel an der gesamten Westküste Südamerikas kann man auch daran erkennen, daß die dort lebenden Völker eigene Bezeichnungen für die Kartoffel entwickelt hatten.

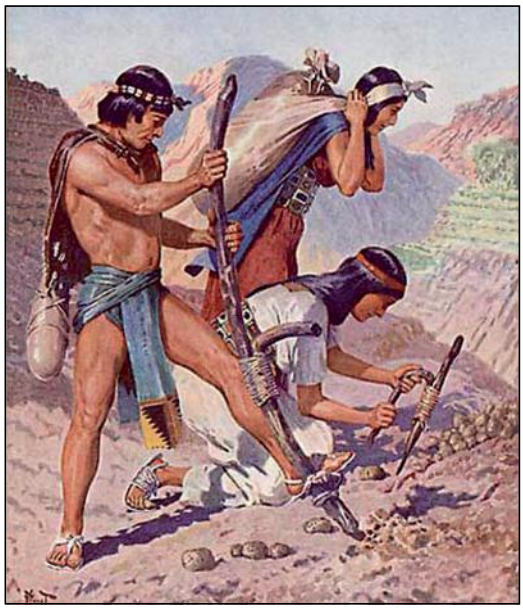
Im Andengebiet spielten 4 Kartoffelsorten *(Solanum stenotomum, Solanum phureja, Solanum goniocalyx* oder »papa amarilla«, *Solanum ajanhuiri)* und die Süßkartoffel, ein Windengewächs mit schmackhaften Knollen, schon in frühester Zeit eine bedeutende Rolle in der Ernährung der Bevölkerung. Der Anbau von Mais und Kartoffeln hat die ursprünglich nomadischen Völker in niederschlagsarmen Gebieten mit künstlicher Bewässerung seßhaft gemacht. In vorgeschichtlicher Zeit haben die Humahuanca (möglicherweise auch das sog. »vormalige Volk») in den nordargentinischen Kordilleren neben Bohnen, mehreren Kürbisarten *(Cucurbita pepo* und *Cucurbita maxima),* Mais, Kartoffeln auch andere Knollenfrüchte wie *oca (Oxalis tuberosa),* einem Sauerkleegewächs, und *ulloco (paga-lisa,* eine Art Basellacea) angebaut.

Seßhafter Ackerbau war wahrscheinlich seit mehr als 9000 Jahren in Peru bekannt, gleichzeitig mit der Alten Welt im Nahen Osten. Kürbis war wohl die erste Pflanze, die systematisch angebaut wurde. Gepflanzt wurden ferner verschiedene Garten- und Limabohnen, Moschus- und Flaschenkürbis, Lupinen, Erdnüsse, Mate, Koka, Baumwolle, Agave, Lúcuma und Guayave. Geerntet wurden außerdem wildlebende Pflanzen. Mais – seit etwa 5.000 v.u.Z. als Kulturpflanze bekannt – spielte in der Ernährung der Südamerikaner erst eine bedeutende Rolle, als die »Nixtamalisation« (wahrscheinlich von den Olmeken) eingeführt wurde; Nixtamalisation bedeutet, daß die Körner zusammen mit weißem Kalk oder Holzasche gekocht, über Nacht abgekühlt werden und dann erst geschält und gemahlen wurden, um so einen glatten Teig zu erhalten.

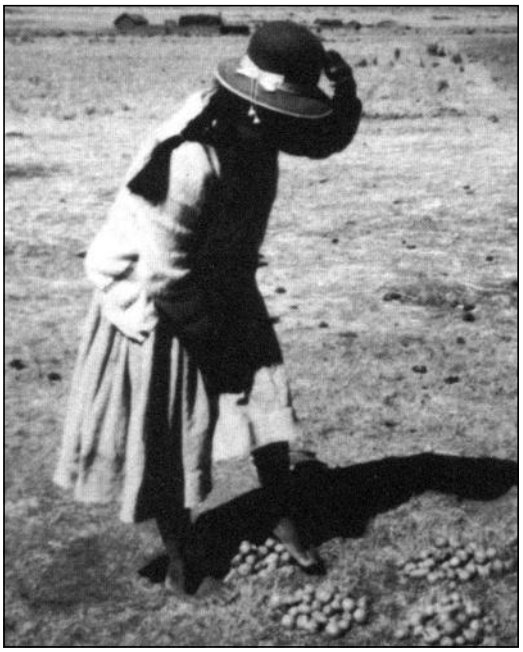
Quechua-Indios verzehrten und verehrten bereits vor der Inka-Herrschaft die Knollen. Die Feldarbeit war bestimmt von einer religiös begründeten Arbeitsteilung zwischen Mann

und Frau: So gehörte die Arbeit mit und für die Kartoffel den Frauen, da die Knolle als Fruchtbarkeits-Symbol durch »Mutter Erde« (in Quechua: *pacha mama)* repräsentiert wurde.

Die schönsten Plastiken, so behaupten Kunst-Kenner, stammen aus der frühen Chimú–Periode (um 400). Das Chimú–Reich lag an den nördlichen Küsten Perus, mit einer Ausdehnung von etwa 1000 Kilometern; die Hauptstadt Chan-Chan mit einer Fläche von gut 18 Quadratkilometern lag im Moche-Tal.[27] Die Kartoffel diente als Zeitmaß wie auch zur Bestimmung von landwirtschaftlichen Flächen: die Garzeit für einen Topf Kartoffeln galt als eine Zeiteinheit. Die Ackerfläche, die eine Familie ein Jahr mit Kartoffeln ernährte, wurde als *papacancha* bezeichnet.



Kartoffelsetzen in den Anden



Herstellung von chuños

Die Kartoffel galt als lebenspendende Göttin. Die Spanier behaupteten, daß bei Erntefesten sogar Menschen geopfert wurden, um die Göttin huldvoll zu stimmen. Der spanische Historiker Perus und Konquistador Pedro de Cieza de León zitierten einen Priester, der 1547 in Lampa im Colloa beobachtet haben will, daß bei einem Erntedankfest ein einjähriges Lamm geschlachtet wurde; dies sei der Beweis (so Wilhelm F. K. Fuess), daß »17 Jahre nach der Eroberung des Inkareiches durch die Spanier das Menschenopfer durch eine Opferung von Tieren abgelöst war. Das stärkende Blut aber wurde direkt vom Opfertier auf die Saatkartoffeln übertragen«.[28]

---

27 Es ist bis heute nicht geklärt, weshalb dieses Volk unterging. Archäologen fanden Hinweise auf Überschwemmungen und Erdbeben; auch eine Klimaveränderung mit einer Beeinträchtigung des Fischfangs kann die Ursache sein. Sicher ist nur, daß im 8.Jahrhundert die Moche aus ihrem Tal auszogen. Damit endete eine Hochkultur, zu deren hervorstechendsten Eigenschaften der Bau von Pyramiden und die Opferung von Menschen gehörten.

28 Es gab alljährlich große Initiationsfeste, das *warakuay* oder *warachikuy* (»sich einen Lendenschurz oder eine Hose zur Verhüllung der Genitalien anziehen«), das im Monat November, also unmittelbar vor dem Kartoffelsetzen, durchgeführt wurde. Bei dieser Gelegenheit wurden dem zukünftigen Inka die Ohrläppchen durchbohrt, damit die Ohrpflöcke, ihr Statussymbol, angebracht werden konnten. Zuvor mußten sie eine Fastenperiode und dann verschiedene rituelle Kämpfe bestehen. In Europa begann die Adoleszenz zumeist mit der Entlassung aus der Schule – früher, als alles noch besser war – mit dem Tragen langer Hosen. Bis dahin trugen die Jungen kurze Hosen und im Winter lange, braune Strümpfe – am Leibchen befestigt.

Krüge und Kultgefäße in Kartoffelform sind als Grabbeigaben gefunden worden. Die den Gräbern beigelegten Tongefäße mit Kartoffelmotiven lassen sich in zwei Gruppen unterscheiden:

– zum einen Gefäße in Kartoffelform (zumeist frühere Erzeugnisse)
– und zum anderen menschliche Figuren (meist männlich), deren Gesicht oder Körper mit den charakteristischen Keimaugen der Kartoffel verziert sind.

Die Grabfunde sind so zahlreich, daß es möglich ist, sie nach verschiedenen Stilepochen und Kunstperioden zu unterteilen:

Zeit	Peru und Bolivien	Peru Südküste	Peru Nordküste
900–200 v.u.Z.			Chaviv
400	Tiahuanaco I	Früh-Nazca	Früh-Chimú
600–800	Tiahuanaco II	Tiahuanaco II Aus-strahlungen	Großer Chimú–Stil
1000			Sicán
1200	Inka-Cuzco-Stil	Spät-Nazca	Spät-Chimú
1400–1533	spanische Eroberung	Inka	Inka

Die Keramiken – uns interessieren hier nur die kartoffelförmigen – spielten eine bedeutsame Rolle in der Kultur der Prä–Inka-Kulturen. Und weil das auch bei den Inkas zur Eroberungszeit durch die Spanier noch so war, mußte der spanische Jesuitenpater Pablo Jose Arriaga es als ein gottgefälliges Werk erscheinen, alle Kultgeräte und Kultgefäße und die bei der Suche nach Gold (Der spanische Dichter Lope de Vega: *Golosina del oro,* Goldgier) und Silber gefundenen Grabbeigaben zu zerstören, damit er die von ihm gegründeten Schulen finanzieren konnte[29]. 1621 berichtet er von dem Glauben der Einwohner, die in den Pflanzen Gottheiten (»dämonische Wesen«) leben sahen, die Wachstum und Ernte beeinflußten; die *zara-mama* war die Gottheit des Mais', die *axo-mama* die der Kartoffel und die *coca-mama* das Dämonische im Kokastrauch. Ein Gebet[Anm.30] der Inkas zeigt die besondere Bedeutung der Kartoffel für ihr Leben:

> »Oh, Schöpfer der Kartoffeln! Du, der allen Dingen das Leben gabst und uns Menschen schufst. Vermehre die Früchte der Erde, die Kartoffeln und alle anderen Nahrungsmittel, die Du gemacht hast, damit die Menschen nicht an Hunger und Elend leiden.«

Die Verbindung der Kartoffel mit der Frau ist auch zu finden bei der Chitimacta-Nation am Mississippi, die sich vorwiegend vegetarisch ernährte. Insbesondere die Kartoffel mit ihrer vegetativen Vermehrung führte bei den präkolumbianischen Einwohnern Südamerikas zu dem Glauben, daß die Pflanzen ihre Vermehrung selbst veranlaßten und durchführten. Der in der Pflanze lebende Dämon oder Geist »forderte« denn auch einen Anteil an der Ernte. Damit haben die Inka-Priester ihre tägliche Kartoffel geliefert bekommen, ohne selbst arbeiten zu müssen – eine Art außereuropäischer Zehnt. Solche Gottheiten wurden

29 Neben dem Genozid, dem Völkermord, gibt es auch noch eine ethnozidale Zerstörung, die Vernichtung der kulturellen Identität. Handlungen in Völkermordabsicht seien – so William Anthony Schabbas vom Irish Centre of Human Right – schlicht »böse«. Es käme nicht auf die Motivation an. Neben dem Völkermord an der amerikanischen Urbevölkerung und an den Armeniern gab es organisierte Völkermorde in Ruanda, Burundi und Kambodscha. Eine Absicht bei Völkermord liegt vor, wenn »eine nationale, ethnische, rassische oder religiöse Gruppe ganz oder teilweise zerstört werden soll« (so im Ruanda-Tribunal 1998). Insofern liegt auch bei der Ermordung der jüdischen Bevölkerung bei den Nazis Völkermord vor.

in Form auffällig aus Ton geformter Kartoffel-Symbole (bei Mais auch als Doppelkolben) angebetet und als Fruchtbarkeitszauber angesehen.

Die Ureinwohner brauten sich ein alkoholhaltiges Getränk auf der Grundlage von Mais, Quinoa und Kartoffeln. Dieses »Bier«, »Chakta«, wird noch heute in Peru hergestellt und angeblich bei jeder Fiesta genossen; bei den Inkas war es reserviert für besonders anstrengende Arbeiten, notierten die Spanier.



Der aus einer peruanisch-vorspanischen Adelsfamilie stammende Poma de Ayala beschreibt 1613/15, daß diese Art von Fruchtbarkeits-Symbolen auch als sog. »huancas«, als Familiengottheiten, dienten. Seine Mutter war angeblich eine Inka-Prinzessin aus dem Volk der Quechua und der Vater ein spanischer Soldat. Poma de Ayala zeichnete in seinem Buch »Primer Nuevo cronica y buen gobiorno« u.a. das Kartoffellegen bei den präkolumbianischen Einwohnern und die dazu verwendeten Gerätschaften, deren Form sich bis heute nicht verändert hat. Sein handgeschriebenes Werk (in Spanisch mit transkribierten Quechua-Wörtern) enthält neben historischen und ethnographischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaftsarbeit[Anm.31.]

Die Hoffnung Poma de Ayalas, mit seinem anklagenden und kritischen Brief von 1189 Seiten und 400 Zeichnungen die Aufmerksamkeit des spanischen Hofes zu erwecken und Hilfe für sein Volk zu erhalten, erfüllte sich natürlich nicht; »Nuevo cronica« ging verloren[Anm.32] und wurde erst 1908 wiederentdeckt und gar erst 1936 von dem französischen »Institut für Ethnologie« als wissenschaftliche Edition im Faksimiledruck veröffentlicht. Poma de Ayala schrieb an König Felipe III.):

> »Don Francisco Pizarro und Don Diego de Almagro und die übrigen Soldaten entdeckten alle Reichtümer, die verborgen waren, Gold und Silber, Juwelen und Edelsteine, und sandten sie dem Kaiser und katholischen König von Spanien, den ganzen Reichtum der *uacas,* der Sonne, was immer sie zu fassen bekamen. Und jeder von ihnen schickte nach Hause und seiner Frau und seinen Kindern und Verwandten in diesem Reich und in Kastilien. Aus Habgier schifften sich viele Priester und Spanier, Frauen und Händler nach Peru ein, alles dreht sich um Peru und nochmals Peru, Indien und nochmals Indien, Gold und Silber und nochmals Gold und Silber in diesem Reich.«

Auch der von Inka-Herrschern abstammende Garcilaso de la Vega[Anm.33] beschrieb Ende des 16.Jahrhunderts in »Comentarios Reales de los Incas« die Lebensweise, die Riten und die politisch-soziale Organisation der Inkas und die Lebensmittel. Die Bewohner der Ortschaft Kol'ao feierten jeweils nach der Kartoffelernte ein Dorffest, zu dem alle Mütter ihre seit der letzten Kartoffelernte geborenen Kinder auf einen öffentlichen Platz im Ort bringen mußten; dort wurde ihnen quer über das Gesicht ein Zeichen aus dem Blut eines zuvor geschlachteten Vicuña (höckerloses Kamel) angebracht[34].

Ein anderes Fest, der St.-Antonius-Tag[35] (13.Juni), soll immer mit blutigen Schlägereien verbunden gewesen sein und die Frauen (!) hätten die blutgetränkte Erde auf die Kartoffelfelder gebracht; bei einem weiteren Fest sollen *chuños* in die Wunden getaucht worden sein und diese blutige Speise sei »mit ekelerregender Gier« gegessen worden. Ja, solche Leute mußte man doch verbrennen!



Die Zeichnung, nachträglich koloriert, soll Poma de Ayala und seinen Sohn Francisco auf dem Weg nach Lima darstellen

Die Kartoffel in Südamerika und der Mais in Mittelamerika ermöglichten es, daß die theokratischen Herrscher auf dem amerikanischen Kontinent die heute so bewundernswerten Monumentalbauten errichten lassen konnten, da beide Pflanzen wenig Zeit für Pflanzung und Ernte beanspruchen und die Bauern somit die Zeit hatten, die sie für Tempel- und Pyramidenbau aufbringen mußten. Die Inka-Kultur kannte kein Geld, aber es gab ein Rechnungswesen, das auf Gütern und Personen beruhte. Im System der Inkas wurden die Steuern in Form von Naturalabgaben und einem Arbeitsdienst, *mita* genannt, erhoben.[36]

Eine nicht so bedeutende Rolle spielte die Verpflichtung der Bevölkerung, auf Anweisung des Inka an einem anderen Ort zu siedeln (was in Anbetracht der ständigen Kriege und Menschenopfer notwendig war). Ein wesentlicher Anteil der eingenommenen Steuern wurde für die Eintreibung und »Verwaltung« des Reiches verwendet – auch insofern haben moderne Staaten in Mitteleuropa nicht allzuviel dazugelernt. Mita[37], Arbeits- und Umzugsverpflichtung wurden von den Spaniern übernommen.

Die Kartoffel als Volksnahrung[38] – wie im heutigen Peru und Bolivien als *Planta Nacional* – war Voraussetzung für die hochstehende Kultur: Mathematik (mit Verwendung der Null), Astronomie (am höchsten entwickelt), Chronologie (mit einem Zyklus von 65 synodischen Venusumläufen) und für die Herstellung von Kunst- und Kultgegenständen;

---

34 In einer Nacherzählung dieses Festes von wird ergänzt, daß anschließend das Fleisch von den Müttern gegessen wurde,
»wie man es ursprünglich mit dem der erschlagenen Feinde tat, um deren Kraft in sich aufzunehmen und die Fruchtbarkeit zu vermehren«. Geschrieben und gedruckt 1970.

35 Interessant ist, daß just dieser Tag für die behauptete Opferung gewählt wurde, denn das durch die Kartoffel angeblich hervorgerufene »Antoniusfeuer« war bei der Bevölkerung zu Recht gefürchtet. Gegen das »Antoniusfeuer«, auch Wundrose genannt, halfen Korianderplätzchen mit Gerstenmehl.

36 Die sogenannte *mita* bestand in einem System rotierender Gemeindearbeit, die von Toledo jedoch in ein koloniales System der Zwangsarbeit verwandelt wurde. Jeder siebte männliche Angehörige musste nun für eine festgelegte Zeit außerhalb seiner Gemeinde in den Minen und Raffinerien arbeiten, wobei Löhne und Arbeitsbedingungen vom Staat festgelegt wurden. Das groß angelegte System bot zahlreiche, billige und zuverlässige Arbeitskräfte und wurde auch in der Textilindustrie (in obrajes) und in der Land- und Viehwirtschaft effektiv eingesetzt.

37 »Warum die Rose besingen, Aristokrat! Besing die demokratische Kartoffel, die das Volk nährt.« Heinrich Heine im »Wintermärchen«.

38 Da haben unsere europäischen Vorfahren einander noch die Läuse aus dem Pelz geupft.



da haben unsere Vorfahren einander noch die Läuse aus dem Pelz gerupft! Alexander von Humboldt beim Besuch des Inka-Palastes von Cañar (wohl in Kenntnis der griechischen Definition): »Wir haben kein Recht, dieses hochkultivierte Volk barbarisch zu nennen.«

Die Ärzte waren in verschiedenen Fachrichtungen spezialisiert, die sich in Vereinigungen zusammenfanden; es gab Zahnärzte, Chirurgen, Augenärzte, Aderlasser[Anm.39] und Darmspezialisten[40]. Es gab Berufe wie Hebammen und »Apotheker«, die aus dem reichhaltigen Angebot von tierischen, pflanzlichen und mineralogischen Rohstoffen Arzneien herstellten oder bestimmte Nahrungsweisen vorschrieben, zum Beispiel die Kartoffel bei Fettleibigkeit. Bei Kopfweh wurde trepaniert, wenn die um den Hals getragene Kartoffel nicht mehr half. Die Kinder des »Sohnes der Sonne« und des Adels wurden in besonderen »Wissenshäusern« unterrichtet; medizinische Unterweisungen gehörten zum Lehrstoff der religiösen Elite[41].

Unweit des Titicacasees liegen die Ruinen von Tiwanaku. Zwischen dem 2. und dem 10.Jahrhundert lag hier die Hauptstadt einer vor-inkaischen Hochkultur mit mehr als 400.000 Bewohnern (heute weniger als 50.000). Diese Menschen lebten überwiegend von Kartoffeln. Sie hatten mehrere 10 bis 100 Meter lange parallel verlaufende Kanäle angelegt, und den Aushub häufelten sie zu bis zu 10 Meter breiten Hügeln zwischen diesen Kanälen, auf deren ebene Fläche sie dann die Kartoffeln (aber auch Quinoa) anpflanzten.

Bei archäologischen Untersuchungen, begonnen 1981 von Forschern der Universität Chicago und dem bolivianischen Archäologie-Institut, stieß man auf ein System von






Kanälen, Dämmen und Wasserreservoiren, das sich über insgesamt 43 Quadratkilometer erstreckte; das Kernstück dieser Anlage war ein etwa 25 Meter langer Kanal von 12 Metern Breite und 3 Metern Tiefe.

---

40 Die Klistiere bestanden aus einem mit Flüssigkeit gefüllten Schlauch, in den der Arzt hineinblies. Zur Anwendung im »frühen« Amerika des 20.Jahrhunderts: Tom Coraghessan Boyle »Willkommen in Wellville«.

41 Mit finanzieller Unterstützung des deutschen Berufskundlers und Schriftstellers Matthias Weber aus Nürnberg sind in den 1990er-Jahren Kurse eingerichtet worden, in denen Männer und Frauen aus abgelegenen Inka-Dörfern in der traditionellen Arzneikunde auf Pflanzenbasis unterrichtet werden.

Die andinische Kartoffel

Solanum hygrothermicum

Dies ist die einzige Sorte, die sich in einer halbtropischen Umgebung mit einer jährlichen Regenmenge von 2.000–3.000 Millimeter wohl fühlt. Es ist allerdings fraglich, ob sie als genetische Quelle für Sorten, die in höheren Temperaturen gedeihen, in Frage kommt, denn sie ist sehr selten und heute wohl fast ausgestorben.

Solanum stenotomum

Die *pitiquina* gilt als die Urform aller kultivierten Kartoffeln. Ihre länglichen Knollen sind zylindrisch, manchmal spiralförmig und voller Knuhbeln und können rot, schwarz oder weiß sein. Sie enthält bedeutende Mengen an Proteinen und Vitamin C. Die immer seltener werdende Pflanze wird nur in den Anden kultiviert. Einige Formen sind frostresistent.

Solanum goniocalyx

In den Anden heißt sie limena oder wegen ihres tief-gelben Fleischs *Papa amarilla.* Als eine der *pitiquiña* sehr ähnlichen Kartoffel, von der sie vielleicht eine Unterart ist, wächst sie in den Andenregionen mit gemäßigtem Klima. Wegen ihrer hoch geschätzten kulinarischen Qualitäten und ihres Geschmacks ist ihr Anhau weit verbreitet.

Solanum phureja

Die *phureja* ist eine sehr schmackhafte kleine, unregelmäßig geformte Kartoffel. Sie wird in niedereren Regionen (2000–2600 Meter) auf den warmen und feuchten östlichen Abhängen der Anden von Venezuela bis in den Norden Argentiniens angebaut. Da sie an Hitze gewöhnt ist, hat sie den beiden europäischen Kartoffel-Varietäten Gene geliefert, die am besten Hitze vertragen. Sie hat keine Ruheperiode, was für mehrfache Ernten vorteilhaft ist.

Solanum x *chaucha*

Die kultivierte Form nennt sich *huayro.* Sie ist eine Kreuzung der *Solanum stenotomum* und *Solanum subsp. andigena.* Die Pflanze beginnt frühzeitig im Jahr zu treiben, die Knollen benötigen keine Ruhepause. Sie wird von Kolumbien bis in den Nordwesten Argentiniens angebaut. In Peru hat sich ihr Anbau vom Altiplano aus über das ganze Land ausgedehnt. Die Knollen sind deutlich größer als die der traditionellen Varietäten, und diese Kraft verdankt sie vermutlich ihrem hybriden Ursprung.

Solanum tuberosum subsp. andigena

Die *andigena* ist die Vorfahrin unserer europäischen Kartoffel. Allerdings gleicht sie ihr nur botanisch, nicht aber im Aussehen. Als die zweifellos am häufigsten angebaute andinische Kartoffel gedeiht sie ebenso gut an den Berghängen Mexikos und Mittelamerikas wie über die gesamte Länge der Kordilleren von Venezuela bis nach Argentinien. Unter allen traditionellen Kartoffeln produziert sie die größten Knollen. Sie ist empfindlich gegen *Phytophthora infestans* und häufig wenig ertragreich, obwohl einige Sorten Erträge bis zu 30 Tonnen je Hektar im Jahr bringen. Von sämtlichen Kartoffeln in der Urheimat zeigt die *andigena* die größte Formenvielfalt; man zahlt mehr als 3.000 Sorten.

Solanum ajanhuiri

Die *ajanhuiri* ist eine sehr rustikale Sorte und sehr frostunempfindlich. Sie wird in 3.800–4.000 Meter Höhe auf dem Altiplano, in der Gegend des Titicacasees, im Süden Perus und im Nordwesten Boliviens angebaut. In diesem sehr unwirtlichen Milieu, wo häufiger Frost die Landwirtschaft behindert, läßt sich nur eine Handvoll von Pflanzen anbauen. Die *ajanhuiri* enthält einen relativ großen Anteil an Trockenmasse und Vitamin C und ist sehr lagerfähig. Nur ihr Klon *sisu* kann ohne Vorbehandlung verzehrt werden. Die anderen Formen sind bitter und werden zu *chuño,* verarbeitet. Sie reift früh, verträgt Temperaturen bis zu –5 °C, Hagel und Trockenheit und ist virenresistent. Obwohl sie seit rund 50 Jahren bei den Kartoffelzüchtern bekannt ist, wird sie für Selektionsverfahren für neue Sorten wenig beachtet.

Solanum x *juzepczukii* und *Solanum* x *curtilobum*

Die aus diesen beiden Sorten hervorgegangene Kartoffel ist unter den kultivierten Kartoffeln zweifellos die frostresistenteste. Sie wächst auf Höhen bis zu 4.200 Meter in der Mitte und im Süden Perus und im Norden Boliviens. In dieser Höbe übersteht sie in der Wachstumsphase häufig heftigen Frost. Die beiden Sorten sind aus Kreuzungen einer Wildsorte mit einer kultivierten Sorte entstanden, was dort geschieht, wo Äcker aneinander grenzen. Beide enthalten ebenfalls Gene der *Solanum acaule,* einer einzigen Wildsorte, die in großer Höhe an der Schneegrenze wächst. Sie wurde lange vor der Inkazeit schon kultiviert und hat trotz ihrer mittelmäßigen Erträge von 2–5 Tonnen je Hektar überdauert. In einer Region, wo an 300 Tagen im Jahr Frost herrschen kann, sichern sie die Nahrungsversorgung der Bevölkerung mit einem einheimischen Nahrungsmittel. Ihre Knollen sind bitter und können unbehandelt nicht verzehrt werden. Man verwendet sie zur Zubereitung von *chuño.*





Inca Garcilaso de la Vega (»El Inca«; geboren in Cuzco, Peru, gestorben in Córdoba, Spanien



Plejaden im Sternbild Stier

Eine Trockenphase zwischen dem 11. und 13.Jahrhundert und der Einfall der Konquistadoren im 16.Jahrhundert zerbrach die soziale Struktur der dortigen Gesellschaft, und das Kanal- und Anbausystem geriet in Vergessenheit. Hier am Titicacasee entwickelte das Volk der Aymara über 200 Kartoffel-Varietäten.

In einigen Regionen der Anden richten sich die Bauern bei der Pflanzung ihrer Kartoffeln noch heute (oder schon wieder?) erfolgreich nach den Sternen. Wenn die Plejaden[42] im Juni nur schwach am Nachthimmel sichtbar sind, verschieben die Indigenes den Anbau um 4 bis 6 Wochen; dadurch verhindern sie, daß die Knollen unter Trockenheit leiden. Wie sich bei Untersuchungen von Meteorologen der Universität Davis (Kalifornien) zeigte, gibt es tatsächlich einen engen Zusammenhang zwischen der Sichtbarkeit dieser Sterne und der Witterung in den peruanischen und bolivianischen Anden: Verdunkeln im Monat Juni keine Cirruswolken den Nachthimmel, ist kein El Niño zu erwarten, und die Regenperiode beginnt wie üblich.

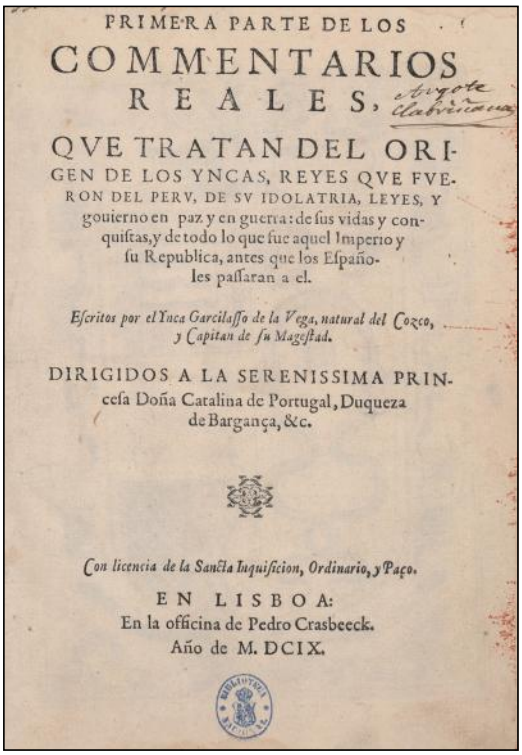
Die private Entwicklungsorganisation »Centro ideas« prüfte am Anfang der 1990er-Jahre, inwieweit dieses Landwirtschaftssystem erfolgreich sein kann; nur mit der Wiederbelebung alter Anbau-Methoden könnte – so die Forscher – festzustellen sein, wie erfolgreich sie war. Nach anfänglichen Schwierigkeiten seitens der Aymara-Indianer gelang es, Frauen aus dem Dorf Chukara zu überzeugen, daß die Pacha-mama, Mutter Erde, nichts gegen diese Form des Anbaus haben könnte, da doch bereits die Vorfahren ihre Kartoffeln so anpflanzten. Der Versuch verlief so erfolgreich, daß inzwischen 15.000 Hektar Land mit der alten indianischen Anbaumethode bepflanzt werden; während im Hochland im Durchschnitt nur 2,5 Tonnen Kartoffeln je Hektar geerntet werden können, liegt auf den wiederbelebten Feldern die Ausbeute zwischen 20 und 25 Tonnen und – was

42 Die Plejaden, auch »Siebengestirn« genannt nach den sieben Töchtern des Atlas und der Pleione (Alkyone, Merope, Celano, Elektra, Asteropa, Taygeta und Maia) waren Nymphen, denen Orion nachstellte; weil der davon nicht ablassen wollte, wurde er gleichfalls in den Himmel versetzt und dient nun mit bloßem Auge in den Winternächten der Orientierung. Die Plejaden bestehen tatsächlich aus rund 200 Sternen, von denen sechs auch ohne Perspicillum (so wurden die ersten Fernrohre bezeichnet) sichtbar sind. Die Plejaden gelten heute als »offener Sternhaufen«, etwa 400 Lichtjahre von der Erde entfernt. Ovid datiert den Aufgang dieser Sterne als den Beginn des Sommers (13.Mai).
In den alten Kulturvölkern, die sich mit Sternbildern befaßten, werden die Plejaden mit 7 Sternen gezählt; das könnte darauf hindeuten, daß einer der Sterne zwischen »damals« und heute zur Supernova wurde.

fast noch wichtiger war – die Kartoffelfelder werden erheblich weniger durch Frostschäden beeinträchtigt, da durch das Hügelsystem schützende Nebelglocken entstehen[43].

Das Anlegen von Terrassen für den Anbau von Mais und Kartoffeln zur Verpflegung der Bevölkerung führte auch dazu, daß die Wälder auf den Höhenzügen der Anden (bereits vor den Spaniern) vernichtet wurden, so daß Böden erodierten und unbewohnbar wurden; die anwachsende Bevölkerung zwang zur steten Ausweitung der Anbauflächen und damit zur Vernichtung der Wälder. Im Kriegsfall oder bei der Unterdrückung von Aufständen wurden die Lagerhäuser der Inkas rechtzeitig gefüllt mit Waffen, Bekleidung und getrockneter Nahrung: Kartoffeln, Mais und Quinoa – so steht's 1628 in einem Bericht des Spaniers Antonio Vazquez de Espinosa.





PRIMERA PARTE DE LOS
COMMENTARIOS
REALES,
QVE TRATAN DEL ORI-
GEN DE LOS YNCAS, REYES QVE FVE-
RON DEL PERV, DE SV IDOLATRIA, LEYES, Y
gouierno en paz y en guerra: de sus vidas y con-
quistas, y de todo lo que fue aquel Imperio y
su Republica, antes que los Españo-
les passaran a el.

Escritos por el Ynca Garcilasso de la Vega, natural del Cozco, y Capitan de su Magestad.

DIRIGIDOS A LA SERENISSIMA PRIN-
cesa Doña Catalina de Portugal, Duqueza
de Bargança, &c.

Con licencia de la Sancta Inquisicion, Ordinario, y Paço.

EN LISBOA:
En la officina de Pedro Crasbeeck.
Año de M. DCIX.

Titelseite des ersten Teils der »Commentarios Reales« von Garcilaso de la Vega. Gedruckt 1609 von dem Niederländer Peeter van Craesbeeck (Pedro Crasbeeck) in Lissabon

Kartoffeln, denen das Wasser entzogen wird, halten sich lange Zeit. Die in unseren gemäßigten Klimazonen üblichen 4 Jahreszeiten fehlen in Äquatornähe; auf die Regenzeit folgt eine gleich lange Trockenperiode mit starken Temperaturschwankungen. Die Völker in den Anden haben unter diesen extremen klimatischen Bedingungen des andinischen Hochlands deshalb Kartoffeln nachts im Freien auf Gras- oder Strohunterlagen gelagert und damit gefriergetrocknet, und am Tage, in der Sonne, wieder auftauen lassen; dabei verunstete das in der Kartoffel reichlich vorhandene Wasser. Ein Wechsel von Nachtfrost und Sonneneinstrahlung zerstört die Zellstruktur der Kartoffel.

Für die Herstellung von *chuños* oder *tuntas* (auch *chochoca* genannt) werden noch heute frostharte Kartoffelsorten verwendet, die noch in Höhen von 5.000 Metern wachsen, aber unbehandelt wegen ihrer Bitterstoffe nicht genießbar sind. Die indigenen Bewohner Perus teilten die Kartoffeln in »süße«, »bittere« und »wilde« Kartoffeln ein, wobei die bitteren zur Herstellung von *chuños* verwendet wurden. Eine weitere Unterteilung wurde vorgenommen hinsichtlich der leichteren oder schwierigeren Kochmöglichkeit ein.

Neben *chuños* und *tuntas* wurde noch eine weitere Art dehydrierter Kartoffelkonserven, die *moraya,* hergestellt. Auch hierfür werden die Kartoffeln erst gewässert und dann ge-

43 Auf Sri Lanka revitalisierte man ebenfalls die alten Landwirtschaftsmethoden für den Anbau von Tee und stellte dabei fest, daß die früheren (und jetzt wieder verwendeten) terrassenförmigen Anbauflächen ertragreicher sind.

trocknet. Die *moraya* sind wie die *chuños* dunkelbraun. Diese Trockenkartoffeln wurden vor dem Einfrieren gekocht, dann gepellt und den Nachtfrösten ausgesetzt. Die mehrmalige Durchführung dieser Gefrier-Auftau-Methode (slow-frozen food?) entzog der Kartoffel das Wasser vollständig, man erhielt getrocknete, bis zu 4 Jahren haltbare »Kartoffeln«, die nach Einweichen mit Wasser wieder eßbar wurden; freundliche Frauen[44] treten barfuß auf die Knollen und pressen dadurch das Wasser heraus (wie früher im Weinbau).

Die *chuño*-Knolle, wohl das erste Kartoffelverarbeitungsprodukt, wurde auch als ein für die feuchtwarme Küstenregion bestimmtes Tausch- und Handelsobjekt verwendet. Im Inkareich dienten *chuños* zur Versorgung der Truppen; in seiner »Crónica del Perú« berichtet Pedro de Cieza de León von Tributleistungen, die statt Mais auch in Form von getrockneten Kartoffeln geleistet wurden. Die Herstellung von Trockenkartoffeln der beschriebenen Art war notwendig für eine ganzjährige Versorgung mit Nahrungsmitteln, da die wasserreiche Kartoffelknolle nur begrenzt haltbar ist. Pedro de Cieza de León gilt übrigens als einer der Spanier, die die Kartoffel nach Europa gebracht haben sollen.



Feld mit Quinoa

Aus *chuños* stellt man das peruanische Nationalgericht Carapulca, eine würzige Kartoffelsuppe, her; aus *moraya* gewinnt man feines Mehl zum Zubereiten von Süßspeisen oder zur Verwendung als Stärke. Luftig und in Säcken aufbewahrt, halten sich die getrockneten Kartoffeln zwei bis drei Jahre und bilden für die Bevölkerung eine notwendige Nahrungsreserve, da in den Gebirgsgegenden nicht in allen Jahren die für den Kartoffelbau ausreichenden Regenmengen fallen.

1785 heißt es in einem der Bücher der deutschen Hausväter-Literatur:

> »... man kann auch die Kartoffeln trocknen und sie in getrocknetem Zustande aufbewahren. Es werden nämlich die Kartoffeln gargekocht, und wenn sie erkaltet sind, abgeschält und in dicke Scheiben zerschnitten. Wenn das Brod aus dem Backofen gezogen und derselbe etwas verschlagen ist, werden die Kartoffeln in dem Herd ausgebreitet, daß sie völlig trocknen. Diese gedörrten Kartoffeln hebt man in Beuteln oder Tonnen auf, und hat daran eine der bereitsamsten Dauerspeisen.«

Noch auf eine weitere Verarbeitungsart der Kartoffel in den Anden soll hier verwiesen werden: *Papa seca.* Das sind geschälte Pellkartoffeln, in Scheiben geschnitten, an der Sonne getrocknet und schließlich zu einem Pulver vermahlen.

Anfang des 20.Jahrhunderts wird in Deutschland die Trockenkartoffel noch einmal erfunden. Ältere Berliner können sich sicherlich daran erinnern, daß insbesondere in der Blockadezeit (1948) nach dem Zweiten Weltkrieg geschnitzelte Trockenkartoffeln die Hauptnahrung bildeten. Das erste Flugzeug, das am Abend des 23.Juni 1948 von Frankfurt nach Berlin flog, hatte ausschließlich Kartoffeln an Bord; während der elfmonatigen Blockade

---

44 Das erinnert an einen mittelamerikanischen Mythos, nachdem kubanische Zigarren auf den Schenkeln von Jungfrauen (oder jungen Frauen) gerollt werden.
Ein süddeutscher Mythos ähnlicher Art ist die Krapfenherstellung: Früher wurden diese Art von Krapfen über den Knien der Jungfrauen, die schöne dicke Knie hatten (perfekt um Krapfen zu ziehen), gezogen, deswegen der Name Knieküchle.

wurden bei insgesamt 277.569 Flügen rund 200.000 Tonnen Kartoffel-Produkte, hauptsächlich Trockenkartoffeln, nach Berlin verbracht. Es hätte also deshalb nicht »Rosinenbomber« sondern »Kartoffelbomber« heißen müssen – aber eine solche Bezeichnung war wohl zu prosaisch.

Chuños sind neben den kartoffelförmigen Tongefäßen den Toten beigegeben worden. Erhalten geblieben sind schwarze, schwarz-braune und weiße *chuños* aus der Inka-Zeit, wobei diese der Theokratie vorbehalten blieben; hier sind die Spanier von ihrer Abneigung gegen indianische Kost abgewichen: Nur die weißen Trockenkartoffeln wurden in der spanischen Küche geschätzt und zur Mehlherstellung genutzt. Montaigne »Über die Menschenfresser«:

> Anstelle von Brot essen sie eine bestimmte weiße Masse, ungefähr dem eingemachten Koriander gleich. Ich habe davon probiert: der Geschmack ist süß, aber ein wenig fad.«

Chuños bestehen aus nur noch rund 15 Prozent Wasser, 6 Prozent Rohprotein, 0,5 Prozent Rohfett, 1,5 Prozent Rohfaser und fast 75 Prozent stickstofffreie Extraktstoffe.

Auf der Hochebene von Nazca, etwa seit 200 v.u.Z. besiedelt, entdeckten Mitarbeiter der »International Explorers Society« in den 1930er-Jahren Feuergruben (neben der fast 50 Meter großen »Spinne von Nazca«), in denen neben Geweberesten auch Kartoffelschalen zu finden waren. Die Hersteller der riesigen Zeichnungen[45] haben sich demnach auch mit Kartoffeln verpflegt. Auf einem bereits etwa aus dem 4. vorchristlichen Jahrhundert stammenden Lederstück haben Künstler der Nazca-Kultur eine Kartoffel abgebildet. Der Kartoffel-Gott hält in jeder Hand eine Kartoffelpflanze. In Südchile fand der US-amerikanische Anhtropologe Thomas D. Dillehay (geb.1947) unter einer meterdicken Torfschicht Fellstücke und Fleisch von Tieren sowie erstarrtes Tierfett, Seegrasschnüre, hölzerne Lanzen und wilde Kartoffeln; Radiokarbontests belegen, daß die Fundstücke am sog. Monte Verde etwa 13.000 bis 14.000 Jahre alt sind – d.h. Kartoffelverzehr findet seit dieser Zeit statt. Diese Kartoffeln sind natürlich nicht mit den heutigen Knollen vergleichbar, denn sie waren zumeist nur so groß wie ein Fingernagel.

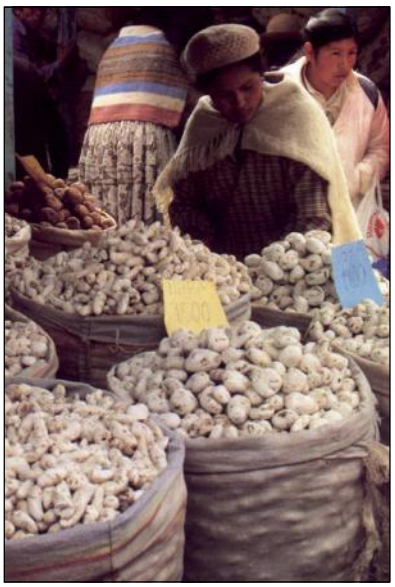
In Nord-Peru, in der etwa mit dem Jahr 850 beginnend bis zu den Plünderungen durch die Spanier (Mitte des 16.Jahrhunderts) bestehenden Mochica-Kultur (die Spanier nannten sie auch Yunga), wurde auf Grundlage von Vogel-Guano (von *quanay,* Kormoran) und Lamamist und Wasser hauptsächlich Mais[46], der zwei-, dreimal im Jahr geerntet werden konnte, angebaut. Nachgewiesen wurde aber auch der Anbau von Kartoffeln und Süßkartoffeln, von Yuka, Kürbissen, Chilipfeffer, Ananas, Zimt und Bohnen. Städte wie Gallinazo im Viru-Tal und andere Orte mit bis zu 10.000 Einwohnern mußten versorgt werden.

---

45 Die Deutsch-Peruanerin Maria Reiche, die die Figuren 1946 bis in die 1960er-Jahre vermaß, meint, daß die Bilder Bezug nehmen auf bestimmte Sternbilder. Die Pampa mit ihren unzähligen Geoglyphen diente demnach als riesiger Kalender, durch den sich u.a. der Beginn der Bepflanzung bestimmen ließ. Alles Quatsch, was Erich von Däniken sagte und schrieb.

46 Der Schöpfer der Welt, der Gott Pacha Kamaqc, war auch der Schöpfer des ersten Mannes und der ersten Frau, denen er jedoch kein Essen gab, so daß der Mann starb. Die Frau, die ihm Vernachlässigung vorwarf, verfluchte den Schöpfergott. Pacha Kamaqc gab ihr daraufhin Fruchtbarkeit. Später tötete er ihren Sohn und schlug die Leiche in Stücke, säte die Zähne des Getöteten aus, und es wurde Mais daraus, aus den Rippen und den Knochen ließ er Maniok und Kartoffeln werden, und aus dem Fleisch wuchsen alle anderen Früchte. Der zweite Sohn der Frau, Wichama, entkam, und Pacha Kamaqc tötete seine Mutter. Wichama rächte sich, indem er den Gott ins Meer trieb.

Aus der knolligen Wildpflanze haben die Südamerikaner vor Kolumbus, Pizarro und Cortés 2.000 bis 3.000 Kartoffelsorten entwickelt. Die heute vorkommende Art »*Solanum tuberosum subsp. andigena*« wurde bereits vor vielen tausend Jahren entwickelt. Interessant ist, daß die andinische Knolle der Inkas nicht ins Aztekenreich vordringen konnte; der Isthmus von Panama stellte für die im Hochland der Anden lebenden Kartoffelbauern eine nahezu unüberwindbare Barriere von undurchdringbaren Urwäldern dar. Es scheint, daß die Azteken nördlich der natürlichen Grenze in Panama entweder von der bei den Inkas wachsenden Kartoffel nichts wußten oder aber keinen Gebrauch von diesem stärkereichen Volksnahrungsmittel machten, während umgekehrt die Inkas keinen Mais anbauten.



Apropos Wildpflanze: »Die Republikaner« (»der zum Gespött am Montag« herunterredigierte »SPIEGEL« schreibt in einem anderen Zusammenhang: »haar- und hirnlose Gesellen vom rechten Ufer«[47]), »warnten« in ihrem Parteiprogramm von 1993 »vor einer zunehmenden Gefährdung der mitteleuropäischen Flora« durch »außereuropäische Wildpflanzen«[Anm.48] – dabei war Bayern, Heimat der untergegangenen und in der AfD und den Freien Wählern aufgegangenen Republikaner[49] die erste Provinz, die in Deutschland Kartoffeln feldmäßig anbaute, und das wird 1997 mit einer Sonder-Briefmarke der Deutschen Bundespost gewürdigt. Und: Alle Menschen sind fast überall Ausländer – auch die Kartoffel ist ein Ausländer. Und, bitte, nicht vergessen: Nicht nur die Dunkelhäutigen stammen von den afrikanischen Khoisaniden, mit etwa 130.000 Jahren der ältesten menschlichen Population ab[50].



»Vogel« auf der Hochebene von Nazca

47 Doch auch da irrt sich »DER SPIEGEL«, denn die Rechtsradikalen sind das lange gesuchte *missing link* zwischen Affe und Mensch. Die Mitglieder dieser Partei sind inzwischen wohl alle bei der »Schande für/von Deutschland« untergekommen. Weil diese Partei unterging, glauben die Politiker im Bundestag und in den Landtagen, daß sich auch die AfD von selbst erledigen wird. Wenn sie sich mal nicht täuschen.

49 Die »Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung« schrieb im Zusammenhang mit der »Achse des Bösen« von Condoleeza Rice: »Im Süden des Landes [Deutschland], in den unzugänglichen Alpen, wohnen Menschen, die noch viel längere Bärte haben als die Mullahs, und ihre Gesänge sind wilder als der Ruf des Muezzin.«

50 Nach den neuesten Funden in Afrika stammen alle Menschen von »Afrikanern« ab. Khoisan bedeutet »Mensch«; ihre Sprache mit den Klicklauten hat sich wohl für die Jagd entwickelt. Nach bisherigen Untersuchungen stammen die europäischen Menschen sogar von einer einzigen afrikanischen Frau ab. Als die frühen Menschen ihr Fell abwarfen, bekamen sie zum Schutz vor der Sonne eine dunkle Haut, um sich vor der Sonne zu schützen. Dunkle Haut schützt vor dem Abbau von Folsäure durch UV-Strahlung. Umgekehrt muß die Haut in nördlicheren Gegenden gerade so hell sein, daß genügend UV-Strahlen für die Vitamin-D-Synthese eindringen. Die Hautfarbe, die also mit der Aufnahmemöglichkeit von Vitamin D zusammenhängt, ist das am wenigsten taugliche Mittel zur Unterscheidung von Menschenrassen.



Heute erwirtschaften die indigenen Kleinbauern mit ihren Familien den Hauptteil der Nahrungsmittel in Peru, obwohl sie zumeist über die schlechteren Böden verfügen und »nur« mit traditioneller Technologie arbeiten, Pestizide und Kunstdünger können schon aus Geldmangel nicht eingesetzt werden. Da Lebensmittelimporte zugunsten der städtischen Bevölkerung subventioniert werden, liegt im Ursprungsland der Kartoffel der Marktpreis unter den Gestehungskosten; Kartoffeln über den eigenen Bedarf hinaus zu produzieren, lohnt nicht. Es lohnt jedoch, die Ackerflächen in den Bergen – wie in Kolumbien – mit Koca-Sträuchern zu bepflanzen und damit einen Beitrag zu leisten für die Selbstvernichtung der Yankees. Der »Leuchtende Pfad«, die ursprüngliche Selbstverteidigungs- und Befreiungsorganisation der Bauern, ist zu einer kriminellen Bande geworden, der Staat in der Zeit des japanischstämmigen Alberto Fujimori gleichfalls.

Die indianische Ur-Bevölkerung lebt – 500 Jahre nach Kolumbus und dem Einfall der Europäer – am Existenzminimum[51] und muß sich als Saison-Wanderarbeiter verdingen, um Geld zu verdienen. Oder muß – was für alle Betroffenen auch nicht besser ist – in den Fußgängerzonen der immer unwirtlicher werdenden Städte Nordeuropas mit Poncho, Pauke und Bambusflöte den Kondor und die Bürger beschallen.[52]

+51 In Ekuador ist Fleisch ein Nahrungsmittel, daß die Indios sich nur etwa alle 3 Monate leisten können; ansonsten verpflegen sich die Ureinwohner in den Anden mit Kartoffeln, Nudeln und heißer Milch mit dicker Haut. Zum Frühstück, zum Mittagessen, zum Nachtmahl.

52 In Florenz wird der auf den Straßen Schmuckstücke, Gürtel und Taschen feilbietende und den Touristen belästigende Westafrikaner als »Vucumpra« bezeichnet, was eine Verballhornung von »vuoi comprare« (»Wollen Sie kaufen«) ist.
Irene Vallejo in »Papyrus«, die ein Jahr in Florenz lebte, beschreibt ihre Erfahrung in dieser Stadt: »Auf meinem Weg (zur Arbeit, K.H.) wich ich der Fotohysterie Hunderter von Besuchern aus. Die Leute saßen auf der Straße und verzehrten eingeschweißte Snacks. Hin und wieder mußte man von apathischen Pferden gezogenen Kaleschen ausweichen. Es roch nach Schweiß, Pferdeäpfeln, Kaffee und Tomatensauce.«



Bolivien 2008

Anmerkungen zur dritten Furche

4 Somit ist systematische Landwirtschaft in Südamerika vergleichbar mit den frühen Agrargesellschaften im »Fruchtbaren Halbmond« (im Norden von Iran und Irak, Teilen Syriens und der Türkei), der als Wiege der europäischen Landwirtschaft gilt; im Neolithikum entwickelten die »Bandkeramiker« aus wilden Gräsern die Vorläufer unserer heutigen Getreidesorten. Nach einer Theorie zur Entstehung der Landwirtschaft entwickelten sich die ersten domestizierten Pflanzen wahrscheinlich auf dem Abfallhaufen, aus weggeworfenen oder wieder ausgeschiedenen Samen wilder Pflanzen, die aus irgendeinem Grund gesammelt und gegessen wurden. Später erst entwickelte sich der gezielte Anbau, der – nicht nur bei der Kartoffel – zu einer dauerhaften Ko-Evolution von Mensch und Flora wurde.
Ackerbau und Viehzucht entwickelten sich in Mittelamerika (mit Mais, Bohne, Kürbis, Truthahn um etwa 3500 v.u.Z.), Südamerika (mit Kartoffel, Maniok, Lama und Meerschweinchen um ebenfalls 3500 v.u.Z.), Nordamerika (mit Sonnenblume und Gänsefuß um 2500 v.u.Z.), China (um 7500 v.u.Z. mit Reis, Hirse und Schwein), in der Sahelzone (um 5000 v.u.Z. mit Sorghum, afrikanischem Reis, Hirse und Perlhuhn), in Westafrika (um 3000 v.u.Z. mit Yam und Ölpalme) sowie in Vorderasien um 8500 v.u.Z. mit Weizen, Gerste, Erbse, Schaf, Ziege, Rind und Hausschwein. Neue Untersuchungen in Myanmar (Burma) ergaben, daß dort bereits um 9750 v.u.Z. Gemüse angebaut wurde.
Von den 56 Wildgräsern mit dem höchsten Nährwert – so haben DNS-Analysen ergeben – wuchsen 32 im Nahen Osten (aber auch der Ölbaum und andere Fruchtbäume), 11 in Nordamerika, 4 in Schwarzafrika und 2 in Australien. Diese ursprüngliche Verteilung der Zuchtpflanzen (wie auch der domestizierbaren Tiere) sei Ursache – so Jared Diamond – für die unterschiedliche Entwicklung der Gesellschaften. Probleme entstanden in den Agrarorganisationen, in denen die frühen Ackerbauern von leichter verderblichen und stark flüssigkeitshaltigen Früchten lebten. Dies galt auch für die Bewohner in den Anden.
Nach neuesten Untersuchungen hätten sich aufgrund der unterschiedlichen landschaftlichen Entwicklungen die Menschen in Ackerbaugesellschaften mit mehr oder weniger festen Kontakten untereinander und in Jägergesellschaften getrennt.

5 Die Kartoffelbauer auf den Färöern decken aufgrund der klimatischen Bedingungen die gesetzten Kartoffeln ebenfalls mit Grassoden zu. In Malawi wird getrocknetes Gras gehäufelt und mit Grassoden zugedeckt. Dann wird das Heu in Brand gesetzt; einige Tage später werden dann die Kartoffeln gepflanzt. Auf Jersey wird die »Jersey Royal New Potatoe« angebaut. Ihre Schale ist so zart, daß sie bei der Ernte vorsichtig wie ein rohes Ei behandelt wird. Die nierenförmigen Knollen mit fester wachsartiger Textur und leicht nussig, cremig-süßem Geschmack sind auf dem britischen Festland sehr begehrt. Vielleicht liegt das Geheimnis dieser Kartoffelsorte darin, daß im November über die Kartoffelfelder »vraic« gegeben wird, eine Schicht Seetang, die den Boden mit Nährstoffen versorgt und vor Schädlingsbefall schützt. Zwei Monate später werden die Knollen in die »côtils« gepflanzt, steil abfallende Hänge, die man auf Jersey häufig findet. An den besten, nach Süden ausgerichteten Hängen können bereits Ende März die ersten Kartoffeln geerntet werden. Diese erzielen Höchstpreise. Die Haupternte erfolgt im Mai und wird noch zum großen Teil mit der Hand getätigt. Dafür dürfen sich »Jersey Royal« auch nur Kartoffeln nennen, die tatsächlich von der Insel stammen. Ein ähnlicher Kartoffel-Anbau erfolgt in der Bretagne mit der violetten Sorte »Vitelotte«. Auch hier schützt Seetang die Kartoffelfelder vor den Unbilden der See und verbessert den Geschmack.

7 Chile verdankt seinen Namen dem spanischen Eroberer Diego de Almagro. Er nannte das Mapocho-Tal »Valle de Chile«. In der Sprache der indigenen Aimarás heißt Chilli »das Land, wo die Erde aufhört«. Das verwandte Wort »chiri« aus der Sprache der Quechuas bedeutet »kalt«.
Der Spanier Pascual de Andagoya, der 1522 erstmalig an der kolumbianischen und ekuadorianischen Küste entlangfuhr, erreichte schließlich ein Gebiet, das nach Auskunft der Bewohner zu einem mächtigen Reich gehörte. In seinem »Bericht ... über die Ereignisse bei der Entdeckung der ... Küsten Perus und Nikaraguas« verweist er darauf, daß man dieser Gegend den Namen »Pirú« gegeben habe, »indem man einen Buchstaben des Wortes ›Birú‹ verdarb, obwohl es ein Land dieses Namens nicht gibt«. Dennoch wurde das ganze Gebiet als Peru bezeichnet. »Birú« soll seinen Namen nach der einheimischen Bezeichnung eines kleinen Wasserlaufs, »Piura«, erhalten haben. 1511 bekamen die Spanier in der

Siedlung Santa Maria de la Antigua in Darien erstmals konkrete Kunde über das Inkareich durch einen Sohn des Kaziken Comogre (Kazike = Kassoqua, Häuptling).

Das Inkareich hieß eigentlich in Quechua »Tauantinsuyu« und bedeutet »Reich der vier Weltgegenden«. Es gliederte sich in vier Regionen, »suyu«: Chinchasuyu, Contisuyu, Collasuyu und Antinsuyu, die jeweils in einer Himmelsrichtung von der Hauptstadt Cuzco als Mittelpunkt lagen. Inka war der Titel der Herrscher und Oberpriester dieses Reiches. Der letzte Inka war Atahuallpa (oder Atabalipa). Nach dem Inka-Herrscher Tupac Amarú nennt sich die Befreiungs- und Terror-Organisation »Leuchtender Pfad« in Peru. Cuzco bedeutet nur »Stadt«, und an sich hieß der Ort »Hanan Cuzco«, Stadt des Mannes; dazu passend hieß die Unter(teil-)stadt »Hurin Cuzco«, die »weibliche Stadt«.

Unter den Indianerstämmen am Orinoco wurden die Abkömmlinge der Spanier noch im 19.Jahrhundert als »Kastilier« bezeichnet, die Portugiesen hießen »Caraiwa«, Weiße, und die sonstigen Europäer nannte man »Paranaghiri«, Seefahrer. Übrigens: Für Kolumbus war der Orinoco einer der vier Paradiesströme. Da muß man der Bibelkenntnis des Kolumbus' zweifeln, denn in Genesis 2, 10–14 heißt es:

> »Ein Strom entspringt in Eden, der den Garten bewässert; dort teilt er sich und wird zu vier Hauptflüssen. Der eine heißt Pischon; er ist es, der das ganze Land Hawila umfließt, wo es Gold gibt. Das Gold jenes Landes ist gut; dort gibt es auch Bdelliumharz (Guggul) und Karneolsteine (Karneol). Der zweite Strom heißt Gihon; er ist es, der das ganzer Land Kusch umfließt. Der dritte Strom heißt Tigris; er ist es, der östlich von Aššur vorbeifließt. Der vierte Strom ist der Euphrat.«

Weil es nicht schadet, so etwas zu wissen: das hebräische Eden bedeutet Wonneland. Das Land Hawila und der Fluß Pischon sind (noch) nicht zweifelsfrei identifiziert; der Ugarist Manfred Dietrich, ein Spezialist für Keilschriften, meint, die beiden Flüsse Pischon und Gihon als im Iran fließende Uqnû–Karun für den Pischon und Ūāya-Kercha für den Gihon identifiziert zu haben. Das lateinische Bdellium verweist auf die Weinpalme, Guggul(u) ist indisch und bedeutet wörtlich übersetzt »jenes, das vor Krankheiten bewahrt«. Karneol ist eine undurchsichtige bis schwach durchscheinende zweifarbig rot-weiß bis orange-weiß gebänderte Varietät des Chalcedons mit einer Mohs-Härte von 6,5–7, der ausschließlich als Schmuckstein verwendet wird. Das Land Kusch ist in ägyptischen Quellen mit Nubien gleichzusetzen. Tigris und Euphrat entspringen in der Türkei und fließen durch den Irak, das Zweistromland, in den Golf von Persien. Aššur ist eine historische Stadt im Norden Iraks und liegt am Tigris.

8 Quinoa *(Chenopodium quinoa)* ist eine heute fast vergessene Kulturpflanze. Die Pflanze aus der Familie der Gänsefußgewächse, auch als Reismelde bezeichnet, ist unempfindlich gegen Frost oder Dürre, und auch auf sandigen, armen Böden lassen sich hohe Erträge erzielen. Das Quinoamehl gilt als ernährungsphysiologisch günstig; das Eiweiß enthält 6,3 Prozent Lysin (eine für die Ernährung des Menschen unerläßliche Aminosäure), was dem Gehalt in Sojabohnen entspricht und doppelt so hoch ist wie bei Weizenmehl. Leider sind in der Quinoa ein hoher Anteil bitter schmeckender Saponine enthalten, die bei den indigenen Amerikanern durch längeres Waschen und Spülen der Samen entfernt wurden. Die bis zu 3 Meter hoch werdende Pflanze kann jedoch problemlos als Stärke verwendet werden. An anderer Stelle ist schon darauf verwiesen worden, daß die ersten Bauern sehr erfindungsreich und leidensfähig gewesen sein müssen, wenn sie solche – an sich nicht genießbare – Pflanzen zu ihrer Ernährung einsetzten.

9 Chili wird als scharf empfunden, weil das in der Pflanze enthaltene Alkaloid Capsaicin (eine Verteidigungswaffe gegen allzu gefräßige Räuber) Hitze-Rezeptoren dadurch aktiviert, daß besondere Eiweißstrukturen auf der Oberfläche von sensorischen Nerven angeregt werden. Folge ist eine Depolarisierung der Zellmembran – der Nerv sendet ein Schmerzsignal an das Rückenmark. Darum rufen scharf gewürzte Speisen ein Brennen im Mund hervor. Chili – reich an Vitamine A und C – wurde erstmals vor etwa 3000 Jahren in Bolivien domestiziert und war für die Azteken neben Mais und Bohnen das wichtigste Grundnahrungsmittel. Bemerkenswert ist, daß sich bei Hühnerküken, deren Futter 20 ppm Capsiacin beigemischt werden, die Widerstandskraft gegen Salmonellen deutlich erhöhte; im Darm der Tiere kommt es zu einer leichten Entzündung, die die Salmonellen hindert, sich an der Darmwand festzusetzen. Durch schlichten Pfeffer könnten demnach Antibiotika gespart werden. Aber einfache Lösungen sind natürlich nichts für die Tiermedizin-Fabrikanten.

Chili bzw. *chilli* wird auch bezeichnet als scharfer oder süßer oder grüner Pfeffer oder als Paprika- oder Cayenne-Pfeffer; es ist immer *Solanum capsicum.*

16 Vor Nikolai Ivanovitsch Vavilov (Nikolaj Ivanovič) forschte bereits sein russischer Kollege Sergei Mikhailovich Bukasov 1925 und 1926 in den Anden nach Wildkartoffeln, um sie mit in der Sowjetunion bereits heimischen Sorten zu kreuzen. In dem von Vavilov 1920 gegründeten Pflanzenforschungsinstitut in St.Petersburg, dem ersten Kartoffelforschungsinstitut der Welt, wurden während der 900–tägigen Belagerung der Stadt durch die Deutschen im Zweiten Weltkrieg zwar die Ratten, nicht aber die aus Südamerika von Vavilov und seinen Kollegen mitgebrachten Kartoffeln gegessen, die in einem Krankenhaus ausgelagert waren; angeblich hätten die Patienten ihre Stühle verheizt, damit die Knollen nicht erfrieren. Josef Wissarionowitsch Stalin ließ Vavilov, den Sohn eines Tuchhändlers, am 6.August 1940 verhaften und dann nach Verurteilung wegen Sabotage, Spionage, Volksfeindschaft und Konterrevolution ins Gefängnis werfen, da seine Botanik im Widerspruch zur Auffassung des sich volkstümlich gebenden Bauernsohnes Trofim Lyssenko stand. Vavilov starb im Januar 1943 im Gefängnis an Skorbut und Auszehrung; erst 1953 wurde er rehabilitiert.

Seit den 1990er-Jahren steht das Institut mit seinen rund 340.000 Kulturpflanzen und ihren wilden Verwandten (mit einem von der Weltbank geschätzten Wert von mehr als 8 Billionen Dollar) vor der Schließung, weil die russische Regierung des aus St.Petersburg stammenden Waldimir Putin die (in den 1990er-Jahren) umgerechnet etwa 20 Euro je Woche (für Personalkosten) für die Erhaltung der Kartoffeln nicht mehr ausgeben will. Der Direktor des Instituts erhob 2003 wegen dieser beabsichtigten Schließung eine Klage gegen die Geschäftsführung beim Präsidenten der Russischen Föderation. In dem Archiv lagern heute etwa 190 russische Knollenzüchtungen und rund 2.500 Wildkartoffeln; sie bilden einen Genpool, der für die Erforschung der Kartoffel-Krankheiten oder die Züchtung neuer Sorten einen unschätzbaren Wert darstellt.

Das Institut verrottet; es mangelt an einer ausreichenden Wasserversorgung und gutem Gewächshausboden. Wissenschaftler der US-amerikanischen Cornell-Universität wollen die wertvolle Sammlung mit über 10.000 Pflanzen retten – natürlich nicht ganz selbstlos.

17 Aus dem Aymará–Begriff »titi«, Puma, und der Quechua-Vokabel *»caca«,* Felsen, also der Puma-Felsen-See. Die große Fläche des Sees (mit 8.600 Quadratkilometer der größte See Südamerikas, 180 Kilometer lang und bis zu 70 Kilometer breit) mildert das Klima an seinen Ufern und läßt deshalb noch in einer Höhe von rund 4000 Meter Kartoffeln, Mais, Bohnen und Quinoa gedeihen. Doch bei Sturm – so sagen die Indios – schäumen seine Wellen wie in einem richtigen Weltmeer. Die Ureinwohner, die Uros, die sich Wassermenschen, *»kotsuns«,* nannten, und sich auf den See geflüchtet hatten, um erst den Inkas und dann den Spaniern zu entgehen, sind ausgestorben. Die Nachfahren leben immer noch auf schwimmenden Inseln, Totora-Booten, aus dicken Schilfteppichen.

Im Umkreis des Sees lebten bis zum rätselhaften Untergang der dortigen Hochkultur von Tiahuanaco im 13.Jahrhundert vermutlich mehr als 20.000 Menschen mit einer hochentwickelten Landwirtschaft, die ihre Äcker mit einem ausgeklügelten Kanalsystem bewässerten.

Im Titicacasee soll der sagenhafte Inka-Schatz versenkt worden sein; aber selbst Jacques Cousteau, der 8 Wochen lang mit einem Klein-U-Boot den See absuchte, fand kein Gold (aber einen dreifarbigen, bis dahin unbekannten Riesenfrosch).

18 Die Genzentren der wichtigsten Kulturpflanzen sind:

– Gebirgiger Teil von China, Nepal und angrenzende Gebieten
  Gerste, Soja, Phaseolus, zahlreiche Cruciferen (u.a. *Brassica chinensis;* Rettich), Teestrauch, Gurken, Prunus-, Pyrus-, Malus-Arten.
– Vorder- und Hinterindien, Südostchina, Siam:
  verschiedene Tropenpflanzen, Reis, Zuckerrohr, Hibiskus, Jute, Baumwolle, verschiedene Leguminosen, Sesam.
– Mittelasien (Tienschan bis Hindukusch, Nordwesthimalaya, Punjab):
  Triticum-Arten, kleinsamige Formen der Erbse, Erbse *(Pisum sativum),* Linse, *Vicia faba, Lathyrus sativus,* Cicer (Kichererbse), Linum (Lein), *Raphanus sativus* (Radieschen), Spinat, Küchenzwiebel, Knoblauch, Rüben.
– Vorderasien, Transkaukasien bis Zentralanatolien und Palästina:
  Einkorn, Hartweizen, Saatweizen, zweizellige Gerste, hexaploider Kulturhafer, Luzerne, Obstsorten.

– Randgebiete des Mittelmeeres:
  Emmer, Hartweizen, Spelzweizen, Avena-Arten, großkörnige Typen von *Hordeum vulgare* (Gerste) gemeinsam mit Linsen angebaut (was, beides zusammen geerntet, gedroschen und gemeinsam vermahlen, ein nahrhaftes Brot ergab), Erbse, Bohne, Kichererbse, Lupine *(Lupinus luteus),* Trifolium-Arten (Klee), Spargel, Rote Rübe, *Linum ustilagum* (großsamige Sorten), Raps, Kohlrübe, gelber Senf, Ölbaum, eine Anzahl von Gemüsearten (Petersilie, Rhabarber, Porree, Endivie, Zichorie, Schwarzwurzel, Pastinake, Sellerie).
– Abessinien (Äthiopien), Eritrea:
  tetraploider Weizen, bespelzte Gerste, Hafer, verschiedene Hirsearten, Flaschenkürbis, Kaffee, Dattelpalme.
– Südmexiko, Mittelamerika:
  Mais, verschiedene Bohnenarten *(Phaseolus vulgaris, Phaseolus multiflorus),* Batate, Baumwolle, verschiedene Kürbisarten, Sisal, Tomate, Paprika, Bauerntabak *(Nicotiana rustica),* Kakaobaum.
– Südamerika (Anden, Peru, Ekuador, Bolivien):
  Mais, Kartoffel, Tomate, Kürbis, Tabak, Baumwolle, Erdnuß, Ananas.

Die zehn größten Pflanzen-Genbanken der Welt (nach »Life Count«) nach Anzahl der Samen und anderer Erbgut-Proben, die sie aufbewahren: 1. Peking, 2. Fort Collins (USA), 3. Braunschweig/Gatersleben, 4. St. Petersburg, 5. Tsukuba (Japan), 6. Suwón (Südkorea), 7. Saskatoon (Kanada), 8. Brasilia, 9. Bari (Italien) und 10. Addis Abeba.

Das Kartoffel-Forschungszentrum in Lima hat rund 4.500 Kartoffelsorten in vitro und Samen von 1.100 Kartoffel-Wildarten-Sorten; die im »Centro Internacionale de la papa« (CIP) liegenden Süßkartoffelsorten umfassen 5.000 Nummern in vitro und etliche Samen. Heute bestehen drei große Genbanken für die Kartoffel: In Lima, in Wisconsin und in Braunschweig.

Inwieweit das Kartoffelforschungszentrum in Lima tatsächlich seine Zielsetzung noch erfüllt, mag füglich angezweifelt werden. Gegründet wurde es ursprünglich, weil man nach der Züchtung des Wunderreises und des Wunderweizens (beide mit deutlich höherem Ertrag gegenüber bisherigen Züchtungen) nun auch die Wunderkartoffel züchten wollte. Also gingen zwei Wissenschaftler zur Rockefeller-Stiftung und schlugen die Gründung eines entsprechenden Forschungszentrums vor, vernünftigerweise in dem Land, aus dem die Kartoffel kommt. Der Leser kann sich vorstellen, welche Freude bei der Stiftung aufkam, nun endlich wieder einmal Geld in großem Stil ausgeben zu können, und so wurden rasch die erforderlichen Millionen für die gute Sache zur Verfügung gestellt. Die vorgebliche Zielgruppe, Kartoffel-Bauern, wurde nach und nach vergessen und heute wissen die im CIP arbeitenden Wissenschaftler immerhin, warum sie da sind: Um sich mit sich selbst zu beschäftigen.

Aber ungeachtet dieser Kritik: Die Bundesrepublik Deutschland, eines der ärmeren Länder dieser Welt, strich im Zuge der allgemeinen Sparmaßnahmen Ende der 1990er-Jahre den Zuschuß für das Kartoffelforschungsinstitut in Lima in Höhe von damals rund 100.000 Mark. Das war schlecht gespartes Geld, denn in Deutschland gibt es etliche Kartoffelbauern und –züchter. Da haben sich einige Beamte gedacht: Die sollen doch selbst sehen, wo Bartel die Beere holt.

Der »Royal Botanic Garden« in London beherbergt 34.000 Pflanzenarten, der »Botanische Garten« Berlin 22.000 Arten, der »Royal Botanic Garden« in Edinburg 17.000 Arten, der »Botanical Garden« in New York 15.000 Arten, der »Botanische Garten« in München 14.000 Arten und der Frankfurter »Palmengarten« weist auch noch immerhin 13.000 verschiedenen Pflanzenarten auf.

21 Auf der Expedition 1834 mit der HMS Beagle sammelte Charles Darwin unter anderem auch Kartoffelpflanzen. Diese Pflanzen halfen Forschern am Max-Planck-Institut für Entwicklungsbiologie in Tübingen nun bei der Klärung über die Herkunft der europäischen Kartoffel. Lange Zeit bestand Uneinigkeit darüber, ob die europäische Kartoffel aus Chile oder den Anden kommt. Die Erbgutanalyse der in London forschenden Biologen Hernán A. Burbano Roa und Rafal Marek Gutaker zeigt, daß die Ursprünge der europäischen Kartoffel tatsächlich in beiden Regionen lagen. Die ersten von Europäern im 16.Jahrhundert in Südamerika gesammelten Kartoffeln stammen demnach aus den Hochlagen der äquatorialen Anden. Als sie nach Europa kamen, entwickelten sie zunächst nur im Spätherbst die nahrhaften Knollen, da sie sich in den Anden über viele Generationen hinweg an kurze Tageslängen angepaßt hatten.

Dadurch aber blieb den Knollen nur wenig Zeit zum Wachstum, bevor sie vom ersten Frost überrascht wurden. »Die Knollen der ursprünglichen Kartoffelpflanzen aus den Anden Perus waren nach unserer heutigen Vorstellung sehr klein. In Streifen geschnittenen wären Pommes Frites kürzer als Streichhölzer entstanden«, sagt Rafal Gutaker vom Max-Planck-Institut für Entwicklungsbiologie. Insofern war ein zentraler Meilenstein auf dem Weg zum Erfolg der Kartoffel in Europa, einen Ausweg aus ihrem zeitlich begrenzten Knollenwachstum im Spätherbst zu finden. »Es gibt nur wenige erhaltene Exemplare der ursprünglichen Kartoffelsorten aus Südamerika. Ohne die Sammlungen Charles Darwins wäre es uns unmöglich gewesen, auch die chilenischen Wurzeln unserer heute in Europa heimischen Kartoffelsorten zu bestimmen«, kommentiert Beverley Glover (geb.1972), Professorin an der Universität Cambridge und zugleich Kuratorin der Sammlungen Darwins. »Denn die heutigen chilenischen Kartoffelsorten sind den europäischen sehr ähnlich, und weichen stark von ihren chilenischen Ahnen ab, auch von denen aus den Sammlungen Charles Darwins.« Die in zwei Phasen erfolgte Einführung der Kartoffel, erst aus Peru und dann aus Chile, ist aber noch nicht das Ende der Geschichte. Zwischen 1846 und 1891 erlebten die Ursprungssorten aus den Anden wieder eine Renaissance, was mit der breitflächigen Ausbreitung der Kraut- und Knollenfäule, und der damit einhergehenden großen Hungersnot in Irland zwischen 1845 und 1847 zusammenfällt. Dies läßt vermuten, daß Bauern in dieser Zeit wieder auf die alten Sorten zurückgegriffen haben. Auch können die Max-Planck-Forscher aus ihren Genanalysen erkennen, daß nach dieser Zeit begonnen wurde, wilde Kartoffelarten in die amerikanischen Nutzpflanzen einzukreuzen, um eine bessere Resistenz gegen Krankheitsbefall zu erzielen. Für ihre Untersuchungen studierten die Autoren die Erbanlagen von 88 unterschiedlichen Proben. Die älteste stammt aus dem Jahr 1660, aufbewahrt im Sir Hans Sloane Herbarium des Londoner Naturhistorischen Museums. Nach Angaben der Wissenschaftler handelt es sich dabei um die älteste pflanzliche Probe überhaupt, deren Kern-DNA entziffert werden konnte.

22 Oft hat »papa« die Bedeutung von »wenig, nichts«, doch es kann auch »muy bueno, excelente« bedeuten und wird in dieser Bedeutung auch in einem südamerikanischen Sprichwort verwendet: »Eso será algo papa« (Das wird etwas sein, Papa).
In Südamerika ist die Bezeichnung »Papi« eine Umschreibung für einen Zuhälter. Im bayerischen Landtagswahlkampf 2023 nannte sich der bayerische Ministerpräsident Markus Söder (geb.1967) mit dieser Bezeichnung. Sehr merkwürdig.

23a Die Herkunft des Namens Amazonas wird zumeist auf Francisco de Orellana zurückgeführt, der 1540 mit der Gonzalo-Pizarro-Expedition von Ecuador aufgebrochen war. In der Chronik der Reise wird von indigenen Kriegerinnen berichtet. Denkbar wäre, daß der Name auf das indianische Wort »Amassona« (Schiffezerstörer) zurückgeht. Damit bezeichneten Indios die am Unterlauf des Amazonas auftretenden gigantischen Gezeitenwellen. In einem Märchen der indigenen Bevölkerung wird der Amazonas als »Vater aller Gewässer« bezeichnet. Männer und Frauen und Kinder gingen zu einem Kapokbaum *(Ceiba pentandra)*, und eine freundliche Frau gab ihnen alles, was sie brauchten: Essen, Trinken, Kleidung. Als die Frau nicht mehr da war, fällt die Indigenas den Baum, der von Bevölkerung (Lupuna) genannt wurde. Aus dem Baumstamm entstand der »große Fluß«, die Äste wurden die Nebenflüsse. Als Amazonen bezeichneten die spanischen Eroberer, in Erinnerung an die griechische Mythologie, die den »großen Fluß« als erste Europäer befuhren, die indianischen Kriegerinnen, die sie dort im Dschungel antrafen und die sie erbittert bekämpften (angeblich wie in der griechischen Mythologe mit entfernter rechter Brust). Die Amazonen werden auch *icamiabas* oder *coniupuiaras* genannt (große Frauen, in der Nheengatu-Sprache). Die Tapajó nennen die Kriegerinnen *cunhantensequina*, das bedeutet: Frauen ohne Mann.

25 Der Versuch seiner Mutter, Alexander von Humboldt zu einem preußischen Beamten zu machen, gelang nicht. Beeinflußt wurde Humboldt von Johann Georg Adam Forster, der als 17-Jähriger mit James Cook auf Weltreise gegangen war. Vielmehr wurde er der letzte Universalgelehrte der Moderne; er sammelte tropische Pflanzen, kartographierte Flußläufe und begründete zahlreiche neue Wissensgebiete wie die Pflanzengeographie und den Erdmagnetismus. Er erfand eine Lampe für den Untertagebergbau und eine Respirationsmaschine (ein Luftsack mit Atemschlauch) zur Rettung verunglückter Bergleute. Er reiste nach Süd-, Mittel- und Nordamerika, führte eine Forschungsexpedition in Rußland durch und bestieg den Chimborasso in Ekuador, von dem man damals glaubte, es sei der höchste Berg der Welt.

Neben seinen naturwissenschaftlichen Untersuchungen erforschte er auch Herkunft, Sprache, Kunst und Kultur der von ihm besuchten Völker – ein wirklich wißbegieriger Mensch. Und er war 1790 im revolutionären Paris und karrte persönlich Sand zum »Altar des Vaterlandes«, und 1848 bekennt er sich zu den Bürgern Berlins und marschiert bei der Beerdigung der »Märzgefallenen« im Trauerzug mit. Nach Humboldt sind Flüsse, Pflanzen, Berge, ein Meeresstrom, Straßen, Plätze, Ortschaften, aber auch ein Frisiersalon benannt.

Napoleon neidete Alexander von Humboldt dessen Ruhm; ein einziges Mal trafen sie sich (in Paris) und Napoleon soll gesagt haben: »Ah, Sie beschäftigen sich mit Botanik? Auch meine Frau treibt solche Sachen.« Dem Beherrscher Europas war unbekannt, daß seine Frau nicht mit der Botanisiertrommel unterwegs war, sondern mit der Kartoffelhacke für die aphrodisischen Bedürfnisse des Kaisers.

Einmal, 1812, sah Alexander von Humboldt in Mittelamerika eine Affenart, die die Einheimischen »Alloutta« nannte. Wegen ihrer ununterbrochenen Schreierei nannte er sie Brüllaffen. Heutzutage kann man jeden Sonntagabend im Fernsehen solche Allouttas sehen.

30 Der Theologe John Tyler Pettee empfiehlt in seinem Gebetbuch: »Pray for peace and grace and spiritual food, For wisdom and guidance, for all these are good, but don't forget the potatoes.« (Beten Sie für Frieden und Anmut und geistige Nahrung, für Weisheit und Führung, für alles, was gut ist, aber vergessen Sie die Kartoffeln nicht. Von Pettee stammt ein Lied mit dem Titel »Potatoes«:

»An old lady sat in her old arm-chair /
With wrinkled visage and disheveled hair /
And hunger worn features: /
For days and for weeks her only fare, /
As she sat there in her old armchair, /
Had been potatoes.«

Und weitere 10 Strophen.

31 Die Bevölkerung Südamerikas zu Zeiten der spanischen Eroberung war erstaunt und überwältigt von den Bildern der Europäer. Die Sehgewohnheiten der europäischen Maler des 16.Jahrhunderts unterschieden sich von denen der indigenen Zeichner. Die Spanier waren an der naturalistischen Kunst der italienischen Renaissance geschult, die ihre Gegenstände mit Linearperspektive und modellierendem Hell-Dunkel im Feld festhielt. Die »indianischen« Figuren und Dinge waren ohne diese Perspektive, schattenlos und in knallig-bunten Farben mehr symbolisch abgebildet. Dominikaner-, Franziskaner- und Augustinermönche waren ob dieser Malerei schockiert, so daß es »gerade in der Anfangszeit in Mexiko – zu massenhaften Verbrennungen der Faltcodices der einheimischen Künstler kam; die »grelle« Farbgebung galt als unzüchtig und die gefiederte Schlange Quetzalcoátl als heidnisch. Dieses Wüten erschwert die heutige Forschung. Diego Valades, (vielleicht) ein »Mestize«, der in der von Mönchen eingerichteten Malerschule von Pater Pedro de Gante lernte, empfahl in seiner 1579 gedruckten Schrift »Rhetorica Christiana« den Einsatz der christlich-europäischen Malerei bei der Missionierung der Indios. Die Lebensnähe der europäischen Malerei beeinflußte übrigens auch im 17.Jahrhundert die Chinesen, als ihnen von Jesuiten die damals üblichen Madonnen- und Christus-Bilder gezeigt wurden.

32 Der Kronjurist und Präsident des Consejo de Indias in Sevilla Juan de Ovando y Godoy untersuchte auf Anweisung seines Königs Felipe II. die Amtsführung des Indienrats. Diese allmächtige Administration hatte offenkundig keine Ahnung von den Territorien, die ihnen zur »guten Regierung« anvertraut waren. Sie kannten weder die Anzahl der Einwohner noch die Koordinaten der eroberten Gebiete. Der Kronjurist plädierte für eine systematische Erarbeitung von erforderlichen Informationen, damit der König (und sein Rat) auf der Grundlage der »vollständigen Kenntnis« Entscheidungen treffen könnten. Also gab es eine Anordnung, daß der Indienrat ein »Buch der Beschreibungen« zu erstellen habe, welches ständig aktualisierte Daten enthalten sollte. 1577 wurde eine entsprechende thematisch gegliederte Liste der wünschenswerten Informationen über Landwirtschaft, Bodenbeschaffenheit, Klima, Bevölkerung, geologische Beschreibungen, Nutzpflanzen und Wildtiere usw. usw. festgelegt. Nun wurden so viele Berichte, zum Teil durch in Inquisitionsverhören geschulte Zeugenbefragungen zusammengetragen, daß sie allein durch ihre schiere Masse den ganzen Apparat lahmlegten. Da sie auch geheime Daten über Häfen, Verteidigungsanlagen u.ä. enthielten, wurden sie nicht publiziert, und der Zugang zu ihnen war

beschränkt. Felipe II., der ein kluger König gewesen sein soll, fragte nie wieder nach Informationen. So ist wohl der Bericht von Poma de Ayala halt auch irgendwie verloren gegangen. Nur 200 dieser Berichte sind erhalten geblieben.

33 Garcilaso de la Vega war ein Nachkomme der herrschenden Dynastie der Inkas; seine Mutter, die indianische Prinzessin (»Ñusta«) Chimbu Occlo, war eine Enkelin des Inka Tupac Yupanqui und eine Nichte des vorletzten Herrschers des Inkareiches, Huayna Capac. Sein Vater war der Kapitän Don Sebastian Garcilaso de la Vega, der 1534 nach Peru gekommen war, ein Vermögen erraubte und sich in Cuzco niederließ, wo er Chimbu Occlo zwar nicht heiratete, aber sie war seine Hauptfrau.
Don Sebastian beteiligte sich an einer Verschwörung gegen die Spanische Krone und wurde mit dem mehrjährigen Entzug aller Einkünfte bestraft. Es rettete ihn eine reiche Spanierin, die aber die indianischen Verwandten vertrieb. Garcilaso ging als 20-Jähriger nach Kastilien, dort in die Armee und kämpfte gegen die Mauren.

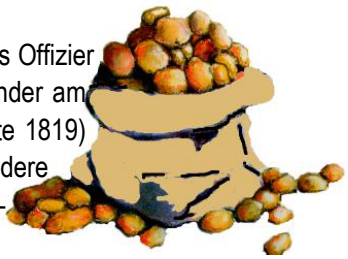
39 Aderlaß war eine der bekanntesten und am häufigsten ausgeführten Therapien im Rahmen der Humoralmedizin; die Blutentnahme sollte den kranken Körper befreien und erleichtern. Das Purgieren sollte die verdorbenen Säfte aus dem Körper treiben. Bestimmend für das Verständnis von Krankheit und Gesundheit ist die auf Hippokrates und Galenos zurückführende Humorallehre. Die vier Humores oder Säfte waren Blut, gelbe Galle, schwarze Galle und Schleim. Die Mischung war in jedem Menschen unterschiedlich – so gab es Sanguiniker, Choleriker, Melancholiker und Phlegmatiker, je nach Vorherrschen eines der vier Säfte. Krankheiten, die mit Flüssigkeitsausscheidungen verbunden waren, mußten demnach an einem Überschuß von Feuchtigkeiten liegen. Durch das Abführen der schädlichen Säfte sollte die Gesundheit wiederhergestellt werden. Nicht immer klappte das.

48 Mitglieder der »Grünen« in Schleswig-Holstein entschlossen sich 1998, ebenfalls gegen fremde Pflanzen vorzugehen, da diese das heimische Nadelgehölz verdrängen.
Damit ist – man verzeihe dem Verfasser, daß er in dieser Anmerkung und diesem Zusammenhang dieses Thema anspricht – diese Politik eine konsequente Fortsetzung nationalsozialistischer Ideologie, wonach grundsätzlich die deutsche Eiche nur neben deutschen Eichen (unter der sich die deutsche Wildsau die Borsten reibt) wachsen darf:

> »Wer immer mit Hilfe öffentlicher Mittel neue Ödflächen schafft in Form von Böschungen an Straßen, Bahnen, Kanälen, Bächen, Flüssen, ist gehalten, sie mit der jeweils bodenständigen und standortgemäßen Laubholzgesellschaft aufzuforsten, damit von den so entstehenden Feldhecken eine Wiedergesundung der nebenan liegenden ausgeräumten Kultursteppen ausgehen kann.«

So schrieb während der Nazi-Zeit der Reichslandschaftsanwalt Alwin Seifert.
Natürlich machte dieser Mann wie viele Nazi-Funktionäre nach dem Ende der Nazi-Zeit in der Bundesrepublik Karriere. Vermutlich war er sehr verbittert, weil er nicht *Bundes-L*andschaftsanwalt wurde. 1950 nahm er seinen Lehrauftrag an der TH München wieder auf und es gelang ihm 1954, einen Lehrstuhl für Landschaftspflege, Landschaftsgestaltung sowie Straßen- und Wasserbau zu erhalten. Dieser wurde ausdrücklich als Wiedergutmachung für die erlittenen Nachteile im Dritten Reich bezeichnet. Von 1950 bis 1970 wurde er als Berater im Wasserbau herangezogen und gestaltete die landschaftliche Einbindung und Gestaltung von Staustufen an der Donau und beim Ausbau der Mosel zur Großschifffahrtsstraße. Er wirkte mit beim Bau des Kraftwerks Jochenstein und ab 1954 am Main-Donau-Kanal. An seinem Lehrstuhl war er prägend für die Entwicklung des Berufs des Landschaftsarchitekten.
Artenrein – rasserein. Die »natürlichen Gesetzmäßigkeiten« dieser Ideologie wirkten nach der Nazi-Zeit fort und bilden heute vielfach die Grundlage der Baumsatzungen. Auch heute glaubt man, daß man die »potenzielle natürliche Vegetation« eines bestimmten Standorts feststellen kann, ohne zu bedenken, daß sich im Laufe der Jahrhunderte/Jahrtausende genau diese natürliche Vegetation verändert hat. Eine unveränderte stabile Natur hat es nie gegeben.
Heinz-Dieter Krausch weist in »Kaiserkron und Päonien rot ...« nach, daß der Großteil der in heimischen Gärten oder wild wachsenden Gartenblumen erst aus aller Herren Ländern importiert werden mußte, damit sich das Auge des Betrachters und der Gärtnerin erfreue. Die Hauptmasse der in Südeuropa heimischen Zierpflanzen kam vor dem 16.Jahrhundert nach Deutschland. Bekannt ist die Geschichte von der Tulpe, die aus dem Osmanischen Reich zu uns kam. Der aus Flandern stammende Botaniker Carolus Clusius

(Charles de l'Écluse d'Arras Seigneur de Watènes) benutzte in seiner Wiener Zeit (1573–1588) seine guten Beziehungen zu den kaiserlichen Gesandten, um orientalische Blumen nach Europa zu bringen; der Forschungsschwerpunkt von Clusius lag ursprünglich auf Zwiebelpflanzen (wie es die Kartoffel hätte sein können).



Zu erwähnen sei auch Friedrich August Marschall von Bieberstein, der als Offizier in den Kaukasus kam und als Naturforscher eine Beschreibung der Länder am Kaspischen Meer *(»Flora taurico-caucasica«,* 1808, ein Nachtrag erfolgte 1819) veröffentlichte und der zahlreiche Botanische Gärten in Europa (insbesondere russische) belieferte und dessen Nachfahr Kuno von Bieberstein ein Erforscher der Kartoffelgeschichte ist.

Vierte Furche: Das Klima und der europäische Hunger

Über die Verbreitung der Kartoffel in Europa sind die geschichtlichen Daten teils lücÜber die Verbreitung der Kartoffel in Europa sind die geschichtlichen Daten teils lückenhaft, teils zweifelhaft, so daß man bei einzelnen Phasen hinsichtlich Zeitpunkten, Orten und Beteiligten nur von Vermutungen ausgehen kann.

Einer der Gründe hierfür ist die Bezeichnung »papa« oder »batate« oder Topinambur für dieselbe, aber auch für gleiche Pflanzen: Mehr als 1200 unterschiedliche Bezeichnungen für die Kartoffel konnten zusammengetragen werden. Die Kartoffel war (noch) unwichtig, also wurde auch nicht sorgsam für spätere Geschichtsschreiber dokumentiert. Wichtiger aufzuschreiben (und zu drucken) war die Heilsgeschichte und die genealogische Verflechtungen des Adels [Anm.1].

Eine der wichtigsten Quellen zur Geschichte der Kartoffel sind die Unterlagen über die Auseinandersetzungen zwischen Pächtern und Steuereintreibern (Voltaire und Denis Diderot meinten, diese seien »Menschenfresser«) oder zwischen Bauern und Kirche über den Zehnt[Anm.2].

Ein erstes Dokument dieser Art ist die Verordnung von Kaiser Karl dem Großen im Jahr 799, in der festgelegt wird, daß kein Zehnt erhoben werden soll von den neuen Pflanzen. Dabei hatte der Kaiser jede Einnahme bitter nötig, mußte er doch den deutschen Kurfürsten seine Wahl zum deutschen Kaiser teuer bezahlen. Es war ganz schön fortschrittlich vom fünften Karl, mit gezielten Subventionen oder Steuerbefreiungen die aus der Neuen Welt kommenden Innovationen schnell voranzubringen. Es ist klar, daß dieses von den örtlichen Steuererhebern anders gesehen und auch anders gehandhabt wurde. Je stärker der Anbau von Tabak (Lungenkraut), Mais und insbesondere Kartoffeln zunahm, desto häufiger wurden auch die Zänkereien über den Zehnt.



Bulle von Papst Pius II., bürgerlich Enea Silvio Piccolomini, über die Abgabe des Zehnts. Das war jener Papst, der auf seiner Deutschlandreise die junge Kunst des Druckens mit beweglichen Lettern betaunte.

In manchen Fällen stritt man sich mehrere Jahrzehnte nach dem erstmaligen Anbau der Kartoffel, bis eine Steuer oder der Zehnt erhoben wurde. Selbst das Reichskammergericht mußte sich mit den örtlichen Streitereien um den Kartoffelzehnten (auch »Erdapfelzehenden« genannt) befassen.

Eugen von Rodiczky, Ende des 19.Jahrhunderts Professor an der Landwirtschaftlichen Akademie in Ungarisch-Altenburg, in seiner »Biographie der Kartoffel«:

> »Der Mais unternahm, als überall gern gesehener Eroberer, einen solennen, einen festlichen Triumphzug durch Europas Gefilde, der Tabak nahm, trotz fürstlicher Verbote und päpstlicher Bannstrahlen, mit eiserner Konsequenz Besitz von unseren Geschmacksorganen, die Kartoffel hingegen konnte sich nur mühselig Bahn brechen, nur Schritt für Schritt vordringen.«

Umfangreichere Fußnoten zur vierten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 119 abgedruckt.

Nun, der Professor irrte – zum Teil. Denn wie die Kartoffel wurde der Mais (»Indianergold«) zuerst in den Hausgärten[3] angebaut, nicht nur, weil diese zehntfrei waren, sondern weil man auf dem Feld nicht von den herkömmlichen Getreidearten abkehren wollte. Mais wurde als Futterpflanze verwendet und auf sonst brachliegenden Böden angebaut. Wie die Kartoffel wird er in den damaligen landwirtschaftlichen Dokumenten nur selten erwähnt, nicht einmal in eine Verbindung zu »ehelichen wercken« wurde er gebracht. Das »welsche Korn« machte seine europäische Karriere wie die Kartoffel, heimlich, versteckt im Nutzgarten, mit dem Namen Hirse oder einem anderen üblichen Getreidenamen oder als Ackerbohne bezeichnet.



Ablieferung des Zehnts bei der Obrigkeit

In der ganzen Menschheitsgeschichte waren Pflanzen die fast einzige Quelle für die Gewinnung von Medikamenten; die Mehrzahl der Botaniker (Philip von Zesen [1619–1689] nennt sie »Krautbeschreiber«)[4] waren von Ausbildung und Profession Apotheker und Ärzte. Apotheker verkauften die Gewürze an die Köche der Herrschaft, Ärzte wiesen auf die medizinische Bedeutung von Gewürzen hin, beide waren stets an neuen Ingredienzen für die Nahrung interessiert, Apotheker stellten Elixiere und andere Heilmittel her, vertrieben als »Bückware« die Pülverchen, die der Herr für die »ehelichen wercke« benötigte. Da kam die Kartoffel grad recht. Damals – zur Erinnerung – waren alle Kartoffeln wesentlich kleiner als die heutigen Normalgrößen, nußgroß. Wenn man heute (lange vor der regulären Ernte) mit den Händen nach Kartoffeln gräbt, so wird man feststellen, daß sie – wie die Botaniker sagen – »testikular«, hodenförmig sind.

Das Wissen der Ärzte und Apotheker dokumentierten sie vielfach in mit teilweise farbigen Holzschnitten illustrierten Kräuterbüchern.[5] Ende des 17.Jahrhunderts waren mehr als 20.000 Pflanzen katalogisiert. Das war in der Naturwissenschaft ein Quantensprung, denn

---

3 Wir wollen hier an den Garten Eden (1.Mose, 2,8−15) erinnern (mit allerlei Bäumen, lieblich anzusehen und gut zu essen«), der ebenfalls zehntfrei war, der ein beschützter Garten mit »Zaun« war. Der Hausgarten war das Paradies der Bauersfrau, der Nachfolger des »ganan«, der vor dem Zugriff allzu gieriger Kirchenoberer geschützt war. Heilige Gärten sind fast jedem Volk bekannt, mit dem Garten verbundene Festlichkeiten kennt jede Religion.

4 Die Botanik war ein Nebenzweig der Medizin, der sich erst im Laufe des 16. und 17.Jahrhunderts zu einer eigenen Disziplin entwickelte. Die Botanikbücher in der Renaissance stehen in einer Tradition, die bis in die Antike zurückreicht. Mit dem Wiederentdecken der griechischen Kultur – darauf bezieht sich die Renaissance –, stellte man fest, daß die griechischen Autoren den römischen weit überlegen waren. Die frühen Buchdrucker druckten deshalb häufiger die Bücher von Dioscorides und Theophrastus als die Schriften von Plinius.

5 Die Ausbildungsordnung für Apotheker (seit 1808 in Bayern obligatorisch) in Deutschland sah von 1864 bis 1980 vor, daß die Apotheker als Teil ihrer Ausbildung ein Herbarium führen mußten. Eine Positivliste, die es heute immer noch nicht gibt, gibt wurde bereits 1752 von dem preußischen Toxikologen, Historiker unbd Kupferstecher Johann Samuel Halle gefordert:

> »Ich glaube auch, das gemeine Beste in einem nur mittelmäßigen Staate würde jährlich einige Tonnen Gold ersparen können, wenn man der Gesundheit zu Ehren eine kluge Wahl unter wenigen kräftigen Arzneimitteln anstelle, den Stall Herculs auskehre, die unnützen verschriebenen Kostbarkeiten verböte und die Apotheken mit bewährten Arzneimitteln erfüllte.«

bis dahin wurden nur vorhandene Bücher immer wieder und immer wieder abgeschrieben, teilweise ergänzt um lokale Pflanzen. Kräuterbücher changierten zwischen exakten Beobachtungen und dem Glauben an Zauberei.

1560 beginnt Conrad Gessner in Zürich, das Wissen der Welt zu aktualisieren.[6] Da halfen ihm die Informationen der Flüchtlinge aus Konstantinopel und der mit arabischer Kultur und Wissen vertrauten spanisch-jüdischen Flüchtlinge bei seiner »Historia Animalium«.

Mit der Entdeckung Amerikas kam ein neuer exotischer Einschlag dazu: Die aus der Neuen Welt stammenden Pflanzen (und Tiere) wie Bohne, Mais, Tabak, Kartoffel, Ananas[Anm.7], Kürbis, Tomate[Anm.8] und Kautschuk waren Gegenstand gelehrter Untersuchungen. Eine der frühesten Beschreibungen der nicht-europäischen Tier- und Pflanzenwelt stammt von Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés, der nach langer Verwaltungstätigkeit in den neuen spanischen Kolonien eine »Naturgeschichte Westindiens« anfertigte und 1544 in Spanien veröffentlichte, wobei er nicht vergaß, von den magischen indianischen Zauberkräften zu berichten (das machte schließlich die eigenen Anstrengungen gefährlicher!), die Menschen in Tiere verwandeln konnten.


GESNERUS
Redivivus auctus & emendatus.
Das
Allgemeines
Thier-Buch/
Das ist:
Eigentliche und lebendige
Abbildung
Aller vierfüssigen / So wohl zahmer als wilder
Thieren / welche in allen vier Theilen der Welt / auff dem
Erdboden / und in etlichen Wassern / zu finden.
Sampt einer ausführlichen
Beschreibung
Ihrer äusserlichen Gestalt / innerlichen Natur und Eigenschafft / angenehmen Tugend oder Untugend / zufälligen Krankheiten und deren Hülffe-Mittel / wie auch ihrer Pflegung und Wartung / und sonderbaren verwunderlichen Angebarten /
Was nämlich davon beydes in der Küche zum Essen / und dann auch in der Apotheck zur Artzney / wider allerhand unversehene Fälle / alte und frische Schäden und sonst vielfältige menschliche Schwachheiten und schmertzliche Gebrechen / zu gebrauchen.
Allen Leibs- und Wund-Aertzten / Barbierern und Feldscherern / auch Weydleuthen / Köchen / Metzgern und Nassen-sehr dienstlich und nutzlich.
Vormahls durch den Hochberühmten
Herrn D. CONRADUM GESNERUM.
In Lateinischer Sprache beschrieben /
und nachmahls / durch den Hochgelährten
Herrn CONRADUM FORERUM Med. D.
ins Teutsche übersetzt:
Jetzo aber / nach dem Lateinischen Exemplar / von neuem übersehen / an vielen Orten / nach der gemeinen Teutschen Sprache gebessert / und mit dem bey allen Nationen / Arten / Art gemeinen und nöthigen / auch mit mehr als 200. Figuren ausländischer Thieren / und deren Beschreibung / gezieret und gemehret /
durch
GEORGIUM HORSTIUM, Med. D.
Gedruckt zu
Franckfurt am Mayn /
In Verlegung Wilhelm Serlins / Buchtruckers
und Buchhändlers.
Im Jahr M. DC. LXIX.

Titelseite »Allgemeines Thier-Buch« von Conrad Gessner. Gedruckt 1569 von Wilhelm Serlin, Buchdrucker und Buchhändler in Frankfurt am Main.

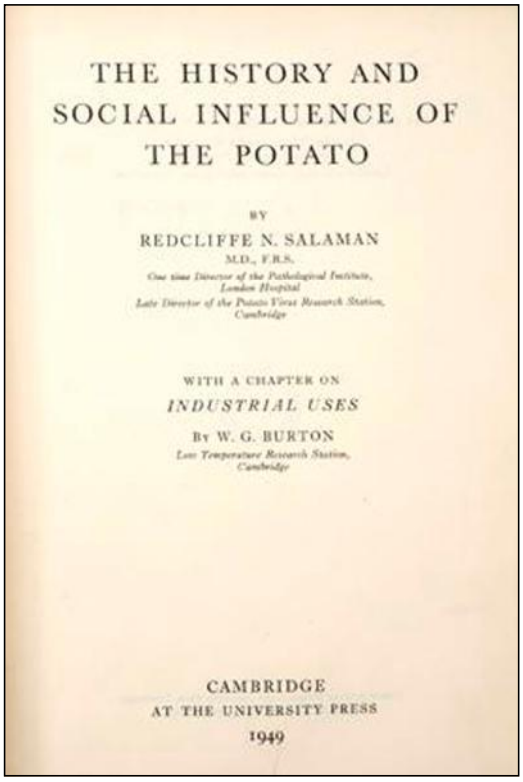
Der Engländer Redcliffe N. Salaman[9], der die Geschichte der Kartoffel eingehend erforscht hat und 1949 »The History and Social Influence of the Potato« (mit Schwerpunkt auf den Britischen Inseln) veröffentlichte, kann andererseits nachweisen, daß in den in England veröffentlichten Pflanzenbüchern des spanischen Arztes und Botanikers Nicolás Monardes (erschienen zwischen 1569 und 1571) und bei dem englischen Botaniker und Arzt William Turner weder die Kartoffel noch die Batate erwähnt wird. Turner, der auch in Italien studiert hatte und dort reiste, erwähnt die Kartoffel weder in »The Nature of Herbs« (1551) noch in seinem »New Herbal« aus dem Jahr 1568.

---

6 Das »Fischbuch, Das ist ein kurtze, doch vollkomne beschreybung aller Fischen so in dem Meer vnnd süssen wasseren, Seen, Flüssen ...«, das »Thierbuch, Das ist, Außführliche beschreibung, und lebendige ja auch eigentliche Contrafactur und Abmahlung aller Vierfüssigen thieren, so auff der Erden und in Wassern wohnen«, das »Schlangenbuch: Das ist ein grundtliche vnd vollkom[m]ne Beschreybung aller Schlangen, so im Meer, suessen Wassern vnd auff Erden jr wohnung haben, Sampt der selbigen conterfactung« und das »Vogelbuch oder Außführliche beschreibung, vnd lebendige, ja auch eygentliche Controfactur vnd Abmahlung aller vnd jeder Vögel, wie dieselben vnter dem weiten Himmel allenthalben gefunden vnd gesehen werden« von Conrad Gessner wurden 1569 veröffentlicht.

9 Der aus Genua stammende Nicolás Monardes war einer der berühmtesten Botaniker Spaniens und ein Sammler von Pflanzen aus der Neuen Welt, die er in seinem Garten anbaute. Monardes berichtete nie über die Kartoffel. Lyndsay und Patrick Mikanowski behaupten in ihrem Buch »Kartoffel«, daß die spanische Regierung aus militärischen Gründen verboten habe, über die Kartoffel zu berichten. Als Beleg für diese These führen sie auch an, daß der in Sevilla lebende Arzt Simon de Tovar die Kartoffel in seinem jährlich aktualisierten Pflanzenkatalog nicht erwähnte. Auch Clusius nennt die Kartoffel nicht, obwohl sie zum Zeitpunkt seiner Reise bereits in Spanien bekannt war. Dasselbe gilt für Matthiolus. Eine Verschwörungstheorie der spanischen Inquisition?!

Soweit aus den Berichten über die Reisen des Kolumbus und seinem Tagebuch erkennbar ist, brachte er von seiner ersten Reise weder die Kartoffel (weil aus Chile!) noch die Syphilis[Anm.10] mit, aber etwa zehn Bewohner der Inseln[Anm.10a]. Von der ersten Amerika-Fahrt nach Europa zurück kamen – mehr als Kuriosum, als »Warenmuster« – auch die Süßkartoffeln nach Spanien. In Anbetracht der immer wiederkehrenden Hungersnöte aufgrund witterungsbedingter Mißernten von Weizen und Gerste nahmen schon die Matrosen auf den Schiffen des Kolumbus' Kartoffeln, Batates, mit: Alles was irgendeinen Wert hatte oder haben konnte, wurde nach Europa verschleppt, Edelmetalle waren der Mannschaft nicht zugestanden, also nahmen sie – auch weil das Volk praktischer veranlagt war – von den neuentdeckten Inseln die Dinge mit, welche die »behüteten« Herrschaften nicht haben wollten. Zur Wende vom 15. zum 16.Jahrhundert (und noch bis weit ins 19.Jahrhundert) drehte sich alles ums Essen.


THE HISTORY AND SOCIAL INFLUENCE OF THE POTATO

BY

REDCLIFFE N. SALAMAN

M.D., F.R.S.

WITH A CHAPTER ON

INDUSTRIAL USES

By W. G. BURTON

CAMBRIDGE

AT THE UNIVERSITY PRESS

1949

Titelseite »The History and Social Influence of the Potato« von Redcliffe N. Salaman. Gedruckt 1949 von der Cambridge University Press

> »Die raffinierten Tafelfreuden feingebildeter Menschen sind nur selten ihrer Gesundheit abträglich.«

In den Volksmärchen der bäuerlichen Welt[11] erhält der siegreiche Held nicht unbedingt die Hand der holden Prinzessin oder einen Batzen Gold als Belohnung für die Drachentötung, sondern ein reichliches und gutes Essen[12].

Schon Mitte des 16.Jahrhunderts wird die Batate als Schiffsproviant (neben jungen Fohlen, die man lange braten mußte, bis sie schmeckten) auf spanischen Schiffen mitgeführt. Auch englische und französische Schiffe nehmen zunehmend Bataten und Kartoffeln an Bord. 1623 kapert ein französischer Segler vor Neufundland ein englisches Schiff und findet an Bord ein Faß mit »Bataten«, die wie dicke Rüben aussehen, aber unvergleichlich besser geschmeckt haben.

Die neue Knollenpflanze – wir sprechen noch von der Batate – wurde im Spanien des 16.Jahrhunderts nicht großflächig angebaut; in Italien, wohin diese »Kartoffel« wegen der spanischen Verbindungen rasch gelangte, erkannte man schnell (gezwungen durch die größere Bevölkerungsdichte und der damit einhergehenden Unterernährung) den Nutzen der neuen Pflanze und baute sie in Gärten[13] und auf kleinen Äckern dementsprechend an.

---

11 Das ist nicht nur eine deutsche Art, ein Märchen zu beenden: Beim spanischen Märchen-Ende wird immer nach dem glücklich beendeten Aventure gegessen.

12 In den damals üblichen Dienst-Verträgen wurde Nahrung gesondert geregelt: Als zum Beispiel Graf Rochus zu Lynar an die Zitadelle in Spandow bei Berlin (1578) berufen wird, erhält er als »Sr. Churf. Gnaden bestalter General Oberster Artillerey Zeug- und Baumeister« 250 Tonnen Bier, 2 Scheffel Weizen, 12 Scheffel Roggen, 6 Fuder Wein, 6 Ochsen, 50 Hammel, 30 Kälber, 8 Zentner Hechte und 8 Zentner Karpfen. Das ist nicht nur eine deutsche Art.

13 Conrad Gessner schreibt in seinem 1560 erschienenen Buch »De hortis Germaniae« fünf Grundformen von Gärten fest: die Nutzgärten, die Gärten mit Heilpflanzen, die Mischgärten, die geschmackvollen Gärten *(horti elegantes)* und die Luxus-Gärten *(horti magnifici)*.

Angeblich habe Kolumbus veranlaßt, daß an der spanischen Südwestküste, bei Huelva, Palos und Bayona, Bataten angepflanzt worden seien; 1505 soll sich bereits ein Handel mit Bataten nach England entwickelt haben. Schiffe nach Amerika nahmen entweder in Spanien oder erst auf den Kanaren die »batate hispaniorum« an Bord.

Dieses Buch behandelt die Geschichte der Kartoffel. Deshalb ist es sicherlich hilfreich, am Anfang diese Nahrungspflanze zu beschreiben, zuzuordnen und ihre pflanzlichen Verwandten zu nennen[Anm.14].

Die Kartoffel *(Solanum tuberosum esculentum)* ist eine Staude mit meist unterbrochenen Blättern; die Fiederblättchen sind abwechselnd groß und klein bis sehr klein mit einer



eiförmig zugespitzten bis herzförmigen Form. Beim Betrachten der Kartoffel sieht man an einem Ende etwas vertieft einen kleinen Ansatz; es ist das Nabelende, entgegengesetzt liegt das Kronenende, um welche die Augen enger gedrängt angeordnet sind.

Der Blütenstand besteht normalerweise aus zwei Wickeln; die Blüten tragen eine radförmig ausgebreitete fünfzählige Blumenkrone, die weiß, rosa, violett oder blau[Anm.15] ist. Die eigenartig verwachsenen Blüten duften süßlich. Die Staubbeutel der fünf Staubblätter stehen kegelförmig um den Griffel herum; die Öffnung der Staubbeutel erfolgt durch Poren an der Spitze. Aus dem Kegel ragt oben der Griffel mit der kopfigen Narbe heraus. Der Fruchtknoten setzt sich aus zwei verwachsenen Fruchtblättern zusammen, die schräg in der Blüte stehen. Er entwickelt sich zu einer Beere, die auch im reifen Zustand grün bleibt. Bei der venezolanischen Kartoffelsorte *Arbolona negra* wird die Blüte bis zu 70 Zentimeter groß.

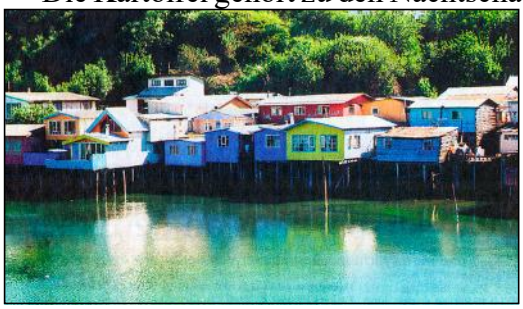
Die der vegetativen Vermehrung dienenden Knollen entstehen an Sprossen, den Stolonen (Ausläufer, unterirdische Seitenzweigemit stark verlängerten Stengel- oder Stammstücken), nicht an den Wurzeln. Das, was wir üblicherweise als Kartoffel bezeichnen und auf den Tisch bringen, sind auslaufende Verdickungen unterirdisch wachsender Stengel (Stolone); diese Stolone entspringen in den »Achseln« der Niederblätter, so daß die Kartoffel eine »Sproßknolle« ist. An den Abbruchstellen oder Narben dieser Niederblätter bilden sich die sogenannten Augen (Achselknospen). Bei früheren Sorten in Deutschland und bei den ursprünglichen südamerikanischen Sorten waren diese Augen deutlich erkennbare Vertiefungen, die einem menschlichen Auge ähnelten. Doch: Die Kartoffel verläßt sich als Alternativstrategie auch noch auf die Vermehrung über Samen; aus den Blüten entstehen grüne Beerenfrüchte.

Forscher an der Universität von Wisconsin entdeckten 1999 bei den Kartoffeln Signalmoleküle, die den Pflanzen bei der Orientierung an der Schwerkraft helfen. Der Keim-

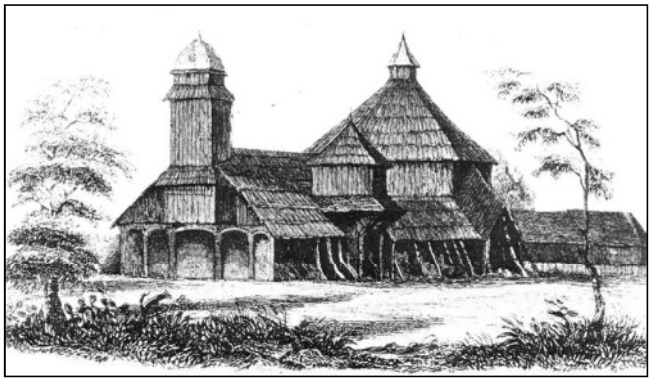
ling wächst aus dem Samenkorn immer mit der Wurzel nach unten und dem Sproß nach oben, wobei beide Teile der Pflanze die Richtung der Erdanziehung feststellen können. In der Wurzelspitze bewegen sich die Stärkekörner zum Erdmittelpunkt, wo sich (so der spanische Jesuit Francisco Ribera, 1537–1591) die Hölle befindet, »eine deutsche Meile im Durchmesser, ganz aus Feuer und Schwefel, die bis zu 800 Milliarden Leiber von Verdammten fassen könnte (je 6 Quadratfuß)«[16]. Die Signalmoleküle werden vermutlich mittels Eiweißmolekülen übertragen.

Die Vegetationsdauer der Kartoffel ist stark sortenbezogen und beträgt zwischen 90 und mehr als 150 Tagen.

Die Kartoffel gehört zu den Nachtschattengewächsen[Anm.17] *(Solanaceae),* die wiederum gehören zur Familie der Röhrenblütler und umfassen rund 2300 Arten in 85 Gattungen, vorwiegend in den Tropen und Subtropen und in Amerika (mit fast 40 Gattungen). Unsere Knolle gehört nach der heute noch geltenden Nomenklatur (die mittels Gen-Untersuchungen und neu erkannten »Verwandtschaftsverhältnissen« wohl nicht mehr lange maßgebend sein wird) zu den zweikeimblättrigen oder dikotylen Pflanzen (etwa 300.000 Arten) wie zum Beispiel auch die Sonnenblumen, aus denen sich die einkeimblättrigen (monokotylen) mit 80.000 Arten und die Eudikotylen mit etwa 200.000 Arten entwickelten. Für medizinische Zwecke werden aus der Nachtschatten-Familie Alraunwurzel, Bilsenkraut, Stechapfel, Tollkirsche und Tollkraut, für Nahrungs- und Genußzwecke Tabak, Kartoffel, Tomate und Aubergine genutzt. Darüber hinaus werden etliche Arten für Zierzwecke gepflanzt.



Stelzenhäuser der Chiloten (auf Chiloe)



Kirche in Castro auf Chiloe

Zur Kartoffel gehören 8 Kulturarten und 160 Wildpflanzen. Zu jeder Kultur-Pflanzenart gehören eine oder mehrere nah verwandte, korrespondierende Wildformen, die innerhalb oder außerhalb der Kulturpflanzenbestände vorkommen. »Unkraut«–Formen gibt es auch von der Kartoffel. Zwischen den jeweiligen Wildkrautformen und den Kulturpflanzen besteht freie Kreuzbarkeit, da sie von gemeinsamen Vorfahren ausgehen.

Das Verfahren, eine Sorte zu verbessern oder zu verändern, besteht darin, daß man die Mutterpflanze mit den Pollen derjenigen, von welcher die gewünschte neue Eigenschaft übertragen werden soll, künstlich befruchtet. Diese Befruchtung geschieht dadurch, daß man die »schönsten« Blütenknospen der Mutterpflanze, ehe sie sich selbst öffnen, bloßlegt und, nachdem die Staubbeutel mit einem Messer oder einer Schere herausgeschnitten worden sind, mit einem feinmaschigen Gazebeutel umhüllt. Ist nach einiger Zeit die Narbe

16 Beim Zweiten Konzil in Lyon, 1274, wurde ein neuer Ort der Ewigkeitsgeographie beschlossen: das Fegefeuer. Eine erste Bestimmung erfolgte aber schon im 6. Jahrhundert, als Gregor der Große (?–604) das Fegefeuer in die christliche Heilslehre integrerite. Die Pest, der »Schwarze Tod«, hat wohl die Kirchenoberen veranlaßt, das Fegefeuer noch einmal zu thematisieren. Bis dahin kannte man nur Himmel und Hölle.



Ein alter Mann mit 42 Jahren: Charles V. von Frankreich

geschlechtsreif (glänzend, feucht) geworden, so wird der Gazeverband gelöst und mit einem Pinsel von den Staubbeuteln einer für die Kreuzung bestimmten Vaterpflanze der Pollen genommen und auf die Narbe gestäubt. Hierauf sind die Blüten wieder umhüllt zu halten, bis Narbe und Griffel vertrocknen.

Die in Europa üblicherweise angebaute Kultur-Kartoffel gehört zur Art *Solanum tuberosum subs. andigena* (aus den peruanischen Anden), so die formelle Einordnung. Der deutsche Botaniker Heinz Brücher weist nach, daß die ursprüngliche Kartoffel mitnichten von der Insel Chiloé, ja nicht einmal aus Chile, stammt. Diese These sei, so Brücher, in den 1920er-Jahren von sowjetischen Wissenschaftlern unter Nikolai Ivanovitsch Vavilov in Umlauf gebracht worden, um den Nationalstolz der Chilenen zu nähren; bereits in der Mitte des 18.Jahrhunderts hätte jedoch schon der französische Botaniker Jacques-Christophe Valmont de Bomare in seinem 1764 in Lyon erstmals publizierten »Diccionario de Historia Natural« die Behauptung aufgestellt, die »Irish potato« käme von der Insel Chiloé, ohne jedoch zweifelsfreie Beweise vorzulegen. Hier gibt es heute zwei Namen von Kartoffelvarietäten, die das Wort *pogni,* die araukanische Bezeichnung für eine Kulturkartoffel, noch enthalten: *quentepoñi* und *parturipoñi.*

Charles Darwin schreibt Ende Juni 1834 anläßlich eines Besuchs der Hauptstadt von Chiloé, Castro, in sein Notizbuch:

> »Jetzt ein einsamer und verödeter Ort ... die Straßen und die Plaza waren aber mit schönem grünem Rasen überzogen, auf welchem Schafe weideten ... kein einziges Individuum besaß weder eine Uhr noch eine Wanduhr; und ein alter Mann, von dem man meinte, er habe eine ordentliche Idee von Zeit, war dazu angestellt, nach Erraten die Kirchenglocke zu schlagen.«

Aber Darwin schreibt auch nach einem Besuch auf den Chonos-Inseln über die Kartoffeln:

> »They are undoubtedly here indigenous … and had the same smell as English potatoes.«

Die Einwohner seien zu drei Vierteln indianischer Abstammung und hätten gut zu essen, aber an Tabak mangele es ihnen.

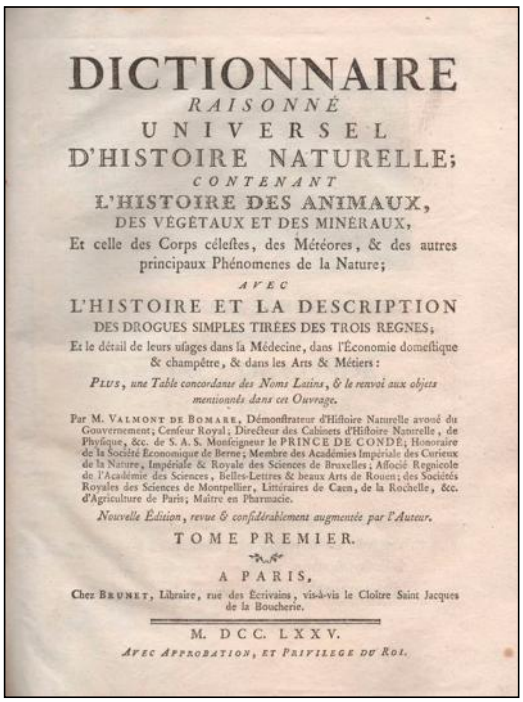
Richtig sei vielmehr, daß die Kartoffel aus den peruanischen Anden stammt, Chile und die Insel Chiloé seien eine Zwischenstation für die andinische Kartoffel gewesen (die Insel Chiloé war der letzte Hafen auf der Rückreise der Spanier nach Europa). Chile sei sogar mit nur einer Spezies *(Solanum maglia* Mol.) besonders arm an knollenbildenden Arten. Neben fehlender gentechnischer Übereinstimmung der chilenischen Kartoffel mit der heute verbreiteten Art weist Brücher außerdem darauf hin, daß bereits Charles Darwin mit seinem Forschungsschiff »Beagle« (1832/1837) in der angeblichen Kartoffelheimat keine ackerbauenden Einwohner vorfand. Auch die von den Huiliche abstammenden Chiloten der Pazifikküste weisen nur geringe Leistungen im Ackerbau auf und widmen sich vorwiegend dem Mollusken- und Seetang-Sammeln.

In Nord-, Mittel- und Südamerika gibt es rund 230 wissenschaftlich beschriebene

»Wildkartoffelarten«, die sich botanisch-taxonomisch in 17 Serien einteilen (zum Beispiel *Acaulia, Alticola, Conicibaccata, Megistacroloba, Etuberosa, Commersoniana).*

Die *Solanum tuberosum andigenum* aus dem nördlichen Andengebiet ist meist rotschalig, mit hellem Fleisch; die Blüte ist dunkelblau oder rotviolett. Die *Solanum tuberosum tuberosum* hat gelbes Fleisch; die Blüten sind hellviolett oder weiß. Diese Kartoffelsorte ist für den Anbau in Mitteleuropa besser geeignet, da ihre Heimat mehr den klimatischen Verhältnissen in Europa entspricht.

Der amerikanische Wissenschaftsjournalist Michael Pollan schreibt in »Die Botanik der Begierde«, daß jede Kartoffel »in ihrer DNS eine Abhandlung über unsere industrielle Nahrungskette zu stehen [hätte] – sowie über unseren Appetit auf lange, makellos goldgelbe Pommes frites«. Nun, Pollan meint, daß Pflanzen den Menschen manipulieren würden, so wie sie die Bienen mit Formen, Blüten und Duft beeinflussen würden. Es sei daher auch nicht verwunderlich, daß bestimmte Kartoffelsorten den Menschen dazu bringen würden, sie auf seinen Acker zu pflanzen. Unbeantwortet bleibt leider in seinem Buch, ob die Kartoffeln schon von Monsanto und ähnlichen Gen-Technikfirmen gehört hätten.


DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;
CONTENANT
L'HISTOIRE DES ANIMAUX,
DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,
Et celle des Corps célestes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;
AVEC
L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION
DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;
Et le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Économie domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers:
Plus, une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.
Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire Naturelle avoué du Gouvernement; Censeur Royal; Directeur des Cabinets d'Histoire Naturelle, de Physique, &c. de S. A. S. Monseigneur le PRINCE DE CONDÉ; Honoraire de la Société Économique de Berne; Membre des Académies Impériale des Curieux de la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles; Associé Regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & beaux Arts de Rouen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, Littéraires de Caen, de la Rochelle, &c. d'Agriculture de Paris; Maître en Pharmacie.
Nouvelle Édition, revue & considérablement augmentée par l'Auteur.
TOME PREMIER.
A PARIS,
Chez BRUNET, Libraire, rue des Écrivains, vis-à-vis le Cloître Saint Jacques de la Boucherie.
M. DCC. LXXV.
AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

Titelseite »Dictionaire raisonne univererselle d'histoire naturelle« von Jacques-Christophe Valmont de Bomare (Bomari). Gedruckt 1775 in Paris von Brunet, Buchhändler, rue de Écrivains, vis-à–vis le Cloître Saint Jacques, de la Boucherie.

Die Kartoffel breitete sich nur langsam in Europa aus; asiatische und islamische Länder lehnten sie sogar weitgehend bis in unser Jahrhundert hineinreichend ab. Die US-amerikanischen »Black Muslim«, heute als »Nation of Islam« bekannt, haben in ihren Speisengeboten und –verboten mehr als ein Dutzend Gemüsesorten aufgeführt – darunter die Kartoffel –, die als ehemalige Sklavennahrung von ihren Anhängern nicht gegessen werden darf. Der früher sehr bekannte Erfolgsautor Friedrich von Gagern beschreibt in »Das nackte Leben« ein Mädchen der Rifkabylen:
»Adel ist alles, ... und dieser junge, innerlich reine Leib hatte nie eine Kartoffel berührt.«[18]

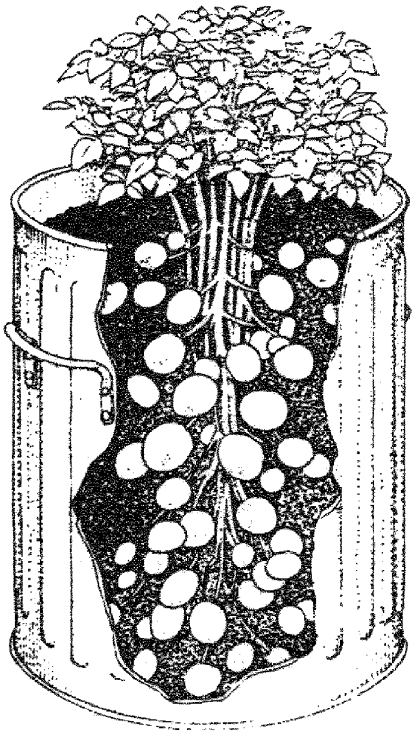
Wie sollte sie auch, wenn die Kartoffel in Nordafrika unbekannt war. Auch für den Islam gilt, daß das Alte Testament die Kartoffel nicht erwähnt und sie deshalb ein »gottloses« Gemüse ist. Aber: Die islamische Geschichte ist ein gutes Beispiel, zu studieren, wie ein Kulturvolk herabsinkt, wenn die Kartoffel verweigert wird. In Westeuropa sinkt zum Ende des 20.Jahrhunderts der Kartoffelverbrauch dramatisch; ist eine Schlußfolgerung zulässig?Anm.19

Die Einführung der Kartoffel ging auch in Asien nur langsam vor sich, obwohl die größere Bevölkerungsdichte und die – relativ – geringere Ackerbaufläche die Anpflanzung neuer Nahrungspflanzen förderte. Auch der Mais wurde in Asien zunächst abgelehnt. Der Mais (der

18 Der westpreußische humoristisch-pädagogische Schriftsteller Bogumil Goltz schreibt im »Jugendleben« (1852):
»Wie Agnes den reizendsten nackten Mädchenarm, den je die Gottesbildnerin Natur geformt hat, nach einer plebejen Kartoffel ausstreckte, mit welcher allerliebsten rosigen Spitzfingerigkeit die herrliche diese unästhetische Knollenfrucht anfaßte ...«

dick macht, ohne zu kräftigen) gelangte zwar bereits in der ersten Hälfte des 16.Jahrhunderts nach China. Der Anbau beschränkte sich jedoch bis zur Mitte des 17.Jahrhunderts auf wenige Gebiete.

Wegen des plötzlichen Bevölkerungsanstiegs in der Mitte des 18.Jahrhunderts wurde es auch in China erforderlich, die Hügel- und Berglandschaften zu kultivieren und Kartoffeln anzubauen, die Mitte des 17.Jahrhunderts von portugiesischen Jesuiten nach China verbracht worden waren. Bei den allem Neuen gegenüber aufgeschlossenen Chinesen hieß es nicht: »Die beste Kartoffel ist ein Tand aus eines Jesuiten Hand.«[20] Der Jesuit Adam Schall von Bell (in China Dr. T'ang Jowang) und seine langnasigen Mitbrüder mochten Mitte des 17.Jahrhunderts nicht auf Kartoffeln verzichten, als sie für die Kaiser Shunzhi und Kangzi Mond- und Sonnenfinsternisse voraussagten und den chinesischen Kalender erneuerten; wie in Europa ist die Kartoffel der Anlaß, die Zeitrechnung zu überarbeiten – dazu später mehr.



Chinesische Kartoffelkiste

Die »Wurzel der Europäer« ist sicherlich hochwillkommen geheißen worden, denn die Ernährung ist für China das, was Sex in Europa ist. Der chinesische Philosoph Menzius behauptete im 3.Jahrhundert v.u.Z., daß Sexualität und Ernährung für den Menschen das Natürliche seien. Beides könne man als bloßes Bedürfnis oder als Sinnengenuß ansehen, und beides biete unerschöpflichen Gesprächsstoff. Im Übrigen zeichnet sich die chinesische Küche auch heute noch dadurch aus, daß sie alles verwendet und schonend zubereitet – etwas, was die Knolle mag.

Die auf engem Raum lebende Bevölkerung entwickelte die »Chinesische Kartoffelkiste«, mit der auf kleinstem Raum Knollen angebaut werden können: Vier Kanthölzer mit 1 Meter Länge, 16 Bretter (2,5 x 25 x 100 Zentimeter). Immer wenn die Saatkartoffel ihre Blätter aus der Erde wachsen läßt, wird eine neue Schicht Erde angefüllt. Bis zu 50 Kilogramm Kartoffeln auf 1 Quadratmeter seien keine Seltenheit dieser Anbaumethode. Das Grundprinzip funktioniert auch mit einer Regentonne auf dem heimischen Balkon einer Mietwohnung. Nach dem Zweiten Weltkrieg war diese Art von Anbau auf fast allen Berliner Balkons üblich – Dünger kam von den ebenfalls auf den Balkons gehaltenen Ziegen oder Kaninchen.

Als der Abenteurer und Journalist Peter Fleming mit seiner Kollegin Ella Maillart 1935 von Peking über Tschinghai und Sinkiang nach Kaschmir reisten, konnten sie in einem kleinen Ort namens Tangar in Kansu neben Tsamba auch Kartoffeln kaufen und ihrem leichten Gepäck beifügen; die dort von ihnen gefundenen Kartoffeln sind von den zaristischen Flüchtlingen aus den weißrussischen Armeen von Boris Wladimirowitsch Annenkow und Alexander Wassiljewitsch Koltschak und von – vielfach schwedischen – Missionaren

20 Kartoffel heißt in Mandarin »tu dou« (Aussprache ist tiefer Ton – fallender Ton. »Tu« bedeutet in erster Linie: Boden, Land, Gebiet, aber auch Erde, Staub, »Dou« bedeutet: Bohne, Erbse, Hülsenfrucht. »Tu Dou« kann also bedeuten »Erd-Erbse«. In China heißt Mandarin »Putongha« und ist am Pekinger »Dialekt« orientiert. Nur die Hälfte aller Chinesen beherrscht diese Sprache. Der in Schanghai gesprochene »Dialekt« deckt sich nur zu etwa 30 Prozent mit Putongha. Es gibt sieben große Sprachgruppen in China, die die etwa 1500 Aussprachevarianten der Han-Chinesen unterteilen.

(Stichwort: Sven Hedin) in diese Gebiete verbracht worden, aber auch von den Agenten der Sowjetunion in den 1920er-Jahren, die sich gewaltsam in die internen Auseinandersetzungen von Dunganen und Chinesen einmischten. Die anderen amerikanischen Nahrungsmittel Mais, Erdnuß und Süßkartoffel gelangten über die traditionellen Handelswege von Südchina nach Korea und Japan.

Der Japaner Toshio Teshigawara in einem klassischen Haiku (5–7–5 Silbenfolge):

»Der Bauer, pflanzend
Kartoffeln in den Grund, spürt
nicht der Hunger Not.«

In Japan wird heute eine mathematische Wendung im Zusammenhang mit Kartoffeln verwendet: »hachi ri han«, was »achteinhalb Meilen« bedeutet: Ein Kaufmann, der mit gerösteten Knollen handelt, hängt manchmal eine Fahne oder ein Schild auf, worauf »hachi ri han« geschrieben ist. Die Eßkastanie heißt in Japan »kuri«; dieses Wort ist homonym mit »neun Meilen« (ku ri). Die Reklame des Kartoffelhändlers behauptet nun: Röstkastanien sind teuer, die Kartoffeln dagegen billig und schmecken trotzdem fast so gut wie die Kastanien, eben nur eine halbe Meile weniger.

Die Kartoffel kam zu einem Zeitpunkt nach Japan, als noch das vegetarisch eingestellte Toku-gawa-Regime[21] seinen Einfluß ausübte. Von 1600 bis 1868 wurde in Japan[22] kaum Fleisch gegessen, denn – so der Arzt Hitomi Hitsudai 1692 – das Essen von Fleisch rufe Krankheiten hervor. In der Mitte des 19.Jahrhunderts wechselte die der Knolle so förderliche Einstellung zur Nahrung; der Philosoph Fukuzawa Yukichi meinte nicht ganz zu Unrecht, daß zwar Frühlingsgemüse gesund sei, »aber der Urin, mit dem sie jemand vorgestern noch begossen hat, ist tief in die Blätter eingedrungen«. Das führt zu einer wahrlich schwierigen Entscheidung: Natürlicher Urin oder chemische Keule?

In Korea wurde die Kartoffel im frühen 19.Jahrhundert erstmals angebaut. Als frühestes Datum wird 1824 vermutet, jedoch ist nicht auszuschließen, daß die Kartoffel bereits früher angepflanzt wurde. Die Kartoffeln sollen aus der Mandschurei, aus China oder aus Indien eingeführt worden sein. Die japanische Besetzung Koreas in den Jahren 1910–1945 führte zu einem großen Anstieg des Kartoffelanbaus, da die Japaner die bis dahin klassische Nahrungsmittelpflanze Reis für ihre Besatzungstruppen in China requirierten. Angebaut wurden im 20.Jahrhundert zumeist amerikanische Varietäten. Insbesondere im Norden Koreas wurde Reis durch die Kartoffel ersetzt.

Im späten 19.Jahrhundert wurde die Kartoffel aus Burma nach Thailand eingeführt und in den Bergregionen angebaut. Die heutige Bezeichnung *alu* (oder *alou)* für die Kartoffel verweist auf ein chinesisch-stämmiges Bergvolk; 1854 schreibt der französische Ordens-

21 Bereits unter dem ersten Shogun der Tokugawa-Periode (1603–1867), Togukawa Ieyasu, wurde die Kartoffel in Japan als »Grundnahrungsmittel« eingeführt. Nicht nur endeten mit der Schlacht von Sekigahara (1600) die innerjapanischen Kämpfe, sondern es wurde auch das Christentum verboten und jeder Auslandskontakt unterbunden; hiervon ausgenommern war die holländische Kaufmannskolonie auf einer künstlichen Insel vor Nagasaki. Es ist daher als sicher anzunehmen, daß die Holländer für die Einfuhr der ersten Kartoffeln für diesen großflächigen Anbau sorgten. Anders als in Europa mußten die Japaner nicht auf die profane Kartoffel zurückgreifen, um fit »für die ehelichen wercke« zu werden.

22 Die japanische Küche ist vor allem frisch und leicht, denn seine Köche gehen mit den Produkten sehr präzise um. Japanische Restaurants in Deutschland sind nie Spitzenrestaurants. Der Kochmeister Tomoyuki Takada: »Wer in Japan nichts wird als Koch, geht in den Westen. Falls er je einmal nach Japan zurückkommen will, wird er dort niemals einen Posten in einem guten Restaurant bekommen.« Japan-Restaurants in Deutschland seien auf dem Niveau von Bahnhofsrestaurants – also nicht einmal »gutbürgerlich«.

geistliche Jean-Baptiste Pallegoix, daß diese Bezeichnung für verschiedene Knollen verwendet wurde. Prinz Dilok Napharat meinte noch 1906 in seiner Promotionsarbeit (»Die Landwirtschaft in Siam. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgesehichte des Königreichs Siam«, 1908 gedruckt in Leipzig, Verlag C.L. Hirschfeld), daß die Einheimischen die Kartoffel nicht mochten. Die Akzeptanz der Kartoffel stieg deutlich, als Mitte des 20.Jahrhunderts die holländische Bintje eingeführt und angebaut wurde und die bisherigen Varietäten verdrängte.

Die neuen Pflanzen, das viele Gold, brachten Unruhe mit. Man hörte von neuen Pflanzen aus »Indien«, die an die Stelle von Weizen (mehr Eiweiß, mehr Vitamin B_1, mehr Kalzium als Roggen), Roggen (mehr Vitamin B_2, mehr Eisen als Weizen, sättigt stärker wegen höherem Fett- und Proteingehalt), Gerste und Hafer treten würden. Damit war der so einträgliche Getreidehandel bedroht. Es waren die über das Land ziehenden kleinen Händler, die Vieh und Getreide kauften – auf Termin wie an der Chicagoer Warenbörse –, an die großen Handelshäuser weiterverkauften oder direkt die Städte versorgten und für sich einen kleinen Profit erwirtschafteten.

Dazu paßt, daß Ulrich von Hutten mit »Nieder mit dem Pfeffer, dem Safran, der Seide« gegen die neuen Produkte aus Spanien und Italien und zugleich gegen die spanisch-italienische Kirche, Stellung bezieht.



Plünderungen im Dreißigjährigen Krieg

Aus dem angeblichen Thesenanschlag des »kleinen Mönchleins« Luther entwickelt sich der Hundertjährige Krieg (tatsächlich 114 Jahre, mit Unterbrechungen), der 1618 in den Dreißigjährigen Krieg mündet, ein Krieg, in dem es um Absatzmärkte von Gewürzen, Getreide und Kartoffeln und damit um Macht ging. Es ging nicht um die »Ehrfurcht vor der Göttlichkeit«, der *religio;* die Knollenbauer gewannen schließlich um den Preis der Abspaltung großer Teile Europas von der katholischen Kirche[23]. Der Dreißigjährige Krieg, von den Zeitgenossen der »Teutsche Krieg« genannt, vernichtete auch die Reste des Weinbaus in Norddeutschland Anm.24, brachte aber andererseits den Deutschen das »Tabakrauchen« (»eine Pfeife Rauch trinken«)Anm.25; das deutschsprachige Land blieb, unterm Strich, insgesamt lasterhaft.

Die zur ersten Jahrtausendwende vorherrschende Warm-Temperatur in der nördlichen Hemisphäre ermöglichte Weinbau in Schottland und Viehzucht auf Grönland. Wein wurde zum ersten Mal von den Römern über die Alpen und bis nach England gebracht, und die neuen Bürger des Römischen Imperiums taten das ihnen Mögliche, um ihn zu behalten. Im Hochmittelalter, als der Handel über weite Entfernungen schwierig und unsicher war, legten die Engländer großflächige Weinfelder an.[26] Doch ihr Wein schmeckte scheußlich – wie heutzutage die Ergebnisse ihrer »Kochkunst«. Peter von Blois, französischer Schriftsteller

---

23 Joseph Marie, Comte de Maistre aus den Savoyen:

»Es gibt weder eine öffentliche Moral noch einen nationalen Charakter ohne Religion, es gibt in Europa keine Religion ohne Christentum, es gibt kein Christentum ohne Katholizismus, es gibt keinen Katholizismus ohne Papst, es gibt keinen Papst ohne die ihm gebührende Oberhoheit.«

Da mögen die Leute noch so lange an der Hohen Pforte um den Zutritt zu Europa betteln. Und: Die katholische Mentalität bildete sich im Beichtstuhl heraus, die evangelische auf einem Kartoffelsack stehend und die muslimische auf den Rücken von Kamelen.



Der angebliche Anschlag der 95 Thesen an der Schloßkirche zu Wittenberg am 31. Oktober 1517. Falls der Thesenanschlag – entgegen aller Wahrscheinlichkeit – tatsächlich stattgefunden haben sollte, so ist der Mythos des hammerschwingenden Reformators in doppelter Weise höchst zweifelhaft: Zum einen wird Luther kaum selbst die Thesen an den Türen befestigt haben, sondern der Universitätspedell; zum anderen wird jener dazu nicht Hammer und Nägel benutzt haben, sondern Leim oder Wachs, wie bei derartigen Aushängen damals üblich.

und Schreiber am Hofe des englischen Henry II.:

> »Ich habe gesehen, wie sogar dem hohen Adel derart trüber Wein vorgesetzt wurde, daß man die Augen schließen und die Zähne zusammenbeißen mußte, wenn man mit verzogenem Mund und tiefem Ekel dieses Dreckszeug, statt es zu trinken, in sich hineintröpfeln ließ.«[27]

So nur werden die Kämpfe um die Bretagne verständlich, sie gingen um den Zugang zu den Weinfeldern Frankreichs, um den »Kir Royal«. Vor diesem Hintergrund ist die Johanna von Orléans (?–1431)zu begreifen, die den guten Roten der Franzosen vor den Engländern bewahren wollte[28]. Bei besonders wüsten Gelagen am britischen Hof brachen die Beteiligten einfach die Stiele am Trinkglas ab, damit die Gläser auch in gebührender Eile geleert wurden.

Die ab dem Beginn des 13.Jahrhunderts einsetzende »Abkühlung« (bis zum Anfang des 20.Jahrhunderts[29]) um durchschnittlich etwa 10 °C führte zu einer abermaligen »Völkerwanderung«, ausgelöst von der westwärts ziehenden »Goldenen Horde«, dem »Khanat Kiptschak«, unter Temüdschin, der sich Dschingis Khan[30] (der »rechte Herrscher« oder der »ozeangleiche Herrscher«) nannte, Batu Khan und später der Turk-Mongolenherrscher Timur-Leng (Tamerlan, Timur-Lenk der Lahme, 1336–1405), der sich in Samarkand ein blau gekacheltes Grabmal errichten ließ.[Anm.31] Nur weil der Khan starb, die an der zugefrorenen Donau vor Wien liegende Armee unter ihrem Heerführer Batu zur Wahl seines Nachfolgers

---

26 Im 18.Jahrhundert wurde Wein auch dadurch veredelt, daß er in Eichenfässer nach Übersee (und zurück) transportiert wurde, weil man dem Schlingern auf See eine günstige Wirkung auf die Qualität des Weins zumaß. Ein Versuch im 20.Jahrhundert, diesen überlieferten Effekt mit Motorbooten zu erreichen, scheiterte. Der schnelle Transport auf Containerschiffen wühlt den Wein so stark auf, daß er sich erst Monate im Keller beruhigen muß, bevor man ihn wieder trinken kann (sagen die Gourmets), ohne daß die Qualität gesteigert wird. »Linie Aquavit«, aber das ist bekanntlich kein Wein, wirbt damit, daß das Lebenswasser über den Äquator geschippert und erst dann in Flaschen abgefüllt wird.

27 1998 erhält Helmut Kohl die Ehrendoktorwürde der Universität Cambridge, und der Kanzler der Universität, Prinz Philip, Duke of Edinburgh, würdigt u.a. Kohls Kennerschaft englischer Weine – das hat doch was? Ein Racheakt für den aufgetischten pfälzischen Saumagen vom schwedischen Königshof (1643) wurde deutscher Wein und in Essig getränkter Toast mit Pfeffer gereicht. Da mußte man schon einen ganz schön kräftigen Magen haben.

29 Das war schon die mindestens zweite Völkerwanderung, die Westeuropa erreichte. Als vor etwa 2500 Jahren der sog. Chiemgau-Komet zwischen München und Salzburg einschlug, machten sich dort lebende Kelten auf die Wanderschaft. Das Land war verwüstet und ihre Nahrungsgrundlage vernichtet. Aus einem harmlosen Bauernvolk entwickelte sich eine Horde von Kriegern, die sogar einige Monate Rom besetzen konnte. Die Schwerter dieser Kelten waren aus Kometenstahl und härter als bisher erzeugte Stich- und Hiebwaffen; mit solchen Schwertern eroberte Rom die Welt. Gefangene Chiemgauer hätten gesagt: »Wir fürchten nichts, außer daß uns der Himmel auf den Kopf fällt.« Und so sind sie noch heute.

30 »Der Urahn Dschingis Khan war ein vom Himmel erzeugter, schicksalerkorener grauer Wolf«, heißt es in der »Geheimen Geschichte« der Mongolen. 1206 einte der Khan die mongolischen Stämme und stellte als Symbol der Einheit die »Neunfüßige Weiße Standarte« an der Quelle des Okon-Flusses auf.

zurück in die heimatlichen Jurten mußte[32] und deshalb in der Mitte des 15.Jahrhunderts alles wieder aufgab, was erobert worden war, kam Europa damals um den Einfluß der chinesischen Kultur.

Diese auch heute noch nicht erklärbare deutliche Klimaveränderung in Europa und Asien war ein weiterer und entscheidender Faktor für den Siegeszug der Kartoffel nach der Mitte des 17.Jahrhunderts, dem »Eisigen Jahrhundert«. Bis weit nach 1700 herrschte das kälteste Regime seit dem Ende der letzten großen Eiszeit vor 10.000 Jahre[Anm.33]. Der nach 1700 einsetzende Wirtschaftsaufschwung mit seinen ersten zaghaften Modernisierungstendenzen wäre ohne die Kartoffel als Volksnahrung nicht möglich gewesen.



Schafzucht in Schottland

Die Abkühlung warf Europa in ein dunkles Zeitalter, nicht nur kulturell: die Winter waren extrem kalt[34], die Sommer waren verregnet. Das Getreide reifte nicht mehr, und am Roggen bildeten sich Mutterkornpilze (ein hauptsächlich am Roggen schmarotzender Schlauchpilz), die zu Erkrankungen der Gliedmaßen führten,[35] die Wölfe drangen in die Dörfer ein und fielen die Bewohner an. England, damals schon unter einer ewigen Wolkendecke, verlegte sich auf Schafzucht. Die Wollproduktion wiederum führte zur Entstehung der Textilindustrie[36], die ihre Produkte exportieren mußte und laut Wladimir Iljitsch Lenin den »Imperialismus als höchste Stufe des Kapitalismus« begründete.

Der Höhepunkt dieser »Kleinen Eiszeit« lag in der Mitte des 17.Jahrhunderts, wobei die

---

32 Und sofort gingen die innereuropäischen Kriege weiter. Der Kaiser gegen die Babenberger, diese gegen die Böhmen und Ungarn (oder umgekehrt) und auch noch mit den Bayern gab's kriegerische Auseinandersetzungen.

34 Der rumänische Diktator Nicolae Ceaucescu ließ regelmäßig die Wetterberichte korrigieren nach dem Motto: »Wenn die Wetterkarte keinen Frost vorhersagt, kann man auch nicht frieren.«

35 Die Mutterkornvergiftung, auch »Antoniusfeuer« (weil die Kranken dem heiligen Antonius anvertraut wurden) genannt, war eine der schrecklichsten Krankheiten; sie rief der Purpurbraune Mutterkornpilz *(Claviceps purpurea)* hervor, der die Roggenkörner bei einer feuchten Ernte schwarz werden ließ. Selbst ein geringer Anteil dieses vergifteten und zu Brot verbackenen Korns löst die Krankheit aus. Im Verlauf von Epidemien litten ganze Dörfer an Krämpfen, Halluzinationen und an Gewebsnekrose, die zu einer tödlich verlaufenden Fäulnis der Glieder führte. Schwindel, Erbrechen und Durchfall, Krämpfe und Brand waren Kennzeichen der Krankheit, die sich der Einzelne mit dem Essen von verseuchtem Brot zuzog und durch Gebete zum heiligen Antonius geheilt werden sollte. Am Ende starben die Gliedmaßen ab, und der Kranke war zum Betteln verurteilt.

36 England war im 13. und 14.Jahrhundert der führende Wolle-Exporteur nach Flandern und Italien, den Hauptzentren der europäischen Textil-Industrie; englische Wolle galt als die beste. Bekanntlich sitzt (oder besser: lagert) seit jenen Zeiten der jeweilige Lordkanzler im Oberhaus auf einen Wollsack, um die Bedeutung der Wolle für Englands Reichtum zu dokumentieren. Die Schafzucht verdrängte den Ackerbau, die Spezialisierung führte zu einer Proletarisierung der Bauern und zur Flucht in die Städte, was wiederum Voraussetzung für die Ausweitung der Textilindustrie war. Aufgrund einer Krise der diesen Fernhandel finanzierenden italienischen Banken im Gefolge der Pest verlegte sich England darauf, die produzierte Wolle im eigenen Lande weiter zu verarbeiten.

Jahre von 1580 bis 1730 überdurchschnittlich kalt waren – das letzte Jahrzehnt des 17.Jahrhunderts war mit Abstand die kälteste Zeit.[Anm.37] Die Unbilden der Witterung wirkten sich durch Mißernten und Hungersnöte vor allem dort aus, wo die Ertragslage wegen minderwertiger Böden ohnehin schon ungünstig war, wo Subsistenzwirtschaft herrschte oder die Krisen durch Getreidespekulationen noch verschärft wurden. Die Kartoffel war die Antwort auf das am Halm faulende Getreide; sie war an kältere Temperaturen und ein feuchteres Klima besser angepaßt als Getreide, das sich fast 10.000 Jahre lang dem früheren milderen Klima der nördlichen Hemisphäre angepaßt hatte.



Speisung von Hungrigen (in der Schweiz 1635)

Jede Mißernte führt zu Hungersnöten; aber auch ohne ausgesprochene Mißernten waren die Menschen immer wieder vom Hunger bedroht,

- weil die Bevölkerung schneller als die Anbaufläche für Getreide wuchs,
- weil die mittleren Ernteschwankungen je nach Getreideart bei 20–40 Prozent der Durchschnittserträge lagen und somit in manchen Jahren nur etwa die Hälfte der normalen Ernte eingefahren werden konnte,
- weil die Lagerung von Vorräten über längere Zeit äußerst schwierig war.


Temur ibn Taraghai Barlas, auch bekannt als Amir Temur (Lenk) Mongolenführer aus Samarkand

Die durchschnittliche Lebenserwartung – die ohnehin mit etwa 30 Jahren nicht hoch war, sank um etwa 10 Jahre. Charles V. von Frankreich galt bei seinem Ableben im Alter von 42 Jahren[38] als »weiser alter Mann«.

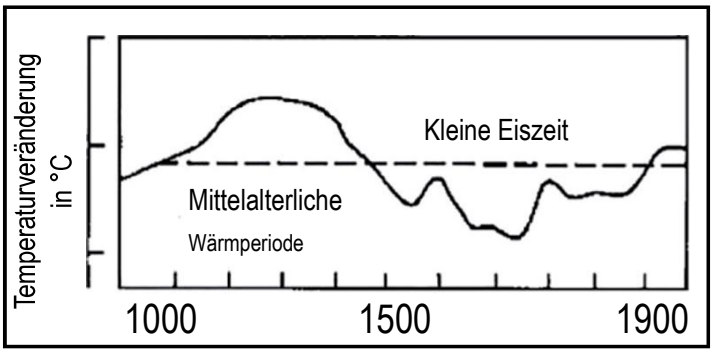
Noch Mitte des 19.Jahrhunderts war die Lebenserwartung nicht wesentlich gestiegen: In Rußland betrug sie 21,3 Jahre, in Preußen 29,6, in Frankreich 32,2, in der Schweiz 34,5, in Belgien 36,5 und in England 38,5 Jahre.[Anm.39]

Im 17.Jahrhundert verneunfachten sich die Kornpreise als Folge der wiederholten Mißernten wegen der Klimaverschlechterung. Die Mißernten führten dazu, daß die Menschen das unreife Korn aßen oder gar grünes Gras »wie das Vieh«. Aus Hessen, der »pirgigen gegent«, wird 1635 berichtet:

> »Man verschlingt die ungenießbaren Dinge wie Laub, Gras oder Leder, um den Hunger zu stillen. Eine Rattenmaus[40] bezahlt man mit vier Gulden, so viel hatte 1618 noch eine fette Sau gekostet.«

38 »Zweiundvierzig« ist bekanntlich der Sinn des Lebens wie »Deep Thought« nach 7,5 Millionen Jahren Rechenzeit verkündet; denn dreimal 14 Vorfahren nennt der Apostel Matthäus (und unterschlägt hierbei drei). Die »H2G2« wissen, was das bedeutet und denken dabei an die Vogonen – garstige Aliens, die sehr häßlich und immer schlecht gelaunt sind, und sie stellen den Inbegriff des bürokratischen Wahns dar.

40 Nach dem Sieg Napoleons über Preußen 1806 bei Jena mußte der mit Preußen verbündete Herzog Karl August von Sachsen-Weimar-Eisenach Soldaten für Napoleons Kriegszug in Spanien (1810/1811) stellen. Der Hunger unter den weimarischen Soldaten in Barcelona war so arg, daß Ratten gegessen werden mußten – gekauft von der Zivilbevölkerung zum Stückpreis von 1 Peseta. Und selbst die Offiziere nahmen feiste Ratten gern als Geschenk an.



Es bleibt unklar, ob es sich hier um Schwaden *(Glyceria fluitans)* handelt, das zur normalen Nahrung der Landbevölkerung gehörte und nur diesem Berichterstatter ungewöhnlich erschien. Aus den Früchten (auch Manna genannt) dieses an Ufern, Gräbern und auf Sumpfwiesen wachsenden Futtergrases Schwaden wurde Grütze hergestellt. Gegessen wurde auch Röhricht, heute eine unter Naturschutz stehende Pflanze, die im Land Wursten (zwischen Weser- und Elbemündung) als Delikatesse auf den Tisch kommt.

Christian Morgenstern in »Der Zwölf-Elf« (1905):

»Der Schneck horcht auf in seinem Haus /
Desgleichen die Kartoffelmaus.«

Gefürchtet waren überall die »grünen Jahre«, Jahre, in denen das Getreide nicht ausreifte, weil der Sommer wieder einmal nicht auf die erforderliche Temperatur kam oder die Regenmenge zu viel oder zu wenig war. Gefürchtet waren auch jene Jahre, in denen nur das »zweite« oder gar nur »dritte« Korn geerntet wurde, denn dies bedeutete auch noch Hunger im Folgejahr. Gegessen wurde auch Kalkerde, die im Dreißigjährigen Krieg im Pommern (bei Camin), in der Lausitz (bei Muskau) und sogar noch ein Jahrhundert später in der Festung Wittenberg (1719 und 1733) als Brodtmehl und Bergmehl bezeichnet wurde.


Ulrich von Hutten

Wolfram von Eschenbachs »Parzival« (nach Dieter Kühn, 1935–2015), einige 100 Jahre früher, aber immer noch zutreffend:

»Aus Mangel wurde Hungersnot,
es gab nicht Käse, Fleisch und Brot,
man gab das Zähnestochern auf,
sie machten keinen Wein mehr fettig
mit den Lippen – falls sie tranken ...
Die Wampen waren eingesunken,
die Hüften ragten knochig hoch
und schrumpelig wie Ungar-Leder
lag die Haut auf ihren Rippen;
vor Hunger fielen sie vom Fleisch,
so hat die Not sie zugerichtet,
in Kohlen troff so gut wie nichts.«

Sämtliche Länder Europas befinden sich, nicht unbedingt immer zeitgleich, in einer ähnlichen Situation. Eine Folge dieser Hungerperioden war die Zusammenballung dieser Menschen zu riesigen Gruppen, die in die Städte zogen und bessergestellte Bürger in Angst und Schrecken versetzten. Aus Augsburg wird über die Hungersnot 1570/71 berichtet, daß man sich mit Rüben, Nesseln, Kraut und Gras (wovon selbst den Schweinen schlecht wurde) behalf; auch hätte man Kälber, die vor der Zeit geboren wurden, essen müssen. »Ausgejagte« Knechte und Mägde zogen übers Land und bestürmten die Städte.

Festzustellen ist in diesen Jahren, daß in Listen über gelieferte Waren oder Preise von Nahrungsmitteln immer wieder Roggen, Erbsen, Milch und Butter, Eier, Schmalz und Rindfleisch erwähnt werden – aber keine Erdäpfel. Dies läßt den Schluß zu, daß die Kartoffel oder der Topinambur oder die Süßkartoffel in jenen Jahren nicht als Nahrungsmittel angebaut, zumindest aber nicht gehandelt wurde.

Für die Versorgung einer Stadt mit etwa 3000 Einwohnern war – zusätzlich zu der innerhalb der Stadtmauern betriebenen Landwirtschaft – eine Fläche von 8,5 Hektar erforderlich. Die »Stadtbewohner« waren zugleich Bauern, die nicht nur zur Erntezeit *stante pene* aufs Feld zogen, sondern auch in normalen Zeiten ihre Rüben vor dem Ort buddelten.

Der Hunger führte zu Unterernährung, und diese begünstigte – neben den allgemein schlechten hygienischen Verhältnissen – die Ausbreitung von Pest, Seuchen, Typhus, Pocken, Keuchhusten usw. usw. Alles, was die vier Apokalyptischen Reiter[41] enthüllten.



Roggenähre mit Mutterkorn

In der ersten Hälfte des 16.Jahrhunderts kommen die schon seit Langem schwelenden sozialen Unruhen zum offenen Ausbruch. Das Rittertum verliert mit den aufkommenden Söldnerheeren und deren Musketen endgültig seine Macht und Bedeutung. Die Einnahmen des kleinen Landadels gehen zurück und sind ein Anlaß, von den Bauern höhere Abgaben zu fordern; solange die Landwirtschaft nur auf die Versorgung um den Kirchturm herum ausgerichtet war und grundsätzlich nicht mehr angebaut wurde, als das, was unmittelbar verbraucht wurde, hält sich zwischen Grundherren und »Hörigen« ein Gleichgewicht der Kräfte und ein »maßvoller« Frondienst. Dies ändert sich insbesondere nach der Entdeckung der »Neuen Welt«, weil nun der spanische Adel Vorbild wird. Die mitteleuropäischen Adligen werden neidisch, und Neid ist bekanntlich ein Faktor, der die Welt verändern kann. Der Wunsch des kleinen deutschen Landadels, einen ähnlichen Wohlstand zu genießen, äußert sich in der Erhöhung der Abgaben für ihre Bauern und einer Ausdehnung der Fronpflichten.

Der Geistliche und Schriftsteller Abraham a Sancta Clara:

> »Ja, ja, ich bete fleissig, und zwar für meines Edelmanns sein Pferd, damit dieselbe lang leben und gesund seyn darneben. Denn wofern diese sollen verrecken und umstehen, so thät nachmals unser Edelmann auf uns Bauern reiten.«

Die einheitliche Nutzung der Gewanne, der Felder, in Deutschland bringt es mit sich, daß Bebauung und Ernte nach einem gemeinsamen genossenschaftlich ausgerichteten Plan erfolgen. Im Mittelalter ist der Boden nur »geliehen« oder in sonstiger Abrede den

---

41 Der deutsche Philosoph und Theologe Georg Lasson meinte 1897:

> »Aber der schrecklichste der Schrecken ist die Wissenschaftlichkeit der Weiber.«

Der Prophet Daniel:

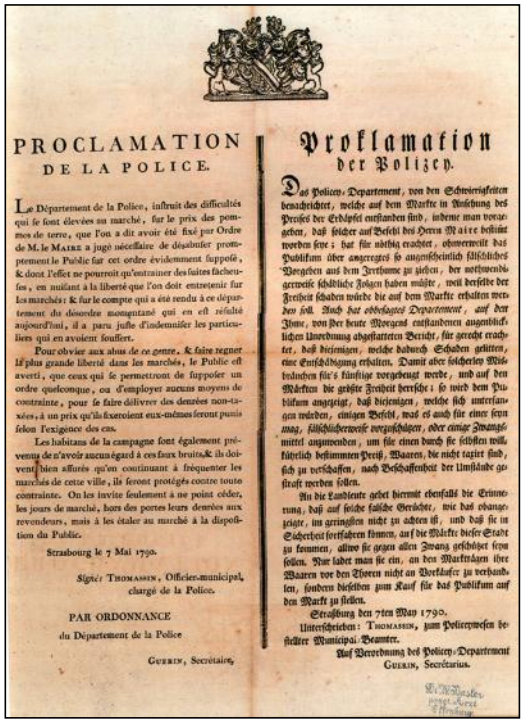
> »Die Gewalt über die Königreiche wird dem Volk der Heiligen des Höchsten gegeben werden.«

Der erste Reiter kommt auf einem weißen Pferd und symbolisiert damit Sieg, Reinheit und Gerechtigkeit und zeigt einen bevorstehenden Kriegsausbruch an. Der zweite Reiter, auf einem roten Pferd, symbolisiert Blut und Tod durch Kriege. Der dritte Reiter kommt auf einem schwarzen Pferd, was auf Tod und Hungersnöte verweist. Der vierte Reiter, auf einem fahlen oder grünen Pferd verbreitet Furcht, Krankheiten, den Niedergang und den Tod.

Bauern zur Verfügung gestellt, was dennoch zu permanenten Auseinandersetzungen zwischen Bauern und Grundherren führt. Der Grundherr verfügte als Lehnsträger über Land und Leute nicht im Sinne eines privatwirtschaftlichen Eigentumsbegriffs (das war so nur bei den Leibeigenen in Rußland bis zur Revolution 1917), sondern muß seinerseits Nutzungsrechte seiner Untertanen anerkennen.

Die um ein Dorf üblicherweise liegenden Wald- und Wiesengürtel, die »Allmende«, wurden gemeinschaftlich genutzt. Eigenes und genossenschaftliches Wirtschaften ergänzen sich, treten nicht als Gegensätze auf. Doch: In der Wirtschaftstheorie kennt man das »Problem der Allmende«: Weil jeder Beteiligte versucht, aus dem Gemeinschaftseigentum das Maximum für sich herauszuholen, ruinieren alle zusammen schließlich die Grundlage ihrer Erträge.[42]

Nach Gemeinem Recht hatten die deutschen Bauern die Rechtsstellung der *coloni* des Römischen Rechts; dieses Wort hatte im klassischen römischen Recht freie Bauern bezeichnet, die als Pächter auf ihrem Land saßen. Später änderte sich die Rechtsstellung des *colonus:* Ihm wurde eine gewisse Bindung an das Land auferlegt, das die spätere Leibeigenschaft vorwegnahm. Dem Adel und den von ihnen bezahlten Juristen (beider Rechte) gelang es, die ursprüngliche Freiheit immer stärker einzugrenzen, bis schließlich die wechselseitigen Dienstbarkeiten (zwischen ursprünglich erbberechtigtem Vasall und Lehnsherr) einseitig auf den Schultern der Bauern lagen.



PROCLAMATION
DE LA POLICE.

Le Département de la Police, instruit des difficultés qui se sont élevées au marché, sur le prix des pommes de terre, que l'on a dit avoir été fixé par Ordre de M. le Maire a jugé nécessaire de désabuser promptement le Public sur cet ordre évidemment supposé, & dont l'effet ne pourroit qu'entraîner des suites fâcheuses, en nuisant à la liberté que l'on doit entretenir sur les marchés: & sur le compte qui a été rendu à ce département du désordre momentané qui en est résulté aujourd'hui, il a paru juste d'indemniser les particuliers qui en avoient souffert.

Pour obvier aux abus de ce genre, & faire regner le plus grande liberté dans les marchés, le Public est averti, que ceux qui se permettront de supposer un ordre quelconque, ou d'employer aucuns moyens de contrainte, pour se faire délivrer des denrées non-taxées, à un prix qu'ils fixeroient eux-mêmes seront punis selon l'exigence des cas.

Les habitans de la campagne sont également prévenus de n'avoir aucun égard à ces faux bruits, & ils doivent bien assurés qu'en continuant à fréquenter les marchés de cette ville, ils seront protégés contre toute contrainte. On les invite seulement à ne point céder, les jours de marché, hors des portes leurs denrées aux revendeurs, mais à les étaler au marché à la disposition du Public.

Strasbourg le 7 Mai 1790.

Signé THOMASSIN, Officier-municipal, chargé de la Police.

PAR ORDONNANCE
du Département de la Police

GUERIN, Secrétaire.

Proklamation
der Polizey.

Das Polizey-Departement, von den Schwierigkeiten benachrichtiget, welche auf dem Markte in Ansehung des Preises der Erdäpfel entstanden sind, indeme man vorgegeben, daß solcher auf Befehl des Herrn Maire bestimmt worden seye; hat für nöthig erachtet, ohnverweilt das Publikum über angeregtes so augenscheinlich falschliches Vorgeben aus dem Irrthume zu ziehen, der nothwendig gewesene schädliche Folgen haben müßte, weil derselbe der Freiheit schaden würde die auf dem Markte erhalten werden soll. Auch hat obbesagtes Departement, auf den Ihme, von der heute Morgend entstandenen augenblicklichen Unordnung abgestatteten Bericht, für gerecht erachtet, daß diejenigen, welche dadurch Schaden gelitten, eine Entschädigung erhalten. Damit aber solcherley Mißbräuchen für künftige vorgebauet werde, und auf den Märkten die größte Freiheit herrsche; so wird dem Publikum angezeigt, daß diejenigen, welche sich unterfangen würden, einigen Befehl, was es auch für einer seyn mag, fälschlicherweise vorgeschützen, oder einige Zwangsmittel anzuwenden, um für einen durch sie selbsten will, kürzlich bestimmten Preiß, Waaren, die nicht taxiert sind, sich zu verschaffen, nach Beschaffenheit der Umstände gestraft werden sollen.

An die Landleute gehet hiermit ebenfalls die Erinnerung, daß auf solche falsche Gerüchte, wie das obangezeigte, im geringsten nicht zu achten ist, und daß sie in Sicherheit fortfahren können, auf die Märkte dieser Stadt zu kommen, allwo sie gegen allen Zwang geschützet seyn sollen. Nur lader man sie ein, an den Marktägen ihre Waaren vor den Thoren nicht an Vorkäufer zu verhandlen, sondern dieselben zum Kauf für das Publikum auf den Markt zu stellen.

Straßburg den 7ten May 1790.

Unterschrieben: THOMASSIN, zum Policeywesen bestellter Municipal-Beamter.

Auf Verordnung des Policey-Departement
GUERIN, Secretarius.

Hungersnot 1770 Straßburg: Proklamation der Polizey

Die sich in diesem Jahrhundert durchsetzende Wirtschaftsgesinnung auf Erwerb und Gewinn durch den Verkauf von Landwirtschaftsprodukten durchbrach die traditionelle Wechselbeziehung von Adel und Bauern. Die Blütezeit der Handelshäuser (Fugger, Welser, Hoechstetter und anderer) geht zu Ende, zumal es dem deutschen Adel gelingt, in die Handelsmonopole der Seestädte im Ostseeraum einzudringen und die Privilegien zu brechen. Die Grundherren fangen an, Getreide anbauen zu lassen und dessen Export nach West- und Südeuropa in eigene Hände zu nehmen, zumindest zu kontrollieren.

In England lösen ab dem 15.Jahrhundert die Feudalherren ihre Gefolgschaft auf, da sie nicht mehr ernährbar ist (im mittleren Asien wird aus gleichen Gründen die Sklavenhaltung in dieser Phase deutlich eingeschränkt). Das englische Gemeindeland wird eingezäunt, kleinere landwirtschaftliche Betriebe werden vernichtet. Auf dem Kontinent werden die Bauern unterdrückt, in England werden sie »freigesetzt« und vertrieben – ein Prozeß, der sich über drei Jahrhunderte erstreckt.

---

42 Das ist das Problem der Krankenversicherung in Deutschland und das Problem der Überfischung der Nordsee (und anderswo), aber es war auch das Problem der Korkeichen in Portugal kurz nach der Nelkenrevolution. Wegen dieser »Bereichert-Euch-Ideologie« sind die Frühsozialisten (Beispiel Owen), aber auch die DDR gescheitert. Und schließlich – eine Hoffnung muß uns bleiben – wird der Kapitalismus à la SPD, CDU und FDP und der von Metzger und Göring-Eckert aus der Zone daran zugrundegehen.

Der Dreißigjährige Krieg, vorgeblich ein Krieg um die richtige Interpretation des Papsttums[Anm.43], war Folge der Mißernten, wobei der Krieg den Hunger in Deutschland verschärfte. Krieg war allgegenwärtig; überall in Europa darben und starben, stürzten die Menschen. Pest, Pocken (im Norden Deutschlands auch Blattern genannt) und andere Epidemien kehrten regelmäßig durch die Lande. Hunger war üblich.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg sind in Deutschland allein in der Zeit bis 1807 nachweislich 16 Hungerperioden zu zählen, die Jahre 1739 bis 1741 (auf dem Barnim in Brandenburg lag bis in den Mai hinein Schnee und im Juni war noch kein Gras auf der Weide) und 1770–1772 waren sogar Hungerkatastrophen. Das führt dazu, daß Bettler und Vagabunden, Vagierende des Landes verwiesen wurden, da sie vom Landmann

> »Fleisch, Brod und Früchte zu erpressen, mithin denselben in die größte Forcht, Schrecken und Angst zu versetzen, sich erfrechen«,

heißt es bereits 1769 in einem Edikt in Westfalen.



Der Apotheker und Alchimist Johann Rudolf Glauber: »Drei Jahre andauernder Regen, Missernten und eine Hungersnot, die mörderischste Instinkte weckte.«

Aus Wesel am Niederrhein wird berichtet, daß in den Monaten Februar bis Juli 1770 Dauerregen, dann Kälteeinbrüche, plötzliche Trockenheit und dann wieder Überschwemmungen herrschten[44]. Jedes vierte Jahr ist ein Hungerjahr in Deutschland. Der Historiker Christian Graf Krockow über Preußens Geschichte:

> »Für die Mehrheit der Menschen, für die Männer wie für Frauen wurde der Alltag von Kargheit und Mühsal bestimmt. Daß man sich satt[45] essen konnte, bedeutete schon viel. Doch niemals durfte man sich in Sicherheit wiegen, immer mußte man mit Mißernten rechnen, und da man von der Hand in den Mund lebte, konnte man rasch in Bedrängnis, ins Unheil geraten.«

Ähnliche Zahlen über Hungersnöte und Hungerjahre sind in ganz Europa registriert[46]. Für England sind es die Jahre 1418–1759. Für Florenz werden im 14.Jahrhundert durchschnittlich alle 5 Jahre Hungerjahre dokumentiert, die nur dadurch gemildert wurden, daß die »Signoria« Getreide aus anderen italienischen Gegenden aufkaufen konnte. Zwischen 1371 und 1791 erlebt das reiche Florenz – so der französische Historiker Fernand Braudel – insgesamt 111 Hungerjahre bei nur 16 ausnehmend guten Ernten.

---

44 Detaillierte Informationen zur »Klimageschichte Mitteleuropas« sind zu finden in dem gleichlautendem Buch des Geologen Rüdiger Glasers.

45 Unser anderer Nationaldichter Friedrich von Schiller (ab 1802 geradelt!):
»Ich habe Kartoffeln gegessen oder ein wildes Huhn, satt ist satt.«

46 Damals kämpften Hamster, Ratten und Mäuse auf der einen Seite und der Mensch auf der anderen Seite um das gemeinsame Essen, um die Körner vom Felde: Den größten Teil der Ernte fraßen die Nager – auf dem Feld oder im ungesicherten Vorratsverschlag. Getreide wurde zermahlen mit den anderen Kräutern des Feldes und war dadurch minderwertig. Was die Ratten nicht mochten, fraßen die Schnecken (Gemüse) und die Vögel (Obst) und das Wild aus dem Wald. Und: Heutzutage legt ein Huhn mehr als 200 Eier im Jahr – damals und bis in die Neuzeit hinein nur etwa 50–60 Eier. Heute gibt eine »normale« Kuh fast 9000 Liter im Jahr, um 1900 waren es gerade 2000 Liter.

In Frankreich hungerten die Menschen dreizehnmal im 16.Jahrhundert, elfmal im 17. und sechzehnmal im 18.Jahrhundert – und damit sind die nur lokalen Hungersnöte noch nicht mitgezählt. Jedes Hungerjahr – gleich wo – führte zu mehr oder weniger stark ausgeprägten Kämpfen zwischen den kleinen Leuten und den Mächtigen. Selbst Bologna, die den Beinamen »La Grasse«, die Fette, trug, erlebte zwischen 1200 und 1800 mehr als 100 Hungersnöte. Eine der schlimmsten begann 1588 und endete erst mit der Ernte 1597; in dieser Zeit schrumpfte die Bevölkerung um rund 20 Prozent und in den umliegenden ländlichen Gebieten, die der Stadt tributpflichtig waren, muß die Sterblichkeit noch wesentlich höher gewesen sein.[47]



Plünderung im 30-Jährigen Krieg

In Andalusien waren beispielsweise die Jahre 1400–1402, 1412–1414, 1421, 1423–1426, 1434–1438, 1442–1443, 1447–1449, 1454, 1458–1459, 1461–1462 und 1465–1467 Hungerjahre, insgesamt 35 Jahre in einem dreiviertel Jahrhundert.

Von 1400 bis 1473 gab es allein in Kastilien 35 Hungerjahre. Eine schlechte Ernte bedeutete Hunger, zwei waren eine Katastrophe, der Hunderttausende zum Opfer fielen. Die niedrigen Getreidepreise und die gröbliche Vernachlässigung des Ackerbaus auf der Iberischen Halbinsel schädigen in den 1550er-Jahren den herkömmlichen – sowieso schon verringerten – Getreideanbau, und Wein-, Öl- und Seidenkulturen sowie Schafzucht mit wandernden Herden dehnen sich noch stärker aus. Der Raubbau an den Wäldern war so schlimm, daß bereits Anfang des 16.Jahrhunderts Holz aus Nordeuropa importiert werden mußte.

Die spanischen Mißernten sind in der »Kleinen Eiszeit« wie auch wegen dieser rücksichtslosen Ausbeutung der natürlichen Ressourcen begründet. Die Erosion durch Rodung, die Auslaugung der oberen Bodenschichten und die Weidewirtschaft vernichteten wertvollen Ackerboden, so daß Brache und Düngung keinen Ausgleich für diesen Umgang mit der Natur schufen. Der allgemeine Raubbau an der Natur wirkte sich auf die Kartoffel aus, die auch aus diesem Grund als Alternative zum Getreideanbau betrachtet und deshalb angepflanzt wurde. Auf russischem Gebiet, so hat der amerikanische Geograph William A. Dando errechnet und in »The Geography of Famine« (1980) publiziert, gab es von 971–1925 belegbare 114 Hungerjahre.

Hungersnöte waren keine nur Europa treffende Probleme. Die Warmzeit im Mittelalterwar kein weltweites Phänomen: es gab immer wieder Störungen aus verschiedenen Gründen. So führte die sog. »Jahrtausenderuption« im Changbai-Gebirge (um 940) in der heutigen Grenzregion von China und Korea zu einer erheblichen Beeinflussung der Land-

47 Im Jahr 1590 beschrieb Giulia Cesare Groce, u.a. der Verfasser eines Kochbuchs, ein Menü: »Vorspeise von Schneckenfühlern / Fliegenkopfpastete / Hornissenfrikadellen / Gekröse vom Zaunkönig / Bienenrippchen und –nieren / Suppe von Mückenfüßen / Ein Viertel gedünstete Wespe mit Magen, Bauchhaut und Gekröse / In der Pfanne gebratene Fliegenleber und Flohgehirn / Fledermausfüße in Gelee / Milzeintopf vom Frühlingsfrosch / Suppen mit Grillenaugen / Pastete mit Pferdebremsenzunge.«

wirtschaft im Osten Asiens, weil die Aschewolken die Sonne verfinsterten. Eine weitere Katastrophe erfolgte im Juli 1048, als der Gelbe Fluß mit einer riesigen Flutwelle aus seinem Flußbett trat und sich ein neues 700 Kilometer langes Flußbett schuf. Die folgende Hungersnot sei so schrecklich gewesen, daß »Väter und Söhne« sich gegenseitig auffraßen.

In den südamerikanischen Kulturen kam es regelmäßig zu erheblichen Klimaveränderungen, Bemerkenswert ist, daß zum Beispiel in der Nähe von Cuzco große Anpflanzungen von schnell wachsenden Andenerlen *(Alnus acuminata)* vorgenommen wurden, um die Bodenerosion zu vermindern und zugleich einen geregelten Nachschub an Holz zu erhalten. Im peruanischen Hochland von Ancash wurde u.a. ein Bewässerungssystem entwickelt, das den gleichzeitigen Anbau von Terrassenkulturen in der Landwirtschaft ermöglichte und zudem die Ansiedlungen mit Wasser versorgte. Besonders in den Phasen von El-Niño-bedingten langen Trockenzeiten war das entwickelte Wassermanagement wichtig. Umgekehrt wechselten die Bewohner vom Maisanbau zur Kartoffel und Kürbis, als es zu erhöhten Niederschlägen kam.



Bei den witterungsbedingten Mißernten handelte es sich zumeist um Großwetterlagen, die sich über fast ganz Europa erstreckten, so daß ein überregionaler Ausgleich an Nahrungsmitteln – auch wegen der Transportprobleme – nicht möglich war und auch nicht in den Überlegungen der Betroffenen bestand.

Viele Wissenschaftler gehen auf der Grundlage von Gesteinsschichten, Baumringen und Daten aus der Gletscherentwicklung davon aus, daß sich ein mehrere Jahrhunderte dauerndes Klimabild erkennen läßt, das mit Mißernten und Hungersnöten korreliert. Aufgrund der Zunahme der Vergletscherung sei von einer »Kleinen Eiszeit« zwischen 1550 und 1800 auszugehen. Ursache hierfür sei eine abgeschwächte Sonnenfleckenaktivität, wobei man drei Phasen unterscheidet: das Spörer-Minimum[Anm.48] in den Jahren 1410–1550, das Maunder-Minimum[Anm.49] von 1645 bis 1715 und schließlich das Dalton-Minimum[Anm.50] 1790–1830.

Das 17.Jahrhundert soll die einzige Zeit in der Menscheitsgeschichte sein, in der die Süd- und die Nordhalbkugel gleichermaßen abkühlten[Anm.51].

In diesem Jahrhundert fielen in Europa die Völker übereinander her (der Dreißigjährige Krieg als markantester Zeitabschnitt), aber auch bedingt durch die kälteren Zeiten Änderungen in der Lebensweise. Ein Beispiel sei in Schweden der nachweisbare Wechsel von offenen Kaminen zu Kachelöfen, die weniger Holz verbrauchten und die Wärme besser hielten. Die Kältephasen machten sich auch in der landwirtschaftlichen Produktion bemerkbar. Niedrigere Temperaturen führten in Verbindung mit mehreren weltweit sich auswirkenden Vulkan-Ausbrüchen[51] zu einem erhöhten Niederschlag, zu einer verkürzten Vegetationszeit und zu einer verlangsamten Zersetzung von organischem Material im Boden.

Weltweit kam es zu Klimaschwankungen; so begann beispielsweise 1587 in Schweden

51 Zwischen 1580 und 1600 brachen äquatornahe Vulkane aus: Billy Mitchel 1580 in Polynesien, der Kelut 1586 und der Ruang 1593 auf Java, der Nevado del Ruiz 1595 in Kalifornien und der Huaynaputina 1596 in Peru; vermutet wird eine weitere Vulkan-Eruption, die bisher nicht identifiziert wurde.

eine Folge langer und eisiger Winter mit einem Jahr ohne Sommer *(fimbulvitr)* und in Italien gingen im Herbst 1589 so heftige Regenfälle nieder, daß Kampanien, die Toskana und Rom unter Wasser standen, was mit damit verbundenen geringeren Ernteerträgen zu einem erheblichen Bevölkerungsrückgang führte. In Spanien wurde die Viehzucht beeinträchtigt, weil ein Drittel der Schafe in diesen Jahren verendete und damit zum Niedergang der Wollindustrie führte. In den 1590er-Jahren war es in England so kalt, daß die Themse bei London[52] zufror und auf dem Eis »Frostmärkte« abgehalten wurden.

Eine der schlimmsten Folgen eines Vulkanausbruchs geschah 1783. Zwischen 8.Juni und 25.Oktober 1783 flogen durch zehn Vulkanausbrüche des Spaltensystems am Berg Laki auf Island über 100 Millionen Tonnen Schwefeldioxid in die Atmosphäre. Ein Teil gelangte in die Stratosphäre, die dadurch folgende Abkühlung in Europa hielt jahrelang an und verursachte in West-Europa mehrere Mißernten. Benjamin Franklin, der zudiesem Zeitpunkt in London war, stellte fest, daß es schon im Sommer 1783 zu Atemwegserkrankungen, dauerrhaften Kopfschmerzen und Asthma-Anfällen kam; über ganz Europa und über Nordamerika, so Benjamin Franklin, herrschte ein beständiger Nebel: »Die Sonnenstrahlen konnten anscheinend wenig ausrichten, um ihn aufzulösen.« Der Nebel erreichte Mitte Juni Berlin, Padua und Rom, Ende Juni St. Petersburg, Moskau und die Küste am östlichen Mittelmeer.



Vulkanausbruch am Berg Laki auf Island
Erst verschwanden Hunde und Katzen ...

Auf einen kalten und nassen Winter 1787/88 in Frankreich folgte ein nasses Frühjahr, was zur Folge hatte, daß die Getreidepreise um 50 Prozent stiegen; einen solchen Preis konnte die Bevölkerung nicht mehr zahlen. Als eine weitere Folge kam es zu wirtschaftlichen Auswirkungen, da die vorhandene Geldmenge für Brot ausgegeben wurde, und für von Handwerkern und Fabriken hergestellte Güter kein Geld vorhanden war. Selbst der Weinkonsum sank drastisch.

Wilhelm Abel:

> »Es zeigt sich, daß auch die Geschichte des Abendlandes auf weite Strecken hin eine Geschichte der Not, des Elends und des Hungers war.«



Chile 2000

52 Der englische Architekt John Evelyn bezeichnete London einige Jahrzehnte später als »Vorort zur Hölle«, erfüllt mit »rußigen und schmutzigen Schwaden«, die in den Lungen schmerzten und u.a. zu Schwindsucht führten.

Anmerkungen zur vierten Furche

1 Von Karl dem Großen sind 135.000 adlige und anerkannte Nachkommen bekannt. Von Dschingis Khan, so ein Befund aus dem Y-Chromosom der Bevölkerung zwischen der Mongolei und der chinesischen Pazifikküste, stammen etwa 16 Millionen Männer ab, was etwa 0,5 Prozent der gesamten männlichen Weltbevölkerung entspricht. Nach einer persischen Chronik aus dem Mittelalter hatte der Mongolenherrscher 160 direkte Nachkommen.
Karl der Große war der festen Überzeugung, daß eine Hungersnot eine Strafe Gottes für die Sünden der Menschen sei. In Notzeiten ordnete er daher allgemeines Fasten und das Lesen von Messen an. Er hat versucht, durch Festlegung von Höchstpreisen einer Teuerung entgegenzuwirken. Einmal verbot er auch den Export von Lebensmitteln. Nur: In einem Land, in dem auch der jeweilige Herrschaftssitz sich nur in sehr kleinen Städten befand und die überörtliche Kommunikation nur bedingt funktionierte, konnten seine Maßnahmen keine nennenswerte Erleichterung bedeuten.

2 Der Zehnt ist im 6.Jahrhundert in Südosteuropa erstmals eingeführt worden und – »gute Ideen« setzen sich durch – verbreitete sich danach in ganz Europa. Die Ursprünge des Zehnts reichen bis ins Alte Testament zurück; in 5. Mose, 14, 22 heißt es: »Den ganzen Ertrag deiner Aussaat, alles, was dir auf dem Felde wächst, sollst du Jahr für Jahr gewissenhaft verzehnten.« Darauf fußend verlieh Karl der Große den Pfarrkirchen das Recht, von ihren Angehörigen den zehnten Teil aller Erträge einzuziehen. Neben dem Zehnt mußten im Mittelalter außerdem Abgaben für Rechtsschutz und Gerichtspflege und für alle möglichen anderen Dinge – wie die üblichen Frondienstleistungen – aufgebracht werden. Vom Zehnt sollte je ein Viertel dem Bischof, dem Pfarrer, dem Kirchenbau und den Armen zustehen. Tatsächlich nahmen aber Bischof und Pfarrer so viel, daß für den Kirchenbau wenig und für die Armen gar nichts übrigblieb. Die Proteste gegen den Zehnt richteten sich hauptsächlich gegen diese tatsächliche Verteilung des Zehnts, aber parallel mit Zehntverweigerungen gingen vielfach auch Fronstreiks.
Der »kleine Zehnt« war eine Naturalabgabe an die Pfarrer und Lehrer aus den Hausgärten. Die Abgabevorschriften für Feldfrüchte, der sog. große Zehnt, kannten nur Getreide, während Rüben, Hanf, Kraut, Flachs und Kartoffeln zumeist ungeregelt waren oder nur nach langwierigen Auseinandersetzungen gegen die Bauern durchgesetzt werden konnten. Mater Ecclesia aß mit am Tisch der Armen.
Bemerkenswert ist, daß der Zehnt auf die Kartoffel erst dann erhoben wurde, wenn die Ausbeute groß genug war, wenn die Knolle auf den Feldern wuchs. In den Orten um Solm wurde daher – zum Beispiel – erst ab 1756 der Zehnt auf die Knolle erhoben.
Der »blutige Zehnt« oder »Blutzehnt«, den es auch gab, hatte seine Bezeichnung von der Abgabe auf Kleinvieh wie Lämmer, Hühner, Gänse, Ferkel und dem Immenstock.
Die Prälaten lagen und liegen dem Zehntzahler auf dem Beutel und verbrachten den Tag mit Festmählern. Aber das ist alles nichts gegen die Bräuche zu Zeiten Christi Geburt, die der Römer Lactantius in seiner Schrift »De mortibus Persecutorum« schildert:

> »Überall hörte man die Schreie derer, die mit Folter und Stockschlägen verhört wurden; man spielte Söhne gegen Väter aus, die Frauen gegen die Ehemänner ... und wenn der Schmerz gesiegt hatte, schrieb man steuerpflichtigen Besitz auf, der gar nicht existierte.«

Da hat der Halbteilungssatz des früheren Bundesverfassungsrichters Paul Kirchhoff nichts mehr zu suchen.
Vielfach wurde die Einziehung des Zehnts verkauft, verpfändet, vererbt oder verschenkt, da sich die Herrschaft damit die Kosten der »Ziehung« ersparte, und im Übrigen ließ sich der Volkszorn so auf den Käufer des Zehntrechts abwälzen. Die »Vermalterung« des Zehnts (so hieß der Verkauf des Erhebungsrechts) durfte nur an Untertanen, Bürger und Bauern geschehen, welche ihn wegen des »Geströhes und zur Besserung der Begailung« ihrer Felder nötig hatten. Der Autor gesteht: Begailung, Geströhn und Vermalterung sind Begriffe, die ihm bisher unbekannt waren, aber von Hans Lerch in seiner »Hessischen Agrargeschichte«, 1926 in Bad Hersfeld erschienen, als allgemein bekannt vorausgesetzt werden.
Im katholischen Fürstentum Mainz (und anderswo war's nicht anders) wurde neben dem Zehnt abgefordert: eine Abgabe als Hub- und Beetwein, Ohmgeld, Herdschilling, Königsbeth und Atzgeld, ein Lämmerzehnt, Fastnachtskappen- und Blutzehnt *(decimas de animalibus),* Leibshuhn und Glockengarbe. Am 28.Februar

1793 wurden ferner in Mainz (in Folge der Ausrufung der Republik) abgeschafft: Kopfgelder, Rauch-, Wild- und Wiesengelder, Freilandsgelder, herrschaftliche Fronden und herrschaftliche Schäfereien, Jagden und Zölle vom eigenen Wachstum, Judenleibzoll, erzwungene Militärdienste, Frachtfuhren und Transport des Deputatholzes, Mithilfe beim Stürzen und Wenden auf dem Fruchtboden und beim Einsacken der herrschaftlichen Früchte, Pflastergeld, Wege- und Scharwerksdienste, Accise (und durch eine mäßige Grund-Mobiliarsteuer ersetzt).

7 Eine Beschreibung der Ananas aus dem 16.Jahrhundert: »Diese liebliche Frucht wächst zwischen eitel dicken Blättern, welche an den Seiten scharf, und inwendig, nach dem Stamm-Ende zu, da die Frucht steht, schön rot sind. Sie wird ungefähr, wenn sie reif ist, so groß wie ein Rettich oder kleiner Kürbis, aber recht ovalisch. Inwändig ist sie schön gelb, auswändig ist sie aber voller Narben, aus welchen grüne, scharfe Spitzlein von Blätterlein gehen, ansonsten auch gelb. Die Narben sind fast wie ein Nabel am Menschen. Der Geschmack ist sehr anmuthig und vergleicht sich schön, wie auch der Geruch, mit den reifesten Erdbeeren.«

Walter Raleigh nannte die Ananas »Prinzessin der Früchte«. Pietro Martire d'Anghiera schrieb über die Ananas:

> »Von ihr habe ich nicht gegessen, weil von den wenigen, die man mitbrachte, nur eine nicht verdorben war, denn die anderen waren wegen der langen Seefahrt verfault.«

Und diese eine bekam der spanische König Fernando II.

8 Da gab es, so Bruder Bernardino de Sahagún,

> »große Tomaten, kleine Tomaten, grüne Tomaten, dünne Tomaten, süße Tomaten ... gelbe, sehr gelbe, ganz gelbe, rote, sehr rote, hellrote, rötliche, rosa gezeichnete ...«.

Und eine 1613 gezeichnete *tomatl, Poma amoris fructu rubro,* zeigt deutlich mehr Furchen in der Frucht. Friedrich Alefeld schreibt noch 1866 vom »Eßbaren Liebesapfel« in Deutschland: »Im nördlichen Teile unseres Gebietes nur als Zierpflanze gezogen, im südlichen aber seines Nutzen wegen als Zukost- und Suppenpflanze.« Sieben Sorten beschreibt er 1. rotfrüchtig gewöhnliche, 2. gelbfrüchtige, 3. mit kleinen, roten, gerippten Früchten, 4. mit kleinen, runden, kirschenähnlichen Früchten, 5. mit kleinen, runden, gelblichen Früchten, 6. mit birnenförmigen , roten Früchten und 7. birnenförmige, gelbe Früchte. Über 1000 verschiedene Sorten des kalorienarmen Fruchtgemüses gibt es. – Die glatten Dinger, die heute im Supermarkt liegen, können demnach gar keine Tomaten sein!

Caspar (Gaspard) Bauhin beschrieb schon 1596 neben der Kartoffel auch eine andere aus Amerika stammende Pflanze, die Tomate; sie sei »ein goldener Apfel stinkenden Geschmacks«. Joachim Camerarius hatte 10 Jahre vorher ein ähnliches Unwert-Urteil gefällt:

> »Amoris poma oder Goldäpffel: In Welschland pflegen diese Früchte etliche zu essen mit Pfeffer, Oel und Essig gekocht, aber es ist eine ungesunde Speiß, und die gantz wenig Nahrung geben kann.«

Es dauerte Jahrhunderte, bis die Tomate zu dem beliebten Nahrungsmittel wurde, das sie heute ist oder war, denn inzwischen sind die »Liebesäpfel« ziemlich suspekt, was nicht nur mit den Gen-Mutabilitäten, sondern wohl auch mit der Gülle aus holländischen Schweineställen zu tun hat. Baron Eugen von Vaerst schreibt 1859 in seiner »Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel« über die Tomate:

> »Dies ist eine Frucht, die wohl unmittelbar aus dem Paradiese zu uns gekommen sein muß und die gewiß der Apfel gewesen ist, den Paris der Venus bot, sehr wahrscheinlich auch der, welchen die Schlange zur Verlockung der Eva anwendete.«

Die Tomate *(Solanum lycopersicum)* wechselt Mitte des 19.Jahrhunderts vom poetischen Paradiesapfel (heute noch in Kakanien: Paradeiser) oder Liebesapfel *(amoris poma, pomme d'amour)* in Spanien auf das indianische Lehnwort *tumatl* über; die Bezeichnung »Goldapfel« verschwindet zu Recht.

Bei der Bezeichnung »Liebesapfel« handelt es sich um einen Verweis auf den echten Apfel. Bekanntlich (oder auch nicht) wirft im Trojanischen Krieg ein Mädchen dem Achill einen Apfel zu, der ihn über die Wasserknappheit in der belagerten Stadt unterrichtet. Der Apfel als solcher ist in der gesamten Antike ein Beleg für Zuneigung. Es gibt beispielsweise die Geschichte von der Jägerin Atalanta, die ein lebensentscheidendes Wettrennen verliert, weil sie sich von goldenen Äpfeln ablenken ließ. Erst in der Renaissance wird der Apfel als Wurfgeschoß zwischen Verliebten durch den Schneeball abgelöst. Der Apfel ist in den alten Hochkulturen ein Zeichen für Fruchtbarkeit und Liebe: Im Hohelied von Salomo ist

der Geliebte wie ein Apfelbaum, dessen süße Äpfel Gaumen und Nase erfreuen; in Mesopotamien ist der Apfel ein Symbol für die Liebesgöttin Innana. Der Erdapfel war unbekannt, sonst hätte sicherlich die Kartoffel die Stellung als Liebesbeweis eingenommen.

10 Die Ureinwohner Amerikas starben an Krankheiten, die in Europa ernst, aber nicht unbedingt tödlich verliefen wie Scharlach, Diphtherie, Malaria, Keuchhusten, Gelbfieber, Ruhr oder Pocken, insgesamt (so hat der Historiker Russell Thornton gezählt) dreiundneunzig Krankheiten. Untersuchungen an Mumien aus der Inka-Zeit ergaben, daß die angeblich von Pizarro mitgebrachte Grippe bereits vorher bei den Ureinwohnern verbreitet war.

Der Schriftsteller Herbert George Wells schrieb 1897 »Der Krieg der Welten«, in der Marsianer die Erde angreifen; gegen deren Waffen bleiben die Menschen machtlos. Im letzten Moment retten irdische Bazillen, gegen welche die Invasoren keine Abwehrkräfte besitzen, die Menschheit. Wells nahm als Vorbild für diese Geschichte die Ausrottung der Ureinwohner Amerikas.

Francisco López de Gómara berichtet 1553 in seiner »Primera y segunda parte de la historia general de las Indias con la conquista de Mejico y de la Nueva Espana« über die eingeschleppten Blattern:

> »Fast die Hälfte des Volkes fiel der Seuche zum Opfer, besonders da diese Krankheit neu für sie war. Die aber dieser grausamen Krankheit entkamen, waren durch Geschwüre bis zur Unkenntlichkeit entstellt, zum Teil infolge ihres unsinnigen Kratzens.«

Pizarros Soldaten infizierten die Inkas mit den in Europa üblichen Grippeviren und lösten damit eine Epidemie aus. Die spanischen Eroberer hatten (unbewußt) eine »Bio-Waffe« eingesetzt.

Nunmehr ist nachgewiesen, daß Syphilis aus Amerika stammt; wie Frambösie (nicht-venerische Infektionskrankheit, auch Himbeerpocken) und Bejel (bakterielle Infektionskrankheit, endemische Syphilis, übertragen durch »Schmierinfektion«) gehört es zu einer kleinen Gruppe von Krankheiten, die durch nahezu identische Erreger ausgelöst werden: von Unterarten des Bakteriums *Trepone pallidium*. Die bereits von den ersten Entdeckern nach Europa mitgebrachte (amerikanische Variante der) Syphilis *(lues venereae perfectissimus)* durchquerte innerhalb kürzester Zeit ganz Europa. Die Rache Montezumas (II.) (eigentlich Motecuhzoma Xoyocotzin) ist was anderes. Die von den frühen Ärzten entwickelte Heilmittel Kaliumjodid und Zinnober (Quecksilbertherapie) war brutal für die Betroffenen, verhinderte aber nicht die Erkrankung, sie nimmt nur eine mildere Form an. Die Azteken setzten einen Extrakt der weit verbreiteten Nutzpflanze Maguey ein. Der amerikanische Epidemiologe Francis L. Black von der Yale University stellte fest, daß bei der Ur-Bevölkerung die Ausstattung mit den immunologisch wichtigen Zellstrukturen (MHC-Anti-Gene) nur eine geringe Variationsbreite aufwies. Diese Proteine können mit »Fahndern« verglichen werden, die auf das Erkennen bestimmter Eindringlinge spezialisiert sind. Wenn ein Krankheitserreger auf Menschen mit ähnlichem Arsenal von MHC-Genen stößt, kann er sich leichter ausbreiten. Falls eine Ausrede benötigt wird: Nicht jede Form der »Syphilis« wird durch Geschlechtsverkehr und den Erreger *Treponema* übertragen.

Das Wort »Syphilis« taucht erstmals 1530 in einem Gedicht auf, in den ein unglücklicher Schäfer namens Syphilus besungen wird, der während einer Hitzewelle die Sonne verflucht. Und zur Strafe schlugen die Götter ihn mit dieser neuen Krankheit. Die Syphilis war eine im präkolumbianischen Amerika (fast) harmlose Erkrankung. Der Friedrich Nietzsche zugeschriebene Satz »Wenn du zum Weibe gehst, vergiß die Peitsche nicht«, spielt auch auf die Syphilis an, denn »Peitsche« war ein Synonym für diese Geschlechtskrankheit. An der Syphilis starben Papst Alexander VI., François I. von Frankreich, Ulrich von Hutten (schrieb ein Traktat »Über die Gallische Krankheit«) und etliche andere, die sich nicht an das von der Kirche verhängte Keuschheitsgebot hielten. Der Verweis auf Gallien ist auf die Besetzung Neapels 1494 zurückzuführen, als Truppen unter dem französischen König Charles VIII. die Stadt besetzten; nicht unüblich ist es, stets das Nachbarland für irgendwelche gesundheitliche oder tierische Belästigungen wie Kakerlaken zurückzuführen. Der italienische Arzt Girolamo Fracastoro belegt diese Geschlechtskrankheit 1530 in einem Lehrgedicht erstmals mit dem Namen Syphilis (im selben Jahr kamen »sieben spanische Teufel« nach Italien).

Die Syphilis wurde auch politisch-religiös ausgeschlachtet, denn solche Krankheiten träten nur in »Verfallszeiten« auf; der deutsche Medizinhistoriker Georg Sticker sprach deshalb passend zum Zeitgeist der 1920er-Jahre von der »verseuchten Lebewelt Frankreichs« (deshalb die »Französischen Pocken«) und

vom »schmutzigen Zigeunertum«. Dann: Der Buchhändler Friedrich Nicolai schrieb: Er bekäme »Krätze oder Filzläuse, die dann festsitzen, wenn die Hure schon längst vergessen ist«.

10a Als die Neue Welt entdeckt wurde, über die ja kein Wort in der Bibel steht, tat sich ein religiöses und machtpolitisches Problem auf: Die Sintflut hatte bis auf 8 Personen die gesamte Menschheit vernichtet Noah und seine Frau Haikal sowie die gemeinsamen Söhne Sem (als Stammvater der Semiten), Ham (als Stammvater der Hamiten und Jafet (als Stammvater der Menschen in Kleinasien) nebst den namentlich nicht genannten Schwiegertöchtern. Alle Menschen stammen, biblisch gesehen, von ihnen ab. Wessen Nachkommen waren die Indianer? Der Jesuit José de Acosta entwickelte die Theorie, die amerikanische Urbevölkerung müsse über eine Landbrücke oder eine nur schmale Meeresverbindung aus Asien oder anderen Teilen der Welt eingewandert sein; zur Begründung führte er an, nach Aussage der Bibel hätten die Sintflut nur ein Mann und wenige wilde Tiere überlebt. Daher sei es undenkbar, daß jemand die wilden Tiere mit einem Schiff nach Amerika gebracht habe. Laut Acosta sei Amerika nicht völlig vom Rest der Welt abgeschnitten, die »Indianer« seien nicht über den Atlantik gekommen und stammten auch nicht von den Juden ab, sondern sähen eher den Tataren ähnlich: sie stammten demnach aus Nordostasien. Nun paßte alles wieder gut zusammen: Der Vater der indigenen Bevölkerung war nicht Manitu sondern Jafet.

In Kentucky (»Arc Encounter«) ist von dem Australier Ken Ham eine Arche »nach«gebaut worden, in dem die Bibel, deren Anfang vor 6.000 Jahre erfolgte, wörtlich ausgelegt und erklärt wird. Hier können die Besucher auch die 85 Arten von Dinosauriern sehen, die Noah bei seiner Fahrt im Kasten mitnahm. Über das missing link Noahs zur ursprünglichen Bevölkerung Amerikas wird geschwiegen. Auch über den Ort, an dem die Dinos überlebten, schweigt der Schöpfer.

Isaac La Peyrère in seinem Buch »Praeadamitae – Systema theologicum« bestritt nicht die Schöpfungsgeschichte. Er hatte eine verblüffende, theologisch gute begründete Erlärung für seine Überzeugung einer präadamitischen Menschheit. Im 5.Brief des Paulus von Tarsus an die Römer steht: »Schon vor dem Gesetz war die Sünde auf der Welt.« Das war stets darauf bezogen worden, daß Adam gesündigt und erst Moses das Gesetz gebracht habe. La Peyrère wandte ein: Adam habe bereits gegen ein Gesetz verstoßen. Gegen das Verbot nämlich, vom Baum der Erkenntnis zu essen. Wenn die Sünde schon vor dem Gesetz da gewesen war, mußte es eine präadamitische Menschheit geben. (Franz Kafka: Vor dem Gesetz steht ein Türhüter). Ende 2024 wurde ein missing link zwischen sog. Homo sapiens und Neandertaler aus der Ilsenhöhle in Ranis bei Pösneck (Thüringen) ausgewertet, wobei wohl die Neandertaler wohl nicht alle ausstarben, was man bis heute bemerkt.

14 476 Millionen Jahre alte fossile Sporen sind die frühesten Spuren pflanzlicher Organismen auf dem Festland. Nach neuesten Untersuchungen handelt es sich um Lebermoose, die heute noch an feuchten Orten gedeihen: »Das Moos auf jedes Baumes Haut / im Dunkeln zum Polarstern schaut« (Ralph Waldo Emerson). Die Forschungen von Biologen an der University of Indiana lassen den Schluß zu, daß sämtliche heute existierenden Landpflanzen – also auch unser Untersuchungsgegenstand – von diesen Lebermoosen abstammen. Ach, übrigens, die »Krone der Schöpfung« auch. In den Frühstadien unserer embryonalen Entwicklung haben wir Kiemen und und einen Schwanz

Nach dem Stand der Geowissenschaften entstand das Leben auf unserem Planeten vor etwa 3,85 Milliarden Jahren. Andererseits ist nicht ausgeschlossen, daß wir Europäer alle von Japhet, dem Sohn Noahs, bzw. von dessen Enkel Askenaz abstammen. Philipp Melanchthon hat nachgewiesen, daß Azkenaz mit dem sagenhaften Germanenkönig Tuiscon gleichzusetzen ist. Die Juden würden die Deutschen deshlab (?) als »aschkenazi« bezeichnen.

15 Georg Philipp Friedrich von Hardenberg, ein Dichter der deutschen Romantik, der sich Novalis nannte, suchte sein Leben lang die Blaue Blume. Novalis kam aus Sachsen, Sohn eines Großgrundbesitzers mit Kartoffeln im Garten, studierte (auch) in Freiberg (einem Gebiet mit frühem Kartoffelanbau). Als Erster verwendete Novalis das Symbol der blauen Blüte in seinem fragmentarischen Roman »Heinrich von Ofterdingen« (1801), in dem ein Jüngling im Mittelalter durch die Welt zieht, um das Paradies seiner Träume zu finden. Im Traum erreicht er eine Zauberlandschaft, in deren Zentrum die Blaue Blume steht, eine Mischung aus Pflanze, Mensch und gutem Geist. Joseph Freiherr von Eichendorff schrieb ein Gedicht über »die Blaue Blume«. Adelbert von Chamisso meinte, im Harz die »Blaue Blume der Romantik« gefunden zu haben. Und Goethe suchte vor allem in Italien seine »Urpflanze«, die in einigen Deutungsbereichen

der »Blauen Blume« entspricht. Dabei handelt es sich doch immer nur um die blaue Blüte der Kartoffel, doch diese ist zu profan für die Literaturwissenschaftler – Romantik und Grundnahrungsmittel scheinen sich (in Deutschland!) auszuschließen.

17 Der Name kommt aus der alten Wortbedeutung des Wortes »Schade« (verursacht durch das giftige Alkaloid Solanin), welches früher für Feind stand. In dieser ursprünglichen Benennung gehörten Pflanzen wie Tollkirsche, Bilsenkraut oder Nachtschatten zu der Familie der »Nachtschaden«. Nachtschaden wiederum hatte die Bedeutung eines Alptraums. In Grimms Wörterbuch steht:

> »m. mhd. nahtschade, nächtlich zugefügter schade: nachtschäden, dieberei. österr. weisth. 6, 111, 35 (v. j. 1603); der clagt, wie seiner hausfrawen was widerfaren, solt namlich ain nachtschaden sein; wer von seiner nachpurn einem, einem jungen kerle beschehen, der het sich bei der frawen zu vil haimlich gemacht.«

Die Brüder Grimm weisen darauf hin, daß der Name *Solanum* »vielleicht« von den schwarzen Beeren der *Solanum nigrum* komme. Wir wollen auch nicht verschweigen, daß Edmund Alfred Brehm die Bezeichnung Nachtschatten auch für die »Nachtschwalbe«, *Caprimulgus europaeus,* heranzieht. In Appenzell wird ein Schmetterling als »Nachtschatta« bezeichnet.

19 Michael Mitterauer meint in »Warum Europa?«, der entscheidende Unterschied zwischen Europa einerseits und dem Islam, aber auch China, andererseits sei die »Vergetreidung« Europas, während die Araber sich dem Gartenbau zuwandten und in Asien sich der Champa-Reis durchsetzte. Gartenbau oder Reisanbau bedarf keiner Mühlentechnik, aber einer ausgedehnten Bewässerungstechnik, die sinnreich, aber technisch einfach sein muß (siehe die »Persische Mühle« bei Worlidge). Der Reisanbau im Naßfeld ließ die Notwendigkeit für eine besondere Zugtierhaltung, insbesondere des Pferdes, entfallen. Ohne Pferd kam es nicht zur Ausbildung einer neuen Militärtechnik wie sie die Ritter in Europa verursachten. Getreideanbau zieht dagegen eine Fülle von Konsequenzen nach sich: Er erfordert und vereint Ackerbau und Zugtierhaltung (Pferd oder Rind), Dreifelderwirtschaft, Waldwirtschaft, eine Mühlentechnik und Transportmittel. Die Mühlen wurden Ursache für diverse Erfindungen (vertikales Mühlenrad, Nockenwelle) und die Ausweitung auf weitere »Industriezweige« wie Papiermühlen, Entwässerungsanlagen im Bergwesen, Sägemühlen, Hammerwerke und anderes. Siegfried Mümpfer teilte dem Autor mit, im sog. Volksmund im Mannheimer Raum hieß es, daß jemand die Bratkartoffeln noch einmal erfindet, wenn er etwas längst Bekanntes einführen will (das gelte insbesondere für die jungen dynamischen Manager – frisch von der Uni, bar jeder Praxis, aber mit viel McKnicksey-Wissen vollgestopft).

Nun unterscheidet der Historiker und Ökonom Eric Lionel Jones in »The European Miracle: Environments, Economies and Geopolitics in the History of Europe and Asia« noch einmal zwischen zentralisierten und dezentralisierten Regionen. Die Aufklärung, die moderne Wissenschaft und Technik und die industrielle Revolution hätten sich im Wettbewerb zwischen den kleinstaatlichen Fürsten entwickelt, weil diese ihre Untertanen nicht beliebig hätten ausbeuten können und deshalb »kreativ« hätten werden müssen, um ihre Hofhaltung zu erhalten. Denn je zahlreicher die Staaten im gleichen Sprachraum, desto höher die Wahrscheinlichkeit, daß sich die Eliten (und dazu zählten auch die Handwerker) ohne besonders hohe Ausweichkosten davonmachen konnten.

24 In Berlin hielt sich der von Lehniner Mönchen eingeführte Weinanbau bis 1740, als die strengen Winterfröste die letzten 50 Weinberge (zum Beispiel auf dem Gebiet der heutigen Charité, in der Wollankstraße und in der Neuen Schönhauser Straße), von ursprünglich 70, zerstörten, aber auch die Panscherei der Winzer sorgte für den Niedergang. Der Weinbau wurde durch Obstanlagen ersetzt.

Über den berlinischen Wein wurde gesagt:

> »Wenn man davon een eenzijes Achtel über die Fahne jießt, so zieht sich det janze Rejiment zusammen« – das war der »Fahnen-Wein«.

Über den »Schul-Wein« wurde gesagt:

> »Diese Droppen sin een sicheres Mittel, die nich wißbejierigen Kinderkens in de Schule zu jagen, indem man ihnen die Alternatiefe stellt, entweder ihre Pflicht zu tun oder zu trinken.«

Vom künstlich aufgeschütteten Kreuzberg bis zum Südstern im Berliner Bezirk Kreuzberg reichten die »Köllnischen Weinberge«. Über den heutigen Kreuzberger Wein meint ein englischer Wein-Probierer: »Very, very dry.« Die Sorten hießen unter anderem »Schönedel«, »Rehfall« oder »Schillernder Traminer«. König Friedrich Wilhelm III. begann unmittelbar nach den Befreiungskriegen (1813–1815) mit der

Verschönerung von Berlin durch die Errichtung zahlreicher Denkmäler und öffentlicher Bauten. Das bedeutendste Denkmal war das auf dem Tempelhofer Berg, auf dessen Gipfel ein Kreuz errichtet wurde und dadurch dem Berg den Namen Kreuzberg gab. Am 19.September 1818 fand die Grundsteinlegung statt. Vollendet wurde das in der Königlichen Eisengießerei (vor dem Oranienburger Tor, Invalidenstraße 42) gegossene Denkmal nach einer Zeichnung von Karl Friedrich Schinkel am 30.März 1821. Die 12 allegorischen Figuren (Genien) sind nach Modellen von Christian Daniel Rauch, Friedrich Tieck und Ludwig Wichmann gefertigt; jede dieser Figuren ist eine Hommage an Feldherren oder Mitglieder des Königshauses. Der damals bekannte und beliebte Pastor Müller ließ sich ein Haus am Kreuzberg bauen; nun errichteten auch Kleinsiedler ihre Häuschen, wo sie Kohl, Kartoffeln und andere Gemüse anbauten. Es folgten in den folgenden Jahren massive Bauen und schließlich entstand um den Kreuzberg herum ein neues Stadtviertel. Am Nordhang des Kreuzbergs befindet sich auch ein seit 1964 (1968) bestehender Weinberg, dessen Wein als Kreuz-Neroberger (Rheingauer-Riesling-Reben) verschenkt wird. Der Kreuzberg blickt auf eine lange Weinbautradition zurück. Schon 1450 gab es hier über 100 Weinbauern (da gab es eine Warmperiode). Um das Denkmal herum entstand im Laufe der Zeit auch der Viktoriapark, der mit seinem kaskadenartigen Wasserfall und der üppigen Vegetation eine grüne Oase inmitten der Großstadt bildet. Neben dem Kreuzberg befindet sich das Willy-Kressmann-Stadion (an Katzbach- und Dudenstraße), das an den ehemaligen Bezirksbürgermeister (Texas-Willy) erinnert.

Über den mährischen Wein schrieb Willem Janszoon Blaeu:

> »Das ganze Land (Markgrafschaft Mähren) ist stark bevölkert, der Boden ungewöhnlich fruchtbar. Er bringt viel Getreide und Wein hervor, den man nach Böhmen und Schlesien ausführt, obwohl der Wein ungesund ist und die Glieder jener schwächt, die ihn trinken, sowie Gicht und Koliken verursacht.«

25 Der Spanier Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdez (1526 Gouverneur von La Antigua und später als Historiker am spanischen Königshof tätig) schreibt 1526 in seiner »La Historia de las cosas sucedidas en mi tiempo en America« empört: »Neben noch anderen schlimmen Bräuchen haben die Indianer eine besonders schädliche Sitte. Sie atmen eine bestimmte Sorte Rauch ein, den sie Tabak nennen, um einen Zustand der Bewußtlosigkeit und des Rausches herbeizuführen ... Sie saugen den Rauch ein, bis sie das Bewußtsein verlieren und auf dem Boden hingestreckt liegen wie Männer im Schlafe der Trunkenheit.« Die »Rauchaufsucht« kam zuerst in Spanien, England und Holland auf. So wie sich die Zahl der Liebhaber des Tabaks vermehrte, erhöhte sich auch die Zahl der Gegner. Während die Genießer von »Wunder-Confect«, »fürnehmbstes Artzney-Kräutlein« und »Erfrölichungs-Kraut« sprachen, verteufelten die Gegner den Tabak als Höllenkraut, dessen Herkunft aus der Hölle am Gestank zu erkennen sei. Nach Deutschland kam die Sucht erst mit englischen Soldaten, die Anfang der 1620er-Jahre nach Böhmen zogen. Es kamen neue Berufe: »Tabackskremer« und »Tabakisten«. Das Verb »rauchen« für den Tabakgenuß kam erst gegen Ende des 17.Jahrhunderts auf.

31 Um 1225 zogen zum Beispiel etwa 50.000 seldschukische Türken, gedrängt von den Mongolen, von Nordostpersien nach Westen und gründeten unter Suleiman dem Prächtigen die Keimzelle des Osmanischen Reiches. Die mongolische Yüan-Dynastie wird 1368 aus Peking vertrieben, da der vernachlässigte Ackerbau und insbesondere die unterlassene Instandhaltung der Bewässerungsanlagen zu periodischen Hungersnöten und sozialen Unruhen führten und die chinesischen Kleinbauern bei dieser Mißwirtschaft die Reisschüssel nicht mehr gefüllt bekamen. Es ging um Nahrung, ums Überleben.

Im »Brockhaus« von 1843 werden die Mongolen als »offen, mäßig, gastfrei, mild und friedfertig, aber auch träge, schmutzig und dummstolz« bezeichnet. Neben Faulheit und Neugierde wird Feigheit als Charakteristikum genannt. Die Frauen seien »wirtschaftlich, aber moralisch haltlos«.

33 Ende des 12.Jahrhunderts war der Höhepunkt einer Warmphase, in der die Winter etwa 0,7 Grad wärmer waren als Mitte des 20.Jahrhunderts:

> »1186/1187 war der Winter so warm, daß im Dezember und im Januar viele Bäume blühten. Im Februar hatten die Birnen schon die Größe einer Nuß erreicht«,

schrieb (vermutlich) Friedrich, Pfarrer der Thomaskirche in Straßburg. Die Jahre 1473 und 1540 gelten als die wärmsten des 2.Jahrtausends.

1540 ging ein regnerischer Winter in ein zunehmend heißer werdendes Frühjahr über. Anfang März, fünf Wochen zu früh, blühten in Basel die Kirschbäume, drei Wochen früher war der Wein reif, Anfang Juli kamen die ersten Trauben zur Ernte und das Getreide in die Scheuer. Am 30.Juni war der letzte Regen – für neun lange Wochen, in denen die Brunnen versiegten und das Vieh verdurstete. Selbst die in Frankfurt im Herbst angesetzte Notprozession brachte keine Erlösung. Nur 4 Jahre später, 1544, litt Europa unter einer der kältesten Frühlingsperioden des Jahrtausends, alle Alpenseen (sogar der Bodensee) waren zugefroren. Die Sonne strahlte im 16.Jahrhundert etwa 0,25 Prozent schwächer als heute, die heute üblichen Sonnenflecken fehlten. Neuere Untersuchungen ergaben, daß in den letzten 32.000 Jahren in regelmäßigen Abständen von 1.500 Jahren Kälteeinbrüche stattfanden. Die Winter im 18.Jahrhundert waren so kalt, daß die Themse zufror, die Eskimos nach Schottland kamen und die Eisbären auf Schollen von Grönland nach Island trieben. In dieser »kleinen Eiszeit« gipfelte die »Hexen«-Verfolgung.

Immer wieder kam es zu Kälteperioden, so daß Tausende auf der Suche nach Nahrung durchs Land plünderten oder versuchten, Jerusalem zu erobern. 1300 stürzten die Wintertemperaturen um etwa 10 °C gegenüber der »Mittelalterlichen Warmzeit«. Erst um 1900 endete die »Kleine Eiszeit« endgültig, die nicht den Charakter einer einheitlichen Kaltzeit trug, sondern zwischen kalte und feuchte Phasen schoben sich immer wieder wärmere Abschnitte ein. Das war das richtige Klima für den Anbau einer neuen Frucht. Im Übrigen: Wenn die Menschheit nicht diesen stark schwankenden Temperaturen unterworfen gewesen wäre, säßen »wir« als Primaten immer noch im Wald und würden selbstzufrieden bittere Blätter und süße Früchte kauen.

37 Wahrscheinlich kam es in dieser Zeit zur größten Eisausdehnung seit der letzten Eiszeit vor 10.000 Jahren. Bei Robinson Crusoe (als er nach der Geschichte von Daniel Defoe im 18.Jahrhundert mit Freitag über die Pyrenäen zog) heißt es, es sei »seit Menschengedenken der strengste Winter in ganz Europa« gewesen. Ursache dieser kalten Zeit in Europa war der wiederholte Ausbruch des Ätna, der die Sonne verdunkelte. Zwischen 1603 und 1620 brodelte er ständig, 1669 fand sogar die größte aller bisher bekannten Eruptionen statt, und in den 90er-Jahres des 17.Jahrhundert brach er erneut aus; binnen eines Jahres wurden 54 Städte und 300 Dörfer zerstört, wobei mehr als 60.000 Menschen umgekommen sein sollen. Im 20.Jahrhundert brach der Ätna unterdurchschnittlich aus – warum, ist nicht bekannt.

39 Ein kleiner Ausflug zur Lebenserwartung: Die Sterblichkeit in Agrargesellschaften ist höher als in Jäger- oder Sammlergemeinschaften; der wichtigste Grund hierfür ist die erhöhte Bevölkerungsdichte, wodurch die kritische Masse erreicht wird, die parasitäre Mikroorganismen benötigen, um dauerhaft in einer Population zu überleben. Auch die Geburtenrate ist in Agrargesellschaften höher; das seßhafte Leben erlaubt es, die Intervalle zwischen den einzelnen Geburten zu verkürzen, was wiederum die Fruchtbarkeit pro Frau erhöht. Seßhaftigkeit bedeutet, daß man das Kind nicht mit sich tragen muß und zugleich in einem sehr frühen Lebensalter stärker für Aufgaben herangezogen werden können, so daß sie keine ökonomische Belastung darstellt. Um den Wechsel vom 17. zum 18. Jahrhundert betrug die Lebenserwartung für Frauen und Männer gleichermaßen durchschnittlich um die 60 Jahre, wenn man die vorpubertäre Kindersterblichkeit bei dieser Altersstatistik nicht berücksichtigt.

In Agrargesellschaften stehen außerdem gekochter Brei und (vielfach) Milch zur Verfügung, was die Stillzeit herabsetzt. Kuh und Mensch sind seit der Domestizierung des Rindes eine Symbiose eingegangen, deren Auswirkungen noch nicht abzuschätzen sind: Seit 10.000 Jahren trinken Menschen aller Altersgruppen die Milch der Kuh, die doch an sich nur für die Kälber, also für junge Lebewesen, gedacht war. Verständlich, daß viele ältere Menschen Milch und Milchprodukte nicht oder nicht mehr vertragen (das sind in Europa also nicht unbedingt die Nachkommen der Goldenen Horde).

Die Bevölkerung wuchs von geschätzten 4 Millionen vor 10.000 Jahren auf rund 500 Millionen vor Beginn der Industrialisierung. Auf Knochenfunde gestützt betrug die durchschnittliche Lebenserwartung des Mannes im Paläolithikum – da tauchten die Prä-Neandertaler auf – etwa 45 Jahre und die der Frau etwa 30 Jahre. Da die Gene sich immer noch an dieser Lebenserwartung ausrichten, ist es erklärbar, wenn nach diesem Alter die Jugendlichkeit abnimmt und das Ersatzteillager zu. Der italienische Schriftsteller, Maler und Komponist Alberto Savinio:

»Eine andere Frau, die es erreicht hatte, geheiratet zu werden, und die am Abend nach der Hochzeit,

angefangen bei der Perücke, dem Gebiß, dem künstlichen Busen bis zu den falschen Hüften und Waden, zu drei Vierteln im Ankleidezimmer blieb.«

Bie diesen Lebenserwartungen muß berücksichtigt werden, daß in diesen Daten auch die im Kindesalter gestorbenen Menschen einbezogen sind. Im Index dieses Buches kann der geneigte Leser sehen, daß die genannten Personen fast alle deutlich älter wurden als 40 Jahre.

Von den Neandertalern stammen die heutigen Menschen nicht ab – aber ein paar Gene von ihnen schleppen wir mit uns herum. Bei einigen Bundesbürgern, die nicht aus ihrer Höhle kommen, sind es jedoch mehr als nur einige.

43 Man möge bedenken, daß der Abfall von Rom erhebliche wirtschaftliche Folgen in Italien nach sich zog, da die Pilgerströme sich drastisch verringerten. Buttergenuß war übrigens während der Fastenzeit verboten (die Butterwoche war bei den Russisch-Orthodoxen eine dem Osterfasten vorangehende Woche); die Alternative war italienisches Olivenöl! Vielleicht haben sich schon damals die Italiener angewöhnt, nur das minderwertige Olivenöl über die Alpen zu schaffen, denn noch im 15.Jahrhundert gab es in England eine Redensart »as brown as oil«.

Angeblich träumten die Nordeuropäer von einem geruchs-, farb- und geschmacklosen Öl, weil das, was sie bekamen, trübe, herb oder sauer war. Die zweite Möglichkeit war die Entrichtung einer flugs eingeführten Buttersteuer (siehe Tour de Beurre in Rouen). Gerade zur Fastenzeit breiteten sich manche durch Kopfläuse übertragenen Krankheiten epidemisch aus, denn nun fehlte auch die Butter, die man sich ins Haar schmierte und welche die Läuse fernhielt; immerhin waren Kleiderläuse, eine Unterart der Kopfläuse, schon seit zwischen 34.000 und 114.000 Jahren unsere Begleiter.

Umgekehrt machten sich die Protestanten Sorgen, falls Italien vom katholischen Glauben abfallen würde. Alexandre Dumas fabulierte im »Le grand dictionnaire de cuisine« 1873 über ein (angebliches) Gespräch zweier Londoner Kaufleute:

»›Wären Sie denn traurig, die Schar der guten Protestanten vergrößert zu sehen?‹ ›Nein‹, antwortete der andere, ›aber was machen wir mit unserem Hering, wenn es keine Katholiken mehr gibt?‹«

Ist das die einfache Erklärung über den Niedergang der Fischindustrie in Cuxhaven (»Pensionopolis«, wo – so wird behauptet – »vorn geplanscht und hinten gepanscht« wird)? Die Kirchenaustritte in der Bundesrepublik? Oder liegt es an den Subventionen für »Daukos« von Fischfabriken auf Rügen?

48 Das Spörer-Minimum (nach dem deutschen Astronomen Friedrich Wilhelm Gustav Spörer, 1822–1895) ist eine Periode besonders geringer solarer Aktivität im Zeitraum zwischen 1420 und 1550, mit einem Schwerpunkt zwischen 1460 und 1550. Spörer forschte auf dem Gebiet der Sonnenflecken und der Sonnenflecken-Zyklen. Da der Zeitraum vor der Beobachtung von Sonnenflecken liegt, läßt sich das Minimum nur indirekt durch den ^{14}C-Gehalt in Baumringen dieser Periode nachweisen. Ob die kühlere Zeit die Hexenverfolgungen auslösten (Papst Innozenz VIII. veröffentlichte 1484 seine »Hexenbulle«), ist strittig; angeblich seien Zauberer und Hexen verantwortlich für die niedrigeren Landwirtschaftserträge, da sie »Weinberge, Obstgärten, Wiesen, Weiden, Getreide, Korn und andern Feldfrüchte verderben, ersticken, umkommen machen.«1486 kam der »Hexenhammer« heraus, in dem beschrieben wird, daß »Dämonen und ihre Schüler solche Hexentaten an der Erregung von Blitzen, Hagelschlägen und Gewittern zeigen können«. Zum Ende des 15.Jahrhunderts verbreitete sich auch die aus Amerika eingeführte Syphilis, deren Ausbreitung mit der Kartoffel einherging, aber nicht mit dieser zusammenhing!

49 Das Maunder-Minimum ist nach dem englischen Astronom und Bibelforscher Edward Walter Maunder benannt, der über den Sonnenmagnetismus und dessen Einfluß auf die Erde forschte. Angeregt durch die Arbeiten von Gustav Spörer, durchsuchte Maunder die Archive des Observatoriums in Greenwich und konnte 1893 das später nach ihm benannte Maunder-Minimum bekanntgeben, das heute auf den Zeitraum 1645–1715 datiert wird. Maunder beobachtete auch den Mars und war sehr skeptisch in der Frage der Marskanäle. Versuche überzeugten ihn, daß es sich um optische Täuschungen handeln müßte. Er verneinte auch die Möglichkeit von Leben auf dem Mars, zumindest in der Form wie auf der Erde. Er stützte dies zum einen auf die tiefen Temperaturen und zum andern auf das Fehlen temperaturausgleichender Winde.

50 Das Dalton-Minimum (nach dem englischen Naturforscher und Lehrer John Dalton, 1766–1844) war eine dritte Periode verminderter Sonnenaktivität ungefähr zwischen 1790 und 1830. Die Periode ging

mit einem besonders kühlen Erdklima einher. In diesen Jahrzehnten kam es immer wieder zu negativen Abweichungen der globalen Mitteltemperatur. Verstärkt wurde dies insbesondere durch die Eruption des Vulkans Tambora (Indonesien) und das darauffolgende Jahr ohne Sommer 1816. In der Forschung bezeichnet man die Jahre 1914–2000 als das »Moderne Maximum«, das um 1960 seinen Höhepunkt überschritten hat und in ein neues Minimum der Sonnenaktivität übergehen könnte.

Dieser Vulkan-Ausbruch und die nachfolgenden Mißernten führten dazu, daß nicht genug Heu für die Pferdefütterung vorhanden war. Als Ersatz für die abgeschafften Pferdekutschen wurde – über mehrere Entwicklungsschritte – das Automobil erfunden. Das Problem des fehlenden Tierfutters führte in Nordamerika zu dem Vergleich, daß es sich mit Anspielung auf die Bibel um eine ägyptische Hungersnot handele.

51 Dann gibt es noch die Milanković-Prognose, die auch Auswirkungen auf das Klima hat. Der serbische Ingenieur und Astronom Milutin Milanković stellte 1920 die Hypothese auf, daß sich die Eiszeiten in vergangenen Epochen durch das Zusammenwirken dreier zyklischer Veränderungen der Lage der Erde relativ zur Sonne erklären, was zu homerischen Gelächter in der damaligen Wissenschaft führte. Milanković behauptete, die Eiszeiten lassen sich durch das Zusammenwirken des Taumelns der Erdachse (Präzession), aus dem Schwanken der Achsenneigung sowie aus der elliptischen Form der Erdbahn erklären. Die Schwankung der Erdachse (Nuration) wurde bereits 1747 von dem englischen Pfarrer und späteren Direktor der Sternwarte von Greenwich James Bradley entdeckt; er hatte bereits 1727 auch die Aberration des Lichts (»An account of a new discovered motion of the fixed stars«) entdeckt.

Um die Wende zum 3.Jahrtausend wurde die Hypothese von Milanković bewiesen. Gut Ding will Weile haben. Heutige Forscher gehen davon aus, daß die nächste Eiszeit in den hohen (unseren) Breiten demnach in etwa 11.000 Jahren erfolgen werde. Da bietet sich an, das auf Millionen Jahre angelegte deutsche Atomendlager doch weiter, wesentlich weiter, südlich anzulegen. Doch: Die Erde wird durch die anthropogenen Treibhausgasemissionen geschützt. Rast, rast, rast auf der Autobahn!



Fünfte Furche: Die Kartoffel kommt nach Europa

Der Einfluß der Kartoffel auf das Weltgeschehen ist bedeutsamer als Maniok und Reis. Ihr Anbau in Europa bedeutete das Ende der regelmäßigen Hungersnöte, weil diese Pflanze Wetter- und Klimaveränderungen besser milderte als der vorherrschende Getreidenanbau. Peter Frankopan meint in »Zwischen Erde und Himmel«, die Kartoffel sei genauso bedeutsam wie einige der bedeutendsten medizinischen Entdeckungen in der Geschichte der Menschheit. Die Kartoffel hätte Sicherheit gegen Hungersnöte und Krankheiten geboten und einen wesentlichen Anteil an der industriellen Revolution. Die Kartoffel hätte die Urbanisierung gefördert und politische Konflikte reduziert. »Kurz, die bescheidene Kartoffel veränderte die Welt.«

Kartoffeln bieten mehr Kalorien, Vitamine und Nährstoffe je Hektar Ackerfläche als jede andere Feldfrucht. Getreide wie Weizen, Mais oder Reis enthalten kein Vitamin C; hinzu käme, daß eine Kartoffel einen signifikanten Anteil an Vitamin B_6 und anderen wichtigen Zusatzstoffen für die menschliche Ernährung hätten. Kartoffeln gedeihen auch auf Böden, die sich nicht für Weizen oder Reis eignen. Zwar wurde anfänglich gemeint, Kartoffeln seien nur als Schweinefutter geeignet, wobei übersehen wird, daß Schweine auch bedeuten, daß man verhältnismäßig kostengünstig den Fleischkonsum steigern konnte. Viehzucht bedeute wiederum Dünger für den Acker, was wiederum die Ernteerträge steigert.

Dieses Buch behandelt u.a. auch die anfängliche Ablehnung der Knolle durch die Herrschaft, zumal nur Pflanzen, die gen Himmel wuchsen und hell wie Weizen waren, dem Adel genehm waren. Die Bevölkerung, die in Hungersnöten sogar Gras essen mußte, hat ganz sicherlich die Kartoffel als Bereicherung ihrer Nahrungsmittel angesehen. In den ersten Jahren nach der Einführung der Kartoffel in Europa wurde sie von spanischen und portugiesischen Seeleuten auch in afrikanische und asiatische Häfen verbracht. Der großflächige Anbau von Kartoffeln in Asien begann jedoch erst im späten 17. und frühen 18.Jahrhundert. In allen europäischen Ländern gab es Gegner des Kartoffelanbaus und Befürworter.

Der schottische Ökonom Adam Smith schrieb 1776 in »An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations«:

> »Die auf einem Kartoffelfeld erzeugte Nahrung übertrifft den Ertrag eines Weizenfelds bei Weitem.«

Ein sicherlich gutes Argument für den Verzehr von Kartoffeln war auch sein Hinweis:

> »Die stärksten Männer in London und die schönsten Frauen in den Dominions seien jene aus der untersten Volksklasse Irlands (…), die fast nur von jener Wurzel lebt.«

Nach Unterlagen der französischen Armee waren Soldaten, die zwischen 1658 und 1770 geboren wurden, durchschnittlich 1 Zentimeter größer[Anm.1] als die früher geborenen, was mit dem Anbau der Kartoffel in der Kindheit und Jugendzeit zusammenhängen soll.

Für die Verbreitung der Kartoffel in Europa gab es zwei Wege: zum einen der Weg von England (Walter Raleigh u.a.) oder Irland (wo brandenburgische Soldaten des Oraniers Willelm III. die Kartoffel kennenlernten) nach Flandern, Burgund, Deutschland und Norditalien und zum anderen von Spanien gen Italien, in die Schweiz, auch nach Burgund und anschließend nach Norden, nach Deutschland (von Sevilla in das regennasse Baskenland, über Genua und Norditalien, Basel, ins Vogtland und ins Erzgebirge, nach Böhmen, in die Kurpfalz). Der Weg von Nord war der Weg der Süßkartoffel *(Ipomoea batatas)* aus

---

Umfangreichere Fußnoten zur fünften Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 187 abgedruckt.

Virginia (später holländische Kartoffel oder Zuckerkartoffel genannt) als Wegbereiter der Kartoffel *Solanum tuberosum* esc.

Der spanische Weg führte zur Verbreitung der aus Peru und aus Nord-Chile stammenden Knollenfrucht, die wir heute als »Kartoffel« bezeichnen. Wegbereiter waren zum einen die Fürsten, die die Kartoffel als Zierpflanze weiterreichten, zum zweiten Apotheker, Ärzte und Botaniker und botanisierende Bürger, welche die Kartoffel als Heilpflanze untersuchten und an Kollegen weitergaben, und zum Dritten Söldner, die die Kartoffel irgendwo kennenlernten und aßen, mitnahmen oder »Saatgut« kauften und dann selbst anbauten. So soll 1697 die Kartoffel von dem in Dublin unter William III. von England, König von England, Schottland und Irland, dienenden Glarner Söldner Jakob Straub (oder Strupp) von Schwanden in die Schweiz gekommen sein – aber so einfach wird es wohl nicht gewesen sein.

Rheinaufwärts war die Reise aber einfacher als in das Vogtland. Wie mit einer »invisible hand« verbreitete sich die Kartoffel auf den europäischen Bauernmärkten – ohne die heutigen allnotwendigen Brüsseler Marktinterventionshilfsgelder. Auch für die Kartoffel (wie für andere Neophyten) trifft zu, daß die Verbreitung stark zunimmt, wenn erst einmal die »Minimum viable population«, die untere Grenze der (Über-)Lebensfähigkeit einer Volksgruppe, erreicht ist. Sie werden »invasiv« und verdrängen anderen Pflanzen[1a].

Europas Geschichte ist verbunden mit immer wiederkehrenden Hungersnöten, aber auch durch die Kartoffel – und andere südamerikanische Pflanzen – mit einer Umstellung der Küche und der Ernährungsgewohnheiten. Es verringerten sich die Anzahl und die Auswirkungen der Hungerjahre. Der bayerische Agrarwissenschaftler Heinz Haushofer schreibt:

> »Die Kartoffel kann, zusammen mit Kaffee und Branntwein[Anm.2], als prägende Innovation, ja sogar als kulturelle Leitnorm beim Entstehen unseres modernen Speisen- und Mahlzeitensystems im späten 18.Jahrhundert betrachtet werden. Die Rezeption der Kartoffel bedeutet nicht nur eine übliche Bereicherung des Speisezettels, sondern weit darüber hinausreichend eine strukturelle Veränderung des Nahrungsverhaltens mit tiefgreifenden Konsequenzen in den damit zusammenhängenden Daseinsbereichen.«

Gegessen wurde einmal am Tag, eine richtige Mahlzeit mußte genügen. Man »frühstückte« vor der Arbeit auf dem Feld ein Stück Brot (teilweise also noch vor Sonnenaufgang), mittags gab es gesammelte Beeren, Käfer, Obst. Und abends – nach Rückkehr aller Familienmitglieder von der Arbeit – gab es Gekochtes, Brei oder Gemüse, selten Fleisch.

Der ungarische Agrarwissenschaftler und Historiker Eugen von Rodiczky meint am Ende des 19.Jahrhunderts unter Berücksichtigung der dreihundertjährigen Geschichte der Knolle in Europa:

> »Alle Bemühungen ihrer Verehrer und drakonische Maßnahmen ihrer Förderer schienen unwirksam zu sein, ihr allseitig Anerkennung zu verschaffen, bis es zweien ihrer Bundesgenossen, dem Elend und der Mode, gelang, sie einerseits unter den Großen salonfähig zu machen, andererseits in die Hütten der Noth, als letzten Freund und Erhalter, einzuführen.«

1a William Butler: »Ich habe dieses Jahr Samen von Bergaurikeln, blauem Salbei und Feuerlilien aus Fusio mit zurückgebracht und habe vor, sie im Epping Forest und anderswo um London herum auszusäen. Ich wünschte mir, die Leute würden generell mehr Samen von schönen Pflanzen mitbringen und sie an unseren Wegesrändern und auf unseren Fluren – oder an welchem passenden Standort auch immer – aussäen. Natürlich würde das die Botaniker ganz schön verdutzen, aber es gibt keinen Grund, warum Botaniker nicht verdutzt sein sollten.«

Die Zusammensetzung der Kartoffel

Die Zusammensetzung von Kartoffeln schwankt naturgemäß, sowohl in Abhängigkeit von den Umweltbedingungen (Boden, Klima) als auch von der Anbautechnik (Düngung, Pflanzenschutz). Der physiologische Brennwert beträgt 297 kJ (70 kcal) je 100 Gramm eßbarem Anteil. Angaben je 100 Gramm eßbarem Anteil (Abfall: 20 Prozent)

Kohlenhydrate	Gehalt
Stärke[1]	14,1 g
Saccharose	300 mg
Glucose	240 mg
Fructose	170 mg

Bestandteile	Gehalt
Wasser	77,8 g
Kohlenhydrate	14,8 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiße (N: 0,33 g)	2,0 g
Fette	0,1 g
Mineralstoffe	1,0 g

Vitamine	Gehalt
Vitamin A	0,9 µg
β–Carotin	5,2 µg
Vitamin E (α–Tocopherol)	53 µg
Vitamin K	2,1 µg
Vitamin B_1	110 µg
Vitamin B_2	47 µg
Nicotinamid	1,2 mg
Pantothensäure (Vit. B_5)	400 µg
Vitamin B6	307 µg
Folsäure	22 µg
Vitamin C	17 mg

Mineralstoffe	Gehalt
Natrium	2,7 mg
Kalium	417 mg
Magnesium	21 mg
Calcium	6,2 mg
Mangan	147 µg
Eisen	424 µg
Kupfer	89 µg
Zink	345 µg
Phosphor	50 mg
Selen	1,5 µg

[1] Durchschnitt für Speisekartoffeln (mehligkochende ≈16,5 g/100 g; festkochende ≈14 g/100 g) – Industriekartoffeln enthalten >15 g/100 g

Es lassen sich etwa 140 chemische Verbindungen in rohen, gekochten oder dehydrierten Kartoffeln finden, die für den Geschmack und den Geruch der Knolle verantwortlich sind. Die wichtigsten sind 1–Octen-3–ol, (E)–2–Octenol, (E)–2–Octanal und Geraniol sowie 2–Isopropyl-3–Methoxypyrazin, das die »erdige« Note in Geruch und Geschmack hervorruft. Derivate des Pyrazin sind es, die das Aroma gebackener Kartoffeln ausmachen.

Eiweiß enthalten Kartoffeln in geringer Menge, aber hochwertig. Von allen pflanzlichen Eiweißlieferanten hat sie den höchsten Anteil an verwertbarem Eiweiß, das Kartoffeleiweiß verfügt über eine hohe biologische Wertigkeit.

Die Kartoffel ist gemeinhin für ihren relativ hohen Gehalt an Vitamin C bekannt. Auf den Tagesbedarf des Erwachsenen bezogen ist jedoch Vitamin B_6 am stärksten in der Kartoffel enthalten. Die Art der Zubereitung hat dabei Einfluss auf den Vitamingehalt beim Verzehr, da direkte Hitze manche Vitamine zerstören kann. So enthält die mit Schale gekochte Kartoffel im Vergleich zur geschälten Kartoffel knapp doppelt so viel Vitamin C.

Kartoffelschalen und ergrünte Kartoffeln enthalten gegenüber geschälten normalen Kartoffeln ein Mehrfaches an Alkaloiden, allen voran das für die Gattung der Nachtschatten typische Solanin, daneben auch Chaconin. Es kommt in allen Teilen einer Kartoffelpflanze vor. Bei Tageslicht gelagerte Kartoffeln ergrünen, was ein Zeichen für einen erhöhten Solaningehalt ist. Aus diesem Grund sollte man Kartoffelschalen, grüne Kartoffeln und Kartoffelkeime nicht für die Ernährung oder Fütterung verwenden. Um die Aufnahme von Glykoalkaloiden wie Solanin möglichst gering zu halten, riet 2018 das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Verbrauchern zudem, dass sie grundsätzlich nur frische und unbeschädigte Kartoffeln mit Schale essen sollten. Kleine Kinder sollten generell keine ungeschälten Kartoffeln verzehren. Darüber hinaus wird in der Publikation des Instituts empfohlen, das Kochwasser von Kartoffeln nicht erneut zu verwenden und Frittierfett für Kartoffelprodukte regelmäßig auszutauschen. Weisen Kartoffelgerichte einen bitteren Geschmack auf, solle auf einen Verzehr verzichtet werden.

Quelle: Wikipedia

Blitzableiter[3], Kuhpockenimpfung und Kartoffelanbau zählen zu den großen Segnungen des Zeitalters der Aufklärung. Auf die ablehnende Haltung in Sachen Kartoffelbau wird noch hingewiesen; gegen die Kuhpockenimpfung sprach sich sogar Immanuel Kant aus – wer sich freiwillig impfen lasse, bringe sich in Todesgefahr. Außerdem wurde behauptet, daß mit der Beseitigung der Pocken – »ausgleichend« – Scharlach und Masern und andere Übel heftiger würden[Anm.4].

Teilte man die europäische Geschichte ein nach der Art des Hauptnahrungsmittels, so ist die Zeit bis zum Ausgang des 18.Jahrhunderts als eine Zeit des Fladen, des Muses, des Breis und des Sterz aus Hirse, Gerste, Roggen, Hafer und anderem Getreide zu bezeichnen. Am Anfang des 19.Jahrhunderts beginnt die Kartoffelzeit und etwa ab den 1920er-Jahren die Zeit des Fleisches, die sich jetzt dem Ende zuneigt, denn Gülle und Methan (auch durch Reisanbau!), Rinderwahnsinn, Schweinepest und Salmonellen-Eier und der ungeheure, unverhältnismäßige Aufwand zur Erzeugung eines Stücks Fleisch in Relation zum hierfür benötigten Getreide zwingen zu neuen Nahrungsgewohnheiten.



Der Adel feiert.

Wegen der Kriege des 17. und 18.Jahrhunderts und der Ausdehnung des Getreidebaus im 18.Jahrhundert sank der Fleischkonsum dann wieder drastisch ab. Nach 1800 lag der Durchschnitt wieder unter 20 Kilogramm je Person und Jahr. Gleichzeitig drängten nun aber, mit je eigenen Innovationswegen, die Nutzpflanzen des neuentdeckten Amerikas auf die Fluren Europas. Bohnen und Kürbis wurden selbstverständlich – und nicht nur in den Bauerngärten, sondern auch auf dem Feld. Der Anbau von Paprika blieb auf das wärmere Ungarn (auch Altösterreich genannt) beschränkt; das Burgenland im Osten Österreichs trennt Würzen mit Paprika vom wesentlich geläufigeren Pfeffern westlich von dieser Grenze. Den Mais[Anm.5] erwähnen deutsche Kräuterbücher zwar schon um 1518/1540; als Lieferant für Maismehl kam er aber erst im 18.Jahrhundert über Ungarn-Österreich und Italien-Schweiz ins Rheintal auf die Felder (heute sieht man nur noch Maisfelder!). Reisbrei etablierte sich bis etwa 1880 bei den sog. Hochfesten.

Wilhelm Abel sieht die Stufenleiter der Ernährung (vor dem 20.Jahrhundert) eindeutig abwärts gerichtet: Vom hohen Fleischverbrauch[6] im Spätmittelalter (etwa 20 bis 40 Kilo-

3 Trotz der Erfindung des Blitzableiters verschwand die »Brontophobie«, die Gewitterfurcht, nicht. Lichtenberg beschreibt schon in dem »Göttinger Taschenkalender für 1795« die Irrationalität der Angst vor Gewitter, die doch weit weniger Opfer forderten als Krieg und Epidemien und Straßenverkehr. Im Übrigen war man der Meinung, daß Blitzableiter in die Rechte Gottes eingriffen – schon Thor warf mit Blitzen um sich, wie man in Bayreuth feststellen könnte.

6 Eine frühe Form der Globalisierung setzte im 15.Jahrhundert ein. Die Kost war bis dahin immer fleischärmer geworden. Der Zutrieb von Lebendschlachtvieh aus Polen und Ungarn brachte einen Gegentrend. Von Verbraucherzentren wie Frankfurt, Leipzig, Köln lagen die dortigen Aufzuchtgebiete, der vierte »Ring« im System des Agrarwissenschaftlers Johann Heinrich von Thünen, 1000–1500 Kilometer entfernt. Organisiert wurde dieser Ochsenhandel vornehmlich durch Nürnberger Kaufleute. Hauptverteilerstation war aber nicht Nürnberg selbst, sondern das kleine Buttstädt in Thüringen. Dort zählte man auf den Johannis-, Michaelis- und Allerheiligenmärkten oft rund 20.000 Tiere. Selbst Handwerksgesellen und Arbeiter verzehrten in dieser Ära um 1500 täglich mehrere Pfund Fleisch! Der Humanist, Jurist, Philologe und Korrektor Konrad Heresbach nennt 1568 in »Rei rusticae libri quatuor« allein für Schweinefleisch 50 verschiedene Rezepte.

gramm pro Person und Jahr bis zu 100 Kilogramm im 16.Jahrhundert in Deutschland) über den Getreidestandard der frühen Neuzeit zum Kartoffelstandard während der Industrialisierungszeit. Und jetzt zu Fertiggerichten aus gentechnisch veränderten Pflanzen – zu »Frankenstein-Food« (in Afrika auch: »Manna from hell«).



Lucas Cranach »Der Jungbrunnen«

Es wird wohl wieder eine mehr vegetarische Zeit werden, denn auch die Änderungen des bundesdeutschen Gesundheitswesens unter sozialdemokratischen Initiativen in den 1990er-Jahren und und in den 2020er-Jahren werden viele Menschen zwingen, sich zu entscheiden zwischen Brei oder einem Zahnersatz[Anm.7]. Die schmalen Einkünfte für viele Menschen werden zu einem Gebiß führten, wie es sonst nur noch Ferengi wie Quark oder der Große Nagus aufweisen oder wie sie Robert Burton beschreibt:

> »Gelbe Biberzähne, oder schwarz und schief und durcheinander wie ein alter Judenfriedhof.«

Der Brei, auch Mus oder Brod genannt, war das Hauptnahrungsmittel, mehr noch als heute Nudeln, Kartoffeln und Brot aus Getreide gemeinsam. Brei war eine hochbegehrte Speise, das Volk verband mit ihm Sattsein und Wohlbefinden, und zum »Schlaraffenland« (»drei Meilen hinter Weihnachten«) mußte man sich – wie Hans Sachs schrieb – »durch einen Berg von Hirsebrei essen«[8] und »da sein alle Häuser gedeckt mit eitel Eierfladen.«[9] Umberto Eco verweist in »Die geheimnisvolle Flamme der Königin Loana« auf eine italienische Version des Schlaraffenlandes:

> »Einer von ihnen (Zinnsoldaten sind gemeint), dachte ich unwillkürlich, muß der Hauptmann Kartoffel des Regiments der Schlaraffenland-Soldaten sein – il capitano La Patata del reggimento di Soldatini di Bengodi. Ich war mir sicher, daß er so hieß.«

Je größer die Hungersnot, desto unerschöpflicher waren die Speisen im Schlaraffenland, das für die Hungernden verständlicher war als das ferne Paradies. Leonhard Wächter, der in einer Satire die Freßlust von Mönchen lächerlich macht, schreibt 1793 in seinen »Holzschnitten«:

> »Und es träumte ihm, er befände sich auf einem großen Eierfladenanger, durchschnitten von Mandelmilchbächen, Bierflüssen und Weinseen. Die Bäume trügen statt der Blätter Wecken, statt der Früchte Schüsseln voll gedämpfter Erdäpfel, gesottener Föhren mit verlorenen Eiern, Kappen in Gallrey, gedeckter Pfauenbrein, gerösteter Reiherschenkel und gebackenen Fischrogens.«[10]

In allen Ländern Europas bilden sich mit der Abkühlung des Klimas Bilder und Ge-

8 Der Ingenieur (u.a. Anhalter Bahnhof und andere Eisenbahn-Bauten) und Schriftsteller Heinrich Seidel über ein opulentes Abendmahl: »... schlampampten wir und tranken Tee dazu.«

9 Im sumerisch-babylonischen Gilgamesch-Epos (2600 v.u.Z.) heißt es: »Am Morgen wird er den Himmel zusammenbrauen, und es wird Bier und Schwarzbrot regnen und am Abend scheffelweise Korn hageln.«

10 Weil das alles mit diesen Bezeichnungen nur noch selten auf den Tisch kommt: Föhren sind Forellen, Kappen in Gallrey sind kastrierte, gemästete Hähne (Kapphahn, Kapaun) in Gallert, in Gelee, und Pfauenbrein meint Pfauenpastete.

schichten von einem Land, in dem ausreichend Nahrung maulbereit (fliegende gebratene Tauben) ist. Und außerdem fehlt in diesen utopischen Schilderungen nie eine Darstellung einer freien und glücklichen Sexualität[Anm.11] und eine ewige Jugend[Anm.12].



So geht es im Schlaraffenland zu

Der Hunger war eine Erfahrung der Armen, aber eine ständige Angst der privilegierten (im Jiddischen bedeutet »priv« schlau oder gerissen, wenn es darum geht, sich Vorteile aller Art zu verschaffen) Reichen, die in schlechten Zeiten aber nur ihren gewohnten hohen Nahrungsstandard und nicht ihr Leben verloren.
Der Klein- und Mittelbauer und die Landarmen aßen neben dem Brei oft Pflanzen, die wild wuchsen und welche die Kinder sammeln konnten: Wurzelgemüse wie Möhren und Steckrüben, Wildpflanzen wie Brennnessel, Hederich, Ackersenf und Sauerampfer, dazu Obst und Beeren. Auf den Breistandard aus gemischten Pflanzen fiel die Bevölkerung bei jeder Hungersnot, bei jeder Getreidemißernte zurück.[13]

Christian Friedrich Hebbel beklagt über seine Jugendzeit, daß er als Botengänger und Schreiber bei dem Kirchspielvogt Mohr in Wesselburen nicht nur dessen abgetragene Kleider auftragen, sondern sich auch »mit Stallknecht und Tagelöhnern an den Milch- und Breitisch« setzen mußte. Hering (und Kabeljau, der zeitweilig etwa 60 Prozent des Fischverzehrs in Europa ausmachte) aus der Nordsee spielte für die Ernährung eine große Rolle. Die Masse der Bauern, Häusler und Kleinbauern lebte ärmlich, aber sie wurden vom Herrn ausreichend und ordentlich ernährt »genau wie die Ochsen«, damit sie nicht abwanderten. Erst in der Renaissance wird Brei und Eintopf – bei Adel, Klerus und besseren Bürgern – ergänzt mit raffinierteren und gewürzten Speisen.[Anm.14]

Hugo von Hofmannsthal über den gefangenen Schiffskoch, über Gewürze und Kartoffeln:

»Schöne purpurflossige Fische,
Die sie mir lebendig brachten,
Schauen aus gebrochenen Augen,
Sanfte Tiere muß ich schlachten.
Stille Tiere muß ich schlachten,
Schöne Früchte muß ich schälen.
Und für die, die mich verachten,
Feurige Gewürze wählen.«[15]

Mais- und Kartoffel-Anbau in Europa führten zwangsläufig auch zu neuen Anbautechniken und – nicht zu unterschätzen – zu neuen technologischen Verfahren und Erfindungen. Beispielhaft seien die Metallurgie (Agricola 1556) und die Uhrmacherei (Pendel 1675) genannt; neue Techniken erfordern neue Ausbildungsformen: In Paris werden 1743 die

13 In China gibt es eine Begrüßungsfloskel »Hast Du heute schon gegessen?«, ein Gedenken an Jahrhunderte der Hungersnöte (schreibt der Journalist Uwe Schmitt).

15 Aus dem Kontext dieses sehr schönen Gedichtes ergibt sich, daß Hugo von Hofmannsthal bei den »Früchten« die Kartoffel meint.



Festtafel

»École des Ponts et Chaussées« und 1783 die »École des Mines« gegründet. Fernand Braudel weist darauf hin, daß 1598 in Paris (wegen der allgemeinen Verschmutzung in den Straßen und in der Luft auch als »vagina populorum« verleumdet) 90 verschiedene Gewerbe bestünden, in der Mitte des 18.Jahrhunderts aber 250 und im London des Jahres 1826 sind es 846 Berufe – was ungefähr der Anzahl Lehrberufe in der Schlußzeit der DDR entsprach: Jeder lernte eine Tätigkeit und machte einen Berufsabschluß.

Ohne Kolumbus gäbe es kein Rauchverbot in New Yorker Büros und keine kokainbeeinflußte Psychoanalyse des Dr. Sigmund Freud, kein ungesundes Zusammenspiel von Pökelsalz (das 1385 von einem niederländischen Fischer erfunden wurde) mit Nitraten auf einem gebräunten »Toast Hawaii«[Anm.16]. Ohne Kolumbus keine Läuse im Weinberg (auch aus Amerika), keine Dyspepsie nach dem »Genuß« holländischer Tomaten. Ohne Kolumbus keine Befreiung der Europäer vom Getreide und dessen Wetterabhängigkeit, keine Bratkartoffeln (angeblich von ihr erfunden, sagte die im 19.Jahrhundert sehr erfolgreiche deutsche Kochbuchautorin Henriette Davidis[Anm.17]).

Die ersten Europäer, die mit der Kartoffel Bekanntschaft machten, waren die Conquistadores, die Eroberer des ehemaligen Schweinehirten und Müllerburschen Francisco Pizarro.



Maisfeld

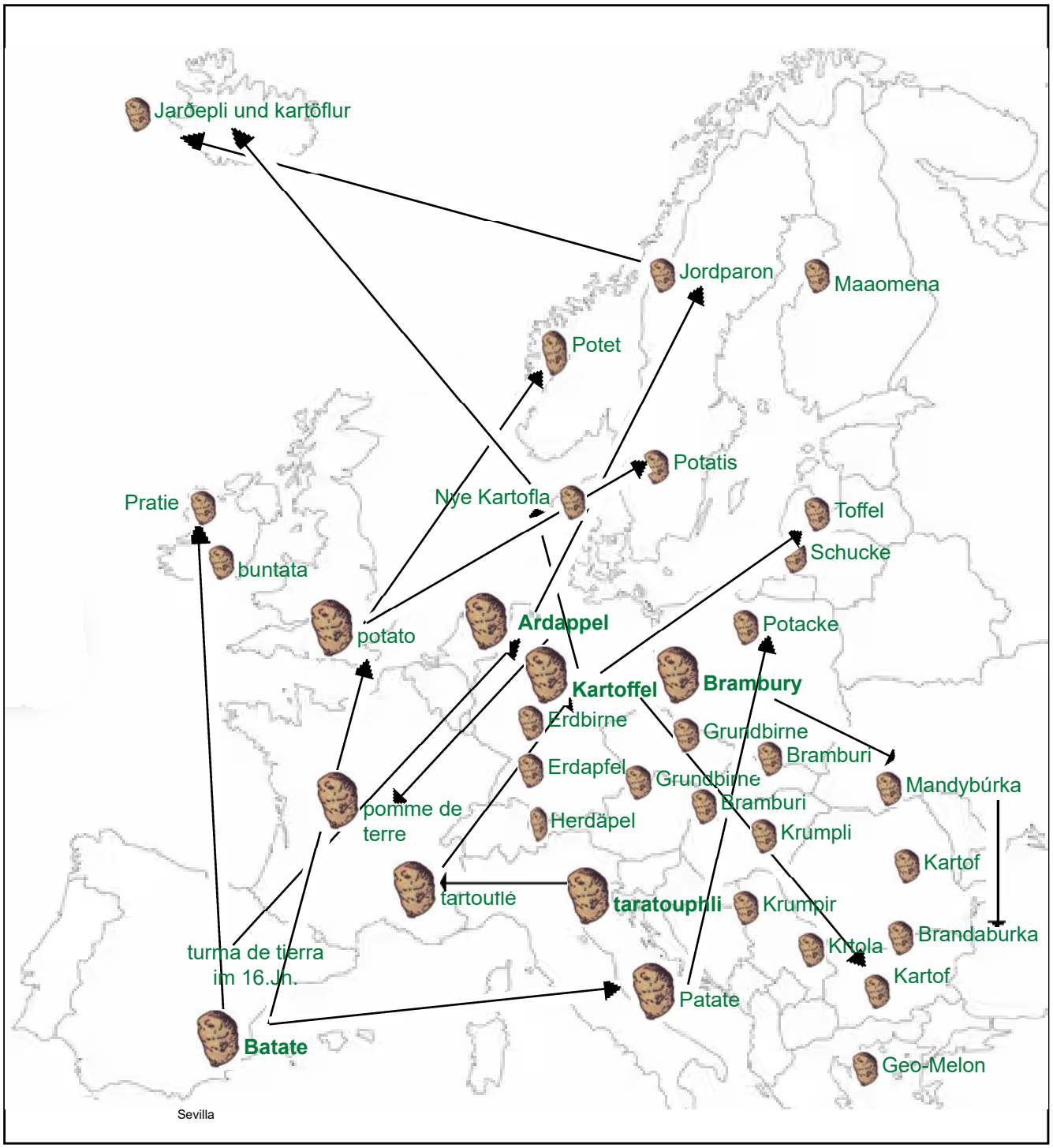
Mit 180 Mann, 27 Kanonen und 2 Pferden (von dem Inka Atahuallpa als größere Lamas angesehen) ging er in Tumbes (im heutigen Golf von Guayaquil) an der peruanischen Küste an Land und eroberte in den Jahren 1531–1536 das Inka-Reich von Huascar und Atahualpa. Erst hatten die Spanier die Bibel und die Inka das Land, nach der Eroberung war es umgekehrt. 1533 erreicht er, getrieben von unersättlicher Gier nach »El Dorado«[Anm.18], dem vergoldeten König, Cuzco im Hochland von Peru, aber nach dem wahren Goldland wird noch heute gesucht. Über die europäischen Eroberer kann man sagen, daß sie Pflanzen nicht von Gold unterscheiden konnten und nicht wußten, daß sie den wertvollsten Teil ihrer Umgebung nicht wahrnahmen.

Der italienische Mönch und Geschichtsschreiber Pietro Martire d'Anghiera schreibt in seinem Buch »De rebus Oceanicis et orbe«, 1533 in Basel gedruckt, daß die Bewohner von Darien (das heutige Panama und Kolumbien) Wurzeln essen, die sie Batatas nennen:

> »Effodiunt etiam e tellure suapte nature nascientes radices, quas ut vidi indigenae batatas appellant.«

Zwei Jahre nach Pizarro (1535) dringt Diego de Almagro von Peru aus nach Chile vor und trifft dort auf ausgedehnte Kartoffelkulturen. Es sei hier jedoch daran erinnert, daß die

Der Name der Knolle in Europa



ersten Eroberungsreisen der Spanier nach Mittelamerika bereits in den 1520er-Jahren erfolgten, und schon vor 1525 gehörte das Gebiet um Quito (der ersten Hauptstadt der Spanier in Südamerika) dem Inka Huayna Capac, in dessen Land die *papa* angebaut wurde.

Gonzalo Jimenez de Quesada beginnt 1536 auf dem Rio Magdalena gleichfalls die Suche nach »El Dorado«. Sein Ziel ist die Hauptstadt der Muiscas (bedeutet in der Chibcha-Sprache: Menschen, Leute), die neben den Sinú und Tairona berühmte Hersteller von Gold- und Edelsteinschmuck waren. Gonzalo Jimenez de Quesada[Anm.19], Rechtsanwalt und Militärrichter und wie alle Spanier im »Indien« jener Zeit berufsmäßiger Konquistador (wer will schon Bauer sein?), soll der Entdecker der andinischen Kartoffel sein, als er von den Ufern des Rio Magdalena in die Savannen von Bogotá vordrang. Im Frühjahr 1537 soll er im Muisca-Dorf Sorocotá, einem Ort in der Nähe der späteren spanischen Ortschaft Vélez angebaute Kartoffeln vorgefunden haben. Bei den Plünderungen entdecken sie in den verlassenen Häusern der geflüchteten Inkas getrocknete Kartoffeln, die sie für eine Trüffelart halten.

Hier in Sorocotá wird ihm die »krautige Dauerpflanze« von den Einwohnern vorgelegt.[20] Es war schon ein erheblicher Unterschied zu den Perlen, die sich dieser Räuber erwartet hatte. Aber es spielte keine große Rolle: Alles, was ein Wert hatte oder haben könnte, wurde mitgenommen. Bei diesem Raubzug verloren zwei Drittel seiner Leute das Leben, aber die Überlebenden gewannen eine runde Tonne Gold und eine anständige Menge Smaragde. Beschrieben wird eine Pflanze mit »ein paar zartvioletten Blüten und mit mehligen Wurzeln, die gut schmecken und welche sich die Indios gegenseitig schenken«.

Alexander von Humboldt[21] startete 1801 eine Expedition von Cartagena aus auf dem Rio Magdalena bis nach Honda, um gemeinsam mit dem Franzosen Aimé Jacques Alexandre

---

20 Alexander von Humboldt schreibt in »Ansichten der Kordilleren und Monumente der eingeborenen Völker Amerikas« (1810–1813 erschienen):

> »Die Spanier waren überrascht, sich in ein Land versetzt zu finden, wo auf wenig fruchtbarem Boden die Felder überall reiche Ernten von Mais, von *Chenopodium quinoa* und von *turmas* oder Erdäpfeln hervorbrachten.«

21 1799 schiffte sich Alexander von Humboldt mit seinem damals 25-jährigen Freund, dem Arzt und Botaniker Aimé Jacques Alexandre Bonpland im spanischen La Coruna auf der Korvette »Pizarro« ein, um seine Amerikareise zu beginnen. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse wurden von 1807 bis 1838 in einem auf insgesamt 34 Bände angewachsenem Werk »Voyage aux régions équinoxiales du nouveau continent, fait en 1799–1804« bei verschiedenen Verlegern veröffentlicht. Humboldt ging von einer ganzheitlichen Auffassung der Botanik aus, in der die Beziehungen der Pflanzen untereinander an einem Standort nachgezeichnet und mit den Umweltbedingungen in Verbindung gebracht werden. Er zeigt auf einer im »Essai sur la geógraphie des plantes« veröffentlichten Tafel, wo welche Tiere und Pflanzen leben, auf welchen Höhen bestimmte Vegetationstypen anfangen bzw. enden; erfaßt wurden auch die Landwirtschaftsmethoden, geologische Strukturen, meteorologische und physikalische Daten. Daniel Kehlmann (in »Die Vermessung der Welt«) beschreibt, wie Alexander von Humboldt für den für »Besuche« spanischer Kolonien zuständigen spanischen Minister Mariano Luis de Urquijo y Muga (»fettleibig, nervös und sorgenvoll«, Liebhaber und Maitre der Königin (Luisa María Teresa Ana de Parma, auf die er seine Macht stützte),eine Rezeptur zur Förderung der Potenz aufschreibt: »Chinarinde aus dem Amazonastiefland, Mohnextrakt aus dem mittleren Afrika, sibirisches Savannenmoos und eine Blume aus Marco Polos Reisebericht; daraus solle sich der Minister einen starken Absud (Dekokte) brauen lassen, diesen erst nach dem dritten Aufguß langsam und das jeden zweiten Tag trinken. Humboldt erhielt daraufhin sein Passepartout. Seine Rezeptur war vermutlich so wirkungsvoll wie die Mischung Linnés gegen die »Franztosen-Krankheit« – nur ohne Kartoffeln.

Bonpland[21a] das Hochland von Quito bis Kolumbien zu erforschen; er wollte nach Bogotá[22], um die damals größte Sammlung südamerikanischer Pflanzen bei dem spanischen Priester, Botaniker und Mathematiker José Celestino Muti zu besichtigen. Wegen der Erkrankung Bonplands blieb er zwei Monate in Bogotá und ging dann erst nach Quito. Das Reisen war damals schon recht mühsam. Über die Strecke von Facatativá nach Fontibión, dem letzten Ort vor Bogotá, schreibt er in seinem Tagebuch:



Expedition 1801 von Alexander von Humboldt und Aimé Bonpland

> »Der Weg geht immer weiter durch die baumlose Ebene voll Kartoffeln, Weizen und Hafer.«

Der Spanier Juan de Castellanos, ein Begleiter von Gonzalo Jimenez de Quesada, schreibt in der »Historia del Nuevo Reino de Granada« (1886 erstmals in Madrid publiziert), was er in diesem peruanischen Dorf vorfand:

> »Die Häuser (der Indianer) waren angefüllt mit Mais, Bohnen und Trüffles, kugelförmige Wurzeln, die nach Aussaat einen Stamm mit Ästen und Blättern und einigen Blüten, obgleich wenigen von blaßvioletter Färbung brachten; und zu den Wurzeln dieser gleichen Pflanze, die ungefähr 3 Palms (etwa 60 Zentimeter) hoch ist, sie sind unter der Erde befestigt und haben mehr oder weniger die Größe eines Eis, einige sind rund und einige länglich, sie sind weiß und rot und gelb, mehlige Wurzeln von gutem Geschmack, eine Köstlichkeit für die Indios und ebenfalls ein delikates Gericht, sogar für Spanier.«


Alexander von Humboldt und Aimé Bonpland am Orinoko

Juan de Castellanos berichtet über die Kartoffeln nicht aus eigener Anschauung, sondern hat Berichte von Soldaten zusammengefaßt; bedauerlicherweise hat Castellanos den Namen der indigenen Bevölkerung für diese Pflanze nicht wieder-

---

21a Dieser Bonpland, eigentlich Goujaud, hat einen sehr interessanten Lebenslauf – nach seiner Amerikareise. Nachzulesen bei wikipedia. Der Name »Bonpland« stamme angeblich von seinem Großvater, der, als er bei der Arbeit auf dem Acker von der Geburt seines Sohnes Simon erfuhr, gesagt haben soll: »bon-plant« – »guter Setzling«.

22 Nach Alexander von Humboldt hieß das heutige Bogotá ursprünglich »Bacata«, d.h. »Äußerstes der bebauten Felder«; Bacata war bis zur Eroberung durch die Spanier die Hauptstadt der Chibcha. Die Chibcha errangen in der Region eine besondere Stellung, weil sie die besten Salzhersteller (vor den Spaniern) waren; zweimal im Jahr wurden die Götter durch sexuelle Enthaltsamkeit und Salzverzicht geehrt. Das gewonnene Salz gehörte dem Herrscher, dem *zipa,* der seine Macht auch durch die Zuteilung von Salz ausübte; die Spanier übernahmen die Solquellen und untergruben somit die Macht der *zipa.*

gegeben. Anders Pedro de Cieza de León, der 1534 als Vierzehnjähriger in die Neue Welt, »Mundus Novus«, kam und 1538 als Soldat in der Armee von Sébastian de Belalcázar an der Raub-Expedition im Distrikt Popoyán (im heutigen Ekuador) teilnahm; anschließend marschierte er unter dem Kommando von Lorenzo de Aldana vom kolumbianischen Hochland bis nach Cali in Kolumbien. Mindestens siebenmal erwähnt De Cieza de León die Kartoffel, so über Funde in Popayán. De Cieza de León nannte die Kartoffel später »papas peruanorum«, brachte die Knolle (eines der wenigen unstrittigen Daten in der Frühgeschichte der Kartoffel in Europa) um die Mitte des 16.Jahrhundert nach Spanien und beschrieb die »Erdnüsse« in einem offiziellen Bericht (»La guerra de Quito«), der 1550 in Sevilla gedruckt wurde[23]:



Bogotá in einer Zeichnung von Poma de Ayala

> »In einem Ort nahe Quito haben die Einwohner, neben Mais, zwei weitere Pflanzen, welche ihnen ihren Lebensunterhalt ermöglichen: die *papas,* eine Wurzel ähnlich den Trüffeln. Sie trocknen sie an der Sonne und bewahren sie von einer Ernte zur anderen auf. Ihr Name lautet *papa* und getrocknet heißen sie *chuño.«*

De Cieza de León beschreibt die von ihm vorgefundenen Kartoffeln als eine

> »Art Erdnüsse, die durch Kochen weich werden wie eine Kastanie und eine Haut hat, die nicht dicker als jene einer Trüffel«.

Zur Verwirrung über den frühzeitigen Anbau der Kartoffel haben sicherlich beigetragen, daß De Cieza de León in seinem Bericht von *papas* spricht, doch die Übersetzer machten aus der italienischen Ausgabe seiner »Historia del nuevo reino de Granada« (1556) *tartuf(f) ole.* Das verweist auf eine eigenständige italienische Namensgebung und es spricht dafür, daß die Übersetzer die Kartoffel gesehen haben, sonst nähme man diesen Vergleich nicht vor. Heute sind in Italien *tartufo* (und seine Varianten wie *tartuffol(o), tartuffuolo* bzw. *tartuffolo* in der Toskana oder *carcioffola)* durchweg abgelöst durch *patata.* Eine andere ursprüngliche Bezeichnung für die Kartoffel *pomo* bzw. *pomo die terra*[24] (im Piemont *pom d'terra)* oder *mele di terra* (1767), wohl abgeleitet vom französischem *pomme de terre* ist gleichfalls verschwunden.

Francisco López de Gómara berichtet von der Kartoffel in seiner »Historia General de las Indias«, 1552 gedruckt, die er im oberen Caucatal im heutigen Kolumbien, auf dem südlichen Hochland von Callao in Peru und um Quito in Ekuador fand.

Andere Spanier meinten, die Kartoffel »sei ein sehr gutes Nahrungsmittel« oder daß »gemahlene Kartoffeln einen guten Geschmack hätten«. Andererseits meinte Bernabe Cobo, die Peruaner äßen alles, solange sie davon keinen Schaden davontrügen, einschließlich »tausend verschiedene Arten von abstoßenden Ungeziefern[Anm.25]«. Kartoffeln seien eines

23 3 Jahre später veröffentlicht Pedro de Cieza de León die »Cronica del Peru«, in der er ebenfalls auf die Kartoffel verweist.

24 Dieser Name wird ausschließlich in der Lombardei und in der Emilia und außerdem im Tessin verwendet.

der »sehr gewöhnlichen« Nahrungsmittel, die Brot ersetzen würden. Spanische Frauen könnten jedoch aus den Kartoffeln »die köstlichsten Krapfen« herstellen.

In seiner »Historia General de las Cosas de Nueva España« berichtet Francisco Fernández de Sahagún, daß er Kartoffeln – »papas silvestres« – auf dem Markt von Tenochtitlán (heute Mexiko-Stadt) gesehen habe; es handelt sich bei diesem Bericht unzweideutig um die andinische Knolle und nicht um die Süßkartoffel.

1553 veröffentlicht Francisco López de Gómara in Medina seine Geschichte der Eroberung Mexikos und Perus und schreibt über das Gebiet um Calla in Peru:

> »Die Menschen leben seit Hunderten von Jahren in diesen Tälern und essen Mais und Wurzeln, ähnlich den Trüffeln, die sie *papas* nennen.«

López de Gómara erwähnt – wie auch in anderen Berichten über Mexiko – in seinem Bericht nicht die Kartoffel; der Anbau der Süßkartoffel ist andererseits nachweisbar.

Ein anderer Plünderer war Nikolaus Federmann d.J. aus Ulm, der im Auftrag des Augsburger Handelshauses Welser dessen »Klein-Venedig« (Venezuela[26]) ab 1529 mit spanischen Siedlern und deutschen Bergleuten kolonisierte[Anm.27]. Federmann unternahm in den Jahren 1536 bis 1539 eine (zweite) Erkundungsreise in das Innere Südamerikas. Im Frühjahr 1538 hatte diese Expedition das Stromgebiet des oberen Meta erreicht. Federmann schreibt:

> »Ich zog voraus, bis ich in das Revier des mächtigen Meta-Stromes kam, wo ich wegen des vielen Himmelswassers und des Steigens der Ströme warten mußte. Nur für drei Monate reichten die Lebensmittel in der fast unbevölkerten Gegend. Ich zog daher weiter, aber Proviant bot sich nicht; an vielen Tagen fehlte das Brot, Wurzeln der Erde und Früchte der Bäume bildeten unsere Nahrung.«

Federmann beschrieb in seinem 1557 in Hagenau (nach seinem Tod) gedruckten Bericht »Indianische Historia« die Nahrungsmittel der Einwohner und erwähnt eine Knollenfrucht, bei der es sich wahrscheinlich um die *batate* gehandelt hat. Auch der Schatzmeister von Peru, Agustin de Zarate, berichtet 1544 über den Anbau der Kartoffel und bezeichnet sie als eine wichtige und eßbare Frucht. Federmann ist wohl der erste Deutsche, der eine Kartoffel sah und aß.

Viele der Pflanzen aus der Neuen Welt gelangten auf die Kanarischen Inseln – letzter Stützpunkt auf der Seefahrt nach Amerika (als wenn es einen Fußweg gegeben hätte!) und ebensosehr auch erster Anlaufpunkt bei der Rückkehr –, bevor sie das europäische Festland, Spanien oder England, erreichten. Pedro Agustín del Castillo weist 1737 in einer Liste nach, daß manche der frühen Autoren die Kartoffel auf den kanarischen Inseln »papas«, aber auch »patates« nannte, während »batates« eindeutig für die Süßkartoffel bestimmt war. Nur hier werde auch die Bezeichnung »papa« neben der »patatas« gleichrangig verwendet. Der auf den Kanarischen Inseln lebende Zuckerhändler, Historiker und als Ketzer beleumdete Engländer Thomas Nichols berichtet in »A Pleasant Description of the fortunate Islandes called Islands of Canary« (post mortem 1583 bei Thomas East in London gedruckt):

> »Diese Inseln haben einen außergewöhnlich guten Wein, insbesondere in der Stadt Telde, und verschiedene Sorten guter Früchte wie *batata,* Melonen, Birnen, Äpfel, Orangen, Lemonen, Granatäpfel, Feigen, mehrere Sorten Pfirsiche und viele andere Arten.«

---

26 Venezuela wurde als Klein-Venedig bezeichnet, weil die dort lebenden Eingeborenen ihre Häuser im Maracaibo-See auf Pfählen gebaut hatten. Die den Welsern vom spanischen Königshof zugesprochene Kolonie wurde in spanischen Dokumenten als »provincia de venezuela y cabo de la vela« bezeichnet.

1555 gelangen nachweisbar die ersten rotschaligen Kartoffeln nach Spanien. In einer anderen Quelle steht, daß dies erst 1558 durch einen Seemann erfolgt sein soll, der die Kartoffeln dann nach England brachte; dort wurden sie – wie in ihrer virginischen Heimat »Ratsta« genannt und erst später (von Raleigh) in »Potato« umgetauft. Beide Daten können richtig sein: Es kann sich um die andinische Knolle, aber auch um die Süßkartoffel gehandelt haben. An einer Stelle stand geschrieben, daß Pizarro die Kartoffel bereits 1526 nach Spanien gebracht haben soll. Diese Behauptung ist unrichtig, denn Pizarro entdeckt Peru erst 1528: es mag wohl sein, daß Soldaten, die mit Pizarro plünderten, die *batate,* die Süßkartoffel, als Marsch- und später als Schiffsverpflegung mitgebracht und die übriggebliebenen augenhaften Knollen in ihren Heimatdörfern gepflanzt haben.



Denkmal von Nikolaus Federmann in Riohacha (Kolumbien)

Einige Inselbewohner Gran Canarias begleiteten schon Kolumbus bei seinen Reisen (war ja schon der halbe Weg), und später gab es in der Neuen Welt Eroberungsexpeditionen mit starker Beteiligung von Soldaten der Kanarischen Inseln. Bewohner der Kanaren übernahmen in der Verwaltung Amerikas wichtige Ämter; einige neue Städte und Orte (Matanzas auf Kuba, Montevideo, San Antonio in Texas) wurden von Kanariern gegründet; es gab also sehr enge persönliche und wirtschaftliche Beziehungen zwischen der Neuen Welt und den Kanarischen Inseln.

Die Handelsbeziehungen waren so eng, daß zum Beispiel für je 100 Tonnen von den Kanarischen Inseln exportierter Güter auch (ab 1678) fünf Familien nach Amerika auswandern mußten; sämtliche Exporte und Importe mußten nach 1502 vom »Casa de la Contratación«[28] in Sevilla genehmigt werden. Von Beginn an wurden diese Vorschriften nicht eingehalten, obwohl mehrmals die Organisation geändert wurde.

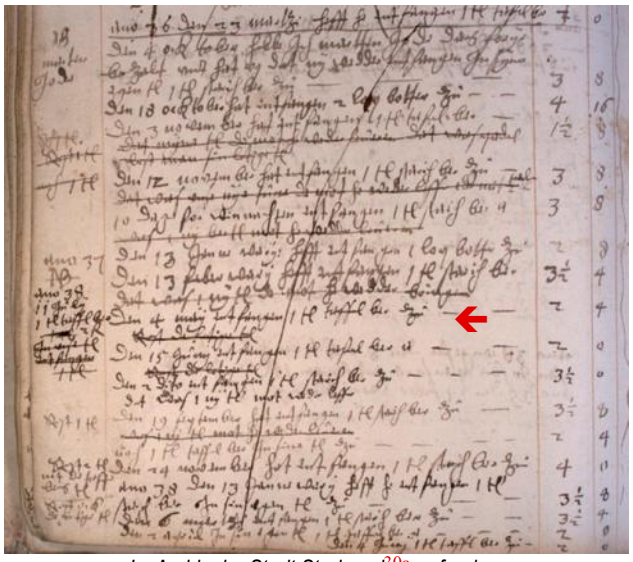
In den »Protocolos Notariales del Archivo Histórico de las Palmas de Gran Canaria« ist von Lorenzo Palenzuela am 28.November 1567 der Export von drei mittelgroßen Fässern mit Kartoffeln, grünen Limonen und Feigen dokumentiert, welche Juan de Molina y Quesada an seinen Bruder Luis de Molina y Quesada in Antwerpen[Anm.29] verschiffen läßt. Es ist zu vermuten, daß die Familie de Quesada die Knollen aß und nicht irgendwo einpflanzte, denn sonst hätte Clusius davon gehört. Zu dieser Zeit wohnte er nämlich in Antwerpen; es hat sich bisher nicht feststellen lassen, ob Clusius die Kartoffel zu diesem Zeitpunkt kennenlernte. Sicher ist nur, daß er über die Knolle weder 1567 noch 1568 berichtet.

Nur wenige andere Städte nördlich der Alpen hatten so enge Verbindungen auf die Iberische Halbinsel und damit nach Amerika. Anzumerken ist, daß Clusius, Bauhin und

28 Die »Casa de la Contratación« war ein 1503 von König Fernando II. von Aragón errichtetes Handelshaus, über das der gesamte Handel abgewickelt werden mußte. In der Casa, auch Indiahaus *(domus indica)* oder »Casa del Oceano« genannt, wurden alle Akten und Schriftstücke, alle Berichte der Seefahrer und Kaufleute gesammelt und aufbewahrt. Die Casa maß sich das Recht an, Schiffe aufzubringen und die Fracht zu beschlagnahmen, deren Besitzer irgendwelche Schulden beim König hatten, und förderte so in erheblichem Maße das um sich greifende Piratenwesen im 16.Jahrhundert. Die Casa wurde 1717 nach Cádiz verlegt. Damit war's aus mit der Herrlichkeit von Sevilla.

die anderen frühen Botaniker bei ihren Schriften keine Wildkartoffeln, sondern bereits in Amerika von den Ureinwohnern kultivierte Züchtungsprodukte beschrieben haben. Antwerpen war aber auch ein wichtiger Handelspartner für die östlicher liegenden Städte. Im Kaufmannsbuch von Jacob Jansen in Stralsund ist dokumentiert, daß dieser am 4.Mai 1637 einen Scheffel *tuffel* für 2 Reichstaler und 4 Groschen, am 15.Juni 1637 einen weiteren Scheffel für 2 Reichstaler und am 11.Juli 1638 abermals einen Scheffel *tuffeln* für 2 Reichstaler an den sehr wohlhabenden Brauer Jo(a)chim Vischer und beerdigt in St. Nikolai – was seinen Wohlstand bestätigt) verkaufte. Leider läßt sich aus dem sorgfältig geführtem Buch über seine Verkäufe nicht feststellen, woher Jansen seine Kartoffeln hatte, doch der Kaufmann hatte auch Geschäftskontakte nach Antwerpen, so daß nicht auszuschließen ist, daß seine *tuffeln* über diesen Weg kamen.

Am 25.April 1574 wird von dem Notar Luis de Balbao dokumentiert, daß »zwei Fässer mit Kartoffeln und acht Fässer mit Branntwein von Teneriffa von Juan de Molina an Hernando Quintana« ins französische Rouen geschickt wurden. Rouen war zu jener Zeit eine blühende Handelsstadt und wies – wie Antwerpen – einen hohen Anteil protestantischer Bevölkerung auf.



Im Archiv der Stadt Stralsund[30a] *gefunden:*
Eine Seite aus dem Kaufmannsbuch von Jacob Jansen, in dem dieser am 4.Mai 1637 den Verkauf von 1 Scheffel tuffeln für 2 Reichstaler und 4 Groschen, am 15.Juni 1637 einen weiteren Scheffel für 2 Reichstaler und am 11.Juli 1638 nochmals 1 Scheffel tuffeln für 2 Reichstaler dokumentiert, jeweils an den Brauer Jochim Vischer.
1 Reichstaler macht zwischen 20 und 25 Euro aus; d.h. der erste Kauf macht fast 50 Euro aus. Kartoffel wurden in Mecklenburg angehäuft gemessen; 1 Scheffel wog ungefähr 40 Kilogramm.

Erste Kartoffelfelder wurden schon vor 1570 in Spanien angelegt. 1586 schreibt der Gouverneur von Youyos Diego Davila Briceño, der mehr als 45 Jahre in Peru verbrachte, einen Bericht (»Descripción y Relación de la Provincia de los Yauyos«) und stellt fest,

> »wenn wir sie nur in Spanien ebenso kultivieren wollten, wie dies die Indios zu tun pflegen, dann wäre dies für unser Land in Jahren des Hungers eine große Hilfe«.

Es ist strittig, ob Briceño die Betonung auf das »wenn« oder auf »ebenso wie hier« liegt[30]. Da aber die Kartoffel zweifelsfrei bereits um diese Zeit in Spanien angebaut wurde, kann es nur um eine Mengenbestimmung gehen. Das Saatgut für diese ersten Pflanzungen stammte zumeist aus der Region um Lima herum.

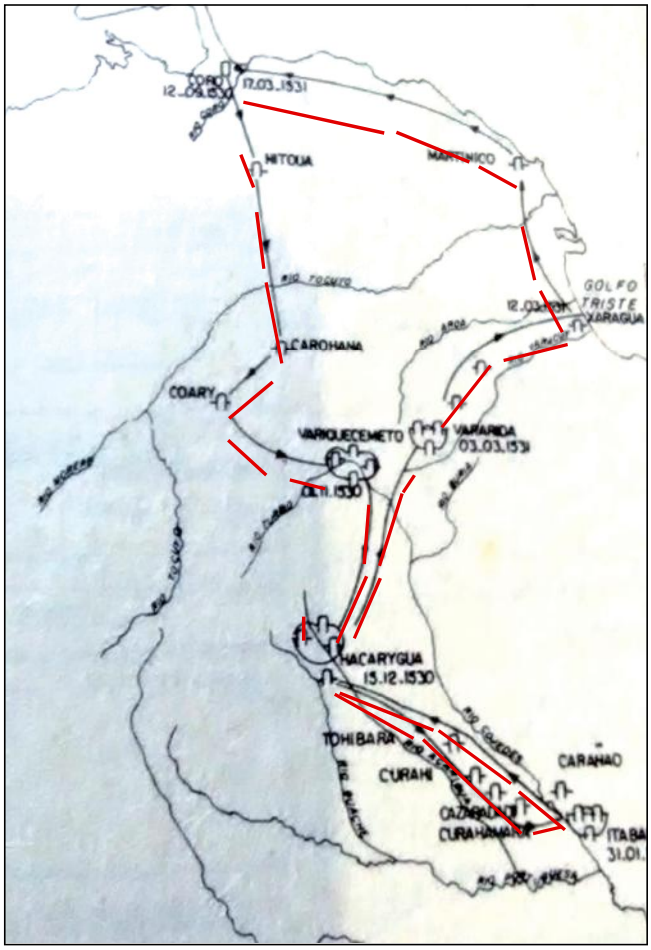
Verbürgt ist, daß am 27.Dezember 1573 von Mönchen im 1546 erbauten »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« im südspanischen Sevilla rund 10 Kilogramm Knollen

---

30 Auf die Betonung kommt es an:
»Durch *diese* hohle Gasse muß er kommen!« / »Durch diese *hohle* Gasse muß er kommen« / »Durch diese hohle *Gasse* muß er kommen.« / »Durch diese hohle Gasse *muß* er kommen.« / »Durch diese hohle Gasse muß *er* kommen.« (Geßler)

30a Das Archiv Stralsunds zeichnet sich dadurch aus, daß in früheren und kriegerischen Jahrhunderten auch städtische Dokumente nicht zentral, sondern bei den einzelnen Bürgern verwahrt wurden. Das schützte die Akten vor vollständiger Plünderung, aber auch vor Brand.

gekauft und bezahlt wurden. Nach den Einkaufsunterlagen sind von Ende November bis März regelmäßig Knollen auf dem Markt gekauft worden. In Sevilla landeten Schiffe an, die nach einer etwa fünfmonatigen Reise direkt aus Südamerika gekommen waren. Doch die an das Siechenhaus gelieferten Knollen kamen wahrscheinlich nicht aus der Neuen Welt. Es sind jedoch Zweifel angebracht, ob es sich hier wirklich um unsere andinische Kartoffel handelt: Der spanische Arzt und Botaniker Nicolás Monardes lebte in Sevilla und veröffentlichte 1577 eine Übersicht (»Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias occidentales«, 1577 in Englisch »Joyfull News out of the New Found World« – »Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt«) über die aus der Neuen Welt kommenden Pflanzen und beschreibt ausführlich die Süßkartoffel, von der er sogar gekostet habe, doch von der Kartoffel schreibt er nichts.[31]



Reise von Nikolaus Federmann in den Jahren 1530/31

1576 gehörte die Kartoffel bereits zur normalen Hausmannskost im »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas«. Salaman schlußfolgert aus diesen beiden Daten, daß die Kartoffeln demnach spätestens 1569 aus Amerika nach Spanien kam und folglich spätestens 1570 erstmals in der Region Sevilla angebaut wurden.

Die nach Toledo verbannte Mystikerin Teresa von Ávila schreibt am 26.Januar 1578 an ihre Äbtissin im Kloster der »Unbeschuhten Karmeliterinnen« in Sevilla:

> »Die Erdäpfel, die ich erhielt, als ich krank war, haben sehr gut geschmeckt.«

Der Holländer Oliemans meinte 1988 irrtümlich, damit sei Teresa von Ávila[Anm.32] die erste namentlich bekannte Kartoffelesserin in Europa, doch – wie schon erwähnt – die Familie de Quesada in Antwerpen bekam mehr als zehn Jahre vorher (1567) die Kartoffel auf den Tisch.

Während der Prior des »Hospital de la Sangre« noch im Frühjahr 1584 die Kartoffeln nur pfundweise kaufte – zum Dessert, als Delikatesse oder als Aphrodisiakum (von griechisch »zum Liebesgenuß gehörend«) für die Brüder –, erwarb er sie im Herbst desselben

31 Die schweizerische Historikerin Colette Abegg-Mengold verweist in »Die Bezeichnungsgeschichte von Mais, Kartoffel und Ananas im Italienischen. Probleme der Wortadoption und –adaption« darauf, daß erstmals der US-amerikanische Historiker Earl J. Hamilton in seinem »American Treasure and the Price Revolution in Spain 1501–1650« von den Kartoffeln im »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« in den »Harvard Economic Studies« 1934 schrieb. In einem Anhang von Hamiltons Aufsatz werden die Preise für die Nahrungsmittel und die spanischen und englischen Bezeichnungen aufgeführt: *patatas* wird hier mit *potatoes* übersetzt – die Kartoffel wurde im 16.Jahrhundert in Spanien aber noch *papas* genannt. Wie so häufig: Einer schreibt vom anderen ab und prüft nicht mehr den Wahrheitsgehalt.



Hospital de la sangre in Sevilla

Jahres schon in einer Menge von 25 Pfund. Das weist darauf hin, daß die Kartoffel in Spanien wuchs und geerntet wurde und diese in andere Orte verschickt wurde, zum Beispiel in die spanisch-habsburgischen Niederlande. Aber es kann auch darauf verweisen, daß die Mönche aus dem »Indien-Handel« so viel Gold abbekamen, daß sie sich die Kartoffel häufiger leisten konnten.

Die Quittungen des »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« in Sevilla gehören zu den frühesten Belegen für den Anbau der Knollen in Europa. Nach neuesten Forschungen ergibt sich jedoch ein differenzierteres Bild: Zum einen ist in keinem anderen Hospital oder in anderer Weise in Sevilla ein Beleg für den Handel mit Kartoffeln zu finden und zweitens – entscheidender: Die Knollen des »Hospital de la Sangre« waren wohl Süßkartoffeln.

Es gibt möglicherweise einen weiteren frühen Beleg: 1517 zeichnet Albrecht Dürer in Nürnberg die »Drei Bauern im Gespräch«, die einen Korb mit Früchten bei sich haben. Man sehe sich den Inhalt dieses Korbes genau an. Das sind keine Eier, keine Äpfel, keine Birnen, keine Pflaumen oder Rüben. Alles zu »unrund«, zu ungleichmäßig, zu groß oder zu klein – das können nur Bataten sein. Nicht zulässig diese Schlußfolgerung? Zur Erinnerung: Dürer war 1490−1494 nach Colmar, Straßburg und Basel gewandert, 1495 nach Italien, 1505−1506 ein weiteres Mal; da ist er von der Kaufmannsstadt Venedig nach dem mit Spanien in enger Verbindung stehenden Bologna gegangen, um dort die »heimlichen Perspektiven« zu erlernen. Bekanntlich zeichnete Albrecht Dürer die Flora nicht unbedingt artgenau, wohl aber die Fauna; das schließt doch wohl auch Eier ein, die angeblich in dem Korb sein sollen. Eier hätte Dürer »artgenau« gezeichnet[33], aber Bataten – die kannte doch jeder Italienreisende. Flora war uninteressant.

Und ist es nicht bemerkenswert, daß im Raum Erlangen und Nürnberg die Bezeichnung »Potaken« bzw. »Pataken«, abgeleitet von »Batate« – vor der heutigen Verwendung des Ausdrucks Erdapfel – benutzt wurde: Spricht das für eine frühe Kenntnis einer Knolle aus der Neuen Welt im Nürnberger Raum? In Bamberg sagte man »Bodaggen«. Im deutschen Sprachgebiet kommt eine Ableitung von Batate sonst nur in den an die Niederlande und Belgien angrenzenden Gebieten (einschließlich westfriesischer Gebiete) vor.

Die »Neue Welt« war das »Jahrhundert«-Ereignis, die Schätze aus »Indien« wurden durch ganz Europa gereicht – da hat ein wißbegieriger, auf Wanderschaft sich befindender Künstler wie Dürer doch davon erfahren, das sieht man sich doch an – gerade als Künstler, der lernen will –, da versucht man doch Impulse für die eigene Arbeit zu erhalten! Die Marktbauern sind zwar in Nürnberg gezeichnet worden, aber könnte es sich nicht um eine Adaption, um eine Anpassung an den fränkischen Geschmack handeln?! Ein Mann wie Dürer, der sich als Erster an das Aktzeichen wagt, der als Erster einen »Hasen«, also ein niederes Tier, zeichnet, soll von der *batate* nichts gehört haben? Er könnte doch auch eine »niedere« Pflanze, eine Wurzel, gezeichnet haben? Und wir sollten nicht vergessen, daß Dürer anläßlich seiner Reise durch die Niederlande in Brüssel eine Ausstellung von Karl V. besucht, in der der Kaiser die Kostbarkeiten von Montezuma und andere Dinge aus Amerika zeigen läßt.

33 Im Gebetbuch für Kaiser Maximilian I. verwendet Dürer (vor seiner Italienreise!) ein ähnliches Motiv; auf fol.52 skizziert er eine Bäuerin mit Korb, in dem der Inhalt wohlgerundet ist – es handelt sich hier ganz eindeutig um Eier.

Das »Albrecht-Dürer-Haus« in Nürnberg teilte auf Anfrage des Autors wegen des Inhalts des Korbes am 21.August 1996 mit:

> »Bei den Objekten im Korb der Bauern handelt es sich um Eier. In keinem Fall können es Kartoffeln sein, da diese erst sehr viel später (im 17.Jahrhundert) in Europa ein geführt wurden.«

»Im 17.Jahrhundert«! Diese Antwort ist so nicht richtig! Auf die deshalb erfolgte zweite Anfrage teilte das Museum mit, ein Dürer-Experte sei zu dem Schluß gekommen, daß es sich um Eier im Korb handelt. Von der an der Pegnitz ansässigen »Forschungsstelle Huhn und Ei« war noch keine Stellungnahme zu erhalten; doch: in den letzten 500 Jahren haben sich die Hühnereier ganz schön verändert!

Und noch ein Punkt: Martin Luther[Anm.34] beginnt seine Bibelübersetzung 1521, Mitte Februar 1522 war die erste Fassung der Pentateuch-Übersetzung abgeschlossen, etwa Mitte 1523 erfolgt der Druck in Wittenberg. Martin Luther, der wegen einer besseren Verständlichkeit in einer einfachen volkstümlichen Ausdrucksweise und mit allgemein bekannten bildhaften Begriffen die Bibel aus dem Hebräischen (nicht für das ganze Deutschland, sondern für den näheren-weiteren Umkreis seiner Heimat – er konnte doch da noch nicht wissen, daß er einen »Bestseller« geschrieben hatte) übersetzte, verzichtet darauf, in Mose 1, 30.Kapitel, Vers 14-16, den Begriff Dudaim in die deutsche Sprache zu übertragen und vermerkt als Glosse, als erklärende Randbemerkung:



Albrecht Dürer:
»Marktbauern mit Korb« (und Eiern?)

> »Frage du selbst was Dudaim sind. Es sollen Lilien/Es sollen Beer sein/vnd niemand weis/was es sein sollen. Es heissens etliche Jüden Kirschen/die in der Weitzenernd reiff sind etc.«

Jetzt kommt sein Zeitgenosse und anfänglicher Mitstreiter wider die römische Kirche Huldrych Zwingli (von Luther verunglimpfend auch Zwingel[34a] genannt) ins Spiel: Die Züricher Bibelübersetzung (auf ihn zurückzuführen) und später Martin Buber übersetzen *dudaim* mit »Liebesäpfel«. In der »Biblia Hebraica Stuttgartia« steht geschrieben *du(o)daim* = Liebesäpfel; übersetzt werden diese Liebesäpfel in der deutschen Einheitsübersetzung mit »Alraune«. Aber: die Alraune[35] *(Mandragora officinarum)* gehört zu den Nachtschattengewächsen (wie die Kartoffel) und ist vom Mittelmeergebiet bis zum Himalaja verbreitet; da die »Echte Alraune« nur in Südeuropa wächst, konnte sie nicht auf einem Feld bei Eisenach

---

34a Im Grimmschen Wörterbuch wird »Zwingel« beispielhaft zitiert: »warde ich in den zwingel der stat als ein stinckendes ahs, den hunden, thieren und voglen zu verzeren fürgeworffen«, kurz eine Abfallstelle.

35 Die Engländer glaub(t)en, daß die Alraune besonders an jenen Stellen wächst, auf denen inzestuöses Sperma den Boden befruchtet. Es sei darauf verwiesen, daß für die Flugsalbe, die die Hexen und Hexer benötigen, um in der Walpurgisnacht zum Brocken zu fliegen, neben Silberblatt, Eisenkraut, Tollkirsche die Alraune unverzichtbar ist. Giovanni Battista della Porta meinte 1558 in seiner »Magia naturalis«, daß die Hexensalbe nicht das Fliegen ermögliche, wohl aber Halluzinationen hervorrufe.

oder Wittenberg zufällig gefunden werden. Doch andererseits wurde die Mandragora als Erdapfel (erdöpfel) und Hundesöpfel bezeichnet – schwierig, schwierig! Erdapfel wurde auch benutzt für Melonen, Gurken, Kürbis und Alpenveilchen.[36]

In der Bibel der »Preußischen Haupt-Bibelgesellschaft« von 1905 steht an dieser Stelle das hebräische du(o)daim, während in der Ausgabe von 1931 »Liebesapfel« steht. In der »Biblia Hebraica« wird zusätzlich darauf verwiesen, daß auch im Hohelied 7.Kapitel, Vers 12, das hebräische »du(o)daim« verwendet wird, was in der Luther-Ausgabe von 1931 mit »Liebesäpfel«, in der Ausgabe von 1905 mit »Granatäpfel« übersetzt wird. Liebesäpfel, Granatäpfel, Alraune oder doch die Tomate[36a]?

Das kann bedeuten: Huldrych Zwingli könnte die sehr frühzeitig aus Mexiko über Spanien und Italien in Europa verbreitete Tomate gekannt haben[37], und dieser »Liebesapfel« müßte auch dem »einfachen Volk« in der Züricher Umgebung bekannt gewesen sein; es darf nicht vergessen werden, daß die Piemonteser Waldenser in die Schweiz flüchten mußten.

Daran schließt sich zwangsläufig die Frage an: War die Batate zu diesem Zeitpunkt in der Züricher Gegend wohlbekannt, gar angebaut worden? Hat Luther mit der Nicht-Übersetzung von *dudaim* ebend nicht die Tomate bezeichnen wollen (weil im alten Israel nicht bekannt und nur verwirrend für das Eisenacher Volk)? Diese historische Möglichkeit führt zu Weiterungen. Denn immerhin: Der in Doberan und Parchim wirkende evangelische Theologe Johann Colerus erwähnt in seinem Haushaltungsbuch, 1592 in Wittenberg erschienen, die Kartoffel; es gibt jedoch noch keinen Beleg für einen Anbau der Kartoffel in Wittenberg oder Umgebung zu diesem Zeitpunkt.

Ein Blick auf die Landkarte zeigt, daß der Weg von dem »internationalen« Handelsort Nürnberg nach Norden, nach Leipzig an Eisenach – über die seit Römerzeiten bestehende *Via Imperii* – vorbeiführen kann. Wenn Dürer die *batate* kannte und zeichnete (und wegen des Bilderreizes Bekanntes mit weniger Bekanntem zusammenführte), dann ist es nicht ausgeschlossen, daß auch Martin Luther von den Knollen gehört haben kann und von ihrer Bedeutung für die »ehelichen wercke« angetan war:

> »Das Haar einer Frau ist stärker als ein Glockenseil.«

Nur nicht *bataten,* Tomaten und Liebesäpfel in der »Biblia« (begnadet mit Kurfürstlicher zu Sachsen Freiheit) durcheinanderbringen – nicht die klare, reine, eindeutige Sprache verwirren. Luther war verständlich, begrifflich, begreifbar für die Bauern und Bürger. Da mußte Luther sein Testament nicht von anderen Dolmetschern klügeln lassen, da bestand Luther durch ein gutes Werk, da konnte er auf eine Rechtfertigung verzichten. Er weicht ja auch an anderen Stellen von der hebräischen Vorlage ab – da war kein Tarantara, *kein tuttet odder tattet, kuckelt odder kakellt.* Und wir alle kennen Martin Luthers Spruch:

> »Wenn ich wüßte, daß morgen die Welt unterginge, würde ich doch heute noch einen Grüblingsbaum pflanzen.«

Einer Übersetzung des *dudaim* mit »Alraune« hätten die Bürger in Wittenberg nicht

---

36 Der Name kommt aus dem althochdeutschen *erdaphul,* womit – über ein paar Umwege und Wort-Veränderungen – eine Gurken- oder Melonenart gemeint war. Eine der Ursprünge war die aus dem lat. kommende Bezeichnung Pepo, ein aus der Erde, nicht am Baum (!) wachsender Apfel.

36a Ein Zitat von Jean-Paul Sartre in dessen Schrift »Überlegungen zur Judenfrage« (1954) soll hier, zugegeben: aus dem Zusammenhang gerissen, wiedergegeben werden: »Es muß etwas an der Tomate sein, da es mir graut, sie zu essen.«

37 Man bedenke, daß Zwingli 1522 in seiner Predigt »Von Fryheit der spysen« gegen die Fastengebote polemisiert, also sich mit Essen und Nahrungsmitteln auseinandersetzte.

viel abgewinnen können, deshalb auch die bis 1526 beigegebenen Wörterverzeichnisse zum Neuen Testament, als Lesehilfe beigebunden.

Es kamen auch – im Auftrage der Reyes Católicos, der »Aller-Katholischen Majestäten« in Spanien Fernando II. und Isabella I. – nie gesehene Tiere, unbekannte Pflanzen[38] und kupferfarbene Menschen. Sir Thomas Beecham, ein Dirigent: »One should try everything once, except incest and folkdancing.« (Man sollte alles einmal ausprobieren – außer Inzest und Volkstanz.)

Eleonore Schmitt nennt neben der Kartoffel Paprika (Chili, nicht aus Ungarn, auch »penis pepper« genannt) und Peperoni. Gartenbohne, Mais (Popcorn ist eine 5000 Jahre alte Erfindung der amerikanischen Ur-Einwohner), Maniok, eine neue Kürbisart, Kapuzinerkresse, Wildreis[39], Ananas (aus Mokupuni o Hawai'i? Nein), Avocado, Papaya, Kürbis, Vanille[40], Tabak (»Herba Reginae«), Erdbeere[Anm.41] (die kleinere Wald-Erdbeere gab es schon in Europa), Feigenkaktus, Sonnenblume, Erdnuß (nicht aus Plains in Georgia und als »Peanuts« nicht nur aus der Deutschen Bank)[42], Kakao[Anm.43], Cashew und Chinin[Anm.44] stammen wie die Truthenne am »Thanks-Giving-Day« ebenfalls aus Südamerika. Und es kommt – wie schon erwähnt – die Tomate[Anm.45].

Einige der Neophyten – so nennen Botaniker Pflanzen, die erst nach dem Beginn der Neuzeit (um 1450 Erfindung der beweglichen Letter, 1453 Eroberung Konstantinopels oder Entdeckung Amerikas) nach Europa eingeführt wurden[Anm.46] – neigen zu starker Ausbreitung. Drei Fünftel aller heute in der Welt angebauten Feldfrüchte sind den Ureinwohnern Amerikas zu verdanken.

Was fängen italienische Köche an ohne Broccoli, Tomaten (die über Mexiko zuerst nach Italien kamen) und Zucchini? Wie schmeckt Cappuccino ohne den von Cortés mitgebrachten Kakao? Die Baumwollfelder und die Kultivierung der Kartoffel führen zur ersten industriellen Revolution und – später – zum gesellschaftlichen Umsturz. Auch das deutsche Wohnzimmer und die Balkone werden von der Entdeckung Ame-

38 Interessant ist auch die sprachliche Seite bei der Einführung und Anpflanzung neuer Pflanzen: Teilweise übernahm man mit der fremden Sache auch das fremde Wort, z.B. aus dem Arabischen die Kapern, die Sultaninen, den Zucker, den Spinat. Pfirsich (lat. *Prunus persica),* Zwetschge (Pflaume aus Damaskus), Apfelsine (China-Apfel) und »türkischer Weizen« oder »Welschkorn« für den Mais (auf dem Balkan hieß der Mais nach Braudel u.a. Tengeri, Fermentum, Mumuruz, Gălăb, Mumuli, Male, Pèenka, Papur oder arabischer bzw. ägyptischer Weizen) spiegelten die geographische, die richtige oder die vermeintliche Herkunft. Die Ortsbezeichnung »türkisch« wurde nur von den Botanikern in ihren Lehrbüchern verwendet; es war kein Begriff, der im Volk verwendet wurde. Türkisch meinte zugleich »wild, barbarisch«, aber auch »asiatisch« und »orientalisch«. Bei Kartoffeln bildeten sich sehr rasch eigene Bezeichnungen, die in vielen Gebieten nicht eine Übersetzung eines irgendwo erstmals verwendeten Namens, sondern häufig originäre Neuschöpfungen sind. Die »papa« der Inkas wurde nirgends dauerhaft übernommen.

39 Wildreis streut seine reifen Samenkörner leicht in alle Winde. Das erschwert naturgemäß die Ernte und verringert damit die Ausbeute. Pflanzengenetiker der Michigan State University in East Lansing erreichten 2005, durch Austausch einer einzigen Aminosäure in einem an der Entwicklung beteiligten Protein im Wildreis *Oryza nivara,* daß der leichtstreuende Wildreis seine Samen nicht mehr so leicht verlor.

40 Die »kleine Schote« wurde zum Verfeinern des Kakaotrunks verwendet. Der Mann der Friseuse: »Der Tod ist zitronengelb und riecht nach Vanille.«

42 Erdnüsse – so Bernardino de Sahagún in seiner »Allgemeinen Geschichte über die Dinge in Neu-Spanien« – wurden bei den Azteken von den »Apothekern« und den Ärzten verkauft, da sie gemahlen und mit Wasser vermischt als Mittel gegen Fieber verwendet wurden. Die spanischen Konquistadoren bezeichneten die Azteken, gegen die kämpften, als „Mejicanos"; die Bezeichnung „Azteke" setzte sich erst im 19.Jahrhundert durch.

rikas beeinflußt: Weihnachtsstern und Amaryllis, Anthurie und Dieffenbachie, Fuchsie und Gloxinie, Passionsblume und Petunie, Pantoffelblume und Schönranke, Kapuzinerkresse, Dahlien[47] (hat Alexander von Humboldt mitgebracht) und Zinnien, Goldruten und Sonnenhut und mehr.

Was ist die Welt ohne Tabak? Ohne amerikanischen Indigo und die Koschenille wäre der Alltag der vorchemischen Gesellschaft der Alten Welt farblos gewesen[Anm.48]. Die in Südamerika gezüchteten Meerschweinchen sind nicht nur ein gefährliches Spielzeug für Kinder (Meningitis), sondern waren (und sind) eine Delikatesse, die in Europa leider nicht mehr geschätzt wird.[49]



Kakaobaum mit Früchten

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Schriftsteller, Jurist, wurde nach Exil in der Schweiz, in England und in den Vereinigten Staaten und nach dem Staatsstreich des 18.Brumaire VIII (9.November 1799) Kanzler am Kassationsgericht, und konnte hier seiner Liebhaberei, dem Kochen, nachgehen. Er stellt 1825 in seiner »Physiologie des Geschmacks« (»La Physique du Goût«) für Friands (Feinschmecker), Gourmets (ursprünglich Weineinkäufer und -verkoster in französischen Häfen), Gourmands (vielfressende Schlemmer[50]) und Sybariten (»verweichlichte« Schlemmer aus Unteritalien) fest:

> »Man entdeckte dort außerdem die Kartoffel, den Indigo, die Vanille, die Chinarinde, den Kakao, das sind die wahren Schätze.«
>
> »Ich schätze die Kartoffel nur als ein Schutz gegen Hungersnot, denn ich halte sie für außerordentlich geschmacklos.«

Ähnlich schrieb Georg Christoph Lichtenberg Jahrzehnte zuvor über Amerika in den »Sudelbüchern«: »Es ist das wahre Kartoffel-Ophir der Welt.«[51] und »Da liegen nun die Kartoffeln und schlafen ihrer Auferstehung entgegen.« Umgekehrt kamen in die Neue Welt Kaffee, Reis, Weizen, Zitrusfrüchte und Zuckerrohr. Aber auch Ratten, Pferde, Schafe, Gänse und Katzen. Amerikas Küstengewässer wurden darüber hinaus zu Fischfanggebieten der Europäer; Dorsch und Waltran waren die hauptsächlichsten Handelsgüter, die nach Europa kamen. Zeitweilig sollen bis zu 10.000 Seeleute und etwa gleichviel Hafenarbeiter vom Fischfang vor Neufundland, Neu-England und dem Sankt-Lorenz-Strom beschäftigt gewesen sein. Schon damals wurde Raubbau getrieben.

---

47 Die Dahlie wurde im Unterwesterwald Kartoffelblom, aber auch Grumbeerblum genannt, im Dillkreis war sie als Karduffelblimme bekannt, in Soest und Euren bei Trier als Grumbirblume (so auch die Pfingstrose). In Dehlingen hieß die Blume Grumbir(n)blum und im Temeser Banat (Rumänien) Krumpierplum. Die Dahlie besitzt fleischige (kartoffelähnliche) Knollen. Die Blütenköpfe sind groß, lang gestielt und meist nickend. Form und Farbe der Blüten sind sehr verschieden.

49 Nur Menschen, Affen und Meerschweinchen müssen Vitamin C mit der Nahrung aufnehmen (alle anderen Lebewesen können den Stoff selbst produzieren). Da Meerschweinchen inzwischen wieder als Schlachtvieh angesehen werden (wie Kaninchen), sollen nach dem Willen der Brüsseler Kommission jetzt Caviiden-Pässe (analog den einheitlichen Equiden-Pässen) eingeführt werden.

50 Die Gastrimargie, also die Schlemmerei bis zur Völlerei, steht bei dem Mönch Johannes Cassianus (um 360–435) an erster Stelle seiner »acht Laster«. Außerdem gibt es noch dem »Goulu«, den gierigen Esser, und den »Goinfre«, den Vielfraß.

51 Ophir ist im Alten Testament das Land, aus dem König Salomo Gold holen ließ (1.Könige 9, 26: »Und sie kamen gen Ophir und holten daselbst vierhundertzwanzig Zentner Gold und brachten's dem König Salomo«).

Neben ungünstigeren klimatischen Bedingungen behinderte bis zur Mitte des 17.Jahrhunderts dieser erraubte Reichtum in Spanien einen feldmäßigen Anbau der neuen Knollenpflanze. Die Unteilbarkeit des Landbesitzes und das Verbot der Realteilung (mit den Gesetzen von Toro, 1505) verfestigten die klerikal-aristokratische Struktur und förderten gleichzeitig eine vermehrte Viehzucht (Schafe) und die Produktion marktgängiger Produkte wie Oliven und Wein. Die *mesta,* die Vereinigung der Viehzüchter, war mit ihrem starken Einfluß mehr an einem offenen Land ohne Einfriedungen gegen die Schafe interessiert als an der Umwandlung von Weideland in Ackerland. Fehlende Anbauflächen für Nahrungsmittel, die Vertreibung der etwa 300.000 Morusken (zumeist Bauern), Mißernten, die Pest, Auswanderung in die Neue Welt (im Laufe des 16.Jahrhundert rund 100.000 Spanier und Portugiesen) und allgemeine Landflucht führten zu einem Bevölkerungsrückgang im Spanien um mehr als 10 Prozent.


PHYSIOLOGIE
DU GOUT,
OU
MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE
TRANSCENDANTE;
Dédié aux Gastronomes parisiens,
PAR UN PROFESSEUR,
TOME PREMIER.
PARIS,
CHEZ A. SAUTELET ET Cie LIBRAIRES,
1826.

Titelseite der »Physiologie du Gout ou Méditations de Gastronomie« von Jean Anthelme Brillat-Savarin. Gedruckt 1826 von Auguste Sautelet und Cie. (Alexandre Paulin) Drucker und Buchhändler in Paris, Place de la Bourse.

Nahrungsmittel waren so knapp, daß es den spanischen Königen ohne Mühe gelang, die verarmten, aber angeblich stolzen kastilischen Adligen als Infanteristen für die Truppe zu gewinnen[52], denn wegen des Fehlens von Tierfutter konnte die Kavallerie keine bedeutende Stellung bei der »reconquista« einnehmen. Die »Spanier gehen lieber in den Krieg oder nach Indien, um auf solche Weise Reichtum zu erwerben«, schrieb ein Beobachter.

Andererseits: Ein »Verlust« von 400.000 Menschen in jener Zeit und gleichzeitig unzureichende Nahrung für die Verbliebenen. Ohne Sklavenfängerei in Afrika[53] und ihre Verschiffung nach Amerika hätte Europa mit dem riesigen Neuland nicht viel anfangen können. Der afrikanische Sklavenhandel, so der amerikanische Historiker William Edward Burghardt Du Bois, war der erste globale Wirtschaftsaustausch.

Theodor de Bry titelt 1593 einen Kupferstich:

> »Die Nigritten werden auß Mohrenlandt in die newe Insel zum Bergwerck geschickt. Nachdem die Einwoner der Insel Hispaniolæ, wegen grosser und schwerer Arbeit / dermassen sämerlich waren vmbkommen / also daß auch sehr wenig auß jhnen verblieben / haben sich die Spanier / Nothhalben mit andern leibeigenen Knechten mussen versehen / das Bergwerck furbaß mit jhnen zu bestellen.«[Anm.54]

Der französische Historiker Fernand Braudel zitiert einen Bericht des Kardinals Bernardo Navagero aus dem Jahr 1563:

52 Ein gigantisches Arbeitslosenbeschäftigungs-Programm, das schiefging, weil dieses Heer nur konsumtiv wirkte und nichts produzierte. Die Kriegsschulden Spaniens unter Felipe IV. waren so enorm und die Wirtschaft so heruntergekommen, daß sich der Königshof nicht einmal italienische Maler leisten konnte, sondern sich mit spanischen Künstlern begnügen mußte.

53 Die Portugiesen setzten afrikanische Sklaven auf ihren Schiffen auch als Seeleute ein, die ggf. auch als Handelsware verwendet werden konnten. Wie praktisch.

»So viele Menschen sind nach Westindien aufgebrochen, daß Sevilla gering bevölkert ist und fast unter dem Regiment der Weiber steht.«

Mehr aber als Gold, Silber, Perlen, Smaragde und Gewürze trug die Kartoffelstaude und trugen die anderen Pflanzen aus der Neuen Welt zum Wohlstand in Europa bei. Gemessen an der Weltproduktion eines Jahres ist die Kartoffel heute dreimal so wertvoll wie das gesamte Gold und Silber, das die Spanier aus der Neuen Welt nach Spanien verschleppten – 10.635 Schiffe der spanischen Silberflotte waren im Einsatz, von denen zwischen 1503 und 1660 rund 3.000 auf den Meeresgrund versanken.

Gold und Silber erlaubten es dem spanischen Königshaus, das stehende Heer von 30.000 auf über 200.000 Mann auszudehnen – die größte europäische Armee, die bis zu diesem Zeitpunkt bekannt war. Ein Heer, das in dieser Größe nie benötigt wurde und nur der Beschäftigung des Adels diente, damit dieser nicht auf die Idee kam, gegen das verlotterte Königshaus zu putschen[55]. Dieses Heer fraß den indianischen Reichtum auf, ließ das Land verarmen und führte in ganz Europa zur Inflation. Die aus der amerikanischen Kolonie bezogenen Profite wurden weitgehend verschlungen von den Kosten für die Verwaltung – Bürokratie ist also kein neues deutsches Problem im Jahr 2024.



Afrikanische Sklaven beim Silber- bzw. Gold-Bergbau in Südamerika. Girolamo Benzoni: »Americae Pars Quinta Nobilis et Admiratione«. Holzschnitt 1595

In der europäischen Kunst verschwand die übliche Grisaille-Technik und wurde ersetzt durch amerikanisches Gold (Auraille), denn an Grau-Braun konnte man sich nun bei der Kartoffel satt sehen[56]. Zugleich werden die ersten Zensurbestimmungen erlassen, denn mit dem Aufkommen und der schnellen Verbreitung der Buchdruckerkunst stirbt das jeweilige Herrscherhaus als alleiniger Auftraggeber von Kunst ab – der massenhaften Reproduktion konnte nicht mehr durch förderndes Eingreifen Seiner Durchlaucht begegnet werden. Andererseits sind die Einführung von Kartoffel, Mais und Tomate und das – aus europäischer Sicht – »freie« Land eindeutig als Sicherheitsventil für das explodierende Bevölkerungswachstum (nach dem erheblichen Rückgang durch die Pest[57] und die damaligen europäischen »Groß–Kriege« und Hungersnöten) anzusehen.

Carl Julius Weber aus dem württembergischen Langenburg und nach juristischem Studium als Hofmeister in der Französischen Schweiz tätig, schreibt in seinem Hauptwerk »Demokritos, oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen«:

55 Deutsche Söldner dieses spanischen Heeres plünderten am 6.Mai 1527 Rom – Sacco di Roma, womit die Renaissance beendet wurde. Italien gehörte zum Spanischen Reich.

56 Andere meinen, die Veränderung in der Malerei hänge damit zusammen, daß die etliche Jahrzehnte vorher erfundene Perspektive es erübrige, den Hintergrund irgendwie zu färben.

57 Früher kamen die großen Krankheiten, die Pandemien, aus Asien nach Europa, weil die Europäer dahin wollten (siehe – nicht nur – Kolumbus); die letzte »Pest« war die große Grippe am Ende des Ersten Weltkriegs mit rund 20 Millionen Toten. Nachdem Asien für die Europäer verloren ging, konzentrierten sich die alten Kolonialmächte wieder auf Afrika, und nach Amerika und Europa kam der afrikanische HI-Virus. Jetzt hat man festgestellt, daß das wirklich große Geld in China verdient werden kann – also bekommen wir in Europa die Hühnergrippe SARS und erwarten (sehnsüchtig?) die nächste Grippewelle.

»Mit Amerikas Entdeckung verdrängte nach und nach die Kartoffel fast das Brot, diese wahre Ananas Troglodytes des Volks; seitdem sterben mehrere an Asthma, die aber vielleicht verhungert wären, oder bekommen solche weiten Bäuche, daß sie kaum zu sättigen sind. Jede Kartoffel ist eine Portion Mehl, von Mutter Natur in das wohlfeilste Säckchen gehüllt, das geröstet sich mitessen läßt, und ein Mehl, das wie das Manna der Kinder Israel jeden Geschmack annimmt, den man sich dabei einbildet.«

Der aus Berlin stammende Arzt, Naturwissenschaftler, Enzyklopädist und Verleger Johann Georg Krünitz[58] schreibt in seiner in mehreren Lieferungen von 1773 bis 1785 in Leipzig herausgegebenen »Oeconomisch-technologischen Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung«,

»daß die Entdeckung von Amerika, durch die Verbreitung dieser Frucht, der Nachwelt wichtiger geworden ist, als durch die reichen Goldminen. ...

Die Kartoffel ist eine ursprünglich amerikanische Erdfrucht, welche seit fünfzig Jahren wegen der außerordentlichen Fruchtbarkeit und des vielfachen Nutzens fast einheimisch geworden ist.«

1833 wird in Amelow in den Niederlanden eine Kartoffelstaude ausgebuddelt, an derem »Stiel« 186 Kartoffeln hingen, keine leichter als fünf Lot (etwa 80 Gramm), die insgesamt 29 Pfund wogen; das ist Fruchtbarkeit aus »ganz gewöhnlichem Erdreiche«.

In seiner umfassenden Darstellung der Knolle weist Krünitz auch auf die »reinigende Wirkung« der Kartoffel als Vorfrucht für nachfolgende Früchte hin:

»Ein Feld, das mit Kartoffeln bestellt gewesen, und darauf im Herbste umgepflüget und mit Röcken oder Weizen bestellt worden ist, gibt ganz vortreffliche Frucht; und man hat angemerkt, daß die Kartoffeln ein Mittel seyn, den so schädlichen Huflattich zu vertilgen.«

Aber Krünitz schreibt auch,

»man hat sie beschuldigt, daß sie durch die angeführten Bestandtheile die Kräfte der Verdauung sehr schwäche, zu viel erdige Bestandtheile in die Säfte bringe, und nach und nach alle Übel hervorbringe«.

Krünitz zitiert hier nur die damals behaupteten Folgen einer Knollennahrung. Doch mit der Kartoffel kam, nicht zu unterschätzen, eine sprunghafte Weiterentwicklung in den Natur- und Geisteswissenschaften. Dazu mehr an anderer Stelle.

Zu den Streitereien über den Zehnt gibt Krünitz wieder:

»Wenn die Kartoffel auf den Felde gezogen sind, dessen Früchte sonst gewöhnlich verzehntet worden sind, so muß auch der Kartoffelzehnt davon gegeben werden.«

Nach Amerika fuhren hauptsächlich Spanier und Engländer: Die Spanier nach Mittel- und Südamerika, die Engländer an die Ostküste Nordamerikas – wenn sie nicht auf Kaperfahrt im Süden und im Trüben fischten.

Die Besatzungen der spanischen und englischen Schiffe nahmen auf der Heimreise nach Europa getrocknete Kartoffeln als Schiffsproviant an Bord, um die eintönige und einseitige Schiffskost zu verbessern. Die Verpflegung bestand üblicherweise aus Schiffszwieback (kleine harte Brötchen, die nach Madenbefall nur im Dunkeln und mit viel Alkohol zu genießen waren), zähem Pökelfleisch und Salz-Fisch, Knoblauch – um den fauligen Ge-

58 Johann Georg Krünitz kam mit den ersten 75 von insgesamt 242 Bänden nur bis zum Buchstaben »L«, wo er beim Stichwort »Leiche« selbst zu selbiger wurde. Friedrich von Schiller benutzte dieses Lexikon für die Arbeit am »Lied von der Glocke«.

schmack zu überdecken –, Olivenöl und gekochten Eiern. Federvieh war den Offizieren vorbehalten.[Anm.59]

Stefan Zweig schildert in »Magellan«:

> »Kein Licht des Nachts, kein Trank als das brackige und laue Wasser der Fässer und das aufgefangene des Regens, keine andere Speise als den verkrusteten Zwieback und den gepökelten ranzigen Speck und selbst dies Kärglichste der Nahrung oft Tage und Tage entbehrend.«[Anm.60]

Schiffsratten waren eine nicht unübliche Frischfleischbeigabe. Ausnahmsweise ein Rezept von einem möglicherweise schon selbst probierten Gericht:

> »China Stirfried Rats: Man brate zunächst Stücke von Rattenfleisch scharf an, dann fritiere man sie in Öl mit typisch chinesischen Zutaten: Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, grünen Zwiebeln, Tofu und getrockneten, gesalzenen Bohnen. Dazu reiche man die im jeweiligen Lande übliche Sättigungsbeilage.«

Ein schöner Hinweis für die Verarbeitung von Ratten ist bei Harry Schraemli zu finden:

> »Sollten aber wider Erwarten noch irgendwo Teigwaren aufzutreiben sein, so werfe man die fertige Rattenfilets zum Fenster hinaus.«

Zur Geschmacksverfeinerung auf den Schiffen war zum Beispiel in der schwedischen Flotte zu Anfang des 17.Jahrhunderts drei Liter Bier pro Tag (auf See) vorgesehen. Seeleute und Soldaten mußten sich selbst verpflegen, wenn sie in einem Hafen lagen; es ist anzunehmen, daß sie sich an Land gesünder, also auch mit Kartoffeln verpflegten. Wer heutzutage wirklich in die Verlegenheit kommen sollte, Ratten essen zu müssen, der merke sich, daß die Nagetiere abgezogen werden müssen wie Hasen und dann zubereitet wie Rindfleisch mit einer großen Anzahl verschiedener Gewürze; und dazu gibt es Salzkartoffeln[61], da diese das Einzige sein werden, was in solchen Zeiten noch zu bekommen sein wird.



Es hört sich so ungewöhnlich an. Während der häufigen Hungersnöte ergab sich die Fleischration der kleinen Bürger aus Katzen und Hunden – und wenn es noch ärger wurde, aus mühselig gefangenen Feldmäusen. Fisch wurde hauptsächlich am Freitag und Sonnabend, zur Beachtung der Fastenvorschriften[62], gegessen. Gleichzeitig wurden das Jagen und Fischen mittels obrigkeitlicher Vorschriften eingeschränkt oder sogar verboten.

Ein besonderes Problem war die Ernährung der Offiziere und der Mannschaften auf

---

61 Salz im Wasser erhöht den Siedepunkt. Dadurch verdampft das Wasser erst jenseits von 100 °C. Und in dieser größeren Hitze werden die Kartoffeln schneller gar.

62 Da Gott bekanntlich Fische und Vögel am selben (fünften) Tag schuf, konnten sie beide gleichbehandelt werden. Doch viel wichtiger war der dritte Tag, an dem Gott die Pflanzen und damit die Kartoffel schuf. Abt Hrabanus Maurus in Fulda ließ es bereits im 9.Jahrhundert zu, daß Hühner vom Fastengebot ausgenommen waren. Im Übrigen sei Gefügelfleisch unbedenklich, da es die Leidenschaften und den »Meister Iste« (Der da) nicht aufstachelte. Goethe: »Und deinen Herrn ums schönste Glück betriegst du. Doch Meister Iste hat nun seine Grillen Und läßt sich nicht befehlen noch verachten.« Zu Goethes Zeiten war der Begriff »Penis« oder »Glied« nicht gebräuchlich, nur der Ausdruck »Schwanz«. Wohl ein ew'ges Wort.

den Amerika-Seglern. In einer Kombüse unter Deck benutzte der Schiffskoch riesige Kessel, um das gepökelte Fleisch zu kochen. Die Mannschaftskost bestand zumeist aus Hartbrot, gesalzenem Ochsen- und Schweinefleisch, Erbsen, Hafermehl, Zucker, Butter, Käse und Bier. Das aus diesen Rohstoffen hergestellte Essen war schauderhaft und die Rationen streng begrenzt. Das Brot soll so hart gewesen sein, daß man mit den darauf glitzernden Salzkristallen Schmuckstücke daraus hätte schnitzen können. Das Wasser war brackig, das Bier besser, am besten der Rum – so war die Verpflegung auf allen europäischen Schiffen.[63]

Bei kartoffelverpflegten Mannschaften blieb Scharbock (Skorbut)[64], die Krankheit aller Seefahrer, aus; selbst Kapitäne wie Vitus Bering, Entdecker der Straße zwischen Asien und Amerika, starben noch Mitte des 18.Jahrhunderts an Skorbut, einer Erkrankung wegen Vitamin-C-Mangels mit Zahnfleisch-, Magen- und Darmbluten, in schweren Fällen auch Blutungen der Haut, Appetitlosigkeit und Blutarmut. Der Siegeszug der Kartoffel befreite Europa endgültig vom Skorbut. Skorbut, die »holländische Krankheit«, verwandelte manch Schiff in ein Geisterschiff.

Es verschwand auch auf europäischen Schiffen das durch einseitige Reiskost verursachte Beriberi. Diese Krankheit (in Japan als Kake bezeichnet) ist gekennzeichnet von zunehmender Lähmung der Beinmuskeln, Wassersucht und Herzschwäche, verursacht durch Reisgenuß, dem durch Polieren[65] das in den Schalen befindliche Vitamin B_1 entzogen ist. Auch die erst mit Amerikas Entdeckung entstandene Pellagra, eine durch ausschließliche Mais-Ernährung verursachte Krankheit[Anm.66], ist nicht mehr anzutreffen, wenn die Menschen sich mit Kartoffeln verpflegen.

Der berühmte englische Kapitän und Entdeckungsreisende James Cook nahm auf seiner Reise in die Südsee[Anm.67] neben Sauerkraut, einer »portable soup«, einem Malzgetränk und Zitronen auch Kartoffeln zur Verpflegung der Mannschaft an Bord; nur wenige Männer seines Schiffs »Resolution« starben an Skorbut –, in einer Zeit, in der hundert Skorbut-Tote auf einem Ostindien-Segler keine Seltenheit waren – dafür war eine Geschlechtskrankheit unter der Mannschaft weit verbreitet.

Der französische Arzt und Journalist Augustin Roussel de Vauzème, der 1834 an Bord eines Walfängers fuhr, schreibt:

> »Auf das Verdeck wurde eine Butte mit rohen Kartoffeln gestellt, wovon die Leute jederzeit nehmen konnten. Ich selbst fand den Geschmack dieser Knollen angenehm erfrischend für den Mund und zuckerartig. Nach einigen Tagen bemerkte ich, daß

63 Da hatten es die Seehelden, wenn sie denn Admiräle waren deutlich besser: Horatio Nelson hatte an Bord seinen eigenen Koch, seinen eigenen Steward und sein eigenes Tafelsilber. Für seine Leute galt, daß sie mit ihrem eigenen Messer (immer dabei), einem Löffel, einer irdenen Schüssel und einem flachen Teller an Bord ihre Ration verzehrten. Seit 1655 gab es auf allen englischen Schiffen zum Wasser ausreichend Rum, weil das Wasser zumeist verseucht war. Erst am 31.Juli 1970 wurde diese Regelung abgeschafft.

64 Scharbockskraut, *Ranunculus acris* L., gehört zu den Hahnenfußgewächsen. Linné führt den Namen auf *rana,* Frosch, zurück. Aber weil die Pflanze auch hand- bzw. vogelfußförmige Blätter aufweist heißt sie im Volksmund auch Hahnenfuß. Der Beiname *acris* weist auf den scharfen Geschmack hin. Scharbock galt seit altersher in England als Heilmittel. Frideswida (7./8.Jahrhundert), die Schutzheilige von Oxford, ließ einen zudringlichen zur Strafe erblinden und heilte ihn dann mit Schöllkraut, einem anderen Namen des Scharbocks.

65 Irgendwann beschlossen Europäer, den Naturreis nach der Entfernung der äußeren Spelzen zusätzlich von dem silbernen Häutchen zu befreien, ihn zu polieren. Damit begann ein unliebsames Kapitel in der Ernährungsgeschichte. Durch das Polieren wurden zugleich das hier enthaltene Magnesium und das Vitamin B_1 entfernt.

sich die Gesichtsfarbe der Leute besserte, das Zahnfleisch wurde rein, das Atmen freier und Kräfte und Heiterkeit kehrten zurück. Der Skorbut war schon im Keimen unterdrückt worden. Die Butte wurde jeden Morgen gefüllt und war jeden Abend leer, bis wir in vollkommener Gesundheit in Havre ankamen, nachdem wir zehn Monate hindurch, ohne Proviant einzunehmen, in der See gewesen waren.«

Cooks Mannschaft war im Übrigen geplagt von Stürmen und Eis und nur der Tausch Eisennägel gegen Schwestern und Töchter der Eingeborenen auf Tahiti und das dortige Klima entschädigten für die Unbill der mehrjährigen Reise. Für die Verpflegung der Mannschaft mit Sauerkraut mit dessen gegorener vegetabilischer Säure erhielt Cook eine Goldmedaille der Londoner »Royal Society«. Neben etwa siebzig Fässern mit Frischwasser lagerte eine ebenso große Anzahl Fässer mit Sauerkraut. Aber weil Captain Cook seinen Matrosen auch Zitronensaft gegen Skorbut verabreichte, erhielten die englischen Seeleute den Spitznamen »Limey« (der noch heute besteht).[68]

Die auf allen Meeren gefürchteten Piraten mit dem wehenden »Jolly Roger« hatten vielfach Kartoffeln und Sauerkraut (Ludwig Uhland: »Ein Deutscher hat's zuerst gebaut, Drum ist's ein deutsches Essen«) an Bord, so daß auf diesen Schiffen der lebenbedrohende Skorbut seltener auftrat. Leicht erklärlich: Seeleute waren zumeist Menschen aus den Unterschichten, bei den Piraten herrschte zwar ein strenges Regiment (siehe John Silver aus Robert Stevensons »Schatzinsel«), aber in Nahrungsfragen ging es wohl »demokratischer« zu (»Liekedeeler«); diese analphabetischen Personen scheuten sich nicht, Kartoffeln zu essen – anders als auf den von heruntergekommenen, landlosen, zumeist ungebildeten Adligen befehligten Schiffen, die dem Getreide treu blieben.Anm.69

Über die Reise des angeblich letzten Piraten der englischen Krone, Captain George Anson, wird berichtet, daß schon bei der Überfahrt nach Amerika die Männer auf den durchnäßten, luftlosen Unterdecks an Mangelernährung starben, von Ungeziefer bedeckt, die übrigen so schwach, daß sie die Leichen ihrer Kameraden nicht mehr über Bord werfen konnten. Aber kurz vor der Rückkehr gelingt es ihnen, die Acapulco-Galeone, gefüllt mit peruanischem Silber, zu kapern und diesen Schatz nach England zu bringen.

Nicht nur in Nahrungsfragen ging es demokratisch zu. Der unter westindische Piraten verschlagene Arzt Alexandre Olivier Exquemelin beschreibt detailliert die Aufteilung der Beute und die zusätzlichen Entschädigungen bei den vielen »Kriegsverletzungen«; gerade hierüber ist er verwundert, denn er hatte nie erlebt, daß in Frankreich oder England ein »hoher Herr« eine Entschädigung gezahlt hätte, wenn einer seiner Diener zu Schaden gekommen war.

Auf seiner Reise um Afrika herum notiert Vasco da Gama:

»Es wurden uns dort viele Leute krank, Hände und Füße schwollen ihnen an, und das Zahnfleisch wucherte ihnen so über die Zähne, daß sie nichts mehr essen konnten.«

Es ist anzunehmen, daß in manchen Heimatorten dieser Schiffsbesatzungen gleichfalls Kartoffeln, zumindest Bataten, angebaut wurden (eindeutige Zeugnisse hierüber fehlen noch), um Kartoffeln auch auf der Fahrt nach Amerika der üblichen Schiffsverpflegung beizugeben (nur auf italienischen Schiffen wurde der venezianische Schiffszwieback, der als der Beste galt, als Proviant verteilt. Weil dieser stärker als deutscher krümelt, lesen

68 1795 wurden in einem Erlaß die Matrosen der Royal Navy verpflichtet, Rum mit Wasser und Zitronensaft zu trinken – zum einen sollte die Alkoholisierung gemindert werden und zum anderen der Skorbut. Angeblich habe der Zitronensaft dazu beigetragen, daß die britischen Matrosen bei der Schlacht von Trafalgar (England gegen die französisch-spanische Flotte) leistungsfähiger gewesen seien. Also nicht Horatio Nelson, sondern die Zitrone war's.

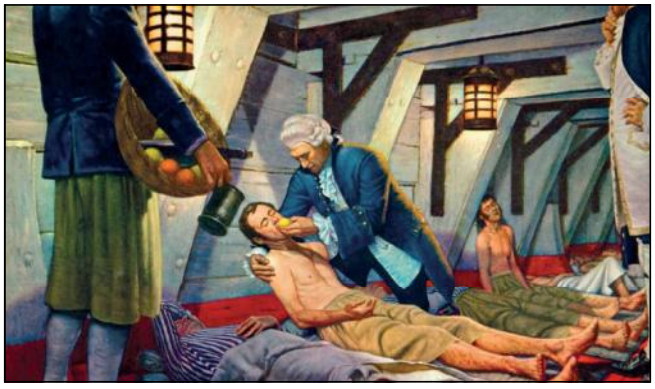


Captain James Cook

nur 44 Prozent der römischen Schüler im Bett gegenüber 77 Prozent der Berliner Schüler. Wenn sie denn überhaupt lesen (können).

Salaman verweist auf den amerikanischen Kapitän des Handelsschiffs »Industy«, John Patten, der mit seiner Mannschaft 1791 rund sieben Monate auf Tristan da Cunha lebte und Gemüse anbaute.

Zwischen 1810 und 1815 wurde erneut ein Versuch unternommen, die Kartoffel und andere Gemüse auf Tristan da Cunha heimisch zu machen und dieses an vorbeifahrende Clipper zu verkaufen. Ab 1816 ließ sich William Glass nebst Frau und Kindern dauerhaft auf der Insel nieder und versorgte Handelsschiffe und Walfänger mit Kartoffeln. Seit etwa 1810 beherrscht der Kartoffelanbau die Wirtschaft des Eilandes.



Zitrusfrüchte gegen Skorbut

Die schon bei den Normannen bekannte Vorbeugungsmethode gegen Skorbut, der Verzehr von Zwiebeln, war vergessen worden.[70] Erst die Kenntnis eines Verfahrens, Gemüse und Obst in Flaschen zu erhitzen (Anfang des 19.Jahrhunderts von dem Franzosen François Appert) und damit haltbarer zu machen, und erst mit der Erfindung der Konservenbüchse (1812) von Bryan Donkin und John Jall wurden die Schiffsverpflegung und die Versorgung[71] in den Armeen besser und abwechslungsreicher, aber – wegen der möglichen Nebenwirkungen – auch gefährlicher[Anm.72]. Bis in die 1920er-Jahre waren neben der möglichen Vergiftung durch bleihaltige Konservendosen[73] die bakteriologischen und hygienischen Verhältnisse in den Schlachthäusern von Chicago, dem Gateway to the West,

70 Vergessen wurden auch andere alte Heilmittel wie zum Beispiel Honig. Skorbut als Seemannskrankheit entstand erst, als sich die Küstenfahrt durch bessere Schiffe und Segel zu mehrmonatigen Fahrten übers Meer entwickelte. Auch eine Folge der Amerika-Entdeckung.

71 1845 beschreibt der französische Krankenhausapotheker Louis Mialhe als Erster von Nebenwirkungen bei Arzneimitteln. Er nennt sie »chemische Idiosynkrasien«. Der Jenaer Medizinprofessor Ignaz Franz Xaver Schoenmann unterscheidet einige Jahre später zwischen den »primären« und den »secundären Nachwirkungen« eines Arzneimittels. Dann wurde das Thema wieder vergessen. Erst seit der Contergan-Katastrophe in den 1960er-Jahren sprach man (in Deutschland) wieder über »Nebenwirkungen« (bei kriegerischen Auseinandersetzungen spricht man von »Kollateralschäden«). Der Chirurg Julius Hackethal:

> »Das Betreten einer Arztpraxis oder eines Krankenhauses ist für einen Patienten dreißigmal gefährlicher als eine Expedition auf den Himalaya oder in die Urwaldhölle am Amazonas.«

73 Durch die Bleirohre, durch die das römische Wasser floß, wurde der Untergang dieses Weltreiches befördert. Wahnsinn und sinkende Geburtenrate in vielen Patrizierfamilien können wahrscheinlich direkt auf die Bleivergiftungen zurückgeführt werden. Geplagt wurde das SPQR mit Blutarmut, Darmkoliken, Verstopfungen, Nervenschmerzen, Depressionen und anderen psychiatrischen Erkrankungen.

ein Dschungel, wie Upton Sinclair schrieb; im Übrigen habe er – so Sinclair – nicht die Herzen, sondern nur den Bauch der Bürger getroffen. Cincinnati hieß wegen der massenhaften Schweineschlachtung schon 1835 »Porcopolis«

Die Kartoffel, ursprünglich nur für die Ziergärten der Granden und Hidalgos vorgesehen, die sie einerseits im Geschmack mit den Kastanien[74] und Trüffeln *(Tartufo bianco* – weißer Trüffel) verglichen und andererseits als klebrig und unverdaulich ansahen, wandelte sich innerhalb weniger Jahrzehnte zu einem Nahrungsmittel der Seefahrerfamilien und anderer unterer Schichten. Dennoch: Der Geschmack der Höfe steckt an, wird nachgemacht und nachgeahmt von den ärmeren Schichten. Obwohl die Kartoffel durch die Berichte aus Amerika den Gebildeten bekannt gewesen sein dürfte, blieb der Anbau aus Ernährungsgründen auf wenige Orte, zumeist Hafenstädte, beschränkt. Andererseits: Da sie angeblich nicht schmeckte, errang die Kartoffel den Ruf, aphrodisisch-paradiesische Wirkungen hervorzurufen und wurde daher vom Adel teuer bezahlt.

Der Bericht von José de Acosta über »Indien« wurde ins Italienische, Französische, Englische und Niederländische übersetzt, so daß die Kartoffel bekannt wurde. Acosta nennt die Kartoffel »Papa« und erklärt, daß die »Indianer« diese anstelle von Brot aßen.

In Spanien verlagerte sich der Kartoffelanbau bald nach Galizien – noch heute eine der strukturschwächsten (d.h. ärmsten) Regionen Spaniens –, nach Andalusien, an die Sierra Nevada und nach Alt-Kastilien; von dort gelangte sie nach Genua. 1557 meinte der italienische Arzt, Glücksspieler, Mathematiker und Astrologe Geronimo Cardano (Hieronymus Cardanus[75]) über die Kartoffel in »De rerum varietate«:

> »Sie ist eine Art Trüffel, die man anstelle von Brot essen kann.«

Cardano berichtet über die Kartoffel, ohne daß er sie selbst gesehen hat, sie sei Brotersatz bei den »Indianern« der Neuen Welt.

Der Hochreichsgräflich-Promnitzischen Wirthschafts-Amtmann der Herrschaft Sorau Johann Georg Leopold schreibt 1759 in »Nützliche und auf die Erfahrung gegründete Einleitung zu der Landwirthschaft Fünf Theile«:

> »Tartuffeln sind den Armen, welchen das Brot zu schaffen schwerfällt, eine gute sättigende Speise; sie brauchen weder Brot noch Butter, wenn sie nur Tartuffeln zu kochen haben, doch Salz muß zum Einstreuen seyn.«

Also: Kartoffeln waren die ideale Nahrung für die Armen. Der Agrarhistoriker Heinz Haushofer beschreibt die Kartoffelgeschichte als

> »ein langsames Einsickern über die botanischen Gärten in die Bürgergärten und endlich in die Hausgärten und -änger der Bauern«.

Eine Ergänzung zu den Gärten der Bauern und Botaniker: Der Garten des Bauern war ein reiner Nutzgarten, denn die Rodung von Wald für Anbauzwecke war ein so mühsames Geschäft, daß man die gewonnenen Flächen nicht für Blumen verschwendete. Der Garten

74 In Italien wurde die Kastanie »albero del pane«, Baum des Brotes, genannt. In vielen Regionen wurde die Kastanie anstelle der alten Eichenwälder angepflanzt. Aus den Kastanien konnte Mehl und damit Brot hergestellt werden, so daß sie für die Ernährung eine Bedeutung wie Getreide bekamen. Da die Kastanien schön gediehen, hätten auch die Mädchen »très joyeux«, schrieb 1586 ein Grundbesitzer im Languedoc. Durch die vermehrte Anpflanzung von Kastanien anstelle von Eichen kam es zu einer Verringerung des Fleischkonsums, da die Schweine freilaufend in Eichenwäldern sich von den Eicheln ernährten.

75 Cardano war ein begabter Mathematiker, der das von seinem Vater ererbte Vermögen beim Würfeln am Spieltisch durchbrachte, dann die Möbel und den Schmuck seiner Frau. Er soll jeden Tag gespielt haben, obwohl er wußte, daß er auf Dauer nur verlieren konnte. »Der größte Vorteil erwächst aus dem Spiel, daß man gar nicht spielt.«

als Nutzgarten stand schon früh (zum Beispiel durch die *Lex Bajuvariorum* aus dem Jahr 745) unter besonderem Schutz; Obst- oder Gemüsediebstahl wurde hart bestraft. Die Mönche des Mittelalters sahen im Nutzgarten[Anm.75a] das Paradies verwirklicht.

Die ersten Gärten (nach dem Untergang Roms) entstanden innerhalb der Klostermauern, denn benediktinischer Vorschrift gemäß mußten sich die Fratres und Patres selbst mit allem Notwendigen versorgen. Dazu gehörten die drei klassischen Formen des Gartens im Mittelalter (und bis weit ins 19.Jahrhundert): ein Gemüsegarten *(hortus),* ein medizinischer Kräutergarten *(herbularius)* und ein Baum- und Obstgarten *(pomarius).*

Diese grundsätzliche Einteilung einer Gartenanlage wurde von den in Städten wohnenden Botanikern und Ärzten übernommen. Zu den angebauten Gemüsepflanzen gehörten Zwiebeln, Lauch, Rettich, Rüben, Pastinake und Kohl, zu den Kräuter- und Gewürz-Beeten (mit Sellerie, Koriander, Mohn[Anm.76], Dill, Kerbel und Petersilie) kam bei den Archiatern der Heilkräutergarten (wurzgarte).



Ein Blick in einen Schlachthof in Chicago (um 1920)

Bauern- wie Medizinergarten waren symmetrisch gegliedert, vielfach unter Beachtung der allgemein üblichen Zahlensymbolik (3 Beete für den Dreieinigen Gott, 4 »Quartiere« wie im Paradies, 7 wegen der Stufenanzahl zum Tempel Salomons, 9 Beete wegen der Engelhierarchie). Abbildungen zeigen, daß diese Gärten umzäunt waren, so daß man ungesehen die Kartoffel anpflanzen konnte, aber auch Hanf, Tollkirche und andere Pflanzen, die die Lust erhöhten und die »ehelichen wercke« erleichterten.

Die anfänglich als Nahrungsmittel verachtete Kartoffel (der Schriftsteller Uwe Timm in »Johannisnacht«: »Der Prolet unter den Gemüsen«), kommt gewaschen und gepellt von den blanken Tischen der Armen auf die damastenen Tischdecken[77] der »edeln und bieder« Bürger[78], von den »tumben« Bauern zu den gesitteten Städtern, von dem, so Heinrich Heine[79], »gewöhnlichen zinnern Pöbel« zum »halb Dutzend silbernen Löffeln«, vom Park

77 Jack London: »Das Treppenhaus der Geschichte hallt wider vom Aufstieg der Holzschuhe und vom Abstieg der Stiefel.« Das mag damals so den Anschein gehabt haben – aber heute, mit Hartz IV und den Heuschrecken des Herrn Müntefering?
Die Kaufhauskonzerne, die billiger verkauften (Kleinvieh macht auch Mist) als der Einzelhandel, zogen sich nicht nur die Mißgunst der bedrohten Krämer zu, sondern auch den Haß des Kleinbürgertums, das sich durch die Verbreitung seiner »Luxusgüter« in der nächsttieferen Klasse um seinen Status gebracht sah. Deshalb hatten die deutschen Bürger nichst gegen die Zerschlagung der – zumeist jüdischen – Kaufhauskonzerne. Und: Es ist natürlich klar, daß der Preisverfall von Seidenstrümpfen den revolutionären Elan der kommunistischen Avantgardistin beeinträchtigte.

78 Das ist nach Christoph Martin Wieland ein »Gentleman« oder ein »Galant-Homme« oder ein »Honnête-Homme«, aber nicht unbedingt ein Bieder- oder Edelmann. Aber heutzutage ist ja jeder ein Gentleman, jedenfalls bei Ansprachen.

79 Hans Christian Andersen, den wir später mit dem »Märchen vom kleinen Klaus und vom großen Klaus« zitieren, über Heinrich Heine: »Er ist gottlos und leichtfertig und doch ein wirklicher Poet; seine Bücher sind Elfen in Tüll und Seide; es wimmelt vor Unrat, so daß man sie in der Stube unter bekleideten Menschen nicht frei herumlaufen lassen kann.«

aufs Parkett. Sie ist das einzige Nahrungsmittel, das vom Gesinde und den Tagelöhnern herkommend die Tische der Reichen erobert.

Zu Anfang also eine »Blume« der Monarchen, der Hochwohlgeborenen und der reichen Handelsleute, in Gärten gehütet. Die Kartoffel ist eine wahrhaft demokratische Frucht, die praktisch überall wächst und, im Stich gelassen – wegen ihrer vegetativen Vermehrung – auch für die eigene Vervielfachung sorgt.[80] Binnen 200 Jahren machte die Kartoffel die Karriere von einer »netten« Gartenblume zu dem wichtigsten Nahrungsmittel in Deutschland.

Krünitz schreibt 1785:

> »Man sieht aus der Geschichte, wie viel Zeit erforderlich ist, bis man die großen Vorteile der Anpflanzung dieser neuen Frucht, die doch so augenscheinlich ist, allgemein erkannt und die Vorurteile überwand, die sich dagegen – wie gegen alles Neue – setzten. Teuerung, Hunger und Mangel mußten an vielen Orten den Leuten die Augen öffnen, ehe sie dies herrliche Geschenk der Natur schätzen lernten und sich entschließen konnten, den Kartoffelbau auf den Feldern einzuführen.«

Den gegenteiligen Weg hat die Ananas gemacht: Der »Aristokrat« unter den Früchten kommt von den Königstischen zum Volk und wurde »demokratisiert«.

Hans Christian Andersen:

> »Es schadet nichts, in einem Entenhof geboren zu sein, wenn man nur in einem Schwanenei gelegen hat.«

So war das mit der Kartoffel.



Kräutergarten in einem Kloster der Kapuziner

Arthur Schopenhauer, der Erfinder vom »Reliefpfeiler«, soll gesagt haben, daß jedes Problem bis zu seiner Anerkennung drei Phasen durchläuft: Erst wird es verspottet. Danach stellt man sich gewaltsam dagegen. Zum Schluß wird es wie selbstverständlich angenommen.[81] Das ist übertragbar auf die Knolle.

> »Ewig sey von mir verflucht, / du verhaßte Pöbelfrucht! / Dich gebar der Schooss der Erde / Für den Schlund der Borstenheerde / Doch der Menschen Sparsucht hat / Aus des Mastviehs dunklen Koben / Dich an seinen Tisch erhoben, / und nun essen Dorf und Stadt / ohne Schaam an dir sich satt. / Pfui, o pfui! Ist das zu loben?«

Der Aufstieg der Kartoffel wurde begünstigt durch die ungewöhnlich breite Zubereitungsskala, die es ermöglichte, daß der Bürger sich weiterhin vom Armen unterscheiden

80 Süßwasser-Planarien besitzen die Fähigkeit, sich fortwährend zu regenerieren. Die zu den Plattwürmern zählenden, meist nur einige Millimeter großen Tiere können ihren Körper sogar aus einem kleinen Rest heraus erneuern. Um Kopf und Schwanz gebracht, bilden sie beide Teile innerhalb weniger Tage nach. Diese wahrlich beachtenswerte Regenerationsleistung ist auf eine Gruppe von Stammzellen zurückzuführen, die als Neoblasten bezeichnet werden. Die Fähigkeit der Kartoffel, sich aus einem kleinen Abschnitt der »Knolle« wieder zu einer ganzen Pflanze zu vervollständigen, ist damit durchaus vergleichbar. Forschungen an den Gen-Funktionen der Planarien müßten daher ergänzt werden um entsprechende Untersuchungen an unserer Kartoffel.

81 Alexander von Humboldt stellte drei andere Stadien fest: Erst leugnen die anderen, daß die Kartoffel eine wertvolle Pflanze ist, dann leugnen sie, daß die Kartoffel für die Ernährung wichtig ist und schließlich schreiben sie das Verdienst der Kartoffel-Einführung dem Falschen, nämlich Friedrich II. zu.

konnte.[82] Der Wohlsituierte formte sich Kartoffelklöße mit Speck, ließ sich einen Kartoffelauflauf[83] machen oder aß – wie Preußens Friedrich II. – »Macaire-Kartoffeln«, während sich die Unterschicht an Pell- oder Bratkartoffeln satt aß.

Der Ernährungshistoriker Uwe Spiekermann (geb.1963) von der Universität Göttingen meint, daß es neben ökonomischen auch andere Gründe gibt, die die Speisenwahl bestimmen: der erwartete Genuß oder die symbolische Qualität, die sich im 20.Jahrhundert auch gegen Maßnahmen staatlicher Ernährungspolitik behauptet hätten. Das Essen erfülle auch das Bedürfnis (und die Möglichkeit), den sozialen Status zu beweisen.[Anm.84] Das führt wieder zur Kartoffel, denn rational kann man die Ablehnung des frühen Bürgertums gegen die Kartoffel nicht erklären. Abgelehnt wurde eine Pflanze, die ernährungsphysiologisch gesund und mit der ökonomisch zu wirtschaften war.



Gewürzgarten

Die Kartoffel machte »den Unterschied aus, ein Kind aufziehen zu können oder fünf«. Bessere Ernährung bedeutete geringere Kindersterblichkeit, was wiederum (wegen der Realteilung) zur Stadtflucht zwang, wo die Menschen sich in den entstehenden Manufakturen und Fabriken, in der Schifffahrt oder in der Armee verdingen konnten und mußten.

1828 schreibt Sir John Sinclair, erster Präsident des in den 1820er-Jahren gegründeten »Board of Agriculture« und Herausgeber eines statistischen Berichts über Schottland:

> »There is no species of human food that can be consumed in a greater variety of modes than the potato.«

Felipe II., König von Spanien, von Neapel, von England und von Portugal (nicht alles immer gleichzeitig)[Anm.85], ließ sich 1565 aus Peru (Cuzco, »Nabel« oder »Stadt« in Quechua) einige Knollen (in einer Musterkiste mit Produkten aus der Neuen Welt) mitbringen, von denen er einige nach Rom an Papst Pius IV. zur Stärkung der Gesundheit gesandt haben soll. Berichtet wird, daß die weichgekochten Kartoffeln dem Heiligen Vater insbesondere wegen seines Zahnwehs wohltaten.[86] Salaman, der bei den Archivaren des Vatikans nachforschte, konnte keinen Beleg für diese Sendung erhalten, aber es ist dies eine der Geschichten über die Kartoffel, die immer wieder erzählt wird und deshalb soll sie hier nicht verschwiegen werden.[87]

König Felipe II. hatte sicherlich auch andere Sorgen als Kartoffeln an den Papst zu schicken. Aber: Angeblich sind über diesen spanischen Weg die Knollen an einen in den

82 Die Leute, die sich heute Knollen wie »La ratte« aus Frankreich leisten (können), kann man wohl berechtigt als Neogourmets bezeichnen. Mit der Machtübernahme Napoleons zeigte das Bürgertum auch wieder seinen Wohlstand, zu dessen Insignien die Dienstbotenklingel und die Hure vom Montparnasse gehörten.

83 »Potato kugel« ist die Bezeichnung für einen Kartoffelauflauf, der am Sabbat nach der Heimkehr aus der Synagoge gegessen wird.

86 Dieser Papst mochte auch gebackene Froschschenkel, die mit Knoblauch, Petersilie und Pfeffer gewürzt waren – eine Erinnerung an seinen Aufenthalt in Ungarn. Es wird behauptet, daß sich unter dem Patronat der römischen Päpste überlegtere Zubereitungsweisen des Essens besserer Stände entwickelten.

87 Die Geschichte von der Kartoffel, dem Papst und den Zahnschmerzen usw. ist wahrscheinlich von dem Spanier Francisco de Paula Mellado Salvador erfunden und 1854 in dessen »Diccionario universal« gedruckt worden.

spanischen Niederlanden lebenden Kardinal weitergereicht worden, der seinerseits »zwei Knollen und eine Frucht«, »Papas Peruanorum Petri Ciecae«, dem Präfekten von Mons (flämisch: Bergen) in Flandern (im Hennegau, südwestlich von Brüssel), Philippe de Sivry, gab. Dieser beauftragte seine Gärtner, die Knollen in seinem Garten zu pflanzen; in einem anderen Bericht wird gesagt, der Kardinal hätte die Knolle an einen Verwandten in Belgien weitergegeben und De Sivry von diesem die Knollenpflanze erhalten.

De Sivry wiederum schickte zwei Knollen nach Wien an den Botaniker Carolus Clusius (»welcher mir 2 Knollen nebst einer Frucht nach Wien, anfangs 1588 schickte, im folgenden Jahr aber eine farbige Figur«). Schon damals war bemerkt worden, daß die Kartoffel eine Pflanze mit Heilkräften war – durch das in der Knolle vorhandene Vitamin C.

Carolus Clusius war in den Jahren 1573-1587 Vorsteher aller Gärten Kaiser Maximilians II. und ab 1576 von dessen Nachfolger Rudolf II. Anm.88 Marie de Brimeu, Princesse de Chimay, sagte über Clusius, er wäre »Le père de tous les beaux jardins de ce pays«. Die Gräfin war für ihre Botanik-Kenntnisse bekannt. Clusius war der bedeutendste Botaniker der Renaissance. Im Gegensatz zu den meisten Autoren von Kräuterbüchern betrieb er seine Forschungen unter rein botanischen Gesichtspunkten, anders als die anderen Krautbeschreiber, die die Pflanzen mehr auf ihre jeweiligen Heilwirkungen untersuchten. Der Pflanzenaustausch und die damit verbundene wissenschaftliche Diskussion in der Gelehrtenwelt – nicht nur unter Botanikern – führte zum Bekanntwerden der Kartoffel.


Ein Feld mit Mohn (wie er im Osten Afghanistans wächst)

Clusius fertigte eine Aquarell-Zeichnung der ihm zugeschickten Pflanze und datierte sie mit »Wien, den 26.Januar 1588« (»Taratoufli à Philippe de Sivry acceptum Viennae 26 Januari 1588, Papas Peruänum Petri Cievae«) (heute im Plantin-Moretus-Museum in Antwerpen aufbewahrt) und nennt die Knolle hier »taratoufli«, also mit einem der frühen italienischen Namen.

Clusius war – wie viele Gelehrte[89] seiner Zeit – ein weitgereister Mann, hatte in Padua studiert und von 1552 bis 1564 in Spanien gelebt, »um die neuen Pflanzen zu studieren«. Der aus dem nordfranzösischen Arras stammende Clusius hatte schon 1587 auf einem hinter der Universität von Leiden, dem »Athen Batavias«, gelegenem Terrain den ersten botanischen Garten angelegt, um seine Medizinstudenten mit Heilkräutern – mit heiligen Kräutern – vertraut zu machen. Auf dem handgeschriebenen Verzeichnis der dort wachsenden Pflanzen, »Index Stirpium Hortus Botanicus«, ist die Knolle nicht verzeichnet.

Aber nur wenige Jahre später, 1594, soll die Kartoffel im Universitätsgarten angepflanzt

89 Im alten Europa war ein Gelehrter jemand, der Latein konnte, studiert hatte oder auch nur als Autor oder Übersetzer hervortrat. Die Gelehrten bildeten einen eigenen Stand. In den üblichen Schichteinteilungen vom Adel abwärts kommen sie nicht vor. Sie waren der einzige Stand, der sich durch seine Ausbildung definierte; sie waren außerdem weder auf den Hof, die Stadt noch auf die Kirche beschränkt. Qua Amt, das sie erhielten, gehörten Gelehrte manchmal der Geistlichkeit, der Gerichtsbarkeit, dem Hof, einer Universität oder dem Stadtbürgertum an. Die ursprüngliche Trennung der Gesellschaft von Schwert, Buch und Pflug, wonach die einen kämpfen, die anderen beten und die dritte Gruppe arbeitet, war durch Luther und den Protestantismus aufgehoben. Wenn also »Schwerter zu Pflugscharen« (Prophet Micha 4:1–4) gefordert wurde, so war es auch eine Forderung, daß der Adel arbeiten sollte, um sich sein Brot zu verdienen.

worden sein; doch auf der Inventarliste, dem »Index Stirpium«, wird die Kartoffel nicht zweifelsfrei aufgeführt, vielmehr sind »Papas Americanorum« genannt – doch das können sowohl Süßkartoffeln als auch Topinamburs sein. Aus dieser Einrichtung entwickelte sich ein Forschungszentrum, die Errichtung von Gewächshäusern ermöglichte den Anbau tropischer Pflanzen. Die heutigen Gewächshäuser dienten also ursprünglich der Forschung und nicht der Herstellung von Tulpen, Nelken und Narzissen und sogenannter Tomaten.

Es kann sein, daß Clusius bereits während seines Aufenthalts in Spanien in den 1560er-Jahren von der Kartoffel erfuhr (ohne sie jedoch gesehen zu haben); in seinem Bericht über diese spanische Studienreise wird sie jedoch nicht erwähnt; das kann darauf zurückzuführen sein, daß Clusius als gewissenhafter Botaniker nur die Pflanzen beschrieb, die er selbst gesehen hatte.

Zwei Knollen soll Clusius von José de Acosta erhalten haben. Die auf dem Wiener Aquarell abgebildete Kartoffeln, die an Gelehrte in Italien, in der Schweiz, in Frankreich, Österreich und in den spanischen Niederlanden weitergereicht wurden, waren spät reifende, rotschalige Knollen.

In der Ausgabe des »Plantarum« von 1601 benennt Clusius einen Abschnitt »Arachnida Theoph forte Papas Peruanorum«. Es sei erstaunlich, so Clusius, daß die Knolle bisher noch nicht in Italien beschrieben worden war, obwohl sie

> »wie man sagt, in einigen Orten Italiens so gemein und häufig ist, daß ihre Knollen mit Hammelfleisch gleich wie Rüben und Pastinakwurzeln gegessen werden, ja, daß man sogar die Schweine damit füttert«.[90]

Aber Clusius schreibt auch,

> »daß nicht bekannt sei, wann die Kartoffel nach Italien gekommen sei; es sei aber sicher, daß sie die Kartoffel von Spaniern in Amerika erhalten hätten«.



Kartoffelzeichnung von Carolus Clusius 1588

Im »Plantarum« von Clusius steht über die Kartoffel:

> »Zuerst erschienen aus der Knolle, welche bei uns im April (nicht später) zu legen ist, wenige Tage nach dem Legen dunkle, purpurne, zottige Blätter. Der Stengel ist 1 Zoll dick, kantig wollig, 7 Ellen lang, mit vielen Trieben ... wegen ihres Gewichtes liegen diese auf der Erde ... Die Blumen sind hübsch, 1 Zoll und mehr im Durchmesser; außen weißlich-purpurn, innen purpurlich. Knollen mehr als 50 pro Pflanze, die 1– 2 Unzen wiegen. Schale dünn, Fleisch fest und weiß. Sie blüht im Juli und von da ab bis in den Herbst ... und hört bis zum Eintritt der Fröste nicht auf, Blüten und Früchte zu bilden. Aus den Knollen allein ist die Erhaltung der Art zu erwarten ... und aus den Samen, welche die Blumen ... in demselben Jahr gebracht haben. Aber die Farben sind

90 Da spielt möglicherweise eine Verwechslung eine Rolle. Wörterbuch von Grimm: Cyclamen, *tuber terrae, malum terrae* bezeichnet das sog. Saubrot, wie es Säue aus der Erde wühlen.

»Das Ferklein murrt und blieb stracks stehn, / wolt sich nach ihm nicht ummesehn, / sondern da nach seinem Vorhaben / zuvor ein Erdapfel ausgraben.«

dann von denen der Mutter verschieden, wie ich von andern erfahren habe. Ich habe niemals den Versuch gemacht.«

Clusius schreibt also von einer Pflanze, die über 2 Meter hoch wird und deshalb wohl zu Recht »Grüblingsbaum«[91] genannt werden darf, und er schreibt, daß er »von andern erfahren« hätte, daß evtl. Tochterknollen andersfarbige Blüten trügen; das ist besonders bemerkenswert, weil es darauf hinweist, daß die Kartoffel bereits vor Clusius 1588 irgendwo beschrieben wurde. Clusius nimmt als Überschrift für die Bezeichnung der Knolle den von Theophrastus Bombast von Hohenheim (Paracelsus) eingeführten Begriff für knollentragende Pflanzen »Arachnida«; seine Bezeichnung führt zu *Arachis hypogaea* L., tropische aus Brasilien stammender, Hülsenfrüchtler, dessen Früchte unter der Erde reifen und die gemeinhin als »Erdnüsse« bezeichnet werden. So ist verständlich, daß die Kartoffel auch die Bezeichnung »Erdnuß« und »Erdeichel« erhielt. Clusius verschickte Samen seiner Pflanze an seinen Freund, den Botaniker Johannes Hogelandius, der jedoch eine andere Art von Kartoffeln zieht, wie Clusius aufgrund einer Mitteilung von Hogelandius festhält:

»Aus dem Samen, die von mir geschickt worden waren, [seien] Stöcke aufgegangen, die ganz weiße Blüten brachten und gar keine Knollen.«

Heute wissen wir, daß auch der »Erdapfel weit vom Stamm fällt« und sich je nach Boden unterschiedlich entwickelt. Das ist sicherlich auch ein Grund, daß die Kartoffel nicht unmittelbar nach ihrer »Entdeckung« ihren Siegeszug in Europa antrat. Die frühen Anpflanzungen in Spanien hatten zwar eine ausreichende Anzahl von Stolonen und meterlange Ausläufer, trugen aber wenig Knollen und wurden sehr spät reif. Nur allmählich änderte sich dieser Zustand, denn aus den »erfolgreichen« Anpflanzungen wurden solche Arten ausgewählt, die auch im europäischen sommerlichen »Langtag« (im Vergleich mit den deutlich kürzeren Tagen in der Nähe des Äquators – dem »Inti San« oder »Weg der Sonne«) reichlich Knollen brachten und ihren Vegetationszyklus schneller vollendeten. Bei den ersten Darstellungen der Kartoffel ist auffällig, daß die Stolonen mehrere Triebe an die Erdoberfläche schicken, was – so Brücher – auf Kurztagspflanzen hinweist, die unter Langtagsbedingungen aufwuchsen; im Übrigen hätten diese ersten Pflanzen in Europa auch unter Mängeln gelitten hinsichtlich der Knollenform und der Augentiefe: Wie Brücher zu dem Schluß kommt, auch die Fleischqualität jener Kartoffeln sei unzureichend gewesen, entzieht sich jeglicher wissenschaftlichen Methode.

Aus Unterlagen im Botanischen Archiv der Universität Padua geht zweifelsfrei hervor, daß bereits 1597 die Knolle im Garten der Universität vorhanden war. Möglicherweise haben die akademischen Freunde von Clusius am Lehrstuhl geklebt und sind nicht mehr in ihre eigenen Gärten gegangen. Clusius verweist darauf, daß er in Frankfurt von John Gerard (Jacobus Geratus), ursprünglich Bader und Wundarzt, ein Bild von einer Kartoffelpflanze erhalten hätte, aber er – Clusius – hätte sich zwei Holzschnitte nach einer »lebenden« Pflanze erstellt, das eine zeige die Blüte und die Früchte, das andere die Wurzeln und die Knollen.

Nach dem Bericht »Cenni storici sulla introduzione di varie plante nell' agricoltura ed orticoltura di Toscana« von Antonio Targioni-Tozetti, Florenz 1853, soll die Kartoffel aber am Ende des 16.Jahrhunderts in Italien noch selten gewesen sein und wurde in keinem Fall als Feldfrucht angebaut.

Die Kartoffel galt als giftig, und sie war es auch unter bestimmten Umständen; das reizte die damaligen »Hobbygärtner«, denn was giftig war, ist auch gut für die »ehelichen wercke«,

91 Clusius unterscheidet hier wohl zwischen »Grüblingsbaum« und »Grübling«, denn der letztere Begriff wurde auch für die Trüffel verwendet. Die ursprünglichere Bedeutung kommt von der Trüffel.

wie sie von der Tollkirsche wußten. Botaniker, Ärzte und Adel bauten sie – neben der Tomate – in ihren Gärten als Zierpflanze an, nicht als zusätzliches Nahrungsmittel. Gegessen wurde weiterhin Gemüse wie Erbsen (kommen gelbe Erbsen aus China?), Bohnen, Weißkohl, Karotten, Kohlrüben, Rote Rüben und Gurken – sie bildeten mit Milchprodukten und Eiern (in Holland wurde gesagt: »Ein gebratenes Ei ist der Trost der Armen«) die Grundlage für die Ernährung des Volkes; Fluß– und (an den Küsten) Meeresfische vervollständigten die einfache Kost. Fleisch als Nahrung für die Massen war nach der Mitte des 16.Jahrhundert (bis etwa 1850), in den Städten und auf dem Lande, selten, obwohl der Preis relativ niedrig war[92]; da die Kosten für Getreide übertrieben stiegen, fehlte grundsätzlich das Geld für den Kauf von Überflüssigem. Die Romanschriftstellerin Louisa Mai Alcott: »Geld ist die Wurzel alles Bösen, und es ist doch so eine nützliche Wurzel, auf die wir ebensowenig verzichten können wie auf die Kartoffel.«

Die Menschen mußten ihre beschränkten Mittel für die sattmachenden voluminösen Pflanzenprodukte (»nicht gut, aber viel«) einsetzen, für Getreide und Hülsenfrüchte, für Kraut und Rüben und auch schon für die Kartoffel. Zukost zum Brot war – aber nur für die ländlichen Selbsterzeuger – Käse, Quark (in Ustpreißen: Glumse), Molke, Buttermilch. Dabei muß man wissen, daß Käse an Verwesung erinnerte. Käse war seit Jahrhunderten mit unerfreulichen Assoziationen verbunden; in Abhandlungen bis zur Renaissance galt Käse als unverdaulich und gesundheitsschädlich. Auf den Bildern holländischer Maler mit Käse-Motiven waren häufig (realistisch) Maden und Würmer zu sehen. Da wird's verständlich, daß es Menschen gibt, die ein Produkt aus Drüsenfett ablehnen. Andererseits: Käse bedeutet Viehhaltung, was wiederum Fleisch als Nahrung impliziert, andererseits war Käse die einzige Möglichkeit, Milch haltbar zu machen und besser zu transportieren.

Dazu gab es vielfach noch Kofent, ein billiges, aus dem zweiten Aufguß gebrautes Schwachbier[Anm.93]. Getreide- und Gemüsebreie bildeten das Hauptgericht jeder Mahlzeit, außerdem Klöße, die bis zur Einführung der Kartoffel (zumeist) aus Gerstenmehl bestanden. Da Butter und Eier Handelsobjekte waren, standen sie im Regelfall nicht auf dem Tisch.

Wenn Fleisch von den ärmeren Schichten überhaupt gekauft wurde, dann »Abfall-« und Kleinfleisch, das billig abgegeben wurde; für 1731 wird aus Schöneck im Vogtland berichtet, daß viele Familien ein ganzes Jahr lang kein Fleisch gegessen hatten.

Theodore Ziolkowski zitiert einen Beobachter am Ende des 18.Jahrhunderts aus Jena:

> »Sind auch die Hauptingredienzen der Schüssel eßbar, so schwimmt gewiß das Rindfleisch in einer widerwärtigen Sauce von Zucker und Mehl und Rosinen, oder die kaltgewordene Butter stinkt aus der Suppe und dergleichen.«

Sofern in der Frühzeit des Kartoffelanbaus die Tartüffeln als Nahrung auf die Tische gelangten, galten sie als teure Delikatesse, da sie in europäischen Breiten erst sehr spät im Herbst Knollen ansetzten und nur einen geringen Ertrag erbrachten, und sie waren in

---

92 Zwischen 1350 und 1550 erlebte Europa eine Periode individuellen Wohlstands; nie waren die Reallöhne so hoch angehoben, was mit der Entvölkerung durch die Pest zusammenhängt. In den Städten führt der Reichtum der glücklichen Erben zu einer starken Nachfrage nach Luxusgütern, aber auch unter den Handwerkern hatte die Pest gewütet, so daß Preise und Löhne stiegen und damit Macht und Einfluß der Zünfte. Anfang des 21.Jahrhunderts werden in Deutschland etliche Billionen Mark vererbt, angesammelt in einer Periode des Friedens – welche Auswirkungen wird dies auf Kunst und Kultur haben? Noch mehr Heavy Metal? Noch mehr Piercing? Mehr Schickimicki? Weniger Lust auf Unternehmertum, wie DER SPIEGEL prognostizierte? Ja, das zeichnet sich ab. 4-Tage-Woche als Allheilmittel gegen schlechte Arbeit.

aller Regel pro Stück wesentlich kleiner als die heutige Durchschnittsware – daher auch der Vergleich mit der Trüffel. Ansonsten waren sie – so auch Clusius fälschlicherweise über die Kartoffel in Nord-Italien – Futter für die Schweine (Wilhelm Busch: »Der Güter höchstes ist das Schwein – man muß es haben oder sein«).

Alles Neue schien nur für die Schweine zu sein: Über die Schokolade schreibt Girolamo Benzoni in seiner 1575 veröffentlichten Schrift »Storia del Mondo Nuovo«, daß diese »eher ein Getränk für Schweine zu sein [schien] als für die Menschheit«. Der Widerspruch zwischen Delikatesse einerseits und Schweinefutter andererseits löst sich auf, wenn bedacht wird, daß die Bewertung der Knolle (und anderer unbekannter Nahrungsmittel) in verschiedenen Regionen oder Zeiten schwankte; sicher ist nur, daß die Kartoffel bei Reich und Arm Zusatzkost war.


CENNI STORICI

SULLA

INTRODUZIONE DI VARIE PIANTE

NELL' AGRICOLTURA

ED ORTICOLTURA TOSCANA

DEL DOTTORE

ANTONIO TARGIONI-TOZZETTI

Profess. onorario dell'Università di Pisa; Profess. di Botanica nell'I. e R. Arcispedale di S.M. Nuova; Accademico residente della Crusca, dei Georgofili, Socio della Colombaria e della Medico-Fisica di Firenze, ec.; e corrispondente di varie altre Accademie scientifiche italiane ed estere.

FIRENZE

TIPOGRAFIA GALILEIANA

1853

Titelseite »Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell' agricoltura ed orticoltura di Toscana« von Antonio Targioni-Tozetti. Gedruckt 1853 in Florenz von der Tipografia Galileiana.

Johann Heinrich Herwarth, Ratsherr und Patrizier, der in Augsburg und Lyon Banken betrieb, ein Sammler exotischer Pflanzen, züchtete 1559 nicht nur die erste Tulpe auf deutschem Boden, sondern auch Kartoffeln in seinem Garten. Jeder Bürger trachtete danach, zuerst in seinem Garten eine neue Pflanze zum Blühen zu bringen.

1596 beschreibt der Arzt Dr. Martin Chmielecius eine weißschalige Kartoffel, die in seinem Garten wächst.

Eine Ergänzung: Der Garten war stets ein zum Haus gehöriger Bereich; er unterlag keinerlei Flurzwang, der umzäunte Garten, ein *hortus conclusus,* unterlag nach altem deutschen Recht einem »Gartenfrieden«, in dem man sogar eindringendes Vieh und Menschen töten durfte. Der Garten – erst später vom Wohnhaus getrennt und mit einer Hütte bebaut – bereitete den Bürgern unabhängig von ihrem Stand Freude (wie im 20.Jahrhundert die »Datsche«) und gab ihnen besondere Nahrung. Im Garten konnte man – von keinerlei Flurvorschriften bedrängt – Experimente mit neuen Pflanzen und mit neuen Anbaumethoden (Dünger von der nahen Hoftoilette) durchführen und feststellen, welche Pflanzen sich auf engem Raum mit anderen Pflanzen vertrugen und welche man besser getrennt hielt. Die sog. Bauerngärten in heutigen Gartenanlagen zeigen noch die Vielfalt der angebauten Kräuter und Gewürze.

Gartenarchitektur war in allen europäischen Ländern eine Modetorheit für Adel und reichen Bürger. In Erfurt gründete zum Beispiel 1525 Rektor der Stiftsschule Sankt Marie und Mediziner Euricius Cordus (Heinrich Ritze) einen Garten; die Gärten der Fugger in Augsburg waren so groß, daß die Bürger Klage führten, es stünde kein Raum für Hausbau innerhalb der Stadt zur Verfügung, und die Wohnstätten würden dadurch beengt.

1560–1564 reiste Clusius mit dem Augsburger Johann Jakob Fugger, einem der Erben des Grafen Anton Fugger, durch Spanien, um neue Pflanzen für dessen Garten zu beschaffen.

In Breslau ließ sich 1585 Lorenz Scholz von Rosenau (Laurentius Scholtius, der in Bologna und Padua Medizin studiert hatte, nieder, und mit seinem Vermögen wuchs auch

sein Garten. Dieser war wie allgemein gebräuchlich quadratisch mit Wegen, so daß vier Quadrate oder Abteilungen entstanden. Das Haupttor zu diesem Garten trug die Inschrift:

> »Zum Lob und Preis dem allmächtigen Gottes, zum Ruhm der Vaterstadt, zur Benutzung für Freunde und Studierende der Botanik, endlich sich selbst zur Erholung, habe er [Scholz von Rosenau] diesen von altersher verwahrlosten Garten auf eigene Kosten neu eingerichtet und mit einheimischen und ausländischen Pflanzen ausgestattet.«

Nach der Sitte der Zeit ließ er seinen Garten von einem Breslauer Maler naturgetreu nachbilden; sein »Catalogus arborum, fructicum ac plantarum, tam indigenarum quam exoticarum, Horti medici D. Laurentii Scholzii Medici Vratisl. Vratislaviae Anno Christi MDXCIIII« (1594) enthält eine Auflistung der im Garten vorhandenen Pflanzen, jedoch keine Abbildungen. Im Katalog führte er 4 Solanaceae auf: *Solanum arborescens*, *Solanum spinorum, Solanum vesicarium* und *Solanum somniferum,* aber keine *Solanum tuberosum* auf. Über den medizinischen Teil des Gartens von Scholz heißt es:

> »Hier werden 385 Sorten, unter ihnen auch viele ausländische Pflanzen, die sich der Doktor durch seine weiten Verbindungen aus Spanien, Italien und Österreich verschafft hat, auf zierlichen Beeten gepflegt, auch hier gibt es für jede Pflanze ein besonderes. Neben den medizinischen Kräutern ... wachsen hier die Gewürzkräuter italienischer Gärten, wie Basilikum, Majoran, Melisse, Ysop, Rosmarin, Raute und Diptam. Dann aber blühen hier Neuheiten, die erste unlängst portugiesische Seefahrer aus Indien brachten, wie Canna und Balsamine, und vor allem das bisher unbekannte Kraut der Kartoffel.«[94]


ROMANI
CALENDARII
A GREGORIO XIII.
P. M. RESTITVTI
Explicatio
S.D.N. CLEMENTIS VIII.
P. M. IVSSV EDITA.
Auctore
CHRISTOPHORO CLAVIO
BAMBERGENSI SOCIETATIS IESV.
Accesit confutatio eorum, qui Calendarium aliter instaurandum esse contenderunt.
ROMAE, Apud Aloysium Zannettum. MDCIII.
EX SVPERIORVM PERMISSV.

Titelseite »Romani Calendarii a Gregorio XIII. (Gregorianischer Kalender«) von Christoph Clavio (Bamberg) 1603 gedruckt in Rom in der Officin von Aloysium Zannettum (Luigi Zanetti) unter Papst Clemens VIII.

Kartoffeln waren exotische Zier- und Heilpflanzen in den Gärten geistlicher und weltlicher Herrscher, wuchsen in medizinischen Gärten der Universitäten und auch in den Küchengärten der Klöster und wohlhabender Patrizier. Der Wert eines Gartens wurde nicht nur wegen seiner Anlage, sondern auch nach der Anzahl der in ihm wachsenden exotischen Pflanzen gemessen. Die Knollenpflanze wurde von Fürstenhof zu Fürstenhof weitergereicht, nicht nur als Zierpflanze, sondern auch, weil man ihr zuschrieb, zur »Stärkung der ehelichen wercke« beizutragen.

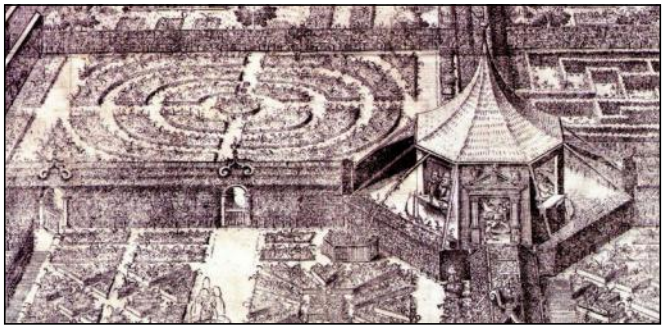
Pietro Andrea Mattioli 1578:

> »Die Engelländer aber bereiten sie zu mit Oel / Essig und Pfeffer: also sollen sie die ehelichen wercke befördern / den Samen mehren / und den Schwindsüchtigen nutzlich seyn.«

Wahrlich: Die Kartoffel war (und ist) ein voluptuöses Nahrungsmittel. Der Nürnberger Arzt und Dekan des »Collegium Medicum« Joachim Camerarius[Anm.95], der einen der berühm-

94 Einige der hier aufgeführten Kräuter wurden insbesondere als Potenzmittel eingesetzt (damit war wohl eine höhere Einnahme zu erzielen): »Majoran stärkt alle Glieder des Leibes«, Basilikum war ein Symbol für Zuneigung und Liebe und wurde beim Brautgang im Strumpf getragen.

testen Gärten in Europa besaß, soll nach 1588 in seinem Garten Kartoffeln gezogen haben und diese 1590 oder 1591 an den Bamberger »Archiater« (Leibarzt) Sigismund Schnitzer geschickt haben. Es wird angenommen, daß Camerarius die Kartoffeln auch an andere Ärzte geschickt habe, da er als Archiater an regem Gedankenaustausch mit seinen Schülern und Kollegen interessiert gewesen ist. Die Ärzte waren seinerzeit immer auf der Suche nach neuen, unbekannten Pflanzen als Heilmittel und nicht nach dem Krankenschein für das nächste Quartal. Die Berichte der Spanier über die Verwendung der Kartoffel als Heilpflanze bei den Inkas hatten sich in Medizinerkreisen verbreitet, ohne daß eine »Rote Liste« aufgestellt worden war oder die Pharma-Industrie Lizenzgebühren für Genererika verlangen konnte.



Garten von Laurentius Scholtzius in Breslau

Eine der ersten Abbildungen der Kartoffel wurde in dem »Neu vollkommen Kräuter-Buch« des Jacob Theodor Bergzabern in Frankfurt (Main) 1587/88 erstmals veröffentlicht;

> »Dieses kraut ist aus der insel Virginien in Engeland, von dannen in Frankreich und anderswohin gebracht worden; etlich wollen, es seye aus Spanien erstlich, demnach in Italien gebracht worden. Ist jetzmalen bey den Deutschen, Engeländern, Franzosen, Italiänern und Spaniern gar gemein, und wird durch die wurzel leichtlich gemehrt, darum dann gemeiniglich gegen den winter die wurzeln ausgegraben, und im frühlinge wieder gesezt werden. Die Burgunder pflegen die äste zu biegen, mit erdreich zu deken, und also mehr Grübling zu bekommen.«

In der von Jean Bauhin 1613 neu herausgegebenen Ausgabe (»Jetzt widerumb auffs newe übersehen ... durch Hieronymum Bauhinum«) wird im 50. Kapitel die beschriebene Knolle »Sisarum Peruvianum, Indisch Zuckerwurtzel« genannt:

> »Die wurtzeln seye Spannen lang, zu zeiten als ein großer Rettich, jedoch zu beyden theilen stumpff. Dessen sind dreyerley von Farben underscheiden, und an Lieblichkeit deß Geschmack: denn ob schon wol innwendig weiß seyen, so ist doch an etlichen die eußerste Haut rothlecht, so die besten sind: an andern bleich, an andern weiß. Dieses wachst für sich selbst in dern neuen Welt und beyligenden Inseln, von dannen ist es in Hispanien gebracht worden, und wird von ihnen Batate, Camotes und Amotes genannt; von den Engelländern, die sie auch haben, Potatoes und Potades (Batados, Camotes Hispanorum C. B. Clus. Hisp. Et hist Ludg., Cast., Battades, Ad Batata Hispanorum Camotes sive Amotes et Ignames, Lob. Sisarum Peruvianum, Ger.«

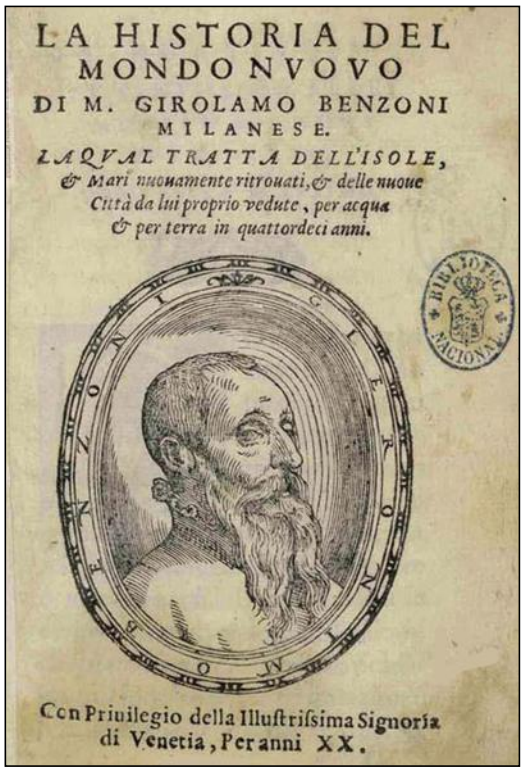
In diesem Kapitel werden sogar zwei Rezepte erwähnt, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat:

> »Die Einwohner der neuwen Welt essen die Wurtzel so wol rohe als gekocht: Bey den Spanniern wird auch für ein Schleck gehalten, von wegen seinen lieblichen Geschmacks, die sie dann under den Äschen brathen, die eußerste Haut hinweg schalen, Scheibleinweiß zerhawen und ein wenig Wein, Rosenwasser und Zucker dazuthun. Etliche essens mit Öl, Essig und Salz. Andere machen auß den frischen Wurtzeln Conserven.«

Widersprüchlich hinsichtlich der Identifizierung der von ihm beschriebenen Pflanze ist, daß die aufgeführten Namen mehr zur Süßkartoffel passen, andererseits die *Ipomoea batates* (L.) nie in England angepflanzt wurde.

Im 51.Kapitel »Vom Grübling Baum« dieses Kräuterbuchs, ist jedoch eindeutig von unserer *Solanum tuberosum* die Rede:

> »Grübling Baum hat ein wurtzel wie die Grübling gestaltet, welcher etwan einer Faust groß, etwan einer Hand lang, bißweilen klein, so knorricht und gesafftig mit einem zarten braunen, oder rauchfarbenen Häutlein überzeugen, innwendig aber ist sie weiß und satt. Dieses Kraut ist auß der Insel Verginea in Engelland von dannen in Frankreich und anderswohin gebracht worden. Etliche wöllen, es sey auß America in Spanien erstlich, demnach in Italien gebracht worden. Ist jetzmalen bey den Teutschen, Engelländern, Franzosen, Italienern und Spaniern gar gemein, und wird durch die Wurtzel leichtlich gemehrt darumb dann gemeiniglich gegen den Winter die Wurtzel außgraben werden , im Frühling wider gesetzt. Die Burgunder pflegen die Äst zu biegen, mit Erdreich decken, und also mehr Grübling zu bekommen.
>
> Von den Namen.
>
> Grübling Baum wird von den Verginianern Openauuck[Anm.96] genannt, von den Indianern und Spaniern Papas. Englisch Potatoes of Verginea. Welsch Tartuffoli, wie sie dannach den Grübling nennen. Weil dessen Blätter der Liebapffel Blättern, die Blumen der Melantzanen, die Frucht der gemeinen Nachtschatten, der Samen mit allen Nachtschattensamen, der Geruch deß gantzen Krauts der Nachtschatten ähnlich ist, hab ichs in meinen Kräuterbüchern *Solanum tuberosum esculentum,* das ist Nachtschatten mit knorrechtigen Wurtzel, so man in der Speiß gebraucht genennt, weil es zuvor noch nicht beschrieben war, davon weitläufiger in meinem Lateinischen großen Kräuterbuch, geliebts Gott soll gehandelt werden.
>
> Von der Natur und Gebrauch.
>
> Diese Wurzel sollen an Geruch, Geschmack und Krafft der Indianischen Zuckerwurtz gleich seyn, daraum dann dieses hier gesetzt ist worden, und wie das vorige Bacara Indorum, also dieses Batate Verginea genannt wird.«



Titelseite »La Historia del Mondo Nvovo« von Girolamo Benzoni. Gedruckt 1565 in Venedig von Francesco Rampazetto. Mit Privileg der »Illustrissima Signoria«.

Es scheint, daß Jean zwischenzeitlich von weiteren Rezepten erfahren hat, denn die 1613 vorgestellten Möglichkeiten des Kartoffelgenusses werden verändert – und erstmals werden die interessantesten Aspekte der Kartoffel genannt:

> »Und wird diese Wurtzel wie die Grübling in der Speiß gebraucht, under den Äschen gebraten, geschelt und mit Pfeffer genossen. Andere nach dem sie gebraten, schälens, schneidens Scheibleinweiß, thun fäißte Brüh und Pfeffer darzu. Die Italiener kochen es mit Spinwieder Fleisch, wie die Rüben und Pastenack, und essens. Die Engelländer mit Öl, Essig und Pfeffer. Und brauchens zur Stärkung der ehelichen Wercken, Mehrung des Samens.«

1623 wird von Gaspard Bauhin das »Pinax Theatri Botanici« neu herausgeben, da heißt es:



Heute ersetzen in den Niederlanden Tulpenfelder die Grüblingsbäume

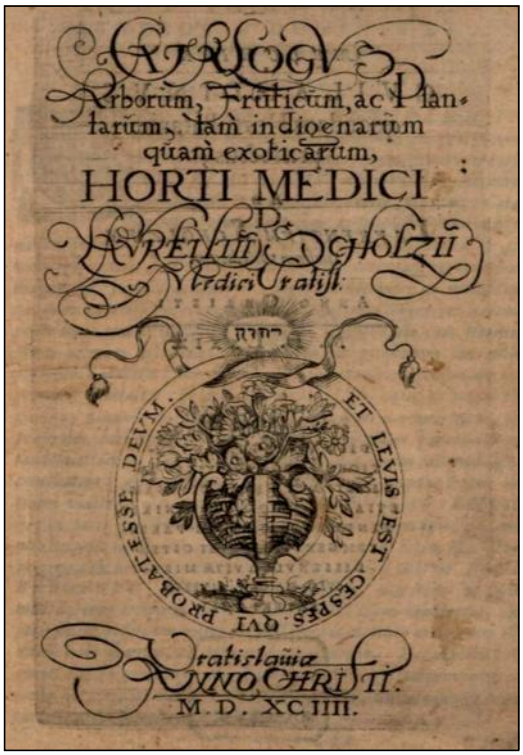
»Vom Grübling Baum

Da der Stengel herfür schiest / sind viel lange zaserechte Wurtzel / die breyt umb sich fladern / auß welchen am Frühling andere Stengel herfürbrechen / unnd andere runde Wurtzel anhangen / wie beygesetzte Figur klärlich mit sich bringet: also daß ich an einem Stock viertzig runde Wurtzel gezehlet habe / so durch weißlichtige Zasern an einandern hangen. Der Stengel ist zwo biß sechs Ehlen hoch / grün / rundt / gestreifft / etwas haericht / gesafftig / Fingers dick / welcher in viel schwache Nebenäst getheilet. Die erste Bletter seyndt dem S. Barbelkraut[97] Bletter gleich / die andern sind die Liebapffel gar ähnlich / spannen lang: am Anfang schwartzbraun / hernacher bleychgrün / etwas haerig / in fünff und mehr Theil getheilet / zwischen welchen zwey kleine Blettlein / wie an dem Liebapffel Blatt gesetzet sind. Die Blume sind an langen Aestlein zehen / zwölff / oder mehr bey einander / etliche offen / die andern beschlossen / an Form und Gestalt der Melantzanenblum gleich / und ob sie wol, ganzt / jedoch so sind fünfecket / an Farb braun / weißbraun / auch etliche weiß / mit gelben streimen underzogen / und in der Mitte etliche Bützlein. Man hat sie auch mit gefüllten Blumen in Osterreich. Die Frucht ist rundt / viel bey einander: gleich wie an einem gemeinen Nachtschatt / deren etliche einer Nuß / andere einer Haselnuß groß / andere kleiner / so zum ersten schwartzgrün / etlich schwartzroth / voller weißer lücken Marck und kleinen runden und breyten Samen / wie der Nachtschatt.«



Francis Drake: hier wird gezeigt, daß er die ersten Kartoffeln nach England gebracht hat.

97 Sumpf-, Winterkresse. Mit Liebapffel ist die Tomate, mit Melantzanenblum die Aubergine *(Solanum melongena)* oder Eierfrucht gemeint. Die in Europa bekannteste Form ist *Solanum melongena var. esculentum* mit ihrer keulenförmigen, dunkelviolett bis schwarz erscheinenden, etwa 20 Zentimeter langen Frucht. Andere Formen können aber auch weiß (eierfarbig, daher der Name) oder auch weiß und violett sein. Bei beginnender Überreife treten Verfärbungen zum Braunen und Gelben hin auf und der Glanz der Früchte verschwindet zunehmend. Da insbesondere unreife und junge Früchte der häufig in Europa angebauten, schwarzen, etwa 20 Zentimeter langen Aubergine aufgrund ihres Gehalts an Bitterstoffen und Solanin nicht zum Rohverzehr geeignet sind, werden sie gedünstet, gebraten oder gekocht als Gemüse gegessen.



Titelseite »Catalogus arborum, fruticum et (ac) plantarum, tam indigenarum quam exoticarum, horti medici Laurentii Scholzii medici Vratisl.« von Lorenz Scholz von Rosenau. Gedruckt 1594 in Breslau bei Georg Baumann d.Ä., dessen Officin von der Witwe Magdalena seines Sohnes, Witwe des Druckers Johann Scharffenberg, geführt wurde. Durch Heirat einer Witwe kam man zu einer eigenen Druckerei.

Jacob Theodor Bergzabern (Tabermontanus) gibt 1588 das »Neu volkommen Kräuter-Buch« heraus; es umfaßt 1.600 Seiten. TDer Botaniker hatte alle von ihm aufgeführten und beschriebenen Pflanzen auf medizinische und auf kulinarische Verwendung untersucht[Anm.97a].

Bereits im 10.Jahrhundert schrieb der Araber Ibn al-Awwam:

> »Die Existenz der Arzneikunde wird immer wichtiger, je mehr sich die zum Brotbacken verwendete Pflanze von den geeigneten botanischen Bedingungen entfernt, daraus eine Kulturpflanze zu machen.«

1590 erhielten die Schweizer Brüder Jean und Gaspard Bauhin einige Kartoffelpflanzen, die entweder über Spanien direkt aus Peru stammten oder von Camerarius in Nürnberg. Es ist jedoch nicht auszuschließen, daß sie den Samen vielleicht auch von Clusius bekamen. Die Lebensstationen der Brüder sind eng verknüpft mit der Verbreitung der Kartoffel in Europa, denn in allen Orten, in denen sie tätig waren, sind frühe Nachweise unserer Knolle zu finden.



Bauhin: Kartoffelbild 1596

Die Bauhins waren »Universalgelehrte« mit einer sehr breiten Ausbildung und haben einen großen Anteil an der Verbreitung der Kartoffel in Europa. Gaspard Bauhin studierte in Basel ab 1576 Medizin, dann an der Universität Padua Anatomie und Botanik und anschließend in Paris Chirurgie; 1581 wird er nach erfolgreicher Disputation über »Apotherapeia iatrikē. De dolore colico« promoviert und schon ein Jahr später Professor der griechischen Sprache – seit dem 13.Jahrhundert ein »laut und öffentlich Erklärender«. 1588 wird er der erste ordentliche Professor für Botanik und Anatomie in Basel. Gaspard Bauhin wird 1596 Leibarzt des Herzogs Friedrich I. von Württemberg und zieht deshalb nach Mömpelgard (heute Montbéliard), einer südostfranzösischen Stadt bei Belfort. Bauhin begründete die binäre Nomenklatur[Anm.98]; während seiner Tätigkeit in Basel entstand dort ein botanischer Garten.

Jean Bauhin studierte Medizin in Basel, Tübingen und Zürich, wurde 1562 in Montpellier promoviert (auch über diesen Weg kam die Kartoffel nach Südfrankreich), unternahm in Norditalien zahlreiche botanische Studien und gründete 1563 in Lyon einen privaten botanischen Garten. 1570 wurde er Leibarzt des Herzogs Friedrich I. von Württemberg in Mömpelgart, wo er ebenfalls einen botanischen Garten anlegte. Im Auftrag



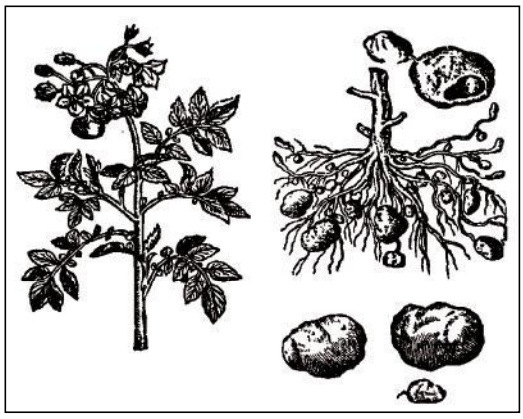
Carolus Clusius: »Batatas«, 1601.
Es handelt sich hier um eine Süßkartoffel.

des Herzogs schrieb er 1598 eine Geschichte der Heilquellen von Boll, einem Bad südlich von Göppingen. 1592 kultivierten die Brüder Bauhin die Kartoffel unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten:

> »Ich empfing Samen dieser Pflanze, die man spanische oder richtiger indianische pappas nennt. In unserem Garten ausgesät, wuchs sie und bildete eine Art verzweigtes Bäumchen.«

Im »Phytopinax seu enumeratio plantarum ab herbariis nostro seculo descriptum, cum earum differencis«[Anm.99], einem botanischen Werk mit Beschreibungen von über 2700 damals bekannten Pflanzen, wird von Gaspard Bauhin 1596 eine weitere Beschreibung der »Pappas Hispanorum aliquando et Indorum nomine« gegeben; erst 1620 nennt er sie *»Solanum tuberosum esculentum:* Das ist Nachtschatten mit knorrechtigen Wurtzeln« *(esculutum:* eßbar) oder Indianische (bei Mattioli: »Indische«) Papas. Im »Phytopinax« schreibt Bauhin:

> »Wir beschlossen, die Pflanze *solanum* zu nennen, weil ihre Blätter denen der Tomate ähnlich sehen und ihre Blüten wie die der Auberginen aussehen und auch so riechen. Ich bekam einige Setzlinge dieser Pflanze, die in Spanien *papas* genannt wird. Der bekannte Dr. Laurentius Scholtz, ein Arzt aus Breslau, in dessen Garten die Pflanze wächst, schickte mir einige Ableger derselben als Freundschaftsbeweis. Sie trugen aber bei mir keine Früchte oder Knollen.«



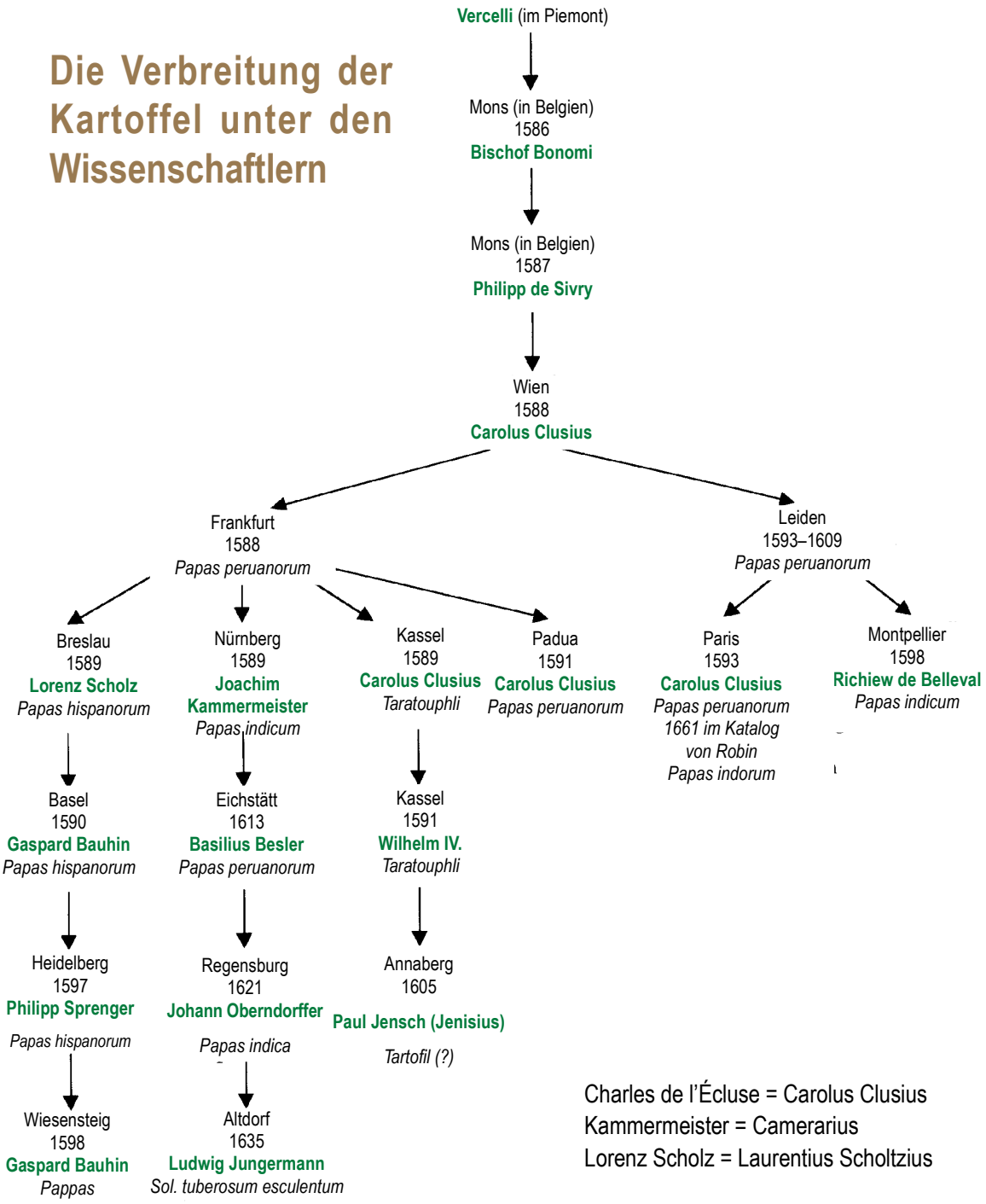
Kartoffeln von Carolus Clusius, 1601

»Solanum« ist eine alte lateinische Bezeichnung (von *solanem,* ruhig, geruhsam) für die Pflanzen dieser Gattung, »tuberosum« bedeutet knollig. Es sei an dieser Stelle daran erinnert, daß die frühen Mediziner, Botaniker und Apotheker, aber auch andere Gelehrte, ihre wissenschaftlichen Beobachtungen und Notizen zumeist in Latein als »franca lingua« schrieben.

Falsch sei, so Bauhin, diese Pflanze als »Grüblingsbaum«[100] zu bezeichnen, da es sich nicht um einen Baum, sondern um eine Wurzelpflanze handele. Im »Wörterbuch der deutschen Sprache« der Brüder Grimm steht, daß Bauhin die Staude mit Grüblingsbaum

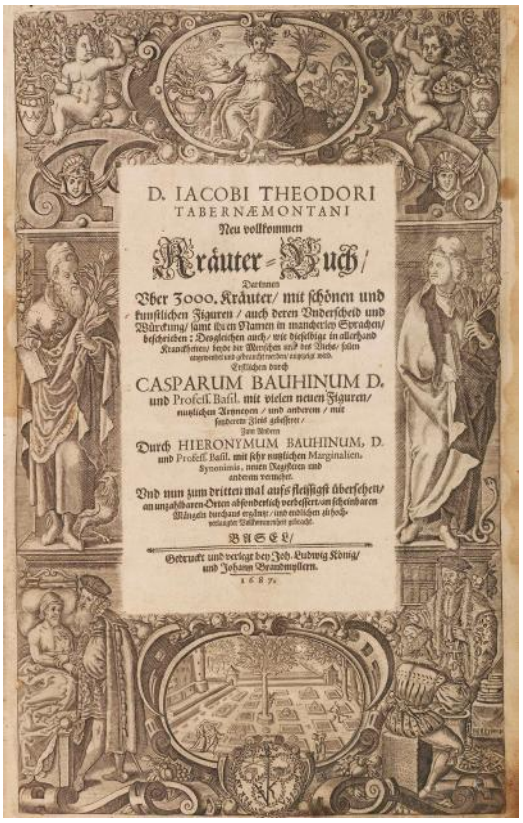
100 »Ach schüttel mich, schüttel mich, wir Erdäpfel sind alle miteinander reif!« heißt es bei Frau Knolle. Bauhin nannte diesen Grüblingsbaum aber auch Knollenbaum.

Die Verbreitung der Kartoffel unter den Wissenschaftlern





Die Kartoffel in dem Buch »Historia Plantarum Universalis« von Jean Bauhin und Johann Heinrich Cherler; nachgedruckt von Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) und François de Graffenried


D. IACOBI THEODORI
TABERNÆMONTANI
Neu vollkommen
Kräuter-Buch/
Darinnen
Vber 3000. Kräuter/ mit schönen und künstlichen Figuren/ auch deren Underscheid und Würckung/ samt ihren Namen in mancherley Sprachen/ beschrieben: Dergleichen auch/ wie dieselbige in allerhand Kranckheiten/ beyde der Menschen und des Viehs/ sollen angewendet und gebraucht werden mögen.
Erstlichen durch
CASPARUM BAUHINUM D.
und Profess. Basil. mit vielen neuen Figuren/
nutzlichen Artzneyen/ und anderem/ mit
sonderem Fleiß gebessert/
Zum Andern
Durch HIERONYMUM BAUHINUM, D.
und Profess. Basil. mit sehr nutzlichen Marginalien,
Synonimis, neuen Nutzbarkeiten und
anderem vermehret.
Vnd nun zum dritten mal aufs fleissigst übersehen/
an ungahlbaren Orten absonderlich verbessert/ an scheinbaren
Mängeln durchaus ergänzt/ und endlichen
mit
BASEL/
Gedruckt und verlegt bey Joh. Ludwig König/
und Johann Brandmyllern.
1687.

Titelseite »Neu vollkommen Kräuter-Buch, darinnen über 3000 Kräuter, mit schönen und künstlichen Figuren, auch deren Underscheid und Würckung, samt ihren Namen in mancherley Sprachen beschrieben. Erstlich durch C. Bauhinum mit vielen neuen Figuren.zum anderen durch H. Bauhinum. vermehret.« von Jacob Theodor Bergzabern (Tabernaemontanus). Gedruckt 1687 in Basel von Johann Ludwig König und Johann Brandmyllern

oder Knollenbaum übersetzte. Bauhin selbst hat mit seiner Beschreibung der Kartoffel den sonst unverständlichen Namen »Grüblings-Baum« hervorgerufen.

Gaspard Bauhin schreibt weiter:

> »Diese Pflanze namens Cartoufle trägt Früchte gleichen Namens, wie es die Trüffel tut, weshalb manche sie so nennen. Sie gelangte vor nicht allzu langer Zeit aus Deutschland in die Dauphiné.«

Gaspard Bauhin erwähnt auch im »Phytopinax«, daß sich diese Pflanze im Garten des Baseler Professors Dr. Martin Chmielecius (Chmieleck) befunden habe.

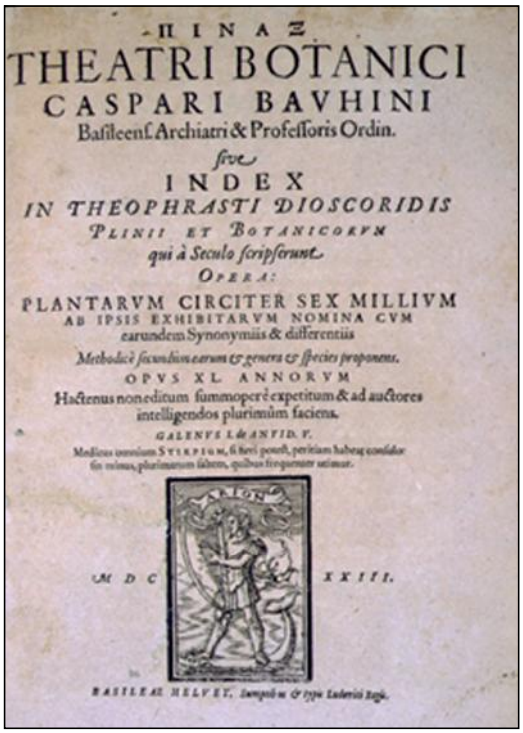
Es gibt zwar in vielen besseren Restaurants »Pommes dauphine«, aber keine – zum Beispiel – »Erdäpfel nach deutscher Art«. Selbst die Knödel haben eher den Zusatz »böhmisch« (Houskovy knedlik) denn deutsch.

Baloun in Jaroslav Hašeks »Abenteuer des braven Soldaten Schwejk« (Josef Švejk):

> »So ein hübsch gebratenes Stück ausn Salzwasser, mit Erdäpfelknödeln, mit Grieben bestreut ...«

1596 veröffentlicht der Londoner John Gerard, Ober(hof)gärtner[101] im »Cecil House« (gelegen am »Strand«, dem ursprünglichen Ufer der Themse, eine Straße zwischen Trafalgar Square und Fleet Street) bei Lord William Burghley, dem Schatzkanzler der »jungfräulichen« Elisabeth I., veröffentlicht einen Bericht über die in seinem Garten kultivierten Pflanzen[102],

101 In Deutschland ist der ehrenwerte Beruf eines Hofgärtners seit 1918 ausgestorben. Auch das eine Folge der sozialdemokratischen Politik.


ΠΙΝΑΞ
THEATRI BOTANICI
CASPARI BAVHINI
Basileens. Archiatri & Professoris Ordin.
sive
INDEX
IN THEOPHRASTI DIOSCORIDIS
PLINII ET BOTANICORVM
qui à Seculo scripserunt
OPERA:
PLANTARVM CIRCITER SEX MILLIVM
AB IPSIS EXHIBITARVM NOMINA CVM
earundem Synonymiis & differentiis
Methodicè secundum earum & genera & species proponens.
OPVS XL ANNORVM
Hactenus non editum summoperè expetitum & ad auctores
intelligendos plurimùm faciens.
GALENVS LIB. ANTID. V.
M D C XXIII.
BASILEAE HELVET.

Titelseite »Pinax Theatri Botanici« von Gaspard Bauhin. Gedruckt 1623 von Ludovici Regis (Johann Ludwig König) in Basel

den ersten Bericht dieser Art in England. Eine Abbildung der Kartoffel in dem bei John Norton in London gedruckten »The Herball or Generall History of Plants« John Gerards folgte 1597, größtenteils eine Zusammenfassung anderer Botanik-Bücher; das Titelbild bei den Drucken 1533 und 1536 zeigt John Gerard mit einer Kartoffelblüte in der Hand, die besonders große Blüten hat – es handelt sich somit um eine andere Kartoffel als sie Bauhin oder Clusius beschrieben hatten. John Gerard kommentiert:

> »They [die Kartoffeln] nourish and strengthen the body, procure bodily lust, and that with greediness.«

John Gerard soll die Kartoffel von Walter Raleigh oder – wahrscheinlicher – von Francis Drake oder einem aus Virginia nach England zurückkehrenden Siedler erhalten haben. In verschiedenen Ausgaben des »Herball« nennt John Gerard die Kartoffel »Papas orbiculatus«, »Batata virginiana sive Virginianorum et Pappas« und »Potatoes of Virginia«; seine Geschichte der Kartoffel ist für mehr als 300 Jahre die ausführlichste Darstellung. Es ist bis heute unklar, warum John Gerard die Kartoffel »Virginiana« nennt: Weil er glaubte, sie käme aus der Kolonie Virginia[Anm.103], oder zu Ehren der Königin Englands, Elisabeth I.?

In einer weiteren Ausgabe des »Herball« (von Thomas Johnson, 1633) wird eine Illustration der Kartoffel wiedergegeben, die der von Gaspard Bauhins Zeichnung in der »Historia« entspricht; das war auch notwendig, denn in der ersten Ausgabe von 1597 war die Kartoffel noch in Form eines Baumes abgebildet – ähnlich wie auch bei Parkinson war die Kartoffel nur vom Hörensagen bekannt. John Gerard (er war Bader und Wundarzt und kein Botaniker), der in Holborn nahe London Kartoffeln selbst anbaute, erklärt im »Herball«, daß die Knollen der eßbare Teil seien, und die Blätter ähnelten geschmacklich denen der Kresse. Gut, daß die normale Bevölkerung dieses Buch wohl nicht lesen konnte.

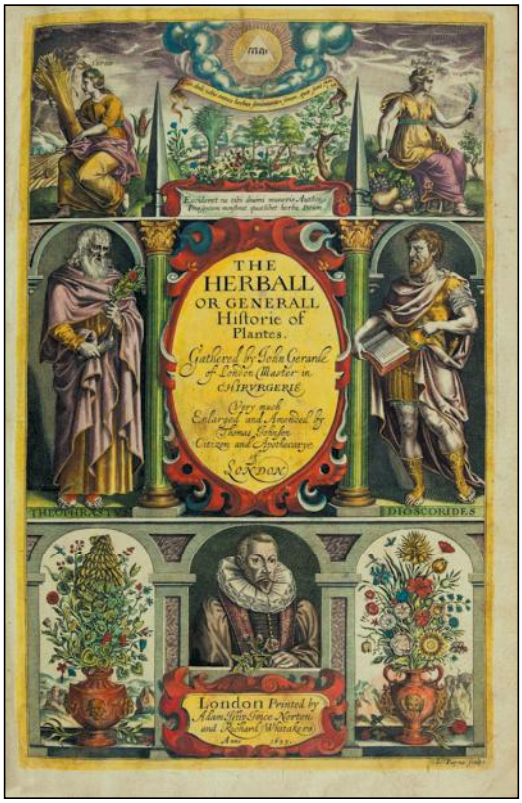


Kartoffelpflanze aus dem »Herball ... » von John Gerard

John Gerard, der die neue Pflanze »Potatoes of Virginia, Battata Virginiana sive Virginianorum vel pappas« nannte, schickte die Kartoffel an Carolus Clusius, der zu jener Zeit in Leiden lebte; dieser beschrieb seinerseits in einem 1605 veröffentlichten »Exoticorum libri decem« die Kartoffel. Von da kamen die Kartoffeln in deutsche Lande,

102 Aus diesem Garten habe ein englischer König dem Julius von Hessen-Kassel zu jener Zeit fünf Kartoffeln als generöses Geschenk überreichen lassen.

ins östliche Frankreich und auch wieder nach (Nord-)Italien; reiche Patrizier aus Venedig[Anm.104] ließen 1765 »fabrikmäßig« (so Braudel, der damit eine hohe Arbeitsteilung mit Spezialisierung und mit befristet beschäftigten Lohnarbeitern meint) die Kartoffel auf ihren Ländereien anbauen – Venedig wird zum Träger einer auf Fischzucht, Fleischerzeugung und Landwirtschaft ausgerichteten Agrarrevolution. Neben Kartoffeln (nachweislich seit 1765 in Anguillara bei Rovigo an der Etsch) wird auf diesen Gütern Mais, Weizen, Obst und Hanf angebaut. Die Venezianer wechseln vom reinen (und riskanten) Handelsgeschäft auf Ackerbau und Viehzucht über.



Titelseite »The Herball or Generall Historie of Plantes« von John Gerard, 2.Ausgabe. Gedruckt 1633 von Adam Islip, Joyce Norton (Witwe des John Norton in der Fleet Street im Haus »White Hart«) und Richard Whitaker. Adam Islip gehörte zu den ersten Mitgliedern der Stationers' Company.

Nach seiner Vertreibung aus Wien, 1588, betreute Clusius die von dem Nürnberger Joachim Camerarius angelegten Lustgärten des Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen-Kassel. Johannes Royer verschönerte seit 1648 als Obergärtner die Zier- und Lustgärten im Hessischen mit den Kartoffelblüten. Clusius soll 1589 die Kartoffel als Ziersträucher zur Einfassung von Beeten an seinem Haus in Frankfurt am Main angepflanzt haben, und er soll in diesem Garten[105] (an der heutigen Taunusanlage) während der Jahre 1588–1593 die seltensten Pflanzen Europas und auch Tulpenzwiebeln gegärtnert haben; mit den Tulpen hat er sich an der insbesondere in Holland und England grassierenden wirren Tulpen-Spekulation mit Wucherpreisen beteiligt.[Anm.106]

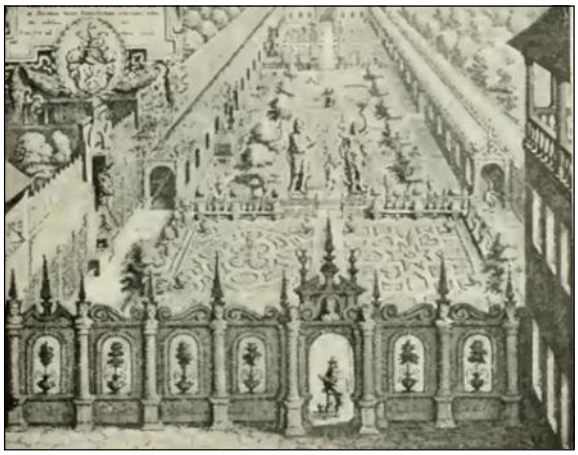
Das Frühjahr 1589 gilt demnach als einer der Zeitpunkte, in dem die Kartoffel erstmals auf deutschen Boden wuchs.

Im »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß« von Pietro Andrea Mattioli, bearbeitet von Joachim Camerarius, wird 1678 eine auf Gaspard Bauhin zurückgeführte Beschreibung des »Grübling-Baums«, wie dieser die Kartoffel in dem Kräuterbuch von Mattioli (in dem 2.Teil der 3.Sektion im 51.Kapitel) nannte, gegeben:

> »Der Nachtschatten mit knorrechtigen Wurtzeln / oder Indische Papas, hat einen dicken / Eckechten / Gestreiften und etwas hakrechten stengel / welcher zwo oder drey ellen hoch / selten aber in Manshöhe herfür kombt. ... Und wird diese Wurtzel wie die Grübling in der Speiß gebrauchet, unter den Aeschen gebraten, geschölt, und mit Pfeffer genossen.«

---

105 Frankfurt am Main war eine sehr wohlhabende Stadt. Erfolgreiche Bürger zeigten ihren Reichtum auch durch das Anlegen von Gärten. Carolus Clusius konnte sich in Messezeiten vielfach nicht vor Besuchern retten, für die er – so klagte er – den ganzen Tag über Führungen durch seinen Garten machen müßte. Und dabei knickten diese ungehobelten Gäste auch noch vielfach die Blüten seiner Kostbarkeiten ab und steckten sie ein. Der berühmteste Garten in Frankfurt war der des Gewürz- und Spezereienhändlers sowie Stadtschultheiß Johann Schwind in der Nähe des Eschenheimer Turms. Viele machte der Blumenhandel reich, für seltene Blumen wurden enorme Preise gezahlt.

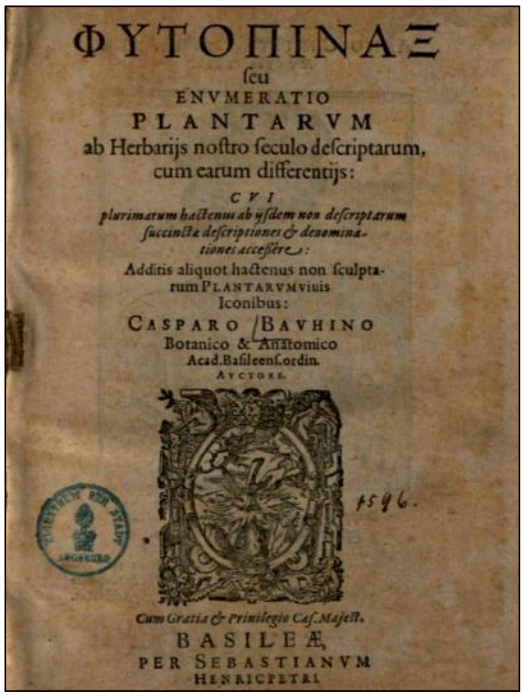


Garten des Frankfurter Gewürzhändlers Johann Schwind

Angeblich sei der Name »Grüblingsbaum« darauf zurückzuführen, daß die Stengel »zwei bis sechs Ellen« lang gewesen seien und man sie deshalb wie Weinreben an Stöcken gezogen habe. »Grübling« war aber auch ein deutscher Name für die Trüffel. Und aus Trüffel wurde später eine norddeutsche Bezeichnung für Pantoffel – da soll sich einer noch auskennen.

Etwa 1612/13 zeichnet Jean Bauhin eine Kartoffelpflanze, die aber erst 1650/51 in der von seinem Schwiegersohn Johann Cherler herausgegebenen »Historiae plantarum universalis« veröffentlicht wird.

Weitere frühe Abbildungen (Holzschnitte) der Kartoffel sind im »Prodromos Theatri Botanici« des Gaspard Bauhin (1620 in Frankfurt am Main gedruckt), in John Gerards »Paradisi in Sole Paradisus terrestris« (1629 in London, und in Jean Bauhins, 1651 in Yverdon in der Schweiz von Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) herausgegebenen »Historia Plantarum Universalis« zu finden.


ΦΥΤΟΠΙΝΑΞ
seu
ENVMERATIO
PLANTARVM
ab Herbarijs noſtro ſeculo deſcriptarum,
cum earum differentijs:
CVI
plurimarum hactenus ab ijſdem non deſcriptarum
ſuccincta deſcriptiones & denomina-
tiones accedere:
Additis aliquot hactenus non ſculpta-
rum PLANTARVM vivis
Iconibus:
CASPARO BAVHINO
Botanico & Anatomico
Acad. Baſileenſ. ordin.
AVCTORE.
1596.
Cum Gratia & Privilegio Caſ. Majeſt.
BASILEÆ,
PER SEBASTIANVM
HENRICPETRI

Titelseite »Phytopinax seu enumeratio plantarum« von Gaspard Bauhin. Gedruckt 1596 von Sebastian Henricpetri in Basel im Haus »Zum Heiligen Geist«

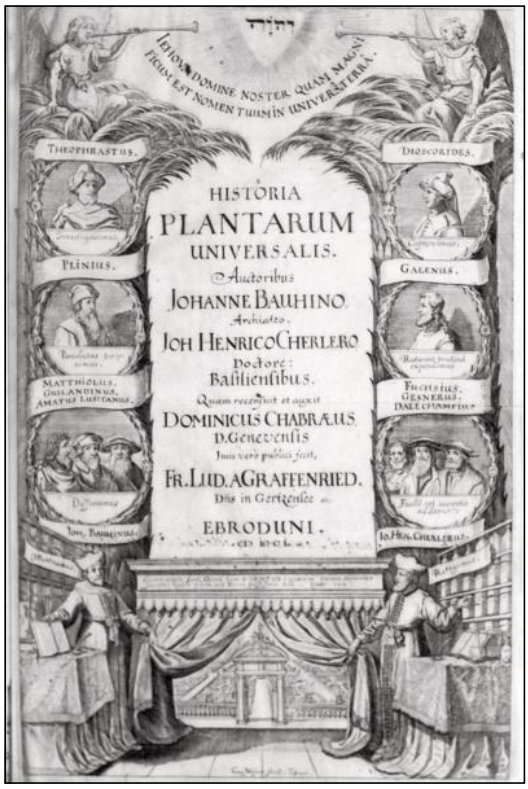
Bemerkenswert ist, daß in dem »Prodromus« die Zeichnung einer Kartoffelpflanze abgebildet ist, die Gaspard Bauhin bereits 1590 erhalten hatte. Er erklärt hier auch, daß in Österreich Kartoffelpflanzen mit Doppelblüten aufgetaucht seien.

Chabrée veröffentlicht 1666/67 in Genf sein »Stirpian Incones et Sciaraphia« und nennt die Kartoffel *Papas Americanum Pycocononium, Openauk Insulae Virginae radix* und *chuño* – also alles ein wenig durcheinander und verwechselnd verwirrend. Die damals in den Wäldern Nordamerikas geerntete wildwachsende Openauk *(Glycine apios),* eine knollentragende Leguminose, wurde in der deutschen Ausgabe von Harriots Bericht von Theodore de Bry wie folgt beschrieben.

> »Openawk seynd rund Wurtzeln / etliche einer Baumnuß groß / etliche wohl größer. / Sie wachsen an feuchten und pfützigen Orten / ihrer viel hangen an einander / als wanns mit einem Schnürlein durchzogen wären. / In Wasser oder anderst gesotten geben eyn gute Speiß«.[107]

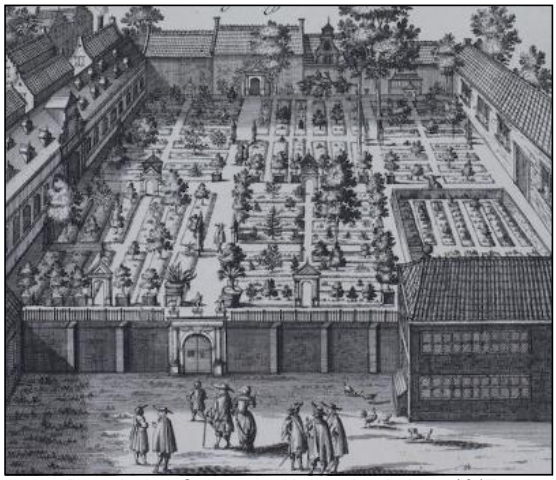
107 Thomas Harriot beschreibt in seinem Bericht die Openawk (runde Wurzeln wie Walnüsse, wahrscheinlich *Apis tuberosa),* die Okeepenauck (zuweilen groß wie ein Menschenkopf, wahrscheinlich die nordamerikanische Trichterwinde *Ipomoea pandurata),* die Kaischupenauck (weiße Wurzel in Hühnereigröße, wahrscheinlich Bruch- oder Sumpfeichel *Sagittaria latifolia),* die Tsinaw (wahrscheinlich Chinawurzel *Smilax china,* wurde gegen Gicht und Syphilis verwendet), die Cocushaw (Kassava, *Manihot itilissima)* und die Habascon (Kuh- oder gemeine Pastinake aus der Gattung des Bärenklau).

Der aus Lüttch stammende Frankfurter Drucker und Verleger Theodor de Bry, Großvater der Maria Sibylla Merian, druckt Anfang des 17.Jahrhunderts das bereits 1565 erstmals herausgegebene »Neuwe vnnd gründtliche Historien Neuwe und gründtliche Historien von dem nidergängischen Indien, so von Christophoro Columbo im Jar 1492 erstlich erfunden...« von Girolamo Benzoni[108], in dem die »Winde«[109] erwähnt werden. Es ergibt sich ganz zweifelsfrei, daß Benzoni nicht die Kartoffel meint:



Titelseite »História Plantarum Universalis« von Jean Bauhin und Johann Heinrich Cherler, nachgedruckt von Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) und François de Graffenried. Gedruckt 1650 in Yverdon.

> »Sie pflantzen noch zwey andere Geschlecht von Wurtzeln bey jhnen / die eine heißen sie Batatas, die andere Haias, seynd einander gantz gleychförmig vnnd ähnlich / weder allein das die Haias etwas kleiners vnd wolgeschmackters ist / weder die ander. Man pflanzet sie mit sonderm fleiß / vnnd tragen sie im sechsten Monat Frucht / welche etwas süßlecht vnnd safftiges seynd / aber settigen bald / vnnd macht denen so sie essen viel Wind vnnd Bläst im leib. Sie pflegen diese Frucht gemeinlich vnter Quetschgen zu kochen / da sie dann am besten ist. Es seint etliche die schreiben das solches Brodt su aß dieser Frucht gebacken wirdt / schmäcket gleich Marzapan / oder wie Kesten so in Zucker eingemacht. Aber nach meinem Verstand vnnd nach meinem Magen / duncket mich daß die vneingemachten Kessen besser seind / dann diese Frucht.«


Botanischer Garten der Universität Leiden 1617

Da kommt also die berühmte Geschichte mit den bäuerlichen Winden her (!), wie sie Diderot später in der »Encyclopédie« erwähnt:

> »Diese Wurzel, egal wie Sie sie bereiten, ist geschmacklos und mehlig. Es kann nicht als ein angenehmes Essen gelten, aber es liefert eine üppige und gesunde Nahrung für Männer, die das benötigen. Die

---

108 »Der neuwen Welt neuwe und gründtliche Histori. Erstlich von Hieronymium Bentzon von Meilandt in welscher Spraach wahrhafft beschrieben. Erst jetz mit sonderem Fleiß / allen Liebhabern der Historien und frembter Sitten zu nutz in das Teutsche gebracht / durch Nicolaum Höniger von Tauber-Königshofen, Oppenheim 1620.« (= Girolamo Benzoni aus Mailand); Nikolaus Höniger war Korrektor bei Petri in Genf

109 Der englische Botaniker Nicholas Culpeper (»Arschpfeffer«) empfahl Dill als »einen galanten Helfer bei der Austreibung von Wind und den bei der Regelung der Periode«. Da kommt vielleicht der Brauch her, Pellkartoffeln mit Dill zu bestreuen.

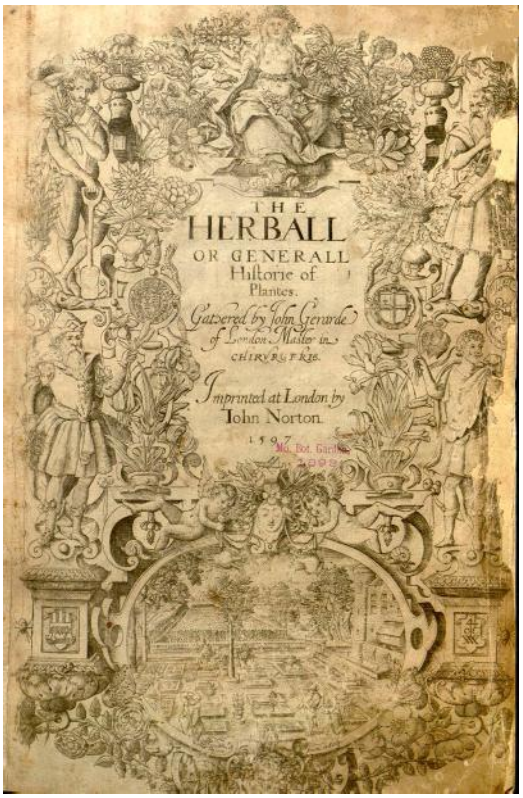
Kartoffel wird berechtigt dafür kritisiert, windig zu sein, aber was bedeutet diese Winde für den kräftigen Organismus von Bauern und Arbeitern?«

Der Wanderer Peter Hensel aus Lohr am Main: »Keiner wollte hinten geh'n, denn hinten war die Luft nicht schön«, weil: »Ich hab' Krumbern gasse.« Die Folge des eintönigen Speisenplans aus Bohnen, Steckrüben und Zwiebeln verursachten erhebliche flüssige und windige Magen-Darm-Reaktionen. Es war eine geruchsintensive Zeit.

1639 schreibt der Schweizer Daniel Rhagorius[109a] aus Basel in seinem »Erneuerter Pflantz-Garten oder Grundlicher Bericht, Obst-, Kraut- und Weingärten mit Lust und Nutz anzustellen«:

»3. Vom Cartoffel

Ob vol die Cartoffel vor langem im Schweitzerland gemein gewesen, daß sie da dannen in andere Länder, und sonderlich nach Franckreich kommen, so wird doch jetz und allda weniger als an anderen Orten darauff gehalten, weil sie mit ihrem überflüssigen Außbreiten und groben hohen Stängeln zu zeiten mehr beschwärlich als angenehm, also daß man sie nicht wol kommlich in Gärten pflantzen kann, sondern etwa an neben Orten, weil sie nicht mehr sol zu vertreiben, da sie einmahl recht eingewurtzelt und sich vermehret.«



Titelseite »The Herball or General Historie of Plantes« von John Gerard. 1.Ausgabe. Gedruckt 1597 von John Norton in London in der Fleetstreet

Rhagorius nennt hier die Frucht Kartoffel; sein Hinweis auf die »Unausrottbarkeit« spricht aber dafür, daß es sich nicht um die Kartoffel, sondern um den Topinambur handelt.

Der schwedische Botaniker Carl von Linné[Anm.110] übernimmt die von Gaspard Bauhin festgelegte lateinische Bezeichnung der Kartoffel (ohne *esculentum),* als er 1735 auf elf Seiten im Folio-Format die »Systema Naturae« (eine Ordnung der Gegenstände der »drei Reiche der Natur«, eine revolutionäre Methodik der Klassifizierung von Pflanzen), veröffentlicht und damit »ad majorem Dei gloriam« ein dauerhaft brauchbares Pflanzenbestimmungs-System erstellt[111]. Auch in seinem bedeutendstem Werk, der »Species

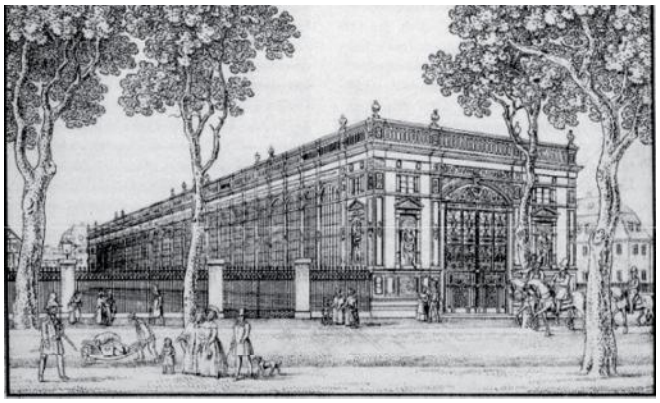
109a Rhagorius publizierte 1639 mit dem Werk »Pflantz-Gart« die erste deutschsprachige, systematisch gegliederte Anleitung für Obst-, Gemüse- und Rebbau in der Schweiz, die z.B. bereits die Kartoffel und den Spargel beschreibt.

111 Seit Linné folgt in der Nomenklaturregel auf die Gattungs- und Artbezeichnung einer Pflanze der Name desjenigen Botanikers, der ihr den wissenschaftlichen Namen gegeben hat. Wird ein Gattungsname neu bestimmt, wird die Artbezeichnung beibehalten und der frühere Autor in Klammern gesetzt. Biologiestudenten lernen die sechs Hauptkategorien mit »Skofga«: Stamm, Klasse, Ordnung, Familie, Gattung, Art. Die Namensgebung wurde auch zur Ehrung oder Verunglimpfung eingesetzt. So ehrte Linné ein südamerikanisches Nachtschattengewächs nach dem schwedischen Bischof Johan Browall (Browallia), weil dieser sein sexistisches »Systema naturae« verteidigte; andererseits erhielt ein fahlfarbiges Irisgewächs den Namen *Morea tristis* nach seinem Schwiegervater, der zwar seine Promotion finanzierte, aber damit auch eine unglückliche Ehe stiftete.

plantarum«, einer Beschreibung von rund 6.000 Pflanzen, behält er die schon verwendete Benennung bei.

Carl von Linné war 1735 bei dem Engländer George Clifford, einem der Gouverneure der »Vereenigde Oostindische Compagnie« (VOC)[Anm.112] und Bürgermeister von Amsterdam, als »botanicus« für dessen Garten in Hartecamp angestellt worden; 1737 richtet er in der von der Tuchherstellung wohlhabend gewordenen Stadt Leiden für den Professor der Medizin und der Botanik Adriaan van Royen (Royenius) den »Hortus botanicum Leydensem«, einen botanischen Garten, ein (er ist damit der älteste Botanische Garten in den Niederlanden). An beiden Orten kam ihm die Kartoffel unter, denn an der Universität Leiden nennt er die Ardappels *»Solanum caule inermi herbaceo, foliis pinnatis interrimis«*.

Kartoffelanbau und Pflanzenzüchtung in den Niederlanden haben also nachgewiesenermaßen eine lange Tradition; im Laufe der Jahrhunderte entfernte sich die von Clusius angebaute Süßkartoffel jedoch immer mehr von dem ursprünglichen Geschmack und entwickelte sich zur »bintje«[113]; das (unparteiische?, deutsche) Bundessortenamt bewertet diese holländische Knolle im Geschmackstest mit der zweitschlechtesten Note – aber mit rund 200.000 Tonnen liegt sie in den 1990er-Jahren in Deutschland an dritter Stelle des Absatzes. Intensive Werbung, so ist auch hier festzustellen, hilft über weniger wertvolle Produkte leicht hinweg.



Orangerie im »Herzogin Garten« in Dresden: Hier wurden »Zier«–Kartoffeln gesetzt.

Der Erzbischof von Magdeburg (Joachim Friedrich Kurfürst von Brandenburg, 1546 bis 1608) erbittet vom Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen-Kassel »Alraun-Wurzeln«, und im Jahr 1585 kann der Landgraf diesen Wunsch auch erfüllen:

> »Drechtt ein sehr schönen Apffell aber gahr gifftig, dermaßen das wenn einer der Epffel einenn hatt liggen inn der Cammer darin es schlefft, große beschwerung unndt auch wohl gar doll im Kopffe machtt.«

Das genau war's ja, was der Erzbischof wollte – eine richtige Dröhnung (und das sogar im Schlafzimmer!) würde man heute sagen. Der Erzbischof hätte auf die Kartoffeln verzichten können, wenn er stattdessen *Mollis amaracus* zu sich genommen hätte, denn Vergil erwähnt, daß Venus Cupido auf ein Lager von Majoran gebettet habe, denn dieses ist ein Kraut, welches Freude verbreitet (wie schon Shakespeare in »Das Wintermärchen« /»Perdita« schreibt).

Georg I. (der Fromme) von Hessen-Darmstadt erbittet von seinem Bruder, dem Landgrafen Wilhelm IV. (dem Weisen), von Hessen-Kassel am 12.Februar 1591 »eine wunderliche Art Nüsse, welche Erdnüsse genannt werden«, und der schickt ihm 6 Tage später einige Ableger der Kartoffel, die er selbst wahrscheinlich aus der Toskana erhalten hatte. In dem Begleitbrief schreibt er, daß er die »begehrte Erdtnuß« nicht in seinem Garten habe, aber:

---

113 Johann Heinrich Voß empfiehlt 1798 in seiner »Kartoffelernte«: »Schöne Saatkartoffeln kaufen, grad aus Holland, wenn ihr wollt!« Einen solchen Ratschlag gäbe heute keiner mehr. Schon 1888 schreibt Klaas Meijer Wiersma in seiner Promotionsschrift, daß die 1771 nach Hamburg und Bremen exportierte Kartoffel von so schlechter Qualität war, daß sie selbst in Zeiten großer Not nicht als Nahrung verwendet werden konnte.

»Wir schicken E. L.[Anm.114] hiernebenn einn Schachtelnn voll einer anderenn Art gewechße oder Erdtnuß, so man Tarathopholi nennett, tragenn feinne Rotte blumen und seindt auch gar gutter Artt.«

Die nicht gelieferten Erdnüsse *(Carum bulbocastanum* Koch) verspricht der Landgraf nachzuschicken:

»Es wachsen aber deroselben den Sommer über gar viell umb Gundensberkg hero im Felde.«

Bei dem gelieferten Geschenk handelte es sich um die Kartoffel, die nach diesem Begleitschreiben von Wilhelm IV. in seinem Garten angebaut wurde; der Landgraf wird sie wohl auch an seiner Tafel – als Dessert – gereicht haben.



König Otto I. von Griechenland und Königin Amalia

Im selben Jahr erbittet Kurfürst Christian I. von Sachsen[Anm.115] vom hessisch-kasselischen Landgrafen »allerley Sahmen, schöne artige Blumen und andere schöne seltsame gewechse« zur Anpflanzung in seinem Pomeranzenhaus, denn Wilhelm sei »damit nach aller nothdurfft versehen«. Der Garten in Dresden, angelegt vom Hausmarschall Hans von Kitzscher und dem Architekt und Zeugmeister Paul Buchner, wurde 1591 begonnen und im Jahr darauf fertiggestellt; er entstand aus der Zusammenlegung der Gärten von Meister Georg und des Kammerherrn Hans von Wolffersdorf. Ursprünglich für die Herzogin Sophie von Sachsen bestimmt trug er den Namen »Kurfürstlicher Pomeranzengarten«, »kurfürstlich-sächsischer grosser Garten vor dem Wilsdruffer Thore«, »kurfürstlicher Lustgarten und welscher Garten« und noch später »Herzogin-Garten«.

Nachweisbar ist, daß Wilhelm IV. Kartoffelpflanzen, die er als Einzige im Begleitbrief ausdrücklich aufführt, mitgegeben hat. Außerdem werden von Gärtner Joachim Ghill mitgeschickt: »Granaht Beume, Zittronen Beume, Pomeranzen Beume, Leymonien Beume, Mirttys Beume, Ambroduleis.« In diesem Brief vom 10.März 1591[116] an Kurfürst Christian I. von Sachsen heißt es über die Knolle:

»Wir überschicken auch E.L. under anderm einn gewechse, so wir vor wenig Jahren auss Italia becommen, undt Taratouphli genandt wirdt. Dasselbige wechst in der erdenn undt hat schöne blumen gutts geruchs. Und Undenn ahn der wurzelnn hatt es viele tubera henkenn, dieselbige wenn sie gekocht werden, seindt sie gar anmutig zu essenn, Mann muss sie aber erstlich in wasser uffsieden lassenn, so gehenn die obersten schalenn ab, darnach thutt mann die bruhe darvonn, undt seudt sie in butter vollends gahr.«

Europaweit kaufte Wilhelm IV. von Hessen-Kassel Pflanzen und Sämereien für seine Gärten ein, wobei er seinen Agenten häufig vorschrieb, welche Pflanzen aus welchen Orten zu kaufen seien; von ihm mit Stipendien unterstützte deutsche Studenten im Ausland waren beauftragt, Samen neuer Pflanzen für ihn einzukaufen und ihm zuzuschicken. Wilhelm schenkte dem Carolus Clusius 1576 einen goldenen Becher für seine Verdienste um den fürstlichen Garten,

»weil er ihm schon etzlichen malen aus bevehll der Kayserlichen Majestät nicht nur

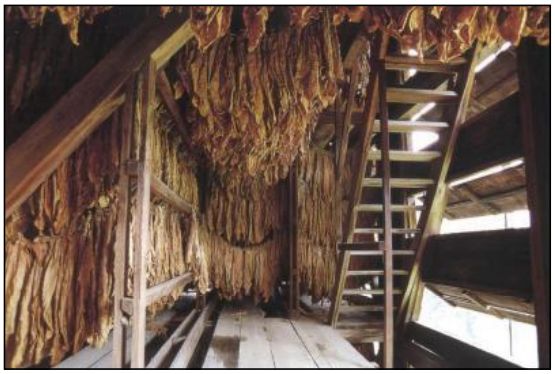
116 Da von diesem Brief mehrere Fassungen in der Literatur zitiert werden, wird hier die Quelle angegeben: Curt Dietrich in seiner Dissertation von 1919 über die »Entwicklung des Kartoffelfeldbaues in Sachsen«.

allerley gutte Samen zur Zierung seines Garttenn, Sondern auch ein fein eigentlich Registerleinn, Wie derselbigen Samen eine jede artt zu seiner Rechten Zeitt geseet werden wollen, zugeschickt habe«.

Die Nachfolger Wilhelms versuchten, ihre Untertanen von Wohlgeschmack und Wirtschaftlichkeit der neuen Knolle zu überzeugen; so soll Landgraf Karl von Hessen-Kassel 1728 die Schwälmer Bauern zu einem Salat- und Kartoffelessen geladen haben, woran die »Salatkirmes«, die jedes Jahr in Ziegenhain gefeiert wird, erinnert. Die »Policey- und Commercienzeitung« in Kassel propagierte die Verwendung von »Düngesalz«, um die Ertragskraft der neuen Knolle zu erhöhen. Die Kartoffel war – zumindest in den gebildeten Kreisen – eine bekannte Pflanze.

Georg Ludwig, Graf von Nassau nannte sich 1638, als er der »Fruchtbringenden Gesellschaft« beitrat, »Der Wackere« und wählte sich als Sinnbild »Schwarze Tartufeln oder Erdäpfel«[117] – eine denkwürdige Kombination von Sinnbild und Namen, galt doch die Knolle in weiten Kreisen noch als giftig, zumindest als gesundheitsschädlich.

Landgraf Friedrich II. von Hessen-Kassel bekam beim Anpflanzen der Kartoffel als Nahrungsmittel Ärger mit den Müllern, die befürchteten, wegen der neuen »Frucht« arbeitslos zu werden. Die Sorgen der Müller wären sicherlich geringer gewesen, wenn für den Kartoffelanbau ein Meisterbrief nach der altdeutschen Handwerksordnung notwendig gewesen wäre! Da war doch mal was los in den Schlössern! Denn das Hofleben für einen Fürsten hieß zu jener Zeit: Dinieren, spielen, paradieren und warten, bis jemand empfangen werden wollte. Sein Sohn (Landgraf Wilhelm IX., später Kurfürst Wilhelm I. von Hessen schrieb in seinem Tagebuch:



Tabakscheune

»Dieser Winter verlief wie die vorherigen; viel Verdruß und wenig Erquickliches, statt dessen Widerspruch und Widrigkeiten auf Schritt und Tritt.«

Das hieß der Ennui[Anm.118] mit allen Mitteln zu entkommen versuchen, und wenn's ein Streit mit den Untertanen war. Gleichzeitig verbot dieser Friedrich II. von Hessen-Kassel Kaffee- und Tabakgenuß sowie Tragen von Samt und Seide, ließ das Merino-Schaf einführen, gründete 1771 eine Lotterie und eine Feuerversicherung zum Nutzen des Landes ein und ließ die erste deutsche Zuchtrose »Perle von Weißenstein« züchten. Kartoffeln sind dem Landgrafen als Sättigungsbeilage nicht auf den Tisch gekommen, wie Rezepten aus seiner Küche zu entnehmen ist. Wie in Braunschweig beschäftigte der Landgraf in seiner ersten Garde Mohren als Trommelschläger; auf der Wilhelmshöhe ist noch heute die »Mohrenkolonie Mulang« zu besichtigen.

1789 klagen denn auch die hessischen Müller beim Landgrafen Wilhelm IX.[Anm.119], daß die Kartoffeln fast nie mißrieten

»und gerade in den nassen Jahren, die unserm Getreidebau so gefährlich sind, steigt ihre Fruchtbarkeit bis zum Bewunderungswürdigen«.

Im nördlicher gelegenen Braunschweig wurde 1759 zugunsten der Müller entschieden: »Kartoffelmehl darf nicht verbacken werden.«

117 Gustav Adolf von Pfuhl, Mitglied dieser ehrenwerten Gesellschaft *(societas fructifera,* auch Palmenorden genannt), nannte sich »der Wurzelnde«.

Die Müller klagten berechtigt. Ein ganzer Berufsstand geriet durch die neue Massennahrung in Not, denn der feldmäßige Anbau der Knolle mußte zwangsläufig die Getreidefelder verringern: In allen deutschen Landen wurden die kleinen Mühlen obsolet und hörten auf zu klappern. Die »Hochfürstliche hessen-casselische Gesellschaft des Ackerbaus und der Künste« stellt 1782 in den »Hessischen Beyträgen zur Gelehrsamkeit und Kunst« die mit 10 Louisdor (das wären heute etwa 2.500 Euro) zu belohnende Preisfrage:

> »Ist der Vorwurf begründet, dasz der übermäßige Kartoffelbau den Verfall des Ackerbaues und den Ruin der Mühlen nach sich ziehe?«

Von den 23 Antworten wurden 2 für so preiswürdig gehalten, daß sie 1784 in den »Beyträgen« der Gesellschaft veröffentlicht wurden.

Einer der Preisträger (der andere war der kursächsische Kammersekretär Ludwig Schneider aus Merseburg, einem frühen Anbaugebiet der Kartoffel, in dem die »Merseburger Zaubersprüche« durch die Kartoffel ersetzt wurden), der Pfarrer Ludwig Johann Andreas Jakob Varnhagen aus Wetterburg bei Waldeck schreibt:

> »Man hat mithin dem Kartoffelpflanzen billig seinen Lauf zu lassen; niemahls wird es zu stark betrieben werden können; niemahls wird es des Verfalls des Ackerbaus, wenn man diesen außerdem gehörig in Acht nimmt, bewirken, und niemahls wird es den Ruin der Mühlen nach sich ziehen, wenn nur dieser nicht zu viele werden, die Mühlenpacht nicht zu hoch steigt und die Müller dem überall einreissenden Luxus sich nicht ergeben.«

Das Murren der hessischen Bauern (und Müller) wurde als »menschenfeindliche Gesinnung« bezeichnet. 1801 schreibt der Gutsbesitzer Stockmar aus Jena:

> »Wie man den Kartoffelbau im Groszen äuszerst vorteilhaft ohne viel Arbeit und Kosten, selbst ohne Nachtheil des Getreidebaues betreiben könne, nach vieljährigen eigenen Erfahrungen.«

Auch die Grundherren standen anfänglich überall der neuen Frucht ablehnend gegenüber, da die Bauern ihre Zehntverpflichtungen entweder damit minderten oder gar ganz einstellten. Die Gegner des Kartoffelanbaus schreiben:

> »Das Gewächs ist nur mit Nutzen zu bauen, wo die Winterfrüchte wegen der waldigen und winterhaften Gegend nicht fortkommen und die Sommerfrüchte infolge des späten Frühlings und baldigen Herbstes nicht gebaut werden können, oder wo das Rotwild andere Feldfrüchte nicht aufkommen läßt. Auch ist der Anbau allenfalls zulässig, wo man wegen Unzugänglichkeit des Ackers denselben nicht mit dem Pflug, sondern nur mit der Hacke bearbeiten und den Dünger auf den Rücken herbeitragen muß. ... Der Nutzen, den sie gewährten, ist ein sehr geringer: die Stärke daraus nutzt zu nichts als Steifmachen der Wäsche, zum Puder gar nicht, die Schweine fressen sie nur, wenn sie wohl zugerichtet und mit Klei vermischt sind, so daß die Suppe höher als das Gericht kommt. ... Kurz, bei einem Landwirte, wo sonst genug Arbeit und gute Wirtschaft sich befindet, darf dieses Gewächs nicht geduldet werden.«

Im Bayerischen wie im Sächsischen Vogtland ist der Anbau der Kartoffel nachweislich bäuerlicher Eigeninitiative, weniger administrativem Druck – wie später in Preußen – zu verdanken, wenn auch in anderen Gegenden Deutschlands vereinzelt Bauern die Kartoffeln aus den Gärten auf die Felder holten, ohne daß der regierende Hof diesbezügliche Anordnungen erließ.

Johann Christian Themel schreibt 1756 in seiner »Sammlung kleiner ungedruckter erzgebirgischer Schriften«:

»Es dürfe dann anhero wohl kein grosser Herr zu verdenken sein, wenn er die Pflanzung derer Frucht in seinem Lande aufs schärfste anbeföhle und dadurch der allzu grossen Teuerung der Früchte vorbeuge.«

Auf den königlich-sächsischen Kammergütern begann der Anbau erst nach den Hungersnöten 1770–1772; vom Gut Gorbitz wird berichtet, daß bis 1820 die Kartoffeln nur in kleinen Mengen angebaut wurden. Erst mit dem Beginn der Spiritusfabrikation weitete man die Anbaufläche deutlich aus. Selbst 1833 war man auf Gut Gorbitz noch dem althergebrachten 12–jährigen Fruchtwechsel verhaftet (aber immerhin mit einem Jahr Erdbirnen und Kraut).

Carl Julius Weber im »Demokritos oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen Carl Julius Weber...« (post mortem 1832–1836 gedruckt):

»Wer die Lebensknollen nach Deutschland brachte, ist so unbekannt als andere Wohltäter der Menschheit. Sie retteten 1772/73 Deutsche vom Hungertode, und im Hungerjahre 1817, wo sie mißrieten, hatten wir bessere Polizei[120] und Rumfordsche Suppen. Dieser Nachtschatten (wozu man noch die weit schmackhafteren Bataten fügen könnte) vertritt jetzt bei Millionen, neben Branntwein, die Stelle des Fleisches und des Brotes.«

Bei den kleinbäuerlichen Betrieben in den Mittelgebirgen konnte die Kartoffel sehr frühe Erfolge verzeichnen; die kleinen Gehöfte mit geringem Ackerland waren für Getreideanbau weniger geeignet. 1759 belegt Johann Georg Leopold den frühen Kartoffelanbau im Vogtland und im Erzgebirge:

»Denn weil sie nicht so viel Land haben, als wir auf dem platten Lande besitzen; so müssen sich nur ihrer viele mit gar kleinen Stückchen, welche noch sehr beschwerlich wegen der großen Berganhöhen zu besteigen sind, behelfen.«[121]

Die hügelige Bodenbeschaffenheit und die Möglichkeit, schon auf kleinen und kleinsten Flächen den Kartoffelanbau zu betreiben, begünstigte die neue Frucht auch in anderen Gegenden im Vergleich zu Getreide. Der Anstieg der Bevölkerung führte dazu, daß Ackergebiete »von der allerbösesten und geringsten Länderei« (so im hessischen Frankenberg 1570) (wieder) kultiviert wurden – und auf diesen schlechten Böden wuchs Getreide nur schlecht, aber die genügsame Kartoffel kam damit aus.

Ein paar Worte zur Drei-Felder-Wwirtschaft: Sie war, wenn auch hinderlich für den Anbau der neuen Knolle, gegenüber der ursprünglichen Urwechselwirtschaft (wenige Jahre Ackerland und dann Verwilderung und Neurodung[Anm.122]) und der Feldgraswirtschaft (zwei/drei Jahre Anbau von Roggen, Dinkel, Hafer, dann mehrere Jahre Benutzung als Weideland mit anschließendem Umbruch der Grasnarbe und Wiederbenutzung als Ackerland) ein deutlicher Fortschritt. Die flurzwanggebundene Drei-Felder-Wwirtschaft verbürgte in dieser chemiedüngerlosen Zeit eine geregelte und damit verhältnismäßig ertragssichere Folge der wichtigsten Getreidearten, ein für den Anbau günstiges regelmäßiges Einschalten einer einjährigen Brache und durch Stoppel- und Brachweide eine zusätzliche Futterbasis für das Vieh.

Auf der Grundlage der Ertragssteigerungen durch die Drei-Felder-Wwirtschaft konnten sich Stadtwirtschaft und städtische Kultur, aber auch die Feudalherrschaft entwickeln.

120 Mit »Polizei« ist die staatliche Bürokratie und allgemeine Verwaltung in den damaligen Herrschaftsgebieten gemeint.

121 Grimms Wörterbuch verweist darauf, daß die Erzgebirgler (richtig soll sein: »Erzgebirger«) auch »Kartoffelwänste« und die Sachsen in den Herzogtümern als »Kartoffelsachsen« bezeichnet wurden – weil die Kartoffel vielfach die einzige Nahrung ist.

Dreifelderwirtschaft bedeutete der jährliche Wechsel von Winterung, Sommerung und Brache. Auf Fyn und anderswo in Dänemark gab es eine Sieben-Felder-Wirtschaft:

1.Jahr: Brache, mehrmals gepflügt und geeggt, um von Unkraut zu reinigen; im Herbst wird der Boden mit Stalldung gedüngt und Wintersaat (Roggen oder Weizen) ausgesät.
2.Jahr: Wintersaat
3.Jahr: Säen und Ernten von Gerste
4.Jahr: Einsäen von Hafer und Kleemischung; Hafer wird geerntet, Klee wird abgegrast,
5.–7.Jahr: Gras und Weide.

Auf der Paderborner und Briloner Hochfläche gab es um 1820 noch eine Vier- und Fünf-Felder-Wirtschaft, die im 2.Jahr den Anbau der Kartoffel vorsah. Ende des 18.Jahrhunderts setzte sich durch, die bisherige Brache mit Kartoffeln oder Klee zu bewirtschaften; zugleich nimmt die Viehwirtschaft ab. In den Gebieten mit größerer, systematischer Viehhaltung wie zum Beispiel in Mittelfranken wurde der Kartoffelanbau durch die weiterbestehende Brachwirtschaft als Futterreservoir für das Vieh genutzt. Das bisher auf der Brachfläche oder im Wald weidende Vieh wurde nach 1800 zunehmend in Ställen gehalten; heutzutage gibt es bekanntlich Viecher, die niemals einen blauen Himmel oder grünes Gras am Halm gesehen haben.

Vorteilhaft für den Anbau der Kartoffel in der Oberpfalz und in Franken war auch, daß die Viehwirtschaft im nördlichen Bayern und im Vogtland keine besondere Rolle spielte; ein Abweichen von der üblichen Drei-Felder-Wirtschaft war daher eher möglich und stieß nicht auf einen Widerstand der viehhaltenden Grundherren. In Bayern waren während der dominierenden Drei-Felder-Wirtschaft zwei Drittel mit Getreide bepflanzt, während das restliche Drittel entweder brachlag (für die Viehwirtschaft) oder mit Hanf (»Indischer Träumer«), Klee, dem blau blühenden Flachs und Zuckerrüben bebaut war – und mit Kartoffeln. Flachs – so stellten die Bauern bald fest – war die optimale Folgefrucht nach Kartoffeln.

1762 wird ein Mann vor dem Ackergeschworenenamt verklagt, weil er Kartoffeln auf einem Feld gesetzt hatte, auf dem die Metzger das Huterecht hatten. Der Hutezwang bedeutete nämlich die Entfernung aller Zäune und bedingte, daß die Zeit der Aussaat wie der Ernte nicht dem Einzelnen überlassen, sondern in der Dreifelderwirtschaft für alle gemeinsam festgesetzt war. Bei Karl May heißt es über eine Versammlung in einer Gemeinde in »Mein Leben und meine Werke«:

»Jede Behörde und jede Charge war vertreten, bis tief herunter zum Kartoffel- und zum Schotenwächter ...«

In Schwabach, nicht nur im 18.Jahrhundert Zentrum des bayerischen Tabakanbaus[Anm.123], wurde vielfach auf der Brache neben der Kartoffel Tabak angebaut. Das Knoblauchland, nördlich von Nürnberg, ist ebenfalls ein gutes Beispiel für die Nutzung der Brache für Tabak und Kartoffel. Der nunmehr hoheitlich geförderte Tabakanbau trug erheblich dazu bei, die althergebrachte Landwirtschaft aufzugeben, so daß sich hier zwei Interessenten trafen: Rauschgift für die königlich-fürstliche »Generaltabacks-Administration« und Nahrung für die Armen. Eine Parallele findet man in Nordbaden und der Pfalz, das noch bis weit in die 1950er-Jahre Tabak und Kartoffeln gleichzeitig anbaute, bis die »Rote Hand« und die gehäufelten Spargelbeete die Kartoffel ablösten. Theodor Fontane sah »Unterm Birnbaum«:

»... ein paar Möhrenbeete, die sich samt einem schmalen mit Kartoffeln besetzten Ackerstreifen an eben dieser Stelle durch eine Spargelanlage hinzogen«.

Noch im Jahr 1833 (nach der Vertreibung der Türken), als der Bayer König Otto I. von Griechenland in Athen seinen feierlichen Einzug hielt, wurde seiner Königin Amalia (einer oldenburgischen Prinzessin) von weißgekleideten Ehrenjungfrauen ein Strauß mit Kartoffelblüten[124] mit dem ausdrücklichen Hinweis überreicht, das sei die schöne Blüte einer seltenen und köstlichen Frucht, die in der Heimat der neuen Königin wohl unbekannt wäre[125]. Vielleicht war dies für Amalia das Motiv, die Wiederaufforstung von Attika zu betreiben und landwirtschaftliche Musterbetriebe einzurichten. Nun, ob ihr Kartoffeln wegen der Fruchtbarkeit[126] oder wegen der Schönheit überreicht wurden, ist nicht überliefert. Dabei muß man wissen, daß die Kartoffel erst nach dem Wegzug der Türken aufgrund des russisch-türkischen Friedensschlusses von Adrianopel, 1829, auf den Peloponnes gekommen ist. König Otto I. wollte wohl nicht auf seine geliebten Knödel aus einheimischer Ernte verzichten.



König Otto I. von Griechenland in Athen

Heinrich Heine kannte diese Affaire, denn in einer alten Fabel gibt ein König eine »Audienz«:

»Der König frug ferner: ›Sind dieses Jahr die Knödel in Schwaben geraten?‹
›Ich danke der Nachfrag'‹, antwortet der Schwab', ›sie sind sehr gut geraten.‹«

Es dauerte dann noch 40 Jahre, bis auch das Osmanische Reich, die heutige Türkei (und soweiter), als wohl letztes europäisches (?) Gebiet die Kartoffel – ohne den üblichen Umweg über die botanisch-medizinischen Gärten oder Küchengärten – feldmäßig anbaute (der Mais wurde schon 1574 in der Türkei und am oberen Euphrat angebaut!). Aus Rußland (über den Kaukasus) brachten siedelnde Tscherkessen die ersten türkischen Kartoffeln in den 1870er-Jahren (jedenfalls nicht vor 1865) nach Anatolien. Am Anfang des 20.Jahrhunderts wird diese russische Knolle ergänzt durch Import von Saatgut aus Südeuropa.

Eine weitere Anbaugegend in der Türkei war Akava (Weiße Ebene) bei Adapazari, in der seit etwa 1869/70 Kartoffeln angebaut wurden, gefördert von dem Osmanen-Kalif Abdülaziz. 1895 untersuchte der deutsche Wissenschaftler Dr. Hermann die Möglichkeiten

---

124 Vielleicht spricht Fontane deshalb auch in »Stine« von einer »Kartoffelprinzessin« – und zwar nicht positiv.

125 Der Schweizer Bankier Jean-Gabriel Eynard, befreundet mit dem griechischen Präsidenten Johannes Capodistrias, engagierte sich aus einem damals in Europa grassierenden Philhellenismus für Griechenland. Er baute Schulen, sorgte für die Ausbildung junger Griechen, sammelte Geld für den bald nach der Einführung der Monarchie Bankrott gehenden Staatshaushalt und schickte Kartoffeln nebst genauen Anweisungen zum Anbau dieser Ackerfrüchte.

126 Griechenland: Da hat schon Persephone, Tochter der Fruchtbarkeitsgöttin Demeter, die Äpfel geliebt. Die Liebesgöttin Aphrodite soll auf Zypern Äpfel gepflanzt haben – so wurde das Fruchtbarkeitssymbol auch zu einem Symbol des Eros. Von den roten Granatäpfeln kam es auf die roten Kartoffeln.

des Kartoffelanbaus mit 9 verschiedenen Sorten in Eskisehir, Kütahya und anderen Orten. Neset Arslan teilte dem Autor mit, daß auch heute noch vorwiegend Saatgut von deutschen und holländischen Kartoffeln angebaut wird.

In Italien, besonders in der Toskana, wurde die Knolle schon zu Anfang des 16.Jahrhunderts in größerem Umfang angebaut[Anm.127]. Da wird sie wohl auch Albrecht Dürer kennengelernt haben, auch wenn das Dürer-Museum dies nicht wahrhaben will. Der Herzog von Parma[128], Karl Ludwig Ferdinand II. von Bourbon-Parma, verwandt mit spanischen Granden, ließ Kartoffeln, die er aus Spanien erhalten hatte, in seinem Garten pflanzen; hierbei soll er von seinem langjährigen Arzt und Schriftsteller Francesco Redi, Mitarbeiter der »Accademia del Cimento« in Florenz[129] und einer der ersten Anhänger des Kartoffelanbaus in Italien) beeinflußt worden sein. Redi schrieb an den Botaniker Pietro Nati in Pisa einen Brief, in dem er sich gegen die Behauptung Carolus Clusius' verwahrte, die Kartoffel verursache Blähungen:



Ackerbau 1522 von Joseph Grünpeck

> »Mir schien es nicht so, als ob sie diesen Mangel hätten, aber es kann sein, daß sie ihn dann haben, wenn man sie in Übermaß genießt.«[130]

Nach einer anderen Lesart hätten Angehörige der »Barfüßer«[131] die Kartoffel nach Norditalien gebracht und angepflanzt (so 1623 Pater Magazzini in Vallombrosa); auch Clusius erhält die Ehre, als erster Kartoffeln nach Italien gebracht zu haben. Dann gibt es noch die Erzählung, daß die heilige Teresa von Ávila[132] mit ihren »Unbeschuhten Karmeliterinnen« die Kartoffel als Nahrungsmittel von Spanien kommend nach Italien nach Genua in das dortige Kloster der Karmeliterinnen brachte (in Genua sollen 1584 die ersten Kartoffeln

---

128 Der Einsatz des Großherzogs für die Kartoffel war mit einer der Gründe, daß 2005 in der Stadt Parma die Lebensmittel-Überwachungsbehörde der EU angesiedelt wurde.

129 Im »Palazzo Pitti«, wo der bekannte Wachtmeister Guarnaccia wohnt und dient.

130 »A me pero non eparuto, che abbiano questo difetto, ma puo essere, que lo abbiano, se siano mangiato sover-chiamente.« Also, Kartoffeln können doch Blähungen verursachen.

131 Es wird angezweifelt, daß diese Nonnen die andine Kartoffel nach Italien brachten und anpflanzten. Es handelte sich eher um die Topinambur, denn ihre Knollen nannten die Mönche *patate* und nicht *papa,* wie es damals noch in Spanien üblich war. Der Arzt und Botaniker beim Florentiner Großherzog Ferdinand II., Francesco Redi schreibt in seiner »Opere« 1712 (posthum veröffentlicht): »Io non ne aveva mai vedute, e camminando ancor io per conghietture, giudicai essere il Patatas.« Nie gesehen, aber vermutlich Pataten. Und aus den anderen Namen, die Redi verwendet, ergibt sich, daß es sich um *Helianthus tuberosus* (Topinambur) handelt, die im damaligen Italien patate genannt wurden.

132 Die Karmeliterin, Heilige der katholischen Kirche, Kirchenlehrerin und Mystikerin Teresa von Ávila:

> »Meine Töchter, es gibt keinen Grund zum Traurigsein ... wisset, daß Gott auch zwischen den Kochtöpfen zugegen ist.«

in Italien angebaut worden sein). Angeblich habe auch Cardano die Kartoffel nach Italien eingeführt. Nichts Genaues[133] weiß man nicht – alles wird zutreffen.

Sicher ist, daß die Kartoffel bereits 1588 in Norditalien ein »etabliertes« Gemüse ist und demnach bereits vor diesem Zeitpunkt in Spanien wohlbekannt war. In Italien wird die Kartoffel anstelle von Möhren zu einem Eintopf zusammengekocht; außerdem werden die Knollen als Schweinefutter verwendet: Was für die Schweine geeignet war, ist auch für italienische Landarbeiter gut. Soweit die Kartoffel nicht als Aphrodisiakum eingesetzt wurde, ließ das »popolo grasso«, das »fette Volk«, wie die Florentiner die reichen Bürger nannten, diese Nahrung aus Amerika nicht auf ihre Tische kommen. Der gebildete Bürger zitiert den römischen Komödiendichter Titus Maccius Plautus:



So sah Albrecht Dürer die »M;elancolia«

> »Auf langes Leben dürfen die nicht hoffen, /
> die solches Zeug in ihre Bäuche stopfen; /
> gräßlich zu sagen (und nicht mehr zu essen): /
> Der Mensch vertilgt, was nicht die Tiere fressen.«

Robert Burton in seiner »Anatomie der Melancholie«[Anm.134] ergänzt:

> »Solche Kost macht Winde, und kein Mensch sollte sie daher in rohem Zustand zu sich nehmen, nicht einmal dann, wenn sie mit Öl genießbarer gemacht wurde, sondern nur in Suppen oder ähnlicher Zubereitung.«

Die Kartoffel verursachte in Europa, nebenbei, eine »Kultur«-Revolution[135]: den Beginn der Gregorianischen Ära. Eine Reform des Julianischen Kalenders[136] wurde erstmals im 8.Jahrhundert vorgeschlagen. Der Franziskanermönch Roger Bacon legte Papst Clemens IV. einen Vorschlag vor; 1414 beschloß das Konstanzer Konzil die Reform. 1474 wurde ein neuer Anlauf unter Papst Sixtus IV.) unternommen. Gregor XIII. setzte ein Jahrhundert später erneut eine Kommission (Luigi Lilio, italienischer Astronom, und Christophorus Clavius (möglicherweise als Christoph Schlüssel geboren), Mathematiker aus Bamberg[137])

---

133 Der österreichische Journalist, Schriftsteller, Dramatiker, Theaterkritiker und Kulturphilosoph Egon Friedell (1878–1938) 1936:

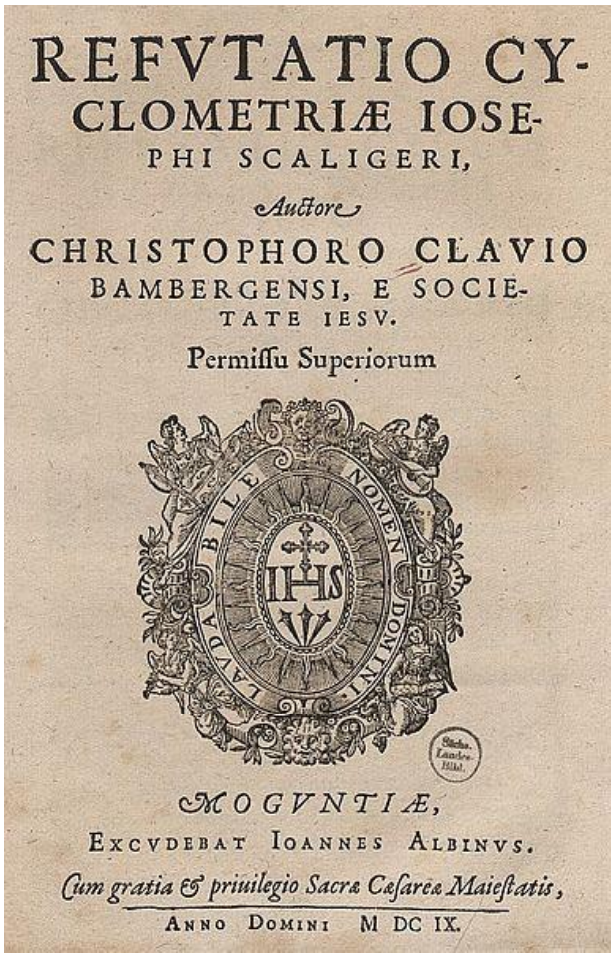
> »Wie es aber wirklich gewesen, wer vermöchte das zu entscheiden? Es ist alles, was man über alle wichtigen und fragenswürdigen Fragen sagen kann, immer nur Bruchstück, roher Baustein oder Torso; Konjektur, die nur so lange wahr ist, bis ein neues Denkglied auftaucht; kurzlebige Geburt der Zeit.«

135 Der Mitbegründer der kommunistischen Philosophie Friedrich Engels meinte in »Der Ursprung der Familie, des Privateigentums und des Staats«, daß erfolgreiche Revolutionen nur in Weinländern gemacht werden können. Die Kommunisten hätten also wissen müssen, daß ihr Umsturz letztlich vergebens sein würde.

136 Marcus Tullius Cicero an seinen Freund Quintus Hortensius Hortalus »Populum atque civitatem in Aprilim inmisit« – er, Julius Caesar, hat Volk und Staat in den April geschickt, weil dieser bei seiner Kalenderreform 47 Kalendertage wegließ. Da kommt der »Judas-Tag« her.

137 Die Bewohner Bambergs werden auch als »Zwiebeltreter« bezeichnet, weil die dortigen Gärtner die aus der Erde kommenden Stengel von Lauch und Zwiebeln (und früher auch der Kartoffeln!) niedertraten, damit die in der Erde wachsende Knolle mehr Kraft und Größe gewinnt.

ein. Aber eine wirtschaftliche Notwendigkeit für eine grundlegende Reform bestand erst mit der Verbreitung von Mais und Kartoffel in Europa: Saat- und Erntezeiten dieser unbekannten Pflanzen mußten definiert werden; ein Kalender, der sich wie der Nil von Jahr zu Jahr verschob, war hierfür nicht hilfreich[Anm.138].


REFVTATIO CY-
CLOMETRIÆ IOSE-
PHI SCALIGERI,
Auctore
CHRISTOPHORO CLAVIO
BAMBERGENSI, E SOCIE-
TATE IESV.
Permiſſu Superiorum
LAVDABILE NOMEN DOMINI
IHS
MOGVNTIÆ,
EXCVDEBAT IOANNES ALBINVS.
Cum gratia & priuilegio Sacræ Cæſareæ Maieſtatis,
ANNO DOMINI M DC IX.

Das ist die Revolution, die für den Kartoffelanbau unbedingt erforderlich war

In der Oberpfalz zum Beispiel wurde am Ende des 18.Jahrhunderts am Michaelstag (29.September) mit der Kartoffelernte begonnen, der aber ohne die Kalenderreform zwei Wochen früher gewesen wäre und somit einen zu geringen Ertrag erbracht hätte.

In den asiatischen Ländern, aber auch in den vom Islam beherrschten Gebieten blieb es bei den althergebrachten Kalendersystemen: Hier war die Kartoffel zu jener Zeit noch weitgehend unbekannt oder wurde – weil im »Alten Testament« unerwähnt – nicht angebaut.

Damit die Arbeiten in der Landwirtschaft gelingen, muß der Wechsel der Jahreszeiten beobachtet werden und müssen sich die Tätigkeiten dem Kreislauf der Natur anpassen. Wie sollte die Römische Kurie Klarheit erhalten über Fastenzeit und Osterdatum, wenn ein Sonnenstrahl am 21.März 1582 den Meridian im vatikanischen Turm der Winde um fast 17 Zentimeter verfehlt?

Wie sollte das Landvolk Klarheit erhalten über den Beginn einer Aussaat und den Ernte-Termin von Kartoffel, Tabak, Mais oder die alten europäischen Pflanzen wie Getreide, Kohl und Rüben, wenn der Beginn eines Jahres so stark divergierte, wenn das kalendarische Frühjahr nicht dem natürlichen Lenz entsprach, wenn die Birkenblätter nicht im »Herbst« fallen und zusammengeharkt, in blaue Säcke getütet und zur Kompostierstelle der Gemeinde gebracht werden müssen?



Indien 1985

Anmerkungen zur fünften Furche

1 Nach dem Zerfall des Römischen Reiches gab es eine jahrhundertelange Entvölkerung und häufige Hungersnöte, so daß die damaligen Menschen im Durchschnitt 4 Zentimeter kleiner waren als in der 2.Hälfte des 2.Jahrtausends; Alexander der Große war ein kleiner Mann, Napoleon I. gehörte mit aller Ehrerbietung ebenfalls nicht zu den größeren Menschen. Nach dem Zerfall des Römischen Reiches gab es eine jahrhundertelange Entvölkerung und häufige Hungersnöte, so daß die damaligen Menschen im Durchschnitt 4 Zentimeter kleiner waren als in der 2.Hälfte des 2.Jahrtausends; Alexander der Große war ein kleiner Mann, Napoleon I. gehörte mit aller Ehrerbietung ebenfalls nicht zu den größeren Menschen.

2 Als Getränke bekamen Wasser, Wein und Bier ab dem 17.Jahrhundert Konkurrenz durch Kaffee, Kakao und Limonaden. Damit erschienen, nachdem z.B. Nürnberg um 1500 außer einheimischen Lagen auch schon Importweine aus Südtirol, Friaul, Veltlin und dem Elsaß kannte, nun globalisierend ebenso Arabien und Amerika auf den deutschen Tisch. Sie veränderten das Mahlzeitensystem und erweiterten den Hausrat u.a. um Kaffeemühlen, Kaffeekannen, Kaffeetassen, Kaffeelöffel. Erste öffentliche Kaffeehäuser im Abendland entstanden nicht, wie allgemein behauptet, 1683 in Wien im Zusammenhang mit den Türkenkriegen, sondern küstenständig 1650 in Oxford, 1652 in London, 1671 in Marseille, 1672 in Amsterdam und Paris, 1677 in Hamburg. Regensburg, Nürnberg, Köln und Leipzig 1687/1694 und Würzburg wurde 1686 erreicht, .

Im »Kartoffelbuch für Arm und Reich« (1839) des Buchhändlers und Verlegers Bernhard Friedrich Voigt wird ein Rezept veröffentlicht, wonach man aus 50 Pfund Kartoffeln und 5 Pfund Gersten-Luftmalz-Schrot und insgesamt 55 Dresdner Meßkannen Wasser ein Getränk herstellen kann, das damals als »Bier« bezeichnet werden durfte. »Dieses Kartoffelbier besitzt auch nicht den geringsten Nebengeschmack, welcher nur im entferntesten an die Kartoffeln rückerinnert, und ist in Beziehung des kräftigen Wohlgeschmacks von einem Malzbiere nicht zu unterscheiden.« Stimmt!

4 In Baden-Württemberg wehrte sich das Landvolk besonders heftig gegen die Einführung der Schutzimpfung: Die Pietisten (Impfung ist Ein- und Vorgriff in Gottes Wege) stärker als Katholiken und Lutheraner, die unterbürgerlichen Schichten stärker als das Bürgertum (die Impfung kostete bis zu einem Tageslohn), die Städter weniger als die Bauern mit ihrer Realteilung und der daraus resultierenden Zwergwirtschaft (so Friedrich List). Die Pocken waren – neben der fehlender Kartoffelnahrung – eine der wesentlichen Gründe für die hohe Kindersterblichkeit und für die geringe Lebenserwartung von etwa 30 Jahren im Südwesten.

Vor dem Zeitalter der Empfängnisverhütung waren die Pocken ein auf dem Lande verbreitetes und akzeptiertes Mittel der Familienplanung. Die 1874 mit dem Reichsimpfgesetz eingeführte doppelte Vakzination und damit lebenslange Immunität wurde in diesen Kreisen nicht begrüßt.

Die 1721 aus dem Orient nach England eingeführte Form der Impfung mit menschlichen Viren (durch die Frau des englischen Gesandten am Hofe des Sultans in Adrianopel/Edirne, der Schriftstellerin Lady Mary Wortley Montagu), die sogenannte Inokulation oder Variolation, war zunächst wenig wirksam. Oft löste sie die Krankheit in ihrer schweren Form erst eigentlich aus. Aufgrund dieser schlechten Erfahrungen und aus religiösen Motiven setzte sich der Eingriff auch in seiner effizienteren Form, der 1755 eingeführten Suttonsche Methode, nicht überall durch. Weil geimpfte Kinder meist nicht isoliert wurden und dadurch als Ansteckungsherde wirkten, wurde die Variolation 1777 in den Städten in der Schweiz verboten und auf dem Lande auf die Frühjahrs- und Herbstmonate beschränkt. Nach der Epidemie von 1804 wurde dann die 1796 von Jenner entdeckte Kuh- oder Schutzpockenimpfung (»Vakzination«) mit Erregern eingeführt, die vom Euter von Kühen stammten und im Gegensatz zu den inokulierten Pocken von den geimpften Personen nicht mehr weiterverbreitet wurden. Die Pocken führten unter den besonders stark betroffenen Herrscherhäusern Europas zu dramatischen Veränderungen in der Thronfolge: In Großbritannien – zum Beispiel – kam durch die Pockentode im regierenden Haus der Stuarts schließlich der Kurfürst von Hannover als George I.als Nachfolger von Königin Anne (Stuart) auf den englischen Thron. Bei den Habsburgern gab es viermal eine Verschiebung der Thronfolge – unter anderem durch den Pockentod von Kaiser Joseph I., was dazu führte, daß die Bourbonen die spanische Krone erhielten.

5 Am 29. April 1494 schickt Pietro Martire d'Anghiera unter anderem auch Mais an den Kardinal Ascanio Sforza; im Begleitschreiben erwähnt er, daß die Indianer daraus Brot machen würden, ähnlich dem in Insubria in der Umgebung von Mailand. Bereits 6 Monate später sendet er an den Kardinal abermals Maiskörner, die wohl schon aus dem Anbau in Spanien stammen. 1517/1518 ist an den Girlanden der Villa Farnese Mais nachzuweisen. Kolumbus hatte den Mais noch als *panizo* beschrieben, als Hirse. Wie bei anderen Pflanzen erhielt der Mais in Spanien verschiedene Namen wie *mijo* oder *mazo.*
1625 wurde Mais in größerem Umfang in Andalusien angebaut; 1530 wuchs er in Ávila. Mais wurde jedoch nicht in ganz Spanien angebaut, sondern nur von einzelnen Rückkehrern, die den Wert dieser Pflanze erkannt hatten. So baute der frühere Gouverneur von Florida, Gonzalo Méndez de Cancio, ab 1605 Mais auf seinen Gütern in den Vegas de Bria an. Im Baskenland soll Gonzalo Percaistegui aus Hernani als Erster Mais angepflanzt haben.
Mais ist ein Sonderfall unter den Getreidearten, da er sich nicht selbst versamen kann. Seine »Ähre« steckt in einem dichten Hüllblätterfutteral, so daß die Samenkörner nicht herausfallen können. Nur durch menschliches Zutun, durch Aussaat, ist eine Vermehrung möglich. Mais ist ein reines Kulturprodukt, auch wenn er irgendwann einmal eine wildwachsende Pflanze gewesen sein muß.

7 Jean Paul (Jean Paul Friedrich Richter): »Seine Zähne gehören nicht mehr zu seinen unbeweglichen Gütern.« Noch vor 100 Jahren war man froh, wenn Gebisse einigermaßen festsaßen und nicht durch Hustenstöße aus dem Mund herausgeschleudert wurden. Das Gebiß von George Washington bestand teils aus natürlichen Kuhzähnen, teils aus elfenbeinernen Kunstzähnen, die in einer Bleilegierung eingefaßt waren. Unter- und Oberteil hingen an einem Gelenk und wurden mit Metallfedern gegen die Kiefer gedrückt. Der berühmte Georg Christoph Lichtenberg besaß am Anfang des 19.Jahrhunderts, als er etwa 60 Jahre alt war, nur noch zwei Zähne. Der Breistandard war also nicht nur eine Frage der Kochkunst oder des Mangels an Nahrungsmitteln, sondern eine Notwendigkeit, überhaupt Nahrung zu sich nehmen zu können.
Die »alten« Römer war da weniger zimperlich: Perücken für die Oberschichtfrauen wurden aus Haaren blondhaariger Sklavinnen angefertigt und auch Zähne von Sklaven wurden nicht verschmäht.
Die Anthropologin Bettina Jungklaus von der FU Berlin stellte in einer Knochenstudie fest, daß die Menschen in der kartoffellosen Zeit des Spätmittelalters verhältnismäßig selten an Karies gelitten hätten. Sie führt das darauf zurück, daß die ländliche Bevölkerung hauptsächlich von Getreide gelebt habe, das auf Stein gemahlen wurde; das Mehl sei mit Steinstaub versetzt gewesen, der beim Kauen die Zähne sauberschmirgelte. Im Laufe der Zeit schliffen sich die Zähne durch den Steinstaub ab; bei einem Mann über Dreißig waren sie deshalb deutlich verkürzt.
Untersuchungen auf der Ostern 1513 von Juan Ponce de Léon entdeckten Halbinsel Florida zeige, daß der Wandel der Ernährung der ur-Einwohner die Gesundheit der Zähne untergrub.Vor dem Eintreffen der Spanier ernährten sich die dort wohnenden Guale von Fischen und Meeresfrüchten und von Landfrüchten. Nach der Christianisierung durch die Franziskaner gab's nur noch den eingeführten und in Florida angebauten Mais und ungewohnte schwere Arbeit auf dem Feld. Die Missions-Indianer wiesen darüber hinaus erhebliche Schäden an den Zähnen auf: die weiche Mais-Brei-Nahrung (wie bei der Kartoffel) trug wesentlich dazu bei, daß Zahnbeläge schneller entstehen.
Die Zähne von Quark und dem Großen Nagus und anderen Ferengi kann man in »Star Trek« »Deep Space Nine« sehen.

11 Wenn man bedenkt, daß zu manchen Zeiten männliche Leichname nicht neben weiblichen beerdigt werden durften. Der Beischlaf war in den 40 Tagen vor Weihnachten, den 40 Tagen vor Ostern und der Woche nach Pfingsten, ebenso am Vorabend hoher Festtage, sonntags, mittwochs und freitags, 30 Tage nach der Geburt eines Jungen, 40 Tage nach der Geburt eines Mädchens (war unreiner!) und 5 Tage vor dem Abendmahl verboten – da versteht man die schlaraffische Sehnsucht. Wenn sich die Christen an diese Gebote oder Verbote gehalten hätten, wäre Europa zwischenzeitlich ausgestorben. Im heutigen Iran (98 Prozent Muslime, davon 90 Prozent Schiiten) gibt es für Ehepaare einen »speziellen« Tag: Freitag. Da kann man's nur mit Egon Friedell halten, der die Frage, ob er homosexuell sei, verneint haben soll mit der Bemerkung, daß doch das »normale« schon schrecklich genug sei.
In der ältesten christlichen Kirchenordnung steht: »Eure Fasttage sollen nicht mit den Heuchlern ge-

meinsam sein! Sie fasten nämlich am Montag und Donnerstag; ihr aber sollt am Mittwoch und Freitag fasten.« Montag und Donnerstag sind jüdische Fastentage – so setzten sich die aus dem Judentum kommenden Christen von den jüdisch Gebliebenen ab.

12 Florida wurde entdeckt, weil man die Quelle der ewigen Jugend suchte. Fernández de Ovieda schrieb:

> »Damals wurde die Sage von einer Quelle verbreitet, welche alte Leute die Jugend wiedergewinnen lasse. Das war im Jahr 1512. So eindringlich wurde die Sage von den Indianern dort verbreitet und bezeugt, daß Kapitän Juan Ponce mit seinen Leuten und Karavellen sechs Monate lang verschollen war, dieweil er jene Quelle suchte. Es war närrisch von den Indianern, von solcher Quelle zu erzählen, aber noch viel törichter von den Christen, daran zu glauben und ihre Zeit mit Suchen zu verschwenden.«

Bis weit ins 18.Jahrhundert glaubte man, ewiges Leben könnte man auch durch »Sunamitismus« erlangen; gemeint war damit das Wissen an die lebensverlängernden Ausdünstungen jungfräulicher Mädchen, die die Liegestatt älterer Männer teilten, ohne mit ihnen sexuell zu verkehren. Beim altersschwachen König David hatte es Erfolg: 1.Könige 1, der aber erkannte Abischag von Sunem nicht, obwohl sie ihn doch wärmte und pflegte. Der holländische Arzt Herman Boerhave beobachtete, daß der »Sunamitismus« auch bei einem altersschwachen deutschen Prinzen half.

Zu jener Zeit verbreiten sich die Geschichten vom Schlaraffenland. Der Begriff »schlar« geht zurück auf mhd. »slur«, ein Schimpfwort für Herumtreiber und Faulenzer – also war das Schlaraffenland das Land der Faulenzer.

> »Wie aber andere Strafen und Plagen allein von Gott herkommen, also kommt auch Teuerung und Hunger von Gott. Lasst uns unsere Sünden bekennen, Gott um Verzeihung bitten und glauben, daß er uns gnädig sei.«

14 Über die Beibehaltung des Brei-Standards in Afrika schreibt Laurence van der Post in »Wie Afrika ißt«:

> »Funge ist Afrikas Ersatz für Brot, ein alter Freund, dem ich von der Sahara bis zur Kalahari begegnet bin; es ist die kongolesische Version von Kassawa oder anderem Mehlbrei in Westafrika, von Poscho in Ostafrika oder dem Mealie, dem Maismehl, in Zululand. Funge ist ein dicker Brei, den man mit den Fingern essen kann, und wird aus Maismehl, Maniok oder Hirse gekocht. ... Ubwali wird aus grob gemahlenem Mehl gemacht, meist aus Hirse, auch aus Mais oder Kassawa. Das wird in kochendes Wasser geschüttet, gerührt, bis die Mischung fest ist, und dann mit einem kräftigen Holzlöffel geknetet und geschlagen. Es wird in offenen Eßkörben serviert, in braunen runden Stücken. Das heiße Wasser und das Mehl werden im Verhältnis von 3:2 gemischt, so daß eine feste Masse entsteht, die etwa die Konsistenz von Kaugummi hat und ganz anders ist als das, was wir Porridge nennen. Ubwali wird in Brocken gegessen, die mit der Hand abgerissen werden, zu Bällchen gerollt, in Sauce getaucht und ganz inuntergeschlungen.«

16 Nitrat wird im menschlichen Körper durch Bakterien in Nitrit umgewandelt. Nitrit ist giftig und behindert den Sauerstofftransport der roten Blutzellen. Hohe Nitratgehalte in Nahrungsmitteln können demnach die Gesundheit gefährden – insbesondere bei Kleinkindern. Der Nitratgehalt in Kartoffeln ist abhängig von der Menge der Stickstoffdüngung und von der Witterung. Ist es während der Wachstumsperiode trocken, so wird im Boden weniger Stickstoff freigesetzt, und die Kartoffeln lagern weniger Nitratstickstoff im Speichergewebe ab. Ein erhöhter Nitratgehalt bei Speisekartoffeln beeinflußt den Stärkegehalt, die Haltbarkeit und die Kocheigenschaften negativ. Ein Landmann wird schon dafür sorgen, daß solche Kartoffeln nicht auf seinen Tisch kommen (andere Tische interessieren ihn nicht). Das Werbeargument »Kontrollierter Anbau« sagt nichts, absolut nichts, über die Bodenbeschaffenheit: Bei einer Untersuchung des Kieler Vereins »Eltern für unbelastete Nahrung« 1996 wurde festgestellt, daß unter elf Proben aus ökologischem Anbau den zweithöchsten Wert an Nitraten mit 330 mg/kg eine holländische Kartoffel »aus kontrolliertem Anbau« hatte.

Im Übrigen ist jetzt (öffentlich) nachgewiesen worden, daß in den auf den Feldern ausgebrachten Exkrementen der Stalltiere sämtliche Medikamente und Antibiotika wieder aufzufinden sind; sie gehen entweder ins Grundwasser oder direkt in die Nahrungskette, an derem Ende bekanntlich der Mensch steht. Die Gen-Veränderungen an Mais und Kartoffeln sind dagegen gemessen fast als harmlos zu bezeichnen.

17 Als zehntes von dreizehn Kindern einer Pastorenfamilie wurde Henriette Davidis nach dem Tod des Vaters Erzieherin, war in Schwelm, (Barmen-)Elberfeld, Bremen und in der Schweiz tätig und übernahm 1841 die

Leitung der »Mädchenarbeitsschule« in Sprockhövel bei Hattingen. Aus Aufzeichnungen ihrer Mutter und eigenen Arbeiten stellte sie ein didaktisch aufbereitetes Kochbuch zusammen, das erstmals 1844/1845 im Verlag Velhagen & Klasing (Bielefeld) erschien und bis zur Jahrhundertwende 35 Auflagen erfuhr. Es wurde in zahlreiche europäische Sprachen übersetzt und zu einem der verbreitetsten Kochbücher des Jahrhunderts. Von Davidis wurden außerdem Ratgeber zu Haushalt und Garten herausgegeben. 1855 gab sie ein Kinderkochbuch »Puppenköchin Anna – Praktisches Kochbuch für liebe kleine Mädchen« heraus. Leider findet sich heutzutage kein Verlag, der ihr bahnbrechendes Werk über das Berufsleben unverheirateter Frauen mit dem Titel »Beruf der Jungfrau« neu verlegen will. Selbst das frühere Verlagshaus »Weltbild« in Augsburg soll eine tantiemefreie Ausgabe abgelehnt haben.

18 Dabei war »El Dorado« nur die phantasiereiche Erfindung des spanischen Seemanns Juan Martinez, der auf einer Eroberungs-Expedition von Diego de Ordaz in ein Kanu ohne Vorräte an der Nordostküste Südamerikas ausgesetzt wurde. Sein Kanu sei nach Guyana getrieben worden, wo er von Indianern (mit verbundenen Augen) zu einer prächtigen Stadt (Manoa genannt) voller Paläste gebracht wurde. Nach sieben Monaten hätten sie ihn mit Gold beladen und wieder mit verbundenen Augen fortgeführt, so daß er – nach langer Flucht in Trinidad angekommen – bedauerlicherweise nicht den Weg nach El Dorado zeigen könne. Auch hätte er bei einer Flußquerung das ihm mitgegebene Gold leider verloren und nur das nackte Leben retten können.

Er hätte beobachtet, daß bei der Übernahme der Herrschaft ein neuer Fürst in einer goldenen Sänfte getragen wurde. Am Ufer des (eines) Sees sei der Herrscher aus der Sänfte ausgestiegen und hätte sich nackt ausgezogen. Priester hätten seinen Körper mit duftendem Harz eingerieben und ihn gänzlich mit Goldstaub bestreut. Der in Gold gehüllte Herrscher hätte dann mit den Priestern ein Floß bestiegen und sei bis in die Mitte des Sees gefahren, wo sie goldene Kleinodien, Diademe, Halsketten und Ringe in den heiligen See geworfen hätten. Zum Schluß sei der König ins Wasser gesprungen und hätte den Goldstaub abgewaschen. Das hörte sich doch alles sehr glaubhaft an. Alle Geschichten über dieses Goldland behaupteten die Existenz eines großen Sees, »Weißes Meer« oder Laguna del Parima. Alexander von Humboldt wies nach, daß es diese sagenhafte Stadt Manoa in diesem See nicht gibt. In Guyana rieben sich Indianer mit Kautschuk ein, das einen angenehmen balsamischen Duft verströmt; dieser wertvolle Stoff, Curcai genannt, soll auch eingeatmet worden sein und sich wohltuend auf die Lungen der Schwindsüchtigen ausgewirkt haben.

In der Tat gibt es in Guyana einen Ort »El Dorado«, ein Kaff. Walter Raleigh schrieb über dieses Gebiet:

> »Kein Land bietet seinen Bewohnern mehr Annehmlichkeiten als Guyana, sowohl was die üblichen Freuden der Jagd, Falknerei, des Fischens und Vogelfangs anlangt als auch alles Übrige. ... Schöne Städte und mehr mit goldenen Bildnissen geschmückte Tempel, mehr mit Schätzen gefüllte Gräber als Cortés in Mexiko oder Pizarro in Peru würden die Engländer dort finden.

Hörte sich an wie ein Werbeprospekt für eine dot.com-Firma des neuen deutschen Marktes. Der Engländer John Hathorne, der später in Massachusetts als Händler und Jurist lebte, schrieb bereits im 17.Jahrhundert:

> »Sir Walter Rawley [Raleigh] wußte sehr wohl, als er sich auf seine Guyana-Reise begab, daß er sich nie so sehr irrte wie in seinem übertriebenen Vertrauen auf das eigene Wissen um die Verhältnisse in jenem Land. Denn allgemein bekannt sind die Schlauheit und Schliche der feisten Mönche, um die Soldaten und Laien zu erregen und anzufeuern, neue Länder zu suchen und zu erforschen, indem sie in ihren Klöstern, wo sie in aller Behaglichkeit leben, Geschichten und Gerüchte erfinden.«

Zur Finanzierung seiner Suche nach El Dorados machte Walter Raleigh sein gesamtes Vermögen – und das seiner Frau (Elizabeth Throckmorton) – flüssig. Dummerweise fand er die sagenhafte Stadt nicht.

19 Die Konquistadoren zogen in die Neue Welt, um sich eine neue Heimat zu schaffen – mit der Lanze. Es sei ein ungeschriebenes Gesetz gewesen, daß ein Hidalgo für seinen Unterhalt, für seine Familie und sein Vermögen kämpfte. Arbeit war nicht unehrenhaft, Handwerker waren in Spanien gut bezahlt. Doch ein Herr, der auf sich hielt, der arbeitete und nicht kämpfte, zeigte, daß ihm der Mut fehlte, Unterhalt und Vermögen auf gefährlichere Weise zu erringen. Die Konquistadoren, Nachfahren von zwanzig kampferprobten Generationen, sahen es als ihre Pflicht an, die Neue Welt zu erobern. Und außerdem mußten die Heiden in die Herde Christi aufgenommen werden – tot oder lebendig. Johann Wolfgang

von Goethe 1786 in einem Brief an Charlotte von Stein:

> »Denn ich sage immer, wer sich mit der Administration abgiebt, ohne regierender Herr zu seyn, der muß entweder ein Philister oder ein Schelm sein.«

25 Aus Grimms Wörterbuch: »Geziefer: Jacob Grimm erklärt Ungeziefer als Untier: ›die ältere richtige Schreibung war ungeziber und es ist die Verneinung von ziber, zeber, althochd. zepar, angels. tiber, opferthier, altfr. toivre, atoivre‹. Beachtenswert seien Zeugnisse des 16.Jahrhunderts, die Formen mit und ohne das Präfix ge in diesen Bedeutungskreis stellen. Chyträus bucht als niederdeutsche Form zefer: insecta, ungezifer, geschmeisz, gewörm ... buprestes, ein giftig zefer, darvan de ossen odder köye sterven nomenclat. latino-saxonicus (1525). Innerhalb der sinnlichen Verwendung zeigt sich deutlich, dass bei Geziefer – zum Teil in bewußtem Gegensatz zu Ungeziefer – nicht nur lästige Tiere, sondern auch Angenehme und Erfreuliche vorschweben: schönes Geziefer. in zahlreichen Fällen ist überhaupt an eine solche Gliederung unter dem Gesichtspunkt des Angenehmen oder Nützlichen gar nicht gedacht.« Und weiter: »Es ist ... auf Zusammensetzungen wie Frauengeziefer und Bubengeziefer hingewiesen worden, wie überhaupt die Übertragungen zumeist in der Form der Composition hervortreten. Aus dieser Form könnte auch die für die Deutung von Geziefer aus Ungeziefer fehlende Erklärung der Unterdrückung des Präfixes un am ehesten gewonnen werden.«

27 Nikolaus Federmann d.J. war ursprünglich wohl Kaufmann wie sein aus Memmingen stammender, 1500 nach Ulm eingewanderter Vater. 1529 wurde er von den Welsern (Augsburg) zum Feldhauptmann bestellt und sollte in dieser Funktion einen Nachschubtransport von 123 Spaniern und 24 deutschen Bergknappen nach Venezuela begleiten:

> »Er ist das Muster eines Germanen. Blond, blauäugig, mit wehendem, rotem Vollbart, er singt schmetternd und falsch und erzählt oft schlechte Witze, er ist hochgewachsen mit breiten, ausladenden Schultern.«

Hier wird – abgewandelt – Tacitus in seiner »Germania« (um 98) zitiert: »Daher ist auch die Leibesbeschaffenheit, trotz der großen Volksmenge, bei allen dieselbe: trutzige blaue Augen, gelbliche Haare, mächtige, doch nur zum Ansturm tüchtige Leiber. Für mühselige Arbeit fehlt ihnen die Ausdauer.« Und Tacitus gibt noch einen heute merkwürdig anmutenden Hinweis auf die Germanen:

> »Als Überwurf tragen alle einen kurzen Rock, der von einer Spange, wo sie mangelt, von einem Dorn zusammengehalten wird. Sonst unbedeckt, verbringen sie ganze Tage am Herdfeuer. Nur sehr Wohlhabende haben zudem noch ein Kleid, das … eng anliegt und jedes Glied hervortreten läßt. … Die reichen und mächtigen (Germanen) haben einen Unterschied: Nicht mit weiten, sondern mit engen Kleidern, die wir Hosen und Joppen nennen.«

Federmann wurde in Caro, dem Hauptsitz der Welser in Südamerika, Stellvertreter des Statthalters und dann Feldhauptmann bzw. Generalkapitän. 1530 zog er mit 114 Fußsoldaten und 16 Pferden in Richtung Landesinneres, wobei ihm diese eigenmächtig unternommene Expedition 70.000 Dukaten einbrachte. Bei seiner zweiten Expedition, die eine unglaubliche Leistung darstellte und von ihm in seinem Tagebuch sorgsam dokumentiert wurde, gelangte er bis auf die Hochebene in der Nähe von Bogotá, in das Reich der Chibcha, die sich selbst als Muisca bezeichnen (was von den Spaniern zu »Mosca«, Fliegen, umgewandelt wurde):

> »Die Einwohner kamen ihnen freundlich entgegen, alle waren mit Mützen und langen Überwürfen bekleidet, viele trugen schwere Goldplatten auf der Brust, die Frauen waren mit Häubchen aus feinstem Goldgespinst geschmückt.«

Aus einem einzigen Tempel ließ Federmann Gold im Wert von 40.000 Pesos und eine unerhörte Menge an Smaragden abtransportieren.

Auf dieser Hochebene stieß Federmann auf Gonzalo Jimenez de Quesada und einen dritten Konquistador, Sebastian de Benalcazar. Bevor sie sich gegenseitig totschlagen konnten, gelang es Quesada, einen Waffenstillstand herzustellen und den spanischen Hof als Schiedsrichter einzuschalten. Der entschied zugunsten Quesadas; nur dieser erhielt das Recht, auf der Hochebene plündern zu dürfen. Quesada und Benalcazar gründeten am 6.August 1539 gemeinsam die Stadt Santa Fé de Bogotá, die heutige Hauptstadt Kolumbiens, in unmittelbarer Nähe der alten Chibchen-Hauptstadt Bacata sowie zwei weitere Ortschaften. Pascual de Andagoya beschreibt diese Landschaft als zu den besten, reichsten und am

stärksten besiedelten Gebieten, deren Landesprodukte – also auch die »papas« – die gleichen sind wie in den übrigen Gegenden. Auch weil Federmann nicht als Erster die Hochebene erreicht hatte, wurde er 1539 von den Welsern nach seiner Rückkehr nach Europa der Unterschlagung beschuldigt und in Schuldhaft genommen; es gelang Federmann, den Streit vor den »Indienrat« in Sevilla zu bringen und seinerseits die Welser bei Kaiser Karl V. zu verklagen. 1541 einigte man sich, und Federmann konnte einen Großteil seines Vermögens behalten. Ende desselben Jahres oder Anfang 1542 verstarb Nikolaus Federmann in Valladolid. Der vollständige Titel seines Berichts lautet:

> »Indianische Historia. Ein schöne kurtzweilige Historia Nicolaus Federmanns des Jüngeren von Ulm erster raise so er von Hispania und Andolosia auß in Indias des Oceanischen Mörs gethan hat / und was ihm allda ist begegnet biß auff sein wiederkunfft inn Hispania, / auf kurtzest beschrieben / gantz lustig zu lesen.« MDLVII (Hagenaw)

Da wußte man als Käufer dieses Druckwerks doch sogleich, was einen als Leser erwartete.

Bereits vor Federmann war Ambrosius Ehinger, in Spanien unter den Namen Ambrosio de Alfinguer bzw. (1526) Ambrosio del Ehinger tätig, der im Auftrag Bartolomäus V. bzw. Anton II. Welser in Venezuela auf Goldsuche. Er gründete den Ort Maracaibo (nach einem Kaziken, der dort lebte); am Südende des Maracaibo-Sees entdeckte Ehinger einen Indianerstamm, der einen umfangreichen Ackerbau betrieb und weite Flächen mit Maniok bestellte. Einer der bekanntesten Agenten der Welser war der Augsburger Ambrosius Ehinger, der unter dem Namen Dalfinger von 1528–1534 Statthalter und Feldhauptmann in Venezuela gewesen ist. 1528 ist Ehinger Vorstand der welserischen Faktorei in Santo Domingo.

Der zweite Deutsche, der wahrscheinlich die Kartoffel gesehen hatte und dessen Name überliefert wird, ist Philipp von Hutten, der mit dem Welser-Beauftragten Georg Hohermuth von Speyer eine Expedition von Venezuela zu den Kordilleren unternahm.

29 Über Antwerpen liefen in den 1570er-Jahren fast alle Im- und Exporte des englischen Handels; Antwerpen war Englands wichtigster Überseemarkt. Der König von Portugal hatte den Antwerpener Kaufleuten hierfür das Monopol verliehen. Die Eroberung Portugals durch den spanischen Felipe II. versperrte den Engländern den Zugang zu den portugiesischen Überseebesitzungen und beschloß den Ausschluß Englands von Absatz- und Rohstoffmärkten. Rohstoffe wie Färberwaid und Alaun waren wichtig für die englische Textilindustrie; das Fehlen zog erhebliche Auswirkungen für die englische Wirtschaft nach sich. Deshalb konnte Sir George Peckham 1583 erfolgreich eine Aufforderung zur Gründung von Siedlungen in Nordamerika veröffentlichen. Peckham meinte, daß damit einerseits Rohstoffe beschafft und andererseits »für uns nur geringwertige Waren« für den Export und den Verkauf an die Indianer hergestellt werden könnten. Bei den Siedlern für die nordamerikanischen Kolonien dachte man an alle in England lästigen religiösen und sozialen Gruppen. Der Geograph Richard Hakluyt d.J., der Theodor de Bry zur Herausgabe des Berichts von Harriot überredete, schlug 1584 vor, daß man auch die Geistlichen, die »aufgrund von zu viel Muße hier zu Hause jetzt ständig neue theologische Lehrmeinungen erfinden«, nach Amerika schicken könnte. Das würde dort dazu führen, daß sie mit der »Glaubenswahrheit zufrieden sein würden, die von der Obrigkeit festgesetzt worden ist«.

32 Teresa von Ávila, eigentlich Teresa Sanchez de Cepeda y Ahumada, war eine Karmelitin und Mystikerin und gilt in der katholischen Kirche als Kirchenlehrerin. Ihr Vater Don Alonso Sanchez de Cepeda ist der Sohn eines 1485 konvertierten Juden, ihre Mutter Doña Beatriz Dávila y Ahumada stammt aus altkastilischem Adel. Im Jahr darauf wird sie ernsthaft krank. Ihr Vater bringt sie zu einer Quacksalberin in Becedas, deren Heilungsversuche sie körperlich völlig ruinierten. Nach der teilweisen Wiederherstellung ihrer Gesundheit hat sie – von der Klosterleitung unterstützt – eine rege Teilnahme an Leben außerhalb des Klosters, leidet darunter aber sehr, weil sie sich weder dem weltlichen Leben noch dem in Gott zugehörig fühlt. 1554 begegnet sie dem »leidenden Christus« und wird dadurch so angerührt, dass sie damit zu ihrer »endgültigen Bekehrung« findet. In radikaler Selbstaufgabe will sie ihr künftiges Leben nur noch in ihm leben, ein Wunsch, der in ihrem Kloster nicht ganz ernst genommen wird. 1560 erlebt sie Visionen der Hölle, die ihren Wunsch nach Vollkommenheit noch verstärkten. Gegen viele Widerstände erhält sie schließlich von Papst Pius IV. und dem Ortsbischof die Erlaubnis, in Ávila ein eigenes Kloster, das der »barfüßigen Karmelitinnen« zu gründen, in dem eine strenge Befolgung der Ordensregeln gefordert wird. Der Schriftsteller Dan Brown zitiert in »Illumati« die Vision der Teresa: »Sein großer goldner Speer ...

gefüllt mit Feuer ... stieß mehrere Male in mich ... drang in mich ein bis zu den Eingeweiden ... eine so gewaltige Süße erfüllte mich, so daß ich mir wünschte, sie möge niemals aufhören.« Unter diesen Umständen fiel es der Teresa nicht schwer, für den Anbau der Kartoffel zu werben.

34 Keiner will's gesehen haben, als Martin Luther am Vorabend von Allerseelen 1517 seine 95 Thesen angeblich an die Tür nagelte; er selbst spricht nie von dieser wahrlich heroischen Tat. Wohl, weil's nicht war, weil's nicht sein konnte. Melanchthon erfindet diese Geschichte später. Der interessierte Leser möge in die Lutherstadt Wittenberg fahren und sich die dort (in Metall geprägten) 95 Thesen ansehen und dann noch die Tür zur Schloßkirche. Erstens geht's schon nicht aus Platzgründen, zweitens, so großes Papier gab's damals gar nicht. Also konnte er die Thesen nicht an der Kirchentür befestigen, zumal dies völlig ungewöhnlich war, eine Meinungsäußerung (und mehr war's ja nicht zu diesem Zeitpunkt) in dieser Form zu disputieren. Für Aushänge war der Pedell der Universität verantwortlich. Das machte der Herr Professor nicht selbst, andererseits lautete eine handschriftliche Bemerkung von Georg Rörer (der auch nicht dabei war) in einem (jetzt in der Jenaer Universitätsbibliothek befindlichen) Handexemplar der 1640 von Hans Lufft gedruckten Bibel:

> »Anno Domini 1517 in profesto omnium Sanctorum … Witemberge in valuis templorum propositae sunt … de indulgentiis, a Doctore Martino Luther«, was bedeuten könnte, daß er doch seine Ablaßthesen an den Kirchentüren bekanntgegeben hat. Vielleicht nicht auf Papier, sondern »Was ich dir schon immer 'mal sagen wollte, das mit Tetzel …«.

41 Die heutige Garten-Erdbeere entstand später aus einer Kreuzung zwischen der nordamerikanischen Scharlach-Erdbeere *(Fragaria virginiana)* und einer chilenischen Sorte *(Fragaria chiloensis),* nach Europa gebracht von dem französischen Marineoffizier Amédé-François Frezier. Bis dahin waren in Europa ausschließlich drei wildwachsende Arten Walderdbeere *(Fragaria vesca),* die Hügelerdbeere *(Fragaria viridis)* und die Moschuserdbeere *(Fragaria moschata)* bekannt. Von der ganzen Vielfalt der Züchtungen sind etwa 300 erhalten. Die Holländer haben auch bei der Erdbeere »ordentlich« gearbeitet, denn das Rosengewächs Fragaria (von lat. *fragrare,* duften) muß in erster Linie transportabel wie eine Kartoffel sein – Aroma und Duft kann man vernachlässigen, wozu gibt's die Chemie in Joghurt und Erdbeereis? Das erste Anbauzentrum für Erdbeeren gab es um 1840 im Schwarzwald. Daher die roten Bommeln auf dem Trachtenhut und wegen der rotschaligen Kartoffeln. 1620 beschreibt ein englischer Reisender seinen Ritt durch die nordamerikanische Prärie, die »so dicht mit Erdbeeren besät war, daß die Fesseln der Pferde in Blut getaucht schienen«.

43 Kakao weitet die Lungenäderchen, damit die Tabaksucht und die Tabakindustrie besser gedeiht: Linné: »Theobrama«, »Speise der Götter«, Kolumbus: »Bestenfalls ein kraftvoller, bitterer Schock für den Gaumen.« 1609 erscheint in Mexiko das erste der Schokolade gewidmete Buch: »Libro en el cual se tarta del Chocolate«, in dem Rezepturen für den flüssigen Genuß mit Piment, Ingwer, Safran, Kardamom, Wein und Bier und Anweisungen für die Herstellung kakaohaltiger Kuchen genannt werden. Das aztekische Wort hieß für das Kakaowasser »cacahuatl«, Schokolade entstand wahrscheinlich aus dem Maya-Wort »chocol« (heiß) und dem aztekischen »atl« (Wasser). Kakao enthält über 500 Aromastoffe und soll glücklich machen, was nicht am Phenylethylamin liegt, wie 1997 festgestellt wird. Deshalb enthalten fast alle Zigaretten neben manchmal rund 250 anderen Inhaltsstoffen auch Kakao.

Der in Irland geborene Sir Hans Sloane, ein Arzt, Naturforscher und Sammler, war der Erste, der in Europa die Idee hatte, Kakao mit Milch zu mischen. Sloane hatte als Begleiter des Gouverneurs von Jamaika beobachtet, daß die Einheimischen die gekochten Kakaobohnen mit Muttermilch ihren Kindern gaben, da dies Getränk eine therapeutische Wirkung haben sollte. Den Sklaven auf Jamaika war verboten, zu reiten, damit sie als »Fußgänger« neue Pflanzen entdecken konnten. In England führte er als Präsident des Royal College of Physicians das Rezept in Apotheken ein. Sloane hatte 1695 reich geheiratet: die Witwe Elizabeth Langley Rose des Arztes und Botanikers Fulke Rose, der ihr auf Jamaika eine Zuckerrohrplantage hinterließ, für deren Bewirtschaftung auch Sloane zahlreiche Sklaven kaufte. Das Erbe seiner Frau ermöglichte es Sloane, sich in dem Londoner Stadtteil Bloomsbury niederzulassen, wo er seine ununterbrochen wachsenden Sammlungen unterbringen konnte. Den Geldzufluß aus dem Zuckergeschäft legte er in Anteilen an der East India Company und anderen Kolonialgesellschaften gewinnbringendst an. Sloane war ein fanatischer Sammler, der in

seinem Haus über 200.000 Objekte zusammentrug – von seltenen Steinen, getrockneten exotischen Früchten und Pflanzen, ausgestopften und konservierten Tieren bis hin zu Gemmen und Medaillen, mittelalterlichen Handschriften und griechischen Skulpturen. Sloane kaufte ganze Sammlungen auf wie zum Beispiel die Bücherei von Daniel Defoe, die Sammlung konservierter Pflanzen des Botanikers Leonard Plukenet, die mehr als 8.000 Exemplare umfaßte, die Samen- und Fruchtsammlung von Nehemiah Grew, die umfangreiche Sammlung des Botanikers Engelbert Kaempfer aus Lemgo, der 10 Jahre auf einer Forschungsreise in Indien, Siam, Japan und Java alles zusammentrug, was irgendwie einen Sammelwert hatte, eine chinesische Pflanzensammlung von James Cunningham, 7.Earl of Glencairn (der Autor dieses Buches ist Laird of Glencairn!), und eine Sammlung philippinischer Pflanzen des jesuitischen Missionars und Naturforschers Georg Joseph Kamel aus Brünn. Nicht alle Stücke seiner Sammlungen mußte er kaufen, viele wurden ihm auch geschenkt. Die Sammlungen von Sloane waren so umfangreich, daß er neben seinem Wohnhaus ein zweites Grundstück erwarb und bebauen ließ. Der Wert seiner Sammlungen wurde auf die damals unvorstellbar große Summe von rund 100.000 Pfund geschätzt. Sloane ließ alle seine Stücke inventarisieren: darunter 50.000 Bücher, 3.600 Manuskripte, 32.000 Münzen und Medaillen. Sloane wollte, daß seine Sammlungen zusammengehalten werden sollten und schenkte sie deshalb dem britischen Staat. 1753 wurde vom Parlament beschlossen, dafür ein Museum zu bauen, in das auch die Sammlungen von Robert Harley, 1.Earl of Oxford and Earl Mortimer und Edward Harley, 2.Earl of Oxford and Earl Mortimer einbezogen wurden. Das Museum erhielt den Namen »British Museum« und wurde 1759 eröffnet. Der Neubau des Stuttgarter Hauptbahnhofs mit der ersten Machbarkeitsstudie im Jahr 1995 (als Ersatz des Kopf-Bahnhofs aus dem Jahr 1922) soll – Stand Juni 2024 – Ende 2026 fertiggestellt sein.

44 Der Name Chinarinde wird nach einer Legende auf die Gräfin von Chinchón y Virreina del Perú Francisca Henríquez de Ribera, Gemahlin des Vizekönigs von Peru (Luis Jerónimo Fernández de Cabrera y Bobadilla), die sich 1636 durch den Gebrauch der Chinarinde von der Malaria und der *ennui* heilen ließ; später hieß die pulverisierte Borke der Chinchona (einem Rötegewächs) »Gräfinpulver« *(Pulvis Comitissae)* und kam durch die Jesuiten nach Spanien, durch John Talbot 1671 in England eingeführt und durch den Kardinal Juan de Lugo y de Quiroga in Italien, weshalb es dort »Kardinals- oder Jesuitenpulver« genannt wurde. Quinaquina war der peruanische Name. Protestantische Ärzte lehnten die Verwendung des Chinins ab, da es von den Jesuiten verbreitet wurde – die Patienten, die am Löwenfieber erkrankt waren, waren wohl nicht gefragt worden. Die hoffnungsvolle Karriere der Chinarinde endete 1899, als die Acetylsalicylsäure in Deutschland eingeführt wurde.

45 Die Tomate wurde von den Azteken als *tumatl* gesammelt und gezüchtet. In Italien wird sie 1544 erstmals als Goldapfel, *mela aurea,* beschrieben – die Urform soll der gelben Kirschtomate geähnelt haben. Als Paradies- und Liebesapfel regte sie zwar die Phantasie, anfangs aber nicht die Kochkunst an. 1743 züchteten Sizilianer bereits verschiedene Sorten. 1812 kommt die amerikanische Tomate zurück nach Amerika; noch 1860 wird amerikanischen Hausfrauen geraten, Tomaten mindestens drei Stunden zu kochen, um die Nachtschatten-Gifte abzubauen. In Deutschland fand sie erst Anfang des 20.Jahrhunderts Verbreitung, in Holland (so steht's im FAZ-Magazin) ihre Bestimmung. Der Name Paradeiser – wie die Tomate in Österreich genannt wird – ist wahrscheinlich auf die schon 1519 beschriebenen, sehr früh reifenden englisch-rotbäckigen Kantäpfel zurückzuführen, die in der Schweiz Paradisepfel oder Paradisli genannt wurden.

46 1492 wurde von Biologen und Botanikern als Stichtag gewählt, weil nach diesem Zeitpunkt die Vernetzung der einzelnen Kontinente begann; eingeschleppte Pflanzen werden Neophyten, Tiere werden Neozoen genannt, Pilze sind Neomyceten. Man kann diese biologischen Invasionen unterscheiden zwischen von Menschen vermittelte (Kartoffel) Ausbreitung von Organismen, die in neue Gebiete vordringen, die sie zuvor auf natürlichem Wege nicht erreicht hätten, und andererseits eine natürliche Ausbreitung. Arten, die erst durch menschliche (anthropogene) Mitwirkung ein Gebiet erreicht haben, werden – so Ingo Kowarik – als Neobiota bezeichnet. Neobiota, die vor 1492 nach Mitteleuropa kamen, werden Archäophyten genannt – viele Ackerunkräuter sind Archäophyten.
Zur Bezeichnung der Einbürgerung in die natürliche Vegetation wird der von N. S. Kamyšev geprägte Terminus »Agriophyt« verwandt; diese Bezeichnung steht für Arten, die »einen festen Platz in der heutigen

potenziell natürlichen Vegetation haben« und bei Beendigung der menschlichen Einflußnahme erhalten bleiben würden.

Dann gibt es noch:

– Epökophyten, die einen festen Platz in der aktuellen, jedoch nicht in der »potenziell natürlichen Vegetation besitzen, beim Ausbleiben anthropogener Beeinflussung würden die Populationen aussterben (Beispiel: *Agrostemma githago* – Gewöhnliche Kornrade),
– die gelegentlich wildwachsenden Ephemerophyten, die jedoch keinen festen Platz in der Vegetation besitzen und auf ständige Nachlieferung von Samen oder Diasporen durch den Menschen angewiesen sind (Beispiel: *Helianthus annuus* – Einjährige Sonnenblume in Deutschland),
– und Ergasiophyten – eine andere Bezeichnung von gebietsfremden Kulturpflanzen (auch Stindenpflanzen) (Beispiel: *Ornithogalum nutans* – Nickender Milchstern).

Agriophyten und Epökophyten gelten als eingebürgert, wobei die Entscheidung über die Einbürgerung keine feste Zeitspanne umfaßt, sondern einer jeweils individuellen Betrachtung bedarf. Als ein Grundkriterium wird die Ausbildung von mindestens drei Generationen durch selbständig produzierte, keimfähige Diasporen genannt. Ausdrücklich wird hervorgehoben, daß keine Einbürgerung vorliegt, wenn sich eine Art lediglich durch vegetative Verbreitung aus einer Einzelpflanze (Polykormonbildung) an einem Standort erhält und ausbreitet.

Ingo Kowarik hat detailliert über »Biologische Invasionen Neophyten und Neozoen in Mitteleuropa« geschrieben.

48 Farbpflanzen wie Waid *(Isatis tinctoria,* »Deutscher Indigo«, Blau), Krapp *(Rubia tinctorum,* Färberröte), Wau *(Resedaceae luteola,* Färber-Resede, Gelb) wurden mühsam heimisch angebaut, die braune Farbe kam von Zwiebelschalen, Ginster und Kreuzbeeren lieferten auch Gelb, Kirschen, Saflor oder wilder Safran brachten Rot, Rotviolett kam aus der Orseille-Flechte und allesamt wurden in Safran und Urin getränkt. Seltene und besonders teure Farben waren Standespersonen vorbehalten. Purpur wie auch andere satte und dunkle Farben waren schwer herzustellen und genossen deshalb hohes gesellschaftliches Ansehen. Farben besitzen Symbolkraft, verweisen auf Ränge, werden als Metapher eingesetzt. Wenn in der DDR (wie auch anderswo) die Kenntnis über die alten Färbemethoden nicht der industriellen Revolution zum Opfer gefallen worden wären, hätte das ZK der SED sicherlich die Farbgestaltung ihrer Waren dem »lebensfrohen Aufblühen der sozialistischen Gesellschaft« angepaßt und den Trabi nicht Grau-in-Grau produzieren lassen. In alter Zeit wurden Jungen mit einem roten oder rosa Band, der Jesus-Farbe, und Mädchen mit einem blauen Band, der Marien-Farbe, gekennzeichnet, bis die Amerikaner am Anfang des 20.Jahrhundert die Bedeutung dieser Farben für die Kinder umkehrten.

54 Christian Georg Andreas Oldendorp, ein Missionar der Herrnhuter Brüdergemeine, bereiste 1767 und 1768 die Karibik und schreibt über die Zustände:

> »Sonst sind die gewöhnliche Strafen der Neger, welche rebellieren, daß man sie henkt, köpft, spießet, schleift, rädert, mit glühenden Kohlen zwickt, verbrennt, in eisernen Käfigen tothungern läßt, ihnen Hände und Füße abhauet, ihre Köpfe auf Pfähle steckt. Das schwarze Sklavenvolk in Westindien ist wohl das elendste der ganzen Welt. Man kann sie mit Recht das zerrissene und zertretene Volk nennen, die Armen und Krüppel und Lahmen und Blinden, die der König in dieser letzten Zeit mit mächtigem Schalle zum großen Abendmahl einladen läßt.«

Immanuel Kant glaubte zu wissen, daß der Mohr »weiß geboren« werde (bis auf die von Anfang an schwarzen Zeugungsglieder) und wegen seiner dickeren Haut nicht mit Ruten, sondern nur mit gespaltenen Röhren gepeitscht werden darf. Der Philosoph aus Königsberg stellte 1800 auch fest (in der »Physischen Geographie«), daß die roten Sklaven nur für die häuslichen Arbeiten eingesetzt werden, »weil sie zur Feldarbeit zu schwach sind, als wozu man Neger braucht«. Der »Brockhaus« 1808, der auf der Höhe seiner Zeit war, ergänzte:

> »Die Farbe des Negers hängt von einem zwischen den Oberhäutchen und der eigentlichen Haut befindlichem Schleime ab, der der malphigitische genannt wird.«

Darunter sei auch der Neger weiß (oder rosa) – wie alle Menschen.

In der »Encyclopédie« Mitte des 18.Jahrhunderts wird der Sklavenhandel als »Trait de Nègres« bezeichnet, als Handel mit den Negern – andersfarbige Sklaven waren nicht mehr in Erinnerung.

59 Der Minnesänger Tanhuser nach einer Reise auf dem Mittelmeer:

»Das Wasser, das ist trüb, mein Zwieback, der ist hart, versalzen ist das Fleisch und Schimmel auf dem Wein! Vom Kielraum stinkt es hoch – das macht die Fahrt nicht schöner.«

Auf den Schiffen der Westindischen oder Ostindischen Compagnie mußten die Matrosen einen »scharffen eydt« schwören, in dem es heißt, daß sie sich im Fall der Kaperung auf keinen Fall ergeben dürften. Vielmehr

»sollte die Pulverkammer eröffnet, und der nechtstbeste einen brennenden Lunten darein werffen, damit beyde Schiffe zusammen gegen den Himmel und in die Lufft fliegen müßten«.

Denn eine Verknappung der wertvollen Gewürze war ja allemal besser, als daß die Kaperer plötzlich die Preise für Pfeffer und Zimt unterboten. Das Trinkwasser war faulig und der Schiffszwieback hatte »klein Würm und rothe Käferchen bekommen«, und nichts kam auf den Tisch, sondern bestenfalls auf den Kabinenboden: Was zwei sattmachen konnte, mußte für acht Seemänner reichen; Schwein und Huhn gab es nur beim Kapitän. Und zwischen 10 und 20 Prozent Tote auf jeder Reise; sie starben an Krankheiten und an Erschöpfung, an Kälte, falscher Ernährung, verdorbenen Lebensmitteln. Und nicht zu vergessen: die Bordjustiz: Ertrinken durch langsames Kielholen, Entzündungen durch Auspeitschen, »normale« Hinrichtungen und »Kurzzeitstrafen« wie das »Nageln« an den Mast durch ein – gerade nicht benötigtes – Messer. Und zu Hause wurden die Pfeffersäcke immer wohlhabender. Wenn man die heutige Arbeitswelt betrachtet, haben sich die Sanktionen doch von den körperlichen Strafen wegbewegt, doch die psychologische Wirkung bestimmter Maßnahmen widerspricht auch der Definition von Gesundheit im Sinne der WHO.

60 150 Jahre früher ließ König Pedro IV. (Pero o Ceremonioso, Peter der Zeremoniöse) von Aragon in den »Ordinacions« festlegen, daß »auf Unserem Teller Platz für die Speisen von 8 Personen ist«. Essen für 6 Personen sollte auf den Tellern der königlichen Prinzen, der Erzbischöfe und Bischöfe sein, und Prälaten und Ritter sollten immerhin noch Essen für 4 Personen bekommen.

Bis ins 19.Jahrhundert wurde serviert à la française, d.h. es wurden mehrere Gerichte gleichzeitig aufgetragen (wie heute beim Büfett), bis es abgelöst wurde von dem noch heute üblichen Servieren à la russe, was meint, daß die Hauptgerichte nacheinander aufgetragen werden.

Für ein Essen mit sechs bis acht Gedecken sah der »Nouveau Cuisinier royal et bourgeois« ein Menü von sieben Gerichten pro Gang vor, was bei einem Essen mit drei Gängen einundzwanzig Gerichte ergab; ein Essen mit drei Gängen waren in vornehmen Häusern das Minimum.

66 Pellagra (ital. »Hautschärfe«) wird durch einen Mangel an Vitamin B hervorgerufen. Sie beginnt mit Magen- und Darmerkrankungen, Hautrötung im Gesicht und an Händen und führt zu Krämpfen und Muskelschwäche. Die Krankheit kann bis zu 15 Jahre dauern. Der süßliche Geschmack des Maismehls führte zu einer schnellen Durchdringung der Eßgewohnheiten.

Die »Polenta« ist gegenüber Eiweißmangel intolerant und legt die Bevölkerung bei geringem Fleischkonsum auf eine Fehlernährung fest, da das Maismehl mit den Kulturtechniken des bis dahin üblichen Mehls aus Weizen usw. verarbeitet wird; die Entwicklung einer der »Tortilla« entsprechenden Zubereitungsform unterblieb. Im afrikanischen Süden wird die Krankheit auch »Kwaschiorkor«, »Erkrankung des Kindes bei Geburt des folgenden« genannt.

Die Maya und Azteken wußten, daß Mais in Kalkwasser eingeweicht und mit Asche oder Muschelschalen gekocht werden mußte. Nur so wird das Niacin freigesetzt, das der menschliche Körper sonst nicht verarbeiten kann, und auch Lysin ist besser verwertbar. Ein weiteres Mittel gegen den durch einseitige Maiskost hervorgerufenen Vitaminmangel ist die Zukost von Bohnen.

67 Die Expedition hatte den Auftrag, den in der südlichen Hemisphäre vermuteten Kontinent zu suchen. Spekulationen über dieses unbekannte Land hatte es schon seit 50 v.u.Z. gegeben. Der »Typus Orbis Terrarum« von Abraham Ortelius aus dem Jahr 1587 zeigte »hanc continentum Australem«, den zwar keiner gesehen hatte, aber an dessen Existenz man fest glaubte: Um die nördlichen Landmassen auszubalanzieren und den rotierenden Erdball im Gleichgewicht zu halten, mußte auf der Südseite eine entsprechend große Landmasse liegen, »terra australis«. James Cook betritt diesen Kontinent (erst seit der Umsegelung durch Kapitän Matthew Flinders 1803 wird das Land der »Aborigines« Australien genannt) als erster Europäer am 28. April 1770 in der Botany Bay.

Die »portable soup« war wahrscheinlich ein Vorläufer der Suppenwürfel. Das Schiff »Endeavour« von James Cook war 35 Meter lang, seine Höhe betrug 6,50 Meter und der Tiefgang betrug 4 Meter. Zur Mannschaft gehörten 71 Offiziere und Matrosen, dazu kamen noch 12 Marinesoldaten; an Bord waren außerdem 11 Wissenschaftler und ihre Begleitung. Von diesen insgesamt 94 Personen starben – erst auf der Rückreise – 23 Mann an Durchfallerkrankungen (wegen schlechten Wassers, das auf Princess Island aufgenommen wurde), 7 an zahllosen Krankheiten in Batavia (dem ungesündesten aller damaligen Häfen), 4 durch Unfälle auf Tahiti und einer durch Selbstmord. Den insgesamt guten Zustand von Mannschaft und Passagieren führte Cook auf die Verpflegung zurück.

Unter den Wissenschaftlern waren Joseph Banks, später Präsident der Royal Society, und Dr. Daniel Solander, ein Schwede und Lieblingsschüler Linnés; die Zeichner Alexander Buchan und Sydney Parkinson waren beauftragt, die auf der Reise gefundenen Pflanzen zu zeichnen. Von der Reise mitgebracht wurden 30.382 Exemplare von Pflanzen, die zu 3.607 Arten gehörten, und mehr als 900 Pflanzendarstellungen.

69 Sogar ein Fall von Kannibalismus erfolgte aufgrund der Unfähigkeit adliger Schiffskommandanten – im Zusammenhang mit dem Untergang der »La Méduse«. Im Juli 1816 lief die Fregatte, Teil einer französischen Flotte von insgesamt vier Seglern unter einem unfähigen Befehlshaber, auf der Fahrt nach Senegal auf eine Sandbank auf; der royalistisch gesinnte Kapitän hatte die Hinweise bonapartistischer Seeleute ignoriert und das Schiff in einer Mischung aus Rechthaberei und Machtdemonstration auflaufen lassen. Zwar führt es heute nicht mehr unbedingt zur Menschenfresserei, aber der Führungsstil des Kapitäns kommt bekannt vor.

Der Kommandant des Verbandes, Graf Hugues Duroy de Chaumarey, seit mehr als 25 Jahren nicht mehr zu See gefahren, brachte sich und etliche Passagiere in 4 Rettungsbooten in Sicherheit. Für 149 Menschen wurde ein Floß gezimmert und ins Schlepp der Rettungsboote genommen; die Schleppleinen wurden sehr rasch von den Offizieren in den Rettungsbooten gekappt, um schneller voranzukommen. Mit ein wenig Proviant und Wasser trieben die Menschen auf diesem Floß aufs Meer hinaus. Matrosen und Seeleute meuterten, hungerten, wurden krank und kämpften, wobei die Schwächsten getötet und aufgegessen wurden. Nur 15 Mann (von denen 6 bald an Land an den Folgen der Katastrophe starben) überlebten, die nach 2 Wochen von der französischen Brigg »Argue« gerettet werden konnten.

Eine ganz besondere Abschweifung ist hier angebracht. Der Ursprung der Firma Calvé, die später zu Unilever gehörte, ist auf François Victor Calvé zurückzuführen. Dieser Calvé war nach dem Studium Gesundheitsoffizier, machte Karriere und wurde 1916 Hilfsarzt auf der französischen Fregatte »La Méduse«, die am 2. Juli 1816 vor der Küste Senegals auf die Untiefe Banc d'Arguin auflief und Schiffbruch erlitt. Wie andere Teilnehmer der Expedition ging er auf das Floß, kehrte aber noch einmal auf das sinkende Schiff zurück, um eine vergessene Taschenuhr zu holen. Inzwischen war das Floß weg, und Calvé nahm ein von den Schiffbrüchigen zurückgelassenes Beiboot. Calvé kann sich an die Küste Senegals retten. Hier lernt er, daß man mit Erdnüssen gute Gewinne machen kann. Er gründet mit seinen Brüdern Jean Fabien, Prosper und Félix ein Geschäft für den Handel mit Erdnüssen. Victor Calvé machte parallel Karriere als Arzt und war 1828–1836 Chefarzt der französischen Kolonie. Mitte der 1860er-Jahre gründet ein Enkel das Unternehmen »Emmanuel Calvé et compagnie«. Um Erdnüsse aus dem Senegal zu zerkleinern, wird die Getreidemühle in der Gemeinde Abzac (Departement Gironde) gemietet und 1867 in eine Ölmühle umgewandelt. Das Unternehmen florierte und verarbeitete 1882 9.000 Tonnen geschälte Erdnüsse und beschäftigte 150 Männer und 100 Frauen. Nicht weit von Abzac entfernt befindet sich Laubardemont (Aquitaine). 1893 einem schrecklichen Brand zum Opfer gefallen, bleibt die dortige Mühle verlassen und steht zum Verkauf. Die Firma Calvé sah die Gelegenheit, Laubardemont und seine Umgebung auf einer Auktion zu kaufen und ihre Produktion dahin zu verlagern.

72 Erbsen und Bohnen wurden bei der Herstellung von Büchsenkonserven zur Grünfärbung mit Kupfer behandelt. Das geschah entweder durch Blanchieren in Kupferkesseln unter Zusatz von Essig, Zitronensäure oder Salz oder durch den direkten Zusatz von Kupfersulfat bzw. –vitriol. 1887 wurde in Deutschland die Grünfärbung mit Kupfer aus Gesundheitsgründen verboten. Französische Importe waren weiterhin »gegrünt« und beim Konsumenten erfolgreich, so daß von der Braunschweiger Handelskammer und beispielsweise von der »Burgdorfer Konservenfabrik« von Ludwig Warnecke gefordert wurde, die

ausländische Konkurrenz nicht durch deutsche Gesetzgebung zu begünstigen. 1896 wurde deshalb (wahrscheinlich wurde von den Herstellern mit Arbeitsplatz-Abbau gedroht) in Preußen und anderswo die Kupfergrünung wieder zugelassen. 1906, 1913 und 1926 gab es weitere Initiativen zu Reichsgesetzen über den »Vertrieb von giftigen Pflanzenschutzmitteln« – also etwa alle zehn Jahre; dies nur als Hinweis für diejenigen der Leser, die sich wundern, warum manche Regelungen zugunsten der Menschen so lange auf sich warten lassen.

Bemerkenswert sind die so schön aussehenden grünen Kupferdächer. Unglücklicherweise werden neu mit Kupfer bedeckten Dächer nicht mehr mit der grünlichen Schicht, der Patina, auf »natürlichem« Wege entstehen: Voraussetzung ist für diese Patina die Luftqualität – je mehr saurer Regen, desto mehr und schneller eine grünliche Schicht aus unterschiedlichen basischen Kupferhydroxid-Gemischen. Der erfolgreiche Kampf um die Luftreinheit zeitigt also »negative« Folgen.

75a Die frühesten Gärten bestanden in einer Abgrenzung gegenüber dem Umland, die orientalischen Gärten (Paradies) waren zumeist mit einer Mauer, rechteckig, eingefaßt. Homer (in der »Odyssee«) kennt nur den Nutzgarten, der häufig direkt am Wohnhaus eingerichtet war. Ziergärten, die ja Möglichkeit des Müßiggangs voraussetzen, gab es im alten Griechenland nur selten. Auch bei den Römern gab es anfangs nur Nutzgärten beim Haus, in denen Gemüse und eßbare Kräuter angebaut wurde und den einen oder anderen Obstbaum. Die Kräuter wurde vielfach in Käse (Koriander, Selleriegrün, und andere Pflanzen) untergemischt, die Römer nannten diesen Käse Moretum (der Name stammt von der römischen Reibschüssel, dem Mortarium, in welcher die Käsepaste zubereitet wurde. Kräuter und Gemüse galten als bekömmliche Nahrung – der geneigte Leser möge bedenken, daß Kartoffeln, Tomaten oder Ananas noch nicht europäische Gestade erreicht hatten und Gewürze von beispielsweise von den Gewürzinseln außerordentlich teuer waren. Vergil beschreibt in seiner »Georgica« das Leben eines Greises, der von einem kleinen Grundstück Kohl, Obst und Mohn für sein Essen erntet. In dieser Schrift erwähnt Vergil aber auch Rosengärten, die wohl nur der Zierde dienten, vielleicht aber auch zur Gewinnung von Rosenöl, auf das Strabo im »Hortulus« hinweist. Ab dem 1.Jahrhundert v.u.Z. entwickeln sich bei den Römer Perystil-Ziergärten, also Gärten im Innenhof (Atrium) von Villen. Nördlich der Alpen lernte man den Gartenbau von den Römern; Klöster (Ora et labore galt auch für Gärten) und Bauern legten Nutzgärten an, aus denen sie sich verpflegten und eventuelle Überschüsse auf dem Markt verkauften.

76 »Mohn macht doof«, sagte Großmutter immer. Berechtigt, wie wir wissen. Doof kommt von »taub«. Auch der Speisemohn, mit dem unser Brötchen bestreut ist, enthält Spuren von Opiaten. Der Opiatgehalt bei Speisemohn wird nicht kontrolliert; es gibt auch keine Grenzwerte. Zwischen 2 und 251 Mikrogramm Morphium (das bekanntlich aus Schlafmohn gewonnen wird) enthält 1 Gramm Mohn. Wenn man von einem mittleren Gehalt von 60 Mikrogramm Morphium pro Gramm ausgeht, so müßte ein fünfjähriges Kind 30 Gramm Mohn essen, um eine »therapeutische« Dosis zu sich zu nehmen. Das entspricht 4 bis 6 Mohnbrötchen von Bäcker Itjen oder Tiedemann.

Der Speisemohn im 19.Jahrhundert, der so schön auf den Feldern zwischen den Kornblumen wuchs, war wesentlich gehaltvoller und führte wirklich manchmal zu einem »doofen« Gefühl im Kopf – denn da wirkt das Opiat. Strabo erwähnt im »Hortulus« den »Schlafmohn der Ceres, den – wie man erzählt – die Mutter Latona voll Trauer über den Raub ihrer Tochter in Fülle aß, damit erwünschtes Vergessen ihr Herz von maßlosem Kummer befreie. Mit Hilfe des Mohns wird auch oft, wie es scheint,ein schlimmes Geschwür unterdrückt, das tief aus der Brust furchtbar würgend bitteres Aufstoßen bis zur Pforte des Mundes würgend hochsteigen läßt.

Englische Parlamentarier dürfen nicht »doof« sein, dürfen in diesem Redeparlament nicht taub sein; korrupt dürfen sie sein.

84 Der Erhalt des einmal erreichten (oder vererbten) sozialen Status mag ein wesentlicher Grund für die Verbreitung der Kartoffel gewesen sein. Es ist aber auch nicht von der Hand zu weisen, daß ein weiterer Grund in dem höheren Lebensalter begründet liegt. Warum? Je älter die Menschen wurden, desto höher war die Wahrscheinlichkeit, daß die Menschen einen Großteil ihres Lebens ohne eigene Zähne verbringen mußten. Und da kam die Kartoffel als Brei gerade recht, um das persönliche Ernährungsproblem zu lösen. Nicht umsonst vergrößerten sich in jener Zeit die Backenzähne.

85 Felipe II., »El Hermoso«, änderte die Gesetzgebung zugunsten der Ureinwohner Amerikas und verbot

alle weiteren Eroberungen. In seiner Bibliothek im Escorial sammelte er von der Inquisition verbotene Bücher, damit sie der gelehrten Auseinandersetzung nicht verlorengingen. Die Beschlüsse des Trienter Konzils zur Erneuerung der Kirche nahm er zum Leidwesen des Klerus zu ernst. Er verkehrte in seinem Reich in freundlicher Umgänglichkeit mit protestantischen Fürsten, sofern sie gute Manieren hatten. Das aus Burgund eingeführte spanische Hofzeremoniell mochte er nicht besonders. Erzogen wurde er durch die »Instrucciones« seines Vaters Kaiser Karl V. – viermal verheiratet war er, aber er trug auch sechs seiner acht Kinder zu Grabe.

Felipe II. hatte zwar reichlich zu essen, aber die Kost war einseitig: gebratenes Huhn, gebratenes Rebhuhn, gebratener Hirsch, gebratene Taube, gebratenes Rind – und freitags Fisch, kaum Obst oder Gemüse. Gegessen wurde, was sich braten ließ. Der König litt unter Verstopfung, unter Hämorrhoiden, später an der Gicht. Malaria kam hinzu. Asthma. Wenn er ihm unangenehme Entscheidungen treffen mußte, bekam er »Kopfschmerzen«. Das Lesen der Staatspapiere führte dazu, daß er eine Brille tragen mußte, was er nicht mochte. In seiner Zeit in seinem Spanien kam das Brillentragen in Mode; besonders große Linsen drückten den Rang des Brillenträgers aus. Friedrich von Schiller über Felipe II. in seiner »Geschichte des Abfalls der Vereinigten Niederlande von der Spanischen Regierung«: »Er sprach allen Gesetzen Hohn und hinterließ überall die blutigen Fußstapfen seiner unseligen Gewalt.«

Man bedenke auch: Die Erde als unbewegtes Zentrum der Welt war eine Binsenweisheit. Wenn die Erde tatsächlich rotierte (wie der Protestant Johannes Kepler behauptete) und sich auf einer Kreisbahn um die Sonne bewegte, dann würde ein in die Luft geworfener Ball niemals in die Hände des Werfers zurückkehren, sondern Hunderte von Metern entfernt landen, Vögel würden nicht zu ihrem »weitergewanderten« Nest zurückfinden, fliegende Fische auf dem Strand verenden, die Menschen litten wie bei einer Karussellfahrt unter Schwindelgefühlen. Die Herbstblätter wurden als Beweis herangezogen, denn diese würden bei einer sich drehenden Erdkugel alle nach Westen von den Bäumen stieben. Und hatte nicht Josua der Sonne befohlen, stillzustehen! Und: Nicht Rom, nicht der Kaiser wäre das Zentrum der Welt – jeder Hanswurst könnte es sein!

88 Carolus Clusius hatte auch noch Zeit, in Güssing im Burgenland ein wissenschaftliches Werk über die pannonische Flora anzufertigen. Auf Clusius wird Zucht und Verbreitung von Kaiserkronen, Iris, Hyazinthen, Anemonen, Hahnenfuß, Narzissen und Lilien zurückgeführt. Der spätere Kaiser Rudolf II. war in Spanien erzogen worden, da seine Mutter, Maria von Spanien, ihn vor dem schädlichen Einfluß der Protestanten (die ja nur deshalb so hießen, weil die lutherisch gesinnten Adligen das »Wormser Edikt« nicht befolgten und unter Protest den Reichstag in Speyer verließen) am Wiener Hof bewahren wollte, denn sein Vater, Kaiser Maximilian I., machte kein Hehl aus seiner Sympathie für die Protestanten, für Wissenschaftler und Künstler und galt als großer Unterstützer des Buchdrucks (»Theuerdank«), der ja das Schisma befördert hatte. Nicht Rudolf vertrieb Clusius aus Wien, sondern die Rechtgläubigkeit der Mutter.

93 Kofent, das Nachbier, »bekamen die Konventalen oder Klosterbrüder zu trinken, während die Herren Patres das Paterbier tranken«, schreibt Johann Heinrich Campe. Der Tag begann mit einer Biersuppe (Friedrich II. sei »Höchst Selbst in Dero Jugend mit Biersuppe erzogen« worden), was die große Anzahl von Brauereien selbst in Kleinstädten und den häufigen Streit um die Braugerechtsame erklärt (in vielen Orten gehörten die Brauer zur vornehmsten Gilde). Das von der Obrigkeit verliehene Recht, Bier aus Getreide herzustellen, wurde im Übrigen nach Mißernten oder in Teuerungszeiten (was vielfach zusammenfiel) häufig eingeschränkt. Der Anbau der Kartoffel als Nahrungsmittel führte dazu, daß Bier stets verfügbar wurde. Noch in der ersten Hälfte des 16.Jahrhunderts lebte die Bevölkerung mehr vom Bier als vom richtigen Essen, Bier war verflüssigtes Brot. Die Biersuppe wurde im 18.Jahrhundert abgelöst durch den Kaffee (oder einen Ersatz), was einerseits dazu führte, daß der Bürger die Wirklichkeit klarer sah, aber andererseits auch mindere Steuereinnahmen der Herrschenden ergab. Über die Qualität des brandenburgisch-berlinischen Biers gibt ein Bericht über die Hochzeit des Ritters Dietrich von Quitzow mit dem Fräulein Elisabeth Schenk von Landsberg im Jahre 1393 Auskunft: »Auch Kyritzer Bier wurde aufgetragen, obwohl dieses seiner berauschenden Eigenschaft und der bösen Wirkungen wegen ›daß man leicht ausartete‹ und ›Mord und Totschlag genannt wurde‹.«

Der Adel trank heiße Schokolade statt Kaffee und schonte so seinen Blutdruck. Man nimmt an, daß

noch zum Ende des 17.Jahrhunderts die Bevölkerung mehr oder weniger im Rausch dahinlebte; erst als das Wasser aufgekocht wurde, um es für Tee oder Kaffee bzw. Kaffee-Ersatz zu verwenden, wurde die alkoholische Gärung zum Abtöten der Keime entbehrlich.

Über Jean Pauls Alkoholkonsum heißt es bei Therese Huber, Ehefrau des Georg Forster: »Früh arbeitet er stets bei zwei bis drei Bouteillen Burgunder, bei Tisch trinkt er mäßig, nach Tisch Bier, zwei bis vier Krüge, beim Tee vier bis fünf Tassen, halb Arrak, und abends, was Gott gibt.«

95 Der Sohn des Philologen Joachim Camerarius studierte nach dem Besuch des Gymnasiums von Schulpforta Medizin in Wittenberg (bei Melanchthon) und Leipzig sowie – nach einem zweijährigen Aufenthalt bei Crato von Kraftheim in Breslau – in Padua und Bologna, wo er 1562 promoviert wurde. 1564 wurde er Stadtarzt in Nürnberg, wenig später auch Leibarzt des Bamberger Fürstbischofs Veit von Würzburg. In Nürnberg setzte sich Camerarius mit seinen Kollegen Volcher Coiter und Georg Palma erfolgreich für eine Neuordnung des Gesundheitswesens ein. 1592 wählte man ihn zum Dekan des neugegründeten »Collegium Medicum«. Neben seiner medizinischen Tätigkeit widmete sich Camerarius vornehmlich botanischen Studien. Er wechselte Briefe mit Gaspard Bauhin und Conrad Gessner und war botanischer Berater des Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen-Kassel.

In Nürnberg errichtet Camerarius einen Botanischen Garten und gibt 1588 einen »Hortus medicus et philosophicus«, in dem 112 Pflanzen (darunter allein 30 Tulpen) abgebildet sind, und eine Neuausgabe der »Commentarien« von Pietro Andrea Mattioli heraus. Die berühmte Maria Sibylla Merian lebte in Nürnberg zeitweilig von der Herstellung solcher Blumenbilder.

96 Das Wort wird auch openawk, openauck, opinawk und openanch geschrieben. Bauhin meint, es handele sich um die andinische Knolle, Clusius sieht nur eine Ähnlichkeit mit der Kartoffel. Der Name geht auf Thomas Harriot zurück.

Harriot war ein englischer Mathematiker, Naturphilosoph und Astronom; er gründete die English School of Algebra. Er studierte in Oxford das klassische Curriculum und hörte vermutlich auch Richard Hakluyt über die Geographie der Neuen Welt. Er trat 1583 in den Dienst von Walter Raleigh und unterrichtete u.a. Navigation als Vorbereitung des Siedlungsversuchs auf Roanoke Island unter Sir Richard Grenville, an dem Harriot teilnahm. 1588 veröffentlichte er ein Buch »A brief and true report of the found land of Virginia«. Als Mathematiker erforschte er u.a. Gleichungen, fand wichtige Beziehungen zwischen den Koeffizienten und Wurzeln und 1603 die Inhalsformel für das sphärische Dreieck; in seinem Werk »Artis analytical praxis« (posthum 1631) treten auch die Vergleichszeichen = (gleich), < (kleiner als) und > (größer als) auf. In seinem Nachlaß fand sich auch die früheste Behandlung des Dualsystems (und darüber hinaus von Zahlensystemen auf anderer Basis wie 3 oder 4) in Europa, Harriot sah darin aber keinen Nutzen.

97a Die kulinarische Verwendung der Kartoffel nach Bergzabern:

> »Die Erdcastanien werden von dem Bauersvolck rohe gessen / sie seindt aber anmütiger / so man sie in der Aeschen bratet und mit Saltz isset / oder aber sonst kochet. So man die Wurtzeln scheelet / darnach inn einer Fleischbrühen seudet mit ein wenig gestossenem Pfeffer / zu einem kurtzen Brühlein / ist es ein anmütige und liebliche gesunde Speiß / dann sie nehret den Leib wol / und bringt Lust zu ehelichen Wercken.«

Die aphrodisiakische Wirkung wurde vielen Pflanzen mit Knollen wegen der Ähnlichkeit mit Hoden zugesprochen, zum Beispiel der Sellerie und einigen Orchideenarten.

98 Die binäre Nomenklatur ist ein System zur wissenschaftlichen Benennung von Pflanzen- und Tierarten. Jede Pflanzenart hat einen eindeutigen Namen, der aus zwei Teilen besteht. Der erste Teil ist der Name der Gattung, zu der die Art gehört. Der zweite Teil bezeichnet in Kombination mit dem Gattungsnamen die Art (Epitheton, das Hinzugefügte). Zum Beispiel heißt die Kartoffelrose nach der binären Nomenklatur *Rosa rugosa*. Die meisten Bestandteile der wissenschaftlichen Namen stammen aus der lateinischen Sprache. Die Namen der binären Nomenklatur werden normalerweise kursiv gedruckt. Der Gattungsname wird am Anfang großgeschrieben, der zweite Namensbestandteil beginnt mit einem kleinen Buchstaben. Zum vollständigen wissenschaftlichen Namen einer Pflanzenart gehört zusätzlich zu den beiden Namensteilen auch der Name des Botanikers, der die Art zum ersten Mal beschrieben hat. Die Kartoffelrose heißt also vollständig *Rosa rugosa* Thunb, die Kartoffel würde binär also *Solanum tuberosum* Bauhin 1596 heißen. Oft wird der Autorenname aber auch weggelassen.

Varietäten können durch die Abkürzung var. gekennzeichnet werden. In der Zoologie können Hybride durch die Nennung beider Elternteile angegeben werden.

Carl von Linné war einer der ersten, der die binäre Nomenklatur konsequent für alle ihm bekannten Pflanzen und Tiere benutzt hat. Gattungs- und Artname werden durch den (zumeist abgekürzten) Namen des Erstbeschreibers und das Publikationsjahr ergänzt, sodaß z.B. der vollständige wissenschaftliche Name der Weinbergschnecke *»Helix pomatia* Linné, 1758« lautet.

99 Die überaus kritischen und zuverlässigen nomenklatorischen Arbeiten des »Phytopinax« aus dem Jahre 1596, in dem die Synonyme aus nicht weniger als 65 botanischen Publikationen berücksichtigt sind, und noch weit mehr des 25 Jahre darauf erschienenen »Pinax«, der 213 Veröffentlichungen berücksichtigt, in denen Pflanzennamen erscheinen, in erster Linie aber der 1620 veröffentlichte »Pródromos« und die zwei Jahre später publizierte »Basler Lokalflora« hätten durch Bauhin wohl kaum in der vorliegenden Art bearbeitet werden können, wenn dieser sich nicht um Mithilfe und Zusendung von Herbarmaterial von seiten praktisch sämtlicher damals lebender botanisch interessierter Wissenschaftler bemüht hätte. In seinem »Phytopinax« nennt Bauhin 44 Korrespondenten, die ihn mit Auskünften und/oder durch Zusendung von Herbarpflanzen oder Pflanzennamen unterstützt hatten, und in der Einleitung zu seinem »Pinax« sowie in der Vorrede zum postum herausgegebenen »Theatrum botanicum« erscheinen die Namen von 65 bzw. 66 Korrespondenten, darunter vieler ehemaliger Studenten der Medizin an der Universität Basel. Die Pflanzen endlich, die Bauhin 1620 in seinem »Pródromos« als neu beschreibt und teilweise abbildet, stammen ebenfalls zum größten Teil von den 41 Korrespondenten, die Bauhin in der Einleitung zu diesem Werk namentlich erwähnt. Bauhin bemühte sich, im Gegensatz zu seinen anatomischen und medizinischen Werken, in seinen größeren botanischen Veröffentlichungen nach Möglichkeit, jeden dort aufgenommenen Eintrag kritisch zu begutachten, indem er versuchte, zu den verschiedenen Pflanzennamen anderer Botaniker entsprechende Herbarbelege beizubringen, um sich über die taxonomische Zugehörigkeit eines Pflanzennamens Klarheit zu verschaffen. Diese kritische, wissenschaftlich verantwortungsbewußte Arbeitsweise Bauhins brachte es mit sich, daß er mit praktisch sämtlichen Fachgenossen seiner Zeit in persönlichem, teils direktem, teils nur brieflichem Kontakt stand, und dass seine Korrespondenz einen Großteil seiner Zeit in Anspruch nahm, dafür aber sein Herbar an die zwei Drittel der damals bekannten Pflanzen-»Arten«, meist durch die entsprechenden Autoren selbst gesammelte Typusexemplare, enthielt.

103 Das Gebiet an der Küste von Nordcarolina (auf der Insel Hatarask), das die Eingeborenen (von dem Volk der Algonkin) unter ihrem »König« Wingina Wingandacoa nannten, wurde am 4.Juli 1584 von einer von Walter Raleigh finanzierten Expedition unter den Kapitänen Philipp Amadas sowie Arthur Barlowe und dem Steuermann Simon Fernandez erstmals betreten und im Namen der Königin Elizabeth I. und zur Ausnutzung durch Walter Raleigh in Besitz genommen. Da man keine Siedlung gründete, blieb das Verhältnis zu den Indianern freundschaftlich.

Raleigh und seine Geldgeber aus der Londoner City hofften mit der Besiedlung Nordamerikas, ein neues Mexiko oder ein weiteres Inka-Reich zu finden. Alle Beteiligten wollten so schnell wie möglich reich werden, am besten in Form von Silber und Gold. Ein befestigter Stützpunkt in Nordamerika hätte auch als Kaperstützpunkt gegen die Silberflotten Spaniens dienen können.

1585 kamen sieben Schiffe mit rund 300 Siedlern auf der Insel Roanoke an, wo sie ein Fort errichteten. Der Raub von Nahrungsmitteln bei den Indianern verschlechterte das ursprünglich friedlich-freundschaftliche Verhältnis zwischen der indigenen und der neuen Bevölkerung. 1586 fuhren die Siedler auf den Schiffen von Francis Drake zurück nach England. 1587 landete eine neue Flotte mit 3 Schiffen und rund 150 Siedlern in Nordamerika, die auf der Insel Roanoke eine Siedlung gründeten. 1587 (am 18.August wurde das erste Siedlerkind, Virginia White, geboren) segelten die Schiffe ohne die Siedler zurück nach Plymouth, um Nachschub zu holen. Erst 1590 kamen erneut Engländer mit Nachschub nach Roanoke und fanden die Siedlung verlassen vor. Das Schicksal der ersten Siedler ist bis heute ungeklärt; der Mythos von der »Verlorenen Kolonie« gehört zur amerikanischen Geschichte.

Eine Ergänzung zu Königin Elizabeth I.: Sie starb im Alter von 70 Jahren; schon seit Jahren war sie kränklich und depressiv und hatte Geistervisionen. Jahrelang hatte sie bleihaltiges Make-up verwendet, was ihren Gesundheitszustand auch nicht besser machte. Etwa 300 nach ihrem Tode wurde über sie

verleumderisch gesagt, sie habe nur einmal im jährlich gebadet, »egal ob es nötig war oder nicht.« Doch diese Königin ist ihr Leben lang eine reinliche Frau (eine ziemlich ungebührliche Feststellung – würde man über einen Kerl nie sagen!) gewesen, die sogar auf Reisen eine »Sitzbadewanne« mit sich führte. Man vergleiche dagegen Napoleons Mitteilung an Josephine (Anmerkung 22 in der letzten Furche).

104 Eine Abschweifung übers Wasser. Gondeln gibt es seit etwa 900 Jahren. Sie haben heute eine spezielle Bauform, die 1860 erstmals probiert wurde. Der Gondelbauer Roberto Tramontin suchte nach einer Konstruktion, mit der man die Boote leichter und zwar von nur einem Mann steuern konnte (den vorderen Ruderer hatten die venezianischen Familien wegrationalisiert). Tramontin baute ein asymmetrisches Boot, dessen rechte Seite in der Mitte 24 Zentimeter schmaler als die linke ist. Dadurch hat das Boot Schlagseite nach links, will also eine Rechtskurve beschreiben – und diesen Drall gleicht der Ruderer aus.

Wer erstmals nach Venedig fährt, sollte sich nicht von *aqua alta* und dem abschreckend hohen Preis für eine etwa halbstündige Gondelfahrt ab dem Ponte della Marina unter der Rialtobrücke hindurch und zurück durch schmuddelige Kanäle abhalten lassen. Man kann ja auf die in Ostasien hergestellten »echten« venezianischen Masken verzichten, um die »Gondola«-Kosten wieder einzusparen. Oder sich keinen Caffe latte auf dem taubenverdreckten Markusplatz, serviert von einem unfreundlichen Kellner, leisten.

106 Der flämische Edelmann und kaiserliche Gesandte Augier Ghislain de Busbecq brachte die Tulpe (von *tülbent* = Turban) vom Hof Süleymans I. des Prächtigen in Istanbul nach Westeuropa. Über seine Tätigkeit im Osmanischen Reich berichtete er in einem Brief: »Legationis Turcicæ Episteloæ.« Conrad Gessner, der eine Sammlung der in Deutschland wachsenden Pflanzen in seinem Werk »De hortis Germaniæ« zusammenstellte, fuhr sofort hin und ließ einen Holzschnitt von dieser Tulpe anfertigen. Gessner nennt die Tulpe *Tulipa turcarum* und damit war die Herkunft festgeschrieben, obwohl das Osmanische Reich nur einen schwunghaften Zwischenhandel (Mehmet II. war der erste berühmte Tulpenzüchter) betrieb, denn die frühblühenden Tulpen kamen von der Krim, die spätblühenden aus Mazedonien.

Clusius schilderte 1576 während seiner Wiener Zeit die verschiedenen Spielarten der Turbanblume. In seinem Frankfurter Garten pflanzte Clusius, der am 22.April 1589 das Stadtrecht erhielt und damit wirtschaftlich tätig werden durfte, aus Wien mitgebrachte Tulpenzwiebeln und begann mit seinen »Wuchergeschäften« im Tulpenhandel. Es ist nicht auszuschließen, daß Clusius der Veranlasser der holländischen Tulpen-Manie war. Clusius, der wohl um seinen Ruf wußte, schreibt:

> »Ich habe meinen Garten nicht wegen eines Gewinns angelegt, und Gott ist mein Zeuge, daß in meinem Garten nichts gewachsen ist, um es zu verkaufen, sondern um meinen Freunden, die diese edle Liebhaberei betreiben, einen Gefallen zu tun, denn mir bereitet es auch Vergnügen, neue und seltsame Pflanzen zu verschenken wie auch selbst welche zu bekommen, um meinen Garten zu verschönern.«

Es galt als Zeichen schlechten Geschmacks, wenn in Holland ein Mann von einigem Wohlstand nicht eine Kollektion von Tulpenzwiebeln aufweisen konnte. Eine Tulpenzwiebel der raren Sorte »Viceroy«, sie war halb so teuer wie die »Semper Augustus« (wovon es nur zwölf oder dreizehn Stück gab – und diese fast alle im Garten des Direktors der Ostindischen Compagnie Dr. Adriaen Pauw), kostete auf dem Höhepunkt der Spekulation rund 250.000 Gulden; in Naturalien wurden für eine dieser Zwiebeln gezahlt: 2 Fuder Weizen (mit einem Wert von 448 Gulden), 4 Fuder Roggen (558 Gulden), 4 fette Ochsen (480 Gulden), 8 fette Schweine (240 Gulden), 12 dicke Schafe (120 Gulden), 2 Fäßchen Wein (70 Gulden), 4 Tonnen gutes Bier (32 Gulden), 1.000 Pfund Käse (120 Gulden), ein Ballen Stoff (80 Gulden), ein Bett mit Matratze (ist auch wichtig!) und Bettzeug (100 Gulden), ein Silberpokal (60 Gulden) und ein Schiff im Wert von 500 Gulden. So erstehen und verlieren Bürger Vermögen. New Economy im alten Europa. Besonders teuer waren alle Tulpen mit gebrochenen Färbungen; die Gärtner pflanzten weiße Tulpen und bestreuten die Beete mit allerlei farbigen Pülverchen (aber auch mit Taubenkot und Mörtelstaub), um diese gebrochenen Färbungen zu züchten; dabei ist es ein Virus, *Myzus persicae,* die Blattlaus des Pfirsichs, der die Tulpen befällt und dadurch die wunderschönen Farben verursacht. Die Tulpenspekulation war schlimmer als die »Liebe zum Trunk« – die »allgemeine niederländische Krankheit«. Nun, vielleicht verständlich: Ein flaches Land, eine strenge Religion, wenig Schmuck, kurzum: langweilig. So brachte die Tulpe Farbe in den grauen Calvinisten-Alltag.

Die holländische Wirtschaft erlitt durch diese völlig maßlose Spekulation einen Schock, von dem sie

sich erst 20 Jahre später erholte. Die Tulpenspekulation ist eine Vermögensumverteilung riesigen Ausmaßes gewesen. Der niederländisch-gläubige Calvinist sah hierin vielleicht auch eine Art von Wiedergutmachung wegen seines schändlich erworbenen Reichtums. Mammon im Tausch mit der Schönheit einer Tulpe. Auch in England und in Frankreich herrschte, nicht ganz so ausartend, das Tulpenfieber. Die Tulpe *»Tulipa brasserie« t*rägt ihren Namen, weil ein begeisterter Blumenliebhaber seine Brauerei für eine Zwiebel hergab. Für die »Mère brune« trennte sich 1608 ein französischer Müller von seiner Mühle.

Als im Zweiten Weltkrieg die Nahrung knapp wurde, sollen die Holländerinnen begonnen haben, ihre Tulpenzwiebeln zu essen. Dadurch veränderte sich bei vielen Frauen die Regelblutung, und ihr Eisprung blieb aus. Die Tulpenesserinnen waren – vorübergehend – unfruchtbar geworden. Der weibliche Zyklus wird übrigens auch durch Kartoffeln beeinflußt.

Heutzutage kann man sein Geld in den japanischen Zierkarpfen »Koi« (bis über 1 Meter lang und bis zu 25 Kilogramm schwer) anlegen, der bis zu 30.000 Euro Anschaffungskosten verlangt, und der notwendige Gartenteich nebst Filter- und Sauerstoffanreicherungsanlage verlangt Investitionen wie für ein 1–Familien-Haus – und dann treibt das Tier mit dem Bauch nach oben, weil es an Herzverfettung starb, was bei Kartoffelfütterung nicht passiert wäre.

110 Nach einer Linde am Bauernhof benannte sich der aus einer Bauernfamilie in den Pfarrerstand übergewechselte Vater Linnés, als ihm gestattet wurde, seinen Namen zu latinisieren: Linnaeus. Der Petersburger Botanikprofessor und Zeitgenosse Reinhold Forster nennt den Pfarrerssohn »Kommandeur der Armee Florae«, Linné selbst bezeichnet sich überheblich als »zweiter Adam« – so erringt man die gebührende Aufmerksamkeit!

Carl von Linnés Sexualleben spiegelt sich in seiner Methodik wider: Er schrieb nicht über »Bestäubung«, sondern »nuptia plantarum« – Pflanzenhochzeit, »andria« und »gynia« (Mann und Frau) gaben dem Staubgefäß die Namen: »Die Blütenblätter dienen lediglich als Hochzeitsbetten, die der große Schöpfer so herrlich hergerichtet und mit so süßen Düften versehen hat, damit das Paar dort seine Hochzeit mit einer erhöhten Feierlichkeit begehen kann«, sofern sie nicht wie Farne, Algen und Pilze »kryptogam« waren. Linné: »Wir betrachten die Genitalien der Pflanzen mit Entzücken, die der Tiere mit Abscheu und unsere eigenen mit seltsamen Gedanken.«

Bereits als 18–Jähriger begeisterte sich Linné für die Verwendung von Kräutern, um die sexuellen Begierden zu unterstützen. »Junge begehrende Frauen« könnten, so meinte er, *»radix satyri«* anwenden, um die »Manneskraft eines alternden Halbtoten« zu fördern.

Er eröffnete eine Arztpraxis in Stockholm. Als die Patienten ausblieben, besuchte er Speisehäuser, in denen Soldaten und Veteranen verkehrten, und versprach ihnen, sie innerhalb von vierzehn Tagen von Syphilis (die Bezeichnung wurde von 1546 von Girolamo Frascatore erfunden) und Gonorrhöe zu heilen (Patientenwerbung dieser Art soll schon der heilige Hippokrates verboten haben, weil es gegen die Standesehre verstößt – ein frühes System von Kartell- oder Trust-Bildung).

Auf Anraten des südfranzösischen Arztes François Boissier de Sauvages de Lacroix aus Montpellier soll er aus gequetschten Kartoffeln eine Paste entwickelt haben, die er bei der Heilung von der »Frantzosen-Krankheit«, auch beim schwedischen Adel weit verbreitet, verwendete, wenn der aus der Pflanze *Copaifera* gewonnene Kopaivabalsam nicht mehr half; außerdem empfahl er »Goldschlägerhäutchen« von Schaf und Ochs; Walt Whitman, der Männer den Frauen vorzog, dichtete: wie die »wilde haarige Biene liebestrunken die Pollen sammelte und die üppige Blüte mit starken sinnlichen Beinen umfaßte, um ihr ihren Willen, auf einem Bett, das nach Erdäpfeln, Birkenrinde und Salbei dufte, aufzuzwingen«. So ungefähr hätte es auch Linné beschreiben können.

112 Die »Vereenigde Oostindische Compagnie« war 1602 von holländischen und seeländischen Handelskontoren gegründet worden; eine Vorläufergesellschaft war die »Compagnie van Verre«, Gesellschaft der Ferbe, deren Schiffe 1596 erstmals Bantam auf Java anliefen. Ihre Aufgabe (und ihr Ziel) war es, Handel mit den Ländern östlich des Kaps der Guten Hoffnung zu treiben. Ihre asiatischen Zentren waren Batavia (heute Djakarta) und eine künstlich aufgeschüttete Insel, Decima, vor dem japanischen Nagasaki. Die Handelsrechte der VOC waren blutig erkämpft worden. Nicht unübliche Praxis der VOC war es, bei reichen Ernten einen Teil zu verbrennen, um die Preise hoch zu halten – zu »stabilisieren«.

Es gab eine Schwestergesellschaft, die »Westindische Compagnie«. Die WIC besaß im niederländischen Machtbereich das Sklavenhandelsmonopol. Schiffe der WIC fuhren routinemäßig im Dreieck, als »driehoeksreis«: Amsterdam – Westafrika – Südamerika – Amsterdam. In Westafrika wurden die Sklaven an Bord genommen, was noch lebte, wurde in Paramaribo auf dem Sklavenmarkt verkauft, dort Zucker gekauft, und in Amsterdam wurde diese Ladung gelöscht und mit hohem Gewinn verkauft.

Die WIC war verpflichtet, Sklaven in die niederländischen südamerikanischen Kolonien zu transportieren, 2.500 Menschen sollten es mindestens im Jahr sein, insgesamt waren es dann mehr als 250.000 Sklaven.Bis zum Jahr 1696 machte die Kompanie einen Gewinn von jährlich rund 150 Prozent des »Einkaufspreises«.

Eine Ergänzung zu George Clifford III., bei dem Linné erste Meriten erwarb. George Clifford III. entstammte dem englischen Geschlecht der Cliffords, das sich im 17.Jahrhundert in Amsterdam niederließ. Clifford III. war ein niederländischer Jurist und Pflanzensammler. Er war als Direktor der Niederländischen Ostindien-Kompanie sehr wohlhabend. Sein umfangreicher privater Garten und sein Zoo auf seinem Sitz auf Hartekamp waren in ganz Holland bekannt. Im Haus des Amsterdamer Botanikers und Leiter des Amsterdamer Botanischen Gartens (Hortus Botanicus Amsterdam) Johannes Burmann lernte Clifford den jungen Linné kennen. Clifford war von Linné so beeindruckt, daß er diesen als seinen persönlichen Arzt einstellte und ihn beauftragte, seine Sammlung zu katalogisieren. Linné begann seine Arbeit auf Hartekamp am 24.September 1735. Schon wenige Monate später beendete er die kleine Schrift »Musa Cliffortiana«, in der er sich ausführlich mit der Pflanzengattung Banane beschäftigte. Nach dem Gartenkatalog »Viridarium Cliffortianum« (1737) erschien das vollständige Verzeichnis der Sammlungen von George Clifford 1738 unter dem Titel »Hortus Cliffortianus«. Bemerkenswert an dem gedruckten Verzeichnis ist der Drucker. Auf Rückfrage des Autors dieses Buchs hat die Linnean Society of London bestätigt, daß der Druck sehr wahrscheinlich von George Clifford in dessen privater Druckwerkstatt hergestellt wurde. Der Besitz eigener Druckereien war im 17./18. Jahrhundert unter dem Adel und vermögenden Bürgern weit verbreitet. Kaiserin Maria Theresia ließ sich und den Kronprinzen von Johann Thomas von Trattner in die Setzkunst unterrichten.

Friedrich II. plante als Kronprinz, sich in Rheinsberg eine Druckerei einzurichten. Am 10.Oktober 1739 schrieb er aus Schloß Rheinsberg an Voltaire:

> »Ich habe einen Turm bauen lassen, indem ich oben ein Observatorium einrichten werde. Das Erdgeschoß wird eine Grotte; die erste Etage ein Saal für physikalische Instrumente; in die zweite kommt eine kleine Druckerei. Dieser Turm ist durch einen Kolonnadengang mit meiner Bibliothek verbunden, dessen Überdachung eine Terrasse abgibt.«

Aufgrund seiner Krönung zum König von Preußen 31.Mai 1740 konnte Friedrich die Ausstattung des Turms jedoch niemals vollenden. Eine wohleingerichtete Druckerei gab es daher in Rheinsberg nicht.

114 Alle Fürsten, die sich über die Grafen erhoben, hatten Anspruch auf diese Anrede – und nur sie! Ihr Stil war der Plural der Majestät, mit dem fromm-stolzen Vorsatz »Von Gottes Gnaden«; allen kam die Distinktion »Hochgeboren« und außerdem die Anrede »Euer Liebden« (E. L., Ew. Liebden), »Euer Fürstliche Gnaden« oder beides. Auch »Durchlauchtigkeit« wurde gern gehört. Für den Kaiser des »Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation« war jeder Fürst »Unser Oheim«. Der wirklich alte Adel benutzte (untereinander) auch die Anrede »Herr und Freund«. Als dieser Adel noch jung war, konnte man sich auch sehr höflich beleidigen: Kaiser Sigismund soll 1412 Herzog Ernst den Eisernen von Österreich mit dem Gruß »Seid willkommen, Herr von Habsburg« verspottet haben, was der Angesprochene mit »Gott Dank, Herr von Lützelburg« quittierte.

Natürlich wird Großfürst Georgi Mikhailovich Romanow, potenzieller Nachfolger des Mörders Wladimir Putin, von Seinesgleichen mit Kaiserliche Hoheit devot angesprochen – wohnt ja schon in St. Petersburg. Im Barock begann auch der Wandel des bis dahin üblichen »Duzens« in das »Siezen« von unten nach oben. Bis weit in die Neuzeit hinein redeten die Untergeordneten ihre Oberen mit »Ihr« an und bekamen das »Du« zurück (sog. »Gutsherren-Deutsch«). Im »Ihr« blieb das »Du« erhalten – allerdings verschoben in den Plural; er signalisierte – so Paul Listen in »The Emergency of German Polite Sie« – eine Ehrerbietung, die auf einer metaphorischen Übertragung beruht: Soziale Macht wird gleichgesetzt mit physischer Größe und mit Vielzahl – auch geäußert in der Großschreibung des ersten Buchstabens

und in einem Fall auch des zweiten Buchstabens: GOtt. Die deutsche Eigenart, Substantive mit großem Anfangsbuchstaben zu schreiben, wurde auch befördert durch den besonderen Hang deutscher Schreibmeister, einzelne Buchstaben kalligraphisch zu gestalten. Diese »Modisten« (Musterschreiber, Kenner und Handhaber der »modi scribendi«) mit ihren Musterbüchern waren vielfach auch Schulmeister – zum Beispiel Paulus Franck aus Memmingen mit »Schatzkammer. Allerhand Versalien«. Der Geist der Renaissance mit den Anfängen einer klaren Buchstabenform wurde abgelöst von dem Schnörkelwerk des Barocks – auch weil das Schreibgerät vielseitiger wurde. Auch mit solchen schönen Buchstaben »mit observirten Schnecken vnd Schlingen« konnte man sich unterscheiden vom Volk.

Noch ein Ausflug in die deutsche Sprachgeschichte: Nicht »Mann« und »Frau« liegen sprachlich in einer Bedeutungsebene, sondern »Mann« und »Weib«, männlich/weiblich. Eine höhere Ebene nehmen »Herr« und »Frau« ein: das mittelhochdeutsche »vrouwe« meint Herrin und dazu paßt »frawan«, Herr. Die Abwertung von Frau und Weib haben fälschlicherweise dazu geführt, daß man jetzt Herr und Dame nebeneinander stellt.

Dummerweise wurde es unter den Tagelöhnern im 17.Jahrhundert üblich, sich ebenfalls mit »Ihr« anzureden, so daß der Adel in kompliziertere Wendungen flüchten mußten: Gerade bei weiblichen Standespersonen war es wichtig und richtig, die korrekte Anrede zu wählen, es wäre völlig falsch gewesen, einer Dame von Stand zu sagen, »Ich habe Sie gesehen«, denn nur die Formulierung »Ich habe Ihnen gesehen« zeigte dieser Dame die standesgemäße Wertschätzung. Unter Gewerkschaftern, zwischen Genossen (noch bei der SPD und in der Partei DIE LINKE), unter Kollegen im »Arbeiterstand« und neuerdings im Managementnachwuchs größerer Unternehmen hat sich eingebürgert, das »Du« als Standard-Anrede zu verwenden und damit (fast) jede (manchmal) gebotene Distanz aufzugeben. Mehr über die richtige Ansprache bei Asfa-Wossen Asserate »Manieren«.

115 Des Sachsenkurfürsts Anrede in diesem Brief lautete:

> »Dem Hochgeborenen Fürsten Herrn Christiano Herzogen zu Sachsen, des Heiligen Römischen Reiches Erzmarschalken und Churfürsten, Landgrafen im Duringen, Marggraffen zu Meißen und Burggraffen zu Magdeburgk, Unserm freundlichen Lieben Vettern Schwagern Brüdern Sohn mit Gevattern, Zu s. L. Hand.«

Pascual de Andagoya, ein spanischer Eroberer, schließt einen Brief an seinen König (Carlos I./Karl V.) vom 22.Oktober 1534 mit:

> »Unser Herr möge Eure Heilige Katholische Kaiserliche und Königliche Person in Glückseligkeit bewahren und Euer Leben für unendliche Jahre mit der Herrschaft über das Universum. ... Euer Heiligen Katholischen Kaiserlichen und Königlichen Majestät ergebenster Diener und Untertan, der Eure königlichen Füße und Hände küßt.«

Und wie heißt es heute? Bestenfalls »Mit freundlichen Grüßen«, »mfg«, selbst das »Hochachtungsvoll« ist verschwunden. Und die Anrede heißt »Hallo«.

Welche Hoffnung Christian I. von Sachsen in die Kartoffel setzte, ist nicht bekannt, denn im Jahr seines Kartoffelempfangs starb er. Sein Sohn und Nachfolger (Christian II.) war stolz darauf, über weite Strecken nicht nüchtern gewesen zu sein und dennoch ein schwieriges Amt ausgeübt zu haben. Er starb überhitzt nach einem Turnier am Genuß kalten Bieres – ein schöner Tod.

118 Noch im 19.Jahrhundert galt Langeweile als Gemütskrankheit, die den Arbeitswillen erheblich schwächte. Dem »Seelenschnupfen« – besonders bei den mit einem Arbeitsverbot belegten bürgerlichen Frauen – versuchten die Ratgeber der Hausväter-Literatur durch den Rückzug auf die kirchliche Moral beizukommen. Die Scheidung der Großeltern von Manfred von Ardenne war das Vorbild für die »Effi Briest«, dem Roman von Theodor Fontane; die Großmutter Elisabeth von Plotho von Manfred von Ardenne soll einen Roman abgeschrieben haben, um der »Ennui« und dem »horror vacui« zu entkommen Lesen Sie einmal bei wikipedia über diese Frau: Scheidung wegen Ehebruch führte zum Verlust von Ehre und finanzielle Sicherheit (was nach achtjähriger erbitterter Diskussion bis zur Reform des Ehe- und Familienrechts bis 1976 so blieb). Verbreitet waren auch die Hypochondrie und die Melancholie. Charles Baudelaire meinte, daß aus der »Ennui« sich der »Spleen« (an sich war gemeint eine Erkrankung der Milz, die als Sitz der Weisheit angesehen wurde) entwickelt habe, ein Mangel an geregelter Beschäftigung, eine Übersättigung an allen Lebensgenüssen. Alexander von Humboldt sagte als Kammerherr

des preußischen Königs Friedrich Wilhelm IV.: »Abends bei Hofe, um vor Monotonie an den Wänden zu kratzen.« Ursprünglich meinte Ennui den Bankrott oder das Gefängnis, obwohl es nur »Langeweile« oder »Belästigung« oder »Ärgernis« bedeutet.

Die Bauern schufteten und mühten sich, ihre Äcker zu bestellen und den Zehnt abzuliefern, und der Adel amüsierte sich bei Kartenspiel und Billard.

Der in Halle-Wittenberg lehrende Philosoph Johann Eduard Erdmann meinte in einem Vortrag, daß Langeweile ein Zeichen des eigenen Desinteresses sei; an etwas Interesse finden bedeute, sich selbst als aktiv wahrzunehmen und zugleich sich selbst als von einer Angelegenheit bewegt zu fühlen. Wer sich langweilt, ist also selbst schuld. Erdmann meinte, sich zu langweilen sei ein spezifisch menschliches Vermögen. Tiere würden sich nicht langweilen (der damalige Kenntnisstand ist inzwischen durch die Verhaltensforschung widerlegt) und »Menschen in unvollkommenem Zustand«, als da sind Kleinkinder, »Hottentotten«, russische Bauern und »englische Fabrikarbeiter«. Wenn sich Schüler langweilen, so läge das auch daran, daß die Lehrer sich beim Unterricht langweilen würden und sich dieses Gefühl auf die Schüler übertrage. Dieser Vortrag wurde gehalten im Jahre 1852, nicht etwa 2005.

Der italienische Schriftsteller, Maler und Komponist Alberto Savinio meint:

> »Das Leben des Künstlers besteht aus Staunen. Das Leben des Geistesmenschen besteht aus Schmerz. Das Leben aller anderen besteht aus Langeweile. Wären alle Menschen Künstler oder Geistesmenschen, wäre die Welt friedlich und glücklich. ... Und die Langeweile muß man ausfüllen, überlisten, totschlagen.« Totschlagen: Daher die Kriege –, aus Langeweile der Regierenden, die bekanntlich nicht zu den Geistesmenschen und zu den Künstlern zählen.

Die Frauen der feineren Gesellschaft gaben sich der Träumerei hin, die die Tochter der Langeweile ist. Daher erscheinen uns heute die Frauen von früher so romantisch und selbstlos.

119 Das ist jener Landgraf und Kurfürst, der rund 18.000 Landsleute für rund 1.000 Taler pro Kopf an die Engländer verkauft hatte, von denen etwa 5.000 in Amerika sterben mußten. Wilhelm I. von Hessen-Kassel hatte die »Seelenverkäuferei« bereits als Erbprinz in Hannover kennen und (im wahrsten Sinne des Wortes) schätzen gelernt und betrieb diesen Sklavenhandel noch bis in die 1790er-Jahre. In seinem Brief an den englischen George III. heißt es:

> »Belebt von den Gefühlen, welche meine unterwürfige Achtung und unerschütterliche Anhänglichkeit an Ihre Person mir vorschreibt, flehe ich Ew. Majestät an, geneigt gestatten zu wollen, daß ich diesen Augenblick, da Sie deutsche Truppen zu wünschen scheinen, wage, Ihnen ohne die mindeste Bedingung mein Infanterie-Regiment zur Verfügung zu stellen.«

Besser hätte es der frühere Verteidigungsminister Volker Rühe an die Amerikaner während des ersten Golfkriegs und Gerhard Schröder mit seiner »uneingeschränkten Solidarität« auch nicht formulieren können. Mit dem Geld baute Wilhelm I. Schloß Wilhelmshöhe. 1780/1781 mischt auch Goethe (mit erheblichen Bedenken) für seinen Weimarer Herrn in diesem Geschäft mit, indem er vier Häftlinge den preußischen Werbern verkauft zur »Recrutirung nach America«. Ansonsten stand in diesem Herzogtum die Freiwilligkeit voran, die auch für »lüderliche, entloffene und dienstlose« Personen galt.

Der Herzog Carl Eugen von Württemberg, vor dem Schiller nach Mannheim floh, vermietete 12.000 Landsleute nach Frankreich. Die Höhe der Miete wurde in einem Subsidienvertrag festgelegt. Danach gab es erstens ein Kopfgeld für jeden Mann und dann zweitens eine Abfindung für jeden Verwundeten bzw. eine höhere Abfindung für jeden Toten; an sich sollte diese Abfindung an die Familie des Opfers weitergeleitet werden, doch Carl Eugen (wie auch andere Landesherren) behielten die Abfindungen für sich.

122 Zu den Rodungen ist noch anzumerken, daß gerodetes Land in »Neubaugebieten« nicht mit Naturalabgaben belastet wurde, solange es mit der Hacke bearbeitet wurde, und wenn es unter den Pflug kam, erste Erträge brachte, blieb es für die biblischen sieben Jahre vom Zehnt und von anderen Abgaben befreit. Auch deshalb breitete sich Brandrodung überall aus.

Um 750 bestand die Fläche Deutschlands noch zu rund 70 Prozent aus Wald, am Ende des 13.Jahrhunderts war der Wald auf 17 Prozent geschrumpft, um jetzt wieder auf rund 30 Prozent gestiegen zu sein. Zwischendurch gab es zum Beispiel durch die Pest oder durch den Dreißigjährigen Krieg wieder ein Anwachsen des Waldbestands. Andererseits führte der Bevölkerungszuwachs, die Ausweitung des Bergbaus und die Papierherstellung aus Holz wieder zu einer gewissen Entwaldung.

123 Im späten 19. Jahrhundert verlagerte sich die Zigarrenherstellung als Teil der Zigarrenfabrikation zu den Zigarrenmachern in die ländlichen Gebiet; sie wurde zu einem großen Teil als Heimarbeit betrieben. Zur Grundausstattung des Arbeitsplatzes eines Zigarrenmachers, egal ob in der Heimarbeit, der Manufaktur oder in der Fabrik, gehörten Arbeitstisch, Rollbrett, Zigarrenmesser, in den 1860er-Jahren ergänzt durch Wickelformen und Spindelpresse. Zwischen Tabaklieferant und dem Zigarrenmacher gab es eine klare Grenze. Sobald die Heimarbeiter einen höheren Lohn forderten, zog der Auftraggeber und Tabaklieferant in den nächsten Ort; mit dieser Möglichkeit mußten die Heimarbeiter immer leben. Mehr als einige Formen mußte er bei einem Umzug nicht mitnehmen.

Heimarbeit bedeutete, daß Nikotin, Tabakstaub und Tabakdunst in der ganzen Wohnung verbreitet waren. Dies gefährdete die Gesundheit der Zigarrenarbeiter und –arbeiterinnen und insbesondere der Kinder. Erkrankungen der Atemwege und der Verdauungsorgane gehörten zu den häufigsten Krankheitsbildern. Blutarmut (Anämie) und Bleichsucht, Menstruationsstörungen und Erkrankungen im Genitalbereich wurden bei Tabakarbeiterinnen um 1900 öfter festgestellt als bei Arbeiterinnen anderer Branchen. Auch die Kindersterblichkeit war in Tabakarbeiterfamilien höher als in anderen Arbeiterfamilien. Eine Trennung von Arbeitsraum und Wohnraum bestand in aller Regel nicht; selbst in den Wohnungen, in denen eine Trennung gegeben war, war der Tabakstaub in allen Räumen. Die Familien lebten häufig nur in zwei Zimmern. Eine separate Küche gab es meist nicht.

Am 15.Juni 1883 verabschiedete der Reichstag das »Gesetz betreffend die Krankenversicherung der Arbeiter«. Darin geregelt sind Krankengeld, ärztliche Behandlung, Krankenhaus, Sterbegeld und Mutterschaftshilfe. Zwar hatte die schon vorher existierende staatliche Gewerbeaufsicht in Preußen die gesundheitliche Gefährdung der Zigarrenarbeiterschaft erkannt, doch erst 1888 traten Arbeitsschutzbestimmungen in Kraft. Diese stellten zumindest in den Fabriken bestimmte Bedingungen an die Arbeitsräume und deren hygienische Ausstattung. So sollte wegen der Ausdünstungen des Tabaks pro Arbeitskraft mindestens ein Luftraum von 7, ab 1907 von 10 Kubikmetern zur Verfügung stehen. Die Arbeitsräume mußten mindestens 3 Meter hoch sein. Allerdings galten diese Bestimmungen für die Heimarbeit noch nicht.

1913 kam es zu gesetzlichen Auflagen auf Reichsebene, vermutlich war der Anteil deutlich höher, weil die von Frauen in Heimarbeit gefertigten Zigarren nur ungenau erfaßt wurden. Die in Heimarbeit beschäftigten Kinder wurden überhaupt nicht registriert und gezählt.

In den Zigarrenfabriken und der Heimarbeit wurden Kinder zum Entrippen des Tabaks, zum Tabakanfeuchten sowie zum Auseinandernehmen und Säubern der Tabakbündel herangezogen. Das waren hochgradig gesundheitsgefährdende Arbeiten, weil dabei Tabakstaub und Dunst freigesetzt wurden. 1913 wurde auch in der Heimarbeit und Hausindustrie die Arbeit von Kindern unter 12 Jahren verboten, doch konnte die Einhaltung der Gesetze hier kaum überwacht werden.

Noch rund ein Jahrhundert später bestritten die Zigarrenfabrikanten, daß Tabakgenuß gesundheitlich schädlich sei. Der Zigarettenrauch enthält, neben dem entscheidenden Wirkstoff Nikotin, ein Gemisch aus über 4.800 Substanzen, unter anderem Wasserdampf, Kohlenmonoxid, Nikotin, Nitrosamin, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, Blausäure, Formaldehyd, Cadmium sowie freie Radikale.

127 Die italienischen Hauptnahrungsmittel Pasta und Pizza (lateinisch: *placenta pressa)* haben zu jener Zeit keine Rolle gespielt. In den diversen Kleinstaaten des damaligen Italien hatte sich über Jahrhunderte eine eigene Sprache, eine regionale Kultur und damit auch eine regionale Küche bewahrt. »Italien« aß damals keineswegs einheitlich Pasta: die Sizilianer des 12.Jahrhunderts waren die Ersten, die von den Arabern die Technik lernten, aus einem bestimmten Getreidemehl, dem Hartweizengries, Teigwaren herzustellen, die man durch Trocknung fast unbegrenzt aufbewahren kann. Erst 300 Jahre später findet die Pasta ihren Weg nach Neapel. Die Erfindung von Knetmaschinen führt zu einer Kostensenkung im Herstellungsprozeß und damit rasch zur preiswerten Volksnahrung. Pasta löst die Hülsenfrüchte und den Spitznamen »Cacafagiole« für die Toskaner ab, andererseits beginnen die Franzosen (Cavour) die Italiener mit dem verächtlich gemeinten Ausdruck »le macaroni« zu bezeichnen. 2024 gab es einen tumulto, weil bekannt wurde, daß die sogenannte traditionelle italienische Küche erst nach dem Zweiten Weltkrieg eentwickelt wurde.

Johann Joachim Winckelmann, der es weniger mit den Italienerinnen hielt, meinte dennoch, diese seien schön. Doch die Hitze, die vegetabilische Nahrung und die vom männlichen Nichtstun von den Frauen zu erledigende Arbeit richten die Schönheit »schon vor ihrer vollen Entwicklung zugrunde«.

Der Büchermacher Max Christian Graeff weist darauf hin, daß die heutigen Supermarkt-Tortellini einer quasi fabrikationellen Zensur unterlägen:

> »Diese kleinen gefüllten Teighütchen, welche in der Gegend von Bologna in Bouillon serviert wurden, [hatten] ein Loch in ihrer Mitte. Diese Form entstand angeblich, als ein antiker Gastwirt die nackte Venus durch ein Schlüsselloch beobachtete und sich dabei so gehörig an ihrem Nabel (?) entzückte, daß er ihn im Teig nachbildete.«

Die Pizza mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (»Pizza Margherita« nach der savoyischen Königin und Ehefrau Umbertos I. von Savoyen benannt) beginnt erst nach 1860 ihren Siegeszug in Italien. Ursprünglich war die Pizza ein kleines, flaches Stück Teig, das die Bäcker mit in den Ofen schuben und mitbackten, um festzustellen, ob das Brot durchgebacken war. Irgendwann kam ein Bäcker auf die Idee, dieses gebackene Teigstück mit Tomate, Käse und Oregano zu verfeinern und schließlich war das Teigstück ein ausgewachsener Fladen, der ein Eigenleben entwickelte und heute von der deutschen Tafel nicht mehr wegzudenken ist. Es ist nicht auszuschließen, daß die Pizza in Italien den gleichen Weg geht, den der Döner in der Türkei ging – der dort als »deutsches Gericht« gilt.

134 Bis ins 17.Jahrhundert war die »melancholische Flatulenz« ein stehender Begriff. Schon vor 2400 Jahren, in der Praxis des Hippokrates von Kós, klagten die Patienten über Schmerzen in der Gegend unter dem Rippenbogen, dem *hypochondrion.* Was immer im Gedärm und in den umliegenden Organen für Unbehagen sorgte, galt als Ausdruck gestörter Gefühle. Der griechische Anatom Galenos von Pergamon assoziierte die Beschwerden im *hypochondrion* mit der Melancholie. Wer etwas auf sich hielt, ließ sich gern die »windige Melancholey«, eine »Miltz-Blehung« oder auch die »Krankheit der Gelehrten« bescheinigen. Der Hamburger Arzt Johann August Unzer meinte kritisch:

> »Denn weil man diese Krankheit gemeiniglich bei den Gelehrten findet, so geben die dümmsten Leute am meisten vor, daß sie hypochondrisch sind.«

Anfang des 19.Jahrhunderts war die Blütezeit der Hypochondrie, deren Ursachen auf Schwelgerei, sitzende Tätigkeiten, Onanie, den ehelosen Stand über das 25.Lebensjahr hinaus oder auf den Müßiggang zurückgeführt wurden.

138 Ein weiterer Grund für die Einführung der neuen (Kalender-)Ära war die Streiterei zwischen den Klerikalen Roms und Konstantinopels über das (bewegliche) Osterfest; der neue Kalender sollte zugleich die Überlegenheit des römischen Christentums festzurren: Chronologie als Machtinstrument. Am 4.Oktober wurde durch Übergang auf den 15.Oktober 1582 in den katholischen Ländern Italien (mit Ausnahmen), Spaniens, Portugals und Polens die neue Zeitrechnung in Kraft gesetzt, nachdem am 24.Februar in der Bulle *Inter gravissimas* die Einzelheiten festgelegt worden waren.

Zehn Tage verschwanden, nachdem schon auf dem Konzil von Nicäa drei Tage gestrichen worden waren (21. statt 24.März wurde als Frühlingspunkt festgelegt). Innerhalb weniger Jahre war es für die Franzosen die zweite Kalenderreform, nachdem Charles IX. von Frankreich beschlossen hatte, das Jahr 1566 auf achteinhalb Monate zu verkürzen und nach 1567 das Jahr mit dem 1.Januar beginnen zu lassen (statt wie vorher mit dem Osterfest); Weihnachten fiel aus.

Ende der 1940er Jahre wurde in Berlin der Schuljahresbeginn vom Herbst auf den Frühling verschoben, was dazu führte, daß diejenigen, die in diesen Jahren Schüler waren, ein halbes Jahr weniger zur Schule gingen bzw. gehen mußten.

Bemerkenswert: In den katholischen deutschen Landen erfolgte die Umstellung ein Jahr später (was im Rahmen der päpstlichen Vorgabe zulässig war). Das Herzogtum Preußen folgte 1612. In den meisten protestantischen Ländern wurde erst ab dem Jahr 1700 mit dem neuen Kalender datiert (die Protestanten bezeichneten ihre Zeitrechnung als sog. »Verbesserten Kalender« – er entsprach mit Ausnahme des Ostertermins dem katholischen Kalender).

Der hessische Landgraf Wilhelm IV. schrieb 1582 ein Gutachten, in dem er die Berechnungen des Kalenders des römischen Bischofs grundsätzlich akzeptierte, aber dafür plädierte, die Fehler des Julianischen Kalenders durch behutsame Korrekturen innerhalb der nächsten Jahrhunderte zu beseitigen. Dieses Gutachten hatte erheblichen Einfluß auf die anfängliche Weigerung der protestantischen Fürsten, das Gregorianische System zu übernehmen. Wilhelm IV. ist bekanntlich der Landgraf, der sich für die Verbreitung der Knolle einsetzte – so schließt sich der Kreis.

1778 veranlaßte König Friedrich II. von Preußen, daß der Reichstag ein einheitliches Datum des Osterfestes von Katholen und Protestanten herbeiführte. Die Bauern klagten 1584:

»Wir wissen nicht mehr, wann wir ackern und säen sollen; denn du, Papst, hast uns durch deinen Kalender alle Lostage verkehrt. Die Pfaffen wollen uns zwingen, das Obst unreif abzunehmen.«

Als Kuriosum sei angemerkt, daß die Sowjetunion den Gregorianischen Kalender 1926 durch einen Kalender mit 72 Wochen à 5 TageN ablöste; nach 4 Arbeitstagen erhielten die Arbeiter einen freien Tag. 1940 wurde dieser Kalender wegen des Kriegsbeginns wieder abgeschafft.

Erst etwa mit der Kalenderreform endeten auch die verschiedenen Jahresanfänge in den deutschen Landen (25.Dezember oder 1.Januar – das Jahrtausend begann mancherorts erst 1033), in Italien galt in Pisa und Lodi bis 1749 weiterhin der 25.März als Jahresanfang, und die päpstlichen Kanzlisten hatten bis 1621 noch den 25.Dezember (noch heute Weihnachts-Geschenke-Tag »Boxing Day« in England und auf den Shetland-Inseln) als Jahresanfang geschrieben.

Das ist die offizielle Erklärung für die Kalenderumstellung. Es kann natürlich auch »nur« das Interesse der Druckereibesitzer gewesen sein, die mit der Herstellung der Kalender viele Gulden und Taler verdienten und schon damals ihren Gehülfen, Pachulken und Schweizer Degen ein überdurchschnittliches »Durchkommen« zahlten. Sicher ist, daß die junge Druckkunst von kirchlichen Aufträgen sehr gut lebte: Das Ablaß-Unwesen konnte erst richtig aufblühen, als die Ablaß–Zettel gedruckt wurden und örtlichen Gegebenheiten leicht anzupassen waren. Ein besonders schöner Auftrag für viele Druckereien war der
Ablaß aus dem Jahr 1515, gegen den sich Luthers angeblicher »Thesenanschlag« gerichtet hatte.

Im Übrigen: Jahrhundert-Wechsel oder Jahrtausend-Wechsel hat die Leute damals nicht interessiert; die örtliche Zählung der Jahre richtete sich nach irgendwelchen wichtigen Begebenheiten (»vor drei Jahren, als Prince Charles vom Pferd fiel« oder »in dem Jahr, als die Ernte so schlecht ausfiel und Vetter Franz geboren wurde«). Der Autor war beim letzten Jahrtausendwechsel nächtens Teil einer sog. Stallwache für den Fall, daß die Computersysteme ausfallen (viele Programme endeten mit dem Datum 99 und »spulten« dann zurück auf das Jahr 00).

Da haben es die Inuit-Inupiaq mit ihrer Chronologie einfacher: Es gibt eine »Vierer-Jahreszeit« (weil man im Winter mit Fäustlingen nur bis vier zählen kann), eine »Zehner-Jahreszeit« (weil man in Frühling und Herbst die Handschuhe auszog und folglich an den Fingern zählte) und schließlich die »Zwanziger-Jahreszeit«, in der man barfuß gehen konnte.

Die Inuit (ein einzelner Mensch ist ein Inuk) wurden früher von den Algonkin als Eskimo bzw. Rohfleischfresser Bezeichnet; in Kanada und Alaska gelten sie inzwischen als indigene Nation. Die Selbstbezeichnung lautet »Menschen« – wie sich auch die indigenen Völker im sibirischen Rußland nennen; Weiße, die keine Ahnung vom Leben in Schnee und Eis haben, werden als »Hallunaq« benannt (was wahrscheinlich eine Beleidigung ist).



Die beiden Hauptgruppen der »Eskimos« sind die Inuit (östliche Eskimos) im Norden Kanadas und auf Grönland sowie die Yupik (westliche Eskimos) auf der russischen Tschuktschen-Halbinsel und in Alaska. Eine kleinere Dialektgruppe der Inuit sind die in Alaska lebenden Iñupiat. Weiterhin verwandt sind die zu den Ureinwohnern Alaskas zählenden Aleuten.

Sechste Furche: Die Aufklärungszeit der Kartoffel

Der Dreißigjährige Krieg beginnt 1618 mit dem Aufstand protestantischer Böhmen wegen kaiserlicher Verletzung des »Majestätsbriefes«, ursächlich wegen des Stolperns zweier kaiserlicher Abgesandter (Graf Wilhelm Slavata von Chlum und Koschumberg und Graf Jaroslav Borsita von Martinitz – was aber beide überlebten) und ihres Sekretärs aus einem Fenster der »Hradschin« – der Defenestration, was die Prager als üblichen Volksbrauch betrachteten und schon einmal (1419) einen Krieg ausgelöst hatte; jetzt war es ein Kampf um Ackerböden.

Albrecht von Wallenstein (Albrecht Wenzel Eusebius von Waldstein) und Johann Tserclaes von Tilly auf der einen Seite und der Schwedenkönig Gustav II. Adolf (genannt »Löwe aus Mitternacht«) kämpften um die Absatzmärkte für ihre Klientel.

Kartoffelfelder veränderten die Kriegstechnik[1], da man sich zwar in den mannshohen Getreidefeldern auflauern konnte, nicht jedoch in den flachen Kartoffelfeldern; filmisch ist dies dargestellt in »Die unglaublichen Abenteuer des hochwohllöblichen Ritters Branca Leone« (»L'armata Brancaleone«) von Mario Monicello (Italien 1965), in dem zwei Ritter im Duell ein Getreidefeld mähen, um ihre Sicht zu verbessern.

»Wo der Krieg herrscht, da wächst kein Weizen«,
hieß es in einem in Nordfrankreich überkommenen Spruch.



Ein Fenstersturz in Prag löste den Dreißigjährigen Krieg aus

Eine Abschweifung nach Neuseeland: Die Maori, die ersten Einwanderer auf diese Inseln, führten untereinander häufig Kriege, die sich aber nur gegen benachbarte Stämme richteten und selten über einen guten Tagesmarsch hinaus gingen. Diese Kriege wurden durch die bescheidene Produktivität der Landwirtschaft eingegrenzt, denn die Süßkartoffel bildete das Grundnahrungsmittel, das nicht in solchen Mengen angebaut werden konnte, um längere Kriegszüge durchzuführen. Als die ersten Europäer nach Neuseeland kamen, brachten sie auch die Kartoffel mit, und das führte bei den Maori zu deutlich steigenden landwirtschaftlichen Erträgen. Jetzt konnte man genügend Nahrung anbauen, um Streitkräfte über viele Wochen hinweg zu ernähren. Die Folge war, daß in den fünfzehn Jahren von 1818 bis 1833 einzelne Maoristämme, die von den Engländern bereits Gewehre und Kartoffeln übernommen hatten, viele hundert Kilometer entfernte Stämme, die noch ohne diese Hilfsmittel waren, überfielen. Der produktive Kartoffelanbau hob die bisherigen Beschränkungen auf. Dabei blieb es natürlich außerdem bei traditionellem Kannibalismus.[2]

Umfangreichere Fußnoten zur sechten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 220 abgedruckt.

1 Im Frühjahr 2004 wurde von der Polizei eine »Kartoffelkanonen-Bande« in Bad Hersfeld zerschlagen. Die Gruppe von zehn Männern und einer Frau im Alter von 14 bis 23 Jahren schossen mit einer selbstgebastelten Kanone Kartoffeln auf Wohnhäuser.

2 In der mündlichen Überlieferung der Polynesier nimmt der Kannibalismus breiten Raum ein. Die schrecklichste Beleidigung, die man jemandem entgegenhalten kann, lautete: »Das Fleisch deiner Mutter hängt zwischen meinen Zähnen.«

Noch einmal Wolfram von Eschenbach:

»Trat man dort Getreidestoppeln nieder, so war's nicht meine Schuld. Noch jetzt erzählt das Weingebiet Erfurt von den gleichen Schäden: Spuren vieler Pferdehufe.«



Maori auf dem Kriegspfad

Die katholisch-kaiserlichen Truppen errangen ihre erfolgreichsten Schlachten in Gegenden, die vom Kartoffelanbau geprägt waren, obwohl man sich dort vor den tapferen Protestanten nur schlecht ducken konnte. Im Übrigen waren die Kartoffeln bereits durch die Soldaten der Söldnerheere im ganzen Kriegsgebiet bekanntgeworden. Wallenstein, der Friedländer, habe sich bereits während des Dreißigjährigen Kriegs darum gesorgt, daß seine Soldaten auch ausreichend »Tartüffeln« bekämen und soll zu diesem Behufe auf Güstrow in Mecklenburg die Knolle angebaut haben. Golo Mann sieht es wohl richtiger, wenn er im »Wallenstein« von den Indianen schreibt:

»Er richtete sich ein, wie er es gewohnt war, großartig und auf die Dauer; wie er es gewohnt war, mußte alles *in furia* gehen. Küchengärten für die Salate und leichten Gemüse, die der Arzt ihm verschrieb; Aussetzung eines Kopfgeldes für das Töten von Tieren, die den Fasanen gefährlich wären; Beschaffung von Hühnern, Tauben, Indianen für die fürstliche Tafel.«

Ab dem Anfang dieses Jahrhunderts häufen sich die Mitteilungen über die neue Frucht aus Amerika, ohne daß die Knolle in den Küchengärten der Bürger oder auf den Feldern der Bauern anzutreffen ist. Vielfach wird von »wurtzeln« berichtet, und damit sind Topinambur, Süßkartoffel oder die andinische Kartoffel gleichermaßen gemeint.



Nach dem Durchmarsch des Heeres war das Getreidefeld zerstört.



Nach dem Durchmarsch des Heeres waren die Kartoffeln immer noch in der Erde.

Für die Einführung der Kartoffel in Europa spielt dies jedoch keine entscheidende Rolle, da alle diese Berichte und neuen Kräuterbücher letztlich dazu beitrugen, die Kartoffel zu verbreiten. Es ist sogar so, daß der Topinambur als Zuckerersatz (Fruktose) zur Konfektfüllung und zur Alkoholgewinnung anfänglich ein eher »hochpreisiges« Produkt ist und zugleich die Bauern mit dem Hackfruchtbau vertraut machte. Zwischen 1615 und 1620 beginnt der Anbau der Topinambur in Flandern, England und Frankreich. Geschlossene Anbaugebiete sind um Den Haag und in den französischen Departementen Charente, Limousin und Poitou zu finden; in der Mitte des 17.Jahrhunderts erreicht der Topinambur die Oberrheinische Tiefebene. Der schnellen Verbreitung der Topinambur folgt ein rasches soziales Absinken, bis er um 1700 fast ausschließlich als Viehfutter verwendet wird. Aber für die Einführung der Kartoffel in Europa hat der Topinambur als »Platzhalter« der Knolle eine wichtige Rolle gespielt.

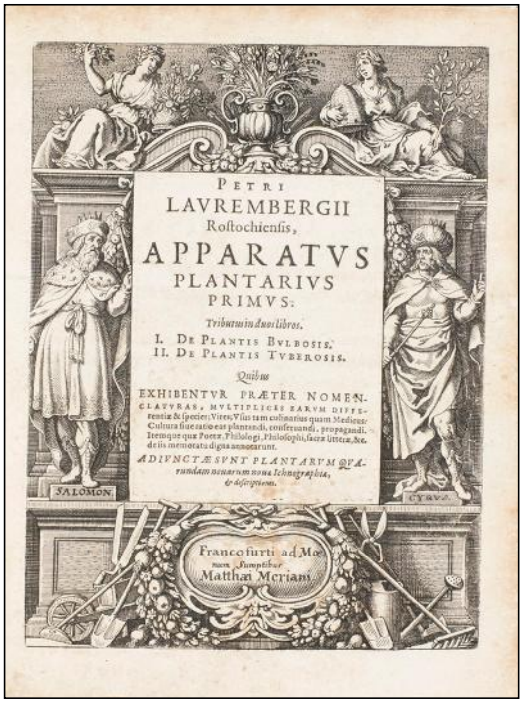
1601 vermutet Carolus Clusius in seiner »Rariorum Plantarum Historia«, daß die Knolle in allen (wohl fürstlichen) Gärten Deutschlands heimisch geworden sei; er wundert sich, daß

die neue Frucht in Deutschland keine weitergehende Verbreitung und Verwendung gefunden habe, da sie doch in gewissen Gegenden Italiens bereits als Nahrung für Mensch und Vieh genutzt werde.



Kannibalismus im Dreißigährigen Krieg

An allen Höfen weltlicher und kirchlicher Fürsten und bei neugierigen Ärzten und Botanikern bestand ein großer Sammeleifer für Raritäten aller Art: Früchte, Pflanzen und Tiere aus der Neuen Welt waren besonders begehrte Sammelobjekte und standen und lagen neben und vor den dicht an dicht mit Bildern aller Provenienz verhängten Wänden (erst später kommt es zu einer Reduzierung: ein Bild, eine Wand). Überall organisierten sich die Naturkundler in »Gesellschaften« – zum Beispiel in der von dem Apotheker und späteren Professor der Botanik David Heinrich Hoppe in Regensburg gegründeten »Botanischen Gesellschaft«, in der Johann Wilhelm Weinmann und Jacob Christian Schaeffer wirkten. Es sei an die 1617 von Fürst Ludwig I. von Anhalt-Köthen gegründete »Fruchtbringende Gesellschaft« (»Palmenorden«) erinnert, die sich auch der Reinheit der Sprache verschrieben hatte und die deutsche Sprache vor »Überfremdung« schützen wollte; eine ihrer erfolgreichen Eindeutschungen war »Jahrhundert«, das bis dahin lateinisch als *saeculum* bezeichnet wurde.



Titelseite »Apparatus Plantarivs primvs« von Peter Lauremberg, Rostock. Gedruckt 1631 von Matthäus Merian in Frankfurt am Main (Vater der Maria Sibylla Merian)

Einen wesentlichen Anteil an dieser europaweiten Verbreitung hat wohl Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel[3], der von Clusius in Leiden, von Camerarius in Nürnberg und anderen Botanikern und von den von ihm soutenierten Studenten immer die neuesten ausländischen Pflanzen für seine Gärten in Kassel, Marburg, Rotenburg, Eschwege und Rheinfels erhielt.

Im »Plantarum« von 1601 weist Clusius darauf hin, daß die Kartoffel in manchen Gegenden Italiens wohl bekannt sei und angebaut werde – gemeint sind damit norditalienische Gebiete, wenn auch vielfach an die Schweine verfüttert: »...imo etiam suibus in pabulam cederent.« Gerd Raulff, früherer Herr auf Schloß Ralswiek auf Rügen, ergänzte, er äße nur Kartoffeln, wenn sie vorher durch ein Schwein gegangen seien).

3 Der Landgraf förderte auch die Druckkunst in seinen Landen; so verlängerte er 1567 dem Drucker Michael Schmuck in Schmalkalden dessen Druckprivileg und befreite ihn von allen bürgerlichen Lasten für die Dauer seiner Tätigkeit. Dafür mußte Schmuck für ein jährliches Salär von 3½ Gulden alle amtlichen Drucke produzieren und von jedem sonstigen Druck kostenlose Pflichtexemplare für die Hofbibliothek abgeben.

Andererseits, so Clusius, sei die Kartoffel in Padua unbekannt gewesen,

> »bevor ich Freunden, die in Padua medizinische Studien absolvierten, Knollen davon schickte«.

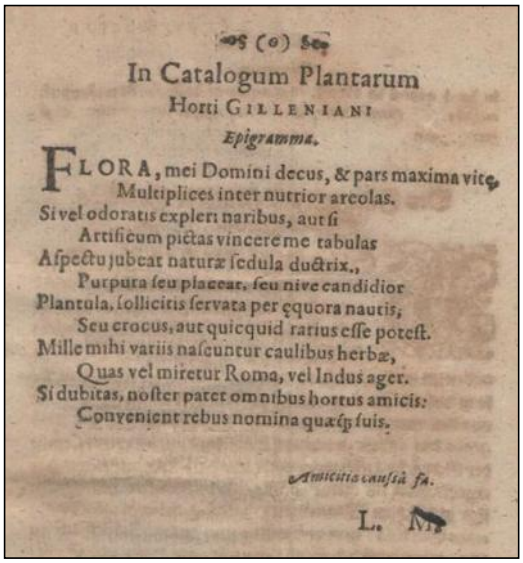
Der Franzose Olivier de Serres, ein Calvinist, berichtet 1604 in »Le Theâtre d'Agriculture et mésnage de Champs« über die Kartoffel in der Dauphiné, die damals zu Piemont gehört. Olivier de Serres, der sein Buch auf Veranlassung Henris IV. schrieb, richtet es an den »Hausvater«. Er rät diesem, neben dem Blumengarten noch einen medizinischen anzulegen,

> »denn dadurch sind Heilkräuter und ausländische Pflanzen, die sehr selten, ausgezeichnet durch große Nützlichkeit und Dienste und unsern Hausvätern ganz unbekannt waren, bei uns eingeführt«.



Albert(us) von Gottes Gnaden Herzog von Friedland, Kaiserlicher Kriegsrat und Kämmerer, Allerhöchster Obrist von Prag und ebensolcher General

Für diese botanischen Gärten bestimmt er künstliche Hügel, damit Raum und Kosten gespart werden können und zugleich – da man alle vier Seiten des Hügels zur Verfügung hat – den Pflanzen einen nötigen Wechsel des Standorts geben zu können[Anm.4]. Olivier de Serres erklärt, wie man den Gemüse- und den Obstgarten anlegt, wie Wein und andere Getränke hergestellt werden, wie man Wasser sammelt und filtert[5] und erläutert Probleme der Bekleidung, der Beleuchtung, der Nahrung und der Körperpflege. Neunzehnmal wird sein Buch schon zu seinen Lebzeiten neu gedruckt. »Le Theâtre d'Agriculture« (1651 gedruckt von Samuel Chouët in Genf) faßt die gesamten agronomischen, diätetischen, hygienischen und ärztlichen Grundlagen seiner Zeit zusammen.


In Catalogum Plantarum
Horti GILLENIANI
Epigramma.

FLORA, mei Domini decus, & pars maxima vitæ
Multiplices inter nutrior arcolas.
Si vel odoratis expleri naribus, aut si
Artificum pictas vincere me tabulas
Aspectu jubeat naturæ sedula ductrix.,
Purpura seu placeat, seu nive candidior
Plantula, sollicitis servata per æquora nautis;
Seu crocus, aut quicquid rarius esse potest.
Mille mihi variis nascuntur caulibus herbæ,
Quas vel miretur Roma, vel Indus ager.
Si dubitas, noster patet omnibus hortus amicis:
Convenient rebus nomina quæque suis.

Amicitiæ caussâ fa.

L. M.

Auszug aus »In Catalogum Plantarum Horti Gilleniani«

Und Olivier de Serres befaßt sich mit dem Nährwert der Kartoffel und vom Mais und erläutert die besten Anbaumethoden und Bedingungen. Dank de Serres erweitert sich die Nahrungspalette der Franzosen – Goethe nennt sie dennoch »Schwarzbrotverächter«. Der Ausspruch »Acker- und Weideland sind die beiden Brüste Frankreichs« kommt aus jener Zeit. So begann das Zeitalter der Vernunft[6], der Kritik

5 Dazu muß ergänzt werden, daß die Wasserqualität über Jahrhunderte hinweg schlecht war und deshalb an Durchfallerkrankungen insbesondere Kleinkinder starben, denen man nicht immer Bier geben konnte oder wollte. Besonders im Spätsommer wies das Wasser eine besonders schlechte Qualität auf, da sich in der feuchten Wärme Krankheitserreger gut entwickeln konnten.

6 In Frankreich und England nannte man dieses Zeitalter der Aufklärung (denn darum ging es) das Zeitalter der »Erleuchtung«.



Hochwachsender Topinambur

des Bestehenden, aber auch der Zuversicht und Hoffnung.

Das »Haußbuch« von Johann Colerus ist das früheste Zeugnis der Kartoffel, das über den rein wissenschaftlichen Gebrauch hinausgeht und sich an »breite« Bevölkerungsschichten wendet.

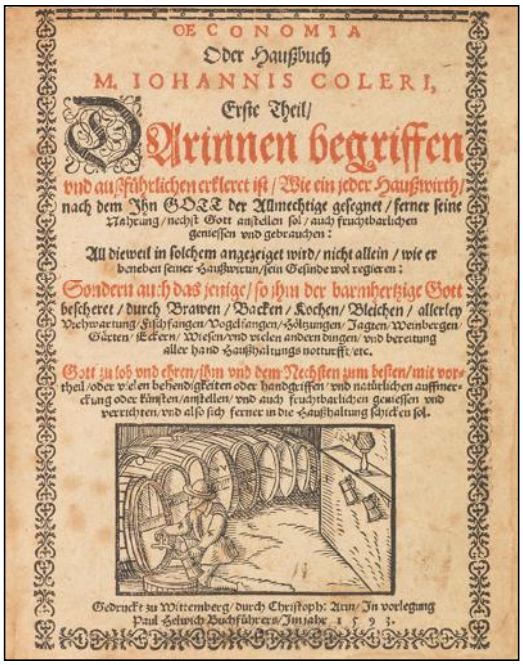
1613 zeichnet Basilius Besler für den »Hortus Eystettensis«[Anm.7] eine Kartoffelpflanze und nennt sie wie Pedro de Cieza de León auch »Papas Peruanorum«; die Kartoffel wuchs im Botanischen Garten der Willibaldsburg im bayerischen Eichstätt – nahe Ingolstadt.

Einer der Mitwirkenden am »Hortus«, der Nürnberger Ludwig Jungermann, zeichnet 1615 verantwortlich für die Herausgabe des »Catalogus plantarum quae circa Altorfium Noricum reperiuntur«, des Katalogs der Universität Altdorf[Anm.8] der Reichsstadt Nürnberg, der 1634 und 1646 neu gedruckt wird und in dem auf die Knolle hingewiesen wird.

Gaspard Bauhin in Basel schreibt in seinem »Prodomos Theatri Botanici«, gedruckt 1620 in Frankfurt, über die Kartoffeln in der Franche-Comté (Mömpelgart/Montbéliard),

> »die sie meistens roden, damit sie nicht in der Winterzeit faulen, und sie legen sie an einen trockenen, wärmeren Ort, andere in ein mit trockener Erde gefülltes Gefäß; und im Frühjahr bringen sie sie wieder in die Erde«.

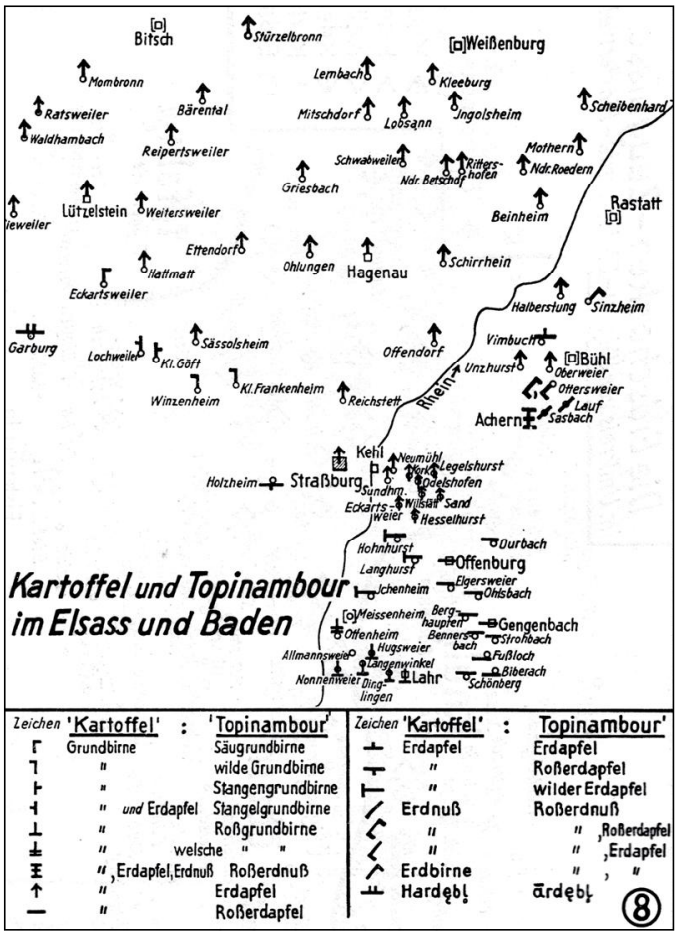
Der weit gereiste Arzt (Leibarzt vieler Reichsfürsten) und Gelehrte Johannes Oberndorffer in Regensburg zeichnet 1621 eine in seinem medizinisch-botanischen Garten wachsende Kartoffel mit gefüllten Blüten; er bezeichnet sie als »Pappas Indicas habui flore simplici/duplici«, »Knollen der Indianer mit einfachen/doppelten Blüten«.


OECONOMIA
Oder Haußbuch
M. IOHANNIS COLERI,
Erste Theil/
Darinnen begriffen
vnd außführlichen erkleret ist / Wie ein jeder Haußwirth/
nach dem Ihn GOTT der Allmechtige gesegnet / ferner seine
Nahrung / nechst Gott anstellen sol / auch fruchtbarlichen
genießen vnd gebrauchen:
All dieweil in solchem angezeiget wird / nicht allein / wie er
beneben seiner Haußwirtin / sein Gesinde wol regieren:
Sondern auch das jenige / so jhm der barmhertzige Gott
bescheret / durch Brawen / Backen / Kochen / Bleichen / allerley
Wehrwartung / Fischfangen / Vogelfangen / Hölzungen / Jagten / Weinbergen /
Gärten / Aeckern / Wiesen / vnd vielen andern dingen / vnd bereitung
aller hand Haußhaltungs notturfft / etc.
Gott zu lob vnd ehren / jhm vnd dem Nechsten zum besten / mit vor-
theil / oder vielen behendigkeiten oder handgriffen / vnd natürlichen auffmer-
ckung oder künsten / anstellen / vnd auch fruchtbarlichen genießen vnd
verrichten / vnd also sich ferner in die Haußhaltung schicken sol.
Gedruckt zu Wittemberg / durch Christoph: Axin / In vorlegung
Paul Helwich Buchführers / Im jahr 1593.

Titelseite »Œconomia Oder Haußbuch« von »M(agister) Iohannis Coleri«. Gedruckt 1593 von Christoph Axin in Wittenberg für den Buchführer Paul Helwich (Helwig). Axin war auch Drucker in Eisenach)

Im selben Jahr pflanzt der Botaniker und Arzt und Professor Johannes Matthäus aus Herborn die Kartoffel auch außerhalb eines botanischen Gartens oder eines Schloßhofes an, Kartoffeln, die er von einem Oxforder Kollegen erhalten hatte; Matthäus gelingt es, eine 3 Ellen hohe Kartoffelstaude im Blumentopf zu ziehen – ein Grüblingsbaum von rund 1 Meter Höhe; einige Blüten dieser Kartoffelpflanze gab er für einen Brautkranz der Nachbarstochter:

> »Bringt diese Blumen der Braut und sagt ihr, durch ihre Tugend sei sie würdig, die schönste und seltenste der Blumen als Brautstrauß zu tragen.«



In einer »Kulturgeschichtlichen Studie« schreibt Dr. Johannes Kleinpaul in der »Rheinisch-Westfälischen Zeitung« vom 3.September 1917:

»Matthäus beglückte mit einem Sträußchen der kostbaren Blüten die Tochter eines ihm befreundeten Gerbermeisters, die gerade Hochzeit hielt und es an ihrem Ehrentage als viel beneideten Blumenschmuck benutzte. ... Es wurde ein Blumen-Körbchen angekündigt und siehe da, es erschien ein Kartoffel-Säckchen.«

Gottfried Keller in »Der grüne Heinrich« (1855):

»Meine deutlichste Erinnerung an ihn (den Vater – d.A.) fällt sonderbarerweise um ein volles Jahr vor seinem Tode zurück, auf einen einzelnen schönen Augenblick, wo er an einem Sonntagabend auf dem Felde mich auf den Armen trug, eine Kartoffelstaude aus der Erde zog und mir die anschwellenden Knollen zeigte, schon bestrebt, Erkenntnis und Dankbarkeit gegen den Schöpfer in mir zu erwecken. Ich sehe noch jetzt das grüne Kleid und die schimmernden Metallknöpfe zunächst meinen Wangen und seine glänzenden Augen, in welche ich verwundert sah von der grünen Staude weg, die er hoch in die Luft hielt.«

1620 läßt sich der aus England verbannte englische Kartäusermönch Robert Clark im flandrischen Nieuwpoort nieder und bringt (wahrscheinlich spanische) Kartoffeln mit, die über England wieder auf das Festland zurückkommen. Die Kartäuser, 1086 gestiftet von Bruno (dem Kartäuser) in Chartreuse bei Grenoble, waren an neuen schmackhaften Pflanzen besonders interessiert, da ihren Ordensmitgliedern ein Schweigegebot auferlegt und auch jeglicher Fleischverzehr verboten war.

1625 werden im Elsaß die »Erdöpfel« erwähnt, wahrscheinlich von Waldensern[Anm.9] mitgebracht, und in Kastenholz in den Vogesen werden die neuen Knollen von den Her-

10 Obwohl die Kartoffel frühzeitig in Spanien angebaut wurde, setzte sie sich aus verschiedenen Gründen nicht als landesweit genutzte Feldfrucht durch. Im Spanien des ausgehenden 16. und frühen 17.Jahrhunderts besaß mehrere Hindernisse für den großflächigen Anbau der Kartoffel: Da ist zu nennen die Einfuhr von Gold und Silber aus Südamerika, mit dem man sich Nahrungsmittel in ganz Europa zusammenkaufen konnte. Dann gab es einen Schwerpunkt im Bereich von Viehzucht und Wollproduktion, die Umstellungen der agrarischen Produktion in weiten Teilen des Landes verhinderte. Zum dritten gab es das von der Latifundienwirtschaft und den großbäuerlichen Einheiten geprägte Wirtschaftsverhalten, das Monokulturen marktgängiger Produkte wie Wein, Oliven und Getreide gegenüber Fruchtwechselsystemen bevorzugte.

ren des Kapitels von Straßburg gegessen. Ungesichert ist, ob Karmeliter aus Spanien[10] in diesem Jahr Kartoffeln aus Spanien an die südirische Küste, nach Youghal, brachten.

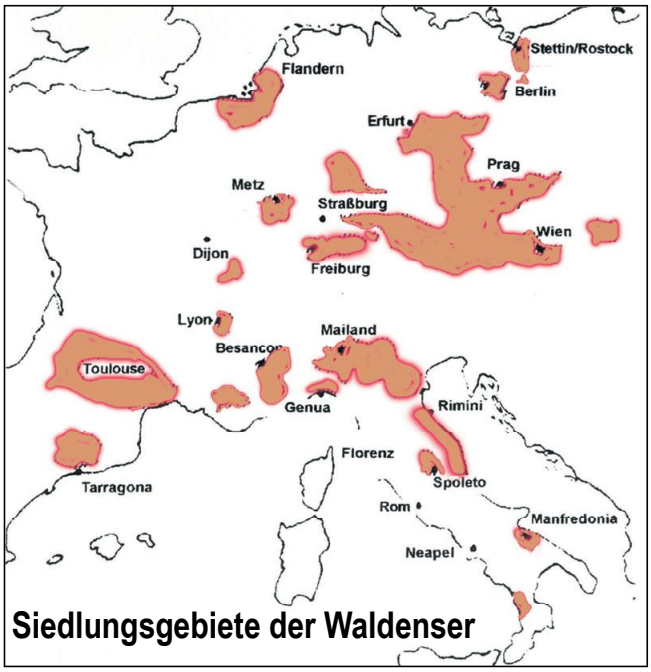
Arnold Gilenius, ein Arzt in Kassel, stellt 1627 in seinem »Catalogum Plantarum Horti Gileniani« – ein Art Versand-Katalog – eine Einleitung voran, die wohl für alle damaligen Gartenbesitzer gilt:»Den Gärtner und frembder Gewächs Liebhabern.



Titelseite »Hortus Eystettensis sive Diligens et Accurata omnuim Plantarum Florum, Stirpium« von Basilius Besler. Gedruckt 1613 in Nürnberg. Die erste Auflage betrug im Papierformat 47x46 Zentimeter 300 Exemplare und kostete 500 Gulden. Der Druck ist wohl in verschiedenen Werkstätten erfolgt.

Johann Konrad von Gemmingen, Fürstbischof von Eichstätt, gab im Jahr 1595 den Auftrag zur Anlage eines botanischen Gartens auf den Bastionen der Willibaldsburg über Eichstätt (im Altmühltal), dem Sitz der Fürstbischöfe. Unter der Konzeption und Betreuung von Joachim Camerarius und später von Basilius Besler wurde so der berühmte *Hortus Eystettensis* angelegt. Pflanzen sowohl aus Europa als auch aus den übrigen Teilen der Welt präsentierten sich hier in ihrer Pracht und machten den Garten zu einem Mittel der Repräsentation der Macht des Fürstbischofs von Eichstätt.

»Weil im Abdruck dieses meines Gartens Catalogi, meine fürnembste intention diese ist daß guten Ehrlichen Leuten so lust und recreation an frembden Gewächsen suchen ich die Zahl meiner Gewächs andeuten wollen daß ob in ihren Garten sie etwas hetten so in diesem Cataloge nicht zu finden und hergegen ihnen von den meinen etwas gefällig freygestellet sein sol eins gegen das andere zu verdauschen wird auch hiermit frembder gewächs Liebhabern von mir angebotten gegen geringe ergetzlichkeit für meine Mühe / Arbeitsamkeit und Unkosten in deren zu Winterszeit erhaltung / ihnen in Anrichtung eines Gartens gern und willig zum anfang behülfflich zu sein ungezweifelt hoffend es nicht zum Hohn und Spot sondern zur erlaubten Lust und Ergetzlichkeit (dazu es insonderheit gemeinet) ausgebeutet werden solle.«



Die Kartoffel wurde wegen der Schönheit ihrer Blüte auch in den Gärten der Kaufleute gepflanzt, wie das Beispiel Georg Herwarth II. in Augsburg zeigt. Sie wurde als exotische Frucht auch gegessen, so wie die chinesische Erdbeere, die Kiwi[11] genannt wird. Historisch gesicherte

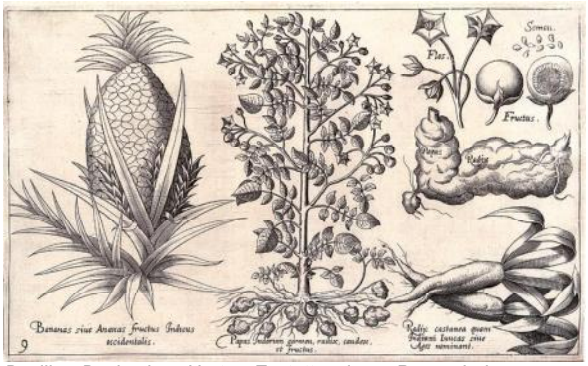
11 Da sich die USA im Gefolge des Korea-Kriegs in einer feindlichen Haltung gegenüber China befand, hielten es die Neuseeländer für opportun, die Frucht des »Chinesischen Strahlengriffels« *(Actinidia chinensis)* umzutaufen nach ihrem Nationalvogel.



Basilius Besler im »Hortus Eystettensis«: »Sisarum Peru anum sive Batata Indorum« und »Chrisanthemum Peruvianum radix, germen, flos et caudex«

Belege über die Anpflanzungen in den Hausgärten oder zum Verzehr aus dem Anfang des 17.Jahrhunderts sind selten und zumeist nur in den von einzelnen Gartenbesitzern herausgegebenen Pflanzenbüchern zu finden. Das wird erst anders, als es um den Zehnt für die Feldfrüchte ging, die Kartoffel entwickelt sich zu einer Temporalie, zu einer Präbende[12].

»Nach dem Westfälischen Frieden 1649[13] werden Hunderttausende Waldenser[Anm.14] und Hussiten[15] aus Böhmen verjagt; wenn es dort zu diesem Zeitpunkt bereits Kartoffelanbau – in Gärten – gegeben hat, so werden diese Flüchtlinge diese so einfach anzubauende und gleichzeitig sättigende Feldfrucht auf ihrer Flucht mitgenommen und damit zur Verbreitung der Knolle im nördlichen Europa beigetragen haben.



Basilius Besler im »Hortus Eystettensis«: »Papas Indorum germen, radix, caudex et fructus« (Stängel, Wurzel, Sproß und Frucht). Links »Bananas sive Ananas fructus Indicus occidentalis« und rechts »Radix castanea quam Indiani Iunca sive Ages nominant«

Ein Jahr später werden aus der Schweiz die Mennoniten[Anm.16] verjagt; sie gehen ins nahe Elsaß, was dazu führt, daß sich in den Tälern der Vogesen die Kartoffel stark ausbreitet.

---

12 »Die Kirche hat einen großen Magen, kann ungeweihtes Gut vertragen« (Goethe) oder heißt es ».... kann Ungeweihtes gut vertragen«? Wieder ein Fehler des Setzers? Oder heißt es »kann ungerechtes Gut verdauen?«

13 Papst Innozenz X., der durch diesen Friedensschluß an Einfluß verlor, bezeichnete in der Bulle »Zelus Domini Die« vom 26.November 1648 den beabsichtigten Friedensvertrag als »null, nichtig, ungeheuerlich, ungerecht, verdammenswert, ruchlos, dumm und für alle Zeit bar jeglicher Bedeutung«, weil den Protestanten Rechte zuerkannt wurden (Letztere kritisierten aber ihrerseits die den Reformierten gewährten Rechte). Nach dem Friedensschluß gehörte der Rhein den Holländern, die Elbe den Dänen und die Oder den Schweden. In deutschen Landen begann ein fragiler Frieden, in Frankreich ein Bürgerkrieg (»Fronde du Parlament«, Parlament gegen die absolutistische Monarchie).

15 In Berlin werden diese Böhmen später in Böhmisch-Rixdorf (im Unterschied zu Deutsch-Rixdorf) angesiedelt; im Norden von Berlin gab's Französisch Buchholz, ein Dorf mit französischen Bauern und Küchengärtnern, die damit wie Gustave Genique Berliner Märkte beschickten. Solche Hinweise auf die ursprünglichen Bewohner eines Dorfes oder einer Region sind vielfach zu finden; es sei hier nur an »Klein-Istanbul« erinnert.

In einem offiziellem Bericht aus dem Frankreich des Jahres 1855 steht richtigerweise: »Arbeiter sprechen über Essen, nicht über Politik.« Was wohl heute nicht mehr so stimmt, denn Nahrungssorgen (alter Art) gibt es nicht mehr – dafür aber die BILD-Zeitung.

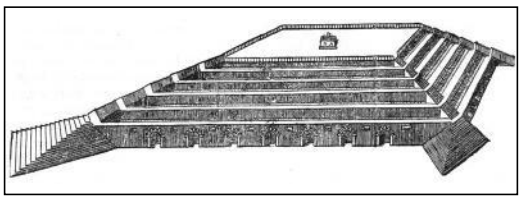
1654 beginnt eine neue Vertreibung der Waldenser aus Piemont und aus Savoyen, die 1660 ihren Höhepunkt findet; diesmal gehen die Flüchtlinge in die Pfalz und beginnen dort den Kartoffelbau; in den Vogesen, in der Pfalz und im Rhein-Neckar-Gebiet bilden sich dadurch zwischen 1650 und 1700 Innovationsinseln für die neue Pflanze. Die Kartoffel wurde weitergetragen von einer Hüttenansammlung zur nächsten.

Der Kartoffelbau in Deutschland als Zierpflanze zog sich von der Pfalz und dem mittleren Rheinland über Hessen, Südniedersachsen, die Altmark, Sachsen bis nach Brandenburg.[17]

Bemerkenswert ist, daß die Waldenser als Glaubensgemeinschaft – anders als die römisch-katholische Kirche – besonders eng am Bibel-Text angelehnt ihren Glauben befolgen und deshalb verfolgt werden. Anders als die Russisch-Orthodoxen oder die Presbyterianer bauten sie die Knolle an, obwohl sie nicht in der Bibel erwähnt wird. Ihr Glaube lehnt das erst Mitte des 13.Jahrhunderts eingeführte katholische (unbiblische) Glaubensdogma eines Fegefeuers ab, nicht aber ein Feuer für das Rösten von Kartoffeln. 1627 soll Peter Lauremberg nach Rostock gekommen sein und dortselbst Kartoffeln gepflanzt haben, die er aus Leiden mitgebracht hat, und möglicherweise hat er die Knolle an seinen Bruder Johan Wilhelmsen weitergereicht, der beim Herzog von Holstein als Archiater und Botaniker diente. 1632 meint Peter Lauremberg im »Apparatus Plantarius primus« in Frankfurt am Main, daß die Knollen der Topinamburs *(Tuberibus Flos solis Canadensis)* denen der *Tubera Halicacabus Virginiani,* d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem botanischen Garten in Rostock wächst.



Olivier de Serres im Gespräch mit Bauern



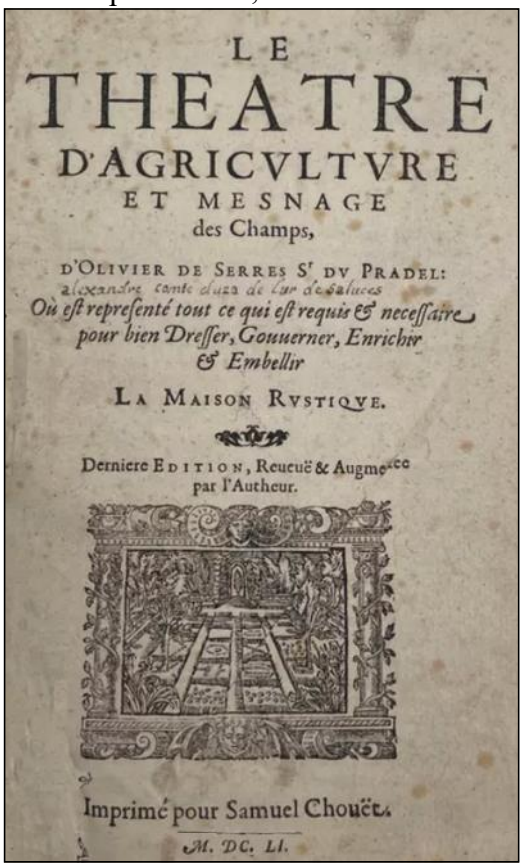
Entwurf eines botanischen Gartens durch Oliver Serres, einen französischen Förderer der Kartoffel

Es bleibt im Moment weiteren Forschungen vorbehalten, zu untersuchen, ob hier in der Pfalz der erste feldmäßige Kartoffelanbau erfolgte, auch wenn für Pilgramsreuth mit Hanns Rogler erstmals ein feldmäßiger Anbau nachträglich schriftlich belegt wird. Und geprüft muß noch werden, ob die um Rostock herum siedelnden Waldenser dort vielleicht die Kartoffel vor 1650 angebaut hatten; dann hätte Wallenstein tatsächlich Kartoffeln auf seiner Tafel gefunden.

Regelmäßige Kontakte und Inspektionen – von ihren Ältesten, den Onkel mütterlicherseits – zwischen den Waldensern im Elsaß, in der Pfalz, in Böhmen und Pommern gab es reichlich. Sicher ist, daß die Siedlungsgebiete der Waldenser vom 12. bis 16.Jahrhundert, ob es sich um die Dauphiné, um Flandern, Nord-Italien, Prag, Böhmen und Bayerischen Wald, vom Elsaß bis in den Kraichgau, um Lyon herum oder um die Region der Steiermark

17 Ludwig Tieck nannte die Mark Brandenburg die trostloseste Gegend Deutschlands, und Heinrich von Kleist vermutete, bei der Erschaffung Brandenburgs sei der liebe Gott eingeschlafen.

bis nach Ungarn hinein handelt, auch als frühe Anbaugebiete der Kartoffel hervortreten. Die Barben – schon seit dem 15.Jahrhundert – sind nicht nur kleine Handwerker oder Händler oder Kolporteure, die unterwegs sind und Kontakte zwischen den einzelnen Gemeinden in der Diaspora halten, sondern Lehrer für Glaubensfragen und für die (allgemeine) Bildung.


LE
THEATRE
D'AGRICVLTVRE
ET MESNAGE
des Champs,
D'OLIVIER DE SERRES S^r DV PRADEL:
Où eſt repreſenté tout ce qui eſt requis & neceſſaire pour bien Dreſſer, Gouuerner, Enrichir & Embellir
LA MAISON RVSTIQVE.
Derniere EDITION, Reueuë & Augmentée par l'Autheur.
Imprimé pour Samuel Chouët.
M. DC. LI.

Titelseite »Le Theatre d'Agricvltvre et Mesnage des Champs« von Olivier de Serres. Gedruckt 1651 für Samuel Chouët in Genf.

Ihr Dienst an der Gemeinde ist nicht spontan, sondern wohlorganisiert; der junge Waldenser, der nach Glaube und Gabe, nach Einsatzfreudigkeit und ernster Lebensführung Barbe werden könnte, wird einige Jahre zusammen mit einem älteren Barben als helfender Gefährte auf die Wanderschaft geschickt. Der Glaube der Waldenser ist ein Glaube der unteren Schichten; man trifft sich in der Küche oder auf dem Heuboden, am Bach beim Wäschewaschen und beim Handwerker, der den Lehrbuben unterrichtet, und da redet man doch nicht nur vom Glauben, sondern auch von der Landwirtschaft, von Anbaumethoden und Anbauerfolgen, von der Not, die man sah, und von satten Kindergesichtern. Also redet man auch von der Kartoffel und verspricht, beim nächsten Besuch welche mitzubringen. Denn eine biblische wunderbare Brotvermehrung war nicht zu wiederholen (ein Kritiker:

> »Ich zweifle nicht, daß sie gegessen haben, ich zweifle, daß sie satt geworden sind«).

So verbreitet sich die Knolle in Mitteleuropa. Bei den Waldensern wird das Haus zur »schola«, zum Ort gegenseitiger Erbauung, Bildung und gemeinsamen Glaubenslebens. Einem Inquisitor wird erklärt:

> »Alle, Große und Kleine, Männer und Frauen werden unterrichtet und lernen unaufhörlich bei Tag und Nacht. Bei uns unterrichten die Frauen[Anm.18] ebenso wie die Männer. Wer eine Woche lang Schüler war, unterrichtet schon einen anderen.«

Ganz sicher ist auch das ein Grund, sie zu verfolgen, zu ermorden und zu vertreiben. Da hätte ja jeder katholische Laie den Dorfpfarrer und den Bischof ersetzen können!

Die Flucht dieser Menschen geht hoch bis nach Køge in der Nähe von Kopenhagen; 1687 beginnt dort der (erste) Anbau der Kartoffel – der Poteter – wie auch bei Frederiks im dänischen Ost-Jütland. Zur gleichen Zeit baut der flämische Geistliche, Botanikerr und Mykologe Franciscus van Sterbeek in Südflandern die ersten Knollen an.



Schweiz 2008

Anmerkungen zur sechsten Furche

4 Bereits die ersten alt-persischen Gärten, das Paradies, bestanden aus einem umfriedeten Nutz-Garten, der durch einen Längs- und einen Querkanal (deren Wasser sich nicht vermischen durfte) in vier Sektoren geteilt war. Diese Kanäle waren zumeist zwei künstlich angelegte sog. Qanate, die nach dem Prinzip artesischer Brunnen funktionierten. Das Muster des »Vierer-Gartens«, »tschehar bagh« (wie bei Bagdad) hat sich bis heute gehalten. Die Übertragung nach Europa haben wir – natürlich – den Arabern zu verdanken. Die Gärten sollten ein irdisches Abbild der koranischen Paradiesvisionen sein. In Sure 55 wird den Gläubigen ein Garten mit zwei eilenden Quellen und von jeder Frucht zwei Arten versprochen. Das Bild dieses Gartens wurde auch im Islam zum festen Bestandteil des Glaubens, zu seiner wichtigsten eschatologischen Verheißung. Sure 55 verweist auch auf die sonstigen Freuden im Paradies für diejenigen, die zur rechten Hand Gottes sitzen werden. Die »Linken« werden nicht so viel Freundlichkeit empfangen, und die in der Mitte werden Wechselbädern ausgesetzt sein und siedendes Wasser trinken müssen. Da kommt es her, wenn Muttern sagte, man solle sich den Mund ausspülen, weil man ein »four-letter-word« aussprach.

7 Der »Hortus Eystettensis« mit insgesamt 367 großen Kupfertafeln ist 1613 in Augsburg gedruckt worden; Auftraggeber war der Eichstätter Fürstbischof Johann Conrad von Gemmingen, der für den Druck 7.000 Gulden Vorschuß leistete. An der Herstellung dieses Prachtwerks arbeiteten neben dem Kupferstecher, Botaniker und Apotheker Basilius Besler und dem Arzt und Botaniker Hieronymus Besler der Arzt und Botaniker Ludwig Jungermann, dem Kupferstecher Johann Leypold, dem Drucker und Kupferstecher Friedrich van Hulsen aus Middelburg und der Drucker und Kupferstecher Peter Isselburg. Der »Hortus« ist der Höhepunkt der botanischen Buchillustration im Deutschland des 17.Jahrhunderts. Die Zeichnung der Kartoffel ist im »Hortus Eystettensis« mit naturwissenschaftlicher Akribie wiedergegeben. Der niederländische Maler Peter Paul Rubens kaufte 1615 ein Exemplar des »Hortus« für fast 100 Gulden; es war das teuerste Buch seiner Bibliothek.

Die »Zierde der Erde, Auge der Gärten, wetteifernd mit der Morgenröte und lächelnd mit dem Zephir« (so der Augsburger Kaufmann und Kunsthändler Philipp Hainhofer über die Gärten auf der Eichstätter Willibaldsburg) ist im Dreißigjährigen Krieg zerstört worden.

Die Bayerische Schlösser- und Seen-Verwaltung rekonstruierte 1998 die ursprüngliche Pflanzenwelt als Demonstrationsgarten für die Öffentlichkeit; der »Hortus« ist als Faksimile 1997 neu gedruckt worden. Das Kloster ist zu Ehren seines Gründers, des Angelsachsen Willibald (aus Essex) so benannt. Über Willibalds Pilgerreise in das Heilige Land liegt ein Bericht von Bischof Reginold von Eichstätt vor, der sich dadurch auszeichnet, daß er in verschiedenen Sprachen geschrieben wurde: Von Eichstätt bis zum Mittelmeer wurde Lateinisch geschrieben, von da an – im byzantinischen Bereich – Griechisch. Im Heiligen Land wechselt die Sprache des Berichts ins Hebräische und zurück nach Eichstätt – erst wieder Griechisch, dann Lateinisch.

8 Die Universität ging aus einem 1575 von Nürnberg nach Altdorf verlegten Gymnasium hervor, das 1622 zur Universität erhoben wurde; Gründungsjahr der Bibliothek ist 1598. Altdorf stand unter der Jurisdiktion der Stadt Nürnberg, etwa 3 Meilen entfernt. Der Jurist und erste Stadtarchivar der Stadt Bremen Hermann Post in seinem »Tagebuch meiner Reise in den Jahren 1716–1718«:

> »Der Ort ist klein, und sind wenig frembde Studenten drauf, sondern die Nürnberger schicken ihre Söhne dahin, umb dieselben desto beßer unter ihrer Aufsicht zu haben.«

Unter Kaiser Leopold I. erhielt die Universität 1697 das Privileg, Theologie zu lehren. An der Universität lehrte auch Ludwig Jungermann, der in Jena, Gießen und Altdorf Medizin studiert hatte. Jungermann wurde 1614 Professor der Medizin und Botanik in Gießen, ging aber wegen der Wirren des Dreißigjährigen Kriegs 1625 nach Altdorf zurück. Wie in Gießen legte er auch hier einen medizinischen Garten an, der als »Doctorgarten« berühmt wurde. Noch vor Linné schuf er aufgrund seiner eigenen Pflanzensammlungen eine einfache Klassifizierung und Systematisierung. Eine Gattung der Lebermoose, von der auch wir Menschen wahrscheinlich abstammen, wurde nach ihm benannt.

9 Die Katharer, die Vorläufer der Waldenser, verstanden sich als »die Reinen«, die mit dem Schmutz der Welt, mit Macht, Geld und Reichtum und – vor allem – mit der »Geilheit« nichts zu tun haben wollten. Grundregeln ihres Glaubens waren das Fastengebot, das Verbot des Tötens von Tieren – nicht einmal Eier, Milch und Butter waren erlaubt (die Veganer lassen grüßen) – und die uneingeschränkte Enthaltsamkeit. Sie nannten sich »gute Christen«, *bonhommes,* was die Inquisitoren besonders erboste. Es gab unter den Gläubigen Unterschiede: die Eingeweihten, die *parfaits,* und die anderen Gäubigen, die *croyants.* Die ersteren, die Perfekten, lernten in ihrer mehrjährigen Ausbildung jede tierische Nahrung abzulehnen und keusch und besitzlos zu leben. Wenn also Fleisch verboten war, dann kann die alternative Nahrung nur die Kartoffel sein; deshalb waren die Waldenser die besten Verbreiter der Kartoffelkultur. Die *croyants* mußten sich bei der Aufnahme in die Gemeinschaft verpflichten, ihren *parfaits* jegliche Hilfe zukommen zu lassen. Andererseits erhielten sie die Zusicherung, daß ein *parfait* am Sterbebett die Geisttaufe, das *consolamentum,* aussprechen würde. Hierbei reinigte der *parfait,* in der letzten Stunde, den Sterbenden von allen Sünden; durch diesen Ritus war der Gläubige schon zu Lebzeiten erlöst. Die Katharer waren der Überzeugung, und nur so ist diese Regelung zu verstehen, daß der Herr im Himmel nicht der Schöpfer der Welt sein konnte; vielmehr sei es das Werk eines (gefallenen) Engels, eines Boten. Dieser Glaube deckte sich mit der Erfahrung der Menschen: Die Welt war des Teufels – und so setzten sie die Erschaffung der Welt mit dem Jüngsten Gericht gleich. Es gab kein Fegefeuer und keine ewige Verdammnis. Das irdische Dasein selbst war die Hölle.

14 Der Fabrikant, Historiker und Philosoph und einer der Gründer der sozialistischen Bewegung Friedrich Engels meinte über die Waldenser, daß in ihrer patriarchalischen Art »reaktionäre Versuche sichtbar wurden, sich der geschichtlichen Entwicklung zu widersetzen«. Wenn's nicht deterministisch voranging, war's reaktionär.

Die tragenden Säulen ihrer Religionsgemeinschaft war die Idee von der Armut, vom Predigen (durch die »Barben«) und vom Evangelium. Die mittelalterlichen Waldenser wurden wegen der Sandalen vielfach auch »Insabatati« (batati – batate – patata?) genannt, sie selbst bevorzugten »Arme von Lyon«. Lyon – zur Erinnerung – war eines der frühen Anbaugebiete der Kartoffel in Frankreich: Die Kartoffel – Nahrung der Armen.

Die Waldenser (bereits im hohen Mittelalter wurde die Erweckungsbewegung der »Pauperes spiritu« als häretische »valdesia« bezeichnet) kamen ursprünglich aus Lyon. Dem Brauche der Zeit entsprechend trugen sie eine besondere Kleidung und zusätzlich Sandalen (in Anlehnung an die Apostel) mit einer darauf befestigten Platte. Etwa 1685–1699 wanderten sie (zwangsweise) aus Chisone und Torre Péllice im Piemont nach Süddeutschland, dem Elsaß und in die Schweiz aus.

Der Kraichgau ist heute die vermutlich großflächig am stärksten durch Erosion gefährdete Agrarlandschaft Deutschlands. Zwischen 1978 und 1987 wurden jedes Jahr Bodenverluste mit bis zu 300 Tonnen je Hektar gemessen. Die Kartoffel hilft, diese Bodenverluste zu verringern: bei herkömmlicher Anbaumethode fließt Regen in den Furchen ab, wobei auch Erde mitgeschwemmt wird. Kleine etwa 20 Zentimeter hohe Querdämme im Abstand von etwa 1 Meter halten das Wasser (und damit die Erde) zurück, das dann in der angehäufelten Erde versickern kann; zusätzliches Mulchen verbessert die Speicherfähigkeit des Bodens, so daß selbst starker Niederschlag gut versickert und damit die Hochwassergefahr vermindert wird.

Übrigens: Viele der flüchtenden Waldenser gehörten der Druckerzunft an; mehr als ein Drittel der Genfer Apotheker kamen aus dem Piemont – es waren durchweg hochqualifizierte Leute.

16 Die Mennoniten sind eine reformierte christliche Konfession in der Tradition der Täufer. Der Name leitet sich vom friesischen Gründer Menno Simons ab. Anfangs war »Mennoniten« ein Schimpfwort, später wurde der Namen von der Gruppe übernommen. Andere Bezeichnungen der Mennoniten sind Altevangelisch Taufgesinnte, Alttäufer oder Freikirchliche Gemeinde. Weltweit gibt es etwa 1 Million Mennoniten in über 60 Ländern, hauptsächlich in Afrika, den USA, Kanada, Mexiko und Südamerika (Argentinien, Paraguay). Die Amischen, benannt nach ihrem Gründer Jakob Ammann, ursprünglich ein Schneider, benannt sind eine Abspaltung der Mennoniten. Die Mennoniten waren und sind bestrebt, den Inhalt der Bibel zu leben und diese nicht als graue Theorie, sondern als Gebrauchsanweisung für ihr Leben zu sehen. Gute Bibelkenntnis wird von allen Mitgliedern erwartet – in den Anfangszeiten, als Mennoniten oft Analphabeten waren, konnten viele von ihnen große Teile der Bibel auswendig. Da hat

Ray Bradbury übrigens die Idee in seinem dystopischen Roman »Fahrenheit 451« her, als er schildert, daß die Dissidenten in die Wälder gehen und die Bücher auswendig lernen.

18 Zu diesem Thema bei Heinrich Heine: »Geständnisse«

> »Es ist übrigens sehr gut, wenn die Frauen einer positiven Religion anhängen. Ob bei den Frauen evangelischer Konfession mehr Treue zu finden, lasse ich dahingestellt. Jedenfalls ist der Katholizismus der Frauen für den Gemahl sehr heilsam. Wenn sie einen Fehler begangen haben, behalten sie nicht lange den Kummer darüber im Herzen, und sobald sie vom Priester Absolution erhielten, sind sie wieder trällernd aufgeheitert und verderben sie ihrem Manne nicht die gute Laune oder Suppe durch kopfhängerisches Nachgrübeln über eine Sünde, die sie sich verpflichtet halten, bis an ihr Lebensende durch grämliche Prüderie und zänkische Übertugend abzubüßen. Auch noch in andrer Beziehung ist die Beichte hier so nützlich: die Sünderin behält ihr furchtbares Geheimnis nicht lange lastend im Kopfe, und da doch die Weiber am Ende alles ausplaudern müssen, ist es besser, sie gestehen gewisse Dinge nur ihrem Beichtiger, als daß sie in die Gefahr geraten, plötzlich in überwallender Zärtlichkeit oder Schwatzsucht oder Gewissensbissigkeit dem armen Gatten die fatalen Geständnisse zu machen!«

Bei der deutschen Sprachwissenschaftlerin und Erfinderin der Gender-Pause sowie »Ikone« der Lesbenbewegung Luise F. Pusch (geb.1944) gilt Heine – vielleicht auch dieses Satzes wegen – als Sexist, der die Frau zum Sex-Objekt degradiere.

Die Reformation war eine Angelegenheit der Frauen, die es leid waren, einem begierigen Priester all' ihre Sünden zu offenbaren. Bischof Burchard von Worms ließ seine Pfarrer bei der Beichte von Frauen fragen:

> »Hast du getan, was manche Weiber tun, und dir eine gewisse Maschine in passender Größe gefertigt, hast du sie vor dein Geschlecht oder das einer Gefährtin gebunden und mit Hilfe dieses oder eines sonstigen Geräts mit anderen bösen Weibern Unzucht getrieben, oder haben andere es mit dir getan?« »Hochwürden, könnten Sie, bitte, die Frage wiederholen?«

Der vormalige Gehilfe Gutenbergs Peter Schöffer in Mainz druckte um 1470 ein »Schalksgesinde auf der Frankfurter Messe«; in den Versen 7 und 8 wird die tatsächliche Situation geschildert:

(7) »Ei, liebe gespil, mir heymlich sag / ob es sey war, wes ich dich frag / und auch hort sagen nit inlangst / wi du mit eynez kindlin gangst?« /

(8) »Bei leib, kei[ne]m menschen fürter klaf, / das mir es thedt ein junger pfaff / uf einer steg, nun hör doch, wie / daz maul er mir uffbrach mit einm knye.«

»Schalksgesinde« meint in der englischen Übersetzung *knaves* oder *rascals,* Schurken, eine Gruppe boshafter oder hinterlistiger Individuen mit einem Hang zu List und Tücke. Bei Dante in der »Göttlichen Komödie« (3.Gesang, Vers 37) bezeichnet »Schalksgesinde« eine Gruppe von Seelen in der Hölle, insbesondere diejenigen, die weder gut noch böse, sondern eigennützig und feige waren. Insofern erwartet viele europäische und US-amerikanische Politiker wegen ihres Verhaltens gegenüber Donald T. ein Zustand ewiger Qual, weil sie sich weder dem Guten noch dem Bösen verpflichtet fühlen.

Marylin French in »From Eve to Dawn« (1977) schreibt: »Diejenigen, die Frauern unterdrückten, waren Männer.« ... »Nicht alle Männer unterdückten Frauen, doch die meisten profitierten ... von dieser Herrscherposition und trugen dazu bei, sei es auch nur, indem sie nichts unternahmen, um den Zustand zu beenden oder abzumildern.« French legt in ihrem ersten Band (»Origins«) der Trilogie dar, daß es keine Gesellschaft in der Vergangenheit gab, in der Frauen alle Macht in ihren Händen halten und Männer so behandeln wie Männer die Frauen – unterdückend. Die Aufgabe der Frau, so French, sei es, Männer zu beflecken, zu verführen und zu schwächen. Die Französische Revolution hat ja nicht vergebens »Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit« propagierrt und nicht »Schwesterlichkeit« oder gar »Menschlichkeit«.

Der geneigte Leser wird sich daran erinnern, daß die so »fortschrittlich« tuenden Studenten vom Sozialistischen Deutschen Studentenbund (SDS) Ende der 1960er-Jahre weithin den Spruch anwendeten: »Wer zweimal mit derselben pennt, gehört schon zum Establishment.« In der Sowjetunion bedeutete die Befreiung des russischen Bürgers schon unter Wladimir Iljitsch Lenin sexuelle Freiheit für die Männer und Mutterschaft für die Frauen. Da sind wir heute wieder.



Siebte Furche: Die Bauern und die Kartoffel in Preußen

Pfälzische Bauern brachten die Kartoffel nach Brandenburg und auch den »Saumagen«, der aber in Berlin nicht heimisch wurde, sondern in Oggersheim (einem Kaff mit 11.000 Einwohnern, einem dort begrabenen früheren Kanzler und einer Laterne) verwurzelt blieb:

Zutaten für 10 Mitesser (nicht alle Zutaten kann mann abwiegen!):
1½ kg blanchierte Kartoffeln, 1½ kg Mett (zur Bindung), 1½ kg grob gewürfeltes Schweinefleisch (je 500 g Schweinenacken, Schweineschulter, Schweinshäxle), 3 Spanferkelmägen, Gewürzmischung und (darauf kommt es an) je kg Masse: 20 g Kochsalz, 1 g Pfeffer, 1 g Muskat, ¼ g Majoran, 10 g fein gewürfelte Zwiebeln, 1 g Koriander, 1 Prise Nelken, frische Petersilie, 1 Prise Thymian, 1 Prise Kardamom, Basilikum, Lorbeerblatt gemahlen.

Zubereitung: Mischen, in die Ferkelmägen füllen (nicht zu prall), zubinden, mit spitzer Gabel zwei oder drei Löcher einstechen, alles in ein Leintuch schlagen und zubinden; bei 70 °C im Wasserbad etwa 2½ Stunden garen.

Dazu der Rheinland-Pfälzer Helmut Kohl: »Im heißen Fett knusprig nachbacken, dazu frisches Bauernbrot und Weinkraut.« Und: »Bloß kein Fich essen.« Im Übrigen ließ sich Helmut Kohl den Saumagen von Metzgermeister Klaus Hambel aus Wachenheim liefern: »Butcher by Appointment to Chancellor Helmut II.«



Der Pfälzer Saumagen



Die Italiener brachten die Gnocchi

Holländer brachten neben Kenntnissen des Kanalbaus (1662–1668 wurde der Oder-Spree-Kanal gebaut, der den pommerschen und den schlesischen Handel mit Hamburg über Berlin umleitete und somit Geld brachte), Entwässerung und Blumenzucht die ihnen seit Langem bekannte Kartoffel mit, die Franzosen die »feine Lebensart« und die »Haute Cuisine«, die Salzburger die »Nockerln«, die Juden[Anm.1] die Wissenschaft und den internationalen Handel. Die französische Küche mit Frikassee, Ragout und Kotelett sowie süße Delikatessen dominierten im Adel, während sich das gehobene Bürgertum in Berlin mit dem Serviettenkloß aus der englischen Küche anfreundete. Später kamen die Italiener mit »Gnocchi«[Anm.2].

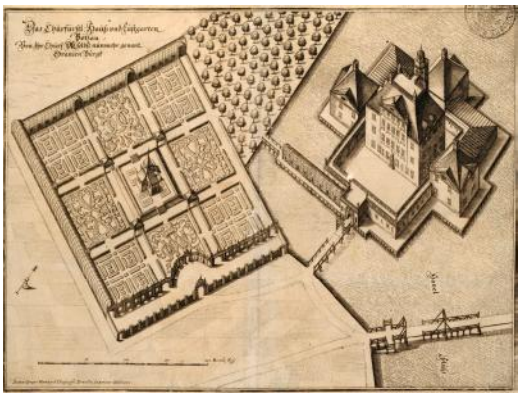
Kurfürst Friedrich Wilhelm heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien-Nassau. An sich wollte er Königin Kristina von Schweden[3] haben (aber sie dankte 1654 ab, wurde katholisch, ging nach Rom und aus Kristina wurde Christina Alexandra Maria). An sich sollte Luise Henriette mit Henri Charles

---

Umfangreichere Fußnoten zur siebten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 280abgedruckt.

3 Kristina war Königin der Schweden, Wandalen und Goten, Großfürstin von Finnland, Herzogin von Estland und Karelien und Herrin von Ingria. Dieses Ingria, später Ingermanland, gab in seiner kurzen Phase der Souveränität bekanntlich 1920 die erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv heraus – so schließt sich der Kreis. Gustav Adolf von Schweden hatte im Frieden von Stolbowa auf seinen Anspruch auf den Moskowiter Thron verzichtet und dafür die Provinzen Keksholm und Ingermanland erhalten.

de La Trémoille verheiratet werden, aber der Kurfürst war ranghöher und deshalb wurde die Oranierprinzessin umdisponiert, was der Kartoffel guttat – und Liebesheiraten gab's sowieso nicht. Der Kurfürst schenkte ihr 1650 (auf Lebenszeit) das »Amt Bötzow mit allen dazugehörigen Dörfern und Mühlen, Triften und Weiden, Seen und Teichen«. Sie ließ ein Schloß[Anm.4] im holländischen Stil bauen, das 1652 den Namen Oranienburg erhielt, Häuser errichten, Vorwerke anlegen, Meiereien entstehen sowie Gärten und Anlagen; Bauern aus Brabant kamen[Anm.5] und mit ihnen die Abscheu vor Müßiggang. Eine Landwirtschaft nach holländischem Vorbild wurde geschaffen, Gemüseanbau, Blumen- und Baumzucht wurden betrieben. Mitte des 19.Jahrhunderts gründete man in Oranienburg ein Schullehrer-Seminar, auf kartoffelträchtigem Boden.



Schloß Oranienburg (links der Lustgarten)

Selbstverständlich werden in den Gärten des »Monbijou« Kartoffeln gepflanzt (deshalb Kleinod genannt) – als »Blume« und zur Verschönerung der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Preußen, wenn auch nur zur Zierde. Auch die für 80 Taler aus Holland gekauften Saatkartoffeln waren wohl mehr der blauen Blüte wegen angeschafft, vielleicht aßen ja die Küchenjungen die Knollen.

An anderer Stelle ist außerdem geschrieben, daß diese Saatkartoffeln in dem von dem kurfürstlichem Lustgärtner und Hofbesitzer in Rudow Michel Hanff[Anm.6] gestalteten Lustgarten[Anm.7] Berlins angepflanzt wurden, der zu jener Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses war. In einem Stich des Malers Hermann Joseph Wilhelm Knackfuß[8] wird die kurfürstliche Familie gezeigt, im Lustgarten angepflanzte Kartoffeln betrachtend. Wegen ihrer Verdienste um den Kurfürsten (seit seiner siegreichen Schlacht bei Fehrbellin gegen die Schweden »groß« genannt) und um die Kartoffel wird Luise Henriette von Oranien 1994 mit einer deutschen Briefmarke geehrt.

Heinz Knobloch in einer Geschichte des »Lustgarten« (1989 erschienen):

> »Falls der Lustgarten wieder einmal umgegraben werden sollte, um ihn nach Schinkels Plänen anzulegen (man kann sogar die Natur renaturieren), da sollten unsere Kunst- und Ziergärtner zum Andenken eine Anzahl Kartoffeln einfügen. Sie blühen so hübsch und so harmlos, und es gibt manchen unter uns, der sie schon von oben besehen möchte.«

Die Berliner waren weder von den Kartoffeln, die sie nicht kannten, noch von den vielen Fremden, die sie nicht mochten, begeistert.

In den 1670er-Jahren begann der Große Kurfürst im Kreis Teltow (bei Berlin) mit dem Versuchsanbau von Kartoffeln, wahrscheinlich in dem auf seine Anweisung hin errichteten landwirtschaftlichen Mustergarten in Schöneberg, aus dem sich später (1679) der Botanische Garten Berlin (erst um die Jahrhundertwende 1900 an seinen jetzigen Standort verlegt) entwickelte. Der Anbau der Kartoffel wurde wie die Pflanzversuche mit neuen

8 Hermann Joseph Wilhelm Knackfuß hat 1895 über die damals sehr bedrohliche »Gelbe Gefahr« (an sich ging's nur um die deutsche Kolonien in China) auch ein sehr heldenhaftes Bild mit mehreren Germanias und Bavarias und einem Cherub auf einem Felsen über ein rheinähnliches Flußtal gemahlt, das Kaiser Wilhelm II. bestellte und dem Zaren Nikolaus II. schenkte. Knackfuß war ein bei Hofe sehr geschätzter Historienmaler, der den Kaiser sogar auf Auslandsreisen begleitete.

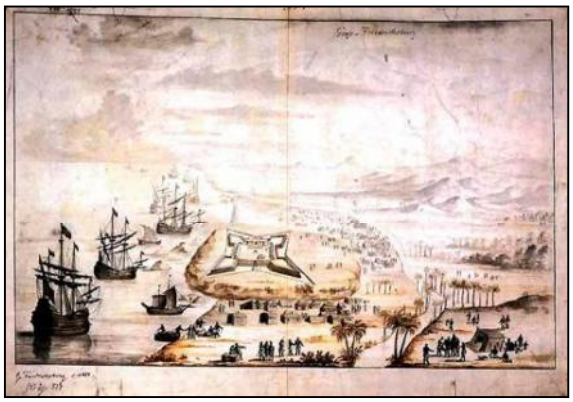
Obstsorten (Aprikose und Pfirsich) betrieben von den Domänen-Ämtern. Viel Erfolg hatte der Kurfürst mit seinen Anbauversuchen nicht, da er hierfür die auch für den Getreideanbau geeigneten Äcker verwenden wollte, was wiederum das Landvolk nicht wollte. Noch bei Friedrich II. fürchteten die Bauern, daß es zu einem Wettbewerb mit dem Getreide käme, das nicht in ausreichender Menge erzeugt wurde und sich durch den Kartoffelanbau die Anbauflächen für Brotgetreide verringern würden. Es sei in einem solchen Fall nicht auszuschließen, daß weitere Hungersnöte entstehen könnten.



Schloß Oranienburg

Erst Friedrich II.[9] gelang es, die Absichten seines Urgroßvaters, des Großen Kurfürsten, gegen den Widerstand der Kriegs- und Domänenämter den Kartoffelanbau durchzusetzen.

1720 wird die erste Tabakfabrik in Preußen errichtet, und im selben Jahr verordnet der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I., das war der mit den Langen Kerls[Anm.10], den Anbau der Kartoffel als Folge einer verheerenden Mißernte an Getreide; bei Wilhelm F. K. Füß steht, daß den widerspenstigen Bauern mit dem Abschneiden von Nasen und Ohren gedroht wurde. Da die Bauern angeblich nicht die in der Erde liegenden Knollen aßen, sondern die ungenießbaren gelbgrünen oder roten Beerenfrüchte (deren etwa 100 Samenkörner heute nur noch zur Gewinnung von Saatgut für Züchtungsversuche dienen), konnte anfänglich selbst die Androhung drakonischer Strafen das Landvolk nicht zum Anbau bewegen.



Als Brandenburg mit Sklaven handelte: Festung Groß-Friedrichsburg am »Kap der drei Spitzen« im heutigen Ghana. Gegründet wurde die Kolonie 1683 unter dem Kurfürsten Friedrich Wilhelm.[Anm10a]

Nochmals: Die Kartoffel ist eine erklärungsbedürftige Pflanze. Aber so dumm waren die damaligen Bauern nun wirklich nicht. Natürlich muß man nachschauen und immer wieder nachschauen, ob die Knolle richtig anwächst.

An vielen Stellen in Deutschland bedurfte es strenger obrigkeitlicher Befehle, um den Kartoffelanbau durchzusetzen – die Brandenburger verhielten sich nicht anders als das Landvolk in anderen Gauen. Den ersten »Kartoffelbefehl« gab auf Anordnung des Königs die Kriegs- und Domänenkammer für Pommern am 9.April 1746 heraus. Darin heißt es, daß

> »zur Abhelfung des Brodt-Mangels der Bürger und Bauer, so Land und Gelegenheit dazu hat, sich mit mehreren Fleiß auf Anbauung guter Garten-Früchte, insbesonder-

9 Richtig und vollständig hieß dieser König:
»Friedrich von Gottes Gnaden, König in Preußen, Markgraf zu Brandenburg, des Heiligen Römischen Reichs Ertz-Cämmerer und Churfürst, Souverainer Printz von Oranien, Neufchâtel und Valangin, in Geldern, zu Magdeburg, Cleve, Jülich, Berge, Stettin, Pommern, der Cassuben und Wenden, zu Mecklenburg, auch in Schlesien zu Crossen Hertzog, Burggraf zu Nürnberg, Fürst zu Halberstadt, Minden, Cammin, Wenden, Schwerin, Ratzeburg, Ost-Frießland und Moers, Graf zu Hohenzollern, Ruppin, der Marck, Ravensberg, Hohenstein, Tecklenburg, Lingen, Schwerin, Bühren und Lehrdam, Herr zu Ravenstein, der Lande Rostock, Stargard, Lauenburg, Bütow, Arley und Breda.«

heit der Tartoffeln, befleißigen solle, als welche Frucht fast alljährlich geräth, und auf einem kleinen Platz, bey mittelmäßiger Wartung sich etliche Wispel gewinnen lassen, welche in der Haus-Wirthschaft sehr zuträglich sind«.

Schon am 22.Juni desselben Jahres kommt eine weitere Verordnung, in der die Kammer Hinweise zum Anbau und Gebrauch der Kartoffel gab. Unter der Überschrift »Von der Erziehung der Tartoffel« wird geraten, daß die Kartoffeln ausgesetzt werden sollen, »sobald sich die Erde hanthieren läßt«. Zum Erntezeitpunkt wird die Zeit nach Michaeli, also nach dem 29.September, geraten. In dieser Verordnung wird auch beschrieben,wie die Kartoffel zubereitet werden kann:

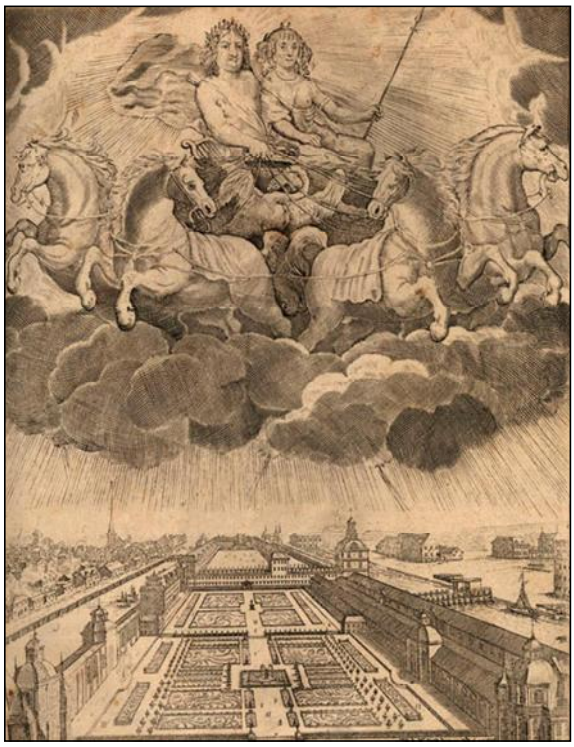


Der Soldatenkönig und die Langen Kerls

»Die großen Tartoffeln kann man mit und ohne Fleisch kochen, und letztenfalls mit Milch, oder Fett zurichten, wie sie denn auch ohne dergleichen Zurichtung mit Salz gegessen werden. Vor dem Kochen reinigt man sie mit einem stumpfen Besen im Wasser, und wenn sie gekochet seyn, wird die Haut davon abgezogen.«

Am 18.Juli 1748 folgt ein Kartoffelbefehl an die Steuerräte in der Kurmark und in der Neumark, die diese Anordnung an die ihnen unterstellten Städte weiterleiten sollten sowie an die Pächter seiner Domänen:

»Als hat das Amt Zechlin zu Befolgung Sr. Königl. Majestät allergnädigsten Befehls den Bau der Tartüffeln sich selbst angelegen seyn zu laßen und die Unterthanen dazu gleichfalls zu encouragieren und ihnen daraus zu hoffenden Nutzen recht begreiflich zu machen.«



Der Lustgarten in Berlin

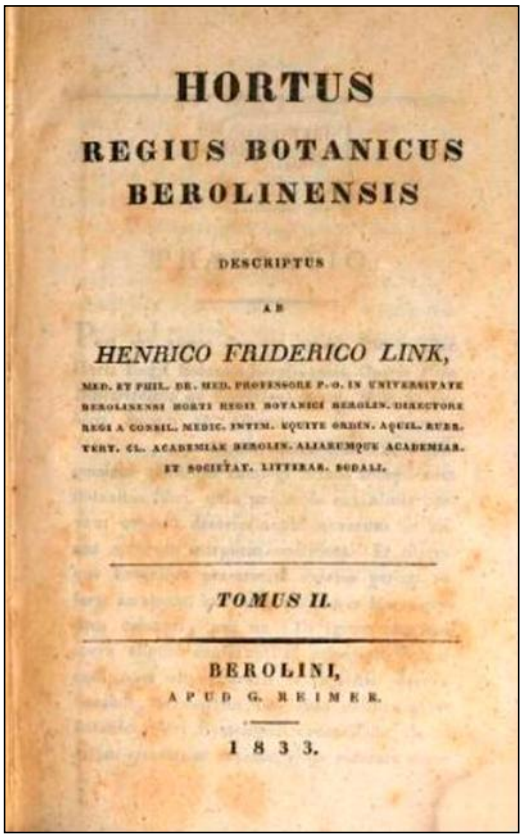
Es scheint wohl so zu sein, daß die geforderten Rückmeldungen über den Ernteerfolg den König nicht befriedigten, denn im Dezember 1765 stellte er in einem Zirkular fest, daß der Verordnung aus dem Jahr 1748

»an sehr vielen Orten noch gar nicht oder nur zum Theil nachgelebet werden«.

In diesem Zirkular[11] wird nun detailliert vorgeschrieben, was der König erwartet: Bauern und Kossäten haben je 2 Metzen pro Hufe (etwa 7 Liter je 7,66 Hektar Ackerfläche) und ein Büdner (Kleinbauer) »nach Proportion dessen, was er an Land hat«

11 Das sind Erfahrungen mit der Bürokratie, die man nicht missen mag.

auszusähen. Schon im Januar des folgenden Jahres wird diese Anordnung erneut herausgegeben. Diesmal scheint das Zirkular Wirkung zu zeigen, zumal bei Nichtbefolgung Strafen angedroht worden waren. 1774 schreibt Friedrich II. an die Kurmärkische Kammer:


HORTUS
REGIUS BOTANICUS
BEROLINENSIS
DESCRIPTUS
AB
HENRICO FRIDERICO LINK,
TOMUS II.
BEROLINI,
APUD G. REIMER.
1833.

Titelseite »Hortus Regius Botanicus Berolinensis« von Johann Sigismund Elsholtz ist 1657 in lateinischer Sprache geschrieben worden. Das handschriftliche Buch im Quartformat mit 264 Seiten ist erstmals 1833 von dem Naturwissenschaftler Heinrich Friedrich Link (1767–1851) transkriptiert und bei der Verlagsbuchhandlung Reimer in Berlin gedruckt worden. Der erste Band zeigt die Berliner Botanik, Gartengestaltung und Bildhauerei im 17.Jahrhundert. Der zweite Band stellt die im Lustgarten befindlichen Pflanzen vor.

> »Es ist Uns nun der gute Fortgang dieser Cultur ganz angenehm, und Wir wollten Euch daher fürs Künftige von fernerer Einsendung dieser Tabelle dispensiren. Jedoch müsset Ihr den Land- und Steuer-Räthen aufgeben, genau darauf zu sehen, daß den Ertoffel-Bau so viel als möglich, poussiret und nicht negligiret werde.«

Auch die Geschichte der Kartoffel ist eine Geschichte der Mißverständnisse. Eine Ausnahme bildet lediglich Sachsen, aus dem 1786 berichtet wird, der Kartoffelanbau habe dort eine freiwillige günstige Aufnahme gefunden. Verärgert stellt Friedrich II. 1783 in einem Schreiben an den Etats-Minister Hans Ernst Dietrich von Werder fest:

> »Ich habe gestern einen großen Wagen mit Meerrettig und Bollen hier einpassieren sehen (von der nicht fernen sächsischen Grenze). Dergleichen haben Wir ja im Lande selbsten schon, und kommt es nur darauf an, diese Gewächse in hinlänglicher Qualität gebauet und gewonnen werden. Es ist das auch eine leichte Sache, und erfordert das eben nicht so viele Umstände.«

Die Auffassung, die Kartoffel sei giftig, war nicht aus der Luft gegriffen: die im 16. und 17.Jahrhundert übliche Kartoffelpflanze war in der Tat giftig. Alle grünen Teile der Pflanze, die Beeren und die am Licht ergrünten Teile der Kartoffel, enthalten das für die Gattung *Solanum* typische Glyko-Alkaloid Solanin, das eine unangenehme Hautreizung hervorruft, leicht zu verwechseln mit den Skrofeln. Und das neue Gewächs roch in den Blättern anders als die bisher gekannten Pflanzen. Wenn Lager- oder Winterkartoffeln ungeschützt im Freien liegen, so werden sie grün. Nach ein bis zwei Tagen werden sie giftig und können weder gegessen noch verfüttert werden.

Bemerkenswert ist, daß eine tropische Fischart den Namen »Kartoffelzackenbarsch« trägt und sein Verzehr bei unsachgemäßer Zubereitung zu einer Vergiftung führt. Diese Tiere sind mit Algen aus der Klasse der Dinoflagellaten verseucht, die Giftstoffe bilden. Die Algen befinden sich vor allem in den Eingeweiden der Tiere und sondern dort eine ganze Reihe von Toxinen ab, etwa das Cigua- oder das Maitotoxin. Wegen unzureichender Säuberung der Fische gelangen diese Giftstoffe dann in die Nahrungskette. Und wir wollen an dieser Stelle auch auf den Kartoffelbovist aufmerksam machen. Dieser gehört zur Familie der Bauchpilze *(Sclerodermataceae)* mit oberirdischen Fruchtkörpern, deren sporenbildende Innenmasse bei der Reife in eine pulverartige Masse zerfällt. Der »Dünn-

schalige Kartoffelbovist« ist giftig. Der Name Kartoffelbovist kommt von der leichten Verwechslungsgefahr mit der Trüffel (Taratufli als früherer Name für die Kartoffel) her.

»Ein hübscher Knabe namens Brosi besaß einen Raben, der hatte aber im Herbst zu viele junge Kartoffeln ins Futter bekommen und war gestorben und ... begraben«, so Hermann Hesse.

Die Blätter und Knollen sind dann stark blausäurehaltig. Insofern ist verständlich, wenn behauptet wurde, der Genuß der Kartoffeln rufe Aussatz, eine der gefürchteten Krankheiten jener Zeit, hervor. Sicherlich hat eine Rolle gespielt, die Knollen zwar zu kochen, aber nicht zu schälen oder zu pellen. Kartoffeln wurden auch in Preußen-Brandenburg verantwortlich gemacht für Gicht, Bleichsucht, Hautausschläge, Rheumatismus und für andere Krankheiten.


Der
Wohl-unterwiesenen Köchin
Zufällige
Confect-Tafel,
Bestehend
In Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten, Säfften, Weinen, Aquaviten, Brandteweinen, Bieren, Eßigen und dergleichen ꝛc.
Ans Tages-Licht gestellet
von
Maria Sophia Schellhammerin,
gebohrnen Conringin,
Anjetzo mit schönen Kupfferstichen gezieret, vermehret und verbessert, und von den groben Druck-Fehlern gesäubert.
Berlin,
Bey Johann Andreas Rüdigern,
1723.

Titelseite »Der Wohl-unterwiesenen Köchin Zufällige Confect-Taffel« von Maria Sophia Schellhammer. Gedruckt 1723 von Johann Andreas Rüdiger in Berlin. Die »Confect-Taffel« war das erste Buch der Schellhammer

Dazu paßt die Äußerung von Pfarrer Johann Matthäus Keppel, der im Zusammenhang mit den Zehntstreitereien in Pilgramsreuth sagte: »Wenn dem Vieh die oberen und solaninhaltigen Pflanzenteile der Knolle in großen Mengen gegeben wurde, dann ist nicht auszuschließen, daß das Vieh verendet«[12]. Das ist wohl auch geschehen, denn warum sollte ein Landmann das Grünzeug nicht ans Vieh verfüttern?

1723 erscheint in Berlin »Das brandenburgische Kochbuch« mit einem Rezept für Kartoffelsalat aus »Essig, Baumöl, Pfeffer und Kartoffeln«[13]. Dazu gab's »boules berlinoise«, die heutzutage so trocken sind, daß sie (so Harry Schraemli, 1904–1995) selbst einem Berliner das Maul stopfen. Kartoffeln müssen demnach in »Spree-Athen« (siehe Edinburg) bereits ein bekanntes »Gemüse« gewesen sein, zumal es auf dem Markt schon verkauft wurde: Der aus dem Elsaß nach Berlin eingewanderte Gustave Genique und seine Frau Claire[14] betrieben bereits 1728 auf dem Gendarmenmarkt[15] einen Stand, auf dem sie zweimal die Woche neben Tand auch Rüben und Kartoffeln feilboten.

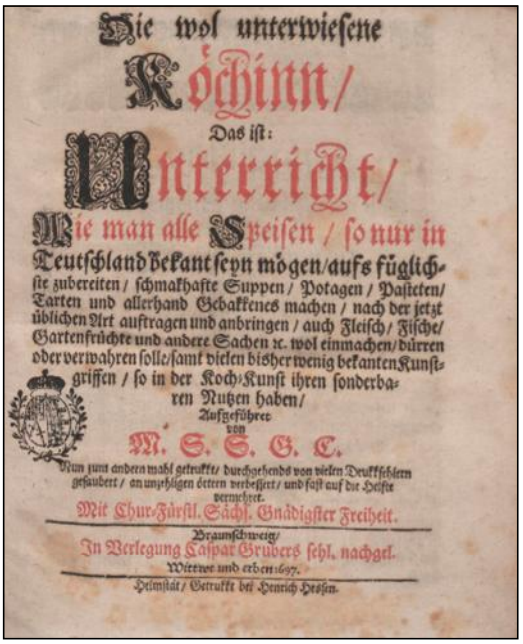
---

12 Ist es nicht bemerkenswert, daß die Evolution ein Lebewesen hervorbrachte, das sich an Solanin gütlich tut und sich dabei besonders wohlfühlt? Der Kartoffelkäfer ist's, der hier gemeint ist.

13 Im »Grossen vollständigen Universallexicon« (erschienen 1744 ff.) von Johann Heinrich Zedler (1706 bis1751) werden mehrere Arten von Kartoffelzubereitungen genannt: in Baumöl, mit warmem Öl, mit Öl und Essig, mit einer Zitronensoße und Kardamom, Brühe und Wein drüber (was besonders apart war).

14 Der brandenburgische Kammerherr von Pöllnitz (1692–1755) schrieb in seinen Memoiren: »Sie [die Hugenotten] gaben uns die erste Idee vom Handel, den wir vorher nicht kannten. Berlin verdankt ihnen seine Polizei, einen Teil seiner gepflasterten Straßen und seine Wochenmärkte.« Die Hugenotten beeinflußten die Produktion und den Handel mit Luxusartikeln wie Tabak und Parfümen und waren bestimmend im Lebensmittelbereich (Weißbrot, Zwieback, Wein, Sekt, Zichorienprodukte).

15 Ursprünglich hieß dieser schöne Platz »Friedrichstädter Markt«. Das brandenburgische Kürassierregiment zog etwa 1710 an diesen Platz. Der Berliner Volksmund benannte diesen Platz deshalb nach »Gens d'armes«. In Alt-Berlin lebten etwa 12 Prozent aller Réfugiés, Friedrichstadt und Dorotheenstadt waren französische Stadtteile des aufstrebenden Berlins geworden. Der Kartoffelsalat ist von den Berlinern, die Bulette dazu von den Franzosen.


Die wol unterwiesene
Köchinn/
Das ist:
Unterricht/
Wie man alle Speisen / so nur in
Teutschland bekant seyn mögen/aufs füglich-
ste zubereiten / schmakhafte Suppen / Potagen / Pasteten/
Tarten und allerhand Gebakkenes machen / nach der jetzt
üblichen Art auftragen und anbringen / auch Fleisch / Fische/
Gartenfrüchte und andere Sachen ꝛc. wol einmachen/dürren
oder verwahren solle/samt vielen bisher wenig bekanten Kunst-
griffen / so in der Koch-Kunst ihren sonderba-
ren Nutzen haben/
Aufgeführet
von
M. S. S. G. C.
Nun zum andern mahl getruckt/ durchgehends von vielen Druckfehlern
gesäubert / an unzehligen örtern verbessert / und fast auf die Helfte
vermehret.
Mit Chur-Fürstl. Sächs. Gnädigster Freiheit.
Braunschweig/
In Verlegung Caspar Grubers sehl. nachgel.
Wittwe und erben/1697.
Helmstät/ Getruckt bei Henrich Hessen.

Titelseite »Die wol unterwiesene Köchinn / Das ist: Unterricht / Wie man alle Speisen / so nur in Teutschland bekant seyn mögen / aufs füglichste zubereiten / schmakhafte Suppen / Potagen / Pasteten ... auch Fleisch / Fische / Gartenfrüchte ... wol einmachen / dürren oder verwahren solle / samt vielen bisher wenig bekanten Kunstgriffen, so in der Koch-Kunst ihren sonderbaren Nutzen haben« von Maria Sophia Schellhammer. Gedruckt 1697 bei Heinrich Hessen in Helmstät und verlegt von Caspar Grubers sehl. nachgel. Wittwe und erben.

Maria Sophia Schellhammer (1647–1719) war Tochter des Altdorfer Polyhistors Herman Conring und heiratete später den Arzt Christian Schellhammer in Helmstedt.

Listige Bauern begriffen sehr frühzeitig, daß man den Zehnt vermindern könne, wenn Kartoffeln angebaut wurden, die auch in Preußen in den alten Abgabeordnungen »vergessen« waren. Die Abgabevorschriften für Feldfrüchte (großer Zehnt) kannten nur Getreide, während Brachfrüchte wie Rüben, Kraut, Flachs und Kartoffeln nicht geregelt waren. Sobald die Kartoffel zehntpflichtig wurde, wurde von den Geistlichen häufig anstelle der Naturalien der Silbergroschen eingefordert; damit ist dem Prediger erspart geblieben, mit seiner normalen Krämerseele auf dem Markte hausieren zu gehen oder die Knolle gar selbst zu essen. Andererseits ist aus vielen Orten belegt, daß die Pfarrer vielfach eine ausgedehnte Landwirtschaft betrieben und zugleich die Konzession für das Bierbrauen und für den Ausschank besaßen (was eine äußerst gewinnbringende Beschäftigung war).[16]

Das, was König und Adel einnahmen, ging der Kirche (und damit auch den Parochialschulen) verloren. Der Zehnt für Kartoffeln wurde in Preußen, aber auch anderswo, nie einheitlich geregelt (dazu waren die Widerstände der Bauern zu gewaltig); Streitigkeiten hielten bis zur sogenannten Bauernbefreiung, also der Entlassung aus der Leibeigenschaft[17] an. Erst jetzt kommt in Ostelbien bei den »Junkern«[17a] das »Hofgänger«-System in Übung, in dem festangestellte Taglöhner nicht nur den Stamm der ländlichen Arbeitnehmer stellten, sondern zudem vertraglich verpflichtet waren, andere (familiäre) Arbeitskräfte zu stellen[18].

16 Um 1700 trank man in Deutschland obergärige Biere mit Namen, die drastisch an die Wirkung oder an die Herkunft erinnern: »Hällischer Puff«, »Delitscher Kuhschwanz«, »Hadeler Sähl den Kerl«, »Eislebische Krabbel an die Wand« und »Jenischer Dorfteufel«.

17 Leibeigenschaft bedeutete, wenn der Grundherr über seinen Arbeiter verfügen durfte, dieser ihm hörig und vollkommen unterworfen war. Leibeigene durften nur mit Erlaubnis ihres Grundherrn heiraten. Die Leibeigenen standen für ihre Fron-Dienste unter dem Schutz des Grundherrn, der sie anders als einen Sklaven nicht verkaufen konnte. Es bestand zwar die Möglichkeit, sich aus der Leibeigenschaft freizukaufen.

17a Um 1800 gehörten etwa 90 Prozent der Rittergüter dem Adel. Um 1885 waren es nur noch weniger als 50 Prozent. Um 1910 gehörten den Bauern etwa zwei Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche, der Rest den Gutsbesitzern aus dem Adel. In der gleichen Zeit ging die Macht von den Junkern mit ihrer Patrimonialgerichtsbarkeit auf die gesamtstaatliche Bürokratie über (die entweder aus diesem Junkerstand kam oder sich an ihm orientierte). Mit der preußischen Kreisordnungsreform 1872 beschleunigte sich diese Machtverschiebung. Die neuen Landräte waren professionell ausgebildet, ihre Loyalität ging auf die (anonyme) Bürokratie als neuer Machtelite über.

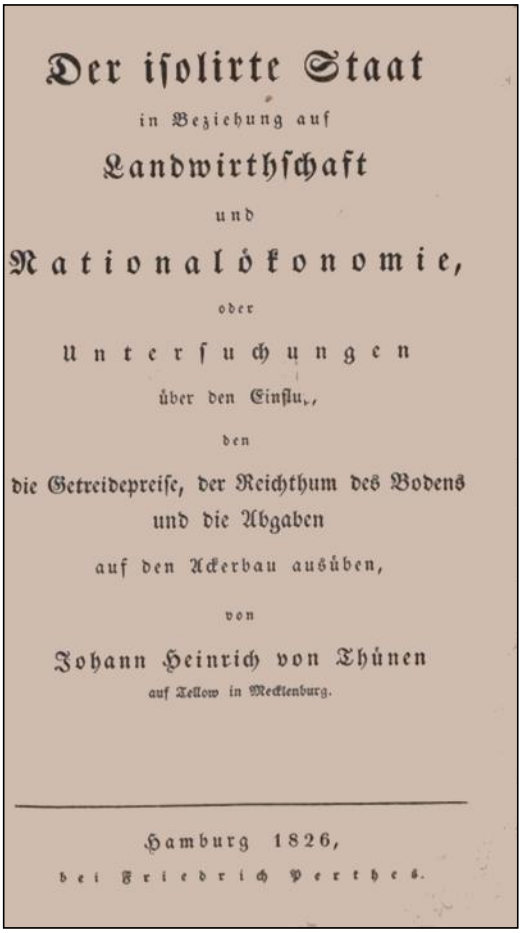
18 Und außerdem natürlich auch die sexuellen Nötigungen durch den Grundherrn, bei denen es neben der Lust auch um die Wiederaneignung von gutsherrschaftlicher Macht geht – wie Bernd Kölling in »Archiv für Kulturgeschichte« feststellt. In Frankreich war das berühmt-berüchtigte »droit de seigneur« weitaus weniger verbreitet.

Der pommersche Gutsbesitzer Adolf Ferdinand von Thadden-Trieglaff, Verfechter eines christlich-sozialen und konservativen Herrentums, erklärte, der König sei ein großer Guts- und Grundbesitzer, der Gutbesitzer ein »kleiner König«:

> »Und wenn er auch noch so klein ist, und wenn Krone, Szepter und Reichsapfel auch nur in Pelzmütze, Spazierstock und Kartoffel bestehen! Wer das leugnet, ist ein Jakobiner!«

Erst mit der Bauernbefreiung erhielten die Ackersleute das Recht, ihre eigenen Erzeugnisse, ihre Kartoffeln, auf dem freien Markt feilzuhalten; die damalige Knolle – wegen ihrer Empfindlichkeit bei Stoß und Kälte – war jedoch auf die unmittelbare Region angewiesen – weite Transporte waren unmöglich. Man könnte ein solches, enges Verbreitungsgebiet auch als habitable Zone bezeichnen.

Johann Heinrich von Thünen legt in »Der isolirte Staat in Beziehung auf Landwirthschaft und Nationalökonomie«[Anm.19] dar:


Der isolirte Staat
in Beziehung auf
Landwirthschaft
und
Nationalökonomie,
oder
Untersuchungen
über den Einfluß,
den
die Getreidepreise, der Reichthum des Bodens
und die Abgaben
auf den Ackerbau ausüben,
von
Johann Heinrich von Thünen
auf Tellow in Mecklenburg.
Hamburg 1826,
bei Friedrich Perthes.

Titelseite »Der isolirte Staat in Beziehung auf Landwirthschaft und Nationalökonomie« von Johann Heinrich von Thünen. Gedruckt 1826 bei Friedrich Perthes in Hamburg.

> »Nun wird der Anbau der Kartoffeln unstreitig so nah wie möglich bei dem Orte, wo sie konsumiert werden, geschehen, und nur in dem Fall, wenn der Bedarf einer Stadt so groß ist, daß dieser aus der nahe liegenden Gegend nicht befriedigt werden kann, müssen die Kartoffeln aus weiterer Ferne zu Markt gebracht werden«,

und – so schreibt Albrecht Daniel Thaer, der Lehrmeister Thünens:

> »Nicht die möglich höchste Produktion, sondern der höchste reine Gewinn, nach Abzug der Kosten – welches beides in entgegengesetzten Verhältnissen stehen kann – ist Zweck des Landwirts, und muß es sein, selbst in Hinsicht auf das allgemeine Beste.«

Nun, das was von Thünen und Thaer seinerzeit festhielten, muß mit Irrtümern behaftet sein: Anders ist es nicht zu erklären, daß in York, einem Ort inmitten des bei Hamburg liegenden Obst- und Kartoffelanbaugebiets Marschlande, die Knollen aus Chile und Ägypten, die Äpfel aus Australien und die Kirschen aus Südafrika im Supermarkt angeboten (und gekauft) werden. Aber Thünen irrte sich auch bei seinem Experiment, seine Beschäftigten am Bauerngut zu beteiligen, denn nach 2 Jahren Mitarbeiterbeteiligung war er konkurs.[20]

Der Adel in der Mark und in den anderen preußischen Landesteilen ließ nicht nur für

20 Thünen ist nicht der einzige Idealist, der mit der Mitarbeiterbeteiligung keinen oder nur geringen Erfolg hatte – erinnert sei hier nur an den Engländer Robert Owen (1771–1858). Es wirft sich in diesem Zusammenhang auch die Frage auf, ob denn die Mitarbeiter-Options- bzw. Aktienpläne in der heutigen Zeit nicht ein besonderes Risiko für Arbeitgeber und Arbeitnehmer beinhalten, wenn man sich Thünens Erfolglosigkeit ansieht.

sich und seinem Gesinde, sondern für einen fremden Markt (auch außerhalb Preußens) produzieren und errang damit eine starke kommerzielle Stellung, die zugleich die Macht des in Berlin residierenden Landesherrn schwächte. Aber die Kolonisierung (»Peuplierung«), die Urbarmachung und die Trockenlegung des Oderbruchs[Anm.21], einer 7 Meilen langen und etwa 2 Meilen breiten Niederung, und der Altmark stärkte die Potsdamer Zentralgewalt. Da hat Friedrich II. die Politik seines Vaters erfolgreich(er) fortgesetzt, der 1728 gesagt haben soll:



Der Große Kurfürst und seine Henriette bei der Kartoffelernte im Garten von Schloß Oranienburg

> »Anfein ist es als wen Gott nit haben wollte, das das arme landt in flohr komen sollte, wen ich die wasserfluthe selber nit gesehen ich es nit geglaubet hatte, den ich meine dage nit so wahs gesehen, dieses wetter ist die leze öllung vor Preußen.«

Bereits 1730 – also vor Friedrichs Kartoffeledikten – fand der erste Kartoffelanbau in Hohenfinow im Oderbruch (in der Nähe von Frankfurt) statt, deren Samen aus Spanien bezogen sein soll. Mit einem Kartoffelbefehl von Friedrich II. im Jahr 1746 wird auch den Bauern im Domänenamt Biesenthal der Anbau auf dem Feld befohlen: 1749 wird vom »erprobten Kartoffelbau« in Stahnsdorf berichtet.

Pfälzer, die nach der Rekatholisierung der Pfalz nach Pommern und Litauen (damals noch Ostpreußen) auswanderten, hatten mit gutem Erfolg den Knollenanbau eingeführt, so daß der König anordnete, überall Kartoffeln anbauen zu lassen. 1747 kamen Einwanderer aus Ungarn nach Potsdam, aus früheren Siedlungsgebieten deutscher Bauern (Banat, Siebenbürgen). Des Königs Friedrich II. Geheimer Kabinettsrat August Friedrich Eichel beauftragte den Kriegs- und Domänenrat Friedrich Conrad Neubauer in Potsdam, dem



»commissarius loci«, mit der Aufgabe, von diesen Ungarn den Kartoffelanbau vornehmen zu lassen. Neubauer, der vom König auch 450 Taler aus der Privatschatulle erhielt, brachte die Einwanderer ins Prinz-Heinrich-Lazarett und überwies ihnen Land vor dem Brandenburger Tor in Potsdam, das für Getreide nicht geeignet war. Von den 450 Reichstalern wurden 1 Direktor, 1 Inspektor und 2 Arbeiter (irgendwer mußte ja die Arbeit machen) zwischen März und Oktober 1747 Lohn und Dienste von Dritten für Pflügen und Eggen gezahlt sowie Gerätschaften und Saatkartoffeln eingekauft. Die Saatkartoffeln (76 Scheffel) kamen aus den umgebenden Dörfern, was wiederum bedeutet, daß der Kartoffelanbau bereits bekannt war und das »ungarische« Versuchsfeld eine der nicht zu unterbindenden Durchstechereien in Friedrichs Königreich war. Der Domänenrat Neubauer ließ nach der vorgelegten Abrechnung das Versuchsfeld, die »Artoffel-Plantagerie«, sogar nachts von Soldaten bewachen.

Der Primaner Pfeiffer (der mit den drei f) schrieb dem preußischen Friedrich in der »Feuerzangenbowle« (von Heinrich Spoerl) das Bonmot zu: »Wer es fertigbringt, zwei Halme wachsen zu lassen, wo bisher nur ein Halm wächst, ist größer als der größte Feldherr.«

Am 8.April 1747 schrieb Neubauer an verschiedene Oberämter und Magistrate:

> »Da Se. Kgl. Majestät allhier einige Ungarische Leute angesetzet, welche in den allerelendesten Sandschollen, wo sonst nichts wachsen will, mit großem Nutzen Ertoffeln zu pflanzen sich anheischig gemacht haben, mir aber die besondere Aufsicht hierüber aufgetragen worden, und da in hiesiger Stadt nicht so viel Ertoffeln, als dazu erfordert werden, zu haben sind, so ist alle Mühe zu geben, womöglich ein Wispel[22] (24 Scheffel) zusammen zu kaufen und her zu schicken.«

Aus diesem Schreiben ist erkennbar, daß es zu dieser Zeit bereits einen mehr oder weniger verbreiteten Kartoffelanbau in der Potsdamer Gegend gegeben haben muß. Doch der Bürgermeister von Werder kann nichts schicken, weil die Bauern ihre Kartoffeln als Saatgut verwendet und verfüttert haben. Der Amtmann von Saarmund (Nuthetal) kann immerhin 8 Scheffel zu einem Preis von 18 Groschen je Scheffel liefern. Der Magistrat von Spandau treibt in Tegel[23] 6 Scheffel der großen weißen Art (Preis 1 Taler 8 Groschen je Scheffel) und weitere 10 Scheffel kleinere Kartoffeln in Spandau selbst auf. Der Apotheker Johann Friedrich Paradon Harscheleben in Potsdam kann 21⅓ Scheffel für insgesamt 22 Taler 18 Groschen liefern, Martin Sutor liefert 20 Scheffel, Luise Tandingen 5 Scheffel. Insgesamt bekommt Neubauer rund 3 Wispel für die Anpflanzung zusammen.



Mittelalterlicher Hausgarten

1745 war das Klima durch starke Regenfälle geprägt, was dazu führte, daß im Jahr danach erhebliche Ernteausfälle an Getreide festzustellen waren. Auf die damit verbundene Hungersnot reagierte Friedrich II. mit einer ersten Anordnung zum Kartoffelanbau in Pommern. In einem entsprechenden Zirkular läßt er darauf hinweisen, daß die Kartoffel dem herrschenden Brotmangel abhelfen könne.

Am 5.Mai 1747 werden die ersten Kartoffeln gesetzt. Zum »Nachsetzen« kaufte der schon erwähnte Neubauer noch einmal 1½ Scheffel. Neubauer erstellt für den Verwalter der königlichen Schatulle eine Abrechnung über die ihm gegebenen 450 Taler; bemerkenswert ist, daß er für Dung kein Geld ausgibt, da ja gerade die schlechten Sandböden für den Kartoffelanbau herangezogen worden sind. Zwei Jahre später soll in der Altmark[24] ein weiterer Anbauversuch stattgefunden haben.

22 Nach dem Landbuch der Mark Brandenburg von 1375 entsprach ein Hohlmaß Wispel (chorus) 24 Scheffeln.

23 Hier stand das Schloß der ursprünglich hugenottischen Familie von Humboldt. Tegel ist der einzige Ort Berlins, der bei Goethe erwähnt wird: »Das Teufelspack, es fragt nach keiner Regel / wir sind so klug, und dennoch spukt's in Tegel.«

24 Der Name Altmark erschien erstmals 1304 – Antiqua Marchia (Alte Mark) – und bezieht sich auf ihre Bedeutung als westelbisches Ausgangsgebiet bei der Einrichtung der Mark Brandenburg. Als Ganzes gehörte sie seit der Gründung der Mark Brandenburg zu dieser Markgrafschaft. Die Altmark, im östlichen Teil Brandenburgs, ist das Gebiet, in dem im Norden Salzwedel (und dann im Uhrzeigersinn) Wittenberge, Webern, Havelberg, Tangerhütte, Rathenow, Burg bei Magdeburg, Brome, Wittingen und Bodenteich liegt – mit Stendal und Gardelegen als größeren Ortschaften.

Die Historikerin Antonia Humm berichtet von einem weiteren Kartoffelanbau, der von König Friedrich II. gefördert wurde. Danach soll der »Canonicus von Czeska«[25] den König gebeten haben, ihm ein Feld für Kartoffelanbau zu überlassen. Friedrich II. gab im November 1748 die Anweisung, dem Bittsteller ein Stück Heideland von 200 Morgen zu überlassen:

> »Wir haben auf allerunthänigstes Ansuchen des Canonicus Czesca den Land-Rath Jagow in der Alten Marck vor einiger Zeit anbefohlen, einen Platz, der sonst zu nichts zu gebrauchen ist, zum Artoffel-Bau auszusehen.«

Der Land-Rath findet einen solchen Platz unweit Salchau und der König schreibt:

> »Als befehlen Wir Euch hiedurch in Gnaden, diesen Platz … dem Canonico Czeska zum Artoffel-Bau anweisen zu lassen.«

Es ist durchaus denkbar, daß Friedrich II. von Voltaire[Anm.25a] erfuhr, daß die französischen Soldaten nach Einführung der Kartoffel in Frankreich durchschnittlich um mehr einen Zentimeter größer geworden waren als bei einer Ernährung ausschließlich mit Getreide; das wird darauf zurückgeführt, daß mit der Pomme de terre eine dauerhafte erhöhte Kalorienzufuhr für die Bevölkerung gewährleistet wurde.[26]

Am 18.Juli 1748 befiehlt Friedrich II. durch die Kurmärkische Kriegs- und Domänenkammer allen kurmärkischen Ämtern, Kartoffeln anzubauen, insbesondere auf den »ingraten«, den undankbaren Äckern. In diesem Befehl ordnet der König auch an, daß über die Anbauerfolge Bericht zu erstatten sei. Die beste Ernte der neuen Frucht erfolgt im Jahr 1749. In Potsdam erbringt die Kartoffel den 12-Fachen Ertrag aus der Aussaat von 1⅔ Wispeln, in Brandenburg und Mittenwald das 7-Fache, in Trebbin das 3½-Fache, in Zossen das 13-Fache, in Treuenbrietzen das 22-Fache und in Beelitz, wo die Rübchen wachsen, und in Werder, eine Insel in der Havel, sogar das 24-Fache.

1747 ist Friedrich soweit, die Oder im gesamten Bruch bewallt zu haben und aus der Peuplierung des Landes den entsprechenden Nutzen zu ziehen. Die Kolonisten wurden für 10 Jahre Befreiung (für preußische Kolonisten nur 6 Jahre) von allen Abgaben und Freiheit von der Militärpflicht gewährt und außerdem gab es noch eine Gratifikation. Aber: Er ordnete auch für diese neuen Lande den Kartoffelanbau an, diese Frucht, die doch nur für die Schweine gut war. Erst die »Generosité« des »getreuen Chur- und Neu-Märkischen Adels« führte zum erweiterten Kartoffelanbau – es war ja keine Nahrung für den Junker.

Ab Im Jahr 1750[27] erscheinen in den Altenteils-Verschreibungen der Dörfer auf dem

---

25 Bei dem »Canonicus von Czeska« könnte es sich um Johann Christoph (von) Stecher handeln, der u.a. Kanonikus beim Kollegiatstift St. Gangolf in Magdeburg war und Beziehungen nach Czeska, damals Zinzendorf, unterhielt. Stecher hatte in Halle die »Latina« von August Hermann Francke besucht, studierte dann dort Jura, wechselte in den Verwaltungsdienst und wurde außerordentlich früh am 22. August 1729 zum Kriegs- und Domänenrat ernannt. Er war Pächter der königlichen Salinen in Halle an der Saale und Schönebeck sowie Erbherr auf Beuchlitz und Schlettau.

26 Die Untersuchung betraf mehr als 13.000 französische Soldaten, die zwischen 1658 und 1770 geboren waren.

27 Um die Mitte des 18.Jahrhunderts setzte eine Entwicklung ein, die »der Sieg des kalendarischen Alters über das soziale Alter« genannt wird. »Nicht mehr nur die sozialen Kontexte begründen Rechte und Pflichten, sondern die schlichte Zahl der Jahre, die seit der Geburt vergangen sind.« Der sogenannte Ruhestand wurde ein immer längerer Lebensabschnitt. Auch das eine Folge des Kartoffelanbaus. Und umgekehrt: Da nur noch wenige Kartoffeln in Deutschland gegessen werden, kann man die Arbeitsphase – so wie es die Sozialdemokraten wollen – ins Unendliche (bei 67 sind wir ja schon) verlängert werden. Die Leute hätten nicht so viel Pasta essen sollen!

Barnim[28] Verpflichtungen, den Altvorderen »etwas Kartoffelland« zu reservieren.

Wie in anderen Gegenden wurde die Kartoffel zuerst in den Gärten angebaut – der Befehl des fernen, in Potsdam und Berlin residierenden Königs hin oder her – und erst 1786 wurde der Kartoffelanbau auf den Feldmarken im größeren Umfang betrieben.



Die Papiermühle von Ulman Stromer vor Nürnbergs Toren

Die Erträge waren – nach einem Bericht aus dem Jahr 1773 – bei Aussaat von 6 Wispel nur dreimal so hoch (etwa 17 Wispel). Parallel mit dem Kartoffelanbau auf dem Barnim wurde der schon vom Großen Kurfürsten eingeführte Tabakanbau verstärkt. 1794 werden in Gusow die »gemeinen rothen Winter-Erdäpfel« und die »Vieh- oder Futteräpfel«, die auch »Schweine-Äpfel«, »englische«, »ausländische« oder »irische« Erdäpfel genannt wurden, angebaut. Die »Viehäpfel« wurden wegen ihres »herben« oder »geilen« Geschmacks nur an das Vieh verfüttert; wegen der Transportprobleme verblieben die Kartoffeln meist in der Region. Angebaut wurden die Knollen für die Bürger in den wenigen Städten, die doch nur größere Dörfer waren.

Rund ein Jahrzehnt später (1802) schreibt der Hamburger Gutsbesitzer Freiherr Caspar von Voght mit einem Mustergut in Flottbek vor Hamburg an Thünen, daß der Kornbau in der Nähe einer großen Stadt mit Verlust verbunden sein müsse und nur wegen des Fruchtwechsels und des Klees angebaut werde – ja, da ergibt sich somit zwangsläufig der Kartoffelbau. Voght betrieb in Klein-Flottbek bei Hamburg einen Musterbetrieb nach englischem Vorbild, dem er 1797 eine landwirtschaftliche Versuchsschule anschloß.

Es ist jedoch äußerst unwahrscheinlich, daß die Hausgärten als die wertvollsten Teile des einem Bauern zur Verfügung stehenden Landes für Viehfutter-Pflanzungen verwendet wurden, zumal die Gärten sicher nur klein gewesen sein werden. Was im Hausgarten gepflanzt wurde, diente der menschlichen Ernährung, eher sogar noch für die Fest- und Sonntagsessen. Natürlich wurden Überschüsse ans Vieh verfüttert, aber das war's denn auch.

Der Waldbestand wird in dieser Zeit auch vernichtet wegen der aufkommenden Sitte der Bürger, ihre Fenster mit Glas zu verschließen. Die Glasindustrie in Preußen führte zu einer deutlichen Reduzierung des Waldes. Arbeit in der Glasmacherei gehörte zu den typischen Hungerleiderberufen, da der Stücklohn erst nach Abschluß der »Hitzereise«[Anm.29] (bis zu

28 Der Barnim ist ein Landkreis in Brandenburg. Er ist benannt nach dem Höhenzug und ehemaligen Kreis Barnim. Der Landkreis Barnim grenzt im Norden an die Uckermark, im Westen an den Landkreis Oberhavel, im Süden an Berlin und Märkisch-Oberland und im Osten an die Oder. Der Höhenzug Barnim ist eine eiszeitlich gebildete Hochfläche und gleichzeitig eine historische Landschaft im mittleren und nordöstlichen Brandenburg und im Norden und Nordosten Berlins. Als Teil der in der Weichseleiszeit, die um 10.000 v.u.Z. endete, gebildeten Zone der Brandenburgischen Platten und Urstromtalungen besteht der Barnim aus Grundmoränen, einem Endmoränenzug und Sandflächen zwischen dem Warschau-Berliner Urstromtal, das bis Friesack reicht, sich dort mit dem Thorn-Eberswalder Urstromtal vereinigt und schließlich in das Elbe-Urstromtal übergeht.

48 Wochen) ausbezahlt wurde, und gar manches Mal in Form von Naturalien. Glasmacher mußten daher nebenbei kleine Landwirtschaften mit Krautacker, Kuh und Weide betreiben. Jetzt schließt sich auch wieder der Kreis zur Kartoffel; böhmisches Glas und erste Kartoffelanpflanzungen lagen geographisch genauso beieinander wie Glasmacherei und Knollenanbau im Bayerischen Wald.

Der erhöhte Bedarf an Papier zur Herstellung von Streitschriften (»Der Papierverbrauch ist ein Maßstab für die Kulturhöhe eines Volkes«, hat mal jemand gesagt) während der Reformationszeit und von »Herbarien« führte zum Anwachsen des »neptunischen« Gewerbes – die Buchdruckerei[30] wird eine der aufstrebenden »Industrien«; es entstanden ausgesprochene Papiermacherregionen wie in Sachsen und um Nürnberg (schon 1390 gründete Ulman Stromer [1329–1407] die erste deutsche Papiermühle an der Pegnitz[31]). Auch bei diesem Gewerbe ist festzuhalten, daß sie sich besonders in den Gebieten entwickelte, in denen der Kartoffelanbau frühe Erfolge zeigte: zu jeder Papiermühle gehörte ein bestimmter Bezirk, in denen Lumpensammler[32] (»Klüngelkerl« im Ruhrgebiet genannt) das Monopol zur Sammlung von Hadern hatten – eine Arbeit, die ungesund war und schlecht entlohnt wurde; nur der Kartoffelanbau machte es möglich, die mitarbeitende Familie zu ernähren.

Auch die sonstige Holzverarbeitung nimmt einen großen Aufschwung durch die Reformation, denn bis zur Reformationszeit gab es weder Bänke noch Kirchenstühle im Kirchenschiff. Man stand oder kniete während der Messe, die Frauen von den Männern streng gesondert (also wie heutzutage noch im Islam und in den orthodoxen jüdischen Gemeinden). Vielleicht ist auch die körperliche Bequemlichkeit ein Faktor für den Erfolg der Reformationsidee.

Die Förderung des preußischen Handels durch Kanal- und Straßenbauten[33] und die Privilegierung von Manufakturen seit Mitte des 17.Jahrhunderts durch die preußischen Herrscher verstärkte notwendigerweise die Macht des Königs. Der forcierte Anbau der Kartoffel auf königlich-staatlichen und neugewonnenen Gütern griff die alte ökonomische Macht der Feudalherren an: Aus diesen königlichen Domänen (»Chatoulle-Siedlungen«) kommt später der große Teil der zentralverwalteten Einnahmen. Diese Domänengüter

---

30 Schon Ende des 15.Jahrhunderts traten die einzelnen Sparten – die Buchdrucker (Typographi), die Buchhändler oder Buchführer (Bibliopolae), die Buchbinder (Bibliopägae) und die Schriftgießer – getrennt auf.
1612 gelang es den Buchdruckern in Jena, in die Reihen der Civis Academici aufgenommen zu werden, was mit etlichen Privilegien verbunden war. In Jena, weil doch die Buchdrucker große Trinker waren, hieß das Bier »Jänischer Dorfteufel«, was für die Qualität des Getränks spricht, denn damals galt noch das bayerische Reinheitsgebot (was sowieso nur ausländische Biere von deutschen Schankwirtschaften fernhalten soll).

31 Ulman Stromer unternahm Geschäftsreisen, u.a. auch in die Lombardei und kam dort mit der Papierherstellung in Berührung. Am südlichen Arm der Pegnitz übernahm er die Gleißmühle. Stromer ließ die Mitarbeiter Clos Obsse und Jörg Tirman und Erben einen Eid ablegen, die Kunst der Papierherstellung geheim zu halten (eine damals übliche Praxis bei Erfindungen zur Sicherung eines Monopols). 1390–1394 leitete Stromer die Papiermühle und verpachtete sie dann gegen eine Pacht von »30 Ries gross Papier« an Jörg Tirman. Die »Schedelsche Chronik« von 1493 zeigt die früheste Darstellung einer Papiermühle auf dem Bild der Stadt Nürnberg. Die Gleißmühle brannte 1479 ab.

32 Lumpensammler war ein ehrenwerter Beruf. Der Mangel an Lumpen und der gleichzeitige Anstieg des Papierverbrauchs – in der Kirche sollte zumindest das Neue Testament liegen und jeder (evangelische) Christ solle die Bibel lesen können –, führte zur Entwicklung von Papier aus anderen Materialien.

33 Andererseits behinderte die Zoll-Politik Friedrichs II. eine vernünftige Ausnutzung dieser Kanäle und Handelsstraßen, da hierfür – wie schon bei den früheren Raubrittern – Durchfahrtszölle verlangt wurden.

(Anfang der 1740er-Jahre gab es etwa 330 Domänen in der Mark Brandenburg) hatten in Preußen nicht nur die Funktion, den Staatshaushalt anzureichern, sondern sollten zugleich Musterbetriebe sein und den Bauern die neuesten landwirtschaftlichen Erkenntnisse beispielgebend vermitteln.

Friedrich II. setzt sich insbesondere bei seinem besonders reaktionären pommerschen Adel für die Aufhebung der »Schollenabhängigkeit« der Bauern ein, denn dies sicherte ihm, neben seiner Einwanderungspolitik, die Menschen dauerhaft für seine Domänen und damit seine Einnahmen. Irgendwelche Humanitätsgedanken waren ihm in diesem Zusammenhang sicherlich fremd; zugleich konnte sich in den neuen Dörfern Kleingewerbe entwickeln, das dem König zusätzliche Steuereinnahmen verschaffte, aber auch Preußen wirtschaftlich voranbrachte.



Jüdische Lumpensammler in Masuren (Preußen)
(Nach einem Gemälde von Ernestine Friedrichsen)

In einem Brief an August Bebel, den Vorsitzenden der Sozialdemokratischen Arbeiterpartei, bewertete Friedrich Engels 1874 diese Politik:

> »Das Kartoffelstück, die Kuh und das bißchen Ackerbau erlaubt die Arbeitskraft unter den Preis zu verkaufen, er zwingt dazu, weil es den Arbeiter an die Scholle fesselt, die ihn doch nur zum Teil ernährt.«[34]

Die Bauernstellen waren zu Nebenerwerbsstellen herabgesunken. Die nichtlandwirtschaftliche Arbeit gegen Lohn hielt diese Rest-Bauern und ihre Familien mehr schlecht als recht am Leben. Textilarbeiten, Arbeiten im Bergbau, Heimindustrie aller Art (Weihnachtsschmuck im Erzgebirge, Uhren in der Schweiz und im Schwarzwald, Glasbläserei im Böhmerwald), Uhrenindustrie in Sachsen) wurden in diesen Gebieten typisch.

Die Befreiung der Bauern vom Joch der Feudallasten und Frondienste bot König Friedrich II. zugleich die Möglichkeit, einerseits Bauern für neue Besiedlungsprojekte zu finden (obwohl er für die neuen Ländereien keine »eigenen« Bauern nehmen wollte und dies sogar untersagte – erfolglos) und in anderen Provinzen des Deutschen Reichs anzuwerben, andererseits dem Adel ein zusätzliches Einkommen zu sichern. Aber ganz so massiv wollte der König seine »Bauernbefreiung« doch nicht durchsetzen, war doch die gesamte Landwirtschaft auf die von den Bauern zu leistenden Frondienste abgestellt. Im »Politischen Testament« Friedrichs II. von 1752 schreibt er, daß er den Bauern die Frondienste erleichtert hat:

> »Statt sechs Tage in der Woche, wie früher, haben sie jetzt nur drei Tage zur Fron zu arbeiten.«

---

34 Kann diese Feststellung Engels' auf die 1990er-Jahre übertragen werden? Wären die Maßnahmen »zur Sicherung des Standortes Deutschland« möglich, wenn die Arbeiter ihren Wohnort ohne Verlust ihres Reihenhauses wechseln könnten? Und: Die Umsätze an Saatgut für den Kleingarten sind seit Mitte der 1980er-Jahre deutlich angestiegen!



Frondienste

Und im Übrigen mußten 40 Prozent des Reinertrags der »freien« Höfe an den Fiskus abgeführt werden – ein Steuersatz[35], der sogar die Deutsche Post (was mit der Post-Firma DHL und den »KEP«, den Kurier-, Express- und Paketfachkräften vulgo Briefträgern, gar nicht so unwahrscheinlich ist!) und selbst die Berliner Hertha BSC (der Hauptaktionär mit 78,8 Prozent ist das US-amerikanische Privat-Equity-Haus 777 Partners) veranließe, den Wirtschaftsstandort Deutschlands zu verlassen. Zusätzlich mußten die Frondienste geleistet werden (denn ohne diese wäre der Agrarstaat zusammengebrochen).[36]

»Den Staat gab uns der Alte Fritz,
Dazu die Kartoffel als kluger Mann.
Weil sie allein, merk' dir den Witz,
in Not das Volk erhalten kann.«

Frondienste wurden am ausgeprägtesten in Osteuropa eingefordert; in Polen (zum Beispiel) werden sie 1600 auf 6 Tage je Woche ausgedehnt und im preußischen Schlesien[37] wird 1798 festgelegt, daß die Bauern eine unbegrenzte Anzahl Frondienste zu leisten hätten. Auf den Staatsdomänen Friedrichs II. und in Ostpreußen herrschten weniger strenge Regelungen, was unter anderem die Attraktivität dieser Neusiedlungen ausmachte.



An diesen Kartoffeln erkennt man das Solanin

Die Frondienste waren »notwendig«, damit der Gutsherr landwirtschaftliche Produkte über den eigenen Bedarf hinaus exportieren konnte und sich seinen eigenen Neigungen, zum Beispiel dem Offiziersdienst in der Armee, hingeben konnte. Nach wie vor mußten die Pächter den alten (hergebrachten) Verpflichtungen nachkommen; schlesische Spinner und Weber zahlten nach ihrer »Befreiung« einen Grundzins, an manchen Orten außerdem Spinn- und Webezinsen, Schulgelder und Schutzgelder und mußten außerdem die alten Handdiensttage ableisten.

Auch in den von den Brüdern Grimm (Jacob Grimm und Wilhelm Grimmgesammelten Märchen kommen die Frondienste vor, z.B.in »Der kleine Klaus und der große Klaus«:

35 Neidhart (von Reuenthal), einer der bedeutendsten und fruchtbarsten deutschsprachigen lyrischen Dichter im 13.Jahrhundert:

»Mein lieber Landesherr, / senkst du meinen Steuersatz, / setz ich mich für deine Ziele ein, / werde deinen Ruhm in Wort und Ton verkünden.«

36 Die Erfahrungen mit den Frondiensten nahmen die imperialistischen Länder mit in ihre Kolonien; im französischen Afrika mußte die Ur-Einwohner unter der Trikolore dienen, Steuern zahlen und der Administration 12 Tage im Jahr ihre Arbeitskraft zur Verfügung stellen.

37 Im »preußischen Schlesien«: 50 Jahre früher war's noch österreichisch. Aber weder Österreicher noch Preußen, weder Polen noch Deutsche nahmen Rücksicht auf die ursprünglichen Bewohner, auf die Schlonsaken: »Jo nie jest ani Polok, ani Niemic. Jo est Slonzok.« Über die europäische Anerkennung als »nationale Minderheit« wird wohl der Europäische Gerichtshof in Straßburg entscheiden müssen.



Edict

den

erleichterten Besitz

und

den freien Gebrauch des Grund-Eigenthums,

so wie die persönlichen Verhältnisse

der

Land-Bewohner

betreffend.

Mémel, den 9ten October 1807.

Königsberg,

gedruckt in der Königl. Preuß. Hartungschen Hof-Buchdruckerey.

Titelseite »Edict den erleichterten Besitz und den freien Gebrauch des Grund-Eigenthums ... betreffend« vom 9.Oktober 1807. Gedruckt in der Königl. Preuß. Hartungschen Hof-Buchdruckerey in Königsberg.

In Preußen wurde 1799 die Leibeigenschaft der Domänenbauern, also der Güter, die dem Staat gehörten, im Rahmen der preußischen Agrarverfassung aufgehoben. Das sog. Oktoberedikt vom 9.Oktober 1807 hob die Erbuntertänigkeit der rechtlich bereits bessergestellten Privatbauern auf und kündigte eine Ausweitung auf weitere bäuerliche Bevölkerungsschichten an. Es blieb wegen der fehlenden Regelungen zur Ablösung des bearbeiteten Landes zunächst aber weitgehend wirkungslos.

»Die ganze Woche hindurch mußte der kleine Klaus für den großen Klaus pflügen und ihm sein einziges Pferd dazu leihen. Dafür half ihm der große Klaus mit seinen vier Pferden am Sonntag. Dann freute sich der kleine Klaus und knallte mit der Peitsche über die fünf Pferde vor seinem Pflug, und wenn die Leute an seinem Acker vorbeigingen, so schrie er: ›Hüh, alle meine fünf Pferde.‹«

Aber der große Klaus schlägt ihm das einzige Pferd tot,

»da weinte der kleine Klaus bitterlich, denn nun hatte er kein Pferd mehr«.

Aber, am Schluß, da steckt der kleine pfiffige Klaus den großen dummen Klaus zusammen mit Wackersteinen in einen Sack und läßt ihn in den Weiher fallen. So gerecht ging's in der Wirklichkeit nicht zu.

Die sogenannte Befreiung der Bauern im Jahr 1749 in Schlesien, 1752 in Ostpreußen, 1763 in Brandenburg und Pommern und erst 1774 in Westpreußen war für den sich »freikaufenden« Bauern so teuer, daß es de facto noch jahrzehntelang bei der Leibeigenschaft[Anm.38] blieb, die erst zwischen dem 11. und 13.Jahrhundert ihre starke Ausprägung erhalten hatte. Bis dahin hatten sich die Bauern gemeinschaftliche Regelungen gegeben in der Allmendewirtschaft; Holzgrafen und Deichgrafen (mit dem »Spatenrecht«) waren gewählte Amtsträger in der gemeinsamen Nutzung und Verwaltung der um die Siedlungen herum liegenden Flächen.

Erst in der Frühzeit des Feudalsystems kamen die von den Königen und Herzögen eingesetzten Funktionen hinzu – in den Meierhöfen, in den Freiherrensitzen und in Vogteien: »Lohnabhängige«. Die preußische Bauernbefreiung galt zudem nur für die größeren Höfe, die ausreichend »Ackernahrung« boten, gewisse Frondienste wurden nicht einmal auf dem Papier abgeschafft.

Getreide-, Rüben- und Kartoffelanbau auf den Staatsdomänen war notwendig für das Erstarken der königlichen Gewalt. Zugleich band schon der Große Kurfürst den Adel in das stehende Heer ein, in dem der Soldatenkönig und nach ihm der »Alte Fritz« die Offiziersstellen für den Adel reservierte; Friedrich II. ermöglichte dem adligen Offizierskorps zudem erhebliche Nebeneinkünfte, in dem er (wie schon der Soldatenkönig) gestattete, die Soldaten für 8 bis 10 Monate im Jahr auf den Landgütern zu beschäftigen und die Ausrüstung der Soldaten für eigene Rechnung vorzunehmen.

Aus Anlaß der Hungersnot 1743 oder 1744 (der Scheffel Roggen kostete 1 Taler 8 Groschen) erhält der pommersche Ort Kolberg aus des »Großen Friedrich II. versorgender Güte« ein Geschenk, das noch völlig unbekannt ist: Kartoffeln. Durch Trommelschlag in

der Stadt und in den Vorstädten wird bekanntgegeben, daß jeder Gartenbesitzer sich beim Rathaus einzufinden habe, »um sie mit der königlichen Gnade bekannt zu machen« (so ist es in einer Anekdote über diese Begebenheit formuliert). Die Ratsmitglieder zeigten der versammelten Menge die neue Frucht und verlasen die königliche »umständliche« Anweisung, wie die Kartoffel gepflanzt, bewirschaftet und zubereitet werden müsse. In der Aufregung einer solchen Versammlung begriffen die malträtierten Bürger nicht, was es denn mit den Knollen auf sich habe und warfen diese – nach Degustation der rohen Kartoffel – den Hunden vor, die daran schnupperten und sie schließlich auch verschmähten; damit war das Urteil gesprochen:

> »Die Dinger riechen nicht, und schmecken nicht; und nicht einmal die Hunde mögen sie fressen. Was wäre uns damit geholfen?«

Zugegeben, die damalige Kartoffelqualität entsprach nicht dem heutigen Supermarkt-Standard, denn die unregelmäßige Knolle hatte große, tiefliegende Augen, und – wichtiger – soll einen kratzigen Geschmack gehabt haben, und auch Brennen im Hals wird nach dem Kartoffelverzehr genannt; dies kann an dem im Vergleich zu heute deutlich höheren Solaningehalt der Erdäpfel gelegen haben.

Da die Bürger die neue Frucht nicht »ordnungsgemäß« anbauten oder sie gleich auf den Kompost warfen, wurde seitens des Rates eine »allgemeine und strenge« Kartoffelschau durchgeführt und den Kolbergern[39], die die Kartoffel nicht angebaut hatten, eine Geldbuße auferlegt. Der Seefahrer (u.a. Obersteuermann auf einem Sklavenschiff), Eigner einer Quatze (für den Transport lebender Fische) und Verteidiger Kolbergs Joachim Nettelbeck schreibt dazu:

> »Das gab wiederum großes Geschrei, und diente auch eben nicht dazu, der neuen Frucht an den Bestraften bessere Gönner und Freunde zu erwecken.«

Ein Jahr später wurde erneut eine Ladung Kartoffeln nach Kolberg gesandt; diesmal wurde ein schwäbischer »Landreuther«[Anm.40] namens Eilert mitgeschickt, der des Kartoffelbaus kundig und den Kolbergern bei der »Auspflanzung« behilflich war und ihre weitere Pflege besorgte. Aber erst 1785 entdeckt der Verteidiger seiner Heimatstadt und Patriot Nettelbeck auf einer Reise nach Ostpreußen bei Stargard Kartoffeln, die auf freiem Felde gepflanzt sind.

Die Kolberger wiesen auch darauf hin, daß die Kartoffel nicht in der Bibel erwähnt sei.[41] Mit ihrer Bibel-Auslegung waren die Kolberger nicht allein: Die presbyterianische Geistlichkeit Schottlands, die an die vorherbestimmte Gnadenwahl[42] und ihr Gegenteil (die Prädamnation) glaubte und wegen fehlerhafter Bibel-Interpretation der Kartoffel

---

39 Wenn die Bürokraten des Königs darauf verwiesen hätten, daß Kartoffeln gegen Vampire helfen (und nicht nur Knoblauch), eine Angst, die mehrere Jahrhunderte zurückreicht, dann hätten sich die Bauern um die Saatknollen gestritten. Aus Kolberg kommt übrigens der berühmte Magnus Hirschfeld, der erste deutsche Sexualforscher.

41 Die Griechen haben dazu eine nette Anekdote: Nachdem Pythagoras von Samos das Hypotenusenquadrat entdeckt hatte, opferte er den Göttern eine Hekatombe Rinder, und seitdem, so sagen die Griechen, brüllen die Ochsen immer los, wenn etwas Neues erfunden wird. Die 100 Rinder, die Pythagoras dem Zeus für die Erkenntnis opferte, waren kein zu großes Opfer für das bewußte Quadrat unter dem rechtwinkligen Dreieck: $a^2 + b^2 = c^2$.

42 Die Prädestination des Genfer Reformators Johannes Calvin (1509–1564) geht davon aus, daß alles im Leben eines Menschen vorherbestimmt ist – also ist kein Versicherungsschutz und keine Pensionskasse erforderlich. Außerdem wird an Adam und Eva als historisch reale Menschen geglaubt, an Himmel und Hölle als (fast) geographisch festzumachende Orte und an ein Leben nach dem Tod. Der Papst ist der verkörperte Antichrist, Beelzebub sitzend in Rom.

keine Chance geben wollte, widersetzte sich mit dem selben Argument dem Kartoffelverzehr, es sei ein gottloses, ein »amoralisches« Gemüse, denn sie sei ja auch Nahrung der indianischen Heiden.

»Du sollst nicht essen, was dem Herrn ein Greuel ist«, heißt es im 5.Buch Mose. Aber damit war gemeint Kamel und Klippdachs, Hase und Schwein, Adler, Habicht, Fischaar, Geier, Weihe, Rabe, Strauß, Nachteule, Kuckuck, Sperber, Käuzchen, Schwan, Uhu und Fledermaus, Rohrdommel, (Klapper-)Storch, Reiher und Häher, Wiedehopf, Schwalbe, Wiesel und Maus, Kröte, Gecko, Molch und Eidechse, Blindschleiche und Maulwurf. Sowie alles, was im Wasser lebt und weder Schuppen noch Flossen hat (Nixen?), ferner alles Kleingetier, das Flügel besitzt und auf vier Füßen geht. Nicht die Kartoffel und nicht die Heuschrecke waren verboten.

Nun, Johann Adam Jakob Ludwig, Postschreiber und Musikschriftsteller in Hof, widerlegt in seiner »Abhandlung von den Erdäpfeln. Historische Untersuchung von den ersten Erdäpfeln im Baireutischen und benachbarten Landen«, 1770 in Bern gedruckt, diese theologisch begründete Ablehnung der Kartoffel:

> »Es versichert uns der älteste Geschichtsschreiber Moses[Anm.43] in dem ersten Kap. seines ersten Buches, daß Gott sprach: Es lasse die Erde aufgehen Gras und Kraut, das sich besame, und fruchtbare Bäume, da ein jeglicher nach seiner art frucht trage, und habe seinen eigenen saamen bey ihm selbst auf erden. Und es geschah also. Und die Erde lies aufgehen Gras und Kraut, das sich besämete, ein jegliches nach seiner art, und bäume, die da frucht trugen, und ihren eigenen saamen bey sich selbst hatten, ein jegliches nach seiner art. Und Gott sah, daß es gut war. Eine genaue betrachtung dieser worte gäbe anlas viele blätter damit zu füllen. Mich aber kurz zu fassen, so kann die gedoppelte wiederholung einerley sache nicht ohne ursache geschehen seyn. So ich recht denke, so hat der heilige Schriftsteller einmal vor alle zum grunde legen wollen, daß auch im kräuterreiche nichts neues zum vorschein komme, welches nicht an dem dritten tage der schöpfung gemacht worden wäre. Denn dahin zielet er auch zum anfangs des 2ten Kapitels mit den worten: Also ward vollendet Himmel und Erde mit ihrem ganzen heeren, das ist, mit allem, was im Himmel und auf Erden ist. Demnach ist sonnenklar, daß die Erdäpfel so alt seyn, als man bis auf gedachten dritten Tag der Schöpfung zurückzählet.«


Dr. J. G. A. Lugol's
Untersuchungen und Beobachtungen
über die Ursachen der
Skrofel-Krankheiten.
Eine gekrönte Preisschrift.
Deutsch
von Dr. L. von Haxthausen.
(Für Aerzte und Laien)
Zweite Ausgabe.
Wiesbaden:
Wilhelm Friedrich's Verlag.
1855.

Titelseite »Untersuchungen und Beobachtungen über die Ursachen der Skrofel-Krankheiten« von Dr. Jean Guillaume Auguste Lugol, Deutsch von Dr. Ludowine von Haxthausen. Gedruckt 1855 von Wilhelm Friedrich's Verlag Wiesbaden.

Ludwig gibt aber zu, daß er nicht wisse, »ob sie aber auch eine frucht des Paradieses gewesen«. Vielleicht gibt er deshalb noch eine Empfehlung:

»Den Schweinen werden sie gekocht und mit den händen zerdrukt, oder auch ge-

stampft, mit geschrotener gerste oder haber, oder mit kühmilch zu fressen gegeben. Sie machen selbige sehr fett, und geben weissen spek und schmeer, vielmehr und besser als vom getreide und schrote allein.«

Aus der Inka-Göttin »papa-mama« wurde in Europa einer der vielen Teufel; aus seinem Speichel, so hieß es kirchlicherseits, sei die Kartoffel entstanden und deshalb führe ihr Verzehr zu Schwachsinn und Sünde. Aber es wurde auch das »klassische« Argument vorgetragen, Kartoffeln würden Skrofeln verursachen und die Syphilis[44] käme auch daher. Friedrich Engels schreibt noch im Jahr 1876 (in »Anteil der Arbeit an der Menschwerdung des Affen«):

»Die Verbreiter der Kartoffel in Europa wußten nicht, daß sie mit den mehligen Knollen zugleich die Skrofelkrankheit[45] verbreiteten. Und so werden wir bei jedem Schritt daran erinnert, daß wir keineswegs die Natur beherrschen, wie ein Eroberer ein fremdes Volk beherrscht, wie jemand, der außer der Natur steht – sondern daß wir mit Fleisch und Blut und Hirn ihr angehören und mitten in ihr stehn, und daß unsre ganze Herrschaft über sie darin besteht, im Vorzug vor allen andern Geschöpfen ihre Gesetze erkennen und richtig anwenden zu können.«

Und weiter in Bezug auf Irland:

»Wir erwähnten die Kartoffel und in ihrem Gefolge die Ausbreitung der Skrofeln. Aber was sind die Skrofeln gegen die Wirkungen, die die Reduktion der Arbeiter auf Kartoffelnahrung auf die Lebenslage der Volksmassen ganzer Länder hatte, gegen die Hungersnot, die 1847 im Gefolge der Kartoffelkrankheit Irland betraf, eine Million kartoffel- und fast nur kartoffelessender Irländer unter die Erde und zwei Millionen über das Meer warf?«

Friedrich Engels hat hier wohl die Schlempemauke (Kartoffelausschlag[46]), die einen juckenden Hautausschlag mancher Tiere nach dem Verfüttern von Kartoffelkraut und Kartoffeln verursacht, auf den Menschen übertragen. Aber es kann auch sein, daß einige Kartoffelsorten anfänglich nicht schmeckten und auch Hautausschlag verursachten; nach – vermutlich – einem Anbau-Verzicht solcher Kartoffeln setzte sich die heutige Knolle durch.

---

44 Wie hieß es doch so passend: »Da würd es böser Kratz und Grind / Das Fleisch mir von den Beinen schwind / In Summa all mein Fleisch in Hosn / Würd mir gestolen von Frantzosn.« Die Damen der sog. besseren Gesellschaft im 18.Jahrhundert trugen schwarzsamtene künstliche Schönheitsfleckchen im Gesicht (was ganz reizend aussieht), um ihre Syphilispusteln zu verbergen. Und in kleinen Döschen hatten sie keine Bonbons, sondern Quecksilberpillen.

45 Friedrich Engels mag sachkundig über den »Ursprung der Familie« referiert haben, aber für den Ursprung der Kartoffel fehlte ihm das erforderliche Wissen. In »Die deutsche Ideologie« heißt es ergänzend:

»Die Baumwolle, die Kartoffel und der Branntwein sind Gegenstände des allgemeinsten Gebrauches. Die Kartoffeln haben die Skrofeln erzeugt; die Baumwolle hat zum großen Teil die Schafwolle und das Leinen verdrängt, obwohl Leinen und Schafwolle in vielen Fällen von viel größerem Nutzen sind, sei es auch nur in hygienischer Beziehung.«

46 Schlempemauke (Fußmauke, Fußgrind, Fußräude) ist ein Hautausschlag der Rinder, der in der Regel an den Hinterfüßen, seltener an den Vorderfüßen, bisweilen auch an andern Körperteilen auftritt. Die Haut näßt, wird wund und bedeckt sich mit Borken. Bei Vernachlässigung werden die Tiere allgemein krank und können zugrunde gehen. Die Schlempermauke wird veranlaßt durch einen nicht näher bekannten giftigen Stoff, der sich reichlich in der Kartoffelpflanze finden oder unter gewissen Umständen bilden muß. Sie entsteht im Allgemeinen nur bei Verfütterung zu großer Mengen von Schlempe ohne genügende Beigaben von Kraft- und Trockenfutter, doch wirkt manche Schlempe leichter schädlich und bisweilen kann schon Fütterung von Kartoffeln und Kartoffelkraut ähnliche Wirkung haben. Der giftige Stoff wird sicher mit Exkrementen und Harn ausgeschieden. Die Beschmutzung der Füße beim Liegen in der Streu erklärt ihre vorzugsweise Erkrankung.

Da kann man es der geistlichen Obrigkeit im pommerschen Kolberg über 100 Jahre früher nicht verübeln, daß sie sich auf 1.Mose, Kapitel 30, bezieht, in der Ruben »Liebesäpfel« auf den Feldern findet und Rachel um dieser Knollen willen den Jakob für eine Nacht an Lea ausleiht. Hier mischt sich die bekannte aphrodisisierendeWirkung der Knollen mit der Kenntnis Luthers über die Früchte aus der Neuen Welt.

Friedrich II. unternimmt 1750 mit dem ersten der sog. »Kartoffelbefehle« einen erneuten Versuch, die Kartoffel auf den preußischen Äckern heimisch zu machen, mit landesväterlicher Güte und Trommelschlag und geziemenden Zeremoniell: Er droht Pächtern und Bauern an, die sich seiner Empfehlung widersetzen, daß ihnen nicht »die geringste Remission bey Mißwachs und anderen Unglücksfällen angedeihn werde«. Seine Dekrete zur Einführung der Kartoffel ließ Friedrich II. – so wird behauptet – seinen harthörigen Landeskindern mit dem Stock einbleuen. Vor den Rathäusern wurden Kartoffeln als Saatgut an die Bauern verteilt: Wenn man vom Rathaus kommt, ist man (manchmal) klüger; Ratsdiener und Feldwächter kontrollierten Aussaat und Ernte, um die widerspenstigen Untertanen zum kontinuierlichen Knollenanbau zu zwingen. Doch die Bauern widersetzten sich der königlichen »ordre«; sie gruben die Kartoffeln wieder aus, die Friedrich II. hatte pflanzen lassen, so daß dieser gezwungen war, die Felder von Soldaten, Feldwächtern und Ratsdienern bewachen zu lassen[47]. Rund um Berlin lagen die Kartoffelfelder[48]. Die Soldaten sollen nur zum Schein dagewesen sein, damit die Kartoffelknolle von den Bauern als besonders wertvoll angesehen wird. Über die Versuche, die Kartoffel in Frankreich zum Grundnahrungsmittel zu machen, wird eine ähnliche Geschichte von und über Antoine Augustin Parmentier erzählt, der die Kartoffeln auf den Feldern rund um Paris hatte anbauen lassen[49].



Urbarmachung sumpfigen Geländes

47 »Damals tat sich« – so Georg Christoph Lichtenberg im Jahr 1773 – »eine Gesellschaft zusammen, die man Sachsenhäuser nannte, die pflanzten ihr bisgen Gemüs hinter einer Mauer, weil es aber Leute waren, die sehr gereist taten, so gesellten sich manche aus andern Gärten zu ihnen, die nur des Nachts (anonym) hingingen und ihre Kartuffeln hüteten«. Lichtenberg weist daraufhin, daß Kartoffeln nicht »eingeschmiert« werden dürfen, womit er meint, daß sie nicht bei nassem Wetter gelegt werden sollten.

48 Das rächt sich 1946/1947, als Adenauer vorschlägt, die neue Hauptstadt Deutschlands soll »in der Gegend des Mains« liegen. Der Frankfurter Oberbürgermeister Walter Kolb und Carlo Schmid ließen zu gleicher Zeit verlauten, die Hauptstadt müsse zwischen Rebhängen liegen und nicht zwischen Kartoffeläckern. Frankfurt am Main war – kann man hinzufügen – jedoch schon von 1815 und 1866 Verwaltungssitz und Tagungsort (quasi Hauptstadt) des »Deutschen Bundes« gewesen und jahrhundertelang vorher wurden in dieser Freien Reichsstadt die Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation gewählt.

49 Auf Vorschlag Parmentiers ließ König Louis XVI. (1754–1793) auf dem Palastgelände einen Kartoffelacker anlegen und stellte seine Garde tagsüber zur Bewachung ab. Jedoch jeweils um Mitternacht schickte der die Gardisten nach Hause, was die Bauern veranlaßte, die so streng bewachten wertvollen Knollen auszugraben, sich damit davonzumachen und sie selbst anzupflanzen. Auch wenn die Verbreitung der Pommes de terre in Frankreich sich so nicht abgespielt hat, ist es doch eine schöne Geschichte.

In einer »Circular-Ordre« von Friedrich II. vom 24. März 1756 an »sämmtliche Land- und Steuer-Räthe, Magisträte und Beamte« in Schlesien heißt es[50]:

»Circulare an sämtliche Landräthe und Beamte wegen Anbauung der Tartoffeln

Es ist von Uns in höchster Person in Unseren anderen Provinzen die Anpflanzung der sog. Tartoffeln, als ein sehr nützliches und sowohl für Menschen als Vieh auf sehr vielfache Weise dienliches Erd-Gewächse, ernstlich anbefohlen. Da Wir nun bemerkt, daß man sich in Schlesien mit Anziehung dieses Gewächses nicht sonderlich abgibt; als (darum) habt Ihr denen Herrschaften und Untertanen den Nutzen von Anpflanzungen dieses Erd-Gewächses begreiflich zu machen, und denselben anzuraten, daß sie noch dieses Frühjahr die Pflanzung der Tartoffeln, als einer sehr nahrhaften Speise, unternehmen müssen, besonders dadurch die armen Bauern und Untertanen in den Stand gesetzt werden, manchen Scheffel Korn mehr zu verkaufen, welchen sie sonst zum Brote anwenden müssen, mithin ihrer die Unterhaltung ihrer Familien, und Abführung ihrer praestandoren (Verpflichtungen) leichter fallen wird, indem diese Frucht bekanntermaßen sich sehr vermehrt, man auf gleichem Terrain von keinem Gewächse mehr, als den Kartoffeln gewinnen kann, wie dann auch die Domina und Untertanen finden werden, daß sie von der Erziehung dieses Erd-Gewächses, teils dadurch, daß sie solches selbst konsumieren, und dabei viel Getreide zu menagieren (sparen) im Stande gelangen, teils aber auch durch deren Verkauf und Führung zu Markte sehr guten Nutzen haben können, und müssen übrigens diejenigen Örter, die zur Zeit noch mit gar keinen Tartoffeln versehen, von andern Orten sich dergleichen zur Saat anschaffen.«



Für die Gewinnung von Land und Leuten ließ Friedrich II. das Oderbruch trockenlegen[50a]

Und weiter heißt es in diesem Kartoffel-Befehl für die Beamten im »Breslauer Departement«:

»Wo nur ein leeren Platz zu finden ist, soll die Kartoffel angebaut werden, da diese

---

50 Für den Abdruck dieser »ordre« ist eine gebührenpflichtige Genehmigung des Thüringischen Hauptstaatsarchivs in Weimar zu beantragen und zweitens ist ein kostenfreies Belegexemplar des ganzen Buches (für wen?) »unaufgefordert« abzugeben. Die gebührenpflichtige Genehmigung für den Abdruck eines im Prinzip öffentlichen Staats-Dokuments ist – vorsichtig formuliert – ungewöhnlich. Auch aus diesem Grund wird dieses Buch nur in einer Auflage von höchstens 5 Exemplaren gedruckt und nicht der Öffentlichkeit vorgestellt.

Doch: Schon Herzog Johann Ernst von Sachsen-Saalfeld ordnete 1714 an, daß von jedem Druck seines privilegierten Hofdruckers Gottfried Böhmer 3 Exemplare der Hofbibliothek kostenlos zur Verfügung zu stellen seien. Insofern hat sich seit damals nicht viel geändert.

50a »Brücher« nannten sich früher die Menschen im Oderbruch. Im Oderbruch lebten vorwiegend Slawen, und es wurde deren Sprache gepflegt. Bruch ist eine nordische Bezeichnung für morastiges Gelände. Die Slawen errichteten ihre Häuser auf dem Kietz (Dienstleistungsorte, die dem nahen Burgherrn dienstverpflichtet waren), oft höher gelegen. Sie umgaben diese vorsorglich mit Wällen aus Dung. Die Kolonisten durften die ihnen zugewiesenen Hofstellen nicht verkaufen. Diese blieben im Familienbesitz und so dürften viele der heutigen Menschen des Oderbruchs Nachfahren der früheren Kolonisten sein. Friedrich II. sagte: »Ich habe eine neue Provinz gewonnen ohne Krieg.«

Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, daß die darauf verwendete Mühe sehr gut belohnt wird.«

»Übrigens müßt Ihr es beym bloßen Bekanntwerden der Instruction nicht bewenden, sondern durch die Land-Dragoner und andere Creißbediente Anfang May revidieren lassen, ob auch Fleiß bey der Anpflantzung gebraucht worden, wie Ihr denn auch selbst bey Euren Bereysungen untersuchen müsset, ob man sich deren Anpflantzung angelegen seyn lasse.«

Im Herbst – so heißt es – soll »gehörig und tüchtig gepflüget. Im Winter oder Früh-Jahr mittelmäßig gedünget« und zwar mit Schweinemist, notfalls auch mit Küh-Mist, im März soll solches gewendet werden oder zum zweitenmal gepflüget werden. Im April soll zur Saat gepflüget werden. Auch bei der Anpflanzung von Tartoffeln im Garten sei die Düngung erforderlich, und auch das Wurtzel-Werck des Unkrauts sei zu entfernen«. Detaillierte Anweisungen – als wären es Verordnungen aus Brüssel!



d. d. Breslau den 5. April 1757.
Circulare an sämtliche Land- und Steuer-Räthe, Magistrate und Beamte Bresl. Departements, wegen Anbauung der Tartoffeln.

Friederich ꝛc. Unsern ꝛc. Es ist euch bereits unterm 26. Martii pr. an. und hernach wiederholt unterm 3. Martii c. aufgegeben worden, den dem Lande, sonderlich der Armuth, so nützlichen Anbau der Tartoffeln euch bestens angelegen seyn zu lassen, denen Creyß-Einsassen den grossen Nutzen davon begreiflich zu machen, und selbige zu fleissiger Anbauung dieser nahrhaften Frucht zu animiren und anzuhalten.

Da Wir nun aus denen eingegangenen Berichten wahrgenommen, daß es denen meisten an Känntniß fehle, wie diese Tartoffeln anzupflantzen, und welcher Gestalt sich selbige, ein jeder nach seinen Umständen, sonderlich aber der arme Mann zu Nutze machen kan; so haben Wir eine ordentliche Instruction, wie die Tartoffeln anzupflantzen und wirthschaftlich zu nutzen, entworfen, und zum Druck befördern lassen. Ihr empfanget davon — Exemplaria mit dem gnädigsten Befehl, jedem Dominio und Gemeinde zwey Exemplaria zuzufertigen, und selbige anzuweisen, für jedes Exemplar ½ Xr. zu entrichten. Das Geld wird von der Creyß-Casse eincassiret, und mit einer Deligation zur Land-Renthey eingesandt.

Da auch die Zeit der Anpflantzung verhanden, so muß die Instruction sofort und ohne allen Zeit-Verlust im Creyse circuliren, damit sich die Creyß-Einsassen zur Zubereitung des Landes, und Anschaffung der Tartoffeln anschicken können.

Wann auch viele kleine Leute keine Aecker in denen Feldern haben, und denen gleichwohl diese Frucht hauptsächlich zu ihrem Unterhalte zu Nutze kommt; so müssen diese angewiesen werden, bey ihren Häusern und in ihren Gärten, wo nur ein leerer Platz zu finden, diese so nützliche Tartoffeln anzubauen, da sie den Vortheil haben, daß sie bey müßigen Stunden nahe beym Hause diese Frucht abwarten, und desto mehrern Gewinnst davon ziehen können.

Am 7.April 1757 folgt für Schlesien eine weitere »Instruction, wie die Tartuffeln anzubauen und mit Nutzen zu gebrauchen sind«. In einer »Königlichen Verfügung«, einer Anweisung an die Landräte, steht:

»Es ist Euch bereits am 26.März vorigen und unter dem 3.März dieses Jahres aufgegeben worden, den so nützlichen Anbau der Kartoffeln Euch bestens angelegen sein zu lassen, den Kreisbewohnern den großen Nutzen davon begreiflich zu machen und sie zu fleißiger Anbauung dieser nahrhaften Frucht anzuhalten. Da Wir nun aus den Berichten wahrgenommen, daß es den meisten an Kenntnis fehle, wie diese Kartoffeln anzupflanzen, so haben Wir eine Anleitung, wie die Kartoffeln anzupflanzen und wirtschaftlich zu nutzen, entwerfen und zum Druck befördern lassen. Ihr empfanget davon Exemplare. Ihr müßt es beim bloßen Bekanntwerden der Instruktion nicht bewenden lassen, sondern durch die Landdragoner und andere Kreisbediente Anfang Mai prüfen lassen, ob auch Fleiß in der Anpflanzung gebraucht werde.«

Ein weiteres Edikt behufs »Beförderung des Kartoffelanbaus« wurde erlassen im Jahr 1764. Friedrich II. läßt darin schreiben:

»Wir haben mit nicht geringer Verwunderung vernehmen müssen, daß wie gegen

alle nützlichen Einrichtungen, also auch gegen die dem Landmanne so vortheilhafte Anpflanzung der Kartoffeln an einigen Orten ein Vorurteil herrscht.«

Eine weitere Kabinettsordre wurde 1765[51] erlassen; stets wurde kostenlos Saatgut verteilt. Und die Kranken in der Berliner »Charité« erhielten als Krankennahrung Kartoffeln, ob zu Versuchszwecken am lebenden Objekt und/oder zur Stärkung ist nicht bekannt. 1768 wurde vom König verfügt, daß jeder Bauer in Schlesien[52] wenigstens ½ Scheffel, ein Gärtner wenigstens 4 Metzen Kartoffelknollen im Jahr auszulegen habe.

In einer Anordnung, die Friedrich II. für die Kur- und die Neumark herausgab, schreibt der König

»Da nun aber die diesjährige schlechte Ernte und die daher erfolgende hohe Preise des Getreydes, sattsam beweisen, wie leicht der Mangel bey dem Landmann entstehen könne.«



Hanffeld in Uckendorf (Niederkassel)

Friedrich II. sei durch Berichte aus Bayreuth, wo seine Lieblingsschwester, die kunstbegabte Markgräfin Friederike Luise[53] wohnte (die ein Herz für ihre Bauern gehabt haben soll) und durch seinen dortigen Besuch 1743 veranlaßt worden, eine »Kartoffel-Ordre« zu erlassen; die Landwirte hätten künftig nicht mehr mit Steuererleichterungen zu rechnen, falls sie nicht Kartoffeln anbauten, was geholfen haben soll. Subventionen waren für den nichtbuchführenden Landwirt schon immer ein Anreiz, etwas zu tun oder zu unterlassen. Außerdem soll sich Friedrich nach diesem Besuch Saatkartoffeln aus Bayreuth hat kommen lassen, um seine Pflanzaktionen zu fördern.

»Den Staat gab uns der Alte Fritz,
dazu die Kartoffel als kluger Mann,
weil sie allein, merk dir den Witz,
in Not das Volk erhalten kann.«

Goethe schreibt über die Wanderung der Kartoffel nach Schlesien und ins Böhmische:

»In einem schätzbaren Aufsatze über das Vaterland der Erdäpfel und ihre Verbreitung

---

51 Das »Geheime Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz« teilte dem Autor am 2.Oktober 1996 mit: »Die von Ihnen gesuchten ›Kartoffelbefehle‹ aus dem 18.Jahrhundert haben sich in den Beständen des Geheimen Staatsarchivs nicht ermitteln lassen.« Angefragt wurde wegen der Edikte der Jahre 1720, 1754, 1764 und 1765. Es war wohl mehr Bequemlichkeit der Bürokratie, die diese Antwort erforderlich machte.

52 In Sachen Kartoffelanbau ließ der König für sein Schlesien mindestens 7 »Circulare an sämtliche Landräte und Beamte wegen Anbauung der Kartoffeln«schreiben: 1756, 1757, 1761, 1762, 1764, 1765 und 1768. Es ist davon auszugehen, daß auch für andere Teile des Königreichs (Herzogtum Magdeburg, Hinterpommern) ähnlich lautende Kartoffel-Anweisungen erteilt wurden.

53 Friederike Luise von Preußen wurde mit 14 Jahren mit dem 16-jährigen Carl Wilhelm Friedrich, Markgraf von Brandenburg-Ansbach, der den Schimpfnamen »der wilde Markgraf« trug, verheiratet. Ihr Bruder König Friedrich II. unterstützte sie und erhielt im Gegenzug ein Regiment Soldaten aus Ansbach (ebenso erging es der in Bayreuth verheirateten Schwester Friederike Sophie Wilhelmine von Preußen bzw. von Bayreuth. Diese nicht aus Preußen stammenden Truppen haben erfolgreich für Preußen gekämpft; sie erscheinen im Text zum Hohenfriedberger Marsch: »Auf Ansbach Dragoner, auf Ansbach-Bayreuth.« Die Ehe verlief nicht glücklich; nur selten waren diese arrangierten Ehen glücklich, aber darum ging es ja auch nicht.

in Europa erörtert Graf Sternberg lichtvoll zuvörderst die allgemeine historische Frage und gibt darauf einige merkwürdige Nachrichten über den Erdapfel in Böhmen, welchen er erst um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts als einigermaßen ausbreitend ansetzt, und zwar hauptsächlich als durch den König Friedrich II. von Preußen verursacht, indem teils dessen nachdrückliche Empfehlung des Erdäpfelbaus in Schlesien von da herüberwirkte, teils dessen Siebenjähriger Krieg die Aushilfe wohlfeiler und ergiebiger Nahrungsmittel zu suchen lehrte; wenigstens heißen im Böhmischen die Erdäpfel noch immer Brambori, der Angabe nach aus Brandenburg verstümmelt, welcher Name damals noch den preußischen bei dem Volke überwog.«

Das einfache, ungebildete Landvolk soll geglaubt haben (Ernährungswirtschaft wird erst viele Jahrhunderte später Unterrichtsstoff in den Schulen für Mädchen), daß die Knollen an den Bäumen (Grüblingsbaum?) heranwüchsen und man sie dann wie Äpfel oder Birnen herabschütteln könne. Andere glaubten, es besser zu machen, und vergruben alle Knollen auf einen Haufen, so daß sie mit maulwurfsblinder Betriebsamkeit im Unterirdischen zu einem dichten Filz heranwuchsen, sicherlich kein bukolisches Idyll: das muß ein schönes Tummulum, ein Ballawatsch, ein Tohuwabohu gegeben haben.

Am 19.Juni 1775 erläßt König Friedrich II. eine »Cabinets-Ordre« behufs des Kartoffelanbaus. Dieses Edikt beweist, daß weder Friedrich noch seine Räte wußten, wie der Kartoffelanbau zu bewerkstelligen sei. In der von Friedrich II. eigenhändig unterschriebenen Anweisung heißt es, daß nur die »Erdtapfeln« das Brot ersetzen könnten und man unbedingt gleich nach dem Abräumen des Roggens die Kartoffeln stecken solle, damit sie vor dem Winter noch reif werden. Die mit der Landwirtschaft wohl besser vertrauten unteren Beamten der Churmärkischen Kammer in Berlin, die den Kartoffelanbau »vor Ort« umsetzen sollten, meinten denn auch schon am 22.Juni 1775, daß man anstelle vielleicht fehlender »Cartoffeln« auch Kohlrüben stecken könne:

»An Churmärkische Kammer
Se. Königliche Majestät von Preussen Unserer allergnädigster Herr, finden bey den misslichen Anschein zur künftigen Erndte für sehr nothwendig, auf alle Mittel zu denken wie dem etwa besorglichen Erndtemangel zu Hülfe zu kommen und da die Ertapfeln in dem Fall vorzüglich gut sind und die Stelle des Brodts am Besten vertreten; So ist dero Allerhöchster Wille, dass auf den Feldern wo Roggen gestanden sogleich nach dessen Abbrennung Ertapfeln gestochen werden sollen, damit solche vor Winter noch reif werden können; Se. Königl. Majestät befehlen demnach dero Churmärk. Kammer hierdurch in Gnaden, sich hernach allergehorsamst zu achten, und das deshalb erforderlich, sofort zu verfügen und durchgehendst bekannt zu machen; Auch dahin Pflichtschuldigst zu sehen, dass diesem Befehl wo es nur irgend faisable stricte nachgelebet werde.
Potsdam, dem 19.Juny 1775
Friedrich.«

Interessant an diesen verschiedenen Kartoffelbefehlen ist auch der Namenswechsel von Tartoffeln zu Cartoffeln, wobei auch die Erdtäpfel synonym verwendet werden. Dabei haben die Schlesier von der »Knudel«[54] gesprochen, wenn sie die Kartoffel meinten und die Brandenburger und Altmärker von der »Nudel«. Die frühere Potsdamer Arbeitervorstadt Nowawes (die böhmische Bezeichnung für Neuenburg), 1751 gegründet, wurde von den

54 In Malchow am Flessensee gibt es »Knuddel«–Brot, was auf die Ansiedlung von katholischen Schlesiern und ihrem Kartoffelanbau nach dem Siebenjährigen Krieg verweist.

Berliner »Nudelberg« verspottet, da die kleine Anhöhe des heute zu Babelsberg gehörenden Dorfes von den böhmischen Bauern und armen Webern[55] mit Kartoffeln bepflanzt war; der vorher auf diesem Hang bestehende Wekolonieon Witterungseinflüssen abhängig. Noch 1952 wurde in einem im »Deutschen Bauernverlag« erschienenen Buch »Landwirtschaftlicher Pflanzenanbau« von W. Kiel und A. Schrenk die Sorte »Frühnudel« als ertragreiche Speise- und Wirtschaftskartoffel für geringe und mittlere Boden- und Klimaverhältnisse genannt.

Am 5.Juli 1775 wird ein weiterer Kartoffelbefehl erlassen:

»An die Churmärkische Kammer
ex officio
Friedrich Königs, Unseres Erhabenen und Unserem allerunterthänigsten Berichte vom 22ten des Vormonats dort mehrere Verfahren welcher gestalt drin höchstselbst mittels der an Euch erlassenen Cabinets-Ordre vom 29ten des Monats Allergnädigst resolviert haben, dass bei dem sichtlichen Anschein zukünftiger Erndte auf den Felder wo Roggen gestanden, sogleich nach dessen Abbringung Ertapfel gestochen werden können, und dass von Euch sämtlichen Land- und Steuerräthe, der hiesige Magistrat, wie auch die Beamten danach instruiert, nicht minder die Altmärkische Deputation davon Nachricht gegeben werden.
Wie nun diese von Euch hinunter getroffenen Einfügungen hiermit überall approbiert werden. So habet Ihr auch Eurerseits die Herausstaltung zu treffen; und dahingehend zu planen, dass an diejenigen Orthen wo die Ertapfeln zur Saat nicht mehr vorräthig sind, oder die Saison nicht mehr zuträglich ist, dergleichen noch zu pflantzen, anstatt dieselben Kohlrüben oder gemeiner Kürbis welcher zur Fütterung nicht allein, sondern auch zur Nahrung zu gebrauchen zugezogen werden.«

Zu bedenken sei aber auch: Der forcierte Anbau der Kartoffeln in Preußen (und in Österreich durch Maria Theresia) führte nicht zu einer Verbesserung der Ernährungssituation der ländlichen Bevölkerung. Natürlich war die Gefahr des Hungers geringer, weil die Kartoffel nicht so anfällig war gegen die schlechte Witterung. Aber die Kartoffel wurde nur ausgetauscht gegen das vorher verzehrte Getreide. Die Kartoffel verdrängte auch – wie schon dargelegt – andere Nahrungsmittel wie den Buchweizen (auch »Dunkle Blende« genannt im Gegensatz zum Mais als »Helle Blende«; in der Schweiz auch »Plenten«). Es kam durch die Kartoffel zu einer Verringerung der Anzahl Nahrungsmittel (Irland ist später das beste schlechte Beispiel). Gleichzeitig verschlechtert sich das Brot wegen der Beimischung von Kartoffelmehl. Es ist ein qualitativer Rückschritt der Ernährungssituation der unteren Schichten zu registrieren, der sich verschiedentlich auch in Bürgerprotesten Geltung verschafft.

Das Brot der Bauern hatte immer minderwertiges Korn enthalten; was in den Städten als Hungerbrot galt, war auf dem Lande – selbst für die reicheren Bauern – das allgemein übliche; es wurde ergänzt mit Hülsenfrüchten und Kastanien. Der Brei in vielen Varianten, Polenta, Mehlspeisen, Suppen, spielten eine wichtigere Rolle als das Brot. Kartoffelbrei hieß aber auch, sich dem Mühlen- und Backofen-Monopol der Grundbesitzer zu entziehen.

Hanf, der schon damals in der Mark Brandenburg angebaut und staatlich gefördert

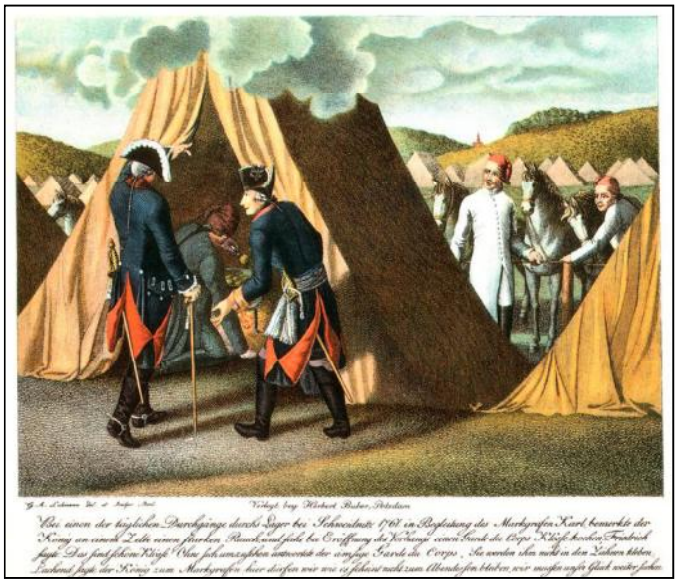
55 In Nowawes (Potsdam) sind noch heute die Straßen, in denen Weber wohnten, und Straßen, in denen Bauern wohnten, festzustellen: In »Weber«-Straßen besteht ein großer Abstand zwischen Wohnhaus und Straße, weil die Weber ihre Tuche in diesem Raum auslegten und deshalb Platz benötigten, während in »Bauern«-Straßen die Bäume dichter am Wohnhaus gepflanzt wurden, da für den Viehtrieb auf der Straße mehr Platz benötigt wurde. Manchmal trieben die Bauern ihr Vieh auch durch die »Weber«-Straßen.

wurde, und Kartoffelanbau wechselten sich ab. Von Brandenburg gehen die Kartoffeln nach Schlesien und von da (und aus Sachsen) nach Böhmen; die böhmisch-tschechische Bezeichnung »Brambury« für den Erdapfel, die sich auch weiter südöstlich einbürgerte, bedeutet »Brandenburger«. So kam die Kartoffel (und das Nachtbackverbot) durch die »Piefkes« über Böhmen nach Österreich und wurde dortselbst als »Bramburi« bezeichnet. So schimpfen aber auch alte Österreicher heute noch (aus alter Erbfeindschaft wegen Schlesien, das heute weder dem einen noch dem anderen gehört) Kartoffeln, die nichts taugen. Ansonsten gibt es dort »Erdäpfel« statt Kartoffeln.



Das »Chinesische Tee-Haus« im Park Ohnesorgen

Bei einer Reise Friedrichs II. von Stargard nach Graudenz (1781) soll sich in Neustettin der Bürgermeister wegen Baugelds an ihn gewandt haben, das der König anfänglich verweigerte:


Text unter dem Bild: Bei einem der täglichen Durchgänge durchs Lager bei Schweidnitz 1761 in Begleitung des Markgrafen Karl bemerkte der König an einem Zelte einen starken Rauch und sah bei Eröffnung des Vorhangs einen Garde du Corps Klöße kochen. Friedrich sagte: »Das sind schöne Klöße.« Ohne sich umzusehen antwortete der ämsige Garde du Corps: »Sie werden ihm nicht an dene Zähnen kleben.« Lachend sagte der König zum Markgrafen: »Hier dürfen wir, wie es scheint, nicht zum Abendessen bleiben, wir müssen unser Glück weiter suchen.«

> »Die dicken Bäuchge der Bürgermeister beweisen ihre guten Einkünfte, sie bedürfen also nicht der Baugelder.«

Der Bürgermeister Christian Lehmann soll geantwortet haben:

> »Majestät, unsere dicken Bäuche beweisen nur, daß wir viel Krülltoffeln (Pellkartoffeln) essen müssen, wenn wir nicht verhungern wollen.«

Darauf, so die Anekdote, bewilligte der König die Baugelder, wohl weil er nicht wußte, daß Kartoffeln nicht dick machen[56] und Bürgermeister Lehmann ihn beschwindelte: Jeder Bissen bleibt höchstens zwei Minuten im Mund, zwei Stunden im Magen und drei Monate auf der Hüfte (wenn's keine Kartoffeln sind).

1748 läßt Friedrich II. an den Oberamtmann Wilke im Amt Storkow am südlichen Ende des Scharmützelsees schreiben:

> »Nachdem Se. Kgl. Majestät bei Höchstderselben letzten Anwesenheit in Pommern in Erfahrung gebracht, daß man daselbst in einigen schlechten und fast unfruchtbaren Districten, woselbsten man den Unterthanen wegen ihrer subsistence fast jahraus

56 Um bei der Lieblingssprache des Königs zu bleiben: Kartoffeln verursachen keine »poignées d'amour«, keine Liebeshaltegriffe.



Baumblüte in Werder an der Havel

jahrein hat helfen müssen, man mit sehr gutem Nutzen das pflanzen der Tartüffeln bei den Unterthanen eingeführt habe, davon selbige sich dann sehr wohl befunden und im Stande gekommen wären, nicht nur sich zu unterhalten, sondern auch ihre praestande weit besser als vorher abzutragen; Und da Se. Kgl. Majestät allerhöchst resolvieret, das Pflanzen der Tartüffeln in dero churmärkischen Landen gleichfalls einzuführen, so hat das Amt Storkow (südöstlich von Berlin) zur Befolgung des Kgl. Befehls den Bau der Tartüffeln sich angelegen sein zu lassen, auch die Unterthanen gleichfalls dazu zu encouragieren und ihnen den daraus zu hoffenden Nutzen recht begreiflich zu machen.«

Friedrichs Kartoffelpolitik hängt aber stärker damit zusammen, daß er Getreide magazinieren[57] ließ; im »Politischen Testament« von 1752[58] steht:

»Wir haben zwei Sorten Getreidemagazine. Die einen sind für die Armee bestimmt.«
»Wenn man eine Armee bauen wollte, müßte man vom Bauche anfangen«,

so Friedrich der Große: Auf den Märschen erhielten preußische Soldaten wöchentlich dreimal ½ Pfund Fleisch und täglich 2 Pfund Brot, das die Feldbäckerei lieferte. Die preußische Getreidehamsterei (1752 enthielten die Magazine 8.000 Wispel Korn) trug tatsächlich dazu bei, daß in schlechten Zeiten (und die kamen häufiger vor) der Not abgeholfen werden konnte. Über den schwedischen Karl XII. schreibt er:

»Wie kann man einen Feldherrn loben, der von seinen Truppen Unermüdlichkeit, unsterbliche Taten verlangt, ohne daß er ihnen Nahrungsmittel verschafft.«

Die seit 1748 eingeführte getrennte Magazinierung von Getreide in »Kriegsmagazine«[59]

57 Diese Magazine schufen auch Arbeitsplätze: In jedem Magazin in Preußen waren ein Rendant, ein Proviantmeister, ein Calculator, ein geschworener Aufmesser und mehrere Kornschüpper beschäftigt (zitiert nach Teuteberg), Friedrich schreibt 1740 an Voltaire: »Was mich am meisten kostet, ist die Einrichtung von Magazinen in sämtlichen Provinzen, die groß genug sind, daß überall im Lande ein Kornvorrat für anderthalb Jahre vorhanden ist.« Eine späte Nachfolge dieser Magazinierung war in Berlin die sog. Senats-Reserve (angelegt worden aufgrund der Erfahrungen während Berliner Blockade durch die Sowjetunion und ihre Satrapen), die nach dem Fall der Mauer verscherbelt wurde, aber die Finanzprobleme dieser Stadt (rund 15.000 Euro Schulden pro Kopf) auch nicht löste.

58 Es gibt noch ein Politisches Testament aus dem Jahr 1768 sowie einen »Grundriß der preußischen Regierung«, in dem König Friedrich II. 1776 den Inhalt beider Vermächtnisse zusammenfaßt.

59 Kriegsmagazine waren eine vorausschauende Einrichtung, denn der Siebenjährige Krieg, der Dritte Schlesische Krieg, begann im August, also zu einem Zeitpunkt, in dem die Getreideernte noch nicht abgeschlossen war. Friedrichs Soldaten wurden in seinen Kriegen mit Brot versorgt. In einem Zirkular für Schlesien heißt es:

»Da indessen aber die Krieges-Umstände erfordern, daß der Anbau der Tartoffeln, als eines im Kriege besonders nutzbaren, nahrhaften und sich sehr vermehrenden Gewächses zum Besten des Landes befördert werde.«

Dazu paßt eine Äußerung von Mario Draghi im Zusammenhang mit den Rüstungsausgaben wegen des Überfalls Rußland auf die Ukraine: »Kürzungen bei den Sozial- und Gesundheitsausgaben sind nicht denkbar. Dies wäre nicht nur ein politischer Fehler, sondern vor allem einen Verleugnung der Solidariät, die Teil der europäischen Identität ist.«

einerseits und für die zivile Versorgung andererseits führte dazu, daß die früheren extremen Preisschwankungen für Getreide innerhalb eines Jahres von 1:7 auf 1:2 absanken[60]. Das war antizyklische Wirtschafts- und Finanzpolitik[61], wie sie der britische Volkswirtschaftler John Maynard Keynes nicht besser hätte definieren können.

Im von 1752 schreibt Friedrich II.:

> »Der Zweck der anderen ist, das Gleichgewicht zwischen den Städten und dem flachen Lande zu erhalten, in den Städten zu verkaufen, wenn das Korn zu teuer ist, und auf dem Land einzukaufen, wenn der Preis dafür niedrig steht. Sie dienen auch den Vorschüssen an die Edelleute und Bauern, die irgendwelche Not erlitten haben und zugrunde gerichtet wären, wenn man ihnen nicht auf diese Weise umgehend Erleichterung verschaffte. ... Als Regel gilt, daß das Korn in Berlin nicht über einen Taler steigen und auf dem Land nicht unter den von der Kammer angesetzten Preis sinken darf.«

Nach 1756 wurde auch die Verteilungspraxis geändert: Wurde vorher nur in extremen Teuerungsfällen (aufgrund einer Mangelversorgung) Getreide verteilt, so erfolgt nun die Ausgabe von Brotkorn nach der Feststellung der Menge, die ein Armer benötigte. »Die überhand nehmende Theurung des Getreides« habe »kein anderes Mittel mehr übriggelassen, als ein Verbot des Branntweinbrennens«, heißt es beispielsweise in einem Edikt für das Fürstbistum Paderborn vom 14.November 1771, nachdem die für alle Kirchen angeordneten Bittgebete nicht den gewünschten Erfolg hatten. Für Paderborn ist dokumentiert, daß nach früheren Brennereiverboten von September 1770 und Oktober 1770 (»aus Fürst-vätterlicher Vorsorge und mit Hintansetzung Unseres eigenen Cameral-Interesses«) eine Lockerung im Dezember 1770 erfolgte und eine erneute Verschärfung im Mai 1771, und da hatte das furchtbarere Hungerjahr 1771/72 noch gar nicht richtig begonnen.



Das ist giftig: Solanin *ist auf der Kartoffel erkennbar*

1775 droht ein abermaliges Hungerjahr. Friedrich II. befahl deshalb, auf den Roggenfeldern in der Kurmark nach der Ernte[62] noch Kartoffeln zu pflanzen.

Zwangsabgaben auf Getreide und sogar Zwangsdurchsuchungen auf den Kornböden der Bauern (und gegebenenfalls Zwangsverkäufe) zwangen diese indirekt zum Kartoffel-

60 An sich waren die herrschenden Kreise an einer freien Preisbildung für alle Produkte auf dem »Markt« interessiert. Diese bereits von den Scholastikern herrührende Ideologie fand ihre Grenze dort, wo die »Reproduktion« der Arbeitskraft betroffen war. Daher waren Grundnahrungsmittel von der freien Preisbildung über einen gewissen Punkt hinaus ausgenommen oder wurden durch Subventionen relativ niedrig gehalten. Dieses Prinzip ist auch noch wirksam und erkennbar an dem gespaltenen Mehrwertsteuersatz heutigen Deutschland. Das Prinzip der freien Preisbildung war übrigens die ideologische Grundlage für die frühen Verbote der Arbeiter, sich zu organisieren, denn eine »Gewerkschaft« hätte die freie Preisbildung beeinträchtigt.

61 Nach einer Hungersnot in Preußen plante Friedrich Wilhelm I. 1738, in Amsterdam Getreide zu beschaffen, kauft dann aber zugunsten der Märkte in Litauen und Ostpreußen das Getreide im eigenen Land. Hungersnöte in der sog. Dritten Welt werden, so lautet eine ernst zu nehmende These, am wirkungsvollsten dadurch bekämpft, daß man den Hungernden Geld gibt und nicht die Überschüsse der europäischen Landwirtschaft.

62 Roggen wird genau wie Weizen im Hochsommer ab Ende Juli bis Mitte August geerntet. Danach also Kartoffeln zu setzen ist gutgemeint, würde aber bedauerlicherweise die vorhandenen Saat- und sonstigen Kartoffeln verschwenden.

anbau, wollten sie denn Nahrung genug haben und das Vieh füttern. Kartoffeln waren für die Soldaten nicht gut genug. Beim Soldatenkönig, bei dem sich die Soldaten in den Garnisonsstädten (in Friedenszeiten) selbst verpflegen mußten, kamen dagegen Kartoffeln als preiswertes Nahrungsmittel gleich mehrmals in der Woche auf den Tisch.

Angeblich habe »Fridericus Rex« sogar im Teehaus – in der Nähe des Pomona-Tempels (1801 vom jungen Karl Friedrich Schinkel erbaut) unterhalb des Belvedere – von Sans Souci (»Herr Friedrich saß auf Sanssouci[63], den Krückstock, den vergaß er nie«) demonstrativ Kartoffeln gegessen, um damit das Volk zu überzeugen; nach einer anderen Legende hätte er auf dem Balkon[64] des Schlosses – vor staunendem Berliner Volk – Kartoffeln gegessen. Aber zu diesem Zeitpunkt war allseits bekannt, daß der »Alte Fritz« keinen Geschmack hatte und diese Demonstration somit vergebene Mühe war. Und außerdem wird wohl nicht viel »Volk« in der Nähe seines Teehauses gewesen sein. Andererseits soll Friedrich II. bei seinen Inspektionsreisen durch seine brandenburgischen Lande stets im jeweiligen Dorfgasthaus gegessen haben und sich und seiner Begleitung die Kartoffeln habe schmecken lassen.



Nicht vorstellbar, wie aus diesen Zuckerrüben Zucker entsteht

Jeden Abend kontrollierte Friedrich II. den Speisenzettel des kommenden Tages. Wenn ein Vorschlag des aus dem Périgueux stammenden Maître Oberhofmeisters und Küchenchef André Noël oder ein Mittagessen von Jean Baptiste Joyard aus Lyon (des anderen Kochs), neben den 10 anderen Köchen, besondere Zustimmung fand, vermerkte er es. Noël schätzte der König so sehr, daß er ihm einmal, nach einem besonders genehmen Gericht, ein Gedicht widmete, in dem er ihn als »Newton der Kochgeschirre und den Caesar des Bratenspießes« pries. Es wird behauptet, der König hätte im Laufe der Jahre Geschmack an der Berliner Küche gefunden, in der bis heute die von Adolf Friedrich Graf von der Schulenburg angeworbenen flämischen Tuchmacher in den Spreewald (auf den Recklin, heute ein Vorort von Lübbenau) gebrachten sauren Gurken (»Sore Jorke« ist 'was anderes), der von Noël de Marinière aus Dieppe erfundene marinierte Hering und das Kotelett mit Kartoffeln besondere Beachtung finden; seine Lieblingsgerichte seien Polenta und Aalpastete gewesen. Auf dem Küchenzettel des Königs für den 5.August 1786 wie auch an fast allen anderen Tagen befanden sich Kartoffeln, an jenem Tag in Form von »Croquetten«: Patriae in serviendo consumor – im Dienste des Vaterlandes wurden sie aufgezehrt.

Friedrich II. hätte wohl ohne die Kartoffelkost nicht sagen können:

> »Meine Methode, mich nicht zu menagieren, bleibt immer dieselbe. Je mehr man sich verwöhnt, desto empfindlicher und schwächlicher wird der Körper.«

---

63 Bereits 1743 beschloß Friedrich II., in Potsdam einen »Wüsten Berg« nahe dem früheren Küchengarten (!) seines Vaters mit Weinstöcken zu bepflanzen und dazu ein Schloß zu bauen. In einem Brief an seine Mutter schrieb er: »Wir haben gestern auf dem Hügel gespeist, von wo aus die Sicht reizend ist.« Von diesem wüsten Berg aus konnte man bis zu den Hügeln hinter Caputh sehen. 400 Feigenbäume und 300 Weinstöcke ließ Friedrich anpflanzen.

64 »Lieber König, bitte, bitte – lenk auf den Balkon die Schritte ... Lieber König, komm heraus, sonst geht uns die Puste aus.«

Noël aus Frankreich hat dem Alten Fritz weitaus Köstlicheres als nur Pommes zubereitet. Besonders Macaire-Kartoffeln liebte der König – diese Kartoffeln, die in der Schale gebacken werden.

Wenn sie gar sind, wird oben ein Deckel abgeschnitten, das Innere herausgenommen, mit Butter und Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskat) verarbeitet, wieder in die ausgehöhlte Kartoffel gefüllt und dann serviert. Knödel(n) kannte der König nicht. Der mochte Bier- und Weinsuppen und Kartoffelsuppe, so wie Goethe keine Mahlzeit ohne Suppe zu sich nahm (darunter natürlich auch Kartoffelsuppe). Günter Grass behauptet, daß des Königs Besuch in Zuckau am 16.Oktober 1778 stattfand und – wichtiger – die dort wohl gemundete Kartoffelsuppe der Gesindeköchin Amanda Woyke[65] (die, so Grass, im späten 18.Jahrhundert die Einführung der Kartoffel in Preußen erlebt) zum königlichen Leibgericht erhoben wurde.



Kaffeebeeren

Friedrichs Interesse für die Kartoffel stand im Gegensatz zu dem in Brandenburg schon weit verbreiteten Rübenanbau. Die an der Berliner Akademie der Wissenschaften von Andreas Sigismund Marggraf 1747 gemachte Entdeckung des Zuckergehalts in heimischen Pflanzen[Anm.65a], insbesondere der Zuckerrübe (die bis dahin vorwiegend als Viehfutter verwendet wurde) soll ihn nicht interessiert haben; aber vielleicht lag das Desinteresse des Königs mehr darin begründet, daß er allen Alchimisten[Anm.66] mißtraute (der schottische Schriftsteller James Boswell: »So ist der Mensch – schwach und unvollkommen«).

Friedrich II. war an der Entwicklung der Landwirtschaft sehr interessiert. So gab er zum Beispiel 76 Verordnungen zum Anbau von Kulturpflanzen für Schlesien heraus (28 davon betrafen den Anbau von Maulbeerbäumen[Anm.67] für die Gewinnung von Seide). Auf dieser den Habsburgern weggenommene Provinz lag sein besonderes Augenmerk.[Anm.68] Je drei Anordnungen betrafen den Flachs-, Rübsamen, Tabak- und Hopfenanbau. Wegen Färberkräutern[69] unterschrieb er vier Zirkulare, fünf wegen Futteranbau, acht wegen Obstanbau, und seine Räte formulierten je ein Rundschreiben betreffend Kümmel und Safran. Unser Thema wurde mit acht Zirkularen bedacht. In der Kurmark[Anm.70], so hat

65 Das ist aber nur eine Geschichte des Günter Grass. Der mochte neben Innereien und Suppen vor allem Kartoffeln nicht genug kriegen. Wohl kein anderer Autor hat dem Nachtschattengewächs so viele Seiten gewidmet. Sein Debütroman »Die Blechtrommel« (1959 veröffentlicht) beginnt sogar auf einem Kartoffelfeld. In »Der Butt« (1977 veröffentlicht) bewertet er die Einführung der Kartoffel in Preußen als wichtiger als die Emser Depesche. Diese Heldentat verdanken wir laut Grass der Gesindeköchin Amanda Woyke, eine der vielen Köchinnen, die den »Butt« bevölkern. Und auch später im Himmel sorgt Amanda Woyke noch für »kaschubisch maoistische Verhältnisse«, indem sie dort täglich Kartoffelsuppe austeilt.

69 Falls der geneigte Leser seine Kleidung färben will, findet er hier eine kleine Auswahl von Färberpflanzen: Färberwaid *(Isatis tinctoria)* für Blau, Zimt-Himbeere *(Rubus odoratus)* für Violett, Küchenzwiebel *(Allium cepa)* für Orange, Safran *(Crocus sativus)* für Gelb, Schwarzer Holunder *(Sambucus nigra)* für Grün, Heidelbeere *(Vaccinium myrtillus)* für Rot, Frauenmantel *(Alchemilla vulgaris)* für Braun und Edelkastanie *(Castanea sativa)* für Schwarz.

Antonia Humm gezählt, wollte der König mehr den Klee, Luzerne und Turnips[71] angebaut sehen. Insgesamt ist festzustellen, daß der König die Landwirtschaft in seinen Landen voranbrachte. 1763 gab er eine Instruktion an die Kurmärkische Kammer heraus, wonach



Robert (Warth)Müller: »Der König überall«

Land, das nur alle fünf oder sechs Jahre bestellt wurde, für den Anbau von »Artoffeln oder Toback oder Obstbäumen oder auch Rüben und der gleichen Légumes« intensiver zu nutzen und »eine Probe davon noch in diesem Jahr bei dem Dorf Zehlendorf auf denen daselbst befindlichen Sandschellen[72] (zu) machen«.

Marggraf schuf mit seiner Entdeckung die Voraussetzung für die Entstehung einer europäischen Zuckerproduktion. Um 1880 wurde mehr Zucker aus Rüben als aus Zuckerrohr[73] hergestellt: Deutschland erzeugte bis 1914 mehr Zucker als Kuba; als die Rübenbauer in den Krieg ziehen



Robert Warthmüller: »Friedrich der Große und die Kartoffel«

mußten, ging diese beherrschende Stellung verloren. Die von Johann Wolfgang von Goethe gerühmten wasserarmen, auf sandig-kalkigen Boden gezogenen »Teltower Rübchen« (aus Teltow bei Berlin oder »Märkische Rübe« (von den Feldern bei Stolpe) kamen dem König nicht auf den Tisch, obwohl sie sich auszeichnen durch einen relativ hohen Stickstoff- und Stärkemehlgehalt und besondere Geschmackseigenschaften.

An dieser Stelle ein Hinweis auf die Veränderungen der Mahlzeiten, die durch die Kartoffel und andere neuartige Speisen und Getränke bewirkt wurden. Die wichtigste Änderung betraf die Bestandteile. An die Stelle der morgendlichen Biersuppe[Anm.74] oder des Hirse- oder Buchweizenbreis trat die Knolle in verschiedenen Zubereitungsarten. Eine weitere Änderung betraf die Zusammen-

71 Turnips sind Speiserüben *(Brassica rapa* subsp. *rapa)* und eine Unterart innerhalb der Familie der Kreuzblütengewächse. Formen davon sind die Mairübe, Teltower Rübchen, Pfatterer Rübe, Gatower Kugel, Herbstrübe und die nahe verwandte Bayerische Rübe. Sie ist von den Kohl- oder Steckrüben zu unterscheiden.

72 Eine Sandschelle ist nach dem Deutschen Wörterbuch eine Sandbank im Wasser bzw. eine Sandfläche; Barth. Georg Niebuhr beschreibt die Küste von Latium als eine Sandschelle, wo nur Nadelholz wächst. Als bei Potsdam von ungarischen Bauern Versuche unternommen wurden, Kartoffeln anzubauen, wurden hierfür »die allerelendesten Sandschellen, wo sonst nichts wachsen will« ausgewählt. Auch in der Altmark wurde für den Kartoffelanbau ein Stück sandiges Heideland,»das sonst zu nichts zu gebrauchen ist«, ausgewählt.

73 Die Besteuerung der Melasse aus (spanischem) Zuckerrohr aus der Karibik durch die englische Krone war angeblich der entscheidende Funken für die Boston Tea Party.

setzung der Vesper – auch hier ersetzte die Kartoffel vielfach die üblichen Breispeisen. Gleichzeitig – im frühen 18.Jahrhundert – verbreitete sich der Genuß von Tee und Kaffee. »In vornehmen Häusern sei die Gewohnheit eingeführt worden, daß des Morgens und Nachmittags Caffé oder Thee muß getrunken werden«, stellt der Schriftsteller Paul Jacob Marperger 1716 in seinem »Dictionarium« fest. Ein neuer Typ von Besuchsmahlzeiten entstand, die »Caffé-Visiten« (nach dem Mittagessen kommend und vor einem gustiösen Nachtmahl gehend), die sich bis heute erhalten haben und der Hausfrau die Gelegenheit bieten, den »Russischen Zupfkuchen« aus der Tüte vorzuführen. Heutzutage haben diese Kaffeepausen auch den Vorteil, daß sie den den den gestreßten Erwachsenen eine Möglichkeit bieten, die Kinder fortzuschicken, denn diese sind noch nicht auf den Geschmack gekommen – im Sinne eines Initiationsritus'. Und in Büros werden die Angestellten in solchen Momenten von quengelnden Vorgesetzten in Ruhe gelassen. Und jetzt schließt sich der Kreis wieder zur Kartoffel: Der Mediziner und Schriftsteller Daniel Wilhelm Triller schreibt 1730 über den Kaffee:

»Er strenget Nerv und Sehnen an,
dass er das ehlich Geschäffte
mehr fördern als verhindern kann.«

1674 heißt es in einer Petition an das englische Unterhaus, Kaffee sei ein wunderliches, schwarzes, ungesundes, ekelhaftes, bitteres, stinkendes Schlammwasser.

Die Geschichte der meisten Nahrungsmittel (und der Menschheit) scheint eine Geschichte der Verbesserung der »ehelichen wercke« oder »Geschäffte« zu sein. Der Professor of Human Evolution David Pilbeam und der Professor of Biological Anthropology Richard Wrangham, beide an der Universität Harvard (in »Current Anthropology«):

»Nichts hat größere Macht, sexuelle Bindung zu fördern, als gekochte Wurzelknollen.«[75]

In vornehmen Häusern entstand zwischen Schlafzimmer und Salon das Boudoir als besonderer Raum für den Kaffeegenuß, für den Porzellanmanufakturen kostbare »Services à deux« mit allerlei phallischem Dekor herstellten. Und später zeigte die Dame des Hauses, daß sie nicht nur guten Kaffee kochen konnte.



Kartoffelernte im Herbst

Die »Tante Voss«, die »Vossische Zeitung« in Berlin, gab derweil ein Rezept für Kaffee aus Kartoffeln wieder:

»Man schneidet gekochte Kartoffeln in winzige Stücke, legt diese auf den Ofen und läßt sie bis auf die Hälfte eindörren, dann brennt und röstet man sie in der Pfanne wie Rohkaffee. Beim Mahlen und Aufbrühen verfährt man wie bei gewöhnlichem Kaffee. Das so zubereitete Getränk ist vom ordinären

75 Der erste »Koch«, so die Amerikaner Pilbeam und Wrangham von Harvard, sei ein Buschfeuer gewesen, das einige Wurzelknollen grillte. Und dann nahmen die Menschen (vor fast zwei Millionen Jahren) die Sache selbst in die Hand und rösteten Eicheln und anderes. Gekochtes und Gebratenes aus dem Erdofen war verdaulicher; die Früchte waren eine sicherere Nahrungsquelle als die zumeist erfolglose Jagd.

Kaffee weder in Farbe noch Geschmack zu unterscheiden. In einem Lande wie dem unsrigen würden so jährlich viele tausend Taler erspart werden.«

Also führte das Verbot Friedrichs, Kaffee aus Kaffeebohnen zu konsumieren[Anm.76], über den Umweg eines dunklen Getränks aus Kartoffeln zu einem stärkeren Bevölkerungswachstum[77]. Es wurde zwar der Kaffee verboten, nicht jedoch ein Ersatzgetränk. Ob Kaffee oder Zichorienbrühe: Die Gewohnheit, ein heißes Getränk zu sich zu nehmen, führte zu einer Erhöhung der Lebenserwartung, denn bis dahin wurde Wasser so getrunken wie es aus dem Brunnen oder dem Bach kam. Das jetzt notwendige Aufkochen dieses Wassers tötete die überall vorhandenen Bakterien ab.



Der Stich von Daniel Chodowiecki (1726–1801) zeigt die Mühen, die ein Bauer beim Lesen der Zirkulare hat

Anfang 1748 schreibt der *roi philosophe* Friedrich II. an François Marie Arouet (Voltaire):

»wegen der toffels, sehe ich wohl, ist ein Mißverstandt. Schike mir mehr rezeptionen, dann will ich es den bauern deutlich sagen.« Unterschrift: »Frederic.«

Und Voltaire antwortet prompt:

»... ich sende Euch hiero ein Rezept aus der Dauphiné, das Euch wohlschmecken wird.«

Es muß sich wohl um Pommes Chamonix gehandelt haben. Es ist nicht auszuschließen, daß auch dieser Schriftwechsel zu den »Sagen« der Kartoffelgeschichte gehört, denn Voltaire schätzte ein leichtes, schmackhaftes Essen höherer Provenienz, mit Fasan, Wachtel, Champagner:

»Ich verzichte auf hundert Jahre meines Nachruhms für eine gute Verdauung bei Lebzeiten.«

Zu Beginn des Siebenjährigen Kriegs, 1756, ist der Kartoffelanbau durch die Obrigkeit in großen Teilen Brandenburgs durchgesetzt; es ist jedoch eher anzunehmen, daß sich die Kartoffelfelder, trotz der Anordnungen der Domänen-Verwaltung, mehr durch die Initiative der Bauern vermehrten. Aber erst (schon) 1765 zeigen sich die Erfolge der friedericianischen Kartoffelpolitik: Sie wurde als menschliche Nahrung akzeptiert. Trotz der starken Widerstände in Stadt und Land: 1785 war die Kartoffel eingeführt, von den Brandenburgern (so steht es geschrieben: liebevoll) »Toffeln oder »Töffelen« genannt.

Nicht nur die brandenburgisch-preußischen Bauern, die Kartoffeln pflanzten, erlebten, daß die Kartoffelernte auch dann gut war, wenn die Getreideernte mißriet, der Rhythmus

77 1674 wurde in der Londoner »Women's Petition against Coffee« geklagt:

»Nie hatten die Männer so sehr die Hosen an und weniger Feuer in sich.«

Schuld daran sei der

»übermäßige Gebrauch dieses neumodischen, abscheulichen, heidnischen Getränks namens Kaffee, welches unsere Ehemänner solcherart zu Eunuchen gemacht und unsere Kavaliere verkrüppelt hat. Wenn sie vom Kaffeetrinken zurückkehren, ist an ihren Körpern nichts feucht außer ihren Rotznasen, nichts steif außer ihren Gelenken, nichts steht ihnen ab außer den Ohren.«

Da war das friderizianische Kaffeeverbot doch frauenfreundlicher und dem Bevölkerungswachstum tat es gleichfalls gut.

der biblischen sieben Jahre konnte durchbrochen werden, die regelmäßigen Hungerjahre gehörten (fast) der Vergangenheit an. Bauern, die Kartoffeln anbauten, sahen, daß sie ihre vielen und hungrigen Kinder leichter durchfuttern konnten; Jeremias Gotthelf:

»›Hat man Kartoffeln, so hat man alles‹, sagte das Vreneli zum mutlosen Uli.«

1861 wird in dem »Handbuch des preußischen Staates« von Carl Friedrich Wilhelm Dietericis für die preußischen Provinzen Sachsen, Brandenburg, Rheinland und Westfalen »eine unglaubliche Verbreitung der Kartoffel« angenommen. Die Knolle war immerhin ein rundes Jahrhundert nach den Kartoffelbefehlen von Friedrich II. in diesen Provinzen zum Hauptnahrungsmittel geworden und ernährte vor allem die Familien der armen Lohnarbeiter: Je geringer das Haushaltseinkommen und je größer die Kinderzahl, desto höher war der Kartoffelverbrauch.[78]

Es mag ja sein, daß dumme Bauern die dicksten Kartoffeln haben: Aber nur 20 Prozent der rund 80 Milliarden EU-Landwirtschaftssubventionen[79] gehen an die Bauern, den Rest erhält die Industrie. Alle zwei Minuten stirbt in der EU ein Bauernhof. Damit ist auch die eingangs gestellte Frage nach dem Zusammenhang von Dummheit und Kartoffelgröße beantwortet: Die dümmsten Bauern mögen zwar die dicksten Kartoffeln haben[80], aber sie können als Landwirte auch mit großen Kartoffeln nicht überleben ohne die helfende subventionierende Hand des Staates. Nur die Bauernfunktionäre und die unzähligen deutschen Landwirtschaftlichen Rentenversicherungskassen wollen es noch nicht gemerkt haben.

War erst einmal in einer Region der Kartoffelanbau (wenn auch nur in den »Gärten«) eingeführt, so stand seinem allgemeinen Anbau nicht mehr viel entgegen – die schon erwähnte »invisible hand« machte es. Dann war es auch nur noch eine Frage der Zeit, bis die Kartoffel die soziale Stufenleiter nach oben kletterte und vom »Arme-Leute-Essen« zur Beilage auf den Tischen der Begüterten avancierte – insbesondere nach Hungerperioden wie 1770/72; aber sie wurde – nicht nur in Deutschland – verhältnismäßig schnell wieder von der Speisenkarte abgesetzt, wenn sicher war, daß die Hungersnot vorbei war; es war das »charakteristische« Essen der »lütten Lüd«. Aus diesen Hungerjahren ist aus Österreich überliefert, wenn die Nahrung so schlecht sei, so wäre es besonders dringlich, zum Ausgleich Tabak zu rauchen. Sobald die Menschen sich wieder Getreide leisten konnten, hörten sie auf, dieses »inferiore«, dieses minderwertige Lebensmittel zu kaufen:

> »Der Geschmack der Kartoffel ist wunderlich, die Leute essen sie nur zur Zeit der Not, und das Vieh ist nur durch Hunger dazu zu bringen, kurz, bei einem Landwirte, wo sonst genug Arbeit und gute Wirtschaft sich befindet, darf dieses Gewächs nicht geduldet werden.«

---

78 Im Jahr 1900 stellt der Berliner Physiologe Max Rubner durch Laborexperimente fest, daß ein erwachsener Mensch im Höchstfall 1300 g Kartoffeln täglich zu sich nehmen könne.

79 In einem amerikanischen Lied der Farmerorganisation der »Granger« aus dem Jahr 1867 heißt es über die Bauern, daß diese einen Freibrief schon im Paradies erhalten hätten und deshalb müßten sie bevorzugt behandelt werden. Subventionen für die Landwirtschaftler sind also nicht auf Europa und nicht auf dieses Jahrhundert beschränkt.

80 Wie heißt es doch so treffend:

»Gedämpfte Leit hen die dicksten Schucken.«

Oder etwas schwieriger auszusprechen, wenn man nicht aus dem Ermland kömmt:

»De dömmst Lait haë de schönste Schucke.«

Und in Sachsen-Anhalt heißt es.

»Die Dummen und die Toffeln haben die größten Kartoffeln.«

Hier paßt ein klassisches Zitat – diesmal von Franz Moor aus den »Räubern« (1782 erstmals aufgeführt):

> »In meinem Gebiet solls soweit kommen, daß Kartoffeln und Dünnbier ein Traktament für Festtage werden, und wehe dem, der mir mit vollen, feurigen Backen unter die Augen tritt! Blässe der Armut und sklavischen Furcht sind meine Leibfarbe: in diese Liverei will ich euch kleiden!«

Unser Johann Wolfgang von Goethe in »Wilhelm Meisters Wanderjahre« (1807) will die Welt nicht mit der Kartoffel traktieren:

> »Keinem Kinde da droben soll es an einer Kirsche, an einem Apfel fehlen, wonach sie mit Recht so lüstern sind; der Hausfrau soll es nicht an Kohl oder sonst einem Gemüse im Topf ermangeln, damit dem unseligen Kartoffelgenuß nur einigermaßen das Gleichgewicht gehalten werde.«

Aber unser Dichterfürst hat hier nicht bedacht, daß Girolamo Benzoni 1620 in »Historia del Mondo Nuovo« über die Süßkartoffel geschrieben und Samuel Engel 1777 in der »Encyclopédie« dies auf die Kartoffel übertragen hat und sich deshalb irrt mit den Winden.



Teltower Rübchen

Der Schriftsteller Ror Wolf (unter dem Pseudonym Raoul Tranchirer) nennt im Vergleich mit der Runkelrübe »die schwere heiße, fast unverdauliche Kartoffel«. Der polnische Schriftsteller Stanislaw Lem (im »Sterntagebuch«) meint, die Kartoffel besäße eine »typische Sanftmut und Trägheit«, die »durch fürsorgliche Obhut und Zucht« hervorgerufen wurde. Die Menschen besitzen die Fähigkeit, viel und sogar extrem viel zu essen, aber auch mit sehr wenig Nahrung zu überleben, mit einer relativen Vielfalt von Nahrungsmitteln, aber auch mit einer sehr einseitigen Ernährung vorlieb nehmen zu müssen, zu können.

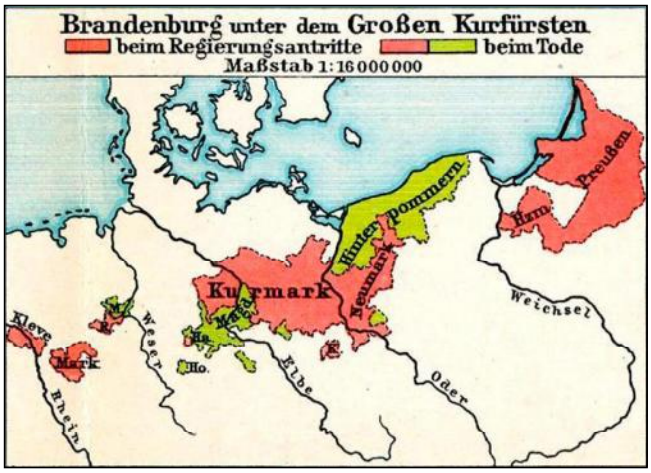
In der Geschichte über die Nahrungsmittelversorgung wechseln regelmäßig Phasen der Völlerei (nicht nur für die »Besserverdienenden«, sondern für weite Teile des Volkes) mit Hungersnöten[81] ab.

Eine kleine Abschweifung zu den Nahrungsvorstellungen des mittelalterlichen Menschen, die auch nach der Entdeckung Amerikas weiterbestanden. Den Luxus, der Nahrung besondere Wertigkeiten zuzumessen, konnten sich nur Leute leisten, die mit Nahrungsmitteln ausreichend versorgt waren und zugleich eine Wahlmöglichkeit hatten. Lebewesen (Pflanzen und Tiere) waren Glieder oder Stufen einer vertikalen Kette. Im zwischen Mineral- und Tierreich angesiedelten Pflanzenreich standen die Knollen und Wurzeln auf der niedrigsten Stufe, da sie mit dem Element der Erde am engsten verbunden waren.

Auf der nächsthöheren Stufen befanden sich die Kräuter, die Sträucher und dann die Bäume, deren Früchte mit Zweigen und Laubwerk in den Himmel stießen. Baumfrüchte besaßen einen größeren Adel, waren edel. Die größere Nähe zum Himmel war jedoch nicht

81 Englische Bauern im 15.Jahrhundert nahmen im Durchschnitt jenes Jahrhunderts etwa 3.200 Kalorien täglich zu sich; Schüler des Studiums Papale in Trets/Südfrankreich bekamen nur 2.600 Kalorien, die verhältnismäßig gut verpflegten venezianischen Seeleute verdrückten 3.900 Kalorien. Etwa 90 Prozent der gesamten Kalorienmenge im Mittelalter wurde durch Getreide (Brot, Hafergrütze, Bier) abgedeckt, an Fetten und an Vitamin A mangelte es.

nur metaphorisch, man glaubte tatsächlich, daß die »Verdauung«[82] der Nahrung bei den Pflanzen um so intensiver ist, je höher die Pflanze wachse. Der italienische Naturwissenschaftler und Jurist sowie Verfasser von Schriften zur Landwirtschaft und zur Botanik Pietro de Crescenzi (Petrus de Crescentiis, in seinem »Trattato Della Agricoltura« (1511 erstmals veröffentlicht), daß »der Nährsaft der Pflanze in der Wurzel fader ist und je mehr er sich von der Wurzel entfernt, desto mehr gewinnt er vorteilhaften Geschmack«. Corniolo della Cornia, ein anderer Italiener jener Zeit, schreibt, daß »viele Früchte auf dem Wipfel des Baumes Geschmack haben, aber nahe am Boden fade sind wegen der Vorherrschaft der wäßrigen Substanzen«.



Über den Pflanzen standen die Tiere und hier wieder ganz oben die Vögel; Fasane und Rebhühner waren das Maximum feiner Essenskultur[Anm.83]. »Weißes« Fleisch – so ein italienischer Arzt im 16.Jahrhundert – sei auch sehr bekömmlich für diejenigen, die »mehr auf die Übungen der Seele als auf die des Körpers bedacht sind«. Natürlich kann diese Rangordnung auch damit zusammenhängen, daß die Wälder verschwunden waren und damit das Wild von der Tafel. Kalbfleisch ist heutzutage angesagt (wenn's doch nicht so gemästet und gespritzt wäre). In die deutsche Dienstleistungsgesellschaft paßt kein rotes Fleisch (»Vot vuz zat ven it vuz live« – Was war das, als es noch lebte – hätte der ungarische Mathematiker Paul Erdös, 1913–1996 gefragt), bestenfalls für Sportler, die den circensischen Teil der Gesellschaft übernommen haben, und für die wenigen Arbeiter, die unsere Luxusgegenstände herstellen.



Friedrich II. bei der Gründung eines Dorfes in Schlesien

In der französischen Küche im 18.Jahrhundert gehörten Hühner zu den wichtigsten Bestandteilen[84]. Rebhühner galten als besonders bekömmlich und gut geeignet für Rekonvaleszenten. Da der Pfeffer bereits für Gefängnisinsassen verwendet wurde, kam

82 Friedrich von Schiller, als er noch als Militärarzt beim Grenadierregiment diente (gefunden bei dem Schriftsteller Dieter Kühn, 1935–2015)

»Der innigste Zusammenhang des Denkvermögens mit der Verdauung bewirkt, daß den aus der Tiefe der Eingeweide aufsteigenden Krämpfen Erschütterungen der Gedanken antworten, indem diese nicht mehr einer geordneten Ideenverbindung und den Gesetzen der Vernunft, als vielmehr den mechanischen Regeln der Krankheit folgen. Das ist es, was man Fiebertraum nennt.«

84 Wenn es in der Küche der armen Landbevölkerung Fleisch gab, dann war es meistens Fleisch von »ausgedienten« Nutztieren: Das Huhn, das keine Eier mehr legte, oder die Kuh bzw. Ziege, die keine Milch mehr gab. Diese Tiere waren so zäh, daß sie nur durch langes Köcheln im Topf genießbar gemacht werden konnten. Heute haben das Huhn und die Pute wieder eine besonders starke Stellung im Haushalt des Bürgers, wenn er denn auf »seine Linie« achtet.

gewürztes Fleisch in Verruf. In der »Hausväter-Literatur«, bestimmt für die lesefähige bürgerliche Hausfrau, wurde anstelle des (für den Adel reservierten) Wildbrets auf die jeweiligen verwandten Haustierarten verwiesen, wenn's darum ging, Fleisch zuzubereiten. In den Gemälden dagegen war Wild stark vertreten – wenn schon nicht auf dem Tisch, dann wenigstens an der Wand.

Vegetarische Speisen, Knollen und Wurzeln wie auch die niedrigen Kräuter (wenn sie keine Gewürzfunktion besaßen) überließ man den Bauern; an den Tafeln der Leute von Stand aß man Äpfel. Eine Ausnahme bildeten die Kastanien, die – an sich – hochrangig waren, aber aufgrund ihrer Masse beim Volk Verwendung fanden.

Und noch ein Punkt, der die Kartoffelverbreitung anfänglich behinderte. Der Kartoffelbau



hatte keine Ähnlichkeit mit »richtiger« Landwirtschaft. Weizen und Bäume wuchsen nach oben – zum Himmel, zur Sonne, zu Gott. Weizen war Gold. Die Kartoffel und ihr nutzloses Kraut dagegen wuchsen nach unten, zur Unterwelt. Kartoffeln waren unordentlich, deshalb meinten die Engländer, daß die Kartoffel zu den papistischen Iren paßte. Kartoffeln waren braun. Kulturell und politisch paßten die Kartoffeln also zu den unteren Schichten. Weizen und anderes Getreide bedeutete auch Zivilisation. Weizen mußte gesät, geerntet, gedroschen, gemahlen, geknetet, geformt und gebacken werden. Kartoffeln: Ins Wasser und kochen lassen (was keine besondere kulturelle Leistung ist) oder direkt ins Feuer – fertig war die Mahlzeit. Kartoffel war Urmaterie, Getreide jedoch der christliche Geist.

In dem 1985 erschienenen Roman »Simon och ekarna« von Marianne Fredericksson wird die Geschichte eines in Göteborg aufwachsenden Adoptivkinds (vor dem Zweiten Weltkrieg) geschildert:

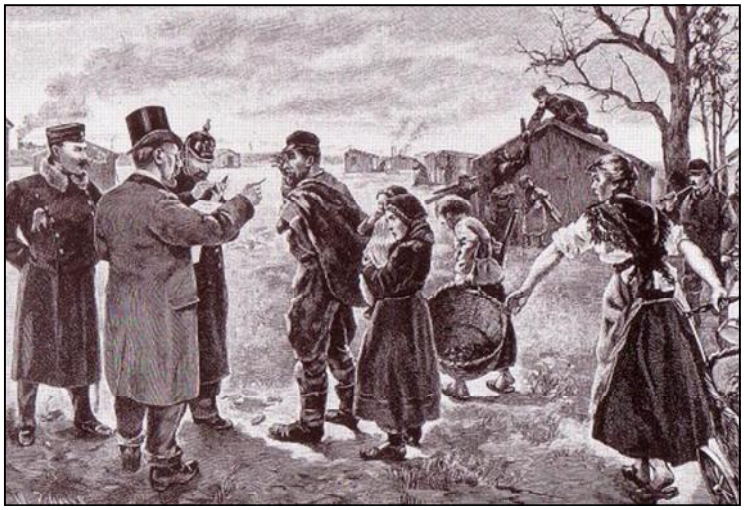
> »Sie ließ sich das alles durch den Kopf gehen, als sie spät an diesem Abend wieder unter sich waren und das Essen auf dem Tisch stand. Als sie sich ein Stück Kartoffel in den Mund steckte, konnte sie endlich zugeben, wie sehr sie Kartoffeln verabscheute – ob gekocht, gebraten, gerieben, gratiniert, in der Schale –, es blieben gekochte Kartoffeln. Damit war jetzt Schluß, dachte sie, die Sorge ums Essen würde bald nur noch Erinnerung sein, genau wie die Kohle und das kalte Örtchen im Hinterhof.«

Andererseits stellt Friedrich Wilhelm Schubert, ein Königsberger Professor, Anfang des 19.Jahrhunderts über die Provinz Preußen fest, daß die Bevölkerung des platten Landes fast ausschließlich von Ackerfrüchten lebte und ein Drittel der gesamten ländlichen Bevölkerung ausschließlich Kartoffeln aß: »Sie hat auf Brot als gewöhnliche Tagesnahrung verzichtet.«

Bei den sog. hochfestlichen Mahlzeiten kam die Kartoffel außerordentlich langsam voran[Anm.85]. Der Volkskundler Günter Wiegelmann) weist daraufhin, daß noch 1800 die Kartoffel auf bürgerlichen Tischen nicht üblich war. Der Otterndorfer Johann Heinrich Voß, Übersetzer der »Ilias« und der »Odyssee« und auch Rektor der Lateinschule in Otterndorf, (Voß: ein Ort mit schlechter Wasserqualität), läßt die Hausfrau in der »Luise« sagen:

»Denn es wäre ja schimpflich, wenn wir mit Fischen allein und Vögelschen diesen Abend feierten, und, ich schäme mich fast, mit gebrühten Kartoffeln.«

In Gebieten mit ausreichender Getreideversorgung aufgrund fruchtbarerer Böden hatte die Kartoffel es besonders schwer, als menschliches Nahrungsmittel akzeptiert zu werden. Beispielhaft sei Fehmarn, die Provinz Holland oder das schwedische Öland genannt. In Schleswig-Holstein ging mit dem Kartoffelanbau zugleich eine Verringerung von Buchweizen und anderem Getreide einher. Die etwas süßlich schmeckenden Knollen der Pastinake oder Hammelmöhre (*Pastinaca sativa)*[86] mußte ihre über 1.000 Jahre währende Dominanz als Nahrungsmittel an die Kartoffel abgeben, obwohl weder geschmacklich noch von der Textur her zwischen beiden die geringste Ähnlichkeit besteht. Der Kartoffel gelang es jedoch lange nicht, eine besondere Bevorzugung während der Fastenzeit einzunehmen: Hier blieb es bei Pastinake und bei breiten Bohnen, wie es schon der Botaniker Hieronymus (Tragus) Bock 1552 beschrieb; erst zum Ende des 18.Jahrhunderts[87] löste die Kartoffel die fleischige Pastinake ab.



Kleingärtner erhalten für ihre Gärten amtlicherseits Pflanzkartoffeln zugeteilt.

Unter prinzipieller Beibehaltung der alten, klassischen Dreifelderwirtschaft konnten Kartoffeln auf der jeweiligen Brache angebaut werden, und mit der Anhäufelung[88] wurde der Boden gut durchlüftet. Kartoffeln waren auch vielseitiger einsetzbar: als Viehfutter (wenn es eine gute Getreideernte gab) und als Nahrung für die Menschen (wenn es an Getreide mangelte). Ein weiterer Vorteil der Kartoffel gegenüber Getreide war, daß Kartoffelfelder geringeren Schaden bei kriegerischen Aktionen erlitten. Eine Armee – so Fernand Braudel – konnte im Sommer auf dem Kartoffelfelde kampieren, ohne daß die Herbsternte gefährdet wurde.

---

86 Schon Clusius schrieb 1601 im »Rariorum«, daß die Kartoffel in Italien an die Stelle von Rettich und Pastinake getreten sei. Die wilde Pastinake enthält übrigens lichtempfindliche Substanzen, die bewirken, daß Schädlinge nach dem Verzehr an Sonnenbrand sterben.
Im Übrigen wurden in Deutschland gegessen: Grüner Blattkohl, Kopf- und Krauskohl, Kohlrübe, Rote Beete, Rüben, Mangold, Meerrettich, Mohrrübe, Portulak, Gurke, Knoblauch, Küchenzwiebel, Porree und Spinat, Spargel und Zuckerwurz, Pferde- und Saubohnen, Erbse und Linse und dazu alle möglichen Kräuter, die auch gegen manche Gebreste halfen. »Produziert« wurde für den eigenen Bedarf im Garten hinterm Haus; manche »Bauerngärten« zeigen noch heute (oder schon wieder) die Vielfalt der Nahrungsmittel.

87 Das späte 18.Jahrhundert war geprägt von schmerzlichen Verlusten durch die Hungersnöte, die ja wegen der Unterernährung zugleich die Sterblichkeit durch Epidemien erhöhten. Die Hälfte aller Kinder erreichte nicht das 10.Lebensjahr und nur ein Zehntel der Bevölkerung wurde 60 Jahre oder älter. In den Städten war die Situation für die gerade Eingewanderten noch schlechter, dennoch wuchs die Stadtbevölkerung weiter an. Die Hoffnung auf ein besseres Leben stirbt zuletzt.

88 Das Anhäufeln wurde auch als »Bänken« bezeichnet. Grimms Wörterbuch verweist darauf, daß »die büsche auf beiden seiten von erhöhter erde umgeben sind, was man sonst häufeln nennt«.

Aus dem Elsaß[89] wird berichtet, daß die Kartoffel geschätzt werde, »weil sie den Verheerungen des Krieges nicht ausgesetzt ist«. In der Tat, die Getreidefelder (auf dem »Felde der Ähre« gestorben) wurden zertrampelt, die in der Erde liegende Knolle ertrug die darüber hinweg marschierenden Kriegsmänner leichter. In den »Wöchentlichen Zeitungen« aus Darmstadt steht 1677:

> »Der erbärmliche Zustand des Landes nimmt durch die Verheerung täglich zu / in dem alle Früchte abgemäht / und Schlösser und Dörffer rasiret werden.«



Wer im Spreewald war, muß dieses »Nationalgericht« gegessen haben: Pellkartoffeln mit Leinöl, Gurke, Quark, Schnittlauch und Zwiebeln

Die Kartoffelproduktion stieg mit und wegen den Kriegen[90]; nachzuweisen ist dies insbesondere im Elsaß in der zweiten Hälfte des 17.Jahrhunderts, in Flandern während des Pfälzischen Erbfolgekriegs am Ende des 17.Jahrhunderts und während des Österreichischen Erbfolgekriegs, der mit der Getreidekrise 1740 zusammenfällt und an dem der französische Kartoffelförderer Parmentier auf französischer Seite teilgenommen hatte.

Aber Kartoffeln wurden in stärkerem Maße noch als Viehfutter verwendet denn als menschliche Nahrung. Nur langsam setzt sich die Kartoffel als Nahrungsmittel des Landvolks im nördlichen und westlichen Europa durch. Eine Behinderung der schnelleren Durchdringung der Kartoffel als Nahrung für den Menschen war sicherlich auch, daß Essen und Trinken als eine Möglichkeit der sozialen Differenzierung angesehen wurde und sich diese Auffassung gerade im 17.Jahrhundert wieder stärker verbreitete. Die bürgerlichen Herrschaften sahen in den Ritualen des Essens und Trinkens eine attraktive Möglichkeit für Prestigegewinn, aber auch für eine neue Gruppen-Identität gegenüber den Unterschichten.

Es entstanden Bauernregeln, nach denen sich der noch immer im heidnischen Glauben bewanderte Landmann richtete:

> »Kartoffeln sollen bei abnehmendem Mond im Zeichen des Fisches gesetzt werden. Bei zunehmendem Mond gäbe es zu hohe Stauden und kleine Kartoffeln. Beachtet man das Zeichen des Fisches nicht, so haben die geernteten Kartoffeln Auswüchse und keine glatte Fläche. ...
>
> Ernten soll man Kartoffeln bei abnehmenden Mond im Zeichen der Waage; sie kei-

89 Die Kartoffel hieß im Elsaß – wie in der nahen Pfalz – »Grumbiere«. Nach dem Ersten Weltkrieg hieß sie aufgrund Pariser Bürokraten-Anordnung »pomme de terre« und auch Grumbiere, und als nach 1940 wieder Deutsch als Amtssprache vorgeschrieben wurde, sollte die Knolle Kartoffel heißen. In Eugène Heisers »La tragédie lorraine« heißt es: »Kartoffel hin, Kartoffel her, am End vum Jahr heeschts doch wieder pomme de terre.«

90 Der Kartoffelanbau erhöhte die landwirtschaftliche Produktivität, was die Notwendigkeit verringerte, immer mehr Land unter den Pflug zu nehmen. Damit, so wird behauptet, entspannte sich auch der Konkurrenzkampf um fruchtbare Ackerböden. Die Ausbreitung der Süßkartoffel in China führte zu einer deutlich verringerten Anzahl von hungerbedingten Bauernaufständen. In Westafrika wurde von portugiesischen Händlern Mais und Maniok eingeführt. Besonders der stärkehaltige Maniok war erfolgreich, denn dieser war dürreresistent und auch gegen Heuschrecken resistent und leicht zu lagern. Auch Mais war erfolgreich: er erbrachte in derselben Zeit, die Hirse für eine Ernte benötigte, zwei Ernten.



»Die Armuth und der Communismus.« Illustration aus der »Illustrierten Zeitung« vom 9.September 1843

men dann im Keller nicht so schnell.«

In der ersten verfaßten und gedruckten regelmäßig herausgegebene Cuxhavener Zeitung »Wöchentlicher gemeinnütziger Anzeiger Neptunus von und für Ritzebüttel, Cuxhaven und Umgebung«[Anm.90a] vom 27.November 1833 wird empfohlen:

»Als einfaches und nicht kostbares Mittel, die Speise-Kartoffeln, welche man aufbewahren will, vor dem Keimen zu schützen, wird angerathen, sie in kochendes Wasser zu werfen, und sie eine Minute lang darin zu lassen; hat man sie wieder herausgenommen, so muß man sie so ausbreiten, daß sie gehörig abtrocknen können, dann kann man sie lange aufbewahren. Wenn das Wasser einmal kocht, so kann man es für den ganzen Wintervorrath anwenden, um damit die jungen Keime zu tödten.«

Ein anderes Mittel, Kartoffeln am Keimen zu hindern, erfand der Engländer John Webster in Ipswich (Großbritannien): Sobald Kartoffeln mit Salmiak befeuchtet werden, verlören sie ihre Keimkraft und würden auch noch ein Jahr nach der Ernte verzehrfähig sein. 1 bis 2 Loth Salmiak in einem Quart Wasser sei die richtige Mischung. Webster stellte auch fest, daß Meerwasser oder Pökellake den selben Zweck erfülle.



Im lettischen Volkslauben wurde diese aus dem Rübenanbau kommende Auffassung auf die Kartoffel übertragen: Kartoffeln werden zur Zeit der Apfelblüte und bei bewölktem Himmel (damit sie kräftig wachsen) und bei abnehmendem Mond (damit das Kraut nicht so hoch wird) in die Furchen gelegt.

Wenn sich die jetzt fällige Reform des astrologischen Kalenders mit dem neuen Tierkreiszeichen Schlangenträger durchsetzt, werden wohl manche Bauernsprüche neu formuliert werden müssen: Kartoffeln sind frostempfindlich, und die Triebe erfrieren, wenn sie vor dem letzten Frost die Erddecke durchstoßen. Die Saat, das Setzen des Saatgutes, darf also nicht zu früh durchgeführt werden. Also muß, schon wegen der Kartoffel, diese Kalenderkorrektur zügig veranlaßt werden.[91]

»Legst du mich im April,
komm' ich wann ich will,
legst du mich im Mai,
komm' ich nicht vorbei.«

Der estnische Dichter Paul-Eerik Rummo in »Die Fibel der Kartoffelkeime« in

Anspielung auf das Ende der über 700-jährigen Unterdrückung der Esten durch Deutsche und Russen:

> »Sag mir, Liebling, was haben die Kartoffelkeime in unserem Keller im Sinn? Ich vermute, bald werden sie wie bleichstielige Lanzen die Etagen erklimmen, die Decken durchbohren, die Fußböden demolieren, die Möbel spleißen und die Einkaufsnetze zerfetzen
> (Freiheit allem Gemüse).«

Kartoffelanbau war eine biologisch-ökonomische Notwendigkeit: das Handhaben einer Sense, die Arbeit auf der Tenne, waren zwar so schwer wie das Ausbuddeln von Kartoffeln aus dem sandigen, märkischen Boden, aber man konnte (und mußte auch) für die Kartoffellese Frauen und Kinder einsetzen. Das Setzen und Lesen der Kartoffel war harte, schwere, ermüdende Arbeit. Das war wahrlich keine Teezeremonie mit abgespreiztem kleinem Finger.

Der Ingenieur und Schriftsteller Heinrich Seidel, geboren in Perlin (Mecklenburg, westlich von Schwerin) und gestorben in Berlin:



> »Die Trüffel wächst in Frankreichs Gauen,
> verborgen in der Erde Schoß,
> allein für mich, auf märk'schen Auen,
> wächst die Kartoffelknolle bloß.«

Damit die Kinder richtig motiviert wurden, die Kartoffelernte fröhlichen Herzens und guten Mutes zu beginnen, stand im Lesebuch für die Schulanfänger:

> »Und lustig wandern im Verein
> Die Kinder auf das Feld hinaus,
> Und graben die Kartoffeln aus
> Und füllen sie in Säcke ein.«

Die Sichel wurde etwa Mitte des 12.Jahrhunderts durch die Sense abgelöst[92]; bis dahin hatten Frauen und Männer gleichermaßen Feldarbeit und Viehwirtschaft erledigt. Die mit dem Kartoffelanbau zusammenhängenden Aufgaben konzentrierten sich wegen der angeblichen leichten Arbeit fast ausschließlich auf die Frauen; die Männer kümmerten sich um Korn und Vieh und um die handwerklichen Sachen: »Die Schwielen der Arbeit schützen vor Schmerz.« Die in manchen Berufen schon vorhandene Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau wird auf die Landwirtschaft übertragen, perfektioniert und in althergebrachte Traditionen eingebettet.

Auf die Rolle der Frau in der Geschichte der Kartoffel soll hier kurz hingewiesen werden. Der frühere Berliner Senator Harry Ristock schildert in »Kindheit und Jugend in Ostpreußen« die Arbeitsteilung zwischen seinen Eltern:

> »Vater hatte zu säen, zu mähen, zu pflügen, Dung und Jauche zu fahren, das Vieh auf die Weide und in den Stall zu bringen und zu versorgen. Mutter erledigte fast alles andere: Kartoffeln setzen, Rüben verziehen, das gemähte Getreide in Garben binden und in Hocken aufstellen, Haus und Hof versorgen, abends füttern, wieder melken, das Abendbrot zubereiten.«

---

91 »Fische« ist bisher vom 20.März bis 20.April; das Sternbild »Waage« ist vom 24.September bis 23.Oktober. Bei Berücksichtigung des neuen Sternbildes »Ophiuchus« (30.November bis 17.Dezember) verschieben sich »Fische« auf die Zeit vom 12.März bis 18.April und »Waage« auf die Zeit vom 31.Oktober bis 22.November. Die ganze Astrologie und Horoskoperei von Nostradamus ist schon deshalb und jetzt erst recht für die Katz'

92 Andererseits verbietet ein Pariser Gericht noch zwischen 1730 und 1787 mehrmals die Ablösung der Sichel durch die Sense.

300 Jahre nach Einführung der Kartoffel in Ostpreußen: eine klare Verantwortung der Frau für die Kartoffel. Der italienische Journalist Adriano Sofri (geb.1942) in »Der Knoten und der Nagel«:

> »Bei allen bekannten primitiven Völkern ist das Jagen Sache des Mannes, das Sammeln Sache der Frau. In kleinen Gruppen, mit den Kindern auf den Schultern, einem Korb auf dem Kopf und einem angespitzten Holzpflock in der Hand, graben die Frauen jeden Tag Wurzeln und Knollen aus, sammeln Grünzeug. Sie kennen die Pflanzenwelt bestens. Ein unbedeutendes grünes Blättchen ist das Indiz für eine nahrhafte Knolle.«

Unser Goethe notiert 1797 auf einer Reise nach Stäfa (Schweiz):

> »Hübsche Mädchen mit der Mutter auf den Knien, Kartoffeln ausmachend.«

Und deutlich schreibt Jeremias Gotthelf 1848 in »Uli der Pächter«:

> »Dann gibt es noch eine Menge Nebensachen, welche zugleich zufällig sind, Obst zum Beispiel und Erdspeisen, das heißt Speisen, die in der Erde wachsen: Erdäpfel, Kohl, Rüben usw., Hanf, Flachs, in unsren Gegenden auch Ölpflanzen, welche anderwärts zu den Hauptprodukten gehören. Je besser nun ein Gut bewirtschaftet wird und je besser namentlich die Frau ist, desto mehr wird auf diese Weise gleichsam so nebenbei gewonnen. Es wird gar manche Frau hoch gerühmt über ihr Geschick, aus der Stümpelten ein bedeutend Geld zu machen, indem sie alles zu Ehren zu ziehen weiß und es zu Nutzen bringen kann, während andere Weiber nichts zu machen wissen, das Entbehrliche weder bemerken noch an Mann zu bringen wissen, es brauchen, wenn und wie der Gebrauch es mit sich bringt, oder es sich selbst überlassen, wenn sie es nicht selbst brauchen können. Das sind die Weiber, denen das Denken eine Pein ist oder die ihre Gedanken allenthalben haben, nur nicht bei ihrem Hauswesen. Dies macht natürlich einem Mann einen bedeutenden Unterschied, ob seine Frau die Kleinigkeiten alle zu verwerten verstehe oder nicht. Auf größern Gütern kann es in die hundert Gulden gehen.«



Berliner Hinterhof

Der polnische Schriftsteller Tomek Tryzna in »Fräulein Niemand«:

> »Ich gehe hinter Mama her und ziehe mit der Hacke Erde in die Löcher mit den halbierten Kartoffeln. Mama ist gut. Sie sagt nie etwas, wenn ich die Kartoffeln nicht richtig zudecke. Sie schaut mich nur an, und ich weiß gleich, daß ich es besser machen muß. Die Erde ist weich. Papa hat sie mit dem Spaten umgegraben. Jetzt arbeitet er am Zaun, und Tadzio läuft hinter ihm her. ... Es ist Frühling. Den ganzen Tag scheint wunderschön die Sonne. Im Moment nicht mehr so stark, weil sie schon tief steht. Unser kleines Feld grenzt an den Wald. Der Wald ist dunkelgrün und das Feld dunkelgrau. Wenn die Kartoffeln erst mal wachsen, wird es auch grün sein.«

Der Kartoffelanbau mit der Hacke bewirkte eine deutliche bessere Durchlüftung des Ackerbodens, und die Humusbildung wurde durch Pflanzenrückstände gefördert; davon profitierte wiederum in der Dreifelderwirtschaft das nachfolgend eingesäte Getreide. Der Anbau konnte ohne Pflug und Pferd erfolgen, die Hacke genügte für die Pflanzung, für die

Bearbeitung während der Wachstumsphase und für die Ernte. Die Einführung des Pflugs auf Rädern und die heute üblichen schweren Landwirtschaftsmaschinen führen zur Austrocknung des Bodens, bei dem das Wasser nicht mehr in der Erde versickert, sondern an der Oberfläche abfließt und damit die Gefahr der Erosion zunimmt.

Wenn Friedrich II. in seinem (angeblich immer) schmuddeligen, mit Tabaksflecken übersäten Rock (er selbst meinte, er sehe »ein bißchen wie ein Schwein aus«) übers Land fuhr in seiner über 30 Jahre alten Kutsche, so ließ er – wie der deutsche Schriftsteller Joachim Fernau fabuliert – in den Dörfern halten und beschimpfte die aufwartenden Bauern:

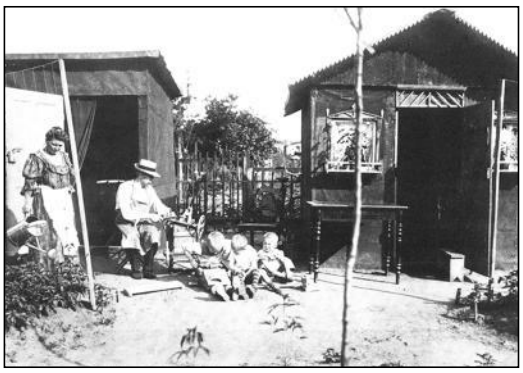
»Kerls, Ihr sollt mehr Kartoffeln anbauen, Preußen soll Kartoffeln essen, das ist was Gutes.«



Hühner im Hinterhof

Günter Grass im »Butt« (1977 erschienen):

»Als Er nach Zuckau kam, regnete es. Es regnete schon seit Tagen, so daß die Bulwen raus mußten. Das königliche Domänengesinde hackte vor, wühlte nach, sammelte in Körbe, buckelte die triefenden Körbe zum Ackerrand: traurige Riesenkrähen, zwischen denen gewöhnliche Krähen ihren Anteil suchten, während die lehmverdreckte Kutsche des Königs vierspännig, ungefedert, ausgedient, schon Legende, aber immer noch unterwegs war. Diesmal kam er von Karthaus her über die Landstraße mit ihren Schlaglöchern, bis die Kalesche rechts einbog, den Feldweg nach Zuckau langstolperte, wo das Gesinde in den verregneten Äckern den Buckel streckte, während das königliche Gefährt zwischen Birken aufkam, in einem Hohlweg verschwand, größer wieder da war, ein Ereignis, dann über Regenpfützen stillstand, worauf hinter den dampfenden Rappen der rechte Kutschenschlag von innen geöffnet wurde und mit dem Hut zuerst, den alle kannten, fürchteten und grüßten, der alte König, zweite Friedrich, Fridericus Rex, die Majestät, der Olle Fritz mit Stock im Rock, wie er später auf Bildern in Öl gemalt wurde, ausstieg und in den Kartoffelacker stiefelte.«



Laubenpieper 1910

Es sollte unstrittig sein: der preußische König Friedrich II. der Große hat für den Anbau der Kartoffel in seinem Lande gesorgt. Der Schweizer Gymnasialdirektor Rudolf Breitenbach schreibt:

»Meine Mutter sorgte dafür, daß die Kartoffeln bei uns gegessen werden.« Er leitet daraus das »Kartoffel-Theorem« ab: »Nun sind die Kartoffeln da, nun werden sie auch gegessen.« Oder anders: »Gegessen wird, was auf den Tisch kommt.«

Der Maler Robert Warthmüller[93] zeigt 1886 in einem seiner friederizianischen Historienbilder (»Der König überall«) Friedrich II., wie er den Kartoffelanbau im Oderbruch

inspiziert; die fleckige Weste ist leider nicht erkennbar. Der Oderbruch wurde bösartig auch als Schmutzrand der Republik bezeichnet. Friedrich II. sandte darüber hinaus »Herren vom Rathe« in die neuen Dörfer, die den angeordneten Kartoffelanbau überwachten, aber auch »Kartoffelmarketing« betrieben. Angeblich hätten die Bauern in der Uckermark[94] – wie die Kolberger – über die ihnen vorgeführten Kartoffeln gesagt, sie röchen und schmeckten nicht, was zum einen stimmt und zum anderen nicht der Wahrheit entspricht.

Der Anbau der Kartoffel in der Mark führte dazu, daß die Kinder in den von ehemaligen Soldaten und Feldpredigern geführten Schulen Sprüche und Rätsel um die Kartoffel auswendig lernen und später auch an einem Goethe-Text vom 31.August 1814 das Lesen und Schreiben üben mußten:

»Morgens rund,
Mittag gestampft,
Abends in Scheiben,
Dabey will ich bleiben.«

Ein Rätsel aus jener frühen Zeit lautete: »Hat einen Haufen Augen und sieht nichts«, womit die Kartoffel und nicht der preußische König gemeint war. Weitere Sprichwörter und Redensarten:

»Ein wenig Fleiß, ein wenig Glück,
dann werden alle Kartoffel dick.«
»Wer Kartoffeln ißt, wird eher satt,
als wer Braten essen sieht.«
»Eine trockene Kartoffel in Ruh',
ist besser als Pasteten mit Hader dazu.«
»Eine faule Kartoffel im Korbe
steckt alle gesunden an.«

Rainer Brambach dichtet im 20.Jahrhundert:

»Im Schulzimmer singen Dorfkinder ein Volkslied.
Ein tintenfleckiger Wald wächst aus den Pulten,

Die Arbeiterlöhne in Berlin 1845

	Tagelohn		stille Zeit
Auslegerin in Druckereien	3	Sgr.	2 Monate
Böttcher	10–15	Sgr.	2 Monate
Buchbinder	15	Sgr.	3 Monate
Buchdrucker	10	Sgr.	3 Monate
Feinwäscherei	10–12	Sgr.	4 Monate
Handschuhmacher	7½–10	Sgr.	–
Maurer	10	Sgr.	5 Monate
Metzger	bis 2	Sgr.	4 Monate
Metallpoliererin	7½–10	Sgr.	2 Monate
Möbeltischler	15–20	Sgr.	2 Monate
Schriftgießer	15	Sgr.	3 Monate
Schriftsetzer (bei 33 Prozent Arbeitslosigkeit)	15	Sgr.	2 Monate
Stoffdrucker	15–20	Sgr.	2 Monate
Strohhutnäherin	4–8	Sgr.	6 Monate

Sgr. = Silbergroschen;
in Preußen: 1 Taler = 30 Silbergroschen
»Stille Zeit«: unbeschäftigt und ohne Lohn

Geld-Bedarf
eines alleinstehenden unabhängigen Arbeiters 1845

für Schlafstelle	2–2½ Taler	= 60 Sgr.
für Frühstück	1 Taler	= 30 Sgr.
für Mittagessen	3 Taler	= 90 Sgr.
für Abendessen	2½–3 Taler	= 75 Sgr.

ergibt einen Monatsbedarf von mind. 255 Silbergroschen

Nicht berücksichtigt sind Trinken, Kleidung u.ä.

93 Robert Warthmüller wurde 1859 als einfacher »Müller« in Landsberg an der Warthe geboren und nannte sich »Warthmüller«. Er wurde und wird allgemein als »Fridericusmaler« bezeichnet, da er besonders viele Genre-Bilder aus der Zeit Friedrichs des Großen produzierte (»Friedrich der Große vor der Schlacht bei Roßbach« oder »Friedrich unter seinen Grenadieren«). 1895 starb Warthmüller.

94 In der Zeitschrift »Qvest« steht über diese brandenburgische Region, daß sie »ein bißchen aussieht wie Angela Merkel, bevor sie zu Udo Walz ging«.
Die Uckermark gehörte als eine sich über mehrere Landkreise erstreckende historische Landschaft zu Brandenburg. Sie liegt nördlich Berlins und westlich der Oder und wird begrenzt von den Orten Strasburg im Norden, dann Lodewitz, der Oder, Joachimsthal, Templin, dem Boitzenburger Land und schließlich Woldegk im Nordwesten mit Prenzlau als Kreisstadt.

eine einsame Lichtung, ein Blaubeerenhang.
In der Rechnungsstunde nachher liegt wie immer
das verläßliche Kartoffelfeld vor dem Fenster,
während ein künstliches Gestirn die Erde umkreist.«

Albrecht Daniel Thaer[95] aus Celle, Leibarzt des Königs George III. von Hannover und von England, erschien die »schönste, segensreichste Heilkunst der Ackerbau«. Konsequent trat er für die Förderung des Kartoffelanbaus ein und wies (wie schon Adam Smith) darauf hin, daß die

> »Irländer die stärksten und ältesten Kartoffelesser seien und zugleich, unter allen europäischen Rassen, vielleicht die gesundeste, kräftigste und schönste seien«.

Angefangen hat Thaer mit seinen Forschungen über den Pflanzenbau, als er ein Haus mit Garten erwarb; hier versuchte er schon, die Zusammenhänge von Pflanzenwachstum und Bodenfruchtbarkeit festzustellen. Er schränkte seine ärztliche Praxis immer mehr ein und erweiterte ein kleines Versuchsgut am Stadtrand von Celle zu einem landwirtschaftlichen Musterbetrieb. Aus England[96], das fortschrittlicher war als die deutschen Landwirte, holte er sich die Kenntnisse über einen besseren Ackerbau. 1798 veröffentlichte er die »Einleitung zur Kenntnis der englischen Landwirtschaft«, und ein Jahr später begann er mit der Herausgabe der »Annalen der niedersächsischen Landwirtschaft«.



»Fashionable Eisesser« im »Kranzler Unter den Linden« in Berlin (um 1845)

Dem preußischen Minister Heinrich Graf Podewils, der die Kartoffel ablehnte, entgegnete Thaer: »Der Herr Graf ist mein sehr verehrter Freund, aber der Kartoffelanbau ist mein Kind.« 1804 zog Thaer auf Einladung König Friedrich Wilhelms III. nach Preußen, erwarb das Rittergut Möglin im Oderbruch und gründete dort ein landwirtschaftliches »Institut«, das im Rahmen der von ihm propagierten Fruchtfolge wesentlichen Anteil an der Steigerung des Kartoffelanbaus in Preußen hatte und die bisher dahin als unabdingbar angesehene Brache überflüssig machte. Thaer schrieb in einem Werk der Nationalökonomie, das sich im Wesentlichen mit den Folgen der Kartoffel beschäftigt:

> »Da nun in der Mark Brandenburg schon seit einer Reihe von Jahren auf vielen Gütern der Kartoffelbau in einer solchen Ausdehnung betrieben wird, daß ganze Schläge der Feldmark mit Kartoffeln bestellt werden ... Soviel ich weiß, ist in der Mark erst mit oder nach der Einführung des ausgedehnten Kartoffelbaus das Mergeln[97] der

95 1812 hielt Thaer Vorlesungen an der Berliner Universität zum Thema: »Der Fruchtwechsel und die landwirtschaftliche Bedeutung des Kartoffelbaus.« Fontane schildert, daß Thaer einmal seine Vorlesung hielt, ohne auf die »Kapitulation« von Yorck in der »Konvention von Tauroggen« einzugehen, »weil das Vorlesungsthema keine recht passende Anknüpfung gestattete«.

96 Friedrich II. förderte auch die sog. Englische Wirtschaft (die nicht erst durch Thaer nach Preußen kam). Diese Art von Landwirtschaft zeichnete sich durch einen Fruchtwechsel aus, in dem Getreideanbau mit Rüben, Futterkräutern und Hülsenfrüchten abwechselte. Der Ertrag aus den Futterpflanzen erlaubte einen deutlich höheren Viehbestand, was wiederum eine intensivere Düngung der Felder ermöglichte.

Felder im Großen betrieben worden. Die Wirkung des Mergels ist aber auf dem dafür geeigneten Boden so enorm, daß dadurch auch ohne Kartoffelanbau – wie in Mecklenburg der Fall gewesen – eine an das Wunderbare grenzende Steigerung der Ertragsfähigkeit des Bodens hervorgehen kann.«

Bis weit in die Mitte des 19.Jahrhunderts waren die Erträge an Kartoffeln nicht so reich wie heute; man kannte noch nicht die entwickelte Saatzucht, man wußte noch nicht um die Bekämpfung von Krankheiten, man düngte nur mit dem, was der Stall hergab.

Thaer unterstützte die Versuche zur Herstellung von getrockneten Kartoffeln:


Historisch - topographische
Beschreibung
der
Stadt Halle
im Magdeburgischen.
Grottkau,
im Verlag und zum Besten der evangelischen
Schulanstalt.
1788.

Titelseite »Historisch-topographische Beschreibung der Stadt Halle im Magdeburgischen« von Johann Georg Brieger. Gedruckt 1788 im Verlag und zum Besten der evangelischen Schulanstalt Grottkau

»Man kann sie (die Kartoffeln) also liegen lassen, bis sie an einem heiteren Tage trocken genug sind, um auf den Boden gebracht zu werden.«

Es wäre nichts weiter zu tun, als sie lange genug liegen zu lassen, dann die Schale zu entfernen und den stärkehaltigen Kern zu trocknen. »Man könnte ihn aufbewahren, so lange man wollte, und nun dieses leichte, aber nahrungsreiche Produkt« wie Getreide oder Getreidemehl aufbewahren. Thaer machte sich verdient um die Verbesserung des Häufelpflugs und bekannte: »Ich schäme mich, ein Kartoffelbauer und Nachahmer der kleinen Gärtner« zu sein, was ja wohl nichts anderes bedeuten kann als die Existenz eines verbreiteten Kartoffelanbaus ohne staatliche Einwirkung, undenkbar in der heutigen Zeit.

Der aus Ostfriesland stammende Agrarreformer (und 1848 in die Frankfurter Nationalversammlung gewählte) Johann Heinrich von Thünen, der auf seinen Gütern Tellow und Rubkow bei Anklam, aber auch auf dem väterlichen Gut Wassow selber Kartoffeln anpflanzte und auch von Thaer stark beeinflußt war, illustrierte am Beispiel der Kartoffelernte seine Volkswirtschaftstheorie: Ein Landwirt werde nur so lange Knechte einstellen, wie der dadurch erzielte Mehrertrag noch höher sei als der zusätzlich zu zahlende Lohn (für den zuletzt eingestellten Arbeiter). Thünen schreibt 1826:

> »Eine Frucht, die im Verhältnis zum Roggen von derselben Fläche das Dreifache an Nahrungsstoff liefert, und die die Arbeit des Menschen mit dem doppelten Quantum an Nahrungsstoff liefert, ist in der Tat so merkwürdig, und ihre Verbreitung ist so sehr geeignet, eine gänzliche Revolution in dem Betrieb der Landwirtschaft hervorzubringen, daß wir der Betrachtung dieser Frucht notwendig einen Platz in dieser Schrift widmen müssen, wenn wir auch nicht durch die Bestimmung der Grenzen des ersten Kreises unseres isolierten Staats dazu aufgefordert wären.«

In den »Wanderungen durch die Mark Brandenburg« (geschrieben etwa von 1859 bis

97 »Eine Knolle auf Ackers Mergel, Es stand unter Unkraut und dergl.« – so ähnlich hat Julius Stinde im »Allgemeinen Deutschen Reimverein« gereimt.

1890) von Theodor Fontane[98] wird bei den Beschreibungen der Dörfer und Landschaften auf die Kartoffel nicht mehr besonders hingewiesen: sie muß so verbreitet gewesen sein, daß ein besonderer Hinweis auf die Kartoffelfelder nicht mehr erforderlich erschien[99]. Die Kartoffel liebt ja bekanntlich die sandigen Böden Nord- und Nordostdeutschlands[100]. Fontane notiert in den »Wanderungen durch die Mark Brandenburg« auf einer seiner Spreewaldreisen, daß



Berliner Trottoir mit Granit-Steinen aus Småland.
Diese Steine ermöglichen Spiele (»Hopse«) à la Himmel und Hölle.

> »unsere verschrieene Mark ein wahres Eldorado für Feinschmecker[101] ist. Ich verweile nicht bei der mehligen, geplatzten Kartoffel, die in der ganzen Welt nur einmal in ihrer Vollendung vorkommt – das ist auf den Sandbergen der Mark«.

Es ist in der Tat ein weites Feld, ach Luise, hätte der alte Briest gesagt.

Und märkischen Sandboden[102] gab's wahrhaftig genug in Berlin und Umgebung[103], in der Streusandbüchse[104] des Reiches; westlich von Oranienburg, im Ruppiner Land, verdrängte die Knolle die bis dahin dominierenden Bärenklau-Stauden[105] wie es schon in den Niederlanden mit den Tulpen geschah. In Thüringen wurde vermerkt, daß der Anbau der Kartoffel in den Anfängen des 19.Jahrhunderts nicht nur den Weinbau, sondern auch den erheblichen Hopfenanbau stark einschränkte: Das flüssige Brot wurde durch Knollenbrei ersetzt.

---

98 Viermal die Woche soll Theodor Fontane Kartoffeln auf dem Tisch gehabt haben: mit Weißkohl und Kümmel und Hammelfleisch, Kapern und Bohnen, Zwiebeln und weißen Rüben und mit Entenklein und Entenleber. »Man war übereingekommen, sich jeder ein Setzei zu spendieren, dazu Bratkartoffeln«. heißt es bei »Mathilde Möhring«. Geschmäcklerisch soll Karl May geschrieben haben: »Zerdrückte Kartoffeln mit etwas Roggenkleie und einer Prise Feldkümmel dazu, das geht sogar über das, was eine Ziege Freundschaft nennt.«

99 Im »Stechlin« (1897/1899) schreibt Theodor Fontane:

> »Jedes höher gesteckte Ziel, das über den Kartoffelsack hinausgeht, findet kein Verständnis, sicherlich keinen Glauben.«

100 Inzwischen sind Forscher an der Arbeit, die Kartoffel soweit umzuzüchten, daß sie auch in extrem heißen und extrem feuchten Klimazonen wächst.

101 1894 schrieb Fontane an seine Tochter Martha (Mete): »Die Verpflegungsfrage ist für den Kulturmenschen eigentlich das wichtigste.«

102 Der Mediziner und Stadtphysikus von Frankfurt am Main Johann Christian Senckenberg (1707–1772) berichtet 1769:

> »Kartuffeln oder Grundbeeren geraten in meinem Garten in fetter Erde gar nicht, schmecken seifig.«

103 König George II. von England verunglimpfte Preußens Friedrich I. als »den König der Landstraßen und des Römischen Reiches Erzsandstreuer« und nannte ihn abschätzig »seinen Bruder Korporal«. Wilhelm Grimm nach seinem erzwungenen Umzug in die preußische Hauptstadt: »In diesem Berlin, von dem man in der Ferne nur weiß, daß es im Sande liegt …« Am 10.Januar 1776 schrieb Friedrich II. an Voltaire (1694–1778): »Ich gestehe, daß Libyen ausgenommen, wenige Staaten sich rühmen können, es uns an Sand gleich zu tun.«

104 Vom Kartoffelbau-Erwartungsland über Land für den Kartoffel-Anbau zum Bauern-Erwartungsland (»Wir erwarten, daß die Leute aus Westberlin etwa 330 Mark auf den Quadratmeter zahlen werden«). Die Erwartungen wurden erfüllt. Und nun sitzen die Wessies da und sind erstaunt, daß der Trend in die Stadt zurück geht.

»Ein Boden, der fast nichts hervorbringt als Kartoffeln und Krautjunker«, schreibt Friedrich Engels 1876 in »Anteil der Arbeit an der Menschwerdung des Affen«. Und der französische Schriftsteller Stendhal (Marie Henri Beyle) über Berlin:

»Überall, wo nicht gepflastert ist, watet man bis an die Knöchel im Sand; der Sand macht die ganze Umgebung zur Wüste.«

Der französische Diplomat, Dramatiker und Schriftsteller Jean Giraudoux zur Umgebung von Berlin:

»Die letzten Roggen- und Kartoffelfelder von Brandenburg stoßen unmittelbar an die ... Siedlungen.«

Im altmärkischen Küchenkalender ist als »tägliches Abendbrot« empfohlen: Heiße Pellkartoffeln, serviert in einer umgebundenen Schürze, aus der die Kartoffeln auf den Tisch rollen; auf dem Tisch eine Schüssel, in die die gepellte Kartoffel oder der Kloß gestippt wird, in Salz oder in Mehlsoße mit Dill oder in ausgelassenem Speck: »Mîn Mutter gaff mî Schocke on lêt de dôdge Sû räwer renne.« Helmut Schmidt, früherer Bundeskanzler, lobt die Kochkünste seiner Frau Loki mit: »Also, das kann man gut essen.«

Fontane: »Mutters Kloß ist der beste.« Aber dieses Gericht war auch eine Notwendigkeit für die Bedürftigen. Ringelnatz, eigentlich Hans Bötticher), der berühmte Cuxhavener Dichter schrieb:

»›Hört‹, rief die Kartoffel, ›ich weiß eine tolle
Geschichte von einer Zauberknolle,
die einen Regenwurm in ein Blatt
und dann in ein Heupferd verwandelt hat.‹
Und die Kartoffel wollte beginnen,
da war kein Wasser im Topf mehr drinnen,
So platzte ihr schönes Kartoffelkleid.
›Ach‹, jammerte sie, ›es tut mir so leid.
Ich würde euch gern die Geschichte erzählen.
Doch ist es zu spät – ich muß mich jetzt schälen.‹
So sprach die Kartoffel und drehte sich um
Und blieb von dieser Minute an stumm.«

Der Magistrat der Stadt Berlin begann Anfang des 19.Jahrhunderts »charakterlich geeigneten« Personen, deren »Tauglichkeit« auch daran gemessen wurde, ob sie den rechtmäßigen Erwerb der notwendigen Gartengeräte und Sämereien nachweisen konnten, »Armengärten«[106] oder »Armenäcker« zu geben[Anm.107]. Vor Berlin hatte Lübeck 1801, die Engländer etwa gegen 1810, die Städte Kiel 1830 und Leipzig 1832 Armengärten eingerichtet. Im Prinzip einheitliche Bedingungen galten für alle diese Wohlfahrtseinrichtungen: die bedürftigen Familien mußten staatstreu sein. In Berlin konnte die jeweils etwa 300 Quadratmeter große Parzelle jederzeit entschädigungslos entzogen werden, wenn

105 Das einheimische Wiesenbärenklau ist nicht zu verwechseln mit der *Heracleum mantegazzanum,* der sog. Herkulesstaude oder »Riesenbärenklau«, die erst Ende des 19.Jahrhunderts aus dem Kaukasus eingeführt wurde und extrem giftig (Furanocumarine) ist; nur das Ausgraben der Wurzeln dieser Staude gilt als wirklich sichere Methode der Ausrottung – mit anschließender Verbrennung aller Teile dieses Doldengewächses. Die Pflanze ist mit Möhre, Sellerie und Petersilie verwandt. Mehr dazu im SPIEGEL 30/1996. Genesis besang 1971 die Herkulesstaude: »Turn and run, nothing can stop them.«

106 Der wohl älteste »Armengarten« ist das von Luise Henriette für die armen Leute in Oranienburg gestiftete Gelände, das heute noch als »Kolonie Eintracht« besteht. Für besonders gepflegte Gärten wird vom Vorstand (alles hat seine Ordnung) als Ehrenpreis eine »silberne Schaufel« feierlich überreicht.

sie nach Ansicht der eigens von der Armenaufsicht bestellte »Aufseher« vernachlässigt war oder wenn man der Person Diebstahl von Gartenfrüchten unterstellten oder wenn die Bewohner politisch mißliebig wurden.

Die Armengärten dienten vorrangig dem Anbau der wichtigsten Grundnahrungsmittel: Kartoffeln und Kohl. Die Kartoffel stand im Mittelpunkt. Noch 1891 – so schreibt die »Gartenlaube« – ist diese Praxis üblich:

> »Die Berliner Armenverwaltung verteilt die nicht unbedeutenden Landstrecken, welche sie in unmittelbarer Nähe der Stadt besitzt, an Bedürftige behufs Kartoffelanbaus. Das Land wird immer nur für den Zeitraum eines Jahres abgegeben.«

In der deutschen Hauptstadt kursierte über die »charakterlich geeigneten« Personen der Spruch: »In Berlin regiert der Kaiser, in den Lauben König Alkohol.« Die Neigung, zur Flasche mit dem Selbstgebrannten zu greifen, war in den Unterschichten (etwa zwei Drittel der Kleingärtner waren Arbeiter) weit verbreitet, die Laubenpieper-Gemütlichkeit förderte darüber hinaus den Alkoholkonsum, der fidele und trinkfeste Kleingärtner war außerhalb der Kirschblüte-Zeit der Schreck des Bürgers[108]. Abgelehnt wurde das Leben in den Lauben-Kolonien bis in die 1930er-Jahre durch Kommunisten und Sozialdemokraten: »Wer auf der Laube gärtnert, fällt für die Parteiarbeit aus[109].« Noch in den 1990er-Jahren rangierte unter den Gartenbesitzern an erster Stelle der Wunsch, daß im Garten »Ordnung« herrsche.

Hans Fallada[110], der 1913 Gutseleve war und später als Landwirtschaftsinspektor arbeitete, berichtete über das Leben der Gutsarbeiter:

> »Sie liebten den Schnaps ... Es wurde Kartoffelschnaps gebrannt, ein 96%iges höllisches Zeug. Die Reichsmonopolverwaltung nahm es ab. Unter der Aufsicht von grünen Zöllnern wurde es in große Eisenfässer gefüllt. Die Fässer wurden plombiert, auf Leiterwagen geladen, zur Bahn gefahren, in Kesselwagen umgefüllt. Auf dem Bahnhof war die Umfüllvorrichtung noch ganz primitiv: die Fässer wurden in eine große, offene Wanne entleert, die mit einer Pumpe in den Kesselwagen leergepumpt wurde.«

Einmal führte aus Versehen nur ein Zöllner die Aufsicht dabei. Stand er bei den zu öffnenden Fässern, so warfen sich die Leute bei der Wanne flach auf die Erde und soffen den Sprit, daß sie dunkelrot wurden und ihnen der Atem wegblieb. Stürzte der Zollaufseher zur Wanne, so kippten sie die schon offenen Fässer an, daß sich ein Strom von Alkohol über Gesicht und Brust des davor knienden Mannes ergoß.

> »Sie waren alle sinnlos betrunken, als sie sich mit den leeren Leiterwagen auf den Heimweg machten. Nach drei Minuten kamen sie auf die Idee, eine Wettfahrt zu veranstalten. Zwölf vierspännige Leiterwagen fingen an zu rasen. Sie brüllten und schlugen auf die verängstigten Pferde ein. Auf der schmalen Chaussee prallten die Wagen aneinander, daß das Holz splitterte. Leute stürzten mit zerschlagenen Köpfen

---

108 Man muß hinzufügen, daß die Kleingärtnerei, die jahnschen Turnvereine, die Bildungs- und Kulturvereinigungen der Arbeiterbewegung und letztlich Gewerkschaften und Sozialdemokratie einen übermäßigen Alkoholkonsum verachteten. Der sozialdemokratische Politiker Karl Kautsky (1854–1938): »Der Schnaps – das ist der Feind.« Der Alkoholismus hat in Deutschland nie eine solche zentrale Rolle gespielt wie in Irland oder Rußland.

109 Während der Bismarckschen Sozialistengesetze (1878–1880) organisierten sich die sozialdemokratischen Arbeiter in den inzwischen freien Kleingarten-Kolonien und unterliefen so die Einschränkungen der Versammlungs- und Organisationsverbote. Während der Nazi-Zeit hielten insbesondere die Kommunisten in den Laubengärten-Vereinen den Kontakt untereinander.

ab, Wagen rannten sich an Chausseesteinen fest, Pferde stürzten. Sie johlten und grölten. Sie rasten in die Nacht hinein mit geröteten Gesichtern, stieren Augen – nicht einer kam von selbst nach Haus.«

Wegen der jederzeit drohenden Gefahr der entschädigungslosen Enteignung werden Strauchbeeren oder Obstbäume, die eine lange Pflegezeit benötigen, nicht angepflanzt; das war im Übrigen auch nichts Neues, denn im 17. und 18.Jahrhundert erfolgte die »Bemeierung« eines Hofes, d.h. die Übertragung eines Gutes auf einen Meier, stets für 3 oder 6 Jahre – jeweils mit dem Beginn der Fruchtfolge in der Dreifelderwirtschaft, was auch dazu führte, daß der »Meier« nur Pflanzen anbaute, die unmittelbar Früchte trugen. Der Bauer betrachtete sich wie ein Mietling und hütete sich, ein Loch im Dach zu verstopfen oder die Türen mit einem Balken zu flicken, denn es hätte daraus eine Verbindlichkeit gegenüber seinem Gutsherrn entstehen können.



Der Bürger als Laubenpieper (1894)

In den Laubenkolonien wurden alle Gartenarbeiten von städtischen Bediensteten reglementiert, sie setzten die Termine aller Arbeiten, Pflanz- und Erntezeiten fest. Sie kontrollierten, daß Pflanzkartoffeln, die meist erst nach der Ernte zu bezahlen waren, nicht schon vorher auf dem Mittagstisch landeten. Noch heute wird (im Bundeskleingartengesetz vom 1.April 1983[Anm.111]) geregelt, wie ein Kleingarten auszusehen hat; so ist zum Beispiel ein Garten, in dem vertraglich nur einjährige Pflanzen wachsen dürfen, kein Kleingarten im Sinne des Gesetzes – das ist nur »Grabeland«. Die »Zeitung für die deutsche Land- und Hauswirtschaft«:

> »Übrigens darf die Familie bei der Bearbeitung in Hinsicht auf die Zeit nicht zu sehr beschränkt werden, sondern die Kultur ist als Nebengeschäft in den Feierstunden zu betrachten. Die Arbeit muß aber jede Familie selbst übernehmen, um ihren Fleiß in Tätigkeit zu erhalten. Der Verein sorgt nötigenfalls für einen Raum, wo die Armen ihre Kartoffeln gegen Verderbnis schützen können. Notwendig ist auch eine genaue Aufsicht, daß die gewonnenen Kartoffeln auch gehörig verwendet und nicht etwa verkauft oder verschwendet werden.«

1880 gab es in Berlin rund 2.000 Armengärten dieser Art. Aus diesen Armengärten entwickelten sich die von dem Leipziger Schuldirektor Ernst Innozenz Hauschild als Armengärten bezeichneten Gartenkolonien; später wurden sie nach dem Orthopäden und Leipziger

110 Wilperts »Lexikon der Weltliteratur« schreibt über Fallada und das paßt hierher: »Erzähler der Neuen Sachlichkeit, bedeutender Milieuschilderer von genialer Beobachtungsgabe und subtilem Humor in reportagehaftem, bewußt trivialem und vordergründ. Stil. Riesenerfolg mit s. polit.-soz. Zeitromanen aus der Alltagswelt der kleinen Leute, um moral., wirtschaftl. und soziale Probleme der Nachkriegszeit. Optimist. Glaube an die Lebenskraft des Volkes.« Ohne höheren Schulabschluß (!) wurde er 1913 Gutseleve in Posterstein bei Nöbdenitz/Sachsen und arbeitete in den folgenden Jahren auf verschiedenen Gütern in Mecklenburg, Vorpommern, Westpreußen und Schlesien.

Hochschulprofessor Daniel Gottlieb Moritz Schreber[112] benannt. Die sehr beliebten Sommerfeste (»Baumblüte in Werder«) erhielten bald die Bezeichnung »Laubenpieperfeste«, in denen in den Gärten die Bürger zusammenkamen und den Selbstgebrannten genossen.

In der gleichen Zeit wurden auch in Frankreich Kleingärten angelegt, die von Arbeiterfamilien gegen geringe Gebühren angemietet werden konnten; zumeist handelte es sich um Gärten, die von (staatlich registrierten) Wohltätigkeitsvereinen organisiert und kontrolliert wurden. In Bordeaux lehnte es 1901 das der Stadtverwaltung unterstehende »Bureau de bienfaisance« ab, für diese Kleingärten öffentliche Mittel bereitzustellen und verwies auf die private Wohlfahrt in anderen Städten. Auch in Frankreich waren der Leumund und »christliches« Verhalten Bedingung für die Zuteilung eines dieser Kleingärten.

Achim von Arnim aus Jüterbog südlich von Berlin in »Dies Buch gehört dem König« über die »Erfahrungen eines jungen Schweizers im Vogtlande«:

> »Die Armenverwesung hat taube Ohren, sie läßt lange vergeblich sich anschreien vom Armen. Was er ihr abringt, das Leben zu fristen, läßt ihn nur langsamer sterben. Die Armenverwesung spart die milden Spenden zum Kapital und legt es auf Zinsen. Die Armen sind Verschwender: Heute essen sie – morgen nicht – übermorgen essen sie wieder, und in den Zwischentagen geben sie dem noch ärmeren Nachbar, was sie sich abhungern. Kreuzweis wird durch die Stube ein Seil gespannt, in jeder Ecke haust eine Familie, wo die Seile sich kreuzen, steht ein Bett für den noch Ärmeren, den sie gemeinschaftlich pflegen.
>
> An Feiertagen hält der Mäßigkeitverein eindringliche Reden im Vogtland, wo für fünf Dreier fünfe ein Mahl sich bereiten. Ist euer Magen zu schlaff, daß ihr den Verein zum Vogtland nicht hinausbellt? So wie der Bettelvogt mit Flüchen den wieder hineinbellt, der mit List durchschlüpft, um für Vater und Mutter ein Stück Brot zu erbetteln. Soll der Adel euch adeln, den mit Wucherglück der Bürger seiner Abkunft zum Hohn im adligen Gute sich ankauft, so macht er, statt Luxusanlagen von Tempel und Grotte und tanzenden Wassern – Anlagen für Heimatlose, und sein Sommerpläsier, die English cottage, macht er zur deutschen Hütte, worin deutsche Armut sich erholt; den englischen Rasen teilt er aus zu Feldern für Kartoffel und Brot, und er ist Edelmann, wer wird widersprechen?«



Laubenkolonie »Neu-Holland« im Bezirk Berlin-Wedding, an der Barfusstraße (weil die Straße nach englischen Orten benannt sind, heißt der »Kiez« nördlich der Seestraße »Englisches Viertel«)

1924 schlägt Gustav Nagel[Anm.113] aus Arendsee vor, Siedlungen mit höchstens 8.000 Einwohnern zu schaffen, in denen jede Familie ein einstöckiges Eigenheim erhält mit »for und hintergarten und draußen etwas akkerland«, damit Kartoffeln angepflanzt werden können.

---

112 Daniel Gottlieb Moritz Schreber, Arzt in Leipzig und Direktor einer heilgymnastischen Anstalt, setzte sich für die Volksgesundheit ein, insbesondere für die körperliche Ertüchtigung der Stadtjugend und für kindgerechte Spielplätze. Er gilt als einer der geistigen Vorläufer des Nationalsozialismus und seine Erziehungsmethoden sind zu Recht vergessen. Mit den nach ihm benannten »Schrebergärten« hatte er nichts zu tun. Hauschild war Mitarbeiter von ihm, der 1864 den ersten Garten einweihte. Schreber bezeichnet die Knolle als »Tartüffel, welche der gemeine Mann mit dem corrumpierten Namen Kartüffeln, Artoffeln, Erdtoffel bezeichnet«.

Nagel wurde als »Spinner« abgetan und landete zeitweilig in der »Schutzhaft« der Nazis.

Während der Nazi-Zeit wurden zur Vorbereitung des »Ernstfalls« die Schrebergärten im Rahmen des Vierjahresplans 1936–1940 eingesetzt, um die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln sicherzustellen; die Laubenpieper auf kommunalen Äckern wurden verpflichtet, ihre Kartoffelernte vollständig abzuliefern; wer sich der »Erzeugungsschlacht« nicht unterwarf, wurde in vielen Orten öffentlich angeprangert und der Sabotage an den Zielen der NS-Staatsführung beschuldigt.

Aus der aus Armut und Not geborenen Situation der »Armengärten« entwickelte sich die Idylle »Haus mit Garten«, aus der Laubenkolonie die Gartenstadt-Idee[Anm.114] mit Reihenhaus und vorgeschriebenem »guten Geschmack«, also leider Tropfsteinruinen, imitierte Vierwaldstädter Seen und Gartenzwerge. Der Rückzug aufs Land und in die Dörfer, wo die Welt mit ihren überkommenen Hierarchien noch in Ordnung und der Bauer der Scholle verhaftet war, sollte zugleich eine Ablehnung der Großstadt mit ihrer »degenerierten« Kultur sein. Hier trafen sich Wohlmeinende mit den konservativ reaktionären Schichten.

Wesentlich fortschrittlicher urteilte das Amtsgericht Recklinghausen (Az: 9 II 65/95), daß Gartenzwerge auch gegen den Beschluß einer Eigentümerversammlung auf einer als Sondereigentum genutzten Grünfläche aufgestellt werden dürfen, sofern sie vollständig und mit klassischer roter Zipfelmütze bekleidet seien; es handele sich nicht um einen Verstoß gegen den guten Geschmack, der Wohnwert werde dadurch nicht erheblich beeinträchtigt. Im Übrigen gilt in deutschen Kleingärten das »Drittel-Prinzip«: ein Drittel der Fläche dürfen Haus und Terrasse einnehmen, ein Drittel Rasen, auf dem letzten Drittel aber muß angebaut werden.

Mit der Kartoffel setzen sich erste bürgerliche Freiheiten und – zum Teil – vor-industrielle Gesellschaftsordnungen in Europa durch. Diese Ordnungen führen Menschen und Produktionsmittel zusammen, erschließen (deutlicher als in den vorangegangenen Jahrhunderten) neue Märkte, versahen sich mit einem starken Zentralstaat – auch wenn dies in Deutschland erst 1871 mit der Reichsgründung deutlich wird.

Die Kartoffel war die Voraussetzung für das Betreiben von Seiden- und Porzellan-Manufakturen, für das Anwachsen der Städte (Cölln-Berlin zum Beispiel wuchs innerhalb weniger Jahrzehnte von 15.000 Einwohnern auf über 50.000)[115] und schuf die wirtschaftliche Grundlage für eine prächtigere Haus- und Hofhaltung, 1679 läßt der Große Kurfürst die Straßen in Cölln und Berlin mit Steinen aus dem schwedischen Småland pflastern[116], Straßenbeleuchtung, Feuerwehren werden geschaffen, Müllabfuhr kommt auf[Anm.117].

Und jeder Bauer, der zum Markt kam, wurde verpflichtet, auf der Rückfahrt eine Fuhre Mist mitzunehmen: Das Prinzip war einfach und in allen beginnenden Städten einheitlich: Mit Milch im offenen Wagen oder lose gelegten Fleischstücken kam der Bauer aus dem Umland durchs Stadttor und zog mit Hadern für die Papierfabriken, Küchenabfällen und anderen Abfällen[Anm.118] zurück (Bakterien wurden erst von Antoni van Leeuwenhoek später in

---

115 In der Mitte des 19.Jahrhunderts schrieb Theodor Fontane:

> »Ob Ihnen Berlin gefallen würde? Ich habe noch gar nicht von den Gossen und Rinnsteinen erzählt, die es in jedem Stadtteil gibt, sogar in der Nähe des königlichen Schlosses, und die so schwarz und schmutzig sind, daß die ganze Stadt im Sommer sehr unerfreulich ist. Ich brauche wohl nicht zu erwähnen, daß der schwarze Fluß und die schwarzen Gossen sehr schädlich für die Gesundheit sind und in Berlin sehr viel mehr Menschen sterben als in London.«

116 In Hamburg heißt es:

> »An de Eck steiht 'n Jung mit 'n Tüdelband ... rasselt mit 'n Dassel geg'n Kantsteen.«

Holland entdeckt[119]). Die Verunreinigung der Flüsse (nicht nur Krumme Lanke und Lanke, die Panke, Spree[120], Bäke und die Dahme) und der über 400 privaten und öffentlichen Brunnen Berlins wurde hart bestraft.[121]

Der Ackerbürger, der sein Vieh allmorgendlich auf die Weide jenseits der Stadtmauer trieb, dann seinem handwerklichen Beruf in Berlin und Cölln nachging und abends Ziege und Schwein und Kuh (die Politikerin der Grünen und ehemalige Ministerin für Landwirtschaft Renate Künast: »In deutsche Kühe kommt nur Wasser, Getreide und Gras«) und Schaf wieder in den Schutz der Mauer holte, verschwand. Aufkommt der städtische und adlige Gartenbesitzer, der schön anzusehende, aber ziemlich nutzlose Pflanzen aufzieht – wie man es beim Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm und seiner Luise Henriette erlebte.

Ulrich Bräker, genannt Der arme Mann aus dem Toggenburg, auch Näppis-Ueli schildert:

> »Die Stadt Berlin – doch viele sagen, sie bestehe aus sieben Städten – Berlin, Neustadt und Friedrichstadt. Alle drey sind in der Bauart verschieden. Jn Berlin – oder Cöl[l]n, sagt man auch – sind die Häuser hoch, wie in den Reichsstädten, aber die Gassen nicht so breit, wie in Neu- und Friedrichsstadt, wo hingegen die Häuser niedriger aber egaler gebauen sind; denn das sehen auch die kleinsten derselben, oft von sehr armen Leuthen bewohnt, doch wenigstens sauber und nett aus. An vielen Orten giebt es ungeheuer grosse läre Plätze, die theils zum Exerciren und zur Parade, theils zu gar nichts gebraucht werden; ferner Aecker, Gärten, Alleen, alles in die Stadt eingeschlossen.«

Schweinehaltung[Anm.122] innerhalb der Stadtmauern wird vom Großen Kurfürsten verboten. Damit wird zugleich eine klare Trennung zwischen Stadt- und Landbevölkerung in die Wege geleitet. Die von Karl Marx in der »Deutschen Ideologie« definierte Utopie einer kommunistischen Gesellschaft,

> »morgens jagen, nachmittags fischen, abends Viehzucht treiben, nach dem Essen fernsehen, wie ich gerade Lust habe, ohne je Jäger, Fischer, Hirt oder Fernseher zu werden«[123],

---

119 Bakterien wurden belegbar erstmals von Leeuwenhoek mit Hilfe eines selbstgebauten Mikroskops in Gewässern und im menschlichen Speichel beobachtet und 1676 von ihm in Berichten an die Royal Society of London beschrieben. Dieser Forscher entdeckte außerdem die Mikroorganismen, darunter Protozoen und andere Einzeller, und wird deshalb als »Vater der Protozoologie und Bakteriologie« bezeichnet

120 Eine Untersuchung aus den frühen 1990er-Jahren zeigte, daß die Menschen, die in Berlin-Köpenick wohnten, weniger Allergien hatten als die, die in Spandau lebten: vor Berlin war das Spreewasser noch nicht so häufig getrunken. Im Übrigen: Wenn die Pumpen in der Lausitz abgestellt werden, wird die Spree wohl trocken fallen oder sogar rückwärts fließen.

121 Bis dahin liefen die Schweine auf ungepflasterten Straßen und vor vielen Häusern befand sich ein Misthaufen. Vielfach schüttete man den Unrat einfach in die Spree, deren Lauf dadurch sogar behindert wurde. In London zur gleichen Zeit gab es wenigstens sog. Fegerjungen, die mit einem Reisigbesen den Weg freimachten und dafür einige pennies bekamen; die fegten den Morast und die Exkremente von Mensch und Tier zur Seite.

123 Albrecht Müller in »Reformlüge«, 2004:

> »Pustekuchen. Ihr werdet morgens Zeitung austragen, mittags Grafik designen und abends kellnern. Aus der Marxschen Verheißung der umfassenden menschlichen Entfaltung ist inzwischen eine neoliberale Drohung geworden: Ihr werdet in eurem Leben mehrere Berufe ausüben und womöglich auch gleichzeitig. Und ohne Beschäftigungsgarantie. Willkommen im Land der Patchwork-Biographien.«

also je nach Gusto, wird jetzt (noch bevor sie formuliert wurde) damit endgültig begraben[124].

Thünen behauptet gegen Anfang des 19.Jahrhunderts:

> »... und so liegt in der größeren Verwendung der Kartoffeln zur menschlichen Nahrung ein Hemmnis gegen die Anhäufung der Menschen in sehr großen Städten.«

Zur Kennzeichnung der allgemeinen Wohn- und Stadtverhältnisse – nicht nur in Halle – sei hier die »Historisch-topographische Beschreibung der Stadt Halle im Magdeburgischen« von 1788 wiedergegeben:

> »Fast alle Häuser sind aus Lehm, von innen und außen schlecht, und nur sehr wenige durchaus entweder aus Ziegelsteinen oder aus Felsensteinen. Alte Häuser, welche sehr baufällig sind und den Vorübergehenden über den Kopf zu stürzen scheinen; enge, krumme und schiefe Straßen, schlecht gepflastert.«

Der Merkantilismus[125] und der Bau der Mietskasernen in der Nähe der entstehenden Fabriken wäre ohne ausreichende Versorgung der Manufakturarbeiter mit Nahrung – mit der Kartoffel – nicht möglich gewesen. In den »Schiffsmeldungen« (von Annie Proulx) steht:

> »Früher hieß es: ›Ein Mann hat sein Leben eingerichtet, wenn er eine Kuh, einen Kahn und einen Kartoffelacker hat.‹«

Die Bürger in den Städten (und erst recht auf dem Land) lebten armselig – gemessen an heutigen westeuropäischen Maßstäben; aber man hatte ein Dach über dem Kopf, man hatte Arbeit in den Manufakturen, und man hatte seine Pellkartoffeln mit Speckstippe und sonntags soll's Bohnen mit Hammel gegeben haben. Alles wurde gut und meistens besser. Nicht nur in Dithmarschen gab es bereits zum »Frühstück« Kartoffeln (ein Leutnantsfrühstück – Cognac und Cigarette – war das wahrlich nicht). Und mittags wieder. Und erst recht am Abend. Von gesalzenem Hering[126], als er noch in Ost- und Nordsee in riesigen Schwärmen auftrat, lebten in guten Zeiten nicht nur die abhängigen Bauern auf den Gütern Ostelbiens. Aber insgesamt ging es den Bauern und den armen Städtern miserabel.

Nach ländlichem Vorbild suchten sich die Einwohner größerer Ortschaften mit dem eigenen Anbau von Kartoffeln ernährungswirtschaftlich unabhängiger zu machen. Auf dem Lande war es üblich, daß diejenigen, die über kein oder nur geringes Land verfügten, gegen Lieferung von Dünger aus ihrer Kleintierhaltung (Hühnerhöfe) oder gegen Mitarbeit bei Saat- und Erntearbeiten bei den grundbesitzenden Bauern Ackerland pachteten, um Kartoffeln für den eigenen Bedarf anzupflanzen. Diese Gewohnheit bürgerte sich ab etwa 1800 auch in den größeren Städten ein, deshalb war die »Erfindung« der Armengärten für die Stadtarmen nichts Unbekanntes. Ein Beweis dafür, daß die Kartoffel auf den Tischen der Stadtbürger angekommen war. Spätestens in den erster Hälfte des 19.Jahrhunderts war die Kartoffel in die städtisch-bürgerliche Kost eingezogen.

In Plauen im sächsischen Vogtland beherrschte die Kartoffel bereits vor 1850 in vielerlei

---

124 Der Merkantilismus war ein Wirtschaftssystem des Absolutismus vom 16. bis 18.Jahrhundert; in Deutschland war der Merkantilismus verknüpft mit dem Kameralismus. Die merkantilistische Wirtschaftsauffassung löst teilweise die Zunft- und Stadtwirtschaft ab, von der jedoch heute noch etliche Reste den Wirtschaftsstandort Deutschland prägen (Meisterzulassung, Anwaltskammern und andere Kammern, Apotheken-Regelung). Zur Erhöhung des Reichtums wurde die Ausfuhr gefördert, die Einfuhr behindert.

125 Der Schriftsteller Ernst Dronke in seinem Bericht über »Berlin« in der Mitte der 1840er-Jahre:

> »Ein Leutnant kann sich immer an einem öffentlichen Ort niederlassen, ohne auf den Zweck des Besitzers Rücksicht zu nehmen, während einem Zivilisten, bevor er sich noch gesetzt, alsbald die Kellner- oder Aufwartemädchen mit der Frage angehe: ›Was befehlen Sie, mein Herr?‹«

126 Die Heringe wurden so stark gesalzen (kamen ja von weit her!) wie viele Jahre später die Bundesstraßen.

Anwendungen den bürgerlichen Mittagstisch. Im Vogtland bestand Anfang des 19.Jahrhunderts die Nahrung der Spinner nahezu ausschließlich aus Kartoffeln, die »wohlfeile« Kost der Erdäpfel war Ursache der wohlfeilen Spinnerei (also der niedrigen Löhne) und dem Wachsen der Manufakturen sehr dienlich.

> »Zufrieden mit seinem Schicksal ißet der Landmann die Frucht seines eigenen Ackers, des Morgens mit einer Suppe, Mittags frisch gesotten, und des Abends in einem Brey oder eingeschnitten mit einer Brühe, ohne Überdruß, und würde sie, stolz auf eines der vorzüglichsten und ihm so wohl behagenden Produkts unseres Vogtlandes schwerlich gegen Ananas vertauschen«,

heißt es in einem Bericht aus dem Jahr 1792 – Franz Josef Strauß hätte mit seiner Ananas-Farm[127] in Alaska kein Glück gehabt.

Wie ein Aktenhelfer in der preußischen Verwaltung bei einem Jahreseinkommen von 50 Taler (um 1800) oder ein Lehrer mit einem Einkommen von etwa 75 Talern – auch wenn sie sich von Brotwassersuppen[128] und Kartoffeln ernährten – ihren Lebensunterhalt sichern konnten, ist – so der Historiker Wilhelm Abel – »nicht zu erkennen«. Nach einer Untersuchung von Johann Georg Schütz, Leiter der Hamburger Handelsakademie, benötigte ein Student in Halle in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts bereits 150 Reichstaler jährlich, was in etwa dem heutigen Bafög-Satz entspricht; davon entfielen 10 Reichstaler auf die »Aufwartung« und 16 bis 32 Taler auf Kolleggelder. Ergänzende Einnahmen für die Lehrer kamen vom zusätzlichen abendlichen Unterricht, den sie erteilten; in Ostfriesland mußte zum Beispiel der Rechenunterricht gesondert entlohnt werden.

In Göttingen erhielt in den 1770er-Jahren der später hochgerühmte Georg Christoph Lichtenberg als außerordentlicher Professor ein Grundgehalt von 200 Reichstalern im Jahr und zusätzlich durfte er die Kolleggelder der Studenten behalten. Zur Ernährung einer fünfköpfigen Familie (und es waren meistens mehr) benötigte man am Ende jenes Jahrhunderts etwa 110 Reichstaler: ein Geselle verdiente 90, ein Landpfarrer 70 (zuzüglich freie Unterkunft und Naturalien), ein Tagelöhner 60 und Dienstboten gar nur zwischen 12 und 15 Reichstaler (hier zuzüglich einige Sonderzahlungen und Kost und Logis). Es ist erstaunlich, wie bei solchen Einkommen ein Auskommen erzielt werden konnte und sich das deutsche Volk außerdem noch vermehrte. Das ging wohl nur mit der Kartoffel als Regelnahrung.

Im November 1800 ordnete König Friedrich Wilhelm III., um den Ideen der Französischen Revolution[129] entgegenzuwirken, für Berlin die Ausgabe von Lebensmittelkarten für Bedürftige an, die das Brot auf etwa den halben Preis reduzierten. Als Empfänger, als Arme, wurden definiert

---

127 »Eine gebratene Kartoffel ist besser als eine unreife Ananas oder ein halbreifer Pfirsich.« Mit »Ananas« ist hier die Erdbeere gemeint.

128 Suppen spielten ein große Rolle bei der Ernährung; Suppe war – siehe Goethe und Friedrich II. – nicht nur das Essen der »kleinen Leute«, sondern allgemein verbreitet. Noch in den 1960er-Jahren aßen die ärmeren Leute in der Gegend von Mâcon in Frankreich zweimal täglich im Winter Kohlsuppe und im Sommer sogar nur einmal Suppe und zwar als ausschließliche Mahlzeit.

129 Die Angst vor der Französischen Revolution saß tief. Doch gegen die Unbilden der Natur ist auch kein Kartoffelkraut gewachsen. Die Französische Revolution wird darauf zurückgeführt, daß seit 1783 schlechte Ernten die Regel und ausreichende Nahrung die Ausnahme waren.
Die Russische Revolution wird dagegen auf das Gebot der zaristischen Administration (1916), den Soldaten keinen Alkohol zu verkaufen, zurückgeführt.

– rund 1.000 Almosenempfänger, die bereits in Armenhäusern verpflegt wurden,
– die »armen Stuhlarbeiter« (5.000–6.000 Textilarbeiter am Webstuhl),
– etwa 2.000 »ärmere Professionisten«, d.h. Handwerker und Krämer und andere Selbständige des damaligen »Mittelstandes«, deren normales Einkommen nicht ausreichte, sich zu ernähren,
– etwa 1.500 Beschäftigte im Staatsdienst: Unteroffizianten und Lehrer, Boten und Kopisten.

Einschließlich der Familienangehörigen betraf die Verbilligung des Brotes zwischen 30.000 und 40.000 Berliner Bürger, ein Fünftel der Zivilbevölkerung. Nach dem deutschen Wirtschaftstheoretiker Friedrich List bestand in den 1820er-Jahren die Verpflegung eines Landlehrers aus:

> »Kartoffeln ohne Salz, einer Suppe mit Schwarzbrot zur höchsten Nothdurft geschmälzt, Haferbrei, hier und da schwarze Klöße ... Die, welche sich besser stehen, sehen kaum einmal in der Woche ein bescheidenes Stück frisches oder geräuchertes Fleisch auf dem Tisch und Braten kennen die meisten nur vom Hörensagen.«

Selbst noch 1829 beträgt das Salair eines Hauptschullehrers in Berlin nur 68 Taler und 16 Silbergroschen jährlich zuzüglich einem Mietzuschuß von 10 Talern[130], Hilfslehrer erhielten 24 Taler. Armut (so Wilhelm Abel) war kein Kennzeichen der Arbeiter, sondern wurde »selbst im Aktenstaub königlicher Behörden« gefunden. Die wirtschaftliche Lage des Lehrpersonals hatte sich gegenüber den Zeiten Friedrichs II. nicht nur nicht verbessert, sondern sogar absolut verschlechtert[131]. »Armut«, so hieß es erklärend, »kommt von der pauvertéAnm.132«. Auf das (nach dem damaligen Anstand übliche) nicht datierte Gesuch des Berliner Predigers Pels um Erhöhung seines Einkommens schreibt Friedrich II. in einer Randverfügung:

> »Die apostelen Seindt nicht gewinn Süchtig gewisen Sie haben umb Sonst gepredigt, der Herr Pels hat keine apostolische Sehle und denket nicht das er alle güther in der Welt vohr nichts ansehen mus.«

Die »Bauernbefreiung« in Preußen brachte den Fortfall vieler Bindungen und Leistungen, aber auch für den Gutsherrn kam dieser Fortfall einer Befreiung gleich: Er brauchte nicht mehr für sie zu sorgen, jetzt erhielt er die Chance, seine finanziellen Möglichkeiten, seine unternehmerische Kraft und seine ständischen Vorrechte (denn die blieben unangetastet) zum ausschließlich eigenen Nutz und Frommen und zur Verbesserung und Erweiterung seiner Besitzungen einzusetzen. Die Auflösung der althergebrachten Bindungen brachte den »Fabricanten« und den Lohnabhängigen hervor.

Der Gegensatz von Arm und Reich wurde nicht mehr gemildert durch die Einbindung in die Familie – er brach offen aus. Die Ökonomisierung und Technisierung der Landwirtschaft (Liebig, Thaer, Thünen und andere) ließ dennoch in deutschen Landen die Einheit von Staat und Gesellschaft bestehen, die »ständische« Verantwortung des Staates für die Benachteiligten bestehen, durch Schaffung von Sozialkassen der vielfältigsten Art und

---

130 Heinrich Heine hat in der »Harzreise« ein passendes Beispiel für die wirtschaftliche Situation:

> »Die andere Dame, die Frau Schwester, bildete ganz den Gegensatz der eben beschriebenen. Stammte jene von Pharaos fetten Kühen, so stammte diese von den magern. Das Gesicht nur ein Mund zwischen zwei Ohren, die Brust trostlos öde, wie die Lüneburger Heide; die ganze ausgekochte Gestalt glich einem Freitisch für arme Theologen.«

131 Fritz Reuter läßt in »Stromtid« den »Entspekter Bräsig« sagen: »Die große Armut in der Stadt kommt von der großen Powerteh her.« Powerteh meinte in Mecklenburg damit eine bestimmte Knauserigkeit im Lohn und bei Geschenken. Der Ausdruck kann von »pauvre« herrühren.

insofern ist die heutige Diskussion über den Abbau des Sozialstaates eine Folge dessen, was 200 Jahre früher in England begann.[133]

Die Kartoffel wird in Europa zum wichtigsten Nahrungsmittel; daneben wird sie als Viehfutter und Rohstoff für landwirtschaftliche Nebenbetriebe wie Brennereien und Stärkemittelfabriken eingesetzt. Aber entscheidend war ihr Einfluß auf die kulturelle Entwicklung in den Ländern, in denen sie frühzeitig als menschliche Nahrung akzeptiert wird. Entscheidend werden die Auswirkungen der Kartoffel auf die soziale und wirtschaftliche Entwicklung in Stadt und Land. Über England wird gesagt, daß der frühe Kapitalismus nicht so erfolgreich gewesen wäre, hätte dort die Kartoffel gefehlt. Staaten und Gebiete, in denen die Kartoffel nicht oder nur gering angesehen war und in denen die Knolle keine bedeutende Rolle spielen durfte oder konnte, blieben wirtschaftlich-industriell zurück; erst die Internationalisierung der Nahrungsgewohnheiten im 20.Jahrhundert nivelliert diese Unterschiede. Beispielhaft für die Rückständigkeit seien Portugal und Spanien, der Maghreb und der Orient genannt. Das kann man nicht, das darf man nicht auf Kolonialmächte oder Imperialismus zurückverfolgen; das ist auf den Unverstand der heutigen Herrschenden und der Regierten zurückzuführen, das ist auf die Mißachtung der Knolle zurückzuführen.

In Preußen ist die Bedeutung der Kartoffel früh erkannt worden. Preußen hat dieses aus der Neuen Welt kommende »Gemüse« zu nutzen verstanden. Aber in Preußen entstand auch der deutsche Untertanengeist und das moderne Bildungswesen. Durch die Kartoffeln. Brillat-Savarin in seiner »Physiologie des Geschmacks«: »Das Schicksal der Völker hängt von dem ab, was und wie sie essen.«

Preußen ißt die Kartoffel – die Kartoffel ist Preußen.

133 Heinrich Heine berichtet über einen Besuch bei James Rothschild (Paris, Rue de Lafitte):

»Vor mehreren Jahren, als ich mich einmal zu Herrn von Rothschild begeben wollte, trug eben ein galonierter Bedienter das Nachtgeschirr desselben über den Korridor, und ein Börsenspekulant, der in demselben Augenblick vorbeiging, zog ehrfurchtsvoll seinen Hut ab vor dem mächtigen Topfe. Soweit geht, mit Respekt zu sagen, der Respekt gewissen Leute.«



Deutschland City-Post 2012

Anmerkungen zur siebten Furche

1 1510 starben in Berlin auf dem Marktplatz 37 Juden und zugleich befiehlt ein kurfürstliches Edikt von Kurfürst Joachim I. »Nestor« den noch lebenden Juden, Brandenburg zu verlassen. Als Friedrich Wilhelm 1640 seine Regierung antritt, lebt in Brandenburg kein einziger Jude. Anders in Cleve und Ostpreußen und in den anderen Landesteilen, die im Laufe des 16. und 17.Jahrhunderts erworben wurden. 1650 erhielten polnische Juden – natürlich gegen staatlich-stattliche Gebühren – das Recht, in Brandenburg umherzureisen. 1663 verbietet der Landtag in Königsberg den Aufenthalt von Juden in Preußen, aber schon ein Jahr später erhält Moses Jacobson ein Handelsprivileg für Memel. Der 14-jährige Moses Mendelssohn kam 1743 – so schreibt Eike Geisel – »mit nicht mehr Rechten als denen eines Haustieres am Schlesischen Tor in Berlin« an.

1744 erläßt Friedrich II. eine Judenordnung für Schlesien, wonach das »in Dero Hauptstadt Breßlau überhand genommene unütze Juden-Volck binnen zwey Monathen gedachte Stadt räumen« solle. 700 jüdische Bürger verließen die Stadt, während den Verbleibenden erstmals seit dem Spätmittelalter wieder erlaubt wurde, eine Gemeinde zu bilden. 1744 beschuldigt Maria Theresia die Juden in Böhmen, mit Preußen zusammengearbeitet zu haben und verweist sie des Landes, obwohl der böhmische Adel und der Prager Magistrat dagegen protestieren. 1748 dürfen die Juden zurückkehren, weil der Adel in langwierigen Verhandlungen und nach diplomatischen Interventionen Englands und der Niederlande den Juden die Rückkehr erlaubte.

2 Da schrieb die Frankfurter Allgemeine Sonntags-Zeitung

> »Was die Gnocchi angeht, so muß man sich deren Erfindung wohl so vorstellen, daß ein Gnostiker sich mal wieder in sich selber versenkte, bis vor seinem Auge eine Kartoffel erschien, deren Körperlichkeit und pralle, organische Form ihn so erschreckten, daß er begann, sie zu lesen wie einen Text; er zerlegte sie in ihre Einzelteile – und beim vergeblichen Versuch, das alles wieder zusammenzusetzen, kamen eben bloß Gnocchi heraus, fade, nach nichts schmeckende Nockerln aus Kartoffelteig. Hmm, dachte sich der Knostiker, es ist kein Fisch, es ist kein Fleisch, es ist noch nicht einmal eine Kartoffel. Ich werde es Gnocchi nennen und Njocki aussprechen, und dann schob er es in den Mund, schluckte es herunter mit großem Ekel und sagte zu sich selber: Ich habe die Spaltung zwischen mir und der Welt überwunden.«

Also, hier sind mehrere Fehler enthalten: So schlimm schmecken Gnocchi nicht, zweitens die Einzahl heißt Gnoccho (wie bei Spaghetto – obwohl man diese wohl auch nicht einzeln ißt) und drittens konnten die Gnostiker des beginnenden 3.Jahrhunderts wohl kaum die Kartoffel kennen, als sie sich mit den Agnostikern darum stritten, ob das Übersinnliche erkennbar ist oder nicht und ob das Christentum nur eine hellenistische Geheimphilosophie ist oder nicht. Auch solche Fehler in seriösen Zeitschriften sind eine Folge von PISA.

4 Nach jahrhundertelanger Zweckentfremdung (Lehrerseminar, Chemiefabrik, SS-Kaserne, NVA-Kaserne, Kreisverwaltung) wird das Schloß Oranienburg seit 1998 restauriert; Anleitung für diese Instandsetzungsarbeiten ist die »Reysebeschreibung durch Teutschland, Holland ...« des herzoglich-sachsen-weißenburgischen Architekten Christoph Pitzler, der von einem »feinen Landhaus« sprach, der über die Fenster schrieb, daß man sie »in der helffte in die höhe schieben (kann), daß sie stehen blieben, denn in der mauer wahren sie an der seite her und mit einem gegengewichte« befestigt. Insgesamt sei aber das Haus »von schlechtem mauerwerk und bedünscht« in Beige und hellem Grau und die Gitter drumherum in Grün und vergoldet. Das Schloß wurde im Übrigen wohl auf den Fundamenten eines Jagdschlosses von Kurfürst Joachim II. aus dem 16.Jahrhundert aufgebaut. Der Ort Bötzow wird 1216 als »Bothzowe« erstmals erwähnt, nach 1375 im Landbuch des Kaisers Karl IV. als »Bützow«.

Es war ein sehr kaltes Jahr, in dem es allerorten Mißernten gab; deshalb hat sich der Kurfürst Friedrich Wilhelm vielleicht etwas leichter von Bötzow getrennt. Für Schweden wird berichtet, daß die Bauern weniger Nahrungsmittel erzeugten, als sie in den vergangenen Jahren durchschnittlich erzeugt hatten. Als der Frühling kam, bekämpften sich die Bäcker Stockholms an den Stadttoren, um sich die kärglichen Mehllieferungen zu sichern.

5 Die Immigranten waren aus ganz Europa: Neben Holländern kamen im Laufe der Jahre Protestanten

aus Österreich, Franzosen aus dem Languedoc, aus der Dauphiné, aus Lothringen, Wallonen, Elsässer, Bretonen und Gascogner, Juden aus ganz Europa, Schweizer, Italiener, Böhmen und Polen, schottische Presbyterianer, Mennoniten, Waldenser, sogar Katholiken aus protestantischen Ländern. Der Anteil der »Ausländer« an der Gesamtzahl der Berliner Bevölkerung betrug fast 50 Prozent. Zwischen dem 16. und dem 18.Jahrhundert wandern Hunderttausende von Menschen quer durch Europa. Bauern wie auch Handwerker zogen an jene Orte, die ihnen die besten Aussichten versprachen oder die geringste Unterdrückung; erinnert sei beispielhaft an die Deutschen, die nach Rußland oder nach Ungarn gingen, an die Franzosen und Holländer, die nach Deutschland kamen, oder an die Holländer, die nach Schweden oder Rußland auswanderten, an die Polen im Ruhrgebiet (Johannes Bobrowski: »Die Deutschen heißen Kaminski, Tomaschewski und Kossakowski und die Polen heißen Leberecht und Germann«) und an die DDR-Bewohner, die nach drüben machten. Heute wird diese Geschichtsphase als ein leuchtendes Vorbild der Liberalität der Berliner hingestellt, gleichzeitig wird über den heute weit geringeren Anteil ausländischer Bürger lamentiert.

Unter dem Großen Kurfürsten kamen rund 20.000 Franzosen nach Brandenburg-Preußen. Nicht nur in Berlin bildeten sich französische Kolonien, auch Magdeburg (gegen erbitterten Widerstand der Magdeburger Bürger), Halle und Frankfurt (Oder) profitierten von den Zugezogenen. Die Lutheraner wehrten sich gegen die Reformierten (in Holland wegen ihrer dunklen Kleidung heutzutage »Schwarzstrümpfe« genannt – ist es deshalb im Management mancher holländisch beeinflußter Unternehmen üblich, dunkel gewandet zur Arbeit zu erscheinen und den sich überall wie die Pest verbreitenden »casual day« abzulehnen?) – die das »calvinistische Gift« mitbrachten. »Bohnenesser« nannte man die Franzosen, weil sie Bohnen und Erbsen in die Berliner Küche einführten.

Im 1652 gegründeten Dorf »Neu-Holland«, am rechten Ufer der »Schnellen Havel« gelegen, wohnte jeder der Neubauern auf einem 200 Morgen großen Besitz. Alle Gehöfte waren einheitlich angelegt: Wohnhaus, Stall und Scheune standen um einen rechteckigen Hof, in dessen Mitte sich das Käsehaus befand; Milchwirtschaft war der Haupterwerbszweig dieser Siedler.

Das Studium von Kurfürst Friedrich Wilhelm in Holland und die Heirat mit Luise Henriette de Nassau d'Orange (so unterschrieb sie) waren die Grundlage für die engen Bindungen von Brandenburg zu den Niederlanden, dem damals wirtschaftlich und geistig fortschrittlichsten Land in Europa. Der holländische Einfluß war zu finden in Kunst und Wissenschaft, und selbst in der Kleidung bevorzugte der Große Kurfürst holländische Mode. Künstler, Baumeister und Ingenieure zog der Kurfürst ins Land, während Luise Henriette für die Bauern sorgte. Als Friedrich II. im Januar 1750 anläßlich der Überführung der Särge der Hohenzollern in den Berliner Dom den Sarg des Großen Kurfürsten öffnen ließ, soll er gesagt haben: »Messieurs, der hat viel getan.«

Vielleicht ist der »Große Kurfürst« deshalb ein Großer, weil er – nicht uneigensüchtig – am 21.März 1671 ein Niederlassungsedikt für 50 Wiener jüdische Familien, »daferne es reiche und wohlhabende Leute sind«, unterzeichnet, »jedoch, daß sie keine Synagogen halten«. Aber bedrängt wurden die Juden dennoch und darüber hinaus in Preußen: 1700 wurden durch Kurfürst Friedrich III. die sog. Schutzgelder erhöht, der Leibzoll wieder eingeführt und die Kosten für Werbung und Montur einer Kompanie Fußsoldaten mußten von den jüdischen Bürgern getragen werden. Unter dem Soldatenkönig, Friedrich Wilhelm I., war die Aufnahmegenehmigung an einen Vermögensnachweis über 10.000 Taler gebunden. Bei Friedrich II. erhielten sie die Heiratserlaubnis nach 1769 nur, wenn sie das Hochzeitsgeschirr in seiner Manufaktur kauften und im Ausland verkauften, und stets hafteten sie kollektiv für die Schuld eines der Ihrigen.

Das waren Völkerwanderungen, die da stattfanden. In Preußen – aber auch generell – wurden Einwanderer und Alteingesessene geeint durch die Person des Landesfürsten. Die Integration der Fremden erfolgte durch deren Wissen und Wollen, in der neuen Heimat, an diesem Platz zu bleiben und Aufbauarbeit für spätere Generationen leisten zu können und zu müssen. Das unterscheidet damals vom Heute: Asylbewerber und Arbeitsmigranten »wissen«, daß sie nur befristet geduldet sind, und da betrachtet man das neue Domizil nicht als dauerhafte Heimstatt, sondern als einen Ort, an dem möglichst schnell möglichst viel Geld gemacht werden muß – und wenn's sein muß, auch mit kriminellen Methoden. Ein Einwanderungsgesetz (wie auch immer) liegt aber bei deutschen Konservativen (in Nordrhein-Westfalen des Jahres 2000 lautet ein Wahlslogan der CDU: »Inder statt Kinder«) außerhalb der Überlegungen, denn das Blutrecht hat Vorrang.

Aber es sind nicht nur »Ausländer« in deutsche Gebiete gekommen, umgekehrt gingen Deutsche nach Rußland (unter Katharina II. an die Wolga und anderswohin), nach Ungarn und Rumänien (und weil sie die Donau mit den »Ulmer Schachteln« befuhren, nannte man sie Donauschwaben, obwohl sie zumeist aus der Rheinpfalz und von der Mosel kamen), nach Nordamerika. Noch Ende der 1920er-Jahre sind deutsche Arbeiter zum Beispiel zur Arbeit in die Sowjetunion gegangen.

Auswanderung sei – so der Journalist Sebastian Haffner (eigentlich Raimund Werner Martin Pretzel) im Jahr 1939 – eine spezielle Form des Widerstands der Deutschen; sie läge den Deutschen als jahrhundertelange Erfahrung im Blut; immer, wenn politischer und/oder wirtschaftlicher Druck zu groß werde, würden die Deutschen auswandern (und die Franzosen eine Revolution machen). Wohl wahr für die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg. Und für die DDR.

6 Hanff erhielt vom Großen Kurfürsten den Auftrag, »allerhand außländische frömbde Bäume und raritäten und gewechße« einzukaufen, und zu diesen Raritäten zählte natürlich auch die Kartoffel, die bis dahin in Brandenburg nicht allgemein bekannt war. Der Große Kurfürst ließ sich – so 1799 der Berliner Buchhändler und Publizist Christoph Friedrich Nicolai

> »aus Italien, Frankreich, England und Holland ... alle zu seiner Zeit bekannten Samen, Gewächse und Baumarten bringen. Seine auswärtig residierenden Minister und Residenten könnten sich nicht beliebter machen, als durch Übersendung von vorbesagten Gewächsen«.

Der in Frankfurt an der Oder lehrende evangelische Theologe und Historiker Johann Christoph Bekmann schrieb in einer Chronik:

> »Ausländische Gewächse, Exotica, seyn zwar keine Früchte des Märkischen Erdbodens; jedoch gereichet es dem Lande und den Besitzern zum ruhm, wann auch diese durch kunst und geschicklichkeit gezogen und erhalten werden. Und sein die Lustgärten zu Berlin bekannt, welche ausser andern seltenen ausländischen Gewächsen mit einer erstaunlichen Menge von Orangen und anderen kostbaren fruchtbringenden ... Bäumen gepranget.«

7 Ein Garten war wahrscheinlich von Anbeginn Bestandteil des Cöllner Schlosses (in Berlin); 1471 wird er erstmals erwähnt. Unter Kurfürst Johann Georg wird er 1573 zu einem Nutzgarten nordwestlich des Schlosses umgestaltet. Ein erster Hofgärtner ist Desiderius Corbinianus, der im Zuge des Schloßausbaus einen Garten anlegt, der der »küchen notturft« entsprang, aber auch Festlichkeiten am Hof gedient haben dürfte. 1645 gab Kurfürst Friedrich Wilhelm die Anweisung, den im Dreißigjährigen Krieg zerstörten Garten wiederherzustellen und nach niederländischer Art auszurichten. Der Garten wurde nach dem Plan von Schloßbaumeister Johann Gregor Memhardt, dem Militär- und Artillerie-Ingenieur Johann Moritz (Mauritz) von Nassau und dem Hofgärtner Michael Hanff angelegt. Seit 1657 war der Arzt, Botaniker, Chemiker und Naturforscher Johann Sigismund Elsholtz aus Frankfurt/Oder, Hofmedicus des Großen Kurfürsten, Aufseher über die Gärten, und er entwickelte den Lustgarten zum ersten Botanischen Garten. Durch den Bau der Festungsanlage (Fortifikation) seit 1658 quer durch die Spree-Insel mußte ein Teil der botanischen Gartenanlage an die Potsdamer Straße im späteren Heinrich-von-Kleist-Park (wo nach dem Zweiten Weltkrieg 1945 der Alliierte Kontrallrat saß) verlegt werden. Der Garten war aufgeteilt in unterschiedlich hohe Felder, Terrassen und Beete, getrennt durch Gräben und Kanäle (der Kurfürst hatte lange in Holland gelebt). Der Garten war dreigeteilt: ein eigentlicher »Lustgarten« bestand aus einem mit Skulpturen verzierten Arboretum, das zusätzlich aus Hecken, Laubengängen und einem »Lusthaus« bestand; im »Wassergarten« plätscherten eine Fontäne und Wasserspiele; zum »Küchengarten« kam ein besonderer Bereich mit zum Teil kälteempfindlichen (im Winter im »Pomeranzenhaus« geschützten) exotischen Pflanzen. Im »Küchengarten« des Berliner Lustgartens wurden 1649 die ersten aus Holland eingeführten Kartoffeln (»Tartuffeln«) angebaut; sie wurden, wie auch Tomaten, als Zierpflanzen gezogen. Doch hier ließ der Kurfürst im Zuge der neuen Befestigungsanlagen der Städte Berlin und Cölln eine der dreizehn Bastionen errichten, die »Lustgartenbastion«. Im Berliner Lustgarten waren 1664 etwa 950 Pflanzenarten kultiviert.

In dem 1672 errichteten Pomeranzenhaus (Orangerie) waren allein 586 Citrus- und Punica-Bäume gesetzt – der Vorläufer des Berliner Botanischen Gartens (der jetzt verscherbelt werden soll), und von hier hat die Kartoffel ihren preußischen Ursprung. Rund 100 Jahre später sollen sich rund 6.000 Pflanzen im (königlichen) Lustgarten befunden haben.

Karl May in seinem »Waldröschen« über das Nebeneinander von Blumen und Kartoffeln:

»›Ein vernünftiger Gärtner wird niemals der gemeinen Kartoffel einen Platz anweisen neben der vornehmen Camelie oder Rose.‹

›Und doch bringt diese gemeine Kartoffel vielen Millionen Heil und Segen, während Rose und Camelie nur für das Auge oder für die – Nase sind‹, fiel Curt schnell ein. ›Ich bin überzeugt, daß selbst die vom Herrn Oberst erwähnte Elite des Adels eine geschmorte Rose oder Camelie für ein Unding hält, während die so ordinäre Kartoffel längst den vornehmen Kreis, von welchem ich soeben hörte, siegreich gesprengt hat.‹«

Der Lustgarten war öffentlicher Platz, auf dem die Bürger Berlins und Cöllns lustwandelten und die kurfürstliche Familie grüßen konnten; 1650 ließ sich Kurfürst Friedrich Wilhelm das von seinem Vorfahr Johann Georg weitgehend erbaute Lusthaus (nach einem Entwurf vom Johann Georg Memhardt) daselbst errichten. Später wird der Lustgarten Exerzierplatz für Napoleons Truppen und für die Nazis ein Paradeplatz. Noch später (Mitte der 1990er-Jahre) wird eine neue Gestaltung versucht, aber die Berliner Dorfpolitiker (und das sind sie fast alle) lamentieren wegen der Pappeln (seit der Französischen Revolution als Symbole der bürgerlichen Freiheit bekannt) und die Royalisten wegen des fehlenden Stadtschlosses. Und folgten dabei Walter »Spitzbart« Ulbricht der die funktionslose Schloßruine abreißen ließ, und nicht anders umging mit wertvollen Bauten wie Kaiser Wilhelm II. mit dem Schlüterschen Postpalais und Schinkels »Palais Redern«. Der Kurfürst ließ auch einen Lustgarten in Oranienburg errichten:

»Das Churfürstl. Haus- und Lustgarten Bötzau, Von Ihr. Churf. Dlt. selbst nunmehr genant Oranien Burgk.«

Wenige Wochen nach der Übersiedlung des kurfürstlichen Hofes nach Berlin lernte Luise Henriette im Sommer 1650 die kleine, nördlich von Berlin gelegenen Stadt Bötzow kennen und fand Gefallen an ihrer reizvollen havelländischen Umgebung. Am 27.September 1650 erhielt sie das Amt Bötzow »mit allem Zubehör« auf Lebenszeit von ihrem Gemahl geschenkt. Neben ihrem Engagement für die Ansiedlung von Kolonisten und die Entwicklung der Landwirtschaft plante die Kurfürstin für sich selbst die Errichtung eines Landsitzes. Mit der Ausführung wurde der Baumeister und Ingenieur Memhardt beauftragt, der seine Ausbildung in den Niederlanden absolviert hatte. Memhardt begann 1651 in Bötzow seine Arbeiten unter Beteiligung des Hofzimmermeisters Michael Mathias Smids. Anstelle des alten kurfürstlichen Jagdschlosses aus dem späten 16.Jahrhundert entstand ein Schloßbau, dessen holländische Prägung im Äußeren und Inneren unverkennbar war. Gleichzeitig plante Memhardt die Gestaltung des dazugehörigen Lustgartens. Durchaus holländischen Traditionen verpflichtet, war der Garten nicht streng auf das allseits von Wassergräben umgebene Schloß bezogen. In der Mitte des Gartens stand auf einer kleinen Anhöhe ein auch als »Grotte« bezeichnetes Lusthaus. Die Arbeiten an Schloß und Garten dauerten auch nach dem feierlichen Einzug der Kurfürstin im Juni 1655 noch an. Bereits im Januar 1652 hatte Friedrich Wilhelm das von seiner Gemahlin Luise Henriette aus eigenen Mitteln erbaute Schloß urkundlich »Oranienburg« getauft. Ein Jahr später nahm auch die Stadt diesen Namen an. Dazu kam noch das Fürstentum Orange (bei Avignon) – 1740 insgesamt 118.926 Quadratkilometer.

10 Nicht nur unter dem Soldatenkönig verlagerte sich das Schwergewicht immer mehr von der Kavallerie auf die Infanterie, die, in Regimentern und Bataillonen formiert, mit dem Feuer ihrer Steinschloßflinten Schlachten entschied. Die Langen Kerls sollten ursprünglich allesamt eine Körpergröße von mindestens 16 rheinländischen Fuß (etwa 188 Zentimeter und mehr aufweisen. Das trug ihnen pars pro toto der preußischen Infanterie den Spitznamen Lange Kerls ein; sie bildeten eine kampferprobte Elite, die im Unterschied zu Musketieren oder Füsilieren nicht nur am Gewehr zu hantieren vermochten, sondern auch den Handgranatenwurf verstanden. Deshalb trugen sie als Kopfbedeckung keine breit ausladenden, für das Werfen hinderlichen Dreispitze, sondern hohe schmale Mützen mit versteiftem Vorderschild. Wie konnte man sich mit großen, schönen, elitären Soldaten in der Konkurrenz der europäischen Machtstaaten mit Blick auf das um 1700 eingependelte Patt von Blank- und Feuerwaffen ein taktisches Plus verschaffen, das die eigene Überlegenheit in der militärisch legitimen Gewaltanwendung garantierte? Fürst Leopold von Anhalt-Dessau (und andere) stellte die ästhetische Körpergrößenforderung in den Kontext waffentechnischer Faktoren und taktischer Exerziervorgaben. Das optimierte den Gebrauch einer möglichst langläufigen Vorderladerfeuerwaffe nach der Formel: Große Männer = lange Armspannweiten × Dauerdrill = schnelle und weittragende

Chargierung. König Friedrich Wilhelm I. in Preußen rekrutierte große Männer, für deren Kauf er auch einen Teil seiner Staatseinnahmen einsetzte; nach Maßgabe des Staatshaushalts vergrößerte er seine Armee. Im Normalfall lief das auf einen gutwilligen Überredungsakt mit Hilfe saftiger Handgelder hinaus; im Notfall auf rücksichtslose Zugriffe mit menschenräuberischer Gewaltanwendung. In seiner Fußgarde, dem Regiment der Königsgrenadiere (Inf. Nr. 6), war der Soldatenkönig höchstpersönlich Chef.

Ähnlich war es mit den Langbogen. Diese waren die erfolgreichste Waffe englischer und walisischer Heere im Mittelalter. Die gut 1,80 Meter langen, aus Eibenholz gefertigten Bögen waren leicht, stabil und in der Hand eines erfahrenen Bogenschützen eine tödliche Waffe. Die hohe Spannung des Langbogens verlieh den Pfeilen eine große Durchschlagskraft. So berichten zeitgenössische Quellen von Langbogenpfeilen, die Rüstungen und dicke Holztore durchschlugen. Die Engländer verdankten es wahrscheinlich ihren Kohorten von Bogenschützen, daß sie die schwerfälligen Ritter der Franzosen wiederholt im Hundertjährigen Krieg besiegten, unter anderem in den Schlachten von Azincourt und Crécy.

10a Gegründet wurde die Kolonie in Ghana 1683 unter dem Kurfürsten Friedrich Wilhelm. Man besaß ja schließlich eine zusammengeraubte Flotte und einen geschäftstüchtigen niederländischen Kapitän, Benjamin Raule, der vordem als Kaperer für den Kurfürsten tätig gewesen ist und über 20 Schiffe der Schweden für Brandenburg beschaffte. 1680 fuhren unter brandenburgischer Flagge zwei Schiffe Raules nach Afrika, um einen Platz für eine Kolonie zu finden; um Auftrag gehörte auch, sechs »Mohren« für den kurfürstlichen Hof mitzubringen. Bereits im Mai 1681 wurde ein Freundschafts- und Handelsvertrag mit drei Ahanta-Häuptlingen Pregate, Sophonie und Apany geschlossen. In dem Vertrag wurde den Brandenburgern erlaubt, eine Niederlassung und ein Fort auf dem Territorium der Ahanta zu errichten.

Im März 1682 wurde die »Brandenburgisch-Afrikanische Compagnie« im Beisein des Kurfürsten, des späteren Generaldirektor der brandenburgischen Seemacht Benjamin Raule und Kaufleuten aus Emden in Berlin gegründet. 1683 wurde der Vertrag mit den Ahanta erneuert (»Tractat zwischen Seiner Churfürstlichen Durchlaucht von Brandenburg Africanischen Compagnie, und denen Cabusiers von Cabo tris Puntas«). Es begann ein reger Tauschhandel mit Handfeuerwaffen mit Munition, einfache Eisenerzeugnisse und auch Rubinglas wurde gegen Elfenbein, Gold und Sklaven eingetauscht. Aber so eine richtig gute Idee war die Unternehmung nicht, denn von den deutschen Soldaten und angeworbenen Festungsbauern (aus Brandenburg) starb etwa die Hälfte an Fieber. Der Sklavenhandel konnte dennoch ausgebaut werden: Schätzungen zufolge verkauften die Brandenburger von dort zwischen 10.000 und 30.000 Afrikaner als Sklaven nach Amerika, wo die Brandenburger 1685 auf der zu Dänemark gehörenden Antillen-Insel St.Thomas mit Vertretern der dänischen Westindien-Kompanie (Vestindisk kompagni) einen Teil der Insel mieteten.

Bis etwa 1695 hielt der erfolgreiche Geschäftsverlauf an. Danach setzte ein allmählicher Niedergang ein. Gründe für den Niedergang der Kolonie lagen in den nur begrenzten finanziellen und militärischen Mitteln, über die Brandenburg-Preußen verfügte. So konnte der Große Kurfürst trotz aller Bemühungen seinerseits nicht genügend Unterstützer für seine kolonialen Pläne gewinnen. Kurfürst Friedrich III. (König Friedrich I.) erklärte 1711 den Bankrott der Kolonie nebst Neben-Plätzen. Sein Sohn, der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. interessierte sich nicht für die Kolonie und verkaufte zwischen 1717 und 1720 seine afrikanischen Kolonien an die Niederländisch-Westindische Compagnie (Geoctroyeerde West-Indische Compagnie, WIC) für 7.200 Dukaten und 12 Schwarzafrikaner. Damit endete nach 35 Jahren die Episode von Brandenburg-Preußen als Kolonialmacht in Afrika. Schwarzafrikaner, auch Mohren oder Neger genannt, waren die mit dunkler Hautfarbe und krausem Haar – südlich der Sahara herkommend; nördlich der Sahara waren die Weißafrikaner (z.B. Berber). Als »Verbindungsrasse« zwischen den Weißafrikanern und den Schwarzafrikanern wurden die »Sudan-Neger« als eigene Rasse erfunden, was noch 2004 in deutschen Schulbüchern zu lesen war. Nach dieser feinsinnigen Unterscheidung sind die Europäer Weißafrikaner, da sie unstrittig nördlich der Sahara hausen. Was aus den 12 Schwarzafrikanern und der ersten Lieferung von 6 Mohren wurde, die nach Berlin verbracht wurden, wird in den Geschichtsbüchern über Brandenburg (noch) verschwiegen.

Zur Erinnerung an die deutschen Afrika-Unternehmungen gibt es in Berlin-Reinickendorf zwischen Müllerstraße und Jungfernheide/Goethe-Park am U-Bahn-Bahnhof Rehberge ein »afrikanisches Viertel« mit Straßennamen afrikanischer Länder – seit Kaisers Zeiten.

19 1826 erschien der erste Teil von Thünens Hauptwerk »Der isolirte Staat in Beziehung auf Landwirthschaft und Nationalökonomie ...«; darin ging es um einen fiktiven »isolirten« Staat, bestehend aus einer fruchtbaren Ebene gleichmäßiger Bodenqualität, in deren Mitte eine einzige Stadt gelegen ist, die ihr Umland mit Gewerbeprodukten versorgt. Thünen gelangte – gestützt auf statistisch abgesicherte Berechnungen – zu seiner Lehre von den Standorten der landwirtschaftlichen Produktion, wonach die Art und Intensität des Anbaus von Agrarprodukten von den Preisen am Konsumort (Stadt) und den Transportkosten bestimmt werden: eine hochaktuelle Problematik, liegen doch die heutigen Transportkosten durch staatliche Subvention unter ihren Gestehungskosten.

Im zweiten Teil (»Der natürliche Arbeitslohn und dessen Verhältnis zum Zinsfuß und zur Landrente«) entwickelt Thünen eine Theorie des »naturgemäßen«, d.h. des »gerechten« Lohns. Thünen wies nach, daß die Arbeiter weniger, aber besser ausgebildete Kinder aufziehen sollten, um ihren »naturgemäßen« Lohn zu erzielen. Auch diese Themenstellung ist heute aktuell; Bildung garantiert jedoch keinen naturgemäßen Lohn – weder für die Eltern noch für die Kinder.

21 Anläßlich der Oder-Flut 1997 meinte doch der frühere Bundeskanzler Helmut Kohl: »Wir müssen den Flüssen ihren Raum lassen.« Die Restitution der Oder auf den Stand 1740 führt auch zu blühenden Landschaften.

Die Eindeichung und Trockenlegung des Feuchtgebiets erfolgte zwischen 1747 und 1762. Nach den Plänen von Simon Leonhard von Haerlem wurde ein 18,83 Kilometer langer Kanal gebaut, der den Lauf der Oder um rund 25 Kilometer verkürzte, und mit Deichen eingefaßt. Ein System von Abzugsgräben sollte für die Trockenlegung des Feuchtgebiets sorgen. Am 2.Juli 1753 wurde der Fangdamm bei Güstebiese durchstochen und damit der neue Flußlauf der Oder geflutet. Wie geplant lagen nach kurzer Zeit große Gebiete trocken und konnten besiedelt werden, etwa 108 Morgen Land waren gewonnen worden. Die planmäßige Besiedelung begann 1753 in neu angelegten Straßendörfern. Die neuen Siedler kamen zum größten Teil aus Hessen-Darmstadt, Mecklenburg, Pfalz-Zweibrücken, Sachsen und Württemberg, aber auch aus Niederösterreich und aus dem Kanton Neuchâtel.

25a Unser Goethe über Voltaire: »Tiefe, Genie, Anschauung, Erhabenheit, Naturell, Talent, Verdienst, Adel, Geist, schöner Geist, guter Geist, Gefühl, Sensibilität, Geschmack, guter Geschmack, Verstand, Richtigkeit, Schickliches, Ton, guter Ton, Hofton, Mannigfaltigkeit, Fülle, Reichtum, Fruchtbarkeit, Wärme, Magie, Anmut, Grazie, Gefälligkeit, Leichtigkeit, Lebhaftigkeit, Feinheit, Brillantes, Saillantes, Petillantes, Pikantes, Delikates, Ingenioses, Stil, Versifikation, Harmonie, Reinheit, Correktion, Eleganz, Vollendung.« Nur »Tiefe« und »Vollendung« macht Goethe dem Voltaire streitig.

29 Glasmachen war eine Kunst. Glasmachen bedeutete auch, schlechte Arbeitsbedingungen zu haben. Das gilt für den Bayerischen Wald, für Böhmen und für Småland. Eine Beschwerde, die wir bereits erwähnten und die später die amtlichen Stellen zu einer wichtigen Entscheidung, und zwar zur Verlautbarung des sogenannten Glasmacherreglements führte, stammt aus dem Jahre 1767. Die diesbezügliche Beschwerdeschrift, an die Kaiserin Maria Theresia gerichtet, stammt »angeblich im Namen übriger Glasmacher« von Johann Thomas Lenk, der die Strasshütte auf der Herrschaft Heiligenkreuz betrieb, der jedoch mit seinem Unternehmen bankrott machte. In 8 Punkten wird die Notlage der Glasmacher gegenüber den Hüttenmeistern geschildert. Die Punkte wandten sich besonders gegen die Bezahlung niedrigen Lohns und dazu noch »in schlechter Münze«, gegen die mit erhöhten Preisen angerechneten Naturalabfindungen, körperliche Mißhandlungen der Glasmachergesellen bei noch so kleiner Verwahrung gegen verübte Ungerechtigkeiten, Indolenz herrschaftlicher Beamten gegen Beschwerden der Glasmacher und so weiter. Obzwar sich die Statthalterei bemühte, die Beschwerdegründe abzuschwächen, erhielten sie doch im Kern eine Reihe schwerwiegender Umstände, die endlich nach kommissioneller Verhandlung vom 4.Februar 1767 zur Verlautbarung des sogenannten Glasmacherreglements am 5.Oktober 1767 führten. Das Reglement versucht in 16 Punkten die Arbeitsverhältnisse im Glasmachergewerbe ausführlich zu regeln und ist als Abschluß einer nicht ganz friedlichen Bewegung der Gesellen gegen die Meister zu betrachten.

38 Leibeigenschaft bedeutete unter anderem, daß Heirat (»Sachen können nicht heiraten«) und Ortswechsel vom Gutsherrn genehmigt werden mußten, jedes Kind von der Geburt an ebenfalls leibeigen war und persönlicher Besitz über Kleidung und Hausrat hinaus nicht zugelassen wurde. Hinzuweisen sei auch

darauf, daß sich »Schutz und Schirm«, den die Bauern von ihrem Grundherrn erhielten, sowohl nach außen – gegen fremde Herren – als auch prinzipiell im Innenverhältnis – gegen die Übergriffe der eigenen Herrschaft – gerichtet war. Leibeigenschaft hieß aber auch, daß die Menschen »Teil« des Grundstücks waren und nicht vertrieben werden durften. Anders in der Sklavenhaltergesellschaft, wo die Menschen dem Sachenrecht unterworfen waren, aus dem sich später das deutsche Arbeitsrecht entwickelte. Unter den immer wiederkehrenden Fehden litt zumeist die bäuerliche Landbevölkerung, nicht der adlige Gegner – schließlich wollte man die soziale Ordnung nicht gefährden!

1770 forderte Alexander Kepplerus, Bürgermeister von Lovisa, einer Stadt im damals schwedischen Finnland, ein »allgemeines Recht der schwedischen Bürger« zu schaffen. In einer darauffolgenden Reichsakte und königlichem Privileg wurde festgelegt, »daß alle nichtadligen Untertanen, unabhängig von Status, Alter und Geschlecht, durch das Gesetz und nicht durch irgendeine Privatperson oder einen Unserer Untertanen geschützt werden und frei sein sollen von allen Zwang ihre Person, ihre Geschäfte und ihren Besitz betreffend, so daß jeder Einzelne durch Zustimmung und freien Willen in der Lage sei, sich selbst und seine Person zu regieren, soweit es die geschriebene Verfassung Schwedens und Unser Eid erlaubt.« Das hätte sich der frühere Vorsitzende der SPD Kurt Beck durchlesen sollen, wenn er über Unterschichten schwadroniert. Montesquieu paßt zur heutigen SPD auch: »La liberté est le droit de faire tout ce que les lois permettent« – auf gut Deutsch: »Freiheit ist das Recht, alles zu tun, was die Gesetze erlauben.«

40 Sebastian Brant, ein deutscher Humanist, Jurist, Professor für Rechtswissenschaft an der Universität Basel und von 1502 bis zu seinem Tod Stadtsyndikus und Kanzler der Freien Reichsstadt Straßburg, meinte im »Narrenschiff« mit »Reuter« noch Wegelagerer, die im Gegensatz zu den Schreibern, den Advokaten, ihr Leben einsetzen würden, um sich zu bereichern:

> »Der wagt sein Leben, sei's trocken, sei's naß, / und der setzt die Seele ins Tintenfaß.
> Der Reuter steckt viele Scheuern an, / der Schreiberbedarf eines Bauernmann.«

Wegelagerer gibt's heute nur noch auf der Bundesautobahn, aber Advokaten gibt es wie Sand am Duhner Strand.

43 Hätte Moses Gottes Stimme aus einer Kartoffelstaude und nicht aus dem Dornbusch gehört, so wäre die Heilsgeschichte vielleicht anders verlaufen. Nach dem »Talmud« gab Gott dem Moses 365 Gebote und 248 Verbote: In keinem dieser 613 Vorschriften wird die Kartoffel erwähnt – aber auch nicht die Möhre, deren Verzehr von diesen Bibel-Auslegern nicht untersagt war. Üppig gedeckt war die Tafel bei den Bewohnern am Ostrand des Mittelmeers nicht. Zwar sprachen die Propheten von einem Land, in dem Milch und Honig fließen (sollten) – aber irgendwie mußte da eine falsche Prophezeiung vorliegen. Denn Heuschrecken, Runkelrüben, Linsen, Knoblauch und Schalotten waren angesagt, Wein (der Talmud unterscheidet 60 Sorten) und Oliven waren die Hauptnahrungsquelle am äußersten Ende des »fruchtbaren Halbmondes«. Kein Schweinefleisch, sondern Ziege kam auf die Teller. Die Nahrungs-Gebote dienten der Abgrenzung zu den anderen Kulturen der Region.

Hätten die Assyrer die Kartoffel gekannt, so wären die »Hängenden Gärten« der Semiramis (der Königin Schammuramat) sicherlich mit violetten Kartoffelblüten verziert gewesen, denn »Blau« galt als ein besonderes Zeichen von Reichtum und Schönheit.

Da die Kartoffel nicht in der Bibel erwähnt wird und in Assyrien unbekannt war, sind die Behauptungen eines Erich von Däniken oder eines Immanuel Velikowsky, es hätte »früher« eine ständige Verbindung zwischen Europa und Amerika (sog. Pyramiden-Beweis) gegeben, offensichtlicher Unsinn und nicht das Papier wert, auf dem sie gedruckt werden. Schade um die Bäume. Neuerdings entwickelt sich eine afrozentristische Diskussion, nach der die (Riefenstahlschen) Nubier die Heilsbringer waren und zwar von Afrika nach Amerika. Doch auch die für diese Theorie benutzten botanischen »Indizien« halten keiner näheren Prüfung stand: Der ursprünglich in der Alten Welt beheimatete Flaschenkürbis ist bereits vor mehr als einer Million Jahren nach Amerika gelangt wie auch bestimmte Baumwollarten.

65a »Chymische Versuche, einen wahren Zucker aus verschiedenen Pflanzen, die in unseren Landen wachsen, zu ziehen«. »Wahren Zucker« (also ähnlich dem Rohrzucker) hatte Marggraf aus den Wurzeln des Weißen bzw. Roten Mangold und der Zuckerwurzel scheiden können, anfänglich nur 1,6 Prozent; langwierige Züchtungen erhöhten den Zuckergehalt. Die Veröffentlichung blieb fast unbemerkt, da sie auf Latein erfolgte; 1767 erfolgte eine Veröffentlichung in deutscher Sprache.

Als Napoleon 1812 erfährt, daß es dem Franzosen Jules Paul Benjamin Delessert gleichfalls gelungen war, aus Rüben Zucker herzustellen, begibt sich der Kaiser sofort in die Zuckerfabrik in Passy, wo er sich mit den Arbeitern unterhält. Delessert überreicht dem Kaiser die beiden ersten in Frankreich hergestellten Zuckerhüte, Napoleon dankt es ihm mit der Überreichung der eigenen Medaille der Ehrenlegion und ernennt den Fabrikanten zum Höfling. So macht man es, wenn hervorragende Leistungen erbracht werden! Benjamin Delessert gehörte in Kalifornien zu den ersten Förderern der neuen Süßpflanze, Rübenzucker galt damals als »französisches Unternehmen«. Nach dem Goldrausch und getrieben durch steten Kapital- und Arbeitskräftezufluß war es 1857 kein Problem, Kapital für die Gründung einer ersten Rübenzuckerfabrik in San José aufzubringen, die von der kalifornischen State Agricultural Society enthusiastisch gefördert wurde.

Der Sklavenaufstand auf der Antilleninsel San Domingo 1791 verknappte das Zuckerangebot, so daß Marggrafs Nachfolger als Direktor der Physikalischen Klasse der Akademie der Wissenschaften, Franz Carl Achard, 1797 ein (nicht-exklusives) Privileg für eine inländische Zuckerfabrikation beantragte und auf Gut Kunern in Schlesien (oder in Kaulsdorf bei Berlin) die erste Rübenzuckerfabrik der Welt errichtete. Achard würde sich heute ganz schön wundern, wenn er erführe, daß die Erbanlage für Fructane aus der Erdartischocke in seine Zuckerrüben übertragen wird, damit diese den Rübenzucker in niedermolekulare Fructane umwandelt, was die Zahnärzte nicht erfreut. Durch die Raffinade der Zuckerrübe wurde der Zucker »demokratisiert«, war plötzlich erschwinglich für die Massen, kein Privileg mehr. Heute liegt der Anteil des Rübenzuckers an der Welterzeugung bei 35 Prozent.

Zucker, so lautet eine kubanische Redewendung, sei aus Blut gemacht. »Es gibt wegen dieser Zuckermühlen so viele Afrikaner auf der Insel, daß das Land wie ein Abbild Äthiopiens aussieht«, schrieb Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdes.

Zwischen Achards ersten Zuckerraffinerien im preußischen Schlesien (1801) und den Anfängen der heute so ausgedehnten bäuerlichen (hoch subventionierten) Zuckerrübenfelder liegen 100 bis 150 Jahre. Heute erscheint es schier undenkbar, daß man 1393 für ein Kilo Zucker den Wert von zehn Ochsen zahlte.

66 Die Alchimisten im Mittelalter (die heutigen Alchimisten stellen Bitcoins im Internet her) nutzten für ihren Betrug einen Athanor, auch als Philosophischer Ofen bezeichnet, denn in ihm sollte die Kartoffel der Weisen, die *tuberosum philosophorum,* gebraten werden. Die Bezeichnung leitet sich aus dem arab. Wort at-tannur für »(Back)Ofen« bzw. »Wasserrohr« ab.

67 Am 11.Juni 1755 schreibt König Friedrich II. in einer doch sehr deutlich formulierten Randbemerkung betr. Kultivierung von Maulbeerbaum-Plantagen:

> »Der Concipient ist ein Esel, und die Ministres haben das Rescript nicht durchgelesen. Es hält nichts in sich. So was Dumes habe ich meine Tage nicht gesehen.«

So richtig erfolgreich war der König mit seinen Maulbeerbaum-Plantagen wohl nicht, denn am 26.Juni 1755 schreibt er:

> »Demnach Uns glaubwürdig hinterbracht worden, daß die mehreste Maulbeerbaum-Plantagen gar nicht recht, sondern gleich von Anfang dadurch zum Verderb tractiret werden, daß die Leute die Wurtzeln der Bäume nicht so, wie es sich gehöret, beschneiden, auch solche indistincte in allerhand Land sezen, ohne zu untersuchen und zu beurtheilen, ob selbige darin fortgehen können oder nicht, so befehlen Wir Euch hiemit dieses alles gehörig zu examiniren, und die Verfügung zu machen, auch selbst dahin zu sehen, daß, wenn hierunter bisher auf eine oder die andere Arth gefehlet worden, solches vors Künfftige redressiret werden müße, zu welchem Ende Jhr die Einwohner der dortigen Provinz, welche Maulbeerbaum-Plantagen anlegen, umbständlich und ganz deutlich zu instruieren habt, welchergestalt bey Verpflanzung der Maulbeer-Bäume recht zu verfahren, und was dabey zu beobachten sey, gestalt Wir dann auch fordersamst Euren Bericht erwarten, was dieserhalb von Euch verfüget worden, ingleichen, was vor Anleitungen zu Verpflanzung der Maulbeer-Bäume bis her gegeben gewesen. Seynd etcetera.«

68 Der Erste Schlesische Krieg (1740–1742) war einerseits Teil des Österreichischen Erbfolgekriegs und andererseits ein Krieg zwischen Preußen und Österreich um die Vorherrschaft in Schlesien. Vorgeblich ging es um die Anwendung der sog. Pragmatischen Sanktion von 1713 über die Erbfolge weiblicher Nachfahren der Habsburger (Maria Theresia wurde erst 1717 geboren, also nach dieser

Erbfolgeregelung). Friedrich II. und Karl Albrecht von Bayern bezweifelten die Rechtmäßigkeit dieser Erbfolgeregelung. Karl Albrecht von Bayern, später Kaiser Karl VII., erhob Anspruch auf die Kaiserkrone und die habsburgischen Länder.

Friedrich II. begründete seinen Anspruch auf Schlesien mit der sog. Liegnitzer Verbrüderung von 1537, wonach die schlesischen Fürstentümer Liegnitz (bis hierher kam das Mongolenheer 1241 unter Baidar Khan), Wohlau und Brieg nach dem Aussterben der schlesischen Piasten an Brandenburg fallen sollten. Die Rechtmäßigkeit der Erbverbrüderung wurde jedoch bereits damals vom böhmischen König Ferdinand bestritten und 1546 aufgehoben. Als die schlesischen Piasten 1675 tatsächlich ausstarben, erhob Friedrich Wilhelm von Brandenburg (der »Große Kurfürst« – der mit der Luise Henriette) gegenüber dem Habsburger Kaiser Leopold I. mehrmals Ansprüche auf diese Fürstentümer, was dieser ablehnte. 1686 verzichtete der Brandenburger notgedrungen auf seine Ansprüche, da er sich mit Frankreich stritt. Als Gegenleistung glaubte er neben militärischem Beistand gegen Frankreich und jährlichen Geldzahlungen unter anderem auch den schlesischen Schwiebuser Kreis (wo die Vorfahren des Autors herkommen) erhalten zu haben. Aufgrund eines Abkommens des Kronprinzen Friedrich sollte jedoch Schwiebus wieder an Österreich fallen. Nach dem Tod des Großen Kurfürsten weigerte sich Kurfürst Friedrich III., später König Friedrich I. in Preußen, Schwiebus zurückzugeben. Verträge über Erbfolgen und Gebiete wurde damals nur gehalten, wenn man eine kriegerische Auseinandersetzung nicht gewinnen konnte. Friedrich I. erhob auch wieder Ansprüche auf die Fürstentümer aus der Liegnitzer Verbrüderung. Da Österreich sich weigerte, Schlesien herauszugeben, fiel Friedrich II. im Dezember 1740 mit 27.000 Mann in Schlesien ein, was die protestantische Bevölkerung begrüßte. Damit endete der Erste Schlesische Krieg. Schlesien wurde preußisch. Dann gab es noch einen Zweiten Schlesischen Krieg und einen Siebenjährigen Krieg, der zugleich der Dritte Schlesische Krieg war. Schlesien blieb preußisch.

70 Die Kurmark war jenes Territorium des Heiligen Römischen Reichs, auf dem die Kurwürde der Markgrafen von Brandenburg beruhte, wie es 1356 die Goldene Bulle festgelegt hatte. Die Bezeichnung Kurmark setzte sich erst im 17. Jahrhundert durch. Bis 1535 waren das Kurfürstentum der brandenburgischen Hohenzollern und die Mark Brandenburg als ein Reichslehen territorial deckungsgleich. Dies änderte sich erst durch die Landesteilung von 1535 zwischen Kurfürst Joachim II., der die Mark Brandenburg, und seinem Bruder Markgraf Johann, der die Neumark und weitere Randgebiete wie Cottbus erhielt. Der Begriff Kurmark blieb in dieser Zeit auf die Mark Brandenburg beschränkt. Auch nachdem Mark und Neumark wiedervereinigt wurden, blieben die landes- und ständische Verwaltung beider Teile bestehen. So war die übliche Bezeichnung für das gesamte brandenburgische Gebiet Chur und Mark Brandenburg. Gegebenenfalls wurden Zusätze wie diesseits beziehungsweise jenseits der Oder gebraucht, um Unklarheiten über die geografischen Ausdehnungen im jeweiligen Kontext auszuräumen. Die Bezeichnung Churmark ist seit 1640 nicht mehr eindeutig zuordbar.

74 Biersuppe ist eine Suppe, die – wie der Name schon sagt – mit Bier zubereitet wird. Von der Biersuppe gibt es viele, auch regionale Varianten. Sie enthält häufig Brot und weitere Einlagen und kann sowohl süß als auch salzig zubereitet werden. Biersuppe hat in Deutschland eine lange Tradition und war bis ins 19.Jahrhundert ein häufiges Frühstück. Diese Form der Suppe gehört zu den ältesten Suppen der europäischen und speziell auch deutschen Eßkultur und findet sich in zahlreichen Schriften seit dem 16.Jahrhundert. In einer Tragödie von Hans Sachs aus dem Jahr 1578 spricht die Kellnerin über Eulenspiegel: »Ey, er hat fleißig beten mich, ich solt im ein Biersuppen machen.« Das »Neuw Kreuterbuch« von Jakob Theodor Bergzabern aus dem Jahr 1588 beschreibt die Zubereitung einer »gemeinen Biersuppe for die gesunden Menschen und das Hausgesindt« und für die Kranken »eyn sehr gut Biersuppen« mit »zerklopften Eyerdotter, Zucker, Zimmat und Saffran«. Eine besondere Stellung kam den Biersuppen bei Leichenbegängnissen oder Kindstaufen zu, dann wurde der Trauergemeinde eine sogenannte Zarmsuppe aufgetischt, bzw. der Schmaus *(potationes)* nach der Taufe, und nach dem ersten Kirchgang der Wöchnerin, das sogenannte Kindelbier.

Bier war allgegenwärtig. Der Arzt und Apotheker Johann Bretschneider stellt 1551 fest, daß »einige mehr von diesem Getränk leben als von richtigem Essen; alle brauchen es, Männer und Frauen, Kinder und Gebrechliche«. Bier und Wein, so meinten die damaligen Mediziner, besäße wichtige therapeutische Eigenschaften. Je schwerer die Krankheit, desto exzessiver wurde Alkohol gereicht, denn bis in das

20.Jahrhundert hinein war es in Europa schwierig, unbedenkliches trinkbares Wasser zu beschaffen. Die Beimischung von Wein oder Bier galt als Antiseptikum, und außerdem – in jener fernsehlosen Zeit – förderte Alkohol die Geselligkeit. Die Entscheidung Friedrichs II., den Kaffeeverbrauch seiner Untertanen zu verbieten, war wirtschaftlich eine Fehlentscheidung: Kaffeegenuß verhinderte, daß die Leute schon morgens betrunken in die Manufakturen kamen; Kaffee verdrängte das Bier und war hygienisch einwandfrei durch das vorher notwendige Kochen des Wassers.

74a Ein Kanon von Carl Gottlieb Hering:

»C-a-f-f-e-e,
trink nicht so viel Caffee!
Nicht für Kinder ist der Türkentrank,
schwächt die Nerven, macht dich blass und krank.
Sei doch kein Muselmann,
der ihn nicht lassen kann!«

76 Qahwa ist übrigens das altarabische Wort für Wein, die Kaffeebohne leitet sich aus arabisch *bunn,* Beere, her. Friedrich II.:

»Ein jeder Bauer und gemeine Mensch gewöhnt sich jetzt zum Kaffee. Wird das ein bißchen eingeschränkt, so müssen sich die Leute wieder an Bier gewöhnen, denn das ist zum besten ihrer eigenen Bierbrauereien. Ihre Väter kannten nur Bier, und das ist das Getränk, das in unser Klima paßt.«

Sein Nachfolger, Friedrich Wilhelm II., hob die Kaffeebeschränkungen 1787, schon ein Jahr nach dem Tod seines Onkels, auf.

In der »Vossischen Zeitung«, Nr. 148, aus dem Jahr 1780 stand:

»Eure Väter, deutsche Männer, tranken Branntwein und wurden bey Bier, wie Friedrich der Große, aufgezogen, waren fröhlich und guten Muths. Dieß wollen wir auch. Ihr sollet den reichen Halbbrüdern deutscher Nation Holz und Wein, aber kein Geld mehr für den Kaffee schicken. Alle Töpfe, vornehme Tassen und gemeine Schälchen, Mühlen, Brennmaschinen, kurz alles, zu welchem das Beywort Kaffee zugesetzt werden kann, soll zerstöret und zertrümmert werden, damit dessen Andenken unter unseren Mitgenossen zernichtet sey. Wer sich untersteht Bohnen zu verkaufen, dem wird der ganze Vorrath confisciert, und wer sich wieder Saufgeschirre dazu anschaffet, kömmt in Karren.«

In einer Beschreibung des zu Preußen gehörenden Fürstentums Ansbach 1787 (»Statistische und topographische Beschreibung des Burggraftums Nürnberg, unterhalb des Gebürgs, oder des Fürstentums Brandenburg-Anspach ...«) sagt Johann Bernhard Fischer, daß auch Bauern und Handwerksleute gelegentlich Kaffee zum Frühstück tranken. Doch sie verwendeten dazu sicher nicht echte Kaffeebohnen. Ersatzweise, um dennoch der Mode zu genügen, wurden Kastanien, Roggen- und Maiskörner, Nüsse, Bohnen, Brot, Bucheckern geröstet, gemahlen und aufgebrüht. Man experimentierte mit anderen Pflanzen, die kaffeeähnlich schmeckten, aber in der eigenen Klimazone selbst angebaut werden konnten wie die Zichorienwurzel.

83 Über die Eßkultur in Deutschland schrieb Enea Silvio Piccolomini (der spätere Papst Pius II.), der Mitte des 15.Jahrhunderts durch »Deutschland« reiste und dabei auch bei Johannes Gutenberg vorbeischaute:

»Und glaub nur nicht, daß man dir silberne oder gläserne Becher vorsetzt. Bei jenem fürchtet man, daß er gestohlen, bei diesem, daß er zerbrochen wird. Du mußt aus einem Holzbecher trinken, welcher schwarz, alt, stinkend ist, an dessen Grund der Weinstein fest geworden ist und in den die Herren sonst zu pissen pflegen. Auch benützt du diesen Becher nicht allein, um nach Belieben Wasser zuzugießen oder den Wein pur zu trinken, sondern er wird von Hand zu Hand gereicht, und du mußt deinen Mund oft da ansetzen, wo sich eben der verlauste Bart oder die schwärenden Lippen oder die stinkenden Zähne eines anderen befanden.«

Eine entwickelte Essenskultur zeigt sich im Vorhandensein einer Hochküche und am Verhältnis von Alltags- und entwickelter Kultur. Ein Defizit einer deutschen Essenskultur zeigt sich an der Beurteilung der Zubereitung von Gemüse. Gemüse fristet ein Dasein als Dekoration, als Sättigungsbeilage oder als abgezählter Kalorie. Das Wort »Gemüse« wird vielfach nur abwertend verwendet wie es bei »jungem Gemüse« exemplarisch wird. Und: Der Verzehr von Gemüse gilt darüberhinaus als unmännlich; Gemüse paßt nicht zum archaischen Kern des »echten« Mannsbildes – klar, die Kerle wollen lieber selbsterlegtes Bärenfleisch.

85 Ingeborg Müller nennt für das Vogtland Festgebäcke: Weihnachtsstollen (schon um 1600), Pfefferkuchen, Pfannkuchen zu Aschermittwoch und Fastnachtbrezeln. Im Übrigen gab es bei besonderen Gelegenheiten (Mehl-)Klöße, Rindfleisch in Brühe, Hirsebrei und Saure Flecken. Weizenklöße waren Festspeisen für Wohlhabendere; der vogtländische »Bambes« (in der Pfanne gebackener Kartoffelbrei) entspricht im Bayerischen dem »Pampf«, aber nicht dem Berliner »Pamps«.

90a Das Blatt erschien regelmäßig sonntags und mittwochs und wurde von dem Hamburger Verleger Edward Ross herausgegeben; 1836 kauft der Buchbinder und Papierhändler und Edward Reinhard August Rauschenplat den »Neptunus«, sie bleibt bis Ende 1922 im Familienbesitz; die Offizin befand sich anfänglich in der Cuxhavener Westerreihe und dann in der heutigen Nordersteinstraße, in dem Haus, in dem Günther Fielmann 1972 sein erstes Brillengeschäft aufmachte. Seit 1959 im Besitz von Vater Peter Otto und Sohn »Nik« bzw. seiner Frau Elke Schumann bestand nur noch eine Buchhandlung in der Deichstraße; im November 2017 wurde das zu den drei ältesten Firmen in Cuxhaven zählende Geschäft geschlossen. Mehr ist zu finden in https://cuxpedia.de/index.php?title=Rauschenplat

107 In Berlin hießen die Hütten in diesen Gärten »Laube«. Wegen der Wohnungsnot in Berlin waren viele Arbeiter gezwungen, in diesen Lauben ganzjährig zu wohnen, obwohl die (Holz-)Buden dafür nicht geeignet waren; mangelhafte (vitaminarme), einseitige Ernährung verbunden mit einer unzureichenden Unterkunft, führte vielfach dazu, daß die Bewohner dieser Lauben an Tuberkulose erkrankten, was sich auch durch »Rasseln« (= »Piepen«) der Lunge bemerkbar macht. In der »Laube« wurde früher das Winterfutter (Laubheu) gelagert (daher der Name), denn alle Kühe fressen lieber Laub als Heu und lieber Heu als Schafproteine mit BSE.

Ähnlich war es mit den sog. »Trockenwohnern« in den 1920er-Jahren. An Tuberkulose und/oder Schwindsucht Erkrankte wurden »Lungenpieper« genannt, und da viele Laubenbesitzer erkrankt waren, ergab sich der Begriff »Laubenpieper« fast von selbst. Eine Ergänzung: Im Mittelalter ließen nach Pestepidemien aufs Land geflohene wohlhabende Franzosen arme Witwen zur Probe in ihre Stadthäuser einziehen; erst wenn diese eine Zeitlang gesund blieben, fühlten sich die Reichen sicher und kamen vom Land zurück. Eine weitere Ergänzung: Als der Saal der Pariser Oper nach dem Brand von 1781 wieder errichtet wurde, lud der Architekt Alexandre Le Noir zu einer öffentlichen und kostenlosen Aufführung alle Pariser Schuhputzer und Savoyarden (rund 6.000 Menschen) ein, um die Tragfähigkeit und Sicherheit des Gebäudes zu prüfen; erst am folgenden Tage kam »tout Paris«. Heutzutage wird ein sog. »Tag der offenen Tür« veranstaltet, wenn ein neues Bauwerk getestet werden soll, und erst danach kommt der Bundeskanzler.

Die allgemeine »Berufskrankheit« der kleinen Leute war die Schwindsucht: Gerhard Beier (in »Schwarze Kunst und Klassenkampf«) weist daraufhin, daß Mitte des 19.Jahrhunderts in Wien 70 Prozent und in Berlin 60 Prozent der Todesfälle im Graphischen Gewerbe auf Schwindsucht zurückzuführen gewesen seien; der Blutsturz im Setzersaal gehörte zu den alltäglichen Ereignissen im Buchdruckerleben.

In den »Technischen Mitteilungen« der »Zentralkommission der Maschinensetzer Deutschlands« vom 10.Mai 1932 wird eine Statistik veröffentlicht, wonach das Durchschnittsalter dieser Berufsgruppe nur 42 Jahre beträgt und nur 45 Prozent aller Maschinensetzer das 50. Lebensjahr erreichen würden; mit 19,65 Prozent würden Lungenleiden überdurchschnittlich häufig den Tod verursachen. Der Berliner Arzt und sozialistische Kommunalpolitiker Dr. Raphael Silberstein schreibt 1912 (»Die Berufskrankheiten der Buchdrucker«):

> »Zweifellos wäre es das Beste, wenn ein tuberkulöser Setzer nicht wieder in die Buchdruckerei zurückkäme; dem stehen freilich in den meisten Fällen ökonomische Gründe hinderlich im Wege.«

In Hamburg litten insbesondere die Zigarrendreher in den »Pipenmacherbuden« an den »Motten« (»Ach, du kriegst die Motten«). Das Fehlen der *Tuberosum* führt(e) auch hier zur Tuberkulose. Im selben Jahr 1912 macht Adolf Levenstein in Deutschland eine große Umfrage über die Lebensweise der Arbeiter: »Gehen Sie oft in den Wald? Was denken Sie, wenn Sie auf dem Erdboden liegen, ringsherum tiefe Einsamkeit?« Eine englische Untersuchung ergab 1904, daß unter den arbeitenden Klassen chronische Verdauungsstörungen, schlechte Zähne, Blutarmut und allgemeine Schwäche weitverbreitet waren; schon die Kinder bekamen fast ausschließlich Büchsenmilch mit unzureichendem Fettanteil und fehlenden Vitaminen A oder D, so daß ein Sechstel der Kinder bereits im 1.Lebensjahr starb. Die meisten Eng-

länder waren unterernährt, so daß während des Burenkriegs über 40 Prozent, an manchen Orten sogar 60 Prozent der Rekruten zurückgewiesen werden mußten.

Das Wort »Schwindsucht« dient auch zur Bezeichnung romantischer Frauen des Bürgertums, deren Ohnmachts- und Schwächeanfälle, Abmagern, Seufzen, Frösteln und Tränen ja irgendwie beschrieben werden mußten. Für die Armen führte es vielfach zum Tod.

111 § 3 dieses Gesetzes regelt die Größe von Kleingarten und Laube:

Absatz 1) Ein Kleingarten soll nicht größer als 400 Quadratmeter sein. Die Belange des Umweltschutzes, des Naturschutzes und der Landschaftspflege sollen bei der Nutzung und Bewirtschaftung des Kleingartens berücksichtigt werden.

Absatz 2) Im Kleingarten ist eine Laube in einfacher Ausführung mit höchstens 24 Quadratmetern Grundfläche einschließlich überdachtem Freisitz zulässig; die §§ 29 bis 36 des Baugesetzbuchs bleiben unberührt. Sie darf nach ihrer Beschaffenheit, insbesondere nach ihrer Ausstattung und Einrichtung, nicht zum dauernden Wohnen geeignet sein.

In Ausführungsbestimmungen ist festgelegt, daß Verstöße gegen diese Vorschriften geahndet werden. In Cuxhaven, einem Ort an der windigen Nordsee-Elbe-Küste mit viel Eigenheimbesitzern (und Gärten) werden die Kleingartenvereine aus öffentlichen Mitteln bezuschußt, weil sie die »die grüne Lunge« (so ein führendes Mitglied des Stadtrats) garantieren (niemand hat gelacht, als dies erklärt wurde). Dafür haben Verwaltung und Stadtrat zum Ausgleich des städtischen Haushalts im Kulturetat gestrichen, was streichbar ist (niemand hat gelacht – aber aus anderen Gründen).

113 Gustav Nagel war ein deutscher »Naturmensch«, Wanderprediger und»Lebensreformer«. Er versuchte sich zudem als Schreibreformer. Langjähriges Zentrum seines Wirkens war die altmärkische Stadt Arendsee sowie der gleichnamige See, an dessen Ufer er seine Tempel- und Kuranlage errichtete. Dort wird bis heute auf unterschiedliche Weise sein Andenken gepflegt. Wanderungen und Vortragsreisen, die Nagel leicht bekleidet und barfuß unternahm, führten ihn zu Anfang des 20.Jahrhunderts bis ins osmanische Palästina. Zeitgenössische Medien berichteten ausführlich über den »Naturmenschen«, der einerseits über eine große Anhängerschaft verfügte, andererseits sich aber mit Spott und feindschaftlichen Aktionen auseinanderzusetzen hatte. Das Amtsgericht Arendsee entmündigte ihn, die nationalsozialistischen Behörden nahmen ihn in sogenannte Schutzhaft und verbrachten ihn zunächst ins Konzentrationslager Dachau sowie später in die Nervenheilanstalt Uchtspringe, wo ihn auch die DDR-Behörden einsperrten und dafür sorgten, daß er nie wieder freikam. Nagel hatte nicht begriffen, daß der Sozialismus siecht.

114 Die Gemeinnützige Aktien-Gesellschaft für Angestellten-Heimstätten (Gagfah) legte in ihrer Gründungsurkunde 1918 ihre Wohnbau-Richtlinien fest:

> »Zu jeder Heimstätte soll ein Garten gehören, der unmittelbar vom Haus aus zu erreichen ist und gleichsam die vergrößerte Wohnung darstellt. Hier können die Kinder unter den Augen der Mutter spielen, der Vater in seiner Freizeit sich mit Obst- und Gemüsebau, Kleintierzucht beschäftigen und dadurch einen Ausgleich mit der täglichen, immer mechanischer werdenden Berufsarbeit herbeiführen. Die Bepflanzung der Gärten hat zweckmäßig so zu erfolgen, daß hohe Obstbäume den Gemüsebau nicht durch Beschattung stören. Der Garten soll für die Bewohner eine Lust, keine Last sein, er soll deshalb auch nicht größer sein, als daß er ohne allzu große Anstrengung und ohne fremde Hilfe bearbeitet werden kann.«

Das ist sicherlich aus den Richtlinien für die Armengärten des Wilhelminischen Zeitalters (was es ehrlicherweise doch gar nicht gab, sondern nur an das Victorianische Zeitalter erinnern soll) abgeschrieben, jedoch – es handelt sich schließlich um Angestellte – vornehmer formuliert worden.

117 Das Anwachsen der Berliner Bevölkerung führte zu einem Niedergang der ursprünglichen Sauberkeit in den Straßen. Als 1831 auch in Berlin die Cholera ausbrach, ähnelten die sanitären Verhältnissen denen des heutigen Kalkuttas; die Fäkalien wurden nachts von mit Laternen ausgerüsteten Frauen (Frauen der nächtlichen Arbeit und Nacht-Emmas genannt) in Eimern aus den Häusern geholt und in die Spree geschüttet. Als Kaiser Friedrich II. im 13.Jahrhundert angeordnet hatte, daß im Umkreis einer Meile vor einer Stadt kein Flachs oder Hanf bewässert und Kadaver und Abfälle erst in einer Entfernung von wenigstens einer Viertelmeile in den Fluß geworfen werden durfte, gehörte Berlin noch slawischen oder sorbischen Stämmen. Und deshalb ist diese kaiserliche Weisung in Berlin nie beachtet worden.

Molière in »Die lächerlichen Schwärmerinnen« über Paris:

»Zugegeben, etwas kotig ist's; aber man hat ja Sänften.«

118 Philipp Blom zitiert Louis-Sébastien Mercier, der über die Pariser Zustände schreibt: »Nichts dürfte einen Ausländer mehr belustigen als der Anblick eines Parisers, wie er einen kotigen Bach (mitten auf der Straße) überquert oder überspringt, und alles mit einer Dreiknotenperücke, weißen Wadenstrümpfen und einen mit Borten besetzten Rock, wie er die dreckigen Straßen auf Zehenspitzen hinunterläuft und sich der Guß der Regenrinnen über seinen Taftschirm ergießt.« Blom: »Zum unternehmerischen Geist der Großstadt gehörte jedoch auch, daß für dieses allgegenwärtige Übel stets ein ebenso allgegenwärtiges Gegenmittel bereitstand.« Mercier:

»Wer zu Fuß unterwegs ist, findet auch überall *décrotteurs* (Entkoter), die ihn in jeder erdenklichen Weise umschmeicheln und seine Schuhe säubern.«

Ganz sicher galten solche Straßenzustände in allen Städten Europas. Ganz sicher wird in Deutschland bald auch wieder der Beruf (!) des Décrotteurs (den Autoscheibenputzer hatten wir ja schon) zu beobachten sein, denn a) Hartz IV gestattet ja einen geringen Zuverdienst und b) der Straßenzustand verschlechtert sich zusehends, so daß sie irgendwann wieder einen Zustand erreichen wie oben für die Mitte des 18.Jahrhunderts beschrieben. Gerhard Schröder, Wolfgang Clement, Hans Eichel und dem Rest der SPD-Bundestagsfraktion sei Dank.

122 Ein interessanter Kommentar zum Marxschen »Kapital« war Anfang 2005 aus Anlaß einer Neu-Edition in der FAZ zu lesen:

»... und was er für schöne Worte und Wendungen parat hatte: ›verwohlfeilern‹, ›metallische Leiblichkeit des Geldes‹, ›schwellendes Kapital‹. Was man damit [mit dem ›Kapital‹] nicht versuchen sollte, ist die Enträtselung der Welt von heute. Klarer, als sie den meisten in ihr Lebenden längst ist, kriegt man sie mit Marx nämlich nicht. Daß zum Beispiel die Lohnarbeit Fetischcharakter hat, das heißt: daß einem Arbeitslosen nicht sosehr ein Arbeitsplatz, sondern vor allem Geld fehlt, weiß heute infolge der Erinnerung an über hundert Jahre Sozialstaat jeder. Und daß das Kapitalverhältnis auf Ausbeutung fußt, muß man nicht mehr, wie in den Siebzigern, mit Verweis auf die Dritte Welt mühsam herbeideduzieren, weil der Kapitalismus nach dem Umweg über allerlei Sozialkrempel jetzt, da die sozialistische Konkurrenz besiegt ist, weltweit zu sich selber kommt und halt vollbringt, wozu er gut ist: Ausbeuten, Verwüsten, Krieg führen, sich von Krisen durchschütteln zu lassen, das ganze Programm. Daß er nicht abgeschafft wird, liegt vor allem daran, daß er keine organisierten Gegner mehr hat, die der Rede wert wären – auch der saudische Immobilienprinz mit dem langen Bart will nicht den Profit, sondern den Ungläubigen ans Leder.«

130 Nach Wilhelm Abel erhielt ein Kopist einer Kriegs- und Domänenkammer um 1800 ein Jahresgehalt von 50 Taler. Ein Postbeamter erhielt im ersten Jahr nichts, dann in der Regel freie Station und etwa 5 bis 6 Taler monatlich. Nach vierjähriger Dienstzeit wurde nach Ablegung eines Examens ein Salär zwischen 300 und 350 Taler jährlich gezahlt. Nach dem 10. Dienstjahr oder dem 29.Lebensjahr wurde eine Zulage von 40 Talern, nach weiteren 10 Jahren eine von 100 Talern gezahlt. Erst dann konnte geheiratet werden, vorher war es finanziell nicht möglich. Es handelte sich hier um eine Art »Kulturpubertät«, die dazu diente, die Kasernen und Heerlager zu füllen – falls man nicht unterstellen will, die Kriege seien nur geführt worden, um die unverheirateten Kerle angemessen zu beschäftigen und zu dezimieren. Es ist leider festzustellen, daß in den Gesellschaften, in denen junge Menschen wesentlich stärker vertreten sind als alte, also in der sog. Dritten Welt, Krieg und Totschlag an der Tagesordnung sind.

Schon bei den Römern erhielten Lehrer nur etwa die Hälfte des Entgelts eines normalen Legionssoldaten. Anzumerken ist hier, daß die wenigsten römischen Bürger und Bürgerinnen lesen oder schreiben konnten. Emma Southon in »Eine Geschichte des Römischen Reiches in 21 Frauen« verweist verwundert auf Sulpicia Lepidina, die um das Jahr 100 als Frau eines Kommandeurs des römischen Stützpunkts Vindolanda in Nordengland (nur wenige Kilometer südlich des Hadrianwalls) mit einer anderen Römerin in einem anderen Stützpunkt (Briga?) korrespondiert.

Im »Cuxhavener Tageblatt« vom 7.August 1840 wird eine Übersicht über die damaligen Löhne gegeben: »In Bengalen beträgt er 2 Pence täglich, oder ein wenig Reis; in Irland 6 Pce., oder genug, um mit Kartoffeln das Leben zu fristen; in England ungefähr 2 sh., oder so viel, als hinreichend ist, um Brot,

Gemüse und etwas Speck zu bezahlen; in den Vereinigten Staaten 4 sh., wofür man Brot, Fleisch, Bier, Branntewein und noch mehres andere kaufen kann.«

132 Nicht der Glaube, sondern eine materialistische Doppelstrategie aus Peitsche (anfangs) und Zuckerbrot (später) taugt nach Meinung des früheren Bundespräsidenten Roman Herzog (April 2005) zur Erzeugung jener Loyalität bei der Schaffung großer Reiche, ohne die ein Staatswesen in Einzelteile zerfällt. Zunächst mit Lehen, später mit Orden und Ehrenzeichen kiloweise und zu guter Letzt mit dem allgemeinen Wahlrecht wirbt das Reich treue Untertanen an. Man kann Herzogs drei Stufen ergänzen: Nach der Einführung des Wahlrechts (in Deutschland 1918) kam die sog. »Soziale Marktwirtschaft« nach dem Zweiten Weltkrieg hinzu. Die heutige »Politikverdrossenheit« zeigt, daß sich Lockvogelangebote abnutzen.



Achte Furche: Vogtland, Bayern, Sachsen und Thüringen

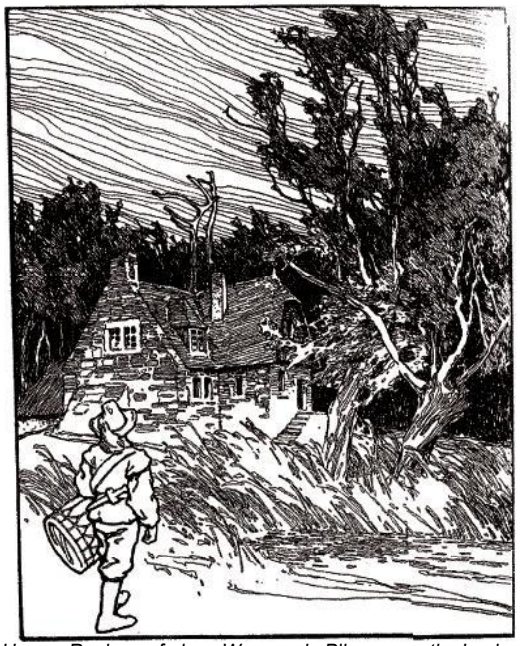
In einem Ort namens Würschnitz im äußersten südwestlichen Zipfel des sächsischen Vogtlands soll die Kartoffel 1647 als Feldfrucht angebaut worden sein; angeblich habe ein wandernder Zimmergeselle namens Hans Löw Kummer oder Kummerlöw (aus Unterwürschnitz) die Knollenfrucht aus England oder Irland mitgebracht. Dazu heißt es:

> »Nach und nach habe man größere Plätze damit belegt, bis endlich das Dorf andere damit versehen konnte, von da es immer weiter und weiter bekannt wurde, und nach und nach von diesem Mittelpunkte, nämlich dem Dorfe Würschnitz aus, sich ringsum ausgebreitet habe.«

Eine andere Version lautet, daß ein Bauernsohn, der vorher in Dienste Oliver Cromwells in Irland (oder auch in Schottland[1]) gekämpft habe, die Kartoffel als »Kriegsbeute« nach Böhmen mitgenommen habe; vielleicht, sicherlich, war der Zimmergeselle Kummerlöw auch ein Bauernsohn!? Aber bei solchen Geschichten über die Einführung der Kartoffel in Deutschland muß man sich die damals üblichen Zeiten und Strapazen für eine Reise quer durch Europa vorstellen: 10, vielleicht 15 Meilen pro Tag, mit einem Kartoffelsack auf dem Rücken, zu Fuß wandernd[Anm.2], sich überall bettelnd durchschlagend, von Hofhunden verjagt, aber die köstliche, sättigende Nahrung im Quersack auf dem Buckel nicht essend! Damit man sie Monate später auf eigenem Felde oder Pachtgrund anbauen konnte. »VZSZE.«[3] Und dann noch dem Pfarrer die Hälfte abgeben? Nie. Niemals.



Wesentlich verändert hat sich Pilgramsreuth seit der Einführung der Kartoffel nicht



Hanns Rogler auf dem Weg nach Pilgramsreuth. In der Trommel sind die Kartoffeln

Da ist schon wahrscheinlicher, daß wandernde Händler die Knolle ins Land brachten. Oder der Rogler Hanns die Bataten auf dem Jahrmarkt in Nürnberg kaufte. Der Pilgramsreuther Heimatforscher Max Wirsing schreibt:

> »Häufig ist mit Nachrichten über einen frühen Kartoffelanbau in Deutschland ein Stück Dichtung verbunden«,

weil er im Zusammenhang mit dem frühen Kartoffelanbau in seiner Heimatstadt Pilgramsreuth feststellte, daß ein Ort namens Würschnitz in der angegebenen Gegend nicht nachzuweisen, wohl aber bei Dresden zu belegen ist. Wenn es nicht stimmt, so ist es doch gut erfunden – sagt man in Italien.

Umfangreichere Fußnoten zur achten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 335 abgedruckt.

1 So hat es der russische Kartoffelhistoriker Wadim Stepanowitsch Lechnowitsch (1902–1989) aufgeschrieben, wobei er übersehen haben muß, daß die Kartoffel in Schottland erst nach 1683 angebaut wurde.

3 Die Erklärung hierfür ist im »Meer der Geschichten« von Salman Rushdie (geb. 1947) nachzulesen.

1647 soll die Kartoffel in Pilgramsreuth in Oberfranken von dem Bauern Hanns Rogler erstmals (in Deutschland) feldmäßig angepflanzt worden sein.

Jedenfalls sind dieser Ort und dieses Datum Stand der Kartoffelforschung. In einem Katalog des Historischen Museums Frankfurt heißt es (in einem anderen Zusammenhang):

> »Ob es wirklich so gewesen ist, wissen wir nicht. Wir wissen aber sehr wohl, daß es so gewesen sein kann.«



Das Kartoffel-Denkmal in Pilgramsreuth

Am Ende des 17.Jahrhunderts (1694) sind – wie aus den Protokollen über Zehntstreitereien hervorgeht – bereits auf mehr als 500 Pilgramsreuther Feldern Kartoffeln angebaut, die einen Ertrag von 1.300 Zentnern jährlich erbracht haben sollen. Rogler soll nach den Aussagen von Nachbarn die Kartoffel in Roßbach, einem Ort im Grenzgebiet Sudetenland und Böhmen, bei einem Verwandtenbesuch kennengelernt und in seine Heimat mitgebracht haben; die Fama berichtet, daß er sie dort sah, sie ihm gekocht vorgesetzt wurden und ihm die neue Frucht schmeckte. Wieder zu Hause in Pilgramsreuth soll er sie ins Erdreich seines Gartens gedrückt haben.



Versuch einer
Monographie der Kartoffeln
oder
ausführliche Beschreibung der Kartoffeln,
nach
ihrer Geschichte, Charakteristik, Cultur und Anwendung in Teutschland.
Bearbeitet
von
Dr. Carl Wilhelm Ernst Putsche,
und herausgegeben
von
Dr. Friedrich Justin Bertuch,
Mit ausgemalten und schwarzen Kupfern.
Weimar,
1819.

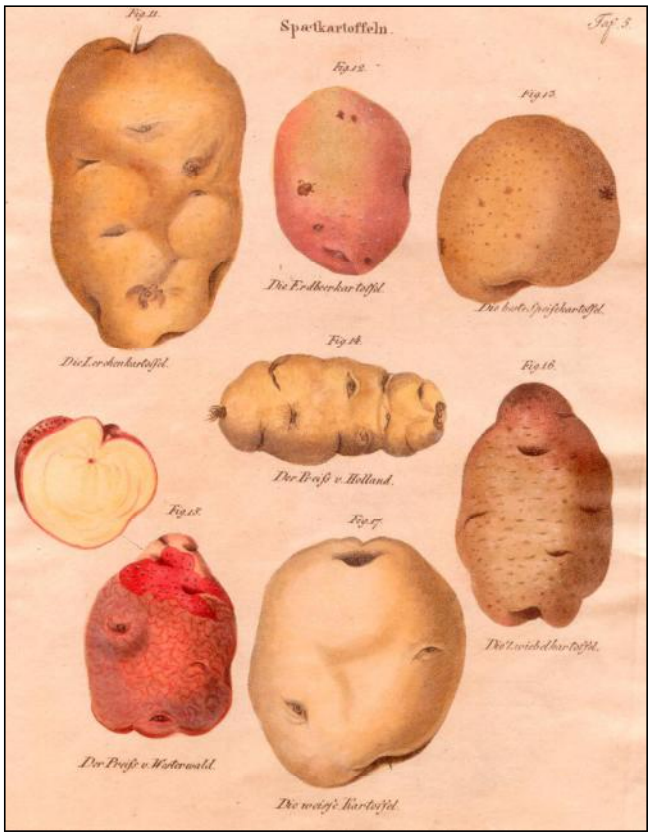
Titelseite »Versuch einer Monographie der Kartoffel oder ausführliche Beschreibung der Kartoffeln oder ausführliche Beschreibung der Kartoffeln nach ihrer Geschichte, Charakteristik, Cultur und Anwendung in Teutschland« von Dr. Carl Wilhelm Ernst Putsche. Hrsg. von Dr. Friedrich Justin Bertuch. Gedruckt 1819 im Verlag Gr(oß) H(erzoglich) S(ächsisch) priv(ilegiertes) Landes-Industrie-Comptoir. Die Widmung ist »unterthänigst zugeeignet«: »Sr. Königlichen Hoheit dem Herzoge Carl August dem Beschützer der Künste und Wissenschaft und warmen Beförderer alles gemeinnützigen Guten«

Max Wirsing weist in diesem Zusammenhang darauf hin, daß die Knollen urkundlich erst viel später in Roßbach erwähnt werden, so daß Roßbach als möglicher Herkunftsort der Roglerschen Kartoffeln ausfallen müßte.

Nach Roßbach wiederum soll sie – so der Pfarrer von Jena-Wenigen Carl Putsche 1819 in seinem »Versuch einer Monographie der Kartoffel« – ein niederländischer Offizier aus Brabant gebracht haben, der 1645 dort einquartiert worden war[Anm.4].

Im »Archiv für Geschichte und Altertumskunde von Oberfranken« des »Historischen Vereins für Oberfranken« mit Sitz in Bayreuth schreibt dazu der Bayreuther Bürgermeister Erhard Christoph von Hagen 1862:

> »Der Sage nach hatte in Böhmen ein einquartierter niederländischer Offizier in der Mitte des 17.Jahrhunderts in einer dortigen Stadt von der Nützlichkeit des Baues der Kartoffel gesprochen, was man ihm jedoch nicht glauben wollte. Um die Richtigkeit seiner Angabe darzuthun, ließ er deßhalb



Spätkartoffeln aus »Monographie« von Putsche

aus seinem Vaterlande eine Partie Kartoffeln kommen und schenkte sie einem Edelmann in Böhmen, der sie auf seine Felder stecken ließ.«

Johann Adam Jakob Ludwig schreibt 1770 unter Berufung auf ältere Dokumente in seiner »Abhandlung von den Erdäpfeln«:

»... ist diese frucht, ungefehr um das 1650.jahr aus Braband nach Vogtland gebracht, und von der zeit an gebauet.«

Lobenswert, aber vergeblich war sein Bemühen, nachzuweisen, daß die Kartoffel bereits in der Bibel erwähnt werde und seit dem dritten Tag nach Beginn der Schöpfung bereits da gewesen sei. Ludwig ist sich aber nicht sicher, ob die Knolle eine Frucht des Paradieses gewesen sei. Ludwig kann möglicherweise richtig spekuliert haben, aber Moses konnte unmöglich gewußt haben, daß es in einem fernen Land, von Judäa getrennt durch atlantisches Wasser, ein Volk gab, das dieses Staudengewächs bereits zu dem Zeitpunkt kultiviert hatte[5] als Moses die Tafeln auf dem Berg fand.

Diese »Sage« ist glaubhafter als die Geschichte des Kartoffelanbaus, die mit dem Cromwellschen Soldaten aus Irland verbunden ist.



Kartoffelblüten und –blätter aus »Monographie« von Putsche

Johann Christian Hasche schreibt in seiner »Diplomatischen Geschichte Dresdens ...« im Abschnitt »Erfindungen« über die »Erdtoffeln« (Erdbirnen):

»Dieses virginische 1585 erfundene Gewächs kam 1590 schon nach Europa. 1616 speißte man sie zu Paris noch an der Königl. Tafel. 1700 brachte sie ein Waldenser nach Wurtemberg und von da nach ganz Deutschland. Der General Moritz Friedrich von Milckau, als er 1717 aus Brabant zurückkam, pflanzte sie zuerst in Sachsen, die Frucht, die so wohlthätig die Stelle des Korns vertreten muß.«

Bei den Zehnt-Streitereien 1696 erklärt der Bauer Hans Gries(s)hammer aus Selb oder

5 Martin Luther (1483–1546) – zum Beispiel – errechnete die Erschaffung der Welt auf das Jahr 3962 v.u.Z. Andere Berechnungen dieses Datums kommen auf ein ähnliches Jahr. So ist es schon möglich, daß die Knolle bereits am dritten Schöpfungstage den Inkas als Nahrung diente.

Pilgramsreuth[6] vor der Landschreiberei in Hof, daß 1647, »als der Schwed« die Stadt Hof belagert habe, noch keine Erdäpfel angebaut worden seien. Aber,

> »er wisse gar wohl, daß Hanns Rogler, mit dem er ehedeß über gedroschen, die ersten Erdäpfel von Roßbach nach Pilgramsreuth gebracht«

habe. Nun, der Grieshammer wird sich schon bemüht haben, wahr zu berichten, denn ihm waren mit drei anderen »mit dem eyde belegten zeugen genaue fragen vorgelegt« worden; Grieshammer war zum Zeitpunkt der Befragung 65 Jahre alt (in dem Alter legt man sich nicht mehr mit der Herrschaft an), und ob er und die anderen Zeugen (Nicol Seidel war 75, Nikol Wächter war 68, Georg Fischer war 62 Jahre alt) sich richtig erinnerten, darf bezweifelt werden, denn es war doch schon arg lange her, als der Hanns Rogler mit den Knollen anfing.

Andererseits sind Kartoffeln in Roßbach zu jener Zeit wohl nicht angebaut worden; vielleicht hat der Grieshammer ein wenig geflunkert, auch wenn er (wahrscheinlich richtigerweise) bestätigt, daß nach dem Hanns Rogler auch die anderen Bauern in Pilgramsreuth angefangen hätten, die Erdäpfel anzubauen. Sie hätten erkannt, so 1696 Nicol Seidel, Klosteruntertan in der Hofer Altstadt, daß die Erdäpfel »gut thuen«. Es ist unter Berücksichtigung dieser Daten anzunehmen, daß Gries(s)hammer die historischen Anfänge des Kartoffelbaus in Pilgramsreuth gar nicht selbst erlebt hat, denn immerhin war es mindestens 50 Jahre nach dem gemeinsamen Drusch mit Rogler.

Trotzdem wird dem Hanns Rogler, einem (wenn auch hochlöblichem) »Gesetzesbrecher«, 1990 in Pilgramsreuth ein Denkmal gesetzt, und eine schmale Gasse wird nach ihm benannt.

1694 unterrichtet der Pfarrer des Ortes, Johann Matthäus Keppel seine Oberen im benachbarten Hof:

> »Sie haben sich einer allhier und anderwärts vor Jahren noch unbekannter Feldfrucht, die Erdäpfel[Anm.7] genannt, bedienet, daß ein einziger Inwohner für sich fast ¼ Tagwerk mit derselben bepflanzt, indem sie solche in die besten Felder pflanzen und zum besten alljährlich düngen.«

Am 3. Februar 1696 berichtet er:

> »Wie die Erdäpfel in Pilgramsreuth ihren Anfang genommen und wer sie hierher gebracht und wo solcher Bauer gewohnet, wissen die Beklagten zum Theil am besten, werden auch wohl das wissen, daß selbiges Bauern Nachbarn und andere Leute anfänglich solche Frucht verabscheuet und sich in deren Genießung der abscheulichsten Krankheiten besorget, auch da besagten Bauern ein Ochs umgefallen, alle Inwohner allhier gemutmaßet haben, es müßte solches Vieh durch das Kraut der Erdäpfel, so man ihm zu fressen gegeben, vergiftet worden und deswegen verrecket syn, wiewohl dieses ›falso opinio‹, als die Erfahrung bishero bezeuget, war. Indem nun diese Frucht Mensch und Vieh wohl angedeyhet, wird den Getreyd-Äckern durch die Erdäpfel ein ziemlich an Dungs entzogen.«

Wahrlich. Das Kraut nebst den (giftigen) Beeren: *Fructus amarae, Tuberosum dulces,* bittere Früchte, süße Kartoffeln. Das haute den stärksten Ochsen um! Es ist doch eher anzunehmen, daß die Rinder sich an der aus dem westlichen Kaukasus eingeschleppten

---

6 Der Name Pilgramsreuth ist (so Max Wirsing) auf eine »Kapelle der Pilger im Walde« zurückzuführen; bei der Gründung dieses Kartoffelorts haben also Geistliche mitgewirkt wie auch später bei der Verbreitung der Kartoffel.

Herkulesstaude *(Heracleum mantegazzianum)* vergriffen. In Frankreich wurde zu diesem Zeitpunkt nachgewiesen, daß die Verfütterung des Kartoffelkrauts nicht zu einem Rückgang des Milchertrags führte. Doch: Es ist äußerst unwahrscheinlich, daß Ochs und Rind und Kind das Kraut überhaupt zu sich nahmen; kein Wild, das in Europa domestiziert wurde, wird sich an Nachtschattengewächsen vergriffen haben. Auch fürs Rind gilt: Was der Ochs nicht kennt, das frißt er nicht.

Der Schweizer Ökonom und Philanthrop Samuel Engel[Anm.8] schreibt 1777 über die Verfütterung der oberirdischen Teile der Kartoffel:

> »Die saamäpfel sind bishero von keinem oder wenigem nuzen gewesen; einige haben sie zur fütterung der schweine angewandt; an etlichen aussern orthen hat man sie zugerüstet ungefehr wie sauerkraut, solche samt den stengeln grün abgeschnitten, gestampfet, in fässer gethan, und lagenweis mit Salz bestreut, um solche des winters zur speise, ja zur mastung des viehs zu gebrauchen.«



Das Vogtland

Der Pfarrer Keppel in Pilgramsreuth baute 1795 die neue Frucht selbst an und erntete von einem Beet immerhin sechs Achtel, was ihm mehr als 30 Groschen einbrachte. Keppel weist in einem Schreiben an das Landgericht in Hof (1696) darauf hin:

> »Solche Feldfrucht Erdäpfel trifft man weder in Bayreuth, Kulmbach, noch im Unterland, auch in Hof nicht an.«

Nur in Pilgramsreuth wurden demnach die Kartoffeln (dort »Ehrdepfl« oder »Ehrpfl«, aber auch »Bopf« genannt) angebaut; es würde in den genannten Orten aber »eine andere Art, so man bey uns Erdbirn nennet, gar ein wenigs in den Gärten gefunden«.

Der Pfarrer stellt auch fest (aufgrund eigener Anbauversuche), daß sich durch den Verkauf der Kartoffeln höhere Gewinne als beim Getreideverkauf erzielen lassen. Max Wirsing weist darauf hin, daß Pfarrer Keppel während seines Wirkens in Pilgramsreuth ein neues Schulhaus bauen ließ und das Schulwesen förderte. Darüber hinaus ließ er die Dorfkirche zu einer der schönsten Kirchen von Deutschland ausbauen, zu einem lutherischen Bauerndom. Da hätte man ihm doch wahrlich den Zehnt gönnen können. Im Übrigen galt:

> »Solange der Bauer Weiber hat, braucht der Pfaffe nicht zu heiraten.«

Im Verzeichnis der zehntbaren Felder in der Pfarrei von Pilgramsreuth aus dem Jahr 1694 werden insgesamt 639 Beete an Kartoffeln, 122½ Beete mit Rüben, 1159 Beete mit Flachs und 971 Beete mit Kraut aufgeführt; all diese Beete, die insgesamt 40 Tagewerke umfaßten (wie der Pfarrer penibel notierte), waren zehntfrei. Das mußte zu Streit führen, zumal Pfarrer Keppel ein Schul- und Kantoratsgebäude für die etwa 70 schulfähigen Kinder errichten ließ; die Baumaßnahmen überstiegen die Pfarrei-Einnahmen beträchtlich.

Der Leser möge bedenken: 40 Jahre werden in Pilgramsreuth die Erdäpfel angebaut, und Pfarrer Jeremias Schilling, der von 1653–1689 Ortspfarrer in Pilgramsreuth war, läßt in den ganzen 36 Jahren zu, daß ihm der Zehnt vorenthalten wird[Anm.9]. Zwar hatte bereits der Pfarrer, 1587 einen Brief an »Brandenburgs wohlverordneten Herrn Oberhauptmann und Khammerrath uffm gebirg zum hoff« gerichtet:

> »Wollen doch die halsstarrig Bauren keines wegs willigen, sondern beharen darauff, ist auch dieses ihr einziger behelff und ausflucht, daß weilen bishero dieser Zehend von keinem Pfarrer an Garben gesammelt ...«

1696 werden denn auch ernsthafte Auseinandersetzungen zwischen Ackersleuten und dem Pfarrer protokolliert: Da die Kartoffel in den Vorschriften über die Zehnt-Abgabe nicht erwähnt worden sei, könne auch nicht verlangt werden, daß auf den Kartoffelertrag der Zehnt erhoben werde. Das war kleinlich von den Bauern gedacht, denn zu jener Zeit machte der Zehnt nur den »Dreißigsten« aus, und gefordert wurde er nur von den Früchten, die nicht in der sogenannten Schmalsaat angebaut wurden, also hauptsächlich von Getreide. Ähnliche Auseinandersetzungen über die Abgabepflicht auf Kartoffeln werden aus der Oberpfalz berichtet. In einem Vertrag zwischen den Bauern und dem Pfarrer wird erklärt:

> »Was die vor ungefähr 40 Jahren in hiesige Pfarr gekommenen Erdäpfel anbetrifft, so gestehet die ganze Pfarrgemeinde, daß einige von ihnen derselben zu viel ausgemachtet, wo durch der Pfarr-Zehnt merklich abgegangen.«


Grosses vollständiges
UNIVERSAL
LEXICON
Aller Wissenschafften und Künste,
Welche bißhero durch menschlichen Verstand und Witz erfunden und verbessert worden,
Beschreibung des Erd-Creyses, nach allen Monarchien,
Dem Leben und Thaten der Käyser, Könige, Churfürsten
Alt-Väter, Propheten, Apostel, Päbste, Cardinäle, Bischöffe, Prälaten und
Joh. Pet. von Ludewig, JCti,
Mit Hoher Potentaten allergnädigsten Privilegiis.
Erster Band. A. — Am.
Halle und Leipzig,
Verlegts Johann Heinrich Zedler.
Anno 1731.

Titelseite »Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschafften und Künste«. Erster Band »A. – Am.« Verlegt von Johann Heinrich Zedler, Halle und Leipzig. Gedruckt 1731 in der Waisenhaus-Druckerei der Halleschen Stiftungen von August Hermann Francke unter der Leitung des Faktors Johann Heinrich Zopf; erste Teile des Lexikons sind in der Officin des Halleschen Buchdruckers Stephan Urban hergestellt worden.

Graf Gotthardt Quirin von Tattenbach ist ein weiterer Name, der im Zusammenhang mit dem frühen Anbau der Kartoffel in Oberfranken genannt wird; Tattenbach soll einen ersten Anbau 1668 in Selbitz bei Naila angeordnet haben, aber er kaufte das Rittergut Selbitz erst 1682 – vielleicht ordnete er den Kartoffelbau also erst 1686 an. Für die gleiche Zeit wird auch der Anbau der Knolle auf Schloß Stockenroth bei Münchberg durch den markgräflichen Amtmann Andreas Mösch genannt.

Es ist an dieser Stelle anzumerken: Die Menschen, die die neue Frucht anbauten, wußten wohl, daß das Nahrhafte unter der Erde wuchs (es war ebend nicht »WYSIWYG«). Kartoffelanbau war (und ist) eine erklärungsbedürftige Angelegenheit; im Umkehrschluß ist daher festzuhalten, daß die Knolle als Saatkartoffel von Bauer zu Bauer weitergereicht wurde und – ist doch logisch – bei der Gelegenheit auch das Drumherum erklärt wurde.

Die Menschen im frühen 17.Jahrhundert konnten weder lesen noch schreiben (bei erforderlichen »Unterschriften« machten sie – so der Pastor Ramdohr in Schönhagen noch

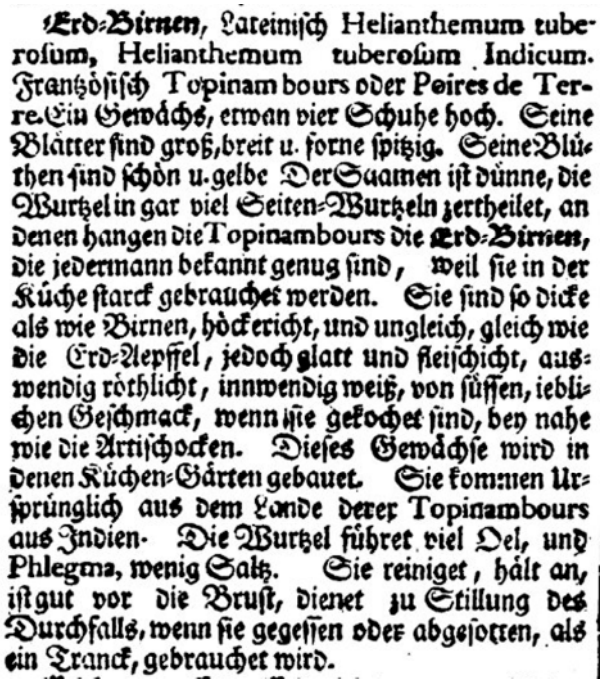
1907 – »drei ehrliche Kreuze«[10]), aber das darf nicht zu dem Schluß führen, sie hätten von ihrem Gewerbe – Ackerbau und Viehzucht – keine Ahnung. Die Geschichte der Kartoffel begann nicht damit, daß die Bauern nach dem Genuß der giftigen Beeren starben (und nur die Erben damit von der Giftigkeit wußten). Wohl wird das Vieh mit dem Grünzeug gefüttert worden sein – das geschah doch mit allen Pflanzen, die nicht direkt für die menschliche Nahrung vorgesehen waren.



Zahlung des Zehnt

Das »Grosse Vollständige Universal-Lexicon« von Johann Heinrich Zedler aus dem Jahr 1744:

> »Tartuffeln, Tartufles, ein Gewächs, so den Alten unbekannt, bey den neuen Botanisten *Solanum tuberosum esculentum,* oder *Papas Peruanorum,* weil es aus Peru zu uns gekommen, heisset, und eine fremde Art von Erdäpfeln ist, welche aus der Americanischen Landschafft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehro aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurtzeln und purpurfarbene Blumen, welche letztere Art gemeiner ist, als jene. Die Früchte gleichen kleinen Aepfeln, welche erstlich gantz grün, hernachmahls aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflanzet werden, aber besser und geschwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die grössesten zur Speise behalten, die kleinen aber in den Keller und Sand geleget, und im Frühlinge bey vollem Mondenscheine in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tief, und einer Spannen weit von einander eingeleget werden. Man darf aber diese Tartuffeln nicht etwan mit den Erdmorgeln verwechseln, welche blosse Erdschwämme seyn, und von den Italienern unter eben diesem Nahmen zu uns gebracht werden.«



Erd-Birnen, Lateinisch Helianthemum tuberosum, Helianthemum tuberosum Indicum. Frantzösisch Topinam bours oder Poires de Terre. Ein Gewächs, etwan vier Schuhe hoch. Seine Blätter sind groß, breit u. forne spitzig. Seine Blüthen sind schön u. gelbe Der Saamen ist dünne, die Wurtzel in gar viel Seiten-Wurtzeln zertheilet, an denen hangen die Topinambours die Erd-Birnen, die jedermann bekannt genug sind, weil sie in der Küche starck gebrauchet werden. Sie sind so dicke als wie Birnen, höckericht, und ungleich, gleich wie die Erd-Aepffel, jedoch glatt und fleischicht, auswendig röthlicht, innwendig weiß, von süssen, lieblichen Geschmack, wenn sie gekochet sind, bey nahe wie die Artischocken. Dieses Gewächse wird in denen Küchen-Gärten gebauet. Sie kommen Ursprünglich aus dem Lande derer Topinambours aus Indien. Die Wurtzel führet viel Oel, und Phlegma, wenig Saltz. Sie reiniget, hält an, ist gut vor die Brust, dienet zu Stillung des Durchfalls, wenn sie gegessen oder abgesotten, als ein Tranck, gebrauchet wird.

Aus Zedlers »Lexikon«, Band 8, Seite 788

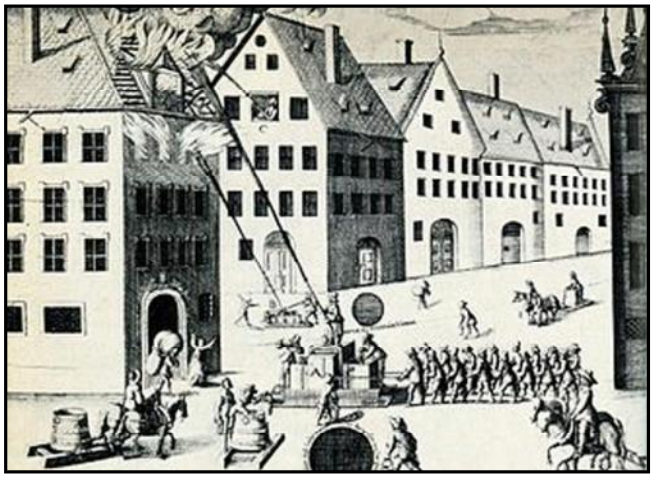
Zedler definiert in Band 8, Seiten 788 ff., Spalten 1514–1519, unter dem Stichwort »Erd-Aepffel, Erd-Birne« (»Pomum Terrae«) eine Rübenart, »deren Wurtzel zur Artzeney gebrauchet wird«:

> »Befördert gewaltig die Frauen-Zeit, es mag aufgelegt oder getruncken werden. ... Treibet die Geburt, Nach-Geburt und todte Geburt; deswegen sich schwangere Weiber des Gebrauchs dieser Wurtzel enthalten sollen, weil sie der Leibes-Frucht nicht allein grossen Schaden zufügen, sondern auch solche tödten und forttreiben kann.«

10 Im Übrigen ist festgestellt worden, daß das »einfache Volk« zwar »illiterat« war, also ohne Bildung in Latein und Griechisch und Hebräisch, aber nicht unbedingt lese- und schreibunkundig.

Da ist verständlich, daß auch den anderen Erdäpfeln, unserer Knolle, Eigenschaften zugesprochen wurden, die sie nicht hat. Zedler erläutert auch das Wort »Tuber«, das nach seiner Meinung von

> »tumeo, ich schwelle auf« herkommt; »es wird oft für die Wurtzeln der Pflantzen, welche rund sind, genommen«.



Die Feuerspritze von Hans Hautsch

In dem Vertrag zwischen dem Ortspfarrer und seinen Schäfchen in Pilgramsreuth wurde außerdem festgelegt, daß den Haushalten höchstens nur zwei oder drei Beete zehntfrei gelassen werden sollten. Darum ging es in den vielen Streitereien um den Zehnt auf die Knolle – um den »gerechten« Anteil für das Pfarramt. Spätestens 1717 ist der Vertrag aus den Unterlagen des Pfarramts schon wieder verschwunden, weil die Bauern sich abermals der Zehnt-Abgabe entziehen wollten.

Erst 1741 kann der Pfarrer Johann David Opel einen erneuten Vergleich mit den Bauern abschließen, wonach Kartoffeln nur noch auf brachliegenden Feldern angebaut werden dürfen. Es wird also mit diesem Vertrag nicht geregelt, daß der Zehnt auf die Kartoffel abzuliefern sei, vielmehr wird der Anbauort definiert: brachliegende Felder, auf denen sowieso kein Zehntanspruch entstünde.



Zwei Thüringer Klöße

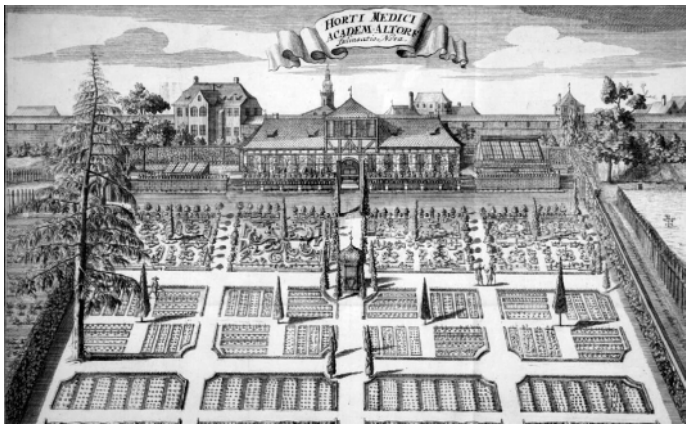
Auch im Kreis Schwiebus[11], zu jener Zeit noch polnisch-österreichisch in einer brandenburgischen Umgebung, klagt Ferdinand Karl Senft, von Beruf »Zehnt«, also Kirchensteuer-Eintreiber, daß die Bauersleute sich weigern würden, den Zehnt auf die Kartoffel zu zahlen.

1628 wird in Bayern ein Rezept vorgestellt, nach dem man Brot aus Kartoffeln herstellen kann. Im Botanischen Garten der Universität Nürnberg wird die Kartoffel erstmals 1615 erwähnt. Die Kataloge der Universität Altdorf bei Nürnberg erwähnen die Kartoffel in den Jahren 1635, 1646, 1660 und 1667; bei den Beschreibungen in den Jahren 1660 und 1667 wird bereits unterschieden zwischen einer rot- und einer weißblühenden Pflanze.

An anderer Stelle ist darauf hingewiesen, daß dann, wenn der Hunger gestillt ist, die Kunst sich entwickelt und auch die Zeit für Erfindungen gegeben ist. Der frühe Anbau der Knolle im Nürnberger Raum fördert den Erfindungsgeist der Einwohner:

---

11 Schwiebus wechselte in verhältnismäßig kurzer Zeit mehrmals den Besitzer. Als habsburgisch-österreichischer Besitz lag es umgeben von Preußen. Es kam zu Zeiten des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm (1620–1688) zu Preußen, wobei beim Besitzwechsel schon vereinbart war, daß es nach dem Tod des Kurfürsten wieder an Österreich fallen würde (und so geschah es auch). Nach dem Ersten Schlesischen Krieg kam es endgültig zu Preußen. Aus Schwiebus kommen einige Vorfahren des Autors.



Der »Hortus Medicus« der Universität Altdorf

– 1650 wird von dem Zirkelschmied/Zeugschmied Hans Hautsch aus der Ledergasse eine erste Feuerspritze mit kontinuierlichem Wasserstrahl gebaut,
– 1671 entwickelt der Glasschneider Georg Schwanhardt d.Ä. ein Verfahren zum Ätzen von Glas,
– der Instrumentenbauer Johann Christoph Denner bringt 1690 die erste Klarinette zum Tönen,
– zwischen 1680 und 1690 wird die Wippe erfunden und ermöglicht den Heftleinmachern eine Verdoppelung ihrer Produktion,
– schon vorher wurde die »Jungfrau von Nürnberg« erfunden, besser bekannt unter dem Namen »Eiserne Jungfrau«, ein Folterinstrument.[12]

Wir kommen später auf ähnliche Auswirkungen des Kartoffelanbaus zurück.

Bauern, die aus Vielitz bei Selb kamen, sollen die Kartoffeln nach Roßbach (im Ascher Ländchen) in West-Böhmen gebracht haben; erste Belege für den Kartoffelanbau im Sächsischen Vogtland sind um 1680 zu finden. Ein Streit zwischen Veit Wolfram zu Schönberg und Michel Pickel aus Schönberg über die Lieferung von »Erdöpflen« wird zu diesem Zeitpunkt mit Gerichtsakten belegt. Hier im Sächsischen Vogtland wurde die Kartoffel vorrangig als Nahrungsmittel für Menschen (also nicht als Schweinefutter) eingesetzt, denn aus einem Bericht aus dem Jahr 1700 geht hervor, daß



Ein Nürnberger hat sie erfunden – nicht die Schweizer.

> »der alte Hofmann in Friedersreuth bei Roßbach stets die besten Dienstboten hatte, weil sie alle Sonntage Erdäpfel bekamen«.

1691 stirbt der Bauer Johann Hofmann, der mit einer Rogler aus Nassengrub verheiratet war, und möglicherweise sind über diesen Weg die Knollen zu dem Hanns Rogler aus Pilgramsreuth bei Rehau gekommen.

Vom Vogtland wandert die Kartoffel ins sächsisch-thüringische Gebiet und in die böhmischen Dörfer des Habsburger Reiches, so daß für 1730 geschrieben wurde, daß eine »gewaltige Menge dieses Gewächses erbaut« worden war. Es heißt, daß bei vielen Häuslern in den sächsischen Gebirgszügen noch Mitte des 19.Jahrhunderts das Bild des Francis Drake in der guten Stube gehangen habe, weil doch dieser

12 Der Delinquent wurde im Innern der »Jungfrau« eingeschlossen und dort von Stacheln durchbohrt, die aber so konstruiert waren, daß sie keine lebenswichtigen Organe verletzten – so dauerte der Todeskampf im Sarkophag bis zu 3 Tage. Im Übrigen: Die Auswahl der Folterwerkzeuge war im Allgemeinen dem Henker überlassen.

die Knolle aus Amerika mitgebracht habe. 1751 wird über die Kartoffel im Thüringer Wald berichtet:

> »Sonsten kochet der Bauer Klöße daraus, nimmt es zu den Pfannkuchen, ißet dieselben mit Salz und Pfeffer, kochet sie an Fleisch statt Gemüse, schonet dabei des Brotes. Es ist dies das Manna Thuringorum.«

Das Vogtland war dicht besiedelt, aber aufgrund der Bodenstruktur nahrungsarm; deshalb hat hier die Kartoffel erste Erfolge. Zuerst war es das dichtbesiedelte Auerbacher Waldrevier, denn von hier dringt die Kartoffel ins Erzgebirge (Annaberg 1712, Freiberg 1722), in die »arzgebirschen Kichl«, vor. Um 1730 ist eine kontinuierlich-großflächige Ausbreitung in den unfruchtbaren Gebieten des oberen Vogtlands festzustellen. Auf dem fruchtbareren Hügelland des Vogtlands mit seinen größeren Bauernhöfen werden Kartoffeln zu jener Zeit nur vereinzelt angebaut; erst um 1750 wird sie auch hier allgemein üblich.

Es ist nicht weit bis Weimar, wo Ernst August I. von Sachsen-Weimar-Eisenach[Anm.13] am 15.September 1739 (da hat der Kronprinz Friedrich von Preußen wahrscheinlich noch nichts von der Knolle gewußt!) ein »Patent« verfaßt und gegen Quittung seinen Pächtern zukommen läßt, wonach

> »ein jeder von Unseren fürstlichen Pächtern auf einige der geringsten Aecker Unserer fürstlichen Cammer-Güther von denen großen Erdtufeln eine Quantität pflantzen und jeder nach Proportion des Gutes alljährlich zwey oder drey Fuder derselben zum Behuf der Prunstplätze und Ankörnung derer wilden Schweine zu Unserm Forst-Amte liefern solle; als wird denselben hierdurch der Befehl ertheilet, solchen bey Vermeidung höchster Ungnade gehorsamst nachzukommen und alljährlich gegen den September die gesetzte Quantität Erdtufeln einzusenden.«

Die Kartoffel in Weimar[Anm.14] hatte also auch der Vermehrung der wilden Schweine zu dienen und somit nur indirekt dem Wohlgefallen der Menschen. Die Anordnung ist jedoch auch ein Hinweis darauf, daß die Kartoffel eine Pflanze ist, die sich für die geringsten Äcker eignet.

Das Saatgut für die Pflanzaktion des Herzogs war auf seinem Kammergut Oberweimar angebaut worden und zwar insgesamt 16 Scheffel Artoffeln. Im Folgejahr wuchsen also auf den Gütern in Unterpörlitz, Heyda, Neusitz, Berka, München, Magdala, Köttendorf, Oberweimar, Großkromsdorf, Tiefurt, Lützendorf, Gaberndorf und Ettersburg die Knollen auf den Feldern. Da Thüringer Klöße ein Art Gattungsbegriff geworden sind, wollen wir an dieser Stelle eine kleine Abschweifung zu den Klößen machen.

Ursprünglich meinte »Knödel« den Mehlkloß. Das Wort »Kloß« bedeutete schon in althochdeutscher Zeit so etwas wie Kugel, Ball, Knäuel, Knolle, Klumpen, Schwertknauf. Die Mehrzahl heißt »die Kleeß«.

Wie die Klöße, zumindest die Thüringer, entstanden, sagt das »Lied vom Hütes« (1887) von Rudolf Baumbach. Das soll hier auszugsweise abgedruckt werden.

Am Schwabenberg im Schank zur Gans,
Der Lieblingsschenke unsrer Alten,
Dort thät Frau Holle Einkehr halten.
Dienstfertig vor die Göttin trug
Der Gastwirth einen grossen Krug,
Der barg in seines Bauches Weite
»Weingarten thäler« Schattenseite.
Frau Holle nahm den Krug, und – gluck –

That sie recht herzhaft einen Schluck.
Doch wie der Strom zu Thale lief,
Zog sich ihr Mund bedenklich schief.
...
Als sie im Lenz die Winzer sah
Mit Thränen und gerung'nen Händen
In den verheerten Weingeländen.
Sie sprach mit sorglichen Gebärden:
»Den Leuten muß geholfen werden.«
Und trat alsbald an sie heran
Und hob zu sprechen also an:
...
»Was Besseres weiss ich zu geben.
Da nehmt und pflanzt das statt der Reben.«
Und aus der Schürze zog Frau Holle
Die mehlige Kartoffelknolle.
Und segnete mit ihrer Hand
Die Ackerschollen und verschwand.
Mit hoher Freude sah Frau Holle
Den Segen der Kartoffelknolle,
Wenn sie mit leisem Geistertritt
Unsichtbar durch die Häuser schritt.
Sie sah, wie sich die Hausfrau mühte,
Die Erdfrucht röstete und brühte,
Wie sie mit Butter oder Schmalz,
mit Kümmel oder scharfem Salz,
Mitunter auch durch einen Harung
Gab Würze der Kartoffelnahrung.
Das alles sah Frau Holle an
Und hatte ihre Freude dran.
...
Noch habt ihr leider nicht entdeckt,
Was hinter der Kartoffel steckt,
Und was die kund'ge Hand für Werke
Kann schaffen kann aus Kartoffelstärke.«
So sprach Frau Holle, und alsbald
Ging sie in Küchenmagdgestalt
Bescheiden durch das Schlundhausthor
Und stellte sich dem Schlundwirth vor,
Der schmunzelnd auf die Köchin blickte
Und flugs sie in die Küche schickte.
...
Kam der Gestrenge in die Küche,
am Herde fand er steh'n Frau Holle.
Und der geschwärzten Casserolle,
entstieg soeben riesengross
Ein dampfender Kartoffelkloss.
Nach Art der überird'schen Geister,
Stand blendend vor dem Bürgermeister.
Und sprach: »Nun hab' ich euch gelehrt,
Wie man die Frucht, die ich bescheert,
Den Apfel aus der Erde Schoosse,
gestaltet zum Kartoffelklosse.
Wie man das Mark zerquetscht geschickt
Und wie man's rundet, wie man's spickt
Mit Brocklein zart gebräunter Wecken.
Langt fröhlich zu und lasst's euch schmecken.
Hier hast du das Receptum. – Hüt'es!«
Frau Holle sprach's, da war sie fort,
Ihr Werk, der Kloss, blieb aber dort.
Und dennoch dachte sie bei sich:
»Ihr armen Leute dauert mich.

Wir wollen an dieser Stelle einige Befürworter der Knödel aus Kartoffeln zu Worte kommen lassen, die sich in der »FAZ am Sonntag« geäußert haben:

> »Der Knödel ist die Transzendierung der preußischen Erdkartoffel zu einem Himmelsapfel. So groß, daß er in eine Menschenhand paßt, weich wie eine Wolke und rund, wie alles, das göttlich und Sünde zugleich ist« (Albert Ostermeier).

Sigmund Gottlieb vom Bayerischen Rundfunk:

> »Ich als Franke bin natürlich Anhänger der Kartoffelknödel. Die verfügen auch über eine höhere Saucen-Saugfähigkeit als Semmelknödel.«

Dagegen plädiert Dominik Graf aus München für die Semmelknödel, »weil sie meiner Meinung nach die Bratensauce besser aufnehmen als Kartoffelknödel«.

Hans-Peter Wodarz aus Berlin: »Ich bin für Kartoffelknödel – aber mit einem Semmelknödelkern.«

Der Restaurantkritiker Wolfram Siebeck war gegen Knödel aus Kartoffeln, weil er damit als Kind »schon malträtiert wurde«.



Pfefferkörner am Strauch

Der geneigte Leser wird nach diesen Äußerungen eine klare Entscheidung treffen können.

In Japan sterben an jedem Neujahrstag in beträchtlicher Zahl insbesondere ältere Menschen, weil sie am »mochi« ersticken. Das ist eine klebrige Paste aus gekochtem Reis, die in Brocken der traditionelle Zôni-Suppe beigegeben wird. Nähmen die Japaner anstelle der »mochi« Kartoffelklöße zum Neujahrstag zu sich, so hülfe dies sicherlich allen.

Alois Schlögel vermutet in seiner »Bayerischen Agrargeschichte«, daß die Kartoffel vom Sechsämtergebiet im östlichen Oberfranken in den Jahren 1650–1750 in die Oberpfalz gekommen ist. Im südlichen Niederbayern, in Oberbayern und in Schwaben bleibt der Kartoffelanbau gegenüber dem fränkischen stark zurück.

Nürnberg als zentraler Markt- und Handelsplatz der fränkischen Region war Umschlagsplatz für neue Ideen und Güter; es ist daher als sicher anzunehmen, daß von dort die Kartoffel nicht nur (ebenfalls oder wieder) nach Württemberg, sondern auch in andere Gegenden Deutschlands gelangte (auch von hier kann der Rogler seine Kartoffeln herhaben). An den Handelsstraßen entlang entwickelte sich der Kartoffelanbau im nördlichen Bayern.

Franz Philipp Florin berichtet in seinem umfangreichen Werk über Ackerbau und Viehzucht, Baumaterialien und Bauwesen und Tiermedizin »Oeconomus prudens et legalis continuatus ...« 1702, in der Gegend von Nürnberg würde eine rotschalige, purpurblühende Kartoffelsorte angebaut; wahrscheinlich sind Kartoffeln bereits vor dieser Zeit angebaut worden. Tatsache ist, daß die Feldkartoffeln nach Nürnberg auf zwei Wegen gekommen sind: einmal über Oberfranken (gegen 1730) und noch einmal (1774) aus französischen oder schweizerischen (»welschen«) Regionen.

Dokumentiert werden zumeist die Zehntstreitereien und Regelungen aus Anlaß von Hofübergaben. Genannt seien hier beispielsweise die Orte Bärendorf (Hofverkauf von Nicol Wunderlich an seinen Sohn) und Hohendorf bei Brambach am Kapellenberg (Verkauf des Deckerhofes), Schönberg, die Gegend zwischen Zwickau und der heutigen deutsch-tschechischen Grenze, Crottendorf, Stützengrün. Der Kartoffelanbau war im sächsischen Hügelland vor 1800 so verbreitet, daß er bei Hofübergaben und den damit verbundenen Auszugsleistungen inzwischen eine bedeutende Rolle spielt. Beispielhaft seien genannt die Regelungen anläßlich der Hofübergabe von Johann Christian Zeibig auf seinen Sohn: zeitlebens freie Wohnung für sich und sein Eheweib, 2 Scheffel Korn, 1½ Scheffel Gerste, ½ Scheffel Weizen, 8 Kannen Butter, 1 Scheffel Erdbirnen.

In einem späteren Pachtvertrag, 1783, zwischen Dr.Vincent Baumann und Johann Christian Fritzsche über das Rittergut Trebsen wird bestimmt:

> »Ferner bekommt der Pächter jährlich 2 Acker, 6 Beete Kraut, 16 Beete Rüben, welche ihm nach dem Striche zugewiesen werden sollen, 6 Graskörbe voll Möhren oder anstatt dessen so viel von Erdbirnen, von welchen allen aber der Pächter

nichts verkaufen darf, sondern er ist schuldig, was nicht verspeist wird, in das Vieh zu füttern.«

Diese Pachtverträge werden zumeist zu Johanni[Anm.15] (24.Juni) abgeschlossen und laufen meistens nur über ein, höchstens zwei Jahre, so daß die Pächter nach verhältnismäßig kurzer Zeit wieder ohne Land waren oder sein konnten. Schon 1785 geht das Rittergut Trebsen an Gottfried Keller, der mehr, nämlich 6 Körbe mit Möhren und Erdbirnen, erhält.



Mutter Courage und ihre Kinder Kattrin, Eilif und Schweizerkas im Dreißigjährigen Krieg

Alexander Christian von Beulwitz, Kammerjunker in Schlettau, pflanzt 1715 Kartoffeln auf seinem Landgut Erlenbach, und von dort verbreitete sich die Knolle nach Etterlein, Grünhain und in die Stadt Zwönitz; von Beulwitz hatte sich Saatkartoffeln von seinen vogtländischen Gütern kommen lassen. War – nochmals – die Knolle erst einmal in einem Ort heimisch geworden, verbreitete sie sich sehr schnell in den anliegenden Gebieten.

Pfeffer[Anm.16] verlor erst an Bedeutung, als er ein Massengewürz wurde; er verschwindet aus den Kochbüchern für den Adel. An Bedeutung gewinnen Muskat, Gewürznelken, Paradieskörner. Um diese selteneren Gewürze ging es dem Kolumbus, da sie einen höheren Profit abwarfen als Pfeffer, der so verbreitet war, daß er sogar die Speisen von Gefängnisinsassen in Burgund und Bewohnern eines Armenhauses in der Normandie würzte.

Als »Vogtländische Knolle« kommt die Kartoffel auf sächsische Märkte. Aus dem Vogtland kommen aber auch Saatkartoffeln. In den »Oeconomischen Nachrichten« aus Leipzig wird aus Gera berichtet:

> »Einige von unseren Freunden, welche aus dem Vogtland waren, lobeten die Erd-Birnen- und Erd-Aepfel-Mastung über die Maasse.«

Streitereien zwischen den Rittergutsbesitzern und den kleinen Bauern beginnen und werden dokumentiert, da sich mit dem Knollenbau Weiden und Brachfelder in Ackerland verwandeln und die traditionelle Dreifelderwirtschaft benachteiligt wird.

Andererseits lassen die Rittergutsbesitzer selbst die Knolle anbauen; so spricht die Erwähnung eines Kartoffelgewölbes in den Gutsakten für eine größere zusammenhängende Anbaufläche der Knolle.

Während der Kurfürst Christian I. von Sachsen noch an der aphrodisischen Wirkung der Kartoffel zweifelte, wird sie nachweislich ab 1650 im seit 1569 Sächsischen Vogtland großflächig angebaut; die Landbevölkerung wußte um die kräftigende Wirkung der Kartoffel für das eheliche Beiwohnen, um die »Wallungen des Blutes«: Probatum est. Wohl nicht nur die Landbevölkerung: Uwe Timm schreibt, daß ein Botaniker (Junginger?, Camerarius?) aus Nürnberg 1634 seiner Köchin



Die Wegwarte verbreitet sich auch da, wo der Gartenliebhaber sie nicht wachsen lassen will

an die Schürze gegangen sein soll, nach dem er Bratkartoffeln (»Aagschiena« genannt – jedenfalls im Ascher Land) gegessen habe.

Max Bamler aus Todtglüsing in der Nordheide erinnert sich, daß besonders Heidekartoffeln den ehelichen Werken dienlich waren; von seiner Ehefrau, aber auch von anderen Frauen, wird eine entsprechende Wirkung bestritten.

Erst Anfang der 18.Jahrhunderts spricht sich diese Heilkraft auch in anderen Gebieten herum, die Kartoffel gelangt in den Norden Deutschlands.

Der Dreißigjährige Krieg, die Einfälle der Ungarn und die Totschlags-Mentalität der örtlichen Feudalherren (»Gott wird die Seinigen schon erkennen«) führte zu einem Bevölkerungsrückgang in Stadt und Land; 60 bis 70 Prozent der Bevölkerung werden in den Kampfgebieten (hauptsächlich Deutschland) getötet. Die Verwüstung und Entvölkerung war grenzenlos.[17] Neidhart von Reuental:

> »Wo man früher sich vergnügte, gibt es nur noch Trauerklöße; seinen Nachbarn gibt man gern Riesenschüsseln davon ab.«

Die Menschen waren in die Wälder geflüchtet und lebten von dem, was sie ohne Anbau verwenden konnten.

Als der Frieden kam, lag insbesondere Preußen hilflos, zertreten, blutend am Boden; elend aber war der Bauer dran, noch elender der Tagelöhner, die Instleute und wie die anderen landlosen Menschen noch hießen. Der niedere Adel, der zur selben Zeit durch die Fürsten in seinen Rechten beschnitten wurde, nutzte diese Situation, in dem er die ländlichen Verhältnisse so einrichtete, wie es zur Wiederherstellung seiner zerrütteten Finanzen am passendsten war. Nicht nur wurden die verlassenen Bauernhöfe kurzerhand mit dem Herrenhof vereinigt, auch das Bauernlegen kam in Mode.

Kartoffeln waren hinsichtlich der aphrodisischen Wirkungen die Alternative zum Pfeffer; nachweislich stieg in den Gebieten, in denen die Kartoffel angebaut wurde, die Bevölkerung schneller wieder an. Die Bereitschaft, Kartoffeln anzubauen, hing auch mit dem Wandel der Würzgewohnheiten und der allgemeinen Zusammensetzung der täglichen Nahrung zusammen.

Kaffee wurde etwa zur gleichen Zeit in Deutschland heimisch und fand schnell in allen Schichten Verwendung. Kaffee oder ein Getränk gleichen Namens veränderte die



Titelseite »Neu Vollkommenes Kräuter-Buch / Von allerhand Gewächsen der Bäumen, Stauden und Kräutern /, die in Teutschland / Italien / Franckreich / und in andern Orten der Welt herfür kommen. In welchem ohnzahlbare treffliche Artzneyenwider alle Kranckheiten / sowol der Menschen als deß Viehs / neben jhrem ordentlichen Gebrauch / beschrieben werden.Erstlich An das Taglicht gegeben von Petro Andrea Matthiolo. Darauff Mit vielen schönen Figuren und andern nutzlichen Artzneyen / zum Vierten und mit sonderbarem Fleiß außgefertigt / durch den weitberühmten Herrn Ioachimvm Camerarivm.« Gedruckt 1678 von Johann Jacob Decker in Basel und von Jeremias Mitzen sel. Erben in Frankfurt und Amsterdam.

17 1650 gestattet der fränkische Kreistag die Vielweiberei und verbietet den Eintritt in ein Kloster, um der Entvölkerung der Landschaft entgegenzuwirken.

Nahrungsgewohnheiten[Anm.18]: War es bis dahin üblich – bis zu fünf Mahlzeiten (Mahl, ahd. Mâl, bedeutete ursprünglich »festgesetzte Zeit« oder Zeitpunkt) am Tag zu sich zu nehmen, so wurde mit der Einführung der nachmittäglichen Kaffeepause (in Österreich: Jause) das Mittagessen und das frühe Abendbrot zusammengelegt. Das sparte Zeit und eine Mahlzeit für das Gesinde[19]. In Österreich will sich aber noch 1801 das Gesinde nicht »zu dem Genuß dieser wohltätigen Frucht bequemen«.

Der Franzose Antoine Augustin Parmentier (über den wir später noch berichten werden) schreibt 1795:

> »Noch eine nicht unbedeutende Ursache, welche die Bauern Deutschlands zur Aufnahme der Erdäpfel bewegen sollte, ist die Gattung der Nahrung, die sie ihrem Gesinde geben; diese besteht meistentheils aus unverdaulichen Mehlspeisen, die, wie es einem jeden bekannt ist, in dem Magen überlästige Blähungen verursachen, welche allen Eifer zur Handarbeit bei dem Gesinde erkälten.
>
> Der Erdapfel wäre meines Gedünkens ein sehr zweckmäßiges Mittel, diesem Übel abzuhelfen, wie es ein jeder, der an die Erdäpfelspeisen gewöhnet ist, aus eigener Erfahrung weiß, verursacht er keine Blähungen wie andere Speisen.«


JOAN. SIG. ELSHOLTII,
Doct. & Sereniss. Elector. Brandeburgensis
Medici Ordinar.
DIÆTETICON:
Das ist/
Newes
Tisch-Buch/
Oder
Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät/ und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen/ und des Getränckes.
In Sechs Bücher auff eine sehr bequeme Weise/ und in richtiger Ordnung abgefaßt: auch mit nöhtigen Figuren gezieret/ und mit vollkommenen Registern versehen.
Mit Röm. Käys. Majest. allergnäd. Privilegio.
Cölln an der Spree/
Zu finden bey dem Autore/
Und gedruckt durch Georg Schultzen/ Churf. Brandb. Hoff-Buchdruckern/ Anno 1682.

Titelseite »Diæteticon: Das ist Newes / Tisch-Buch / Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit ...« von Johann Sigismund Elsholtz (Elsholtii). Gedruckt 1682 von Georg Schultz, Churf.Brandb. Hof-Buchdrucker in Cölln an der Spree

Noch 4 Jahre vorher meinte Johann Christian Reil in seinem in Leipzig und Frankfurt am Main gleichzeitig erschienenen »Diätetischen Hausarzt für meine Landleute«:

> »Die Kartoffeln geben eine grobe und blähende Nahrung. Sie sind ein Aliment, das wenig Nahrung in einem großen Umfang hat und man muß viel davon essen, wenn man gesättigt seyn will. Darum dehnen sie, wenn man sie täglich speiset, den Magen aus, erweitern die Gedärme und schwellen den Bauch auf. Personen, die viel Kartoffeln essen, sind mehr als andere asthmatischen Zufällen unterworfen. Sie verstopfen die Eingeweide und vorzüglich das Gekröse, und geben zu allerhand Kinderkrankheiten, Dürr- und Bleichsuchten Gelegenheit. Die Kinder gemeiner Leute, die viel Kartoffeln essen, verwachsen zu den sonderbarsten Carikaturen. Sie haben aufgetriebene Bäuche, wie die feisten Domherren, und sind dabei am ganzen übrigen Körper so mager, als ein schwindsüchtiger Magister.«[20]

Die Kartoffel kommt auch als anregendes Lebensmittel zu Ehren: 1860 meint der Physikus und königliche Gerichtsarzt des Bezirks Auerbach in Bayern Johann Baptist Riegel[Anm.21]:

---

19 Achim von Arnim (1781–1831) in einem Brief vom 1.Juli 1806 an Clemens von Brentano (1778–1842): »... wo ich einen neuen Pächter einsetzen half, mein Bruder hatte da englische Hauswirtschaft eingeführt, die Leute waren sehr verwundert um 4 Mittag zu essen, mir war das lieb um die prächtige Entenjagd dort zu benutzen ...«

20 Der »Brockhaus« 1892: »In schweren Fällen nehmen die Stuhlentleerungen den jauchigen Charakter an.«

»Die Fruchtbarkeit ist im Allgemeinen groß, namentlich beim Proletarier; der ausschließliche Kartoffel- und Caffeegenuß scheint die Ursach zu sein.«

Kartoffelkaffee[Anm.21a] war eine Mischung aus Wasser, Rüben, Zichorien und Mandeln. In Berlin hieß dieses Getränk »café prussien« (weil Friedrich II. den Genuß echten Kaffees 1780 seinen Bürgern verboten hatte) oder »mocca faux« und – später im Berliner Wortgebrauch »Muckefuck«. Der gelernte Buchdrucker Mark Twain beschreibt 1878:

»Man nehme ein Faß voll Wasser und bringe es zum Kochen; reibe ein Stück Zichorie an einer Kaffeebohne und befördere dann erstes in das Wasser. Man setze das Kochen und Verdampfen fort, bis die Stärke des Geschmacks und das Aromas von Kaffee und Zichorie auf das richtige Maß verringert sind.«


GEORGICA CURIOSA
AUCTA,
Das ist:
Umständlicher Bericht und klarer Unterricht
Von dem
Adelichen Land- und
Feld-Leben/
Auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften
gerichtet/ hin und wieder mit vielen untermengten raren Erfindungen und
Experimenten versehen / einer mercklichen Anzahl schöner Kupffer gezieret /
und in Zweyen absonderlichen Theilen/ deren jeder in Sechs Büchern bestehet/
vorgestellet;
Also und dergestalt / daß in dem
Ersten Theil
Der Land-Güter Zugehörungen und Beobachtungen/ wie sich Christliche Haus-
Vätter und Haus-Mütter in ihrem gantzen Beruff/ so wol inner- als ausserhalb des Hauses/ in
allen Begebenheiten und fürfallenden Veränderungen/ als auch durch das gantze Jahr/ mit allen Arbeiten
und Anstellungen/ im Haus und Felde/ und gegen Jedermann zu verhalten/ auch wie die Weinberge/ Obst- Küchen-
Artzney- und Blumen-Gärten auf das beste einzurichten/ zu warten und zu geniessen/
enthalten. Im
Andern Theil/
Wie der gantze Feldbau auf das leichteste/ beste und nützlichste anzuordnen / so wol
in den Gestüttereyen / die Pferdzucht und Abrichtung / als auch in den Mayerhöfen alles Vieh/
groß und klein/ zu bestellen/ aufzubringen/ zu pflegen/ zu geniessen/ und der Wiesenwachs / auch die Bienen und
Seidenwürme/ mit gutem Vortheil zu versorgen / allerley Wasser-Lust mit Brunnen- Cisternen- Canälen/ Wasser-Künsten / auch
aus Flüssen/ Seen/ Teichen/ Weyhern/ Bächen und Fischereyen zu schöpffen/ die Gehültze zu pflanzen/ zu hauen/ zu ver-
bessern; auch allerhand Weidwerck/ mit grossem und kleinem Wildpret/ Wald- und Feld-Geflügel zu treiben/
abgehandelt wird;
Deme noch jedem Theil ein vollkommenes Register beygefügt/ auch sonst an unzehlichen Orten
vermehret und verbessert worden/
Durch ein Mitglied der Hochlöbl. Fruchtbringenden Gesellschafft
ans Liecht gegeben.
RESPICE FINEM
ET NON PECCABIS
Nürnberg / In Verlegung Martin Endters.
Im Jahr Christi / 1695.

Titelseite »Georgica curiosa aucta, Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben« von Wolf Helmhardt von Hohberg. Gedruckt 1695 bei Martin Endter d.J. in Nürnberg (ein 2.Teil erschien 1703)

Dies über den schwäbischen Muckefuck – das Berliner Gebräu schmeckt anders. Die Zichorie galt im Volksmund aber auch als ein probates Mittel, Haß in Liebe zu verwandeln; nicht umsonst hieß dieses Kaffee-Ersatzmittel, daß wir heutzutage als Chicorée kennen, auch »Verfluchte Jungfrau«.

Kartoffel-Anbau und -verzehr waren nicht nur eine Frage der Ernährung, sondern stellten zugleich einen Bruch mit althergebrachten Traditionen dar, geprägt von der Bibel. Russische Bauern betrachteten Brot aus Getreide als Segens- und Glücksbringer – da hatten es die Kartoffeln sehr schwer, sich durchzusetzen. Kartoffelessen wurde angesehen wie das Essen des verbotenen Apfels im Garten Eden. In Rußland richtete sich der Kampf der Orthodoxie gegen Zucker, Tabak und die »blutschänderische« Kartoffel, weil diese nicht in der Bibel erwähnt wurden.[22]

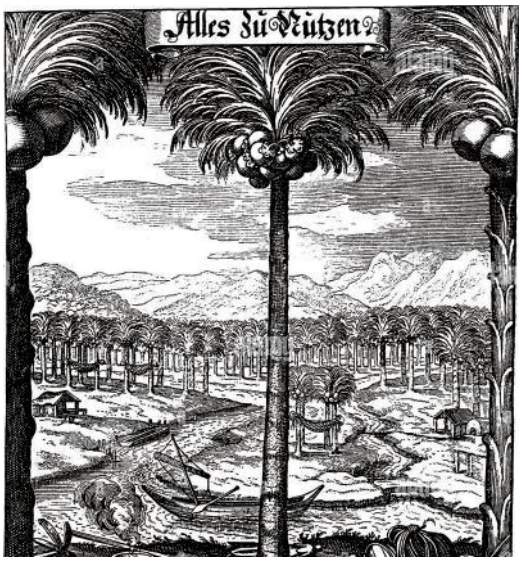
Nicht nur in Rußland, nicht nur bei den Katholen, auch im presbyterianischen Schottland, bei den Reformierten war die Kartoffel tabuisiert. Der englische Dramatiker Thomas Dekker schreibt 1612, daß die »Kartoffel nicht von Gott sei, der Teufel«[Anm.23] sei in ihr.

In der 1678 in Basel veröffentlichten Ausgabe des »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß« Pietro Andrea Mattioli wird die Kartoffel ausführlich beschrieben:

»So jemand die beer der grossen Nachtschatten isset / machen sie den Menschen fast dol und unsinnig / als hätte ihn der Teufel besessen / ja sie bringen den Menschen gar umb das Leben. Matthiolus hat wahrgenommen / daß etliche Knaben / welche diese Beere für Weinbeer genossen / darvon gestorben sind / dann es haben

22 Galileo Galilei schrieb 1641 im Zusammenhang mit dem Stillstand der Erde:

»... vor allem nicht von uns Katholiken, die wir die unwiderlegliche Autorität der Heiligen Schrift besitzen, ausgelegt von den größten Meistern der Theologie.«



diese Beer ein lustiges Ansehen / werden derohalben zu Venedig herba donna bella, das ist schöne Frau / genannt.«

Damit meinte Mattioli wohl (unrichtigerweise), daß nach dem Genuß von Kartoffeln jede Frau eine »donna bella« wird. In seinem Kräuterbuch wird auch der Botaniker und Arzt Jacobi Bonti zitiert, der zu »diesen Indianischen grossen Nachtschatten« nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die gesundheitlichen Auswirkungen verweist:

> »Über das sind die Früchte in diesem Land gar gut zu essen / und eines anmuthigen Geschmacks / wann sie mit Wein und Pfeffer gekocht werden / alßdann haben sie einen Geschmack wie unsere Artischock. / Ist eine gemeine Speiß bey den Indianern und den Unserigen allda / gleich wie bey uns die Rüben sind. Sie geben eine gute Nahrung / und weil sie den Harn befördern / sind sie in den Nieren-Kranckheiten und den Blasenstein nützlich.«

Ein Rezept von 1664 aus dem »Berliner Hofküchenbuch« sieht vor, daß man die Kartoffeln erst im Wasser »mürbe sieden muß, wenn sie erkalten, so zieht man ihnen die auswärtige Haut ab« und »viertens man schneidet Zwiebel und Essig dran und läßt es also durchbraten«. 1682 schreibt der Brandenburger Hofarzt Johann Sigismund Elsholtz[Anm.24] in seinem »Diaeteticon, das ist, newes tischbuch. Cölln a.d. Spree« über die Kartoffel, sie sei eine »nährende Speise« und:

> »Dieses ist gleichfalls in alten Kreuterbüchern nicht zu finden, sondern ein neues Gewechs aus Peru. ... Diese Wurtzel wachsen von sich selbst in America und denen nahe daran belegenen Inseln. Diese anmuthige Wurtzeln kommen selten zu uns. ... Alsdan übergehn sie die liebligkeit der Castanien und der gemeine Zuckerwurz gar weit und wären werth, daß man sie auch bei uns zu ziehen vermöchte.«

An der Anzahl der Kochrezepte in einem Kochbuch kann man auch ablesen, inwieweit die Kartoffel bereits zur allgemein üblichen Nahrung gehörte. Zu bedenken ist hierbei, daß die unteren Bevölkerungsschichten sicherlich nicht ins Kochbuch schauten, wenn es darum ging, die vielen »Mäuler zu stopfen«; die Kochbücher waren stets für die bessergestellten bürgerlichen Stände, damit diese ihrem Gesinde Ratschläge erteilen konnten, mit dem kargen Lohn auszukommen. Damals wie heute liegen die Nahrungsmittelausgaben in der schlechtest situierten Bevölkerungsgruppe bei nahezu 100 Prozent, so daß selbst die damals aufkommenden kostenpflichtigen Leihbibliotheken keinen Umsatz mit diesen Armen machen konnten. In der Mittelschicht liegen die Nahrungsmittelausgaben zwischen 25 und 50 Prozent.

Nun, heute könnte man ja neue Rezepte bei Fernsehköchen lernen. Ob jedoch Alfred Bioleks »Mundseite« (wie die Küche in Sachsen genannt wurde) wirklich Anregungen für den Haushalt der ärmeren Schichten gibt, mag nach dem Betrachten mehrerer dieser Fernseh-Kochvorführungen füglich bezweifelt werden.

Magister Elsholtz schreibt des Weiteren (und deutet damit die Beziehung der Kartoffel zu den »ehelichen wercken« an):

»Man isset aber diese Tartuffeln teils zur Lust und Veränderung, teils als eine anregende Speise.«[Anm.25]

Im selben Jahr, 1682, beschreibt der in Regensburg lebende Wolf Helmhardt von Hohberg den feldmäßigen Kartoffelanbau in der Nürnberger Gegend (in »Georgica curiosa aucta. Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht ...«); von Hohberg war Mitglied der »Fruchtbringenden Gesellschaft«[Anm.26] und einer der Schriftsteller zwischen dem 16. und 18.Jahrhundert, die Bücher für den auf einem Landgut wohnenden patriarchalisch ausgerichteten »Hausvater« schreiben, in denen detailliert angemessenes Auftreten und richtiges Verhalten gegenüber Gesinde (nicht frech werden lassen), Frau (nicht öffentlich schlagen) und Kindern (immer erst Händewaschen) gelehrt wird. Er glaubt, daß die Kartoffel aus »Virginien« in Nordamerika kommt und schreibt:


Johann Joachim Bechers
Kluger
Haus-Vater,
Verständige
Haus-Mutter,
Vollkommener
Land-Medicus,
Wie auch wohlerfahrner
Roß- und Viehe-Artzt,
Nebst einem
Deutlichen und gewissen Handgriff,
Die Haushaltungs-Kunst
Innerhalb 24 Stunden zu erlernen, also,
daß man mit Ersparung großer Unkosten, solche Nahrung glücklich fortsetzen, sich vor Krankheiten bewahren, auch vermittelst eines geringen Capitals von 365 Thlr. jährlichen mit gutem Gewissen und ohne schändlichen Wucher 1000 Thlr. profitiren könne.
Welchem anjetzo noch beygefüget des edlen
Weidmanns geheimes Jäger-Cabinet,
wie auch einige nützliche und nöthige Rechts- und andere Formularien.
Mit Kön. Pol. und Churfl. Sächsisch. Privilegio.
Leipzig, bey Joh. Gottlob Feind, 1800.

Titelseite »Kluger Haus-Vater, Verständige Haus-Mutter, Vollkommener Land-Medicus, Wie auch wohlerfahrener Roß– und Viehe-Artzt« von Johann Joachim Becher. Gedruckt 1800 von Johann Gottlob Feind in Leipzig.

»Sie sind allhier so fruchtbar, und mehren sich so gern, dass man vorgibt, in Canada selbst seyen itzt nicht so viel zu finden, als bey uns.«

Von Hohberg empfiehlt, die Tartoufles »in der Fasten mit dem Vollmond zween Zoll tief und vier weit von einander« in mürbes und sandiges Erdreich zu legen, damit »wachsen und vermehren sie sich«. 1683 sagt er über Kartoffelsalat:

»Man kocht die indianischen Papas, schält sie und ißt sie warm mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.«

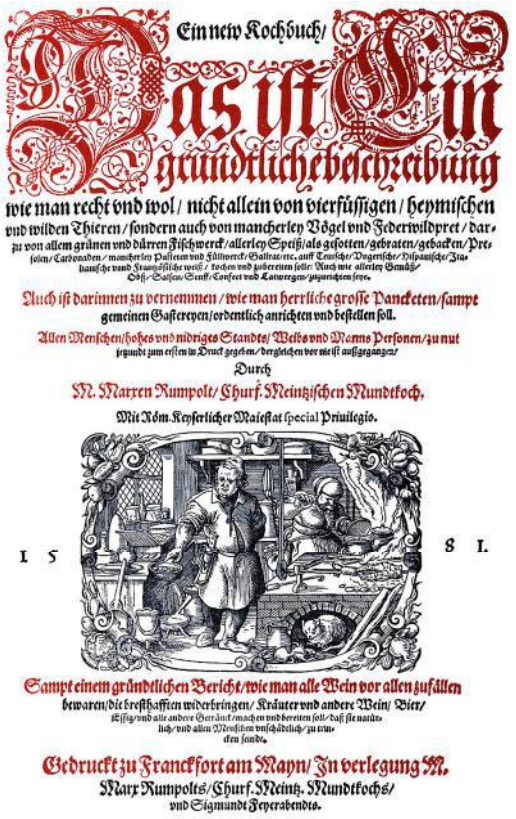
Eines der ersten Rezepte für eine Kartoffelsuppe und für Kartoffelsalat in einem deutschen Kochbuch (für adlige Verhältnisse) von Wolf Helmhardt von Hohberg ist in der »Georgica curiosa aucta oder Adeliches Feld- und Landleben« zu finden:

»Lasset sauber gewaschene Erd-Aepffel im Wasser sieden, biß sie bald weich / und die Haut herab gehet / schählet solche ab / schneidets zu Plätzlein / lasset in Fleischbrüh mit Muscatenblüh / Pfeffer / Ingber und geröstem Mehl sieden / daß die Brüh etwas dicklicht wird / werfft bey dem Anrichten ein Stück Butter hinein. Wer will / kann die Erd-Aepffel auch ganzt lassen / absonderlich / wann sie nicht zu groß seyn. Man pflegt solche auch kalt mit Oel / Eßig / Pfeffer und Saltz / nachdem sie vorhero abgesotten zuzurichten und als einen Salat zu geniessen.«

Das älteste deutsche Kartoffelrezept soll von dem aus der Walachei und von den Türken vertriebenen Marxen Rumpolt[Anm.27], im 16.Jahrhunderts »Churf. Meintzischer Mundtkoch« beim Erzbischof und Kurfürsten von Mainz Daniel Brendel von Homburg (regierte 1555–1582) und Wolfgang von Dalberg (regierte 1582–1601) stammen. In dem 1581 ff. erschienenen monumentalen Kochbuch (mit dem im Barock üblichen langen Titel: »Ein new Kochbuch / Das ist Ein grundtliche beschreibung / wie man recht vnd wol

/ nicht allein von vierfüssigen / heymischen und wilden Thieren ..., sondern auch von mancherley Vögel unnd Federwildpret / darzu von allem grünen und dürren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Presolen, Carbonaden / mancherley Pasteten und Füllwerck / Gallrat, etc. auff Teutsche / Ungerische / Hispanische / Italianische und Frantzösische Weiß / , kochen und zubereiten solle ...«), das sich an Vornehme und deren Bedienstete richtete, schreibt er zur Kartoffel:

> »Schel und schneidt sie klein, quell sie in wasser und druck es wol auß durch ein härin Tuch, hack sie klein und rößt sie in Speck, der klein geschnitten ist, nimm ein wenig Milch darunter und laß darmit sieden, so wirt es gut und wolgeschmack.«


Ein new Kochbuch/
Das ist Ein grundtliche beschreibung
wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / darzu von allem grünen vnd dürren Fischwerck / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Presolen / Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerck / Gallrat / etc. auff Teutsche / Vngerische / Hispanische / Italianische vnd Frantzösische weiß / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß / Obst / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen / zuzurichten seye.
Auch ist darinnen zu vernemmen / wie man herrliche grosse Pancketen / sampt gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.
Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standts / Weibs vnd Manns Personen / zu nut jetzundt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen /
Durch
M. Marxen Rumpolt / Churf. Meintzischen Mundtkoch.
Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.
1 5 8 1.
Sampt einem gründtlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren / die bresthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier / Essig / vnd alle andere Getränck / machen vnd bereiten soll / daß sie natürlich / vnd allen Menschen vnschädlich / zu trincken seindt.
Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M. Marx Rumpolts / Churf. Meintz. Mundtkochs / vnd Sigmundt Feyerabendts.

Titelseite »Ein new Kochbuch / Das ist Ein grundtliche beschreibung / wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen und wilden Thieren ...« von M(agister) Marxen Rumpolt /Churf. Meintzischen Mundtkoch. Verlegt 1581 von Marx Rumpolt und gedruckt von Sigmund Feyerabendt in Frankfurt am Main

In Mainz hatte – zur Erinnerung – zwei Jahrhunderte zuvor ein Henne Gensfleisch den Druck mit beweglichen Lettern erfunden[Anm.28]. Auf solchem Boden mußte die Kartoffel erfolgreich sein. Neben dem gedruckten Brevier lagen die gebratenen Kartoffeln, während die »Legende«, das beim gemeinsamen Mahl im Refektorium Vorgelesene, erfolgte. Rumpolt soll die Kartoffel in Italien kennengelernt haben. In dem in Frankfurt bei Peter Fischer gedruckten Prunkkochbuch (1998 wird ein Erstdruck für 46.000 Mark verkauft) schildert er, was von einem »Mundtkoch« zu erwarten sei:

> »Darumb sol ein Mundtkoch ein fein ehrlicher ansehnlicher aufrichtiger trewer gesunder sauberer fleißiger freundtlicher / und im kochen ein wolerfahrner geschickter und geübter Mann seyn. Die Köche solen täglich mit saubern weißen Servietten, Für- und Kochtüchern und anderen reinen weißen Hand- und Absaubertüchern wol und genugsam versehn seyn.«

Bemerkenswert ist an diesem Kochbuch, daß es ein Jahr vor dem Umzug von Clusius von Wien nach Frankfurt geschrieben wurde. Die 150 Illustrationen sind zumeist dem Fundus der Druckerei entnommen und dementsprechend auch in anderen Kochbüchern zu finden. Dabei wird immer davon ausgegangen, daß die ersten Kartoffeln in Frankfurt von Clusius (1588) angepflanzt wurden. Rumpolts Rezept könnte sich daher auch auf die Süßkartoffel[Anm.28a] beziehen.

In dem »Vollständigen Nürnberger Kochbuch« aus dem Jahre 1691 sind gleichfalls zwei Kochrezepte zum »Erd-Aepffel« enthalten. Ein Rezept betrifft die Herstellung von Kartoffelsalat: »... man kann sie auch kalt in Essig und Oel, als einen Salat, geniessen«[Anm.29]. Schon zu diesem Zeitpunkt sind die Unterschiede zwischen der süddeutschen (Essig und Öl) und der norddeutschen (Mayo) Kartoffelsalat-Zubereitung zu erkennen. Dieses Kochbuch richtet sich ausdrücklich an Hausfrauen bzw. Köchinnen des stadtbürgerlichen Haushalts und nicht an Berufsköche (die es fast nur in Küchen des Adels gab).

Unter dem Namen des Gelehrten, Chemikers, Arzt und Merkantilisten Johann Joachim Becher) erscheint 1685 ein »Kluger Haus-Vater, Verständige Haus-Mutter, Volkommener Land-Medicus, Wie auch wohlerfahrener Roß- und Viehe-Artzt, Nebst einem Deutlichen und gewissen Handgriff, Die Haushaltungs-Kunst Innerhalb 24 Stunden zu erlernen«, in dem es heißt:

> »Ich habe die Americanischen Potatos oder Erd-Aepffel mit sehr gutem Success in Österreich gepflantzet, welche gutes Brodt, Wein und Branntwein geben.«

In diesem in Leipzig (hieß im 17.Jahrhundert »L'Athènes d'Allemagne« oder auch etwas schlichter »Pleißathen«, Frankfurt nannte sich »Teutsch Athen«) veröffentlichten Reisebericht wird erwähnt, aus der Kartoffel sei auch Branntwein herzustellen, der um 1750 in der Pfalz schon produziert wurde.

Die Bewertung der Kartoffel hinsichtlich der »Reproduktionsrate« wird mit Zahlen im letzten Jahrhundert bestätigt: Sind Anfang der 1960er-Jahre noch rund 130 Kilogramm pro Kopf verzehrt worden, so beträgt der Verbrauch am Ende der 1980er-Jahre nur noch rund 40 Kilogramm. Die Geburtenentwicklung betrug im Vergleichszeitraum 17,4 Lebendgeborene auf 1.000 Einwohner (1960) zu nur noch 11,0 am Ende der 1980er-Jahre.

Der dramatische Rückgang des Geburtenüberschusses von 325,7 (je 1000 Lebendgeborene) verwandelte sich in einen Überschuß von 16,2 der Sterbenden. Das häufig genannte und befürchtete »Aussterben« des deutschen Volkes ist direkte Folge des verringerten Kartoffelgenusses[Anm.30].

Zugleich verzehnfachte sich die Ausländeranzahl in Deutschland von gut 500.000 auf über 5 Millionen; ein Großteil kam aus Ländern, in denen die Kartoffel als Nahrung der Armen weit verbreitet ist. Ähnliche Zahlen sind für Irland Anfang des 19.Jahrhunderts und später für die DDR und die Bundesrepublik festzustellen. Es geht also nicht darum, einen Prozentsatz von unter oder über 20 für die deutsche Rentenversicherung festzulegen, sondern um eine bessere Verkaufsstrategie der Knolle und – nota bene, Sozialpolitiker aller Parteien – schon wären alle Finanzierungs-Probleme gelöst! Demnach ist nicht das Kindergeld zu erhöhen, um die Renten für die Alten zu sichern, sondern der Verzehr der Kartoffel ist zu fördern!

Markgraf Friedrich von Bayreuth, ein Schwager Friedrichs II., erließ am 2.Mai 1746 eine Anordnung wegen des Kartoffelzehnts; in der Anordnung wird festgelegt, daß

> »... Uns der Zehende an Erdäpfel in dem Maaße, wie Wir solche an Getreydt zu erholen haben, unweigerlich abgereicht werde und daß diejenigen, die sich hierunter widerspenstig zeigen, mit hinlänglichen Zwangsmitteln zu ihrer Schuldigkeit angehalten und zur Ausmachung von Erdäpfeln auf zehendbaren Feldern ganz und gar nicht zugelassen werden sollten.«

Und weiter heißt es in dieser Anordnung, daß

> »... in unserem Lande die Cultur der Felder ... anderst als vorhin angerichtet, und eine sonst in Teutschland gar nicht oder doch wenig bekannt gewesene, die Erdäpfel genannt, zu hauen angefangen, auch seither in großen Mengen ausgemachet«.

Im östlichen Oberfranken, im Sechsämtergebiet (seit 1504 Bezeichnung des Gebiets der sechs Gemeinden Wunsiedel, Selb, Weißenstadt, Kirchenlamitz, Hohenberg und Thierstein), wurde die Kartoffel ebenfalls zu dieser Zeit – in der Mitte des 17.Jahrhunderts – eingeführt. Von dort soll sie in die benachbarte Oberpfalz gekommen sein. Die Oberpfälzer Ackersleute haben um 1680 die Kartoffel angebaut. 1682 wird vom feldmäßigen Anbau in Nürnberg berichtet.

Etwa 1690 muß der Kartoffelanbau in der Oberpfalz begonnen haben; 1730 wird über einen Streit zwischen den Einwohnern des Kirchsprengels Falkenberg und dem örtlichen Kloster berichtet, da die Ackersleute sich seit 40 Jahren weigern würden, den Zehnt für die Kartoffel abzuliefern[Anm.31]; in Amberg wurde gegen die Bauern deshalb Klage erhoben:

> »Die Parochianen hatten nämlich beiläufig vierzig Jahre zuvor eine neue Frucht – die Erdäpfel – zu bauen angefangen, welche bis dahin unbekannt gewesen war. Als das Kloster keine Absicht zeigte, von dieser Frucht einen Zehnt zu erheben, bebauten die Parochianen von Jahr zu Jahr mehr mit derselben ihre Felder, so daß die anderen Früchte, von denen sie den Zehnt zu geben hatten, natürlich weniger wurden, und das Kloster offenbar in Nachtheil kam.«


Der
aus dem Parnasso ehmals entlauffenen
vortrefflichen
Köchin/
Welche bey denen Göttinnen Ceres,
Diana und Pomona viel Jahre gedienet/
Hinterlassene und bißhero/
Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflisse-
nen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Ge-
heim gehalten gewesene
Bemerck-Zettul;
Woraus zu erlernen/
Wie man über anderthalb Tausend / so wol gemeine/
als rare Speisen; in Suppen/Musen/Pasteten/Brühen/Essi-
gen/Salåten/Salsen/Sulzen/Vorrichten/Neben-Essen/
Eyern/gebraten-gebachen-gesotten-und gedämpfften Fischen/
Wildbrät/Geflügel/Fleisch/auch eingemachten Sachen/
Torten und Zuckerwerck bestehend;
Wohlgeschmack und Leckerhafft/nach eines jeden Beutel/zu zuberei-
ten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen
einkauffen/und bemeldte Speisen auftragen solle.
Mit unermüdetem Fleiß zusammen gesammlet/ und denen wohl-geübten
Künstlerinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrnen aber zur Lehr und Unter-
richt/ durch öffentlichen Druck mitgetheilet.
Nürnberg/
In Verlegung Wolfgang Moritz Endters/ 1691.
Mit Keyserl. und Churfürstl. Sächs. Privilegio.

Titelseite »Der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres gedienet ... Bemerck-Zettul« von Susanne Maria Endtner. Gedruckt 1691 von Wolfgang Moritz Endters in Nürnberg

Die Kurfürstliche Regierung in Amberg gab den Bauern recht. Das bischöfliche Consistorium in Regensburg entschied dann gegen die Bauern, womit der Zehnte letztendlich doch abgeliefert werden mußte.

Ähnliche Streitereien über den Zehnt für Kartoffeln werden aus Lochau und Pullenreuth (Anbau seit 1674 und Kartoffel-Zehnt seit 1702) berichtet. Der Pfarrer von Pullenberg bemerkte hierzu, daß »er die Erdäpfel täglich für seine Hausgenossen brauche«. Für den Pullenreuther Pfarrer erbringt der Zehnt in mittleren Jahren 500 Säcke Kartoffeln. Daher die runden und rosigen Bäckchen, die die Geistlichen auszeichneten[32]. Kartoffeln waren Nahrung für die Hausgenossen, für das Gesinde, aber nicht für die niedere und schon gar nicht für die hohe Geistlichkeit.

In Falkenberg wurde den Bauern angedroht, sie in Arrest zu nehmen, falls sie den Kartoffel-Zehnt nicht abliefern würden. Die Prozesse zogen sich teilweise über 50 Jahre hin, am Ende (1807: Napoleon und die Revolution waren in Deutschland – ein neuer Geist wehte befristet durch die Amtsstuben) obsiegten die Bauern, nachdem sie 1790 von der Münchner Hofrathdeputation noch verurteilt worden waren, aber den Zehnt dennoch nicht ablieferten.

1790 wurden die »Renitenten« unter Androhung von Geldstrafen, gar mit »25 Karbatschenstreichen ad posteriora«[Anm.33] zur Zehntabgabe auch auf Kartoffeln gezwungen.

Im selben Jahr soll der Pfarrer von Perchting, Stan. Aloys Kaiser, aus dem Fünf-Seen-Land südlich von München von der Kanzel festgestellt haben:

> »Wo ein Landstrich wie das obere Bayern edlere Früchte als es Erdäpfel seindt, hervorzubringen vermöget, warum will man dann Erdäpfel bauen? Muß denn die Oekonomie der heutigen Modelaune unterworfen sein?«

32 Man sehe sich den einen oder anderen früheren Abgeordneten aus dem Pfarrerstand im Landtag von Niedersachsen an.

Die Geistlichkeit hatte zwischenzeitlich erkannt, daß die Kartoffel eine schmackhafte Frucht ist, die auch dem Fleischgericht des Pfarrers beigelegt werden konnte. Jean Paul in »Hesperus«:

> »Es war von Sebastian ausgesonnen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer farcierte Krebse und Erdäpfelkäse – für Flamin Schinken – für den Helden das Gemüse vom guten Heinrich. – Jeder wollte jetzo das Leibgericht des andern, und jeder subhastierte seines. Sogar die Damen, die sonst wie die Fische essen und nicht essen, bissen an.«

Gerühmt wird der Stadtpfarrer von Amberg, Dr. Johann Heinrich Werner. Er wurde 1684 in Bamberg geboren und 1705 nach theologischem Studium und Abschluß mit Promotion zum Weihbischofskaplan in Bamberg berufen, 1708 erhält er deshalb die Zinsen der Engelmesse in Eggolsheim (bei Forchheim). 1711 wird er Stiftsdekan in Forchheim. Man nimmt an, daß er dort die Kartoffel kennenlernte. 1715 wird er Stadtpfarrer bei St. Martin in Amberg, was er bis zu seinem Tod 1752 bleibt. 1719 ist Werner »churfürstlich bayerischer Regierungsrat«, später auch »bischöflich Regensburger geistlicher Rat und Naturaldechant«. 1737 gründet Werner mit dem Katholischen Waisenhaus in Amberg die erste Einrichtung dieser Art in der Oberpfalz; auf dessen Speisezettel fehlt jedoch die Kartoffel (ein »Brotkantenhaus?«), da die finanzielle Ausstattung des Stifts, so der Historiker und Kleinwinzer Theodor Häußler, »wahrscheinlich zu gut war«. In einem Stiftungsbrief vermachte Werner diesem Waisenhaus sein ganzes Vermögen.


J. E. Fürst's
Lehr- und Exempel-Buch,
worin sonnenklar gezeigt wird,
wie der
Ertrag des geringsten Gutes in kurzer Zeit
außerordentlich erhöht werden kann,
wenn
die Haus-, Feld- und Garten-Wirthschaft, die edle Obst- und wilde Baum-, Vieh- und Bienen-Zucht, der Futter-Kräuter-, Flachs-, Oelpflanzen-, Hopfen- und Tabak-Bau, die Wiesen-Verbesserungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ꝛc. nach den besten praktischen neuern Verbesserungs-Erfahrungen betrieben werden.
Mit mehr andern, sehr nützlichen und einträglichen Neben-Hilfs-Mitteln.
Zweiter Theil.
Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage.
Mit Titelkupfer und Vignetchen.
Paßau.
Bei Friedrich Pustet.

Titelseite »J. E. Fürst´s Lehr und Exempel-Buch, worin sonnenklar gezeigt wird, wie der Ertrag des geringsten Gutes in kurzer Zeit außerordentlich erhöht werden kann, wenn die Haus-, Feld- und Garten-Wirthschaft, die edle Obst- und wilde Baum-, Vieh- und Bienen-Zucht, der Futter-Kräuter-, Flachs-, Oelpflanzen-Hopfen- und Tabak-Bau, die Wiesen-Verbesserungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ..., nach den besten praktischen neuern Verbesserungs-Erfahrungen betrieben werden« von Johann Evangelist Fürst. Gedruckt 1834 in Passau bei Friedrich Pustet

Dem Werner wurde 1990 in Amberg wegen seiner Verdienste um die Kartoffel ein Brunnen-Denkmal errichtet; er war ein wahrer *Fidei Tuberosum Defensor* – ein Verteidiger im Glauben an die Kartoffel. Festzuhalten ist: Kartoffeln war nur Nahrung für die Unteren.

Mister Wilcox in »Howards End« von Edwar Morgan Forster:

> »Die Armen sind arm, sie tun einem leid; aber so ist es nun einmal. Man soll nicht sentimental gegenüber den Armen sein.«

Von Amberg gelangte die Kartoffel in den Landkreis Neumarkt, in dem ein Vetter des Johann Heinrich Werner, der Stadtkaplan Jo hann Georg Zinckel aus Deining, wirkte und der 1724 »allwo selbst mit seinem Beyspiel voranging«, Kartoffeln anzupflanzen.

Die kurfürstliche Regierung von Amberg unter dem Regierungskanzler Freiherr Maximilian von Pistorini versucht 1725 mit Saatgut aus den Niederlanden, den Kartoffelanbau zu fördern, obwohl vielerorts Bedenken bestanden, der Kartoffelanbau nehme dem Getreide zu

viel landwirtschaftliche Fläche weg. Auch leide die Fleischqualität der Schweine durch eine einseitige Kartoffelmast. Dabei konnten die Bauern zu diesem Zeitpunkt schon lange nicht mehr ihre Schweine mit Eicheln aus den Wäldern füttern.

In der Oberpfalz werden an weiteren Orten im frühen 18.Jahrhundert Kartoffeln angebaut. So wird 1729 in der Nähe von Altenstadt ein Vertrag zwischen Wolf Pößl und seiner Mutter über die Hofübergabe abgeschlossen, der die Versorgung der Mutter mit Kartoffeln sicherstellte. Auch bei der abermaligen Weitergabe des Hofs an Georg Pößl werden der Anbau und die Abgabe von Kartoffeln schriftlich garantiert. Solche Bedingungen waren in anderen Gebieten »Deutschlands« ebenfalls üblich: 1791 zum Beispiel wird in einem Ehe-, Kauf- und Alimentationskontrakt auf dem Propsteiamt von Johannesberg bei Fulda festgelegt, daß »ein Kartoffelbeeth zu 1 Metzen Auzsaat« zur Verfügung stehen müsse.

In Beidl wird der Kartoffelanbau 1738 ebenfalls bei einer Hofübergabe und durch Zehntstreitereien nachgewiesen. In Waldsassen wird 1787–1790 ein Gerichtsverfahren zwischen dem dortigen Kloster und Bauern in Wiesau und Mitterteich durchgeführt. Kirchensteuer-Gezänk – wegen der Kartoffel – gab es 1797 in Neustadt an der Waldnaab, in den 1790er-Jahren in Waldershof und 1804 in Darshofen. Wegen Kartoffeldiebstahl standen 1752 der Gürtler Ziebenbaum in Vohenstrauß[Anm.34] und 1762 Franz Ludwig in Neunburg vorm Wald vor Gericht. In Mittendorf baut 1752 Catharina Prembin Kartoffeln an, und 1759 wird in Schwandorf die Knolle feldmäßig angebaut.



Öffenliches Auspeitschen war in der fernsehlosen Zeit eines der wenigen Vergnügen der Bevölkerung. Nur in den wenigsten Fällen überlebten die Delinquenten diese Strafe.

Nach Würzburg und Umgebung soll Ende der 1740er-Jahre die Kartoffel von dem Professor der bürgerlichen Rechte Philipp Adam Ulrich gebracht worden sein.

1818 wurde ihm – wegen der Kartoffelförderung, aber auch wegen der von ihm eingeführten Maulbeerbaumzucht und der damit zusammenhängenden Seidenraupenzucht sowie der Entwicklung verschiedener landwirtschaftlicher Maschinen – ein Denkmal in der Nähe von Würzburg gesetzt.

Noch 1817[Anm.35], also etliche Jahrzehnte nach der feldmäßigen Ausbreitung der Knolle auf bayerischem Acker, schreibt der »Steuerbeamte« Johann Evangelist Fürst in einem in Passau herausgegebenen »Lehr- und Exempel-Buch«:

> »Wenn nämlich die Kartoffelknollen (Äpfelchen) noch etwas hart und grün sind, so werden sie abgepflückt und zum Einsalzen gesammelt.«

Kartoffeln abpflücken, wenn sie noch hart und grün sind, in eine Salzlake zu legen und dann:

> »So lange der Essig etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, die Fruchtknollen in ein gläsernes Gefäß getan, welches mit Papier wohl überdeckt und zugedeckt wird, um sie zum Gebrauch aufzubewahren, wo dann diese Kartoffelknollen das Ansehen von Oliven haben und wie Gurken gebraucht werden können.«

Ein solcher Vorschlag wurde bereits 1779 in der Berliner »Vossischen Zeitung« veröffentlicht[36]. Der Mann hatte wahrscheinlich nie eine Kartoffel gesehen, und er hätte

36 Während der Hungersnot am Ende des 18.Jahrhunderts stellt die Berliner »Vossische Zeitung« in ihrer Nr. 113 im Jahr 1797 »neue« Nahrungsmittel vor: »In Schweden hat man Versuche mit Einsalzen der Fruchtknoten der Kartoffeln angestellt. Sie sollen gesünder und schmackhafter als Gurken sein.«

seinen Rezeptvorschlag vorher im Selbstversuch prüfen sollen. Andererseits stellt Fürst die Bedeutung der Knolle für die Menschheit dar:

> »Wie billig beginnen wir mit den Kartoffeln, diesem Brode der Armen und wahren Universalgemüse aller Völker. Man müßte für die Menschheit fürchten, wenn ihr die Kartoffel genommen werden würde.«

Um sich die Bedeutung der Kartoffel als Volksnahrung zu vergegenwärtigen, sei an dieser Stelle die Beschreibung des typischen Speisezettels in Nordbayern (Steigerwald) zitiert (nach Hermann Heidrich):

> »Kartoffeln und Sauerkraut sind fast tägliche Erscheinungen. Das Hauptnahrungsmittel bilden die Kartoffeln. Der Morgenimbiß bringt sie fast regelmäßig in Schale, dazu Topfen zur Anfeuchtung. Mittags erscheint gewöhnlich Kartoffel- oder Wassersuppe mit Schwarzbrod auf dem Tisch, dazu ein sogenannter Drentsch, ein Gebäcke aus grobem Mehl, geriebenen, rohen Kartoffeln und Milch. Andernorts wurde der Drentsch oder Dransch auch Baunzen, ein Art Nudeln aus Kartoffeln, genannt.«

Die Hungersnot 1816[Anm.37] führt zu einem verstärkten Anbau der Kartoffel in Südbayern. Aus Karlsbad im Sudetenland berichtet die »Augsburger Allgemeine Zeitung« am 30.August 1817:

> »Die Noth der Gebirgsbewohner in der hiesigen Umgebung war in den letzten Monaten vor der Erndte dieses Jahres zu einer schrecklichen Höhe gestiegen. Kräuter und Gras waren, Monate lang, die einzige Nahrung eines großen Theils dieser Unglücklichen. Abgezehrt und hohläugig fleheten sie, wandelnden Leichen ähnlich, die Barmherzigkeit der Durchreisenden an und verschlangen das ihnen gebotene Stück Brot mit der gierigsten Hast.«

Und in einem Anschreibbuch in Mittelfranken steht:

> »Weil aber daß Getreyd 1817te Jahr so wenig gewachsen ist und die Erdbirn wohl gerathen sind so sind die Erdbirn häufig in das Mehl gemenget worden und wurde Gutes Brod davon gebacken.«

Der Benediktinerpater und Kirchenhistoriker aus Amberg Carl Anton Johann Nepomuk Hortig schildert 1835 im »Erdäpfeljubiläum«, im Jahre 1828, die Bedeutung der Kartoffel in der Oberpfalz:

> »In jeder bedeutender Ortschaft und Gemeinde bildet sich ein Erdäpfelverein und zwar schleunigst, sintemal die Feier über den Weinmonat (in welchem die Wein- und Erdäpfellese schön zusammenfällt) nicht füglich hinausgeschoben werden kann. Ein solcher Verein hat sodann Verstand, und läßt sich nicht alles von mir vorschreiben. Ich wette darauf, daß am Vorabend das Fest gehörig eingeläutet, der Erdäpfeltriumph durch einen bürgermilitärischen Zapfenstreich angekündigt werde, und daß ein Teil des Vereins anticipando sich beneble.
>
> Am Fest selbst, welches mit Tagesanbruch angeblasen, angepfiffen, angetrommelt, angefiedelt, angeleiert, angesungen, angeläutet, angeschrieben, angeschossen wird, erhebt sich zur bestimmten Stunde Alt und Jung; was bisher angestellt, plaziert oder seßhaft gewesen, wird mobil und macht sich auf die Beine. Jedes mit seinem schönsten Erdapfel nebst darein gepflanzten Rosmarinstengel in der Hand. Die hübschesten Mädchen, in Erdäpfelfestons gewickelt, streuen während der Prozession Blätter und Zweige dieser köstlichen Frucht. ... Mittags ist glänzendes Dinner und jede Speise aus oder wenigstens mit Erdäpfeln bereitet.«

Da ist es kein Wunder, wenn seit der Mitte des 19.Jahrhunderts die Oberpfalz als »Erdäpfelpfalz« bezeichnet wird. Und ein Heimatdichter:

»D'Oberpfalz, erdäpflreich,
dös is mei Heimatland,
aus Spott nennt man's Kartoffelpfalz,
der Nam' is weit bekannt.
Als wenn's Kartoffeln da blos gäb',
dös is a komisch' Gered;
wost hi'schaust auf der ganzen Welt,
d' Erdäpflstaudn steht.«

In den »Materialien zur Großenhayner Stadtchronik« (nördliches Sachsen) aus dem Jahre 1712 steht:

»In diesem Jahr wurden die ersten Erd-Birnen, eigentlich eine amerikanische Frucht, hierher an den Ober-Gleits- und Accis-Commissarius[38] Lucius von guten Freunden aus dem Gebirge geschickt und waren damals so eine Rarität, daß sich gute Freunde darauf zu Gäste baten und für eine Leckerspeise gehalten wurde.«

Am 12.Februar 1757 wird vom sächsischen Fürstenhaus (Von Gottes Gnaden Ernst August II. Konstantin von Sachsen-Weimar-Eisenach, Jülich ...) abermals ein Kartoffelerlaß herausgegeben, in dem die Kartoffel als nützliche Frucht bezeichnet wird:

»Nachdem der Durchlauchtigste Fürst und Herr Ernst August Constantin Herzog zu Sachsen, Unser gnädigster regierender Fürst und Herr das Säen und Erbauen der Tartuffeln als einer zum Lebens-Unterhalt und vielerlei anderen Gebrauch höchst nöthigen und nützlichen Frucht, in hiesigen Landen gewöhnlich zu machen wünschen, um an solchen, besonders bey damahliger und auch künftig noch öfters zu befürchtender Theuerung derer Früchte ein annehmliches Surrogatum zu haben, und höchstdieselben dann, um die Einwohner deste mehr zu Cultivierung dieser so gemeinnützigen Frucht aufzumuntern, vor das beste Mittel angesehen, auf die Erbauung derselben gewisse Praemien zu setzen, auch zu dem Ende, ohne erachtet in der General-Revisions-Instruction Cap: XV § 40. die Tartuffeln nicht mit unter die erlaubten Arten von Sömmerungen gerechnet werden, ihn jedoch in Gnaden gestattet, und nachgelassen seyn soll; als werden nachgezeichnete fürstl. Beamte, adl. Gerichte und Staatsräthe hierdurch angewiesen, allen und jedem Unterthanen und Untersassen hiesigen Fürstenthums und dazugehörigen Landen bekannt zu machen, daß dieselben nicht nur die Sömmerung mit denen Tartuffeln hierdurch in Gnaden gestattet und nachgelassen seyn soll, jedoch daß kein Unterthan über 1½ Acker auf die Hufe sömmern, und daß solche Sömmerungen nicht zerstreut, sondern nach dem Inhalt der Revisions-Ordnung Cap. XV. § 40 so viel möglich nacheinander hin möge bestellet werden, widrigenfalls keine herrschaftliche oder adl. Schäferin solche wider die Regel einzeln gesömmerte Stücke zu hegen

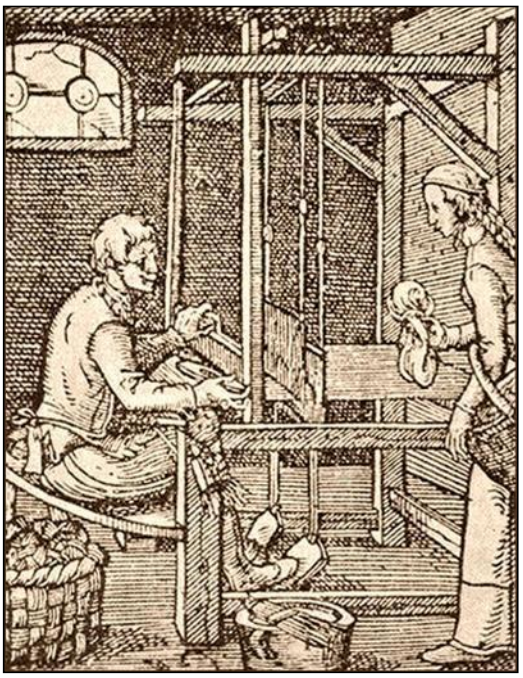
38 Der »Accis-Commissarius« war ein von einer Zentralverwaltung Beauftragter (lat. *commissarius),* der die örtliche Verwaltung überwacht. Diesen Titel trugen z.B. die seit 1680 in der Kurmark eingesetzten Beamten, die sämtliche städtische Angelegenheiten und Behörden beaufsichtigten sowie Steuern, Handel und Gewerbe der Städte kontrollierten. Vielfach besaßen diese Beamten auch noch als Commissarius loc, früher als Kriegskommissar neben den erwähnten Vollmachten auch noch immer ihre früheren Militärbefugnisse. Ab 1766 musste er die Steuerkontrolle abgeben, und im Rahmen der Steinschen Städteordnung verlor er 1808 die Aufsicht über die städtische Administration, die nun der Landrat vornahm.
Eine Akzise-Steuer war eine Verbrauchssteuer, womit dann auch der nichtsteuerpflichtige Adel zu einem Beitrag für den Staat herangezogen werden konnte.

schuldig seyn soll, sondern, auch daß, wer in dem gegenwärtigen Jahre die meisten Tartuffeln, besonders der weißen Arth, erbauen, und solches durch Attestata von seines Orts Obrigkeit dociren wird, eine Belohnung von vierzig Thalern, der nächst diesem folgende, dreißig, der dritte zwanzig, und der 4te zehn Thaler pro praemio erhalten soll.«

Am 21.Februar 1757 (erst am 12.März erfolgte die Ausfertigung durch die Hofkammer) folgt dann ein fast gleichlautendes Zirkular seiner Regierung. Doch: Die geltende Feldwirtschaftsverfassung von 1726 stand dem Kartoffelanbau entgegen. Die auch in Sachsen-Weimar geltende Dreifelderwirtschaft gestattete den Kartoffelanbau bestenfalls auf der Brache, war aber nach Capitel XV. Absatz 40 zugunsten der Rittergutsbesitzer stark beschränkt. Und – 1726 dachte noch niemand an die Kartoffel – für die Besömmerung der Brache waren nur Kraut und Rüben, Möhren, Lein und Erbsen und Wickfutter zulässig. Deshalb mußte erst die Verordnung von 1726 geändert werden, indem jetzt auch die Kartoffel zur Bepflanzung auf der Brache zulässig war. Da sieht man, daß schon frühere Regierungen ihre guten Absichten nicht durchführen konnten, da sie wesentliche Punkte und Schlupflöcher übersahen. Die Fürstliche Kammer selbst war nicht an einer wesentlichen Ausweitung der Anbauflächen für Kartoffeln auf der Brache interessiert. Am 26.März 1757 konnte die General-Revisions-Instruction in den »Wöchentlichen Weimarischen Anzeigen« schließlich abgedruckt werden.



Lepra-Kranke im Mittelalter



Jost Amman: Die Weber

Ein Jahr zuvor bezeichnete der »Dresdner Anzeiger« die Erdäpfel noch »als Frucht des Gebirges«. Im Erzgebirge seien gerade während (und wegen) des Kriegs und in den darauffolgenden Notjahren die Anbaugebiete noch gesteigert worden; aber bis zu den Hungerjahren nach 1770 drang der großflächige Anbau nicht in das sächsische Hügelland und die Tiefebene vor.

1766 wird aus Oberfranken berichtet, daß »der Kartoffelanbau ... eine größere Ausdehnung hat, als der Menschenfreund wünschen kann, denn er beweist theils die einförmige und weil ohne nahrhaften Zusatz unkräftige Ernährungsart der Einwohner, theils das Bedürfnis nach dem daraus herzustellenden Branntwein. Es ist wohl die größere Hälfte der Fluren zum Anbau der Kartoffel verwendet, was zu dem wenig freundlichen Aussehen der Gegenden beiträgt, in dem nur kurze Zeit die grüne und nun noch die dunkle Farbe auftreten kann«.

In den deutschen Hungerjahren 1771/1772 traten die meisten Sterbefälle im Erzgebirge und im Vogtland auf, wobei sich diese häuften in den Orten mit einer vorwiegend aus Bergarbeitern, Köhlern, Hammerschmieden und Heimarbeitern bestehenden Bevölkerung, während in den bäuerlichen Orten die Sterberate jene der normalen Jahre nicht übertraf.

Über den im Fränkischen residierenden Markgrafen Karl Wilhelm Friedrich von Brandenburg-Ansbach sagte der Soldatenkönig (Friedrich Wilhelm I. von Preußen) schon anno 1732: »Der Ansbacher hat Ratzen im Kopp«, was ihn aber nicht hinderte, seine Tochter Friederike Luise mit diesem Markgrafen zu verheiraten. Ihr Sohn, Markgraf Christian Friedrich Karl Alexander von Ansbach-Bayreuth, der die immensen Schulden seines Kleinstaates in den 1770er-Jahren auch mit dem Verkauf von Landeskindern als Soldaten[Anm.39] begleichen wollte, erläßt aufgrund der Hungersnot am 14.September 1770 für Ansbach eine Anordnung, daß man sich wegen der »Getraid-Teuerung« der »in der Residenz als übrigen Städten und Orten des Fürstentums entbehrlichen großen und schädlichen Hunde entledigt«, andernfalls würden sie totgeschlagen.

Pfarrer Theodor Künneth aus Creußen schreibt in seiner Biographie, die 1786 in Bayreuth gedruckt wurde, daß man in Oberfranken

> »zuerst die kleinen Potacken anbaute, die man später mit Sieben von der Erde absondern mußte«.

Später

> »seien die roten, bald darauf die schwarzen und fünf Jahre später die runden gelblichen Cartoffeln«

aufgekommen. Das weist darauf hin, daß die »kleine Potacke« noch direkt aus Bolivien *(Papa negra)* kommt; die »Vielfarbigkeit« der Knollen – ein Kennzeichen jener Zeit – verwundert im Vergleich mit den heutigen Supermarkt-Sparkartoffeln.



Aus den »Fliegenden Blättern«, 1848

Anbau und Verbreitung der Kartoffel in Europa gingen sehr zögerlich vonstatten: Keine der vorher angebauten Nutzpflanzen wurde aus Knollen gezogen. Der Landmann mußte umlernen, mußte lernen, diese neue Frucht anzubauen. Es gilt: Die Knolle war erklärungsbedürftig. Der herkömmliche Flurzwang der Dreifelderwirtschaft behinderte ebenfalls erheblich die geringe Verbreitung der Kartoffel.

Es ist heute verständlich, daß Anbau und Verzehr behindert wurden, da man doch die Kartoffel als Verursacherin von Lepra[Anm.40], nicht nur in Burgund, hielt. Die Einschätzung der Kartoffel als Verursacherin von Krankheiten stand im Widerspruch zu den heilenden Kräften der Knolle, wie an anderen Orten verbreitet wurde. Die Ärzte des 17. und 18.Jahrhunderts, die die neue Frucht anpflanzten, untersuchten und beurteilten – nach den alten Regeln ihrer »Zunft« und auch nach den althergebrachten Maßstäben (zum Beispiel hinsichtlich der Nahrhaftigkeit wegen der Pflanzenhöhe oder des Fruchtwechsels) –, brachten

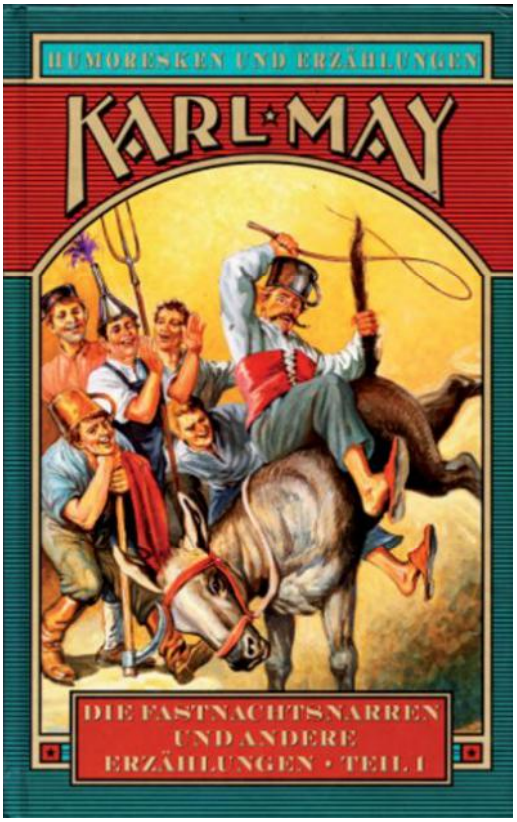
vielfach ihre Vorurteile in Umlauf. Eine Verifizierung oder Falsifizierung, wie sie heute in der wissenschaftlichen Forschung üblich sein sollte, war unbekannt.

Der Hinweis von Clusius, in Burgund sei die Kartoffel (»Artiscokos Indicos« genannt – so Clusius) wegen des Verdachts auf Lepraverursachung verboten, wurde – ohne jegliche Prüfung – europaweit zitiert und half, die Abneigung der Bevölkerung gegen den Knollen-Anbau, oder besser und richtiger, gegen jede Neuerung, zu verstärken.

Die Erkenntnis, daß die Kartoffel ein Nachtschattengewächs sei, das bekanntermaßen giftig und mit der Tollkirsche verwandt ist, verstärkte die Bedenken gegen den Knollenanbau. Die Kartoffel hatte anfänglich als Nahrungsmittel keine Förderer, keine Fürsprecher, keine besondere Überzeugungskraft – da ist es nicht verwunderlich, wenn über sie geurteilt wurde, daß »nur die Elenden diese Wurzel essen würden«.

Der Verlagshandel[Anm.41], der sich seit der Mitte des 15.Jahrhunderts auch in Deutschland immer stärker ausbreitete, zerschlägt die bisherige zünftige Arbeit und macht selbst den Zunftmeister[Anm.42], der auf Bestellung arbeitet, zu einem Abhängigen eines Kaufmanns, welcher die Rohware liefert und den Absatz organisiert; erste Teile des mittelalterlichen Zunftsozialismus verschwinden (gegen den Widerstand der FDP werden erst 2003 von den Sozialdemokraten weitere überholte und wirtschaftsfeindliche »Traditionen« in der Bundesrepublik abgeschafft). Das Verlagswesen, die »Hausmanufaktur«, erfaßt insbesondere die Herstellung von Textilien. Tucharbeit im Verlagshandel wird Arbeit der Frauen und für die Frauen. Kartoffeln werden die Nahrung, die zwischen einzelnen Aufträgen gepflanzt, gepflegt und geerntet werden. Ein deutscher Auswanderer, Hermann Enters, schreibt im Zusammenhang mit der Verlagsarbeit seiner Eltern:

> »Die Kinder waren in ihren Augen bloß auf der Welt, daß sie den Eltern Geld ins Haus brachten und minderwertig dabei gefuttert wurden.«



Titelseite »Die Fastnachtsnarren« von Karl May, erstmals veröffentlicht 1875 im »Deutschen Familienblatt«: Die hier abgebildete Ausgabe ist von »Weltbild« herausgegeben (2 Bände)

Der Verdienst eines Webers betrug jährlich etwa 60 Taler; wenn das Kind spulen konnte – also etwa ab dem 6. oder 7. Lebensjahr – so erhielt es bei angestrengter Arbeit einen Verdienst von etwa 6 Taler jährlich, die für das Überleben der gesamten Familie dringend benötigt wurden[43]; der Sizilianer A. Avolio schrieb gegen Ende des 19. Jahrhunderts:

> »Es gab keine Familie, die nicht ebenso viele Webstühle unterhielt, wie sie Töchter hatte, und die ganz kleinen spulten auf.«

1844 betrug der Weberlohn wöchentlich nur 20 Silbergroschen, ein Viertel des Wochen-

43 Man möge auch unter diesem Gesichtspunkt Kinderarbeit in einigen Ländern beurteilen (das soll keine Rechtfertigung sein).

lohnes von 1830, denn die Fabrikanten hatten als Antwort auf die maschinell gefertigten (und damit billigeren) englischen Textilprodukte nicht investiert, sondern die Löhne der von ihnen abhängigen Weber gedrückt. In Langenbielau mit seinen etwa 13.000 Einwohnern arbeiteten etwa 2.000 Weber, 1.000 Spinner und 1.000 Spuler für die einzige ortsansässige Firma von Friedrich Dierig; im Nachbarort Peterswaldau war es die Firma G.F. Zwanziger & Söhne (Eigentümer waren die Brüder Ernst Friedrich und August Zwanziger, die eine ähnlich beherrschende Bedeutung besaß. Der Textilfabrikant Friedrich Wagenknecht in Peterswaldau zahlte für eine Webe Kattun von 140 Ellen 32 Silbergroschen, aber der Zwanziger nur 15.



Plakat »Die Weber« von Emil Orlik, 1897

Ende Mai 1844 kam der Weber Karl Dobermann ins Comptoir des Fabrikanten Zwanziger und wollte wissen, wie er denn von diesem Hungerlohn Brot kaufen solle, wo es doch nicht einmal für Kartoffeln reiche. Nun, der Juniorchef Zwanziger entgegnete, daß die Weber auch dann noch für ihn arbeiten würden, wenn der Lohn nur für Quarkschnitten reiche. Ein Comptoir-Diener ohne richtige Klasse empfahl dem Dobermann:


Pieter Brueghel d.Ä.: »Bauernhochzeit«

> »Freßt doch Gras. Das ist heuer reichlich und gut gewachsen.«

So etwas spricht sich herum, so etwas gibt böses Blut, so etwas führt zur Zusammenrottung, da singt man aufrührerische Lieder, das Lied vom »Blutgericht« etwa; das wiederum »provoziert« die preußische Staatsmacht, Soldaten, Schüsse in die Menge, es gibt Tote[44].

Georg Weerth, ein Freund Friedrich Engels', schrieb 1844 in Anbetracht des Weber-Elends »Das Hungerlied«, das erst 1953 erstmals in der DDR publiziert wurde:

> »Verehrter Herr und König,
> Weißt du die schlimme Geschicht?
> Am Montag aßen wir wenig,
> Und am Dienstag aßen wir nicht.
> Und am Mittwoch mußten wir darben,
> Und am Donnerstag litten wir Not,
> Und ach, am Freitag starben
> Wir fast den Hungertod!

44 Das war die Zeit, wo man Hecker-Lieder sang und sich in die gute Stube neben Francis Drake den Friedrich Hecker hing, auch wenn dieser etwas exotisch mit den struppigen Haaren unter seinem Kalabreser aussah.



Bauern schlemmen durch ein Dorf mit Tieren und Kindern (aus der Schule Pieter Brueghel des Jüngeren)

Drum laß am Samstag backen
Das Brot fein säuberlich –
Sonst werden wir sonntags packen
Und fressen, o König, dich!«

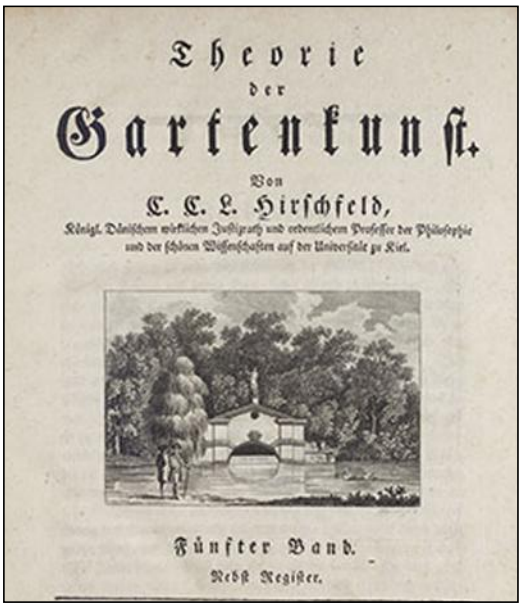
Und die Weber von Peterswaldau und Langenbielau in Schlesien singen während des Weberaufstands:

»Was kümmert's euch, ob arme Leut / Kartoffel kauen müssen,
Wenn ihr nur könnt zu jeder Zeit
Den besten Braten essen?«

Ludwig Graf von Rittberg vom Oberlandesgericht Breslau stellte anschließend und als einer der wenigen amtlichen Kritiker fest, daß der Weberaufstand auf die Härte und die Provokation der Firma Zwanziger zurückzuführen sei[Anm.45]; geändert hatte diese verspätete Einsicht aber nicht viel, da schon damals die »Globalisierung« (zwar nur innerhalb Europas) die Menschen auf die Straße warf.

Als Nahrungsmittel für den Eigenbedarf und für einen regional stark eingegrenzten Markt war die Kartoffel ideal in den Gebieten, in denen die Textilindustrie als Heimarbeit stark war, und dies war zumeist außerhalb der Städte. Kleiner Landbesitz aufgrund der Erbteilungen und Bevölkerungsüberschuß war Nährboden für den Knollenanbau.

In den Dörfern mit Verlagsarbeit war es üblich, den (landlosen) Leinwebern Land zum Kartoffelanbau zu überlassen. Um den Bedarf einer Familie mit 5 Personen an Kartoffeln zu decken, war es nötig, etwa 750 Schritte Feld (in Beetbreite) zu bepflanzen, die zu etwa einem Drittel durch die Streu und Exkremente[Anm.46] aus der Wohnung gedüngt wurden; für den Rest mußte an den Verpächter gezahlt werden.


Theorie
der
Gartenkunst.
Von
C. C. L. Hirschfeld,
Fünfter Band.
Nebst Register.

Titelseite »Theorie der Gartenkunst« von Christian Cay Lorenz Hirschfeld. Gedruckt 1782 von Moritz Georg Weidmanns Erben und Reich in Leipzig. Insgesamt sind 5 Bände in den Jahren 1782–1789 erschienen.

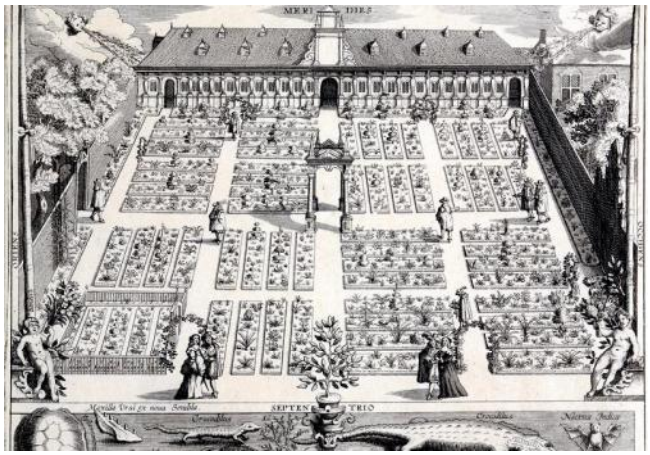
Das Kartoffelstecken, Hacken, Furcheln und Ausmachen wurden neben der Arbeit am Webstuhl von der Familie mit verrichtet. Das Saatgut mußte nur einmal angeschafft werden. Über Thüringen wird berichtet, daß die Ernährung der Arbeiter dürftig sei und »Genüsse des Gaumens sind ihnen fremd«:

»Morgens genießen sie zu ihrem Möhrenkaffee eitel Brod, zum zweiten Frühstück ein Fettbrod ... Mittags gibt es Suppe, Kartoffel-, Mehl-, Linsen-, Erbsen- oder Gemüsesuppe, aber Monate ... lang kein Fleisch. Zum Vesper wird ein eitel Brod gegessen, das durch ein Schnäpschen gemeidigt wird, und abends entweder Kartoffeln mit Mus oder Oel, oder wieder Möhrenkaffee mit Brod.«

Gerhart Hauptmanns »Weber« singen ein Lied davon, aber auch die blauen Hände der Wäscherinnen in Nîmes und die Manufakturarbeiterinnen in Lyoner Seidenfabriken zeugen

von der parallelen Entwicklung der textilen Heimindustrie und dem feldmäßigen Anbau der Kartoffel. Das erklärt auch die Wanderung des Kartoffelanbaus von Westen in den Osten: Je ausgebeuteter die Bevölkerung, desto stärker wuchs der Kartoffelanbau; so ist zu erklären, daß gerade in Osteuropa der Kartoffelanbau einen so großen Raum einnimmt, in dem vielfach vorindustrielle Produktionsbedingungen herrschen. Kartoffeln sind, nochmals, Nahrung der Armen.

Der unter- oder überschätzte Karl May schreibt in »Die Fastnachtsnarren«:



Horti pvblici Academiae Lvgdvno-Batava cvm areolis et pulvillis vera delineatio (Tatsächliche Zeichnung des öffentlichen Gartens der Akademie Lugduno-Batava

»Ich stamme doch eigentlich vom Gebirge herunter, das wißt Ihr Alle, und da giebt es so viel arme Leute, daß sie sich, wenn unglücklicher Weise 'mal die lieben Kartoffeln

> nicht gerathen, vor lauter Hunger einander aufessen möchten. Von großem Verdienste ist da oben nicht die Rede, und so gehen denn Viele herunter ins Niederland, um sich Arbeit zu suchen, oder sie legen einen kleinen Handel an und hausiren mit Löffeln, Bürsten, Band, Spitzen und dergleichen im Lande herum.«

Noch zum Ende des 18.Jahrhunderts bestand die Nahrung der Armen vorwiegend aus Zerealien und Hülsenfrüchten, aber bis Mitte des 19.Jahrhunderts löste die Kartoffel alle anderen Nahrungsmittel ab. Wer sagte noch in seiner Einleitung »Zur Kritik der Hegelschen Rechtsphilosophie«: Die Kartoffel ist Opium des Volkes (oder für das Volk)[Anm.47].

Ein Forstmeister aus Danzig, 1848:

> »Die Nahrung bestehe aus Sauerkohl, Rüben, Buchweizen, Erbsen, Kartoffeln und Kräutern, die man im Walde sammle, dazu noch Milch, Fleisch dagegen sei eine seltene Speise und komme zuweilen jahrelang nicht auf den Tisch.«

Schon Goethe stellt in einem Brief aus einem kleinen Bergstädtchen im Thüringer Wald an Johann Jacob und Marianne von Willemer vom 22.September 1831 fest:

> »Sie [seine Enkel] sahen die Kohlenbrenner an Ort und Stelle, Leute, die das ganze Jahr weder Brot noch Butter noch Bier zu sehen kriegen und nur von Erdäpfeln und Ziegenmilch leben.«

Ganze Kartoffeln waren im Vogtland das häufigste Gericht auf dem wöchentlichen Speisezettel, denn ihre Zubereitung nahm die wenigste Zeit in Anspruch:

> »Aan Tog Erdepfel un Salz, 'n annern Tog Salz un Erdepfel.«

Die Ernährung der ärmeren Bevölkerungsschichten bestand aus der sog. »Armentrilogie«: Kartoffeln, Brot und Zichorienbrühe. Während die Frauen sich dem Zichorienkaffee (»Weibergsöff« oder »Kafilötsch«) hingaben, verlangte es die Männer nach Stärkerem, nach Kartoffelschnaps (und klagten auf Plattdeutsch: »Keenen druppen tüffkensnaps«, wenn der Tonkrug leer war).

1773 druckt die »Vossische Zeitung« ein Rezept für die Herstellung von »Caffee«:

> »Man siedet Cartoffeln, bis sie sich schälen lassen, schneidet sie dann in Caffee-Bohnen-Format, legt sie auf einen Herd, läßt sie zur Hälfte eindörren. Dann röstet man sie wie Caffeebohnen und fügt etwas geraspeltes Hirschhorn hinzu.



Gottorfer Barockgarten

Dieser Cartoffelcaffee wird sich von dem ordinairen weder nach dem Geschmacke noch in der Farbe unterscheiden.
Will man vollends nur die Hälfte Cartoffeln und die andere Hälfte vom guten Caffee nehmen, so wird man ein treffliches Caffeegetränk haben.«

Der ansteigende Kartoffelverbrauch hatte Licht- und Schattenseiten: Es verschwand die jahrtausendelange Abhängigkeit vom Getreide und damit von den früheren – teilweise extremen Schwankungen – der geernteten Körnermenge; die Volksnahrung bekam ein zweites Standbein. Bei Mißernten konnte man – theoretisch – auf die Kartoffel ausweichen. Der Nahrungsspielraum wurde ausgeweitet. Die Kartoffel konnte sofort nach der Ernte zum Verzehr verwendet werden. Zu den Nachteilen der Kartoffeln gehörte, daß wegen des Kartoffelanbaus andere Nahrungspflanzen verdrängt wurden: Hirse (seit germanischen Zeiten in Deutschland bekannt), Buchweizen, Hafer, Rapunzel und Rüben.

Im Zürcher Oberland hieß der im gesamten deutschen Sprachraum verbreitete Spruch:

»Am Morge sur,
z'Imbig i der Montur
und z' Nacht geschwellt
und angeschtellt.«



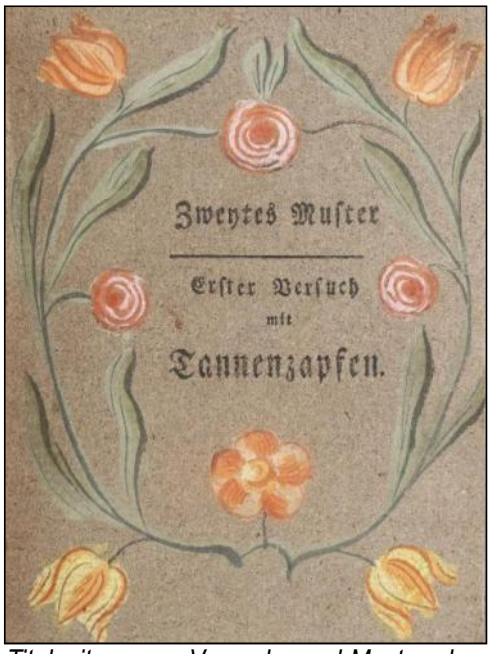
Elefanten-Apotheke Regensburg 1796

Jeremias Gotthelf, ein Pfarrer zu Lützelflüh im Schweizer Emmental, der mit 39 Jahren begann, zu schreiben, schildert in »Barthli der Korber«
»Der Vater wolle kein Fleisch kaufen und Brot so wenig als möglich; wenn es nicht zuweilen was von Eiern machen könnte, so hätten sie da Jahr ein, da Jahr aus nichts als Kaffee und Erdäpfel, und selb wär denn doch gar zu läntwylig.«

Die Kartoffel blieb wegen ihrer weißen und violetten Blüte an den fürstlichen Höfen eine Erscheinung zum Ergötzen, eine Gartenkunst und Moderichtung. Und wenn die Kartoffelblüten nicht gar so schön anzusehen gewesen wären, der garten- oder feldmäßige Anbau wäre sicherlich noch länger hinausgezögert worden. Die Gärtnergehilfen, davon ist auszugehen, werden jedoch die sättigenden Knollen nicht verschmäht haben.

Der Anbau der Kartoffel als Nahrungsmittel für die Armen und als Zierpflanze in fürstlichen Gärten inspirierte Architekten, Maler, Musiker und Bildhauer zu neuen Gestaltungs-formen[48].

48 Kunst entsteht nur dort (Brockhaus 1896),
»wo nach Befriedigung der Lebensbedürfnisse noch geistige und physische Kraft genug zu ernstem Spiele übrig bleibt«.





Titelseiten von »Versuche und Muster ohne alle Lumpen oder doch mit einem geringen Zusatze derselben Papier zu machen« von Jakob Christian Schäffer betr. Tannenzapfen und Dachschindeln für die Herstellung von Papier

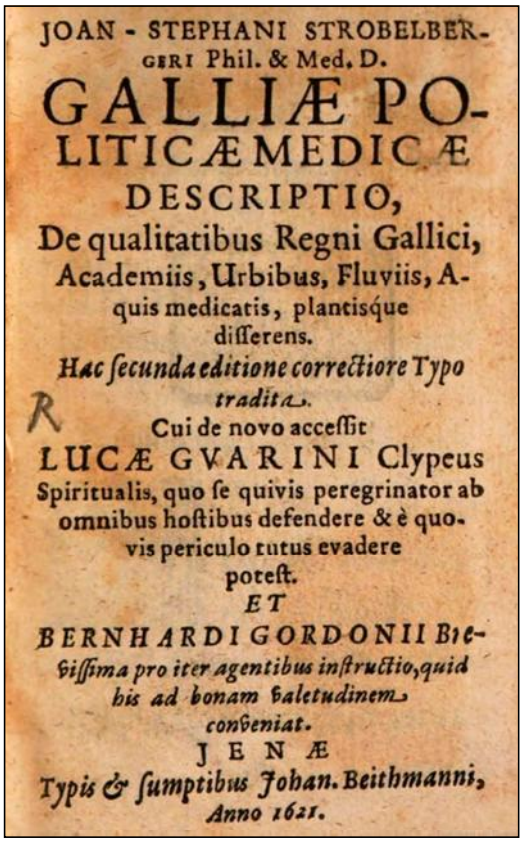
Das Wachsen aus der Erde mit den verdeckten rundlichen Knollen (die bekanntlich kallipygisch sind, also einem wohlgeformten Hintern ähnelt) und sichtbarer Blüte (und man kann aufgrund der überlieferten Abbildungen davon ausgehen, daß die damalige Kartoffelblüte nicht so mickrig war wie sie sich heute auf den Feldern darbietet) löste einen Baustil aus, der dynamische Wirkung durch seinen Reichtum an malerischem und plastischem Schmuck der Knolle nachempfand; die kühne und leidenschaftliche Bewegung des – später sogenannten – Barocks (etwa 1600 bis etwa 1750) der neuen Herrenhäuser fand ihren Höhepunkt im Schloß von Versailles, das Vorbild für andere Schlösser in Europa wurde[49]. Die Barock-Gärten waren die großspurigsten Symbole eines hierarchisch-feudalen Welt- und Naturverständnisses, Reißbrettgärten (in England »Boskett« genannt), in denen noch die Tulpen strammzustehen hatten (»während die Buchsbäume traurig darüber nachdenken, ob es ein Leben außerhalb des Frisiersalons gibt«, sagt Jürgen Dahl in der »ZEIT«)[50].

1773 schimpft der Philosoph und Gartentheoretiker (»Theorie der Gartenkunst«) Christian Cay Hirschfeld), die Kunst sei nirgends »ekelhafter als da, wo sie natürliche Gegenstände zu verkünsteln bestrebt, Bäume und Hecken verschneidet«. Die an vielen Orten entstehenden »Englischen Gärten« sind die Antwort auf die reglementierten französischen Gärten, die zur Unnatur verkommen waren: Franz von Anhalt-Dessau und seine Luise ließen sich das »Gartenreich von Dessau bis Wörlitz« anlegen und experimentierten außerhalb dieser Landschaft auch mit Kartoffeln.

Der gebärdenreiche Figurenstil der barocken Malerei fand seinen Höhepunkt bei den flämischen Malern, die schon lange auf einen traditionellen Kartoffelanbau zurückblicken

49 Die Vorreiterrolle Englands in Europa (und später Norddeutschlands gegenüber dem Süden) bei der Industrialisierung soll auch damit zusammenhängen, daß sich dort kein Barock-Katholizismus breitgemacht hat, der die knappen Ressourcen in Prachtbauten fehllenkte.

50 Der englische Dichter Alexander Pope (1688–1744) meinte 1731, daß diese Barockgärten ein klägliches Bild der Langeweile seien: »Grove nods at grove, each alley has a brother, and half the platform just reflects the other.« Hört sich an wie eine Charakterisierung heutiger Laubenkolonien. Hört sich an wie die »Gartenstädte«, das Non-plus-ultra städtischer Wohnkultur der 1920er-Jahre.


JOAN - STEPHANI STROBELBER-
GERI Phil. & Med. D.
GALLIÆ PO-
LITICÆ MEDICÆ
DESCRIPTIO,
De qualitatibus Regni Gallici,
Academiis, Urbibus, Fluviis, A-
quis medicatis, plantisque
differens.
Hac ſecunda editione correctiore Typo
tradita.
Cui de novo acceſſit
LUCÆ GVARINI Clypeus
Spiritualis, quo ſe quivis peregrinator ab
omnibus hoſtibus defendere & è quo-
vis periculo tutus evadere
poteſt.
ET
BERNHARDI GORDONII Bre-
viſſima pro iter agentibus inſtructio, quid
his ad bonam valetudinem
conveniat.
JENÆ
Typis & ſumptibus Johan. Beithmanni,
Anno 1621.

Titelseite »Galliæ Politicæ Medicæ Descriptio« von Johann Stephan Strobelberger. Verbessert von Lucæ Gvarini und Bernardi Gordonii. Gedruckt 1621 von Johann Beithmann in Jena.

konnten. Andererseits lassen der Dreißigjährige Krieg am Anfang des Barocks und die folgenden Wirren das Schriftblei in den Setzkästen der überall sich gründenden Druckereien rar werden, so daß man nicht allzu üppig mit Schriften für die Druckkunst umgehen kann.

Die geschlossene, rundliche Form der Kartoffel erinnert die Künstler an Muscheln; so entwickelte sich nach dem Barock wie von selbst ein Stil, der sich »Rocaille« nannte und in Deutschland durch die »Rokokokokotten« (von der Kokotte zur Krokette) bekannt wurde. Die Leib- und Lustfeindlichkeit des Mittelalters findet ein vorläufiges Ende.[Anm.51]

Der sich verstärkende Feldanbau der Kartoffel führte zum Ende des Barocks, die Hungersnot von 1770 bis 1772 beendete das Rokoko – die Zeit der Spielereien war vorbei: 1780 wird ein von Johann Joachim Winckelmann veranlaßtes preußisches Dekret erlassen, das den Klassizismus besiegelt und in Preußen einen neuen Baustil vorschreibt. Und jetzt erst begann die Koevolution von Kartoffel und Preuße. Mario Derra aus Gernsheim: »Und mehr als den Acker veränderte die Kartoffel den Bauch.«

Der Dreißigjährige Krieg, die klimatischen Verhältnisse und die daraus folgenden wiederholten Hungersnöte verminderten die Bevölkerung Mitteleuropas um rund ein Drittel. Eine Mißernte an Getreide oder eine schlechte Heuernte reichte aus, um eine Katastrophe auszulösen. Wegen fehlendem Futter verendeten Pferde und Rinder. Dadurch wiederum konnte der Boden mit dem »flüssigen Gold« nicht ausreichend gedüngt werden und die Ernte des Folgejahres war gleichfalls deutlich geringer. Eine einzige Mißernte zog immer mehrere schlechte Jahre, Hungerjahre, nach sich.



Die Setzkästen wurden geleert. Aus solchen Bleilettern wurden Kugeln für die Kanonen hergestellt.

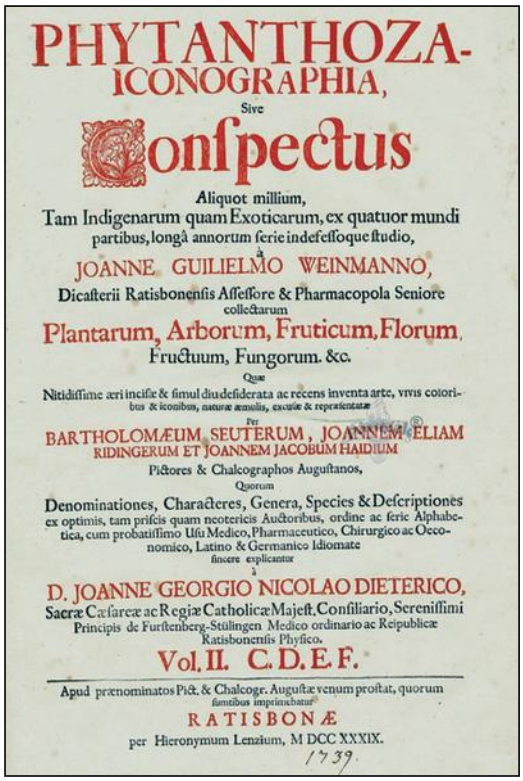
Erst zum Beginn des 18.Jahrhunderts stabilisiert sich die Bevölkerung wieder auf dem Niveau von Anfang des 17.Jahrhunderts. Für die Mitte des 18.Jahrhunderts ist zu beobachten, daß der Anstieg der Bevölkerung nicht mehr linear, sondern exponentiell erfolgt. Diese Entwicklung ist in ganz Europa festzustellen, mit unterschiedlichen Zuwachsraten und auch zeitlich verschoben. Die Bevölkerung wächst stärker als der Anstieg der bis dahin üblichen Nahrungsmittelproduktion, so daß bei gering ausfallenden Ernteerträgen sofort die Hungersnot umging, verstärkt durch Viehseuchen.

Da kam die Sehnsucht nach dem Land, in dem Milch und Honig flossen (2.Mose 3, 7[52]), wieder auf. Die Menschen verstanden diese Methapher. Milch bedeutete auch Schafe, Ziegen, Rinder und damit auch Landwirtschaft, Fleisch und ausreichend Nahrung. Und Honig gab dem Einerlei der Nahrung Geschmack und steht zugleich als Botschaft für ein versüßtes Leben ohne Sorgen und Existenzängste.

Der mecklenburgische Drost und Kammerrat Christoph Albrecht von Gundlach sieht in den Nahrungsmittelkrisen 1771, 1780 und 1790 einen direkten Zusammenhang zwischen Kartoffelanbau (= höhere Lebensmittelqualität) und Fertilität fest:

»A. Nimmt der Versorgungsspielraum ab, wird das Brotmehl zunehmend mit unkraut- und pilzbelastetem Getreide gestreckt. Folge ist eine leichte Geburtenabnahme und eine relative Zunahme der Mädchengeburten.

B. Die Armenspeise besteht demgegenüber aus Hafer, Gerste und Hülsenfrüchten. Sinkt die Population auf den Breistandard zurück, kann eine starke Geburtenabnahme beobachtet werden, während die Geschlechterproportion gleich bleibt.«


PHYTANTHOZA-
ICONOGRAPHIA,
Sive
Conſpectus
Aliquot millium,
Tam Indigenarum quam Exoticarum, ex quatuor mundi
partibus, longâ annorum ſerie indefeſſoque ſtudio,
à
JOANNE GUILIELMO WEINMANNO,
Dicaſterii Ratisbonenſis Aſſeſſore & Pharmacopola Seniore
collectarum
Plantarum, Arborum, Fruticum, Florum,
Fructuum, Fungorum. &c.
Quæ
Nitidiſſime æri inciſæ & ſimul diu deſiderata ac recens inventa arte, vivis coloribus & iconibus, naturæ æmulis, excuſæ & repræſentatæ
Per
BARTHOLOMÆUM SEUTERUM, JOANNEM ELIAM
RIDINGERUM ET JOANNEM JACOBUM HAIDIUM
Pictores & Chalcographos Auguſtanos,
Quorum
Denominationes, Characteres, Genera, Species & Deſcriptiones
ex optimis, tam priſcis quam neotericis Auctoribus, ordine ac ſerie Alphabetica, cum probatiſſimo Uſu Medico, Pharmaceutico, Chirurgico ac Oeconomico, Latino & Germanico Idiomate
ſincere explicantur
à
D. JOANNE GEORGIO NICOLAO DIETERICO,
Sacræ Cæſareæ ac Regiæ Catholicæ Majeſt. Conſiliario, Sereniſſimi
Principis de Furſtenberg-Stülingen Medico ordinario ac Reipublicæ
Ratisbonenſis Phyſico.
Vol. II. C. D. E. F.
Apud prænominatos Pict. & Chalcogr. Auguſtæ venum proſtat, quorum
ſumtibus imprimebatur
RATISBONÆ
per Hieronymum Lenzium, M DCC XXXIX.
1739

Titelseite »Phytanthoza-Iconographia Sive Conspectus« von Johann Wilhelm Weinmann. Gedruckt 1739 von Hieronymus Lentz in Regensburg.

Die Hungerjahre bis zum 18.Jahrhundert (erst 1840 wird der Kunstdünger[53] erfunden) sind fast ausschließlich auf klimatisch bedingte Mißernten zurückzuführen; jetzt verschärfen sich die Hungersnöte durch die ansteigende Bevölkerung. Die Verschlechterung der Nahrungssituation[Anm.54] wird deutlich an den auch in »guten« Erntejahren steigenden Preisen für Getreide für den durchschnittlichen Bürger; dies gilt nicht nur für das deutschsprachige Gebiet, sondern ist für ganz West-Europa festzustellen. Während der Hungersnöte in Deutschland nach 1568 verdoppeln sich zum Beispiel die Getreidepreise in Augsburg[55].

Die staatlich angeordneten Maßnahmen wie das Verbot für Ausfuhren von Getreide sind nicht ausreichend, zumal ein solches Exportverbot von allen Herrschenden erlassen wird. Auch das Anlegen größerer Vorräte wird untersagt. Gehandelt werden darf nur noch auf ausdrücklich zugelassenen Märkten, es kommt zu verstärkten Preiskontrollen bei Müllern und Bäckern, auch bestimmte Festlichkeiten werden eingeschränkt und zeitweise verboten.

---

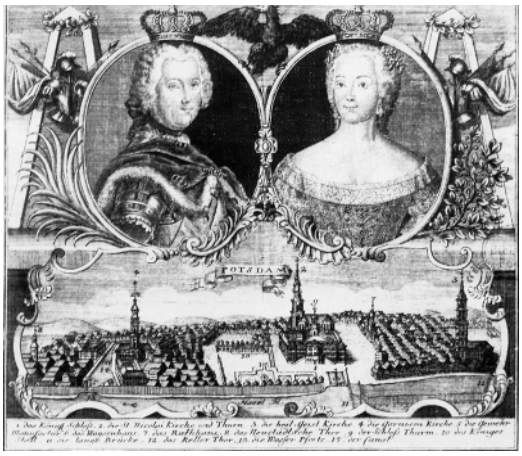
52 Und der HERR sprach: Ich habe das Elend meines Volks in Ägypten gesehen, und ihr Geschrei über ihre Bedränger habe ich gehört; ich habe ihre Leiden erkannt.«

53 Nach den bisher bekannten Lagerstätten wird Phosphat in etwa 100 Jahren erschöpft sein, wenn der Verbrauch im bisherigen Umfang weitergeht; aber vorher ist schon das Öl zur Neige gegangen – was soll's also? Da werden in einigen Jahrzehnten DIE GRÜNEN über den berühmten Schatten springen müssen und gentechnisch veränderte Pflanzen auch in Europa anbauen lassen.

55 In den Jahren ohne Sommer war die Ernte gering oder fiel ganz aus. Wenn deshalb die Getreidepreise stiegen, mußten die Frauen brennen: Die Anklage lautete »Wettermagie«. Bei kalten Sommern brannten mehr Frauen. Über Jahrhunderte hat das Volk immer Frauen verurteilt – bei jedem Wind und Wetter. So einfach war das.

Der Aufwand für private Feiern (nicht beim Adel[Anm.56]) wird beschränkt. Der Hunger der armen Städter konnte dabei jedoch nur gemildert, nicht beseitigt werden.[Anm.57]

Das System der Wirtschaftspolitik im Absolutismus des 16.–18.Jahrhundert, das Exporte förderte und Importe behinderte, betraf nur die »industriell« hergestellten Güter und schloß Nahrungsmittel aus; auf diesem Sektor wurde der Import gefördert und der Export verboten oder zumindest behindert. Nicht nur aus Magdeburg ist ein Patent vom 18.Dezember 1799 bekannt, das die Ausfuhr von Hülsenfrüchten, Getreide und Kartoffeln verbietet.



Die Gewehrfabrik von Splitgerber in Potsdam als Zeichen der Industrialisierung Preußens.



Bankhaus Splitgerber und Daum in Potsdam

Die Schaffung der stehenden Heere erzwingt die Erhöhung und die Verstetigung von Steuereinnahmen. Dies wiederum konnte nur gelingen, wenn die Bevölkerung nicht nur am Leben und im Staatsgebiet blieb, sondern darüber hinaus »Überschüsse« erwirtschaftete, die »angemessen« besteuert werden konnten. Der Adel blieb von solchen Steuern verschont, weil er ja im Heer oder als Beamter diente.

Manufakturen entstanden nicht nur im für seine Rekrutenwerbung verrufenem Preußen-Brandenburg, vorrangig in Garnisonsorten, um die Soldaten auszustatten; ein gutes Beispiel ist Potsdam[58], das ein Zentrum der Manufaktur-Industrie in Preußen wurde: der Schutzjude David Hirsch[59] aus Berlin, der 1731 unter Friedrich Wilhelm I. das Monopol für eine Samtfabrik erhielt und eine Fabrik in Potsdam gründete, und die Tuchmanufaktur des Kommerzienrats Anders Tamm in der Garde-du-Corps-Straße, wodurch wohnungslos werdende Weberfamilien (sog. Spanische Weber) unterstützt werden mußten, lieferten Uniformstoff, eine Band-Fabrique die Zopfbänder der Grenadiere, die Strumpf-Fabrique Rochebleau entstand und ferner Leinwand-, Damast- und Posemantenproduzenten, Teppichmacher, Fayencehersteller, eine Tabakmanufaktur, 1712 die Gewehrmanufaktur von David Splitgerber[59] und Gottfried Adolph Daum.

Die Anzahl der nicht im agrarischen Bereich tätigen (im Prinzip für sich selbst sorgenden) Menschen wächst an, obwohl weiterhin rund 70 bis 80 Prozent der Bevölkerung in der Land-

58 Potsdam, mit neuen Stadtmauern und allein in den 1720er-Jahren mehreren Hundert neuen Häusern aus Backstein mit einer »Grenadierschicht« an den Fenstern, mit den Trockenlegungen der Sümpfe (die 1715 noch eine Fleckfieberepidemie durch die schlechte Luft verursachten: »Malaria«), veränderte sein Gesicht; aus dem Fischerflecken an der Havel wurde eine Stadt, in der Handwerker (und sogar zwei Verlagshändler) ihr Auskommen fanden. Für die Grenadiere wurden Brauereien erweitert und gegründet. Die Einwohnerzahl stieg von rund 1.000 am Anfang des Jahrhunderts auf etwa 16.000 im Jahr 1740. Und um Potsdam herum pflanzten die Bauern Getreide, Rüben und später Kartoffeln.

59 David Hirsch zählte zu jener Zeit zu den größten Arbeitgebern in Berlin. Er verlegte Berliner Wollarbeiter und war Pächter von Häftlingen des Spandauer Arbeitshauses. Im Übrigen durften Juden in Brandenburg-Preußen keine zünftigen Berufe ausüben. Lediglich innergemeindlich wichtige Handwerke (Schächter usw.) durften sie zur Selbstversorgung ausüben. (Brigitte Meier: »Jüdische Seidenunternehmer und die soziale Ordnung zur Zeit Friedrichs II.«

wirtschaft arbeiten. Gleichzeitig nimmt innerhalb der Landwirtschaft die Gruppe der Landlosen (auch bedingt wegen der vielerorts üblichen Realteilung des Landbesitzes) überproportional zu. Das ist mit ein Grund für das Entstehen des Verlagswesens und der Heimindustrie.

Die von fast allen Fürsten betriebene Ansiedlungspolitik, die ja zugleich eine Abwanderung aus anderen (angestammten) Gebieten ist mit gleichzeitiger Gewinnung neuen Ackerbodens, bringt nur regional eine Entlastung; insgesamt ist in Europa die Ernährungssituation unzureichend. Die Kartoffel kann unter gerade diesen Umständen zu ihrem Siegeszug ansetzen.


Rariora Naturæ & Artis
item
in Re Medica,
oder
Seltenheiten
der
Natur und Kunst
des
Kundmannischen Naturalien-Cabinets,
wie auch in der
Artzeney-Wissenschafft.
Darinnen abgehandelt werden
I. Examen Fossilium & Lapidum quorundam rariorum,
oder
Untersuchung verschiedener unterirdischer Seltenheiten und sonderbar figurirten Steine.
II. Memorabilia Naturæ & Artis,
oder
Merckwürdigkeiten der Natur und Kunst.
III. Observationes in Re Medica singulares,
oder
Sonderbare Anmerckungen zur Artzeney-Kunst und Wissenschafft gehörig.
Denen beygesetzt
1. Ungewöhnliche Delicatessen und abgeschmackte Speisen in allen Theilen der Welt, wie auch einzelner Personen;
2. Historie von der erschrecklichen Menschen-Pestilentz, wie sie vom Anfang dieses Seculi, bis auf das Jahr 1715. von Orientz aus, durch die Polnische, Ungarische, Teutsche, Schwedische und Dänische Reiche von Jahren zu Jahren, von Ort zu Ort, aufs heftigste gewütet, aus gedruckten, wie auch schrifftlichen Nachrichten gesammlet, und was wegen der Preservation und Cur sonderbares angemercket worden;
3. Reflexiones über die Kranckheits- und Todten-Listen, mit Medicinischen Anmerckungen begleitet,
und dem Druck,
Nebst vielen Kupffern und eingedruckten Figuren,
überlassen
von
D. Johann Christian Kundmann,
Medico Vratislaviensi, der Kays. Reichs-Academ. Natur. Curios. Mitgliede.
Breßlau und Leipzig,
Bey Michael Hubert. 1737.

Titelseite »Rariora Naturæ & Artis item in Re Medica, oder Seltenheiten der Natur und Kunst« von Johannn Christian Kundmann. Gedruckt 1737 von Michael Hubert in Breslau und Leipzig

Eine lange Tradition im Kartoffelbau und im Verzehr dieser Feldfrucht zeitigt auch besondere Gerichte. So werden der Dotsch (in der Schweiz gibt's auch den Eiertätsch), die Schopperln, die verschiedenen Kartoffelknödel und –klöße und die Kartoffelsuppen (zumeist aus Vorjahreskartoffeln) als außergewöhnliche Gaumenfreuden in der Oberpfalz bezeichnet.

In der Pfalz (nach der Aufzählung des Malers und Schriftstellers Wolfgang Kleinschmidt) heißen Klöße auch Schneebällchen oder Schneeballen, Ausgeschöpfte oder Ausgescheppte, ausgeschöpfte Knepp, Stampesknepp oder Fludde. Auch Schales, Struwwel, Schneiderläppchen, Herzdrücker oder Herzdrigger, Halbtagsknepp oder Bloemundagsknepp (am Blauen Montag gegessen), Hoorige Knepp, Stalltürzapfen (Stalldeerzappe), Spitzbuben und Spitzbubenknepp, Rappknepp, geriebene (gerewene) Knepp, Pelzknepp, grüne Klöß, Herzkeil, harte Knepp, Harwitzeknepp.[60]

Der Karlsbader[61] Arzt Dr. Johann Stephan Strobelberger schreibt in »Kurtze Instruction und Bad-Regiment, wie das Käyser Carls-Bad samt guter Diät zugebrauchen« (im Kapitel 13 über die zulässigen Speisen) für die Kurgäste im Jahr 1629, daß der Genuß von »Erdöpffeln« zu meiden sei – aber die armen Leute, die sich schon damals keine Kur erlauben konnten, scheinen sich nicht daran gehalten zu haben.

Robert Gernhardt in der »FAZ« – dem Kartoffelfreund Heinrich Heine nachempfunden:

»Gen Italien will ich reisen / Um im Schatten der Zypressen /
Deutscher Nebel, Deutscher Händel / Deutscher Knödel zu vergessen.«

60 Wie mögen Kartoffel-Klöße in anderen Gegenden unseres Vaterlandes heißen?

61 Charles Sealsfield: »Karlsbad ist der Zufluchtsort aller Hypochonder, Milzsüchtigen, Menschenfeinde und Müßiggänger. Dieser Ort scheint von der Natur dazu auserkoren zu sein, vor allem die seelisch Kranken zu heilen, die die Wunden vergessen möchten, die ihnen das gesellige Leben zugefügt hat.« Also: Ernst darf man daher die Meinung dieses Arztes nicht nehmen. Hypochondrie wurde auch wegen der spleenigen Engländer als »the English malady« bezeichnet und kommt vom griechischen »hypochondriakos« – Beschwerden am Unterleib oder den Eingeweiden. Karlsbad war in den 1930er-Jahren durch einen besonderen »Winter-Antisemitismus« gekennzeichnet.

Zu Anfang des 18.Jahrhunderts soll sich der Superintendant Johann Christoph Layritz aus Wunsiedel, der wie andere Pfarrer von der Kanzel den Anbau der Kartoffel predigte und deshalb (wie andere) später den Beinamen[Anm.62] »Knollenprediger« trug, um den feldmäßigen Kartoffelanbau bemüht haben; Layritz ist vor seiner Berufung als Superintendant (1691) 13 Jahre als Pfarrer in Selb tätig gewesen, bekanntlich einem Ort nahe Pilgramsreuth. Bürgermeister Erhard Christoph Hagen von Hagenschreibt:

> »Der Superintendent Layritz zu Wunsiedel erregte zuerst im gedachten Jahr (1715) bei einem Besuch zu Bayreuth durch seine Erzählung die Aufmerksamkeit auf den Bau der neuen Kartoffel, so daß man ihn um Mitteilung einer kleinen Anzahl derselben ersuchte, die er auch bald darauf übersandte. Erst von dieser Zeit an breitete sich im Bayreuthischen der Kartoffelbau weiter aus.«

In der »Schilderung des Zustandes der Landwirtschaft auf dem Gebürge, besonders in der Gegend von Wunsiedel« aus dem Jahr 1805 heißt es zur Knolle:

> »Aber wie würden die Gebürgs Bewohner bestehen können, wenn sie nicht statt der einen Brache, Kartoffeln ihr Haupt Nahrungsmittel und das was ihren Viehstand bey der außerdem dürftigen Fütterung erhält anbauten. Diese allen Gegenden höchst schätzbare Frucht, welche nach dem Pfluge gelegt und mit ihm bearbeitet wird, ist ihnen ganz unentbehrlich, und ihr Mißraten ist ein größeres Unglück, als wenn das Getreide mißrät.«

Es sei an dieser Stelle nochmals darauf hingewiesen, daß der frühe Kartoffelanbau von Ärzten und Botanikern (in »Gärten«) und der feldmäßige Anbau von Vertretern der Kirche (trotz der fehlenden Erwähnung in der Bibel) gefördert wurde; ohne die Tätigkeit der Geistlichen wäre die Knolle nicht so schnell als Feldfrucht verbreitet worden.

Evangelische Prediger und Pastoren im Norden und katholische Landpfarrer – »geistliche luite«, wie sie noch bezeichnet wurden – im Süden Deutschlands waren die Geburtshelfer einer neuen Tisch- und Eßkultur[Anm.63]. Dorf- und Stadtpfarrer waren bekanntlich vielfach Leute aus den oberen Unterschichten, die auch nach Übernahme von Amt und Würden und Pfründe volksnah blieben; es war zugleich eine Schicht von gebildeten Menschen, die von der Not ihrer Schäfchen wußten und zu handeln versuchten.[Anm.64]

Auch in Österreich hatten die Pfarrer einen großen Anteil an der Verbreitung der Kartoffel:

> »Der erste Pfleger von Tamsweg [an der Mur bei Salzburg] Ferdinand von Pichl und der Pfarrherr Kröll haben den Anbau durch Belehrung und mehr noch durch Beispiel eingeführt und wurden dadurch allein schon die großen Wohltäter des Gaus, deren Namen besonders in Mißjahren schon oft hochgepriesen wurde; denn der Erdäpfelbau ist nun allgemein eingeführet und bildet neben der Bohne den nächstwichtigsten Nahrungsartikel.«

Das Wirken der Pfarrer, insbesondere der evangelischen Beffchenträger, mußte – da es den an sich vorgegebenen Aufgabenbereich verließ – doch mancherorts aufgefallen sein. In seiner »Geschichte der poetischen Literatur Deutschlands« kritisiert Joseph Karl Benedikt Freiherr von Eichendorff, auf Schloß Lubowitz bei Ratibor in Oberschlesien geboren und mit Privatunterricht durch den geistlichen Hauslehrer Bernhard Heinke gesegnet, im Jahr 1857:

> »Es wurde sofort Toleranz und Gewissensfreiheit proklamiert für Juden, Türken und Heiden, jeder aber, der noch des Christentums und dergleichen Aberglaubens verdächtig, fanatisch als Narr oder heimlicher Jesuit verketzert. Nebenher lief auch noch, von Sulzer her, eine Nützlichkeitstheorie durchs Land, ja sogar über die Kanzeln;

nicht etwa von dem, was zum ewigen Leben, sondern was für des Leibes Notdurft nütz ist, von Sparsamkeit, Runkelrüben und Kartoffelbau. Mit Fleiß im täglichen Haushalt und etwas negativer Moral, die eben niemanden totschlägt oder bestiehlt, meinte man mit dem Jenseits, wenn es überhaupt eines gäbe, schon fertig zu werden; den Spruch: ›Trachtet nach dem Himmelreich, so wird euch das andere zugegeben‹ gradezu umkehrend.«

Der Pfarrer Johann Friedrich Mayer aus dem hohenlohischen Kupferzell propagierte den Anbau von Kartoffeln und Klee; weil er auch erkannte, daß man den Boden düngen müsse, um die Erträge zu verbessern, unternahm er Düngsversuche mit Gips, was ihm den Spottnamen »Gips-Mayer« eintrug. Ursprünglich empfahl er die Kartoffel nur als Viehnahrung, doch in seinem 1773 erschienenem »Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe« empfiehlt er die Kartoffel für mancherlei Zubereitungs- und Verwendungsarten:

»Wie man sie kochen, schälen, mit Salz, zerlassener Butter, in der Fleischesbrüh gekocht, mit einer Sauce übergossen, in Butter geröstet, als die besten Biscuits- und Mandeltorten zugerichtet, verspeisen könne, auch zu Branntwein, zu Puder, sogar zu Brod allein und mit Gerstenmehl gemischt zum besten Brod und Kuchen verbrauchen könne.«

Der aus Mecklenburg kommende Regensburger Ratsherr Johann Wilhelm Weinmann, der die »Elefanten-Apotheke« (1629 gegründet und heute in der Glockengasse 1) betrieb, veröffentlicht nach langen Vorbereitungen in den Jahren 1737–1745, also nach den ersten preußischen Anordnungen für den Kartoffelanbau, das »Phytanthoza Iconographia«, in dem die Kartoffel ausführlich und richtig beschrieben wird[Anm.65]. Diese achtbändige Sammlung der Gewächse aus Weinmanns Garten (bereits 1722–1724 von seinem Gesellen George Ernst Seuffert »gemahlet«) und weiteren neu von dem Pflanzenzeichner Georg Dionysius Ehret, von einem Glasergesellen, einem Buchdrucker und der »Jungfer Asamin« (»die gar künstlich und zart mahlte«) angefertigten Pflanzenzeichnungen aus Weinmanns privater Sammlung von etwa 4.000 Blättern ist das erste »Herbario pictum« oder »Herbario vivo« (so Weinmann über seine Sammlung), das durchgängig farbig in Mezzotinto hergestellt ist; diese alphabetisch sortierten Darstellungen bildeten die Grundlage für die »Phytanthoza Iconographia«.

Weinmann schreibt:

»Die Wurtzel [der Kartoffel] ist am meisten zu bemercken, denn sie ist schwammigt, manchmal Faust groß, auch größer oder kleiner, höckerigt oder mit gewissen Merckmalen bezeichnet, wo im folgenden Jahr wieder andere Stengel heraus wachsen werden. Sie sind mit einer braunen oder schwartz-rothen Haut überzogen, und ihr innwendiges ist weiß und starck, obwohl manchmal auch gantz leer, weil gar gerne eine Verrottung an sie kommt, wenn der Stengel abgeschnitten wird. ... Bey uns werden sie in Asche gebraten, und mit Salz genossen. Man hält davor, dass sie eine antreibende Krafft bey sich führen, und den Beischlaf befördern, auch den Samen vermehren sollen.«

Das ist gut beobachtet! Da scheint persönliche Erfahrung durchzuschimmern, obwohl Weinmann bei Gaspard Bauhin abgeschrieben hat, der schon 1619 schrieb:

»Unsere Leute rösten sie in der Asche und essen sie geschält mit Pfeffer oder schneiden sie in Scheiben und gießen eine fette Sauce darüber, um sie zu verzehren und sich zu erregen. In Wein gekocht sind sie besonders gut und hilfreich für alle, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben.«

Der hier dargelegte doppelte Nutzen der Kartoffel, zum einen die Förderung der »ehelichen wercke« und zum anderen die Befreiung vom Hunger, ist das Thema von »Solanum

tuberosum vitae«. Im Übrigen enthält diese Beschreibung der Kartoffel auch einen frühen Hinweis auf eine Kartoffelkrankheit, auf Brand oder Mehltau.

Der Apotheker Weinmann empfiehlt die Knolle auch als Mittel gegen die Schwindsucht. Es kann füglich bezweifelt werden, daß Weinmann den direkten Zusammenhang von Unterernährung, schlechten Wohnverhältnissen und Krankheiten[Anm.66] erkannte; aber recht hat er.

Nach dem Beginn des Kartoffelanbaus aß (angeblich) der Bayer bis zu fünfmal am Tag saure Milch, Erdäpfel, Krapfen und Semmelschnitten; ein traditionelles Hochzeitsessen umfaßte drei Gerichte mit drei bis vier Gängen; und wer's nicht schaffte, ließ einen Familienangehörigen als »Nachigeher« einspringen. Die Bayern nehmen noch heute ihre Speisen am liebsten in geballter Form ein: als Knödel. Dieser besticht allein durch seine schiere Größe. Kartoffeln in Bayern werden unterteilt – so der Ethnolinguistiker Richard W. B. McCormack (eigentl. Gert Raeithel) – nach Vaterunser- und Gegrüßetseistdumariakartoffeln. Dabei richtet sich die Knödelgröße nach den Händen der Produzentin – wo die Tochter mithaflf, gab' auch kleine.

Welche Klöße bleiben oben minutenlang kleben? Schlag nach bei Joachim Ringelnatz: Himmelsklöße sind's. Im Übrigen: Der Kloß aus rohen oder gekochten (seidene) Kartoffeln entstammt den oberfränkisch-oberpfälzischen Mittelgebirgen – nicht den alten bayerischen Stammlanden. Klöße aus Getreide gab es nachweislich bereits im 17.Jahrhundert in Nordostbayern, als Mehlspeise gab es sie außerdem in anderen Gebieten Deutschlands. Weizenklöße – zum Beispiel im Vogtland – galten als Festspeise. Wickelklöße wurden wie Kuchen aus feinem Weizenmehl mit Fett und Eiern geformt.

Erich Kästner über die möglichen Folgen des Verzehrs von Kartoffelklößen:

»Der Peter war ein Renommist ...
Als man einmal vom Essen sprach,
da dachte Peter lange nach.
Dann sagte er mit stiller Größe:
›Ich esse manchmal dreißig Klöße.‹ ...
Kurts Eltern waren ausgegangen.
So wurde schließlich angefangen.
Vom ersten bis zum fünften Kloß,
da war noch nichts Besondres los. ...
Beim siebenten und achten Stück
Bemerkte Kurt: ›Er wird schon dick.‹
Beim zehnten Kloß ward Peter weiß.
Nach fünfzehn Klößen endlich sank
er stöhnend auf die Küchenbank.
Vier Klöße steckten noch im Schlund.
das war natürlich ungesund.«[67]

Gekochte Kartoffeln zu jeder Tageszeit war das übliche Essen der Bewohner der Wunsiedeler Gegend, dazu Branntwein und Bier, »bei welchem sie ruhig und zufrieden leben«:

»Früher hat's früh die Kartoffelsupp'n geb'n und abends die Kartoffelsupp'n, jeden Tag, mit Brod dazu, aweng Zwiebel nei wenn ma' g'habt hat ... Mittag hat's eb'n Spoutz'n geb'n oder mal Salzerdäpfel oder mal ein' Dotsch oder n' Stampf ... mir hab'n a manchmal so kleine Spotzeler g'macht, die sin in d' Pfanner nei kummer, na

67 Auch Schwangeren ist nach dem siebten Monat abzuraten, bei einer Mahlzeit mehr als fünf Kartoffelklöße zu sich zu nehmen, da dies zu Frühgeburten führen kann.

sin' Eier verrührt word'n, die sin' da a mit drüber kummer, sind aber noch mal in' d' Reine neikummer, sin' überback'n word'n, des war'n dann die Bauchersterchерl.«

1730 versucht der sächsische »Experimental-Ökonom« Johann Georg Leopold, auf einem gräflichen Rittergut in Niederschlesien Kartoffeln anzupflanzen, aber das Gesinde weigert sich, die Knollen zu essen oder auch nur dem Vieh vorzuschütten.

Erst 1737 erhält der Breslauer Arzt Johann Christian Kundmann[Anm.68] »aus London zur Cultivirung in Teutschland und sonderlich in Schlesien« Kartoffeln, die für ihn bis dahin unbekannt waren. Kundmann erhofft sich vom Anbau der Kartoffel eine Linderung bei den regelmäßig wiederkehrenden Hungersnöten in Schlesien. Er schlägt vor, den »Mangel des Korns und Brodts durch eine andere Vegetabile« zu ersetzen und erwähnt, er zitiert Montanus, daß »Indianer« aus der Kartoffel »ein schmeckendes Getränke« machen, »darinnen sie sich toll und voll sauffen«.

Sicher ist also, daß die Sachsen, die Thüringer und die Bayern die Kartoffeln lange Zeit vor den Preußen erhielten, obwohl die Einführung der Kartoffel in deutschen Landen immer Friedrich II. von Preußen zugeschrieben wird. Eine Tatsache, wenn dies auch vielfach von den Bayern vehement bestritten wird. Im südlichen Elbegebiet soll es noch 1781 keine Knechte und Diener gegeben haben, die Kartoffeln als Nahrung akzeptierten: »Lieber gehen sie außer Dienst«, so wird berichtet, und die Kartoffel mache

»ein derbes Fleisch, sowohl bey Mensch als auch bey Vieh«.

Im »Dictionnaire de Trévoux« steht 1771 im Zusammenhang mit der Kartoffel:

»Die Bauern sind gewöhnlich stumpfsinnig, weil sie sich nur von derber Kost ernähren.«

In »Daumerlings Wanderschaft«, einem von den Grimms gesammelten Märchen, geht ein Schneider lieber außer Dienst als bei einem »Kartoffelkönig« zu arbeiten:

»Nun war das Schneiderlein draußen in der weiten Welt, zog umher, ging auch bei einem Meister in die Arbeit, aber das Essen war ihm nicht gut genug. ›Frau Meisterin, wenn Sie uns kein besser Essen gibt‹, sagte Daumerling, ›so gehe ich fort und schreibe morgen früh mit Kreide an Ihre Haustüre: Kartoffel zu viel, Fleisch zu wenig, adios, Herr Kartoffelkönig.‹«



DDR 1966

Anmerkungen zur achten Furche

2 Noch 1871 galt der Schriftstellerin Luise von François eine Reise von 20 oder 30 Meilen als »ein halber Tod« (der »kleine Tod« ist etwas anderes), und Goethe brauchte 57 Tage von Karlsbad nach Rom (1786). Goethe, 1812, in einem Brief an seinen Dienstherrn Herzog Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach in Weimar über Karlsbad:

> »Die Stadt in vortrefflichem Stande, die Witterung zum Bestellen und Kartoffellegen höchst günstig, daher die Bergfelder durch Pflügende, Säende, und sonst Arbeitende durchaus belebt. ... Die Carlsbader können sich hierbey vor anderen selig preisen, indem sie die stärkereichen Viehkartoffeln in Übermaß bauen, jede Familie sich ihren Kartoffelmehl Bedarf ohnehin jährlich selbst verfertigt ...«

Wolfgang Amadeus Mozart beschreibt in einen Brief an seinen Vater am 8.November 1780 die Strapazen einer Reise:

> »Denn, ich versicher Sie, daß keinem von uns möglich war nur eine Minute die Nacht durch zu schlaffen dieser Wagen stößt einem doch die Seele heraus! – und die Sitze! – hart wie stein! – von Wasserburg aus glaubte ich in der that meinen Hintern nicht ganz nach München bringen zu können! – es war ganz schwierig – und vermuthlich feüer Roth – zwey ganze Posten fuhr ich die Hände auf die Polster gestützt, und den Hintern in lüften haltend ... zur Regel wird es mir seyn, lieber zu fus zu gehen, als in einem Postwagen zu fahren.«

4 Einquartierungen waren nicht gern gesehen, da der Bürger die fremden Soldaten verpflegen mußte und diese außerdem dem weiblichen Hauspersonal nachstellten. Nach der Einführung der allgemeinen Wehrpflicht im Gefolge der Napoleonischen Reformen war die Erhebung eines Ortes in den Rang einer Garnisonsstadt von besonderem Interesse für die Gemeindeväter: »Vom Sitz der Garnison hängt das Wohl der Stadt ab«, hieß es in Burghausen, wie Rainer Braun in einer Untersuchung über »Garnisonswünsche 1815–1914« feststellte.

> Eine Garnison erhöhte – siehe auch Potsdam unter Friedrich II. – leicht die Anzahl der Konsumenten um 50 Prozent, und auch die Handwerker freuten sich. Einquartierungen bei den Bürgern erfolgten vielfach auch überraschend, wie Goethe 1813 aus Dresden berichtet: Es war eine unangesagte Einquartierung. Ganz verwünscht sah es aus, wenn sich die Thore der großen Häuser auftheten und 10, 20, 30 bey Fäckelschein in ein Gebäude einstürzten. Doch sind die Wirthe das nun schon gewohnt, sie haben Stuben und Lager wie sie konnten eingerichtet, Essen halten sie schon gekocht parat und wärmen es nur. Dicke Grütze, Rindfleisch und Sauerkraut, Kartoffelsalat mit viel Zwiebeln und Knoblauch, Branntewein sind die Hauptingredienzen des Gastmahls.«

Da ist verständlich, daß der ostpreußische Kanzleisekretär und Königsberger Ratsherr Michael Kongehl ein treffliches »Mittel gegen bösen Atem« (nach dem lateinisch geschriebenen Epigramm »Heilmittel zur Behebung stinkender Atemdünste als Folge gewisser Speisen« von Thomas Morus in »Utopia« (1518) beschreibt:

> »Soll vom geschnittnen Lauch kein böser Atem bleiben / so friß geschwinde Zwiebeln auff / Und willst du den Gestank der Zwiebeln auch vertreiben / so friß sofort nur Knoblauch drauff / Sollt' aber der Gestank vom Knoblauch bleiben kleben / so kann entweder Nichts, Ihn oder Knollen heben.«

Wenn nach dem Ende der alltäglichen kommunistischen Bedrohung (in West-Berlin zumeist direkt vor der Wohnungstür – orakelte die Springer-Presse) nun allerorten die Bundeswehrstützpunkte aufgelöst werden, so erinnert sich sicherlich manch SPD-Mitglied und manch Gewerkschafter in diesen Orten noch daran, daß er jahrzehntelang genau für diese Abschaffung beim Ostermarsch demonstrierte. Und nun fehlt dem inzwischen etabliertem Gemeinderat die Kaufkraft der Bundeswehr – ärgerlich oder nicht oder doch oder wohl? Und auch Hausärzte sind verschwunden, weil die beamteten und privat abgerechneten Kranken fehlen.Die Proteste in der Eifel (Flugplatz Ramstein) oder in Schleswig-Holstein, in Altenwalde bei Cuxhaven und anderswo wegen der Stilllegung von Militärstützpunkten in der Folge der Beendigung des »Kalten Kriegs« sind jetzt verständlich.

7 Im Wörterbuch der Brüder Grimm steht mit Hinweis auf Johann Joachim Becher:

> »eorðäppel bedeutete sowol *cucumis* als *mandragora,* später entsprungen aber ist das isl. jardepli für *Solana tuberosa.* denn als nun gegen den schlusz des 16 jh. die patate oder potato *(Solanum tuberosum)* aus Amerika nach Europa verpflanzt wurde, wandte man den namen erdapfel passend

auch auf sie an, anderwärts galt dafür grundbirne (entstellt in grumbire, krumbire) und kartoffel, welches letztere heute überwiegt. ich habe die americanischen *putatos* oder erdäpfel mit sehr gutem *succes* in Österreich gepflanzet, welche gutes brot, wein und brandwein geben.«

8 Samuel Engel war nach umfangreichen Studien in den Jahren 1736–1745 Stadtbibliothekar in Bern. 1745 wurde er Mitglied des Großen Rates von Bern, 1748 Landvogt in Aarberg und später in Echallens-Orbe. Engel widmete sich insbesondere der Land- und Forstwirtschaft. 1759 gründete er mit Johann Rudolf Tschiffeli die »Ökonomische und Gemeinnützige Gesellschaft« des Kantons Bern. Er war Anhänger der Physiokraten. 1770/71 führte er in der Gegend von Nyon den Kartoffelanbau ein.

9 Der italienische Philosoph, Diplomat, Chronist und Schriftsteller Niccolò di Bernardo dei Machiavelli:

»Wenn eine Kartoffel gerade erst gepflanzt wird, ist die Kartoffel schwierig zu erkennen, aber leicht zu beherrschen. Wenn aber die Kartoffel allen sichtbar ist, dann ist das Kartoffel-Problem äußerst schwierig zu lösen Es gehört zu den Fähigkeiten eines weisen Führers, die Kartoffel zu erkennen, bevor sie sichtbar ist.«

13 Ernst August I. war, so seine Biographin Effi Biedrzynski (in »Goethe-Handbuch«), »ein Miniaturdespot im Stil absolutistischer Selbstherrlichkeit, verschwenderisch, brutal-skurril, sexuell zügellos«. Er war leidenschaftlicher Jäger und baute im ganzen kleinen Land kostspielige Wildgehege und insgesamt 22 Schlösser. Als er 1748 starb, hinterließ er einen Marstall mit 373 Pferden und 1100 Hunde.

Das Land war so verschuldet, daß die Herzogin Anna Amalia 10 Jahre nach dem Tode von Ernst August, (also 1748) ihre Lebenshaltung erheblich einschränken mußte. Sein Sohn Carl Friedrich heiratete 1804 die russische Großfürstin Maria Pawlowna Romanowna, eine Schwester Zars Alexander I. die auch aus Geldgründen allerlei technischen und wirtschaftlichen Fortschritt in das Land brachte und hierbei auch die Kartoffel förderte.

14 Bekanntlich lag in der Nähe der Stadt Weimar das Konzentrationslager Buchenwald, das auf Betreiben der Stadt Weimar am 1.April 1938 eingemeindet wurde; es flossen nämlich Steuern ins Stadtsäckel, auf die man nicht verzichten wollte. Und die Gebühren für die Totenscheine des Standesamts dürfen auch nicht vergessen werden. Viel Mühe verwandten die Stadtväter nach dem Ende der Nazi-Zeit darauf, die heutige Gedenkstätte nicht unter dem an sich richtigen Namen »Weimar-Buchenwald« zu führen; die »alte Kulturstadt« Weimar solle nicht mit einem »Makel« behaftet werden. Doch die Postleitzahl wurde vergessen zu ändern: Sie ist für beide Stadtteile identisch: 99427. Mehr dazu bei dem Schriftsteller Dieter Kühn: »Schillers Schreibtisch in Buchenwald.«

15 Der Johannistag war auch seit altersher der Tag, an dem Arbeits- oder Ausbildungsverhältnisse abgeschlossen oder beendet wurden. Auf dem Land wurden Knechte und Mägde schon mit Beginn der Feldarbeit, also im Februar oder März eingestellt. Der Johannistag ist auch als Lostag in der Überlieferung für die Landwirtschaft und das Wetter von zentraler Bedeutung. Zum Johannistag gibt es viele Ernteregeln und Erntetraditionen. So neigt sich in der Regel um den 24.Juni die Schafskälte dem Ende zu; daher beginnt hier die Ernte vieler Feldfrüchte. Bei Rhabarber und Spargel endet sie jedoch, deshalb trägt der Johannistag auch den Beinamen »Spargelsilvester«. Zum Johannistag sind viele Futtergräser bereits reif, und Sommergetreide und viele andere Nutzpflanzen beginnen nun ihre Reifeperiode. Johanni gilt daher als spätester Termin auch in klimatisch schlechten Regionen – an den Küsten Norddeutschlands und in den Alpen – für die Heuernte, aber auch als Garant für gutes Wetter. Der Begriff »Johannischnitt« wurde geprägt.

Der 24.Juni ist auch der Drucker höchster Feiertag, denn der Namenstag des Erfinders der beweglichen Letter in Europa ist an diesem Tag: Henne Gensfleisch zur Laden, genannt Gutenberg. Dessen persönliche Daten sind noch immer nicht restllos aufgeklärt. Für die Zeit nach seinem Aufenthalt in Straßburg bis 1448 liegen keine Dokumente vor. Man kann, man muß also im Moment noch spekulieren über Gutenbergs Aufenthalt in den Jahren zwischen 1444 und 1448. Wo würde sich ein wohlsituierter Patrizier hinbegeben, nachdem es in Straßburg vielleicht zu eng für ihn geworden ist? Nicht nach Norden – nach Flandern –, denn da wäre er sehr wahrscheinlich an Mainz vorbeigekommen und hätte bei der Frau Mama vorbeigeschaut. Hätte es Paris sein können, wo er vielleicht den Peter Schöffer kennengelernt hätte? Immerhin war die »Sorbonne« eine der berühmtesten Universitäten Europas – da hätte Henne aus Mainz noch viel lernen können. Nicht sehr wahrscheinlich, er war immerhin um die 40 Jahre alt, und dann wäre schon ein Hinweis in den Matrikeln der Pariser Universität gefunden worden. Es bieten sich weitere Orte an: Prag mit seiner

Universität aus dem Jahr 1348 oder Rom – das Zentrum der Welt. Denkbar ist auch noch Venedig. Erst 1448 kehrt er wieder nach Mainz zurück und gründet dortselbst eine Offizin. Der Rest ist bekannt.

16 Pfeffer galt als Aphrodisiakum. Zum Liebesgenuß gehörten: Pfeffer, Alkohol, Alraune, Austern, Bananen, Bilsenkraut, rohe (und gekochte) Eier, Ginsengwurzeln, Cantharidin (enthalten in Käfern und der Spanischen Fliege), Kartoffeln (und Kartoffelsalat), Kaviar, kleingeriebene Nashorn-Hörner, Salbei, Sellerie, Spargel, Tollkirschen, Trüffel, Tomaten, ganz normales Wasser, Yohimbin aus der Rinde des afrikanischen Yohimbinbaums, Tigerpenis, Liebstöckel, Senf, Bilsenkraut, Schlafmohn, Schierling, Kamm und Hoden des Hahns, grüner Salat (gleichzeitig auch einschläfernd), Muskatnuß. Der »gute Ruf« dieser Mittelchen kann medizinisch nicht nachgewiesen werden – aber sie schaden auch nicht sonderlich, wenn sie in Maßen genossen werden. Pfeffer war teuer und schwierig zu bekommen. Erst Anfang des 16.Jahrhunderts gelang es den Portugiesen, das islamische Handelsmonopol für Pfeffer und andere Gewürze zu zerschlagen. Kolumbus hätte nie die Unterstützung des Beichtvaters von Königin Isabella, Hernando de Talavera aus dem Kloster La Rábida, und dem einberufenen Sachverständigenrat erhalten, wäre der Seeweg nach Indien, zu den Molukken und nach Celebes bereits frei gewesen.
Die »FAZ« über die Reise des Kolumbus':

> »Manchmal sucht man vergebens den Seeweg nach Indien und bringt dann wenigstens die Kartoffel, den Mais und ein Video von Pamela Anderson mit.«

Pfeffer besaß hervorragende Eigenschaften: Er konnte nicht schlecht werden, und er war ein außergewöhnlich bewegliches Gut, das schon in kleinsten Mengen einen anständigen Profit abwarf; Pfeffer führte bei den Kaufleuten zu Wohlstand und ermöglichte ihnen die Funktion von Bankiers, die Könige und Kaiser finanzierten. Wohlstand wurde seit dem 7./8.Jahrhundert gemessen an dem Besitz von landwirtschaftlich nutzbarem Raum; die Menge an Schweinen war die wichtigste Berechnungsgrundlage. Deshalb besaß der Adel riesige Wälder, weil die Schweinefütterung aus Eicheln bestand. Kann sich der geneigte Leser vorstellen, wie Schweinefleisch schmeckt, wenn die Tiere ausschließlich mit Eicheln gefüttert werden? Eine Ergänzung aus dem »Großen Meyerschen Conversations-Lexikon« (der 1.Band erschien 1839, herausgegeben von Hermann Julius Meyer): Die Bewohner von Schumadia in den Dinarischen Alpen in Serbien begrüßen sich die Hirten mit den Worten: »Gibt es Eicheln?« Womit sie wohl mehr an Futter für die Schweine dachten.
Pfeffer erregte Männer (und Frauen), die angesichts der Keuschheitsgürtel anfingen, sich mit Metallverarbeitung zu beschäftigen, um (wie der italienische Schriftsteller Carlo Maria Cipolla, 1922–2000, nachwies) die erforderlichen Schlüssel anzufertigen: »Die Häufung des Familiennamens Schmidt, Smith, Ferrari, Ferrario, Ferrero, Fabri, Favre, Febvre oder Lefevre beweisen das Interesse der Menschen an der Anfertigung von Schlüsseln. Nicht umsonst wird bereits im Nibelungenlied der sagenhafte Dietrich von Bern erwähnt.
Der Keuschheitsgürtel soll angeblich während der Kreuzzugszeit (12./ 13.Jahrhundert) erfunden worden sein. Er bestand aus einem Metallbügel und war mit einem Schloß versehen. Er wird 1405 erstmals erwähnt im Codex »Bellifortis« von Konrad Kyeser aus Eichstätten. Da ihn Florentinerinnen trugen, wurde er auch »Florentiner Gürtel« genannt; auch als »Venus-Gürtel« wurde er bezeichnet. Papst Clemens III. über den Verzicht auf Keuschheit: »Hinsichtlich der Ehefrauen, die ihren aufgrund von Gefangenschaft oder Reise abwesenden Ehemännern länger als 7 Jahre beigestanden sind und nicht über Leben oder Tod derselben sicher sein können, ist es erlaubt, darauf eine ›sorgfältige Sorglosigkeit‹ anzuwenden; und wenn sie aufgrund ihres jugendlichen Alters oder der Schwäche des Fleisches sich nicht enthalten können, die Ehe mit anderen zu vollziehen, wenn sie das wirklich wollen: aber wie lange sie auch in diesem Zustand bleiben, sie dürfen, sofern ihre Männer noch leben, nicht nach kanonischem Recht zur Verbindung mit einem anderen zusammenkommen, bis sie eine sichere Nachricht über den Tod der Männer erhalten haben.«

18 In der zweiten Hälfte des 19.Jahrhunderts wird die Blechkaffeekanne Attribut des Industrieproletariats, später abgelöst von Thermoskanne und Henkelmann; kennzeichnend war, daß die noch nicht arbeitsfähigen Kinder zur Frühstücks- oder Mittagspause ihrem Vater die Kanne in die Manufaktur oder Fabrik brachten, die vielfach im letzten Hof der »Mietskaserne« als Kleinbetrieb sich eingerichtet hatte oder innerhalb von zehn Minuten zu erreichen war.
In Indien übernehmen diese Arbeit die Dabbawallahs, die seit über 120 Jahren das Essen in Metallbüch-

sen (Dabbas) liefern. Fast alle stammen aus Poone, vier Autostunden südöstlich von Mumbai (Bombay); sie sprechen denselben Dialekt, sind miteinander verwandt oder verschwägert und gehören derselben hinduistischen Reformsekte an und fast alle sind Analphabeten. Sie haben sich organisiert in Kooperativen zwischen 20 und 30 Männern, und teilen das verdiente Geld gleichmäßig unter sich auf. Etwa 100 Euro beträgt der Verdienst im Monat, das Dreifache eines indischen Straßenbauarbeiters. Organisiert sind sie im »Nutan Mumbai Tiffin Box Suppliers Charity Trust«. Die Dabbawallahs liefern das von der Ehefrau gekochte Essen pünktlich in die Büros der Männer – irgendwo in Mumbai, teilweise nach einer Anfahrt von etwa vier Stunden. »Forbes Global Magazine« hat ihnen wegen der Zuverlässigkeit ihres Leistungsversprechens ein Six Sigma Rating gegeben, das entspricht einer Genauigkeit von 99,999999 Prozent oder einer Fehllieferung auf 16 Millionen Lieferungen.

21 Über Johann Baptist Riegel wurde gesagt, daß »er sich zeitweise vollsäuft und oft bis zum Morgen in den Wirtshäusern sitzt, auch mit dem ihm untergeordneten ärztlichen Personale, namentlich den Badern auf zu vertraulichen Fuße steht und dieselben gewöhnlich zu seinen Säufereien beizieht.«

Über das Essen der Auerbacher berichtet er in einem »Physikatsbericht« für das Landgericht Auerbach:

»Die Speisen und deren Bereitung ist ziemlich ärmlich. Pflanzenkost vorherrschend, da Kartoffel und Sauerkraut den meisten Tisch bilden; nur ausnahmsweiß bei Fest- und Feiertagen wird Fleisch genossen. Das Frühstük besteht gewöhnlich in einer Caffeebrühe aus Runkelrüben oder sogenannten Cichorikaffee mit Milch oder Kartoffel- oder Wassersuppe mit schwarzen Brod, mit Salz oder Pfeffer gewürzt. Das Mittag- oder Abendessen so ziemlich das nemliche; als Beilage häufig Sauerkraut. An Sonn- und Festtagen gibt es auch häufig Kartoffelklöse aus rohen und gekochten Kartoffeln zubereitet. Als Brod wird gewöhnlich schwarzes aus Kornmehl mit Zusatz von Gersten-Habermehl oder Kartoffeln genossen.

Bier und Brantwein sind die künstlichen Getränke; doch wird dem letzteren nicht übermässig gehuldigt. Wasser ist das überwiegende Getränk. ... Was das eheliche Leben betrifft, so hört man im Allgemeinen nicht viel Klagen. Ehescheidungen kommen äußerst selten vor. Die gewöhnliche Zeit zum Eingehen der Ehe ist beim männlichen Geschlecht das 25 bis 30 te Jahr, beim weiblichen das 20 bis 25 te. Hang zur Ehelosigkeit ist nirgends zu finden, im Gegentheil hat man sich mehr zu beklagen über die Neigung so vieler Leute, einen häußlichen Herd zu begründen, ohne die nöthigen Mittel zu besitzen. Geschlechts-ausschweifungen sind deshalb die häufigen Folgen dieses unfreiwilligen Coelibats. Die Fruchtbarkeit ist im Allgemeinen groß, namentlich beim Proletarier; der ausschließliche Kartoffel- und Caffeegenuß scheint die Ursach zu sein. Familien mit 5–8 Kindern sind nichts seltenes, wobei freilich die alles ausgleichende Natur wieder bei Kindsepidemien große Verheerungen anrichtet.«

21a 1781 schafft Friedrich II. einen neuen Beruf, den »Kaffeeriecher«, der durch die Straßen ging und nach frisch gemahlenem Kaffee forschte, denn die Einfuhr von Kaffeebohnen war untersagt.

Wenn der Kaffee nur dünn in der Tasse schwappt, so heißt er in Sachsen »Bliemchenkaffee« (weil man die Blumen auf dem Boden der Meißner Tasse sehen kann) oder »Schwerterkaffee« (weil man sogar die Schwerter an der Unterseite der Tasse erkennen kann). In einer Hildesheimer Verordnung im selben Jahr heißt es vom Bischof: »Wer sich untersteht, Bohnen zu verkaufen, dem wird der ganze Vorrat konfisziert und wer sich wieder Saufgeschirr dazu anschafft, kommt in den Karren.« Dagegen entsprach »Kahwa«, der »Wein des Islams«, im Orient der Vorstellung von einem gottgefälligen und alkoholfreien Getränk.

Zichorienkaffee ist der älteste Kaffee-Ersatz, der sich insbesondere am Anfang des 19.Jahrhunderts in Deutschland verbreitete. Die Zichorie *(Cichorium intybus* L.) ist eine Komposite, die früher wild wuchs oder als Futterpflanze und der Wurzeln wegen angebaut wurde. Für den Zichorienkaffee nimmt man die Wurzel, die unter Beigabe von Fett (1–2 Prozent) geröstet werden; diese geröstete Wurzel muß sofort gemahlen werden. Der durch kochendes Wasser entstehende Aufguß ist gewöhnlich trübe und schmeckt bitterlich süß. »Jocosus Parodista« textet 1865 im »Der Landkaffee«:

»Wohltätig ist des Kaffee's Macht, / Wird mit Verstande er bedacht / .... /
Weh' wenn viel Cichorien drunter, / Den die Provinz Sachsen baut /
Dabei wird man niemals munter, / Vor dem Zeuge Jedem graut.« /

Und – mit der erste Zeile aus Schillers »Glocke«:

»Möge nie der Tag erscheinen, / Wo die Continentalsperre /
Gräßlich hohe Preise machte, / Und Cichorien / Statt des Kaffee's ward gebrauet.«

Die Zichorie war nicht der einzige Kaffee-Ersatz und Zusatzstoff. Alles, was irgendwie gemahlen, verkleinert und geröstet werden konnte, diente dem braun-schwarzen Getränk: Mandeln, gebackene Pferdeleber, Berberitzen, Rote Beete, Brotkrusten, verbrannte Lumpen, Johannisbrot, Kichererbsen (aus denen in der DDR Marzipan hergestellt wurde), Preiselbeeren, Essiggurken, Lupinen, Malz, Rüben und Getreide aller Arten, Sägemehl und Ziegelstaub, Kastanien und Topinambur, Linsen und Lupinen, Johanniskraut. Es wird behauptet, daß Kaffee-Ersatz aus Kartoffeln weit besser schmecke als ein Surrogat aus Möhren, Zichorien und anderen zu diesem Zweck vorgesehenen Wurzelgemüsen.
Falls wieder schlechtere Zeiten kommen:

> Waschen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie sie in Würfel, danach im Ofen (oder an der Luft) trocknen und dann in einer Kaffeetrommel (oder in der Pfanne) rösten. Die Röstkartoffeln mahlen, mit »richtigem« Kaffee vermischen und mit heißem Wasser übergießen.

23 Man wird dafür Verständnis zeigen müssen; in mittelalterlichen Handschriften und in der Inkunabelzeit (bis 1500) schrieb man das Wort »Teufel« vielfach auch als »Tüffel«; in der »Wunderbaren Meerfahrt des Heiligen Brandan«, gedruckt Ende der 1480er-Jahre, heißt es:

> »vn[d] die tüffel nome[n] eyn vn[d] achczig se[e]le[n] vn[d]) wa't sa[n]t Michel nit mer dan[n] drei ...«
> (und die Teufel nahmen einundachtzig Seelen und am St.Michel waren es nicht mehr als drei ...)

– und nun hieß an vielen Orten die Kartoffel »Tüffel«!

24 Elsholtz hatte in Padua und Leiden Medizin studiert und war später Leibarzt der kurfürstlichen Familie und Regimentsarzt in Berlin. 1661 experimentiert Elsholtz mit Injektionsversuchen an einer Frauenleiche, später an lebenden Hunden und noch später an den Leibgardisten des Kurfürsten. 1663 erscheint sein Verzeichnis über die Pflanzen in Brandenburg und in den kurfürstlichen Gärten (»Flora marchica«), 1665 erscheint von ihm die »Clysmatica nova oder Newe Clystier-Kunst«, worin er die intravenöse Injektion von Medikamenten beschreibt. Der Einlauf hieß spöttisch umschrieben »Bouillon piquant«.

25 Über Zwiebeln schrieb Elsholtz 1682 in seinem »Diaeteticon«:

> »... daß sie den kalten und phlegmatischen Leuten, weil sie mit ihrer subtilen Schärfe den kalten Schleim durchdringen und erwärmen, einigermaßen dienlich sein können, daß sie hingegen den hitzigen und cholerischen Naturen, indem ihre scharfen Dämpfe zu Kopf steigen, unruhigen Schlaf und flüssige Augen verursachen, höchst schädlich sind«.

26 Die »Fruchtbringende Gesellschaft« war 1617 von Fürst Ludwig I. von Anhalt-Köthen (mit)gestiftet worden und wurde von ihm geleitet; Mitglied waren zeitweilig 527 Vertreter des Adels, der Universitäten, Gelehrte und Dichter, Offiziere und Staatsbeamte. Ziel der Akademie war, die geistige Elite dafür zu gewinnen, sich insbesondere für eine nationale und literarische Kultur in den deutschen Staaten einzusetzen. Es war eine besondere Ehre, der Gesellschaft anzugehören. Von Nicht-Mitgliedern und der katholischen Kirche wurde die Vereinigung vielfach argwöhnisch betrachtet, da man sie als eine geheimbündlerische Loge ansah.

27 Im 18.Jahrhundert entstand bei Übersetzern und Literaten der Brauch, Vornamen dem Zeitgeschmack anzupassen und/oder in den deutschen Vergleichsnamen zu übersetzen: Markus ist das frühere Marxen. Marxen Rumpolt war Mundkoch von zwei Mainzer Kurfürsten und verfaßte mit »Ein new Kochbuch« von 1581, gedruckt bei Sigmund Feyerabend in Frankfurt am Main, das erste Lehrbuch für professionelle Köche in der Ausbildung. Rumpolt stammte nach eigener Aussage im Kochbuch aus der kleinen Walachei und hatte, bevor er an den Hof des Mainzer Kurfürsten kam, außer am sächsischen und am kaiserlichen Hof bereits »an vieler Herren Höfen« gedient und so die Spezialitäten unterschiedlichster Regionen kennengelernt, wie etwa die Küche Böhmens und Ungarns. Im Jahr 1568 gehörte er als Mundschenk zum Hofstaat von Erzherzog Ferdinand von Österreich-Tirol. Sein Kochbuch enthielt 2.000 Rezepte und 150 Holzschnitte von Jost Amman und auch Ratschläge zur Kellermeisterei. Für das Kochbuch erhielt Rumpoldt 1580 und 1587, sein Sohn Wilhelm 1606 und 1611 kaiserliche Druckprivilegien. Ein solches Privileg schützte vor unerlaubten Nachdrucken.

28 Neben dem Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen ist auch nachzuweisen, daß früher Kartoffelanbau und die »Schwarze Kunst« der Jünger Gutenbergs sich wechselseitig förderten.
Mainz mit Gutenberg und dem Kartoffelkoch Rumpolt, die Brüder Bauhin einerseits und die Drucker familien Elzevier bzw. Plantin in den Niederlanden andererseits, Dürer und die rotschaligen Kartoffeln in

Nürnberg, der Schriftkünstler Giambattista Bodoni und der Herzog von und in Parma, Leipzig als erste Buchstadt im Reich und das nahe Vogtland, die Pfalz und die nicht nur für »Windeldrucke« bedeutende Druckstadt Speyer mit Peter Drach und den Brüdern von Speyer. Dieser Zusammenhang bedarf dringend weiterer Aufklärung; einige Ansätze hierzu sind in der Zeittafel zu erkennen. Benjamin Franklin, gelernter Drucker, meinte über seine Kollegen, sie seien »great guzzlers on beer«, da sie schon zum Frühstück – zusammen mit Käse und Brot – Bier tranken. Franklin übersieht hierbei, daß Bier oder Wein die einzig preiswerten Getränke für die Arbeiter waren – Schokolade oder Kaffee war für den am Existenzminimum lebenden Bürger unerschwinglich.

28a Das Rezept Rumpolts lautet:

> »Erdtepffel. Schel und schneidt sie klein / quell sie in Wasser / unnd druck es wol auß durch ein Härin Tuch [Haartuch, Tuch aus Tierhaaren, d.Verf.] / hack sie klein / und rößt sie in Speck / der klein geschnitten ist / nim[m] ein wenig Milch darunter / und laß darmit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.«

29 Aber, schon 1542 schrieb der Engländer Andrew Boorde, daß Salat die Fleischeslust vertreibe. 4 Jahre später dagegen wird Salat als *Amuletum Veneris*, als Symbol für die weibliche Sexualität bezeichnet.
Der vollständige Text des Kochbuchs auf der ersten Seite lautet: Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch. Der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vorttrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet / hinterlassene und bißhero / Bey unterschiedlichen der Löbl.Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg / zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerck-Zettul; Woraus zu erlernen / Wie man über anderthalb Tausend / so wol gemeine / als rare Speisen; in Suppen / Musen / Pasteten / Brühen / Essigen / Saläten / Salsen / Sultzen / Vorrichten / Neben-Essen / Eyern / gebraten-gebacken-gesotten und gedämpften Fischen / Wildbrät / Geflügel / Fleisch / auch eingemachten Sachen / Dorten und Zuckerwerck bestehend; Wohlgeschmack und Leckerhafft / nach eines jeden Beutel / zu zubereiten und zu kochen; auch zu welcher Zeit man alle Zugehörungen einkauffen / und bemeldte Speisen auftragen solle. Mit unermüdetem Fleiß zusammen gesammlet / und denen wohl-geübten Künstlerinnen zu beliebiger Censur, denen unerfahrenen aber zur Lehr und Unterricht / durch öffentlichen Druck mitgetheilet. Nürnberg / In Verlegung Wolfgang Moritz Endters / 1691. Mit Keyserl. und Churfürstl. Sächs. Privilegio. Als Autor gilt die erste Frau des Nürnberger Druckers und Verlegers Wolfgang Moritz Endter (Anna Juliana oder Susanne Maria Endter), die die Rezepte mit teilweise großem finanziellem Aufwand gekauft und gesammelt hat. Der Titelkupfer ist von Cornelius Nicolaus Schurtz mit Darstellung der Lebensmittel als Gaben antiker Götter.

30 Alle Vorausberechnungen der demographischen Entwicklung in Deutschland weisen in eine Richtung: Wir werden weniger und fremder. Mit all' den Konsequenzen für die Sozialversicherungszweige. Zweitens: Diese Entwicklung ist grundsätzlich in allen europäischen Ländern vorzufinden, was bedeutet, daß wir Deutschen keine ausgleichende Einwanderung – auch nicht aus den neuen EU-Ländern – bekommen werden können. Drittens: Da bleiben also nur Immigranten aus muslimisch gepägten Ländern oder aus Ländern südlich der Sahara oder bestimmten asiatischen Ländern, und ob diese Leute Altersversorgung für die weißen Rentner übernehmen werden, kann wohl bezweifelt werden. Fazit: Die Riester-Rente und eine hartzlose Politik rettet uns nimmermehr.
Selbst wenn »sofort« die Politik in Deutschland sich ändern und eine familienfreundliche Politik dazu führen würde, die Anzahl der Kinder je Frau auf das erstrebenswerte (?) Niveau von etwa zwei Kindern anzuheben, würde es erst im Jahr 2050 zu einer anderen demographischen Entwicklung führen. Aber unser Deutschland wird von »Arbeite-dich-tot-oder-nimm-deine-Papiere-Managern« bestimmt, so daß die »Gefahr« einer anderen Gesellschaft nicht besteht.
Wie schreibt Eva Menasse in »Vienna« zur Frage nach dem abwesenden Schwiegersohn:

> »›Nie zu Haus‹, jammerte meine Schwester, ›arbeitet Tag und Nacht.‹ ›Ja ja, die Männer‹, sagte die Mutter und verzog das Gesicht, ›aber im Alter wollen's dann gepflegt werden.‹«

So ist es! So soll es sein.

31 Verständlich die Anlässe, sich gegen Steuer- und/oder Zehntforderungen zu wehren: Es handelte sich stets um erhebliche obrigkeitliche Eingriffe in bäuerisches Leben und Wirtschaften; sie treffen die Bauern in Quantität und Qualität und bringen den bäuerlichen Lebenszusammenhang durcheinander. Anders als

Quacksalber und Rechtsverdreher (Zahnwälte genannt) können die Bauern ihre Batzen nicht nach Luxemburg oder in ein anderes Steuerparadies verbringen. Deshalb der Widerstand gegen Steuererhöhungen, denn der Ehrliche ist immer der Dumme.

33 Für niedere Vergehen verhängte die Obrigkeit Karbatschenstreiche. Für die Auspeitschung wurden sehr oft Ruten (Weidenruten) verwendet. Aber auch die Peitsche mit Lederriemen war absolut gebräuchlich. Es gab sogar Peitschen mit in den Lederriemen eingearbeiteten Metallsplittern oder Peitschen mit mehreren Lederriemen. Ganz extrem waren Peitschen mit Ketten statt Lederriemen. Teilweise konnten die Kettenglieder sogar noch scharf angeschliffen sein. Der zu bestrafende Verurteilte wurde fixiert und erhielt die festgeschriebenen Schläge. Für die Fixierung gab es mehrere Möglichkeiten. Der Verurteilte konnte an einen Pfahl oder Balken gefesselt werden. Dem Verurteilten konnten auch, während er aufrecht stand, die nach oben ausgestreckten Arme nach rechts und links festgebunden werden. Bei dieser Methode blieb der Verurteilte auch aufrecht stehen, wenn er ohnmächtig wurde. Die Bestrafung selbst war eine sehr schmerzhafte Prozedur, die dem Körper schwere Verletzungen zufügte, die bis zum Tode führen konnten. Bereits nach wenigen Schlägen mit der Rute oder Peitsche war die Haut aufgeplatzt und es entstanden meist lebenslange Narben. Sehnen und Blutgefäße wurden durch die Schläge verletzt und es ging mitunter soweit, dass das Fleisch regelrecht von den Rippen gefetzt wurde.

34 Auf Anregung des damaligen Kreisbaumeisters Ambros Ach des früheren Landkreises Vohenstrauß ließ der Landrat Johann Pösl im Jahr 1968 zu Ehren der Kartoffel einen »Erdäpfelbrunnen« errichten; dieser Brunnen liegt an der Kreisstraße zwischen Moosbach und Böhmischbruck. Der Brunnen, ein Findlingsstein in der Form eines großen Erdapfels, steht in einer kleinen Grünanlage mit Parkplatz im Tal der Pfreimd. Beim Bau des Brunnens wurde eine Urkunde in einer Kupferrolle eingemauert, auf der eine kurze Geschichte der Kartoffel allgemein (Drake hat sie nach Europa gebracht) und in der Oberpfalz (1734 Streit um den Zehnt in Altenstadt) dargestellt wird.

35 Johann Evangelist Fürst war Schriftsteller und Redakteur und sollte ursprünglich Geistlicher werden. Deshalb durfte er studieren, zog dann aber den Beruf des Steuerbeamten vor. Mit 42 Jahren beschloß er, Landwirt zu werden, und verfaßte 1817 das Buch »Der verständige Bauer Simon Strüf. Eine Familien-Geschichte«, um sich mit dem Erlös das Kapital zu einer Hofübernahme zu verschaffen. Er baute in Frauendorf ein Gartenbauzentrum auf und gründete 1822 die »Praktische Gartenbaugesellschaft in Bayern«. Fürst gab mehrere landwirtschaftliche und gartenbauliche Zeitungen und Magazine heraus. Mit seinem mehrfach aufgelegten Werk über Obstbaumzucht erweckte er eine vorher nie geahnte Begeisterung für die Obstbaumzucht in ganz Bayern. Seinen Hof in Frauendorf entwickelte er zu einem Zentrum der Obst- und Gartenbaukultur für ganz Deutschland, namentlich mit Auswirkungen nach dem europäischen Südosten und auch nach Übersee. Fürsts »Lehr- und Exempel-Buch« befaßt sich außerdem mit Düngung, Ackerbau und Viehzucht (darunter Hopfen- und Tabak-Anbau, Schaf- und Bienenzucht), Branntweinherstellung, Weinbau, Volksmedizin.

37 1815 brach der Vulkan Tambora auf Indonesien aus, was dazu führte, daß das Jahr 1816 als »Jahr ohne Sonne« in die Geschichte einging.

Der Forstbeamte Karl Friedrich Christian Ludwig Freiherr Drais von Sauerbronn erfand das Fahrrad, weil man die Pferde nicht mehr füttern konnte. Die durch den Tambora-Ausbruch veränderten Klimabedingungen und Ernteausfälle führten zu den sog. Hep-Hep-Krawallen – eine Welle gewalttätiger antijüdischer Ausschreitungen in vielen Städten und Ortschaften des Deutschen Bundes und über seine Grenzen hinaus, insbesondere in Dänemark. Die Krawalle begannen am 2.August 1819 in Würzburg. Weitere schwere Ausschreitungen ereigneten sich kurz darauf in Frankfurt am Main in und in Städten von Franken und Baden, Ende August in Hamburg sowie im September in Kopenhagen und Danzig. Aus etwa 70 Orten sind zwischen August und Oktober 1819 kleinere Vorfälle überliefert. Bei diesen Hep-Hep-Krawallen handelte es sich um die »erste weiträumige Judenverfolgung seit dem Mittelalter« und »die bedeutendste Welle antijüdischer Ausschreitungen im frühen 19.Jahrhundert«. Weiter gefaßt waren sie der größte überregionale Aufruhr im Deutschen Bund in der Restaurationsphase bis zur Revolution 1848 überhaupt.

39 August der Starke (Kurfürst Friedrich August I. von Sachsen und König August II. von Polen) tauschte 1717 600 Soldaten seiner Armee gegen 151 chinesische Vasen aus dem Besitz des Soldatenkönigs, Friedrich Wilhelm I. von Preußen; später bezeichnete man diese Vasen als »Dragonervasen«.

40 Lepra hieß auch »Malandra«, und Malandrini hießen während der Kreuzzüge auch die ägyptischen und arabischen Räuber, die Syrien und Ägypten heimsuchten. Und im Süden Frankreichs benannte man die Bettlerhorden ebenfalls nach der Lepra (bevor sie Häretiker wurden); doch hier wurden sie überredet, gegen die Mohren in Spanien zu kämpfen (was sie auch taten) und somit wurde das christlich-französische Problem durch die Säbel der Ungläubigen gelöst.
Hildegard von Bingen empfahl zur Behandlung der Lepra Geflügelkot, Geflügelfett, Blut, Pflanzenextrakte und Erde. Möglich, daß sie bei einer solchen Rezeptur zur Mystikerin stilisiert wurde. Im Übrigen erfolgte die eigentliche Heilung durch die Gnade Gottes, der mildtätige »Arzt« war Christus – die Krankheit war halt eine Prüfung Gottes, die in der Seelenheilung ihr gesetztes Ziel hatte. Die »christliche Aufmunterung«, wozu Gebete, Lieder, Segensformeln und Trostsprüche gegen die Seuchen zählten, in den Zeiten der »Sterbensleuffte«, gehörte zum festen Repertoire der Erbauungsliteratur.
Hartmann von Aue verarbeitete das Lepra-Thema in der Erzählung »Der arme Heinrich« (entstanden um 1190). Darin wird der Protagonist als adliger Herrscher beschrieben, der von der »miselsuht« befallen wird:

> »Er viel von sîme gebote / abe sîner besten werdikeit / in ein versmæhelichez leit: / in ergreif diu miselsuht. / dô man die swære gotes zuht / gesach an sînem libe, / man unde wîbe / wart er dô widerzæme.« (Er fiel auf Gottes Geheiß aus seinem höchsten Glück in ein schmachvolles Leid: ihn befiel der Aussatz. Als man die harte Hand Gottes an seinem Körper sah, allen Menschen wurde er da unangenehm.)

41 Das Verlagssystem ist eine Produktionsorganisation, bei der der Kaufmann als Arbeitgeber auftritt, der dem Handwerker den Rohstoff und einen Vorschuß auf den Lohn gibt, während der Restlohn erst bei Ablieferung des Fertigprodukts fällig und gezahlt wird. Das führt zu einer permanenten Verschuldung des von der Verlagsarbeit abhängigen Produzenten. Nicht unüblich war es auch, anstelle eines geldmäßigen Lohns einen Vorschuß in Form von Nahrungsmitteln zu gewähren, die vom selben Kaufmann überteuert geliefert wurde. Erst mit der Preußischen Gewerbeordnung 1869 wird das sog. Truckverbot erlassen. Erst am Anfang des 21.Jahrhunderts werden durch die Sozialdemokratie einige längst überholte Zunftregeln wie den Meisterzwang, nicht aber beispielsweise im Friseurhandwerk und bei den Elektriker, aufgehoben.

42 Wilhelm Abel legt Zahlen vor, daß auf 100 Meister nur 77 Gesellen kamen. Die sich aus dem Stände- und Zunftwesen entwickelte Organisation, die Gewerkschaftsbewegung, hat jetzt ein erneutes Strukturproblem. Die Umstellung der Produktionsabläufe *(lean production* und *out-sourcing),* die Rationalisierung in den Betrieben und die Computerisierung in Banken, Versicherungen und Verwaltungen ist vergleichbar mit der ersten oder zweiten industriellen Revolution. Nur, damals wußte man nicht, daß man eine solche grundlegende Umstellung sozial verträglich machen kann!

45 Was das Gericht nicht hinderte, insgesamt 203 Jahre Zuchthaus, 90 Jahre Festungshaft und 330 Peitschenhiebe als Strafe für die »Aufständischen« zu verhängen. Aber immerhin: Einige höhere Beamte und Unternehmer begriffen, daß man etwas zum Wohl der arbeitenden Klasse tun müsse und gründeten im Oktober 1844 einen entsprechenden Centralverein. Als in Berlin Gerhart Hauptmanns »Weber« aufgeführt wurden, kündigte Kaiser Wilhelm II. seine Hofloge.
In der »Tageschronik des Jahres 1848« (gedruckt in Frankfurt am Main) heißt es:

> »Es waren 60.000 Seelen durch drei aufeinander folgende Mißernten ihrer Nahrungsmittel beraubt; diese sahen sich nach und nach in das größte Elend versetzt. Genötigt im vorigen Sommer von Kleie, Gras und Quecken zu leben, waren die notwendigen Folgen Ruhr und Wechselfieber, welche rasch in Hungertyphus übergingen.«

Die »Rote Ruhr«, heute bestenfalls dem Namen nach bekannt, war noch vor anderthalb Jahrhunderten ebenso gefürchtet wie heute Aids oder Krebs (Corona wird vernachlässigt, leider). Eine entsprechende Diagnose wurde fast mit einem Todesurteil gleichgesetzt. Die »Rote Ruhr« verursachte Sterblichkeitsraten von 30 Prozent und mehr, wahrscheinlich durch den Flüssigkeitsverlust und dem dann folgenden Kreislaufversagen. Jeremias Gotthelf in »Geld und Geist«:

> »Es war, als ob der Blitz eingeschlagen hätte ins Haus, da war kein Gesicht, welches nicht bleich ward, keine Hand, die nicht zitterte, daran hatte man nicht gedacht, dass die Mutter den roten Schaden bekommen konnte.«

Mit diesen Worten schildert Gotthelf, wie Angehörige von Betroffenen im frühen 19.Jahrhundert auf den

ärztlichen Befund reagierten. Am stärksten gefährdet waren Kleinkinder und ältere Menschen. In den meisten Jahren trat die Ruhr punktuell in Form von lokalen Herden auf, in heißen Hoch- und Spätsommern erfaßte sie größere Regionen.

Der Erreger wurde hauptsächlich von Fliegen übertragen, die sich, von ruhrverseuchten Abtritten kommend, auf Nahrungsmitteln niederließen und damit die Infektionskette schlossen. Bei der Ansteckung kam der persönlichen und häuslichen Hygiene ein zentraler Stellenwert zu. Ein noch nicht entwickeltes Hygienebewußtsein und die fehlende Möglichkeit zur desinfektionswirksamen Beseitigung von Fäkalien schufen im Umfeld der Unterschichten eine ideale Brutstätte für die Seuche. Gotthelf schreibt:

> »In den Hütten der Armen ist wohl keine Krankheit, die Cholera etwa ausgenommen, fürchterlicher und ekelhafter als die ›Rote Ruhr‹. Wo vielleicht nur ein rechtes Bett ist und noch dazu ein schlechtes, die übrigen mit einzelnen Bettstücken sich behelfen müssen, selbst mit Hudeln, bald in leeren Bettstätten, bald auf dem Ofen, vielleicht auf den Tischen; wo kein Glied der Familie mehr als zwei Hemden hat, eins am Leib, eins am Zaun zum Trocknen, kein Vorrat irgendeiner Art ist, selbst das Holz für den täglichen Gebrauch zusammengelesen werden muss; […] wo es so ist, da denke man sich das Elend bei einer Krankheit, wo Reinlichkeit, Wäschewechsel, Diät und Pflege die Hauptsache sind!«

Ein erster Krankheitsfall in einer Familie zog leicht einen zweiten, manchmal gar einen dritten nach sich, wobei zuerst eines oder mehrere Kinder erkrankten und dann erst die Erwachsenen ergriffen wurden.

Ueli Bräker in »Lebensgeschichte und natürliche Ebentheur des Armen Mannes im Tockenburg« schreibt im Jahr 1771:

> »Noch war mein Söhnlein nicht begraben, so griff die wütende Seuche mein ältestes Töchtergen, und zwar noch viel heftiger an […] Und kurz, es war, aller Sorgfalt der Ärzte ungeachtet, noch schneller hingerafft, in seinem achten, das Knäblin im neunten Jahr. Als nun das Mädchen kaum todt, und ich von Wachen, Sorgen und Wehmuth wie vertaumelt war, fing's auch mir an im Leibe zu zerren: […] Ich wälzte mich Tag und Nacht in meinem Bett herum, [und] krümmte mich wie ein Wurm.«

46 Bis weit ins 19.Jahrhundert war unbekannt, wie man Pflanzen zum Wachsen bringt. Die Bauern wußten zwar, daß man dem Boden Dünger zusetzen mußte und eine solche Maßnahme erfolgreich war. Man experimentierte mit allerlei Stoffen – u.a. mit Fischresten, Hornspänen oder Asche.

Ein Ausflug in die Verarbeitung von Fischresten. Bereits 1891 war ein erster Verband gegründet worden, dem etwa 10 Firmen aus der Bremerhavener bzw. Cuxhavener Region angehörten (seit 1997 gibt es nur noch die »Vereinigten Fischmehlwerke GmbH & Co. KG.« in Cuxhaven, ehemals eine Tochtergesellschaft der »Nordsee«). Der Autor Wolf von Niebelschütz veröffentlichte im Januar 1933 in der »Kölner Zeitung« einen Artikel über seinen Besuch in Wesermünde:

> »Wesermünde zu betreten heißt der Abscheulichkeit ins Antlitz zu sehen. ... Man atmet ihn (den Fisch), über allen Häusern lastet er, in alle Häuser dringt der scharfe Dunst, die ewige Wolke von beizendem Fischgeruch. Man sieht ihn: Kadaver von gewaltigen Schellfischen, herabgefallen von irgendeinem Wagen, liegen auf den Straßen, zermanscht von Straßenbahnen und Autos, niemand kümmert sich darum, niemand rührt eine Hand, sie aufzuheben. Man sieht ihn: Kadaver von gewaltigen Schellfischen, herabgefallen von irgendeinem Wagen, liegen auf den Straßen, zermanscht von Straßenbahnen und Autos, niemand kümmert sich darum, niemand rührt eine Hand, sie aufzuheben.«

Ein übliches Düngemittel waren menschliche und tierische Exkremente. Bevor Guano, etwa ab 1830, in der Westlichen Welt genutzt wurde, düngten bereits Jahrhunderte vorher die Inkas ihre Böden damit. Guano, in Tüten verkauft, vernichtete den Handel mit menschlichen Exkrementen. In allen Ländern gab es Leute, die die Senkgruben in den Städten entleerten, Fäkaliensammler, die ihr Sammelergebnis den Bauern auf dem Land verkauften. Eine wirtschaftlich sinnvolle Angelegenheit, die man heute als Win-win-win-Situation bezeichnen würde: Die Städter wurden regelmäßig den Inhalt ihrer »Toilette« los, Arbeiter erhielten für diese unangenehme Arbeit Lohn und zusätzlich den Verkaufserlös der Jauche und die Bauern düngten ihre Felder. Genial. Dann kam die Vogelkacke. Die Bauern kauften dieses neumodische Zeug, obwohl sie dafür mehr Geld aufwenden mußten als für den vorher benutzten Dünger – aber der Ertrag des Bodens war auch höher.

1847, so der Schriftsteller Bill Bryson in »Eine Kurze Geschichte der alltäglichen Dinge«, brach der Markt

mit menschlichen Exkrementen aus Londons Toiletten zusammen. Die Arbeiter leerten zwar immer noch die Senkgruben, kippten sie aber in den nächstgelegenen Fluß. Dummerweise wurde das Wasser der Themse auch als Nutzwasser, also beispielsweise zum Trinken, verwendet. 1849 brach in London wieder einmal die Cholera aus. Die wahrheitsgemäße Behauptung, das hinge mit dem Trinkwasser aus der Themse zusammen, wollte niemand hören. Eine große Hitzewelle im Jahr 1858 und fehlender Regen führten dazu, daß der Abschaum in der Themse nicht weggespült wurde. In London staute sich in der Themse so viel Kacke an, daß die Parlamentarier sich wegen der Geruchsbelästigung weigerten, zu tagen. In die englische Geschichte ist dies als »The Great Stink«, »Der Große Gestank« in Anlehnung an den »Großen Brand« Londons im Jahr 1666, eingegangen.

In der Biographie des Johann Jeremias Glaser »Der Henker des Herzogs« von Kai Lehmann wird beschrieben, daß der »Totmacher« im Herzogtum Sachsen-Meiningen auch eine »Meisterei« als Abdecker betrieb und die öffentlichen »Secrete« (Kloaken und Aborte) reinigen mußte. Lehmann schildert die Reinigung eines solchen »Secrets« der Meininger Schule: Im Jahr 1700 holten Glasers Knechte 28 Karren voll Fäkalien heraus, die vor dem Obertor in die Werra geschüttet. Das ist in zwiefacher Hinsicht bemerkenswert: Zum einen bedeutete dies, daß alle in Fließrichtung der Werra wohnenden (und aus der Werra holende Wasser) Bürger in den »Genuß« der Fäkalien kamen (die im Übrigen nachts beseitigt werden mußten) und zweitens, anders als in London, daß die Fäkalien nicht zur Düngung der Felder genutzt wurden. Der Vorarbeiter der Kloakenreiniger wurde als Kloakenfeger tituliert. Für die Reinigung der Meininger Schulkloake erhielt Glaser 25 Taler (für 6 Taler konnte man eine Kuh kaufen), mußte davon aber die Reinigungknechte bezahlen. Eine Ergänzung: ein ganzjährig beschäftigter Knecht erhielt 14 Taler (1 Gulden = 20 Groschen, 1 Taler = 24 Groschen)

In Berlin entstanden Ende des 19.Jahrhunderts die Rieselfelder, die noch 1928 auf rund 10.000 Hektar zur Abwasserreinigung genutzt wurde. Wegen der Belastung durch Schwermetalle – man nahm es damals nicht so genau wie heute in Polen mit der Einleitung von salzhaltigem Wasser in die Oder – stellen die Rieselfelder ein erhebliches Altlastenproblem dar. Unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg wurden wegen der Zerstörung der Klärwerke Rieselfelder wieder neu angelegt, auf die dann später wegen der Mauer zur DDR in West-Berlin auch Wohnhäuser gebaut wurden.

47 Karl Marx schrieb 1844 in der »Kritik der Hegelschen Rechtsphilosophie«:

> »Die Kartoffel ist der Seufzer der bedrängten Kreatur, das Gemüt einer herzlosen Welt, wie sie der Geist geistloser Zustände ist. Sie ist das Opium des Volkes.«

Nicht für das Volk! Marx griff, überspitzt formuliert, hier eine Idee von Heinrich Heine auf, der 1840 in der Denkschrift für Börne geschrieben hatte: »Heil einer Religion, die dem leidenden Menschengeschlecht in den bittern Kelch einige süße, einschläfernde Tropfen goß, geistiges Opium, einige Tropfen Liebe, Hoffnung und Glauben!«

51 Zwingli schrieb 1522 »Von erkiesen und fryheit der spysen« gegen das Fastengebot der katholischen Kirche und forderte die Abschaffung alles biblisch nicht Begründbaren, nicht nur der schönen Dinge wie der liebgewordenen Verknüpfung kirchlicher Feste mit einer gewissen Völlerei und Unzucht. Eine Spätfolge dieser evangelisch-radikalen Auffassung war die Ablehnung der Kartoffel als Nahrungsmittel und die deutlich geringere Fröhlichkeit bei den Karnevalsveranstaltungen im (vormals) evangelischen Norden Deutschlands. »Carne vale«, Fleisch, leb wohl, ist ersetzt worden durch »De Zoch kütt«.

54 Man kann davon ausgehen, daß das Gesinde auf den Schlössern und großen Höfen in der Regel besser genährt war als die kleinen Bauern und Pächter und diese wiederum besser als ihre Tagelöhner. Man kann auch davon ausgehen, daß der armen Landbevölkerung generell mehr Nahrungsmittel zur Verfügung standen als der armen Stadtbevölkerung. Diese Tatsache gilt nicht nur für vergangene Jahrhunderte, sondern war auch nach dem Ende des Zweiten WeltKriegs in Deutschland zu beobachten. Die Bauern, auf ihren Nahrungsmitteln feist sitzend, nahmen im Tauschgeschäft den Städtern das sprichwörtliche letzte Hemd ab und legten ihre Kuhställe mit Persern aus: Manche Städter haben das nicht vergessen und zeigen eine klammheimliche Freude an gekürzten Landwirtschaftssubventionen. Wie heißt es im Münsterland: »Bauern glauben an die EU und an Subventionen. Fürs Alter haben sie den Hof.«

56 Als die katholisch werdende (zurückgetretene) schwedische Königin Kristina auf ihrer Reise nach Rom 1657 in Paris einkehrte und dort feierlichst empfangen wurde, dichtete der Satiriker Jean Loret:

> »Es waren da 30 oder 40 Duchessen, / Kokette, hochnäsige Arrogantesten, /

Die rempelten und drängelten in Seiden und Spitzen, / und hatten auf der Schminke ein Lächeln sitzen, / und Baroninnen gab es 20 und 100 / (davon hat's bei uns viele, falls die Zahl euch verwundert), jeweils ein Hundert an Bischöfen und Äbten, / ein jeder mit seinem bescheidenen Adepten.«

57 Mit dem Hunger verbindet sich ein Sterben, welches teils unmittelbar durch den Hunger selbst, teils durch nachfolgende Seuchen eintritt. Die erzgebirgischen Bergstädte wie Aue, Eibenstock, Schwarzenberg (Literaturempfehlung Stefan Heym) und Schneeberg verlieren in dieser Zeit fast 7 Prozent ihrer Einwohner. In Augsburg steigt die Zahl der Sterbefälle 1572 um das Doppelte. Dennoch treibt die Hoffnung auf Nahrung die verelendete Landbevölkerung in die wenigen Städte, die ihrerseits versuchen, mittels »Notstandsgesetzen« der Krise zu begegnen, indem sie den Lebensmittelverbrauch reglementieren.
Die meisten Städte schickten Verwaltungsbeamte aus, um Getreide einzukaufen. Die Bauern fielen als Lieferanten aus, da sie ihre Ernten bei ihren Grundherren abliefern müssen und zwar zu Preisen, die dieser festsetzt. Es bleiben also nur diese weltlichen oder geistlichen Grundherren. Hinzu kommen Geldzuwendungen an die Ärmsten, Darlehen an Metzger, Erweiterungen der Verpflegungs- und Versorgungseinrichtungen sowie die Ausgabe verbilligten Getreides. Außerdem wird 25 Monate lang städtisches Brot gebacken und verteilt. Von dieser Zuwendung werden allerdings all jene ausgeschlossen, die eigene Häuser besitzen, die Gastwirte, die Bediensteten des Rates und wer sich in den letzten fünf Jahren verehelicht hat. Nur wer sich aus eigenen Kräften nicht mehr ernähren kann, erhält Brotzeichen, die zum Empfang des verbilligten Brotes berechtigen.
Ähnliches ist auch von Nürnberg dokumentiert. Hier existieren eine Reihe frommer Stiftungen, die sich in Not geratener Menschen annehmen. Doch in Hungerszeiten reichen auch sie nicht aus. Das zeigt sich darin, daß auf dem Höhepunkt der Hungersnot 1572 der Rat der Stadt an einem einzigen Tag 10.400 Laib Brot austeilt. Dies läßt auf 13.000–15.000 Bedürftige schließen, etwa ein Drittel der Gesamtbevölkerung. Dennoch zielen diese Anstrengungen zur Linderung der größten Not nur auf einen engen Kreis von Menschen – es sind die Bewohner der Städte, welche Schutz verlangen und erhalten. Gegen die Flut von Bettlern, die vom Lande hereindrängen, wehren sich die Städte. So verfügt der Rat der Stadt Augsburg im Winter 1570/1571, daß die Torwärter bettelnde Kinder, Frauen und Männer abzuweisen hätten; andernfalls würden sie ihres Dienstes enthoben. Zudem sollen alle in der Stadt befindlichen fremden Bettler in ihre Heimatorte zurückgeführt werden. Den Betroffenen, die sich widersetzen, drohen schwere Strafen und ebenso denen, welche Bettler beherbergen.
Oscar Wildes Spruch, daß man sich mit der Sozialen Frage viel lieber beschäftigen würde, wenn die Armen nicht so häßlich wären, scheint das Motto mancher Politiker und Unternehmer zu sein.
Armut wird nicht nur körperlich, sondern auch psychisch empfunden. Das Bewußtsein einer Gemeinschaft gleichgesinnter, gleichgestellter und in gleichem Maße Leidender anzugehören, könnte das Gefühl einer gemeinsamen Identität erzeugen. Allerdings differenzieren sich die verschiedenen Handlungsmotivationen einzelner Glieder einer Schicksalsgemeinschaft um so mehr, je größer diese Gruppe wird. Allen gemeinsam ist in Notzeiten jedoch die Furcht. Ihr kann man entweder offensiv begegnen, wie dies im Fall der einzelnen Hungerrevolten zum Ausdruck kommt, oder man schöpft Hoffnung im Imaginären. Die ungünstigen Zeitverhältnisse seien als Strafe Gottes »umb unsere Sünden und Unbußfertigkeiten« zu sehen.
Der deutsche Familienunternehmer Jürgen Heraeus in einem Interview in der »FAZ« im März 2005:

»Es ist eine weit verbreitete Meinung, daß ein Unternehmen dazu da ist, Menschen zu beschäftigen und einzustellen. Das ist natürlich nicht der Fall. Ein Unternehmen wird Leute entsprechend seiner Produktionsmöglichkeiten und Gewinnsituation beschäftigen.«

62 Jakob Christian Schaeffer trug den Beinamen »Knollenprediger«, weil er sich für den Anbau der Kartoffel einsetzte. Er stammt aus Querfurt und war evangelischer Pastor, Botaniker, Mykologe, Entomologe, Ornithologe und Erfinder. Schäffer wuchs nach dem Tode des Vater (1748) mit 5 Geschwistern in ärmlichen Verhältnissen auf. Er erhielt Unterricht in Querfurt. Glaucha und im Gymnasium Greiz. 1735 wurde er in die Latina der Franckeschen Stiftungen zu Halle (Saale) (vormals Glauchasche Anstalten) aufgenommen. Dort lebte er von der »Mensa ambulatoria« (ein ambulanter Mittagstisch) und der Kurrende, ein Schulchor, der für das öffentliche Singen geistlicher Lieder z.B bei Beerdigungen oder auf der Straße Almosen erhielt. Schaeffer gab außerdem Nachhilfeunterricht an der »Mägdeleinschule« der Franckeschen Stiftungen. 1736–1738 studierte Schaeffer evangelische Theologie in Halle, machte jedoch keinen Abschluß. Danach

war er ab 1738 Hauslehrer in Regensburg; ein Jahr später hielt er dort seine erste Predigt. 1741 wurde er in der dortigen Neupfarrkirche ordiniert, obwohl er das Studium noch nicht abgeschlossen hatte und als Fremder galt, weil er nicht aus Bayern stammte. Als Extraordinarius übernahm er das Amt eines Predigers. 1760 verlieh ihm die Universität Wittenberg den Doktortitel der Philosophie und 1763 wurde er von der Universität Tübingen zum Doktor der Theologie promoviert. In dem Buch »Erleichterte Artzney-Kräuterwissenschaft« beschrieb er 1759 die Heilwirkung von Pflanzen, um Ärzten und Apothekern einen praktischen Leitfaden in die Hand zu geben. 1762–1764 veröffentlichte er die »Natürlich ausgemahlten Abbildungen baierischer und pfälzischer Schwämme, welche um Regensburg wachsen« in 4 Bänden mit zahlreichen kolorierten Abbildungen. Wegen seines systematischen Vorgehens wird Schaeffer als deutscher Linné bezeichnet und als Begründer der Pilzkunde in Deutschland gesehen. Schaeffer erforschte physikalische Fragestellungen der Elektrizitätslehre, der Farbenlehre und der Optik. Er war handwerklich begabt und fertigte Linsen und Prismen. Ausgelöst von der zunehmenden Knappheit an Lumpen bzw. Hadern aus Leinen- und Hanftextilien ab Anfang des 18.Jahrhunderts, die zu dieser Zeit als nahezu alleinige Rohstoffe für die Papierherstellung in Deutschland dienten, kam es zu einem Mangel an Papier, von dem auch Schaeffer um 1760 betroffen war und deshalb Abhandlungen ungedruckt liegen lassen mußte. Er begann deshalb nach anderen Rohstoffen als Lumpen-Ersatz zu suchen und fand dazu in der wissenschaftlichen Literatur Abhandlungen zur Nutzung von Pflanzenfasern und Holz. Schäffer führte 1761 Versuche durch, aus Pappelwolle und Graswolle (Wollgras) Papier herzustellen, was aber zu keinem durchbrechenden Erfolg führte. Seine Abhandlung zu diesen Versuchen reichte er 1762 der Bayerischen Akademie der Wissenschaften ein, deren Mitglied er war, aber eine Veröffentlichung erfolgte erst 1764. Diese Verzögerung der Veröffentlichung widersprach den Erwartungen von Schaeffer, sodaß er die Mitgliedschaft in der Akademie kündigte und damit auf eine jährliche Pension von 200 Gulden verzichtete. Der Verleger Johann Leopold Montag in Regensburg übernahm seine zukünftigen Veröffentlichungen und zahlte ihm pauschal jährlich 1.000 Gulden. Schaeffer führte nach diesen ersten Versuchen weitere umfassende Experimente durch, um Papier möglichst ohne Lumpen herzustellen. Als alternative Rohstoffe experimentierte er nochmals mit der Samenwolle der Schwarzpappel und des Wollgrases, aber auch der der Disteln sowie mit Moos, Flechten, Hopfen, Weinreben, Feldmelde, Beifuß, Mais, Brennnesseln, Aloe, Stroh, Rohrkolben, Blaukohlstrunken, Maiblümchen, Torf, Seidenpflanzen, Ginster, Hanfschäben, Kartoffelpflanzen, Waldreben, Tannenzapfen, diversen Holzarten wie Weiden-, Espen- und Fichtenholz, Wespennestern sowie mit Sägespänen und Dachschindeln, aber auch mit Zyprischem Asbeststein. Diese Versuche und seine Ergebnisse mit den zugehörigen Papiermustern veröffentlichte er in Regensburg ab 1765 in mehreren Bänden und Ausgaben (»Versuche und Muster ohne alle Lumpen oder doch mit einem geringen Zusatze derselben Papier zu machen«). Diese Experimente brachten qualitativ gutes Papier und beruhten oft auf Rohstoffen, die mengenmäßig nicht für den steigenden Produktionsbedarf zur Verfügung standen, weshalb sie von den Papiermüllern abgelehnt wurden.

63 Vortrag auf der 10.Internationalen Konferenz für ethnologische Nahrungsforschung 1994. Im Vorwort zum Konferenzbericht heißt es: »Nahrung und Essen sind sowohl kulturbegründende Phänomene als auch Ausdrucksformen von Kultur.« Ja, so ist es.
Und: Wir Älteren müssen bemerken, daß mit dem Niedergang einer/der Eßkultur durch Schnellrestaurants, aber auch durch Kantinenessen und der Unfähigkeit der Jugend, ein nahr- und zugleich schmackhaftes Essen herzustellen (welches Mädchen lernt denn heute noch im Hauswirtschaftsunterricht – falls dieser überhaupt noch durchgeführt wird – Kartoffelschälen?), gleichzeitig der Untergang der Literatur einhergeht. Die durch PISA aufgedeckten Mängel der deutschen Schule sind eine direkte Folge (oder Ursache) der aktuellen Eßkultur.

64 In jenen Zeiten kümmerten sich die Geistlichen nicht nur um ihre Schäfchen, sondern waren auch als Entdecker und Erfinder tätig:
- Der Pfarrer Christian Gloxin aus Uchtdorf/Pommern baut um 1680 eine Papp-Orgel.
- 1721 wird Pfarrer Johann Georg Leutmann als Professor an der Petersburger Akademie der Wissenschaften, die damals als »Paradies der Gelehrten« galt, für seine Untersuchungen und Beschreibungen über Uhren, Holzsparöfen, Feuerspritzen, Meßinstrumente und Gewehre berufen.
- 1760 erfindet Pfarrer Martin Planta aus Zisers in Graubünden einen Motor und eine Zugmaschine für schwere Geschütze.

– Der Regensburger Theologe Jakob Christian Schaeffer bastelt 1767 eine Waschmaschine (angeblich die entscheidende Erfindung für die Emanzipation der Frau), aber auch an Pump-, Dresch- und Elektrisiermaschinen übt er sich, und – wichtig – an einer Papierherstellung aus Kartoffeln.
– Abbé Mical baut um 1780 sprechende Maschinen und erfindet die Sprachsynthese
– Pater André Fery, ebenfalls in Frankreich, erstellt 1754 Pläne für zwei Walz-Pulvermühlen.
– Edmund Cartwright erfindet 1784 den mechanischen Webstuhl, der aber nicht zum Einsatz kommt.
– Pastor Robert Stirling erfindet 1816 in Schottland einen Motor, später Stirling-Motor genannt.

Vorreiterfunktionen nehmen Pfarrer ein beim Einsatz von Blitzableitern (vom Prämonstratenser-Mönch Prokop Divisch, 1698–1765, erfunden) und bei den Pockenschutzimpfungen (Pfarrer Johann Samuel Richter aus Anhalt/Oberschlesien impfte 400 Personen, Johann Kahlbau aus Klinke in der Altmark 600 Kinder, Gustav Bergmann aus Rujen/Livland erfand eine neue Impfmethode und impfte über 10.000 Personen in seinem Sprengel). Die Motive der Pfarrer reichten vom Wunsch nach einer Verbesserung der eigenen Einkünfte über die Hoffnung auf Anerkennung durch ihre Obrigkeit und Beförderung bis hin zu dem Bestreben, ihren Pfarrkindern zu helfen.

Schon die frühen Mönche haben nicht nur christianisiert, sondern auch zivilisiert, nicht nur gebetet, sondern auch gearbeitet. Wo sich Mönche niederließen, wurden Wälder gerodet, Sümpfe in Ackerfelder verwandelt, Wiesen berieselt und landwirtschaftliche Fortschritte erzielt – für den eigenen Bauch, aber eben auch für ihre Gemeinde. Mitentscheidend war auch der umfassende Bildungsanspruch, der von der Geistlichkeit mitgetragen wurde. Die Kenntnis der Technik und der Funktion von Maschinen war für einen Akademiker des 19.Jahrhunderts selbstverständlich. Erst nach Napoleon werden die Theologen wieder zu reinen Geistlichen.

Aber weder ins katholische noch ins evangelische Gesangsbuch haben es die Knollen geschafft.

65 Die acht Bände im Folioformat wiesen 1.025 handkolorierte Zeichnungen mehrerer tausend Pflanzen. Der von Weinmann beschäftigte erste Künstler war Georg Dionysius Ehret, der einer der berühmtesten Blumenillustratoren des 18.Jahrhunderts war. Als er 1728 mit Weinmann bekanntgemacht wurde, hatte er keine Anstellung und war so arm, daß er nicht fähig gewesen war, die Fahrt auf der Donau von Ulm nach Regensburg zu bezahlen, und er mußte sich die Fahrt als Rudermann verdienen. Als Weinmann Beispiele von Ehrets Arbeit sah, stellte er ihn ein, um binnen eines Jahres die 1.000 Abbildungen zu erstellen, für die ihm 50 Taler gezahlt werden würden. Außerdem erhielt er Kost und Logis und wohnte mit den Apothekerlehrlingen im Weinmann-Haus. Am Ende eines Jahres hatte Ehret die Hälfte der Aufgabe erfüllt; Weinmann behauptete, daß der Vertrag unerfüllt war, gab ihm nur 20 Taler und entließ ihn. Mehrere Jahre später klagte Ehret gegen seinen ehemaligen Arbeitgeber, um den restlichen Lohn zu erhalten, aber Weinmann behauptete, daß ihn Ehret vor Vollendung seiner Arbeit verlassen habe, und die Klage scheiterte. Nach Ehrets Abreise stellte Weinmann andere Illustratoren und Graveure ein; der Text der »Phytanthoza iconographia« war die Arbeit des Regensburger Arztes Dr. Johann Georg Nicolaus Dieterichs. »Phytanthoza Iconographia« wurde in einer lateinischen und einer deutschen Ausgabe veröffentlicht, und eine holländische Ausgabe erschien 1736–1748 in vier Bänden. Diese Ausgabe wurde im frühen 19.Jahrhundert nach Japan gebracht, und einige der Weinmann-Abbildungen waren die Quelle für jene in »Honzô zufu«, der japanischen botanischen Arbeit von Iwasaki Tsunemasa. Dieses Buch, das 2.000 Pflanzen beschreibt und illustriert, ist eine der zwei wichtigsten Abhandlungen zur systematischer Botanik in der Tokugawa-Periode. Weinmanns große Arbeit ist mehrmals beschrieben worden. Es wird anerkannt, daß »Phytanthoza« wegen ihrer Größe und Umfang beeindruckend war, aber einige der veröffentlichten Pflanzen wurden sehr kritisch betrachtet. Der deutsche Botaniker Christoph Jakob Trew, der 36 Jahre lang ein Freund und ein Mitarbeiter mit Georg Ehret war, schrieb 1742 an einen Freund:

> »... es ist wirklich bedauerlich, daß in der kostbaren Arbeit von Weinmann so viel falsch war, sogar gefälschte Bilder, die ihm einen schlechten Ruf bei den Fachleuten einbrachten.«

Es war auch unglücklich, daß Weinmann eine Anzahl von Illustratoren einsetzte, die, anders als Ehret, nur geringe Kenntnis oder überhaupt kein Wissen der Botanik besaßen. Wilfrid Blunt schrieb in »The Art of Botanical Illustration«, daß der Umfang beeindruckender war als die Qualität, aber es sei dennoch eine bemerkenswerte Leistung.

66 Unter Ausschluß der Kindersterblichkeit (Verstorbene unter 5 Jahren) ergab sich, daß Bewohner von Kellerwohnungen eine Lebenserwartung von 37,15 Jahren hatten. Lungentuberkulose und Lungenentzündungen wie auch Diarrhöe traten bei Bewohnern der Kellerwohnungen nicht häufiger auf als in den besser situierten Kreisen, so daß die Ursache wohl in der Ernährungs- und Arbeitssituation liegt.
Die Zustände in den Fabriken mit Lärm, Staub und schlechter Luft waren – gemessen nicht nur am heutigen Standard – schlecht; doch die engen, feuchten, unbeheizten Wohn-Werkstätten der Heimgewerbetreibenden waren nicht weniger gesundheitsschädlich. Württembergische Leineweber mußten zum Beispiel in Kellern mit hohem Feuchtigkeitsgehalt arbeiten, damit das Garn die erforderliche Flexibilität und Biegsamkeit erhielt.
Im Brockhaus (1892) stand:

> »Von eigentlichen Krankheiten werden nicht bloß die sog. Konstitutionskrankheiten wie Tuberkulose, Syphilis ..., sondern auch Geisteskrankheiten ..., Hypochondrie und Hysterie ... vererbt.«

Also, mit Wohnverhältnissen und fehlender Kartoffelnahrung hat Tuberkulose danach nichts zu tun. Auch Rachitis galt als erbliche Krankheit, wenn auch zugestanden wird, daß die Krankheit durch »anhaltende Einwirkung einer naßkalten, feuchten, nebligen Witterung oder ungesunder Wohnungen, vor allem aber durch unzweckmäßige oder mangelhafte Ernährung« begünstigt wird.
Über die Wohnverhältnisse in Berlin schreibt der Arzt Ludwig Formey im Jahr 1796 (in »Versuch einer medizinischen Topografie von Berlin«:

> »Überhaupt trugen die elenden Wohnungen, welche der gemeine Mann in Berlin hat, zu den Krankheiten dieser arbeitsamen Klasse unserer Mitbürger viel bei, und die vielen Bauten in Berlin sind ein wahres Unglück für sie. Jeder, der ein altes Haus, worinnen dergleichen Leute wohnen, niederreißt, erbaut an derselben Stelle ein Prachthaus und richtet es zu großen Wohnungen für wohlhabende Leute ein. Der Arme findet kaum ein Obdach für sich und die Seinigen. Er schränkt sich daher immer mehr ein und behilft sich mit einem winzigen Zimmer, worin er nicht nur sein Handwerk treibt, sondern auch mit seiner ganzen Hausgemeinschaft wohnt und schläft. Bei dem hohen Preise des Brennmaterials versperrt er nun im Winter der äußeren Luft allen Zugang auf sorgfältigste ab, und so leben diese Menschen in einer Atmosphäre, die beim Eintritt in ein solches Zimmer jeden Fremden zu ersticken droht. Wenn diese Menschen eine verdorbene Luft nicht beständig einatmeten, so würden sie und ihre Kinder stärker sein und nicht so oft und dazu in gefährlicher Weise erkranken.«

Über die Jahre 1872–1875 veröffentlichte der Direktor des Statistischen Bureaus der Stadt Pest eine Untersuchung über die Sterblichkeitsrate in Korrelation mit den Wohnverhältnissen.
Im Übrigen: Die Beleuchtung in den Wohnungen der Armen bestand aus Kerosinlampen oder Kerzenlicht; Elektrizität war selbst bei den besseren Schichten nicht allgemein verbreitet. Ist's vorstellbar, wie das Leben ohne Helga »Mutter« Beimer aus der Lindenstraße und Bill Gates war?

68 Johann Christian Kundmann war ein deutscher Mediziner, Numismatiker, Sammler und Buchautor sowie ein Pionier der Medizinalstatistik. Kundmann studierte von 1704 bis 1707 in Frankfurt an der Oder und Halle Medizin. 1708 wurde er promoviert und beendete danach seine Studien mit einer Studienreise durch Deutschland und Belgien. Er praktizierte in Breslau als Arzt und arbeitete gleichzeitig an einer der ersten medizinischen und naturwissenschaftlichen Zeitschriften, Johann Kanolds Sammlung von »Natur- und Medicin- sowie auch dazugehöriger Kunst- und Litteratur-Geschichten« (1717), mit. 1727 wurde er mit dem akademischen Beinamen Epimenides als Mitglied in die Leopoldina aufgenommen. Neben seinem eigentlichen Beruf war er leidenschaftlicher Sammler von Münzen, Natur- und Kunstgegenständen und begründete ein Naturalienkabinett, dessen Katalog er 1737 herausgab. Seine detaillierte Schilderung des Ablaufs und der soziologischen Folgen des gewaltigen Sommer-Hochwassers der Oder von 1736 in Schlesien und insbesondere in Breslau in dem 1742 in Leipzig erschienenen Buch »Die Heimsuchungen Gottes in Zorn und Gnade über das Herzogthum Schlesien« ist eine wichtige historische Quelle. Bemerkenswert ist auch sein Buch »Anmerckungen über die Heuschrecken in Schlesien von dem Jahre 1748«, in dem Kundmann nicht nur über die Heuschrecken schreibt (und die fehlerhafte Berichterstattung der damaligen Gazetten), sondern auch einen historischen Ausflug unternimmt.



Neunte Furche: Im Südwesten Deutschlands

Über die Feldflure in Erbach im Odenwald berichtet der Leibmedikus der Grafen von Erbach Gottfried Ludwig Klein 1754:

> »Die ersten Kartoffeln wurden bei uns vor einem halben Jahrhundert angebaut, und sie waren so selten, daß man dort, wo heute Tausende von Scheffeln geerntet werden, damals nur ein Scheffel bekam.«

Die ersten Kartoffeln im Odenwald sind nachweislich 1728 in Strümpfelbach angebaut worden, danach geht es zügig vorwärts mit dem Kartoffelanbau zwischen Rhein, Bergstraße und vorderem Odenwald; wie in den anderen Regionen gibt es die üblichen Streitereien mit der Geistlichkeit über die Fälligkeit des Zehnten, wie an anderen Orten wehrt sich der viehbesitzende Grundbesitzer gegen die Einschränkungen seiner Weiderechte.

Aber bereits vor diesem Datum wurden Kartoffeln in der Rheinebene und in der Pfalz angebaut: Während der kriegerischen Auseinandersetzungen wegen der Rekatholisierung der Pfalz[1] wanderten protestantische Flüchtlinge aus Heidelberg, Speyer, Worms und Mannheim nach Irland, um den nichtkatholischen Bevölkerungsteil zu stärken; die 2.000 Katholiken unter diesen Pfälzern wurden sofort wieder zurückgeschickt.



Verfolgung der Waldernser.
Lange wurden die Waldenser von der Kirche verfolgt, Kriegsheere wurden zu ihrer Auslöschung aufgeboten. 2015 hat sich Papst Franziskus für die »unmenschlichen Verhaltensweisen« entschuldigt

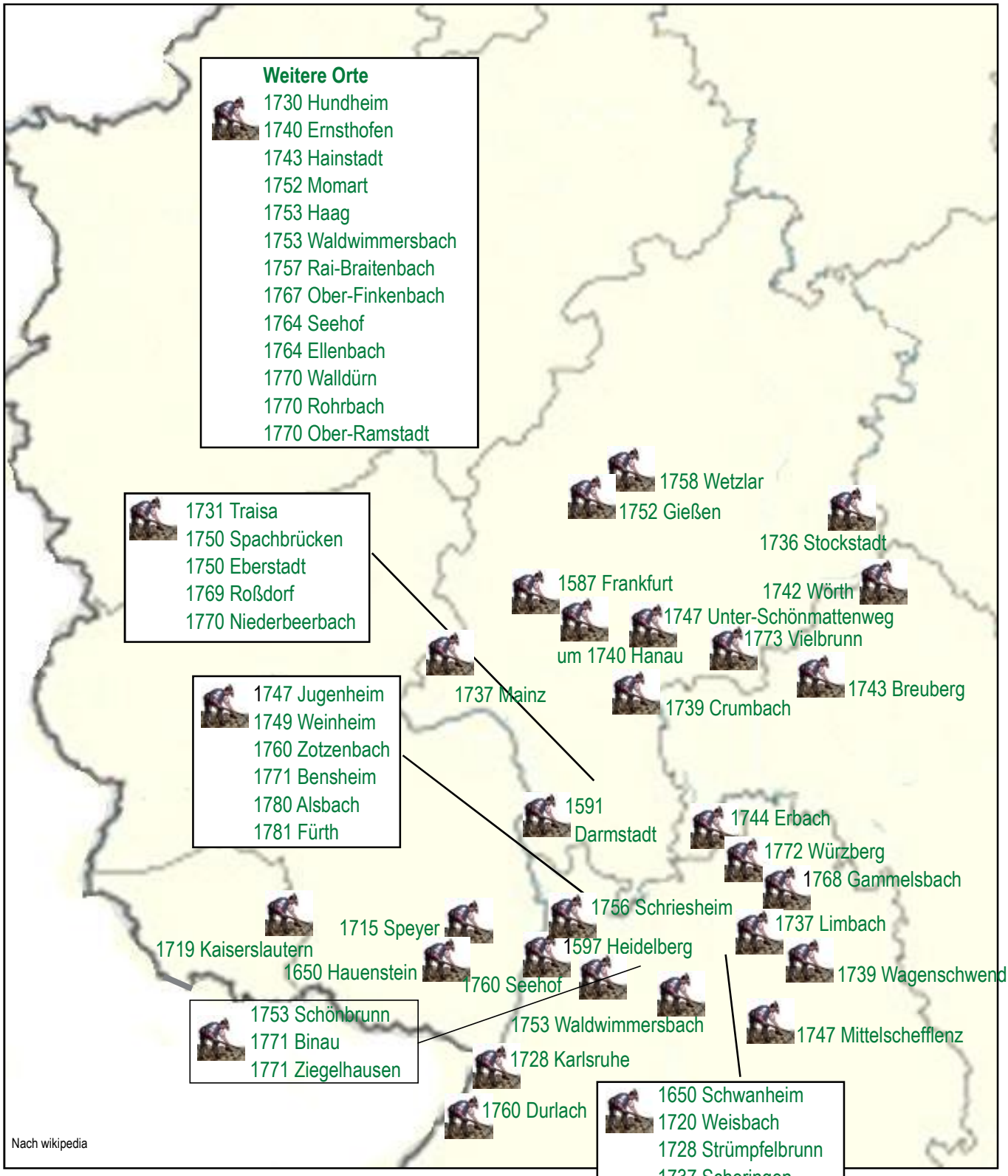
Die Flüchtlinge waren zumeist Bauern, die ihre Felder in einem Mehrfrucht-Rhythmus mit Weizen, Hafer, Flachs, Hanf und Kartoffeln bestellten. Ihre Ackerbau-Methoden und ihre Landwirtschaftsgeräte, wie zum Beispiel ein Pflug auf Rädern, wurden von ihrer irisch-katholischen Nachbarschaft nicht übernommen. Ihre Häuser, so der vor der Revolution geflohene Jacques-Louis de Bougrenet De La Tocnaye 1796, waren »Paläste im Vergleich zu denen der eingeborenen Iren«. In Cork, Limerick, auf Castle Island verbreitete sich der Kartoffelanbau durch die eingewanderten Pfälzer, die im Nahrungsüberfluß lebten und deren Landwirtschaften noch Ende des 19.Jahrhunderts vorbildlich waren. Da sie nicht nur Kartoffeln anbauten, wurden sie Mitte des 19.Jahrhunderts von der großen Hungersnot weniger getroffen; ihre Auswanderung nach Amerika begann erst in den 1880er-Jahren. Das war eine Ausnahme, denn üblicherweise verließ man bei einer Hungersnot nicht die Scholle, von der man in guten und auch in weniger guten Jahren leben konnte. Auswanderung bedeutete, daß man seine Felder endgültig aufgab und nicht mehr auf eine bessere Ernte im nächsten Jahr hoffte.

1719 berichtet der Landschreiber Johann Heinrich Heyler vom Oberamt Kaiserslautern[1] an die Regierung in Mannheim, daß

Umfangreichere Fußnoten zur neunten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 380 abgedruckt.

1 Vor der Neuaufteilung Deutschlands in Folge der Napoleonischen Kriege setzte sich die spätere bayerische »Rhein-Pfalz« (1818–1919) aus 47 verschiedenen Territorien zusammen. Die »Kurpfalz« reichte nach Heidelberg, Mannheim, in den Odenwald und zum Kraichgau. Das Herzogtum »Pfalz-Zweibrücken« war ein eigener Herrschaftsreich mit dem Stammgebiet um Zweibrücken herum und mit Besitzungen im Hunsrück, an der Mosel und im Elsaß.

Die frühe Kartoffel im südwestlichen Deutschland



»diese Grundbiren Früchten Vor ongefähr 30 Jahren bey der allerschwersten Calamitäten Kriegszeiten durch einen Schweitzer in die Gegend Lauthern gebracht, welche unter der Erden wachset, bey feindlicher Invasion conserviert bleiben, und zur Subsistenz der Menschen gedienet, Nachgehends einer dem andern solche abgeben, auch anderster nicht alß pläcklen weiß in denen Verschlossenen Gärthen in gar geringer Quantität gepflanzet, mithin der Ursachen Niemahlen gezehend worden, bey etlich Jahren aber in den zehendbahren Feldern so häufig angebauet wird, daß sich nicht nur die Menschen dieser Früchten bedienen, sondern daß Horn- und Schwein-Vieh damit erhalten, in Specie aber zur Mastung der Schweinen in abundans gebrauchen«.

Dieses Schreiben ist – unabhängig vom Nachweis über den frühen Kartoffelbau in der Pfalz – auch insofern bemerkenswert, da hier geschildert wird, wie die Kartoffel aus den Gärten auf die Felder gekommen ist und wie die Verbreitung innerhalb einer Region erfolgte. So wird es an all' jenen Orten geschehen sein, in denen die Knolle angebaut wurde.

Ein Pfälzer Landwirt berichtet 1754:

»Es gereut mich dahero garnicht, daß ich anno 1740 der Erste unter meinen Landsleuten war hiesiger Gegend gewesen, so diese Frucht alleinig in dem Felde, und mit einer Quantität gepflanzet, aber auch anfangs von jedermann tüchtig gespottet wurde.«

Hier in der Pfalz tobte der »Erbfolgekrieg« von 1688 bis 1697 (Frankreich gegen Österreich und andere), in dem der französische General François Michel Le Tellier, Marquis de Louvois die ganze Gegend verwüstete. Wie im Vogtland und in Nordböhmen war auch hier die daraus folgende Verwüstung und Not der Landbevölkerung die Antriebsfeder für den verstärkten Anbau der Kartoffel.

Die in Abgabeordnungen festgelegten Getreideablieferungen an den Grundherrn verminderten sich durch den Anbau der Grundbirne und führten zu unerwünschten Mindereinnahmen. Hier, wie anderswo, entwickelte sich mit der Kartoffel eine »Gegenkultur« zu den althergebrachten Bräuchen. Zwischen 1750 und 1775 erobert die Knolle die Flure dieser Region.

Die Schaafheimer Bürger, die seit 1740 Kartoffeln anbauen, werden wegen dieser fruchtbaren Handlung mit dem Beinamen »Schefemer Kartofel« belegt, während die Leute aus Nieder-Ramstadt mit »Reschster Bienickel«, einer früheren Kartoffelsorte, vorlieb nehmen müssen.

In Eberstadt gibt Pfarrer Johannes May für das Jahr 1750 den erstmaligen Kartoffelanbau an – 40 Jahre später bestehen bereits neun Brennereien, die Kartoffeln zu Branntwein verarbeiten.

Franz I. Graf von Erbach läßt 1772 in Würzberg 25 Zentner Kartoffeln an seine Untertanen verteilen, um die Folgen einer Hagelkatastrophe zu mindern.

1778 berichtet die »Hochfürstliche Hessen Darmstädter Landzeitung« über Nieder-Beerbach:

»Die Kartoffeln bauten wir zuerst nahe an das Dorf, ins (erst)beste Feld. Jetzt tut man sie ins Brachfeld.«

Georg Christoph Lichtenberg[Anm.2], der die damals noch nicht weit verbreitete Knollenfrucht nicht so recht mochte, schreibt in den »Sudelbüchern« (Heft C, 272):

»Gäbe es nur lauter Rüben und Kartuffeln in der Welt, so würde einer vielleicht einmal sagen, es ist schade, daß die Pflanzen verkehrt stehn.«

Andererseits kritisiert Lichtenberg in Heft E, 110–111:

»Denn unsere beiden Preußen und unser Schweizer sind bloße Original-Köpfe, Leute

die bloß das subtilere Babel schreiben. Und siebentens, aßen keine Kartoffeln (hätte ich bald gesagt).«

Es entbehrt im Übrigen jeder Grundlage, zu behaupten, Lichtenberg hätte die Kartoffel nicht gemocht. Aber so richtig informiert war er auch nicht, wenn er von »der Kartoffel-Luft in Böotien« schreibt.

Lichtenberg teilt eine angebliche Abneigung der Kartoffel mit Kaspar Hauser, über dessen Diät (griech. *diaita,* Lebensweise) und Befinden der Religionsphilosoph Georg Friedrich Daumer 1828 schreibt:

> »Kartoffeln verursachten ihm anfangs jenes Laufen fast unmerklich. ... Mittags aß er abwechselnd Reis- und Griesbrei in Milch gekocht ... und eine oder ein paar Kartoffeln, die er ohne Salz und Butter genoß.«



Er sprang vor Freude in die Luft: Kaspar Hauser

Im August des Folgejahres notiert Daumer, daß Kaspar Hauser vor Freude einen Sprung gemacht habe, als er zum erstenmal Kartoffelsalat aß. Nun, der Findling, dessen Herkunft immer noch nicht geklärt ist[3], aß auch rohes Fleisch ohne Salz und Brot, so daß man daraus keine Schlußfolgerungen ziehen darf.

Im selben Jahr (1829) setzt die englische »Royal Agricultural Society« einen Preis von 5 Pfund für die Erfindung eines Schaufelpflugs für die Kartoffelernte aus. Auf den steinigen Äckern im Erzgebirge und im Vogtland wurde anstelle eines Pflugs die »Grabbel« verwendet, ein Erntegerät, das drei oder vier rechtwinklig gebogene spitze Zinken aus Stahl aufweist.

Günter Grass in »Mein Jahrhundert«:

> »Und schon befinden wir uns auf einem weiten, wenn nicht zu weiten Feld, das zu bestellen noch zu entwickelnder Ackergeräte bedarf.«

Der Erfurter Bürgermeister Christian Reichart[Anm.4] pflanzte in der Mitte des 18.Jahrhunderts in seinem Garten Kartoffeln an und berichtete, daß es nicht schwierig sei, im Spätherbst Kartoffeln auf dem Markt zu erhalten. Reichart unternimmt auch einen Versuch, Kartoffeln des Winters über mit Mist zuzudecken (anstelle der Aufbewahrung im Keller), stellt fest, daß die Kartoffeln sich im Frühjahr erhalten hätten und befindet, wegen des Arbeitsaufwands solle man doch »lieber bey der Aufbewahrung« im Keller bleiben. Er beschreibt seine Erfahrungen mit der Landwirtschaft in einem der damals weit verbreiteten Hausväter-Bücher, das er »Land- und Garten-Schatz« nennt.

In den Hungerjahren 1771/1772 traten die meisten Sterbefälle (für Kursachsen liegen Zahlen vor) im Erzgebirge und im Vogtland auf, wobei die Sterbefälle sich häuften in den

---

3 Im November 1996 wird endgültig anhand eines »genetischen Fingerabdrucks« festgestellt, daß Kaspar Hauser nicht der letzte Zähringer ist und somit die Erbfolge in Baden nicht neu geschrieben werden muß. Wahrscheinlich war der Kaspar nur eines der damals regelmäßig ausgesetzten unehelichen Kinder einer bäuerlichen Dienstmagd aus dem heutigen Polen. Es ist dem Autor nicht bekannt, ob der 1799 in Aveyron entdeckte Wolfsjunge »Victor« Kartoffeln mochte.

Orten mit einer vorwiegend aus Bergarbeitern, Köhlern, Hammerschmieden und Heimarbeitern bestehenden Bevölkerung, während in den bäuerlichen Orten die Sterberate nicht die normaler Jahre übertraf.

Die Einführung der Kartoffel in der Grafschaft Waldeck[Anm.5] wird – wie anderswo – zumeist anhand der Zehntstreitereien und bei Erbverträgen dokumentiert. So ist im Salbuch, dem Steuerbuch, des Dorfes Braunsen für das Jahr 1742 aufgeführt, daß eine Witwe »einen Kleinen Wurtzel- und Cartoffel Gärtgen« besaß.

Mit einem Erlaß der Fürstlichen Kammer vom 29.Juli 1736 beginnen die ersten Zehntstreitereien, denn es wird hierin festgelegt, daß von

> »allen Früchten, die haben Nahmen, wie sie wollen, insofern auf Zehend Bahre Land gezogen werden, gnädigster Herrschaft davon der Zehende gebühret«.

Die fürstliche Herrschaft muß es leid gewesen sein, mit den Bauern darüber zu rechten, daß zwar für die Erdäppel der Zehnte irgendwann anerkannt war, nicht jedoch für die Duffel oder Tiuffel oder Tüffel gezehntet werden mußte. In der Waldeckischen Zehntordung von 1742 wird wiederholt, daß der Zehnte auf alle Früchte geleistet werden müsse, weil wohl die Bauern schon wieder eine neue Begründung für die Zehntverweigerung gefunden haben müssen.

> »Also sollen für künftig alle Früchte, sie mögen in Winter-, Sommer- oder Brachfelde, wie billig auszehendet werden, und die Zehentpflichtigen nicht befugt seyn, davon etwas zu eximiren, es wäre denn klärlich zu erweisen, daß ihnen solches freygegeben worden.«


Christian Reichart's,
weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes,
Land- und Garten-Schatz
in fünf Theilen.
Neue Ausgabe oder sechste Auflage.
Erster Theil.
Pflanzenkultur im Allgemeinen.
Bearbeitet und herausgegeben
von
Dr. Hieron. Ludw. Wilhelm Völker,
Professor der Oekonomie, Technologie und Kameralwissenschaft in Erfurt, Mitglied der Akademie gemeinnütziger Wissenschaften daselbst, und mehrerer anderer gelehrten Gesellschaften.
Mit dem Bildniß Reicharts und einer petrographischen Karte.
Erfurt 1819,
in der Keyserschen Buchhandlung.

Titelseite »Christian Reichart's, weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes, Land- und Garten-Schatz in fünf Theilen.« Bearbeitet und herausgegeben von Dr. Hieron(ymus) Ludw(ig) Wilhelm Völker. Gedruckt 1819 in der Keyserschen Buchhandlung in Erfurt

Ein Jahr später protestieren die Städte Korbach und Niederwildungen gegen diese Zehntordnung. Doch erst 1751 verfassen Juristen ein sogenanntes Großes Gutachten über das Recht des Fürsten auf den Zehnten.

1750 wird von den beiden Städten und von der Stadt Arolsen der Zehnte für »Kraut-Wurzel und Rüben« gefordert, was zu erneuten Protesten führt. Der Amtmann Tilenius von Mengeringhausen schreibt der fürstlichen Kammer, daß die Kartoffeln im Garten gezogen werden, so daß sie zehntfrei seien.

Das Amt Sachsenhausen weist in seiner Stellungnahme gegenüber dem Fürsten darauf hin, daß der Zehnte bisher nicht eingezogen worden sei und »so wird [es] auch schwerfallen, ihn einzuführen«; hier dauern die Streitereien noch im Jahr 1785 an. In einer eidlichen Zeugenaussage erklärt der Zehnteinsammler Georg Philipp Büsserholtz über die Zehnterhebung:

> »So wäre solches dennoch von anderm Gärten Gewächsen, als Roben, Wurtzeln, Cartoffeln niemalen geschehen, noch erhöret. In dem Herrschaftl. Zehnden Buch der gleichen Gewächse gar nicht angetroffen werden, wie er nicht anders glaubte.«

Ein anderer Zeuge erklärt:

> »Dohrgegen im Herrschafts Zehnden es gar kein Kraut gäbe, auch wenn dann und wann von einem Bedürfftigsten etwas Cartoffeln auf die Anewand gesetzt würden, woraus indessen nichts zu machen stünde.«

Ein weiterer Zeuge weist darauf hin, daß der Zehnte nur von den Gewächsen gegeben werden müsse, die über der Erde wachsen.

1750 ergänzt der Stadtrichter Unger, daß bisher keine Spur von dem Zehnten gefunden worden sei und auch kein Rechnungsrevisor habe bisher Anstoß genommen. Er hätte jedoch durch Glockenschlag bekanntgegeben, daß von nun an der Zehnt auch auf Kartoffeln zu leisten wäre, wogegen der Bürgermeister der Stadt sofort protestiert. Die Sachsenberger wehren sich, indem sie darauf verweisen, daß der Krautzehnt bisher nicht erhoben worden sei.

Aus dem Ort Rhoden schreibt der Amtmann Johann Friedrich Waldschmidt, daß die Gemeinde den *in natura* geleisteten Zehnten vermaltert habe und somit der Zehnte der Gemeinde zustünde. Darüber hinaus weigert sich die Stadt, überhaupt Angaben zum Anbau zu machen. 1755 läßt der Amtmann daher alle Felder in der Gemeinde von den Richtern aus Wrexen und Wethen inspizieren, die feststellten, daß insgesamt 5 Morgen mit Kartoffeln bebaut worden waren. Darauf wird eine Verhandlung (in Arolsen) anberaumt, in der die Vertreter aus Rhoden Urkunden aus den Jahren 1704, 1711, 1720 und 1721 vorlegen, wonach für Grundstücke, die zu Wiesen und Gemüseflächen umgewandelt wurden, ein Wiesen- und Hofgeld gezahlt worden sei.



1769 erfolgt eine erneute Inspektion der Rhoder Felder; dabei werden jetzt sogar mehr als 100 Morgen Land gefunden, auf denen Kartoffeln angebaut werden.

Bis 1771 zieht sich der Streit der Verwaltung von Rhoden mit ihrer Herrschaft hin. Der Bürgermeister und Arzt Uffel sandte die Liste an den Amtmann zurück mit dem Vermerk, die Erhebung des Zehnten sei nicht Sache der Stadt. Uffel weigert sich sogar, dem zuständigen Amtmann die Kosten der Vermessung zu erstatten. Im Übrigen schreibt er dem Amtmann:

> »Nach der Regel sind von jeher in der Welt die Äcker mit Früchten besaamt, alle Gemüse hingegen in die dazu bestimmten Gärten gesaet und verpflanzt worden. In Rhoden hingegen verkehrt man den Brauch der Welt, in dem die Gemüse auf den Äcker gesetzet, die Gartens hingegen zu blosser Graserey benuzzet werden. Und dieses ist ein ganz neuerliches factum, wovon man in älterer Zeiten nichts gewußt hat, indem zumahlen die Cartoffeln erst in den neueren Zeiten zur Mode geworden sind. Ja, die Rhoder excediren hirunter soweit, daß sie außer zu verschiedenen ständigen Gemüsen Plätzen die Cartoffeln in dem ganzen Felde herum verpflantzen und hierzu

5a Ein Ahn des Autors war unter dem Großen Kurfürsten »Zehntner« in Schwiebus; seinne Nachkommen wurden Beamte bei der Brandenburgischen Post.

keinen beständigen Plaz bestimmen, sondern jährlich mit denen Äckern sowohl nach der Lage als nach deren Groesse wechseln.«

Dem Bürgermeister Uffel wird wegen seiner Weigerung sogar die Execution angedroht. Uffel seinerseits droht mit dem Reichskammergericht in Wetzlar, das zu diesem Zeitpunkt bereits ausreichende Erfahrung über Kartoffelzehntstreitereien besitzt. Erst 1776 geben die Rhoder zu,

»dass in diesen Jahren der Cartoffelanbau etwas breiter als gewöhnlich ausgedehnt seyn könnte«.

Dieses Eingeständnis führt zu einem Vergleich mit der fürstlichen Kammer, in dem die Stadt sich verpflichtet, den Kartoffelanbau einzuschränken und andererseits der Kartoffelzehnt erst von dem Jahr 1785 an gezahlt werden müsse. So sieht erfolgreiche Obstruktionspolitik aus: Von 1736 und von 1742 bis 1785 haben die Rhoder es geschafft, sich gegen ihre Landesherrschaft aufzulehnen und ihre »Steuern« einfach nicht zu zahlen.



Im »Sachsenspiegel«, einem Rechtsbuch von Eike von Repgow, entstanden zwischen 1220 und 1235 gab es auch besondere Rechtsvorschriften betreffend Geflügelhaltung. Hierbei wird vor allem geregelt, wie weit sich die Vögel ungehindert vom Hof bewegen dürfen – um zu verhindern, daß nachbarliche Gärten und Felder verwüstet oder abgeerntet werden. Viele Rechtsbücher definieren diese Entfernung soweit, wie eine auf den Dachfirst gestiegene Bäuerin einen Gegenstand vom Dach werfen kann; z.B. einen Hammer oder ein Ei (oder später eine Kartoffel) im Kopftuch. Im Sachsenspiegel wird vorgeschrieben, daß Schweine oder Gänse nicht gepfändet werden dürfen. Der Geschädigte darf aber seine Hunde auf sie hetzen und diese dürfen die eingedrungenen Tiere tot beißenAuch die Abgabe von des Kleinviehs wird zum Beispiel im Sachsenspiegel geregelt: der Fleischzehnt inklusive Hühnerzehnt ist am Johannestag fällig und der Gänsezehnt an Mariä Himmelfahrt.

Die Streitereien zeigen aber auch, daß hier in Hessen die Kartoffel bereits großflächig angebaut wurde, als die Preußen die Kartoffel noch in den Ziergärten bewunderten.

In Korbach meldet 1774 der Cammerrath und Amtmann Wiegand, daß

»die hiesiger Stadt Eingesessene, besonders dieses Jahr, stark angefangen haben, auf die gnädigster Herrschaft zehendpflichtiger Äcker Cartuffeln zu pflanzen, und sich weigern, die davon tragenden Zehenden in Conformitaet der Zehend-Verordnung, zu entrichten, wie dann der Hr. Rat Huge alhir mir zurückwissen lassen, dass circa annum 1751 zwischen höchstfürstl. Cammer und hiesiger Stadt die Vereinigung getroffen worden, daß von denen Gemüsen überhaupt, mithin auch von denen Cartuffeln, kein Zehender abgegeben werden solle«.

Unglücklicherweise findet der Amtmann über diese Vereinbarung leider keine Nachricht in der Renterei-Registratur, und auch sonst ist ihm dieses nicht bekannt, auch der älteste Zehend-Sammler, also der Steuereintreiber Johann Gockel, kann sich nicht erinnern, daß die Cartuffeln vom Zehnt ausgenommen seien. Der Amtmann bittet deshalb »zweckdienlich die Verfügung zu übersenden«.

Der Geh. Cammerrath und Justizrath Georg Christian Ludwig Brumhard in Nieder-Wildungen berichtet 1811 über die Einziehung des Kartoffelzehnten und zwar erhalte er zwei Heller je Ruthe[6]:

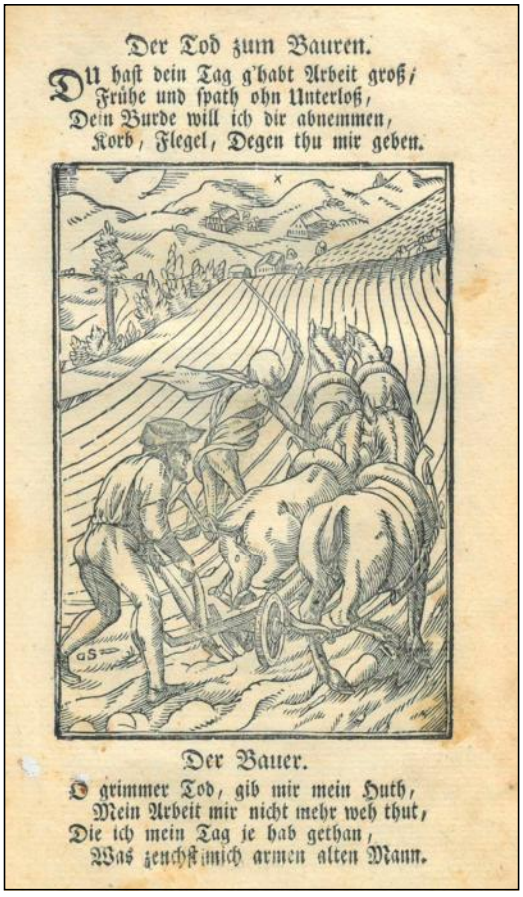
»Die Cartoffel ist aber bekanntlich eine Frucht, welche seit 60 Jahren hier bekannt geworden, anfangs nur in den Garten, mit etlichen 40 Jahren aber erst im Felde gebaut ist. Die Befreyung kann also durch das Herkommen nicht wohl begründet werden. Der große Zehnten von N. Wildungen ist zuletzt 1765 von gnädigster Herrschaft

6 1 Kulmische Rut(he) 18,67 Quadratmeter, in Köln betrug 1 Rut(he) 21,17 Quadratmeter.

bey die Meyerey A. Wildungen in natura gezogen, da noch keine Cartoffeln im Feld gebauet wurden, dermahls ist aber nimmer verpachtet worden.«

Stolz berichtet Brumhard, daß er auf dem Land den Zehnten auf die Cartoffel im Brachfelde eingeführt und durchgesetzt habe, er bitte um Weisung, wie er sich bei den Cartoffeln auf dem Sommer- oder Winterfeld verhalten solle. Die fürstliche Kammer antwortet ihm erst ein Jahr später, daß 2 Heller zu wenig seien, woraus man ersehen kann, daß schon damals das althergebrachte Beamtentum mit den Geldern ihres Souveräns ziemlich lässig umgegangen sind[7].

Erst die Getreidemißernten im nördlichen Europa in den Jahren 1771/1772 führen zu einer merklichen Steigerung der Anbauflächen in Deutschland. Aber der wirkliche Durchbruch des Kartoffelanbaus kam erst mit dem Verfall der Getreidepreise Anfang des 19.Jahrhunderts mit dem Tiefststand 1823; die mageren Einkünfte ließen die Agrarier auf die mehr Gewinn versprechende Knolle ausweichen. Im »Churbaierischen Intelligenzblatt« wird 1771 ein Rezept zum Backen von Brot aus Kartoffeln vorgestellt, das der Amberger Regierungsrat Franz Jakob von Schmauß entwickelt hat, um damit den Kornverbrauch zu vermindern.



Über die Hungersnöte und Nahrungsmittelkrisen heißt es 1770–1772, daß

> »sogar Erdbirn, welche sonsten nur von armen Leuten verspieset oder dem Vieh zum Futter gegeben worden, siehet man jetzo zu dieser elenden Zeit, in vornehmen Häusern und von zärtlichen Personen essen«.

Franz Jacob Arand, ein Physikus des Kurfürstlich-Mainzischen Rates für Ober-Eichsfeld, schreibt über die Hungersnot:
»Kein Wunder also, daß die Elenden (die Landleute), um das armselige Leben zu erhalten, auf viehische und naturwidrige Speisen, ich verstehe darunter den Gebrauch des Grases, der Disteln, schädlicher Köhlen, Kleienbrei, geröstete Haferspreu, Wicken und andere heiße Früchte verfallen mußten.«

Die 1770er-Hungersnot führt in Bayern dazu, daß ein Mandat betr. der Land-Gärtnerei erlassen wird, in dem es heißt:

> »Alle Landleute dürfen einen Teil ihrer Brach und andern öden Plätzen mit verschiedentlichen Früchten anbauen als Erdäpfel, Grundbirnen, Dorsen, Boden-Kohlraben.«

Im »Hannoverschen Magazin« (1771) findet sich als Nachdruck aus den »Strelitzischen Anzeigen« eine Zusammenstellung »Von den Jahreszeiten des vorigen 1770ten Jahrs und dessen Mißwachse«:

---

7 Der frankophile Fernsehjournalist Ulrich Wickert:
»In Frankreich gibt es, grob gesagt, zwei Sorten von Staatsdienern, solche, die man als Katholiken bezeichnen könnte, weil sie im Dienst eine Pfründe sehen, und solche, die Protestanten waren, weil sie jede Ausgabe von Steuergroschen sorgsam beachten.«

»Aber jene wohltätige und fast jedem Geschmack angemessene und eben befunden Erdfrucht, die im nördlichen America zu Hause gehört und nach dem Anfange dieses Jahrhunderts, etwa 1712 aus Frankreich durch das Elsaß nach Deutschland, und zwar 1730 und 1740 erst durch Pfälzer und Glasmacher in die benachbarte Mark und in Mecklenburg bekanntgemacht und eingeführt worden, die sogenannten Erdtoffeln oder Tüffken (Anm. sonst Tartüffeln, Kartüffeln, und in der Mark Nudeln genannt, auch Potatoes. Im Reiche heißen sie auch Grundbirnen, und wohl fälschlich, Erdäpfel), *Solanum esc.*«

Die Hungerjahre nach 1770 waren die schwerste während des Übergangs von der Agrar- zur Industriegesellschaft. Die Jahre 1768–1772 waren geprägt von extrem nassen und kalten Sommern mit viel Hagel und schneereiche, langanhaltende und eiskalte Winter; diese Witterung wirkte sich auf die Ernten katastrophal aus. Für Brot mußte gegenüber den Jahren davor der drei- bis vierfache Preis gezahlt werden. Die in diesen Jahren erlassenen Verbote der Branntweinbrennerei aus Korn oder der Verfütterung von Kartoffeln an Schweine waren Ausdruck dieser Not. Ulrich Bräker[Anm.8] aus Toggenburg notiert in seinem Tagebuch, daß der Winter 1770/1771 der »schauervollste« gewesen sei und der Mai 1771 »traurigkeitsvoll«:

»jch brauch wol 4 biß 5 fl. in eine wochen meine haußhaltung zu ernehren; darzu ist der verdienst auß, das gewinnen ist dahin, es ist imernichts dann verspillen: von meinen armen schuldneren kann ich nichts bekomen noch hoffen; u ich hingegen sol u muß wo ich schuldig bin immerdar zallen u geben; ich bin dieser zeithen in einer grosen gelt-angst.«


753 754

Hannoverisches Magazin.

48tes Stück.

Montag, den 17ten Junius 1771.

Von den Jahrszeiten des vorigen 1770ten Jahrs und dessen Mißwachse. *)

Wenn ichs hier übernehme, das lehrverwichene Jahr nach seinen Jahrszeiten, der darinnen vorgefallenen Witterung, und der davon herrührenden Frucht- und Unfruchtbarkeit zu beschreiben, und in diesem Stücke in Absicht Mecklenburgs, und dessen Strelitzischen Antheils, dem Beyspiele des beliebten Wittenbergischen gemeinnützigen Wochenblattes in Absicht des Sächsischen Churkreises, nachzuahmen: so werde ich freylich nicht bey allen Lesern Dank verdienen; theils, weil das Meiste, was ich beybringe, den mehresten noch in frischem Andenken schwebt; theils auch weil sehr viele ohne sonderliches Nachsinnen über das, was um ihnen her vorgeht, durch die Welt hindurch taumeln, und das Alte:

Felix, qui potuit rerum cognoscere causas,

an seinem Orte gestellt seyn lassen. Allein beyderley Leser mögen diese meine Beschreibung nur lieber überschlagen, und als für sie nicht geschrieben ansehen. Vielleicht giebts außer Ihnen doch einige, denen solche willkommen ist, und die dadurch zum weitern Nachdenken veranlaßt werden möchten. Ein so sonderbares Jahr, als das vorige gewesen, welches wegen seines merklichen Mißwachses durch ganz Deutschland und zum Theile auch außer demselben sich vor andern auszeichnet, wird gleichwohl einige Aufmerksamkeit verdienen.

Was nun zuvorderst den Winter des vorigen Jahres anlangt: so muß derselbe unstreitig eines Theils zu den weichen und gelinden, andern Theils aber auch zu den lange anhaltenden, und am Ende erst unleidlich und strenge werdenden gerechnet werden. Das Wetter war darin meistens nur gelinde, stürmisch und regnig, und wenn sich auch gleich zuweilen Frost einstellete: so war doch derselbe von keiner sonderlichen Dauer, und währte nicht über einige wenige Tage. Um Weihnachten 1769 erschienen in den Gärten die Knospen an dem Jasmin und Coronenkirschbaum so völlig, als wenn sie

*) Aus den Strelitzischen Anzeigen.

Bbb eben

»Hannoversches Magazin« vom 17.September 1771

Auch in vorhergehenden Jahren, in denen die Ernte mißriet, waren die Bauern gezwungen, Wurzeln und Rüben, Blüten von Haselstrauch und Baumknospen vermischt mit Mehlresten und sogar das Saatgut zu essen; in Obstbaumgebieten konnte noch auf Dörrobst – insbesondere Pflaumen – ausgewichen werden, das dann auch in den Abgabevorschriften gesondert erfaßt wurde. Der Hunger treibt's 'rein.

Bedeutsam für Preußen ist, daß um 1750 der Kartoffelanbau im Sächsischen wesentlich weiter verbreitet war als in den preußischen Gebieten; insofern ist es zwar richtig, daß Friedrich II. von Preußen die Kartoffel in die Mark Brandenburg holte, er lag damit jedoch zeitlich hinter dem Kaiserreich Österreich und dem Königreich Sachsen und hatte mit wesentlich mehr Schwierigkeiten zu kämpfen (die Preußen waren wohl schon immer etwas dickköpfiger als andere Landsleute oder wie Friedrich II. 1768 schrieb:

»Unser Volk ist schwerfällig und träge. Mit diesen zwei Fehlern hat die Regierung immerfort zu kämpfen.«

Angeblich sollen vergoldete Kartoffeln als Schmuck für den im 17.Jahrhundert aufgekommenen Weihnachtsbaum hergehalten haben. So soll 1755 der Kaufmann und Kunsthändler Johann Ernst Gotzkowsky[Anm.9] in der Berliner Brüderstraße einen Weihnachtsbaum mit versilberten und vergoldeten Kartoffeln behängt haben, um Preußens Friedrich II. bei dessen

Bemühungen zu unterstützen; Gotzkowsky spielte eine wichtige Rolle beim Aufbau der Gemäldesammlung Friedrichs II. und war unzweifelhaft ein vielseitig interessierter und bewanderter Sammler. Aber diese Mitteilung der DDR-Nachrichtenagentur ADN entbehrt einer gesicherten historischen Grundlage, wird der Weihnachtsbaum doch erst 1810 erstmals in Berlin dokumentiert.[Anm.10] Gotzkowsky wird für seine Kinder keinen Baum verziert haben mit einem Gemüse, das nicht mal die Schweine mochten – bei aller Verehrung für seinen König (sooo wichtig waren die Kartoffeln nun auch wieder nicht!). Das Schmücken von Bäumen war nur im hochmögenden Adel und bei einzelnen reichen Bürgerfamilien bekannt.



Graf Rumford, dargestellt von Munichkindl, vor einer kolorierten Radierung »Der Chinesische Thurm« von Simon Gaßner um 1791

Eine Erklärung zum Begriff Ökonomie: Ökonomie bedeutete ursprünglich »Hauswirtschaft«, denn die Grundeinheit des Wirtschaftens ist das Haus. Und hier wiederum der privat-genutzte Hausgarten, nicht das Feld, das den Besitzer schneller wechseln konnte und mit vielerlei Restriktionen beladen war.

Unter der Überschrift »Neue Soldatenökonomie im Lager und Vestungen« wird 1795 eine Methode erläutert, Kartoffeln zu trocknen, wenn man

> »dieselben bis zum Schälen weichkocht, alsdann zu einem Mußе abreibt, auf die Schifflein bringt und trocknet, dann in ein gröbliches Pulver stößt oder reibt, und also verpackt«.

Im Norden Deutschlands, wo die Getreideernte ebenfalls mißraten war, schreibt Wilhelm Bornemann sen.:

> »Kartüffeln sind die beste Kost,
> Dat weer de härtste Hiobspost
> Wenn mal Kartüffeln nicht geröden,
> Dat ganze Land keem in den Nöden!
> Kartüffeln treck ick allen vör:
> Wenn man doabie keen Haken weer!«

Bereits 1784 schreibt Benjamin Thompson aus Massachusetts:

> »Es hat mich nicht wenig überrascht zu entdecken, ein wie geringes Maß fester Nahrung, wenn sie nur ordentlich zubereitet wird, ausreichend Hunger stillen kann und Leben und Gesundheit erhalten und mit wie wenig Kosten selbst ein kräftiger und schwerarbeitender Mann ernährt werden kann.«

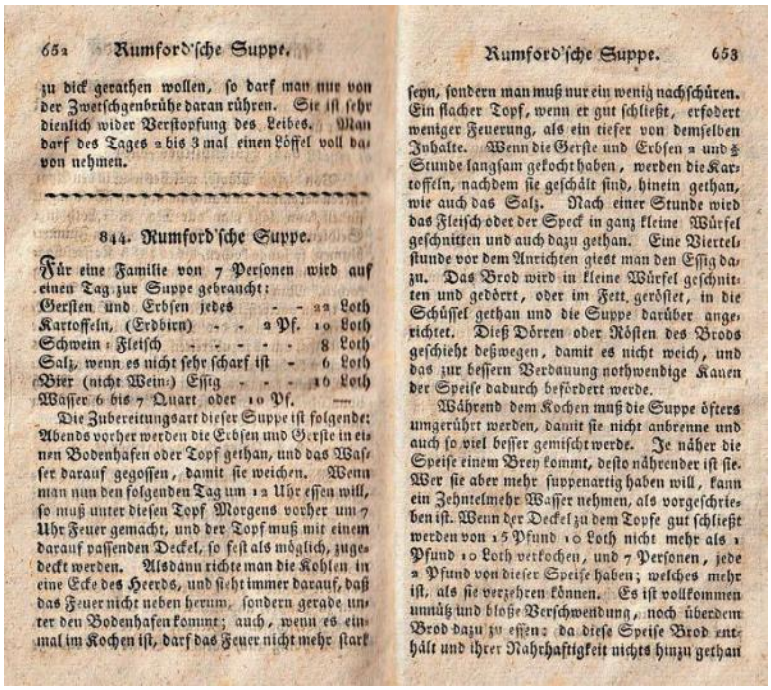
Im München[Anm.11] des Jahres 1797 erfindet Rumford eine Gerstensuppe zur Verköstigung der Armen, aber da sie mit Kartoffeln angedickt war, wurde diese Suppe von den Armen der Stadt schlecht aufgenommen:

> »Nach einer mehr als fünfjährigen Erfahrung, welche mir die Verköstigung der Armen zu München gewährte ... ergab sich, daß die wohlfeilste, schmackhafteste und nahr-

hafteste Speise eine Suppe war, die aus Gerstengraupen, Erbsen, Kartoffeln, Schnitten von feinem Weizenbrot, Weinessig, Salz und Wasser (in gehörigen Verhältnissen) bestand. Die Suppe wird heiß aus dem Kessel auf die Brodschnitte gegossen, und dann mit eisernen Löffeln sorgfältig umgerührt, womit sie den Armen im Eßzimmer ausgetheilt wurde.«

Da die Suppe von der Bevölkerung wegen der Kartoffel[Anm.12] abgelehnt wurde, kam anfänglich auch Bier und Brot hinzu, das später wieder durch die Kartoffel ersetzt wurde. 1791 wird Rumford von Kurfürst Karl II. von Bayern (als Karl Philipp Theodor auch Kurfürst von der Pfalz und Herzog von Jülich-Berg) geadelt und wird Reichsgraf von Rumford (nach dem Ort seiner ersten Hochzeit). Die von ihm selbst entwickelte Suppe war ursprünglich nur fürs bayerische Militär gedacht.

Rumford schlug seinem Kurfürsten vor, das gesamte Verpflegungssystem der Armee zu reformieren und – auch wegen der hohen Viktualienpreise – Militärgärten (in den trockengelegten Isar-Auen) anzulegen. Diese Kartoffelparzellen mit einer Größe von je 365 Quadratfuß (rund 34 Quadratmeter) wurden einzelnen Soldaten zugewiesen mit der Maßgabe, dortselbst Kartoffeln und Gemüse anzubauen, und zum »Abschied« bekamen sie noch einen Sack Kartoffeln mit auf den Heimweg.



652 Rumford'sche Suppe.

zu dick gerathen wollen, so darf man nur von der Zwerschgenbrühe daran rühren. Sie ist sehr dienlich wider Verstopfung des Leibes. Man darf des Tages 2 bis 3 mal einen Löffel voll davon nehmen.

844. Rumford'sche Suppe.

Für eine Familie von 7 Personen wird auf einen Tag zur Suppe gebraucht:

Gersten und Erbsen jedes	32 Loth
Kartoffeln, (Erdbirn)	2 Pf. 10 Loth
Schwein-Fleisch	8 Loth
Salz, wenn es nicht sehr scharf ist	6 Loth
Bier (nicht Wein-) Essig	10 Loth
Wasser 6 bis 7 Quart oder	10 Pf.

Die Zubereitungsart dieser Suppe ist folgende: Abends vorher werden die Erbsen und Gerste in einen Bodenhafen oder Topf gethan, und das Wasser darauf gegossen, damit sie weichen. Wenn man nun den folgenden Tag um 12 Uhr essen will, so muß unter diesen Topf Morgens vorher um 7 Uhr Feuer gemacht, und der Topf muß mit einem darauf passenden Deckel, so fest als möglich, zugedeckt werden. Alsdann richte man die Kohlen in eine Ecke des Heerds, und seht immer darauf, daß das Feuer nicht neben herum, sondern gerade unter den Bodenhafen kommt; auch, wenn es einmal im Kochen ist, darf das Feuer nicht mehr stark

Rumford'sche Suppe. 653

seyn, sondern man muß nur ein wenig nachschüren. Ein flacher Topf, wenn er gut schließt, erfodert weniger Feuerung, als ein tiefer von demselben Inhalte. Wenn die Gerste und Erbsen 2 und ½ Stunde langsam gekocht haben, werden die Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, hinein gethan, wie auch das Salz. Nach einer Stunde wird das Fleisch oder der Speck in ganz kleine Würfel geschnitten und auch dazu gethan. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giest man den Essig dazu. Das Brod wird in kleine Würfel geschnitten und gedörrt, oder im Fett, geröstet, in die Schüssel gethan und die Suppe darüber angerichtet. Dieß Dörren oder Rösten des Brods geschieht deßwegen, damit es nicht weich, und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen der Speise dadurch befördert werde.

Während dem Kochen muß die Suppe öfters umgerührt werden, damit sie nicht anbrenne und auch so viel besser gemischt werde. Je näher die Speise einem Brey kommt, desto nährender ist sie. Wer sie aber mehr suppenartig haben will, kann ein Zehntelmehr Wasser nehmen, als vorgeschrieben ist. Wenn der Deckel zu dem Topfe gut schließt werden von 15 Pfund 10 Loth nicht mehr als 11 Pfund 10 Loth verkochen, und 7 Personen, jede 2 Pfund von dieser Speise haben; welches mehr ist, als sie verzehren können. Es ist vollkommen unnütz und bloße Verschwendung, noch überdem Brod dazu zu essen: da diese Speise Brod enthält und ihrer Nahrhaftigkeit nichts hinzu gethan

Im Ersten Weltkrieg[Anm.13] veranlaßte die Führung des Marine-Stützpunktes in Cuxhaven (und sicherlich auch anderswo), daß die Matrosen Gärten anlegten, in denen sie Kartoffeln und Gemüse anbauen mußten, um die unzureichende Verpflegung in den Kasernen aufzubessern.

Besonders in den Großstädten nahm die Kartoffelanbaufläche in den Kriegsjahren zu. Der Geheime Regierungsrat und Direktor des Lehrstuhls für Tierzucht und Betriebslehre des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Königsberg Prof. Dr. Johannes Hansen meinte dazu:

»In den ausgedehnten Garnisonen unserer Großstädte steht während der Kriegszeit viel Pferdedünger zur Verfügung. Bei dem großen Entgegenkommen der Militärverwaltung und bei deren unablässiger Sorge auch um das wirtschaftliche Durchhalten würde es sich wohl ermöglichen lassen, diesen Pferdedünger an die städtischen Kartoffeläcker kostenlos heranzufahren.«

In von Rumford veranlaßte Werkstätten für Militärkleidung wurden am Neujahrstag 1790 die in einer Razzia in München gefaßten etwa 1.000 Bettler, Tandler und Vagabunden eingewiesen und mit dem von Rumford erfundenen Eintopf verpflegt. 1.200 Portionen wurden täglich ausgegeben. Die Rumfordsche Suppe bestand aus Wasser, Kartoffeln, Graupen, Erbsen, Salz, Weinessig oder sauer gewordenem Bier; je 100 Portionen Suppe (oder 50

Hungersnöte in Europa (eine Auswahl)

1597–1598	Ostseeraum	Hungersnot 1597/98 in der Kornkammer Europas nach aufeinander folgenden Mißernten der Jahre 1596 und 1597, von Zeitgenossen die »große Teuerung« genannt, ursächlich ist die »Kleine Eiszeit«
1601–1603	Rußland	Hungersnot nach Mißernten durch kalte, feuchte Witterung infolge des Ausbruchs des Vulkans Huaynaputina (in Quechua: Neuer Vulkan) in der Cordillera Volcánica, Peru
1618–1648	Europa	Hungersnöte als Folge des Dreißigjährigen Kriegs
1693–1694	Westeuropa	Große Hungersnot in Frankreich infolge eines extrem strengen Winters, verschärft durch eine Typhusepidemie
1709	Westeuropa	Große Hungersnot in Frankreich, ausgelöst durch einen sehr strengen Winter
1770	Osteuropa	Hungersnot wegen einer Mißernte
1770–1772	Europa	Drei verheerende Mißernten
1816–1817	Europa	Jahr ohne Sommer in weiten Teilen Europas, verursacht durch den Ausbruch des Vulkans Tambora in Indonesien 10.–15. April 1815
1844–1849	Europa	Ausfall der Kartoffelernte durch Kartoffelfäule, Lebensmittelknappheit; sehr kalte Sommer und Winter; Hungerepidemien Große Hungersnot in Irland
April 1847	Berlin	Kartoffelrevolution
1866–1868	Nordeuropa	Hungersnot in Finnland
1867–1869	Nordeuropa	Hungersnot in Schweden
1891–1892	Rußland	Hungersnot im europäischen Rußland
1916–1917	Mitteleuropa	»Steckrübenwinter« im Deutschen Reich
1916–1918	Levante	Hungersnot im Libanon 1916–1918 im türkisch-deutsch besetzten Libanon während des Ersten Weltkriegs infolge einer alliierten Seeblockade sowie Requirierungen durch die schlecht versorgten Truppen; außerdem infolge des hohen Spezialisierungsgrades der libanesischen Landwirtschaft mit z.B. Weinbau und Seidenraupenzucht, so daß Grundnahrungsmittel importiert werden mußten
1921–1924	Osteuropa	Hungersnot in Teilen Rußlands/Sowjetunion
Frühe 1930er	Osteuropa	Hungersnot in der Sowjetunion in den 1930er Jahren, die je nach Historiker zwischen 1930 und 1932 begann und zwischen 1933 und 1934 endete. Besonders extrem in Ukraine: Holodomor = Tötung durch Hunger und Kasachstan: Ascharschylyq = Hungersnot
1939–1945	Europa	Hungersnot in Europa während des Zweiten Weltkriegs
1941–1944	Südosteuropa	Große Hungersnot in Griechenland, infolge der deutschen Besetzung
1941–1944	Osteuropa	Hungersnot in Leningrad durch die Blockade der Stadt durch die Deutsche Wehrmacht im Zweiten Weltkrieg; Vavilov-Institut wird geschützt
1944/45	Westeuropa	»Hongerwinter« in den Niederlanden in den letzten Kriegsmonaten durch Zusammenbruch des Verteilungssystems mit Lebensmittelmarken. Da viele Geburtsakten erhalten sind, gibt es einige Untersuchungen über die Auswirkungen der Hungersnot auf die Schwangerschaft und den weiteren Lebenslauf
1946–1947	Mitteleuropa	Deutschland: Hungerwinter
1946–1947	Osteuropa	Hungersnot in der Sowjetunion

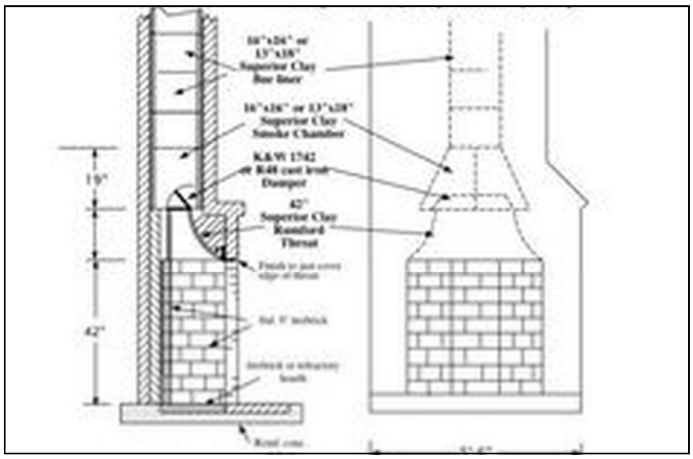
Eine ausführliche Darstellung über Hungerkrisen und ihren Ursachen findet man in der Dissertation von Thore Lassen

Pfund Kartoffeln, Erbsen und Graupen) enthielten 3 Pfund Fleisch (Knochen, Innereien), das »fast so klein wie Gerstenkörner geschnitten werden mußte«: »Dem Deiwel mecht son Kleister schmecken.« Die Suppe war nach stundenlangen Kochen so gallertartig dick, daß sie nicht aus dem Löffel fallen konnte. Dazu gab es noch einige Stückchen hartes Brot in den Suppennapf. Veröffentlicht hat Rumford das Rezept seiner Suppe in »Kleine Schriften politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts«.

Rumford hatte einen Vorgänger, den Arzt Jacques Dubois genannt Jacobus Sylvius aus Montpellier, der zwischen 1542 und 1546 mehrere Schriften über die Ernährung der Armen herausgab. Schon Dubois empfahl dicke Suppen aus Mehl, Hülsenfrüchten und Brot, die mit Fett und Fleisch, in Notzeiten auch Fleischresten wie Knorpeln und Sehnen zu ergänzen seien – notfalls auch mit Mäusen und Schlangen und anderem Kriechgetier.[14]

Bei solchen Suppen haben sicherlich mehr Augen reingeschaut als raus. Es erweist sich – wie in Irland –, daß nach Beendigung einer Notsituation die Bevölkerung wieder zur Brotnahrung zurückkehrt. 1810 wird vorgeschlagen, die Rumfordsche Suppe als trockenes Pulver zu fabrizieren, »als Gewinn für die arbeitende Klasse« und für die »Soldaten im Feld«. Wahrscheinlich ist dieses Pulver nur in der seit 1809 bestehenden Rumfordschen Suppenanstalt für Bettler und Stromer in Amberg zubereitet worden; von Amberg bis zum fränkischen Ansbach sind es rund 200 Kilometer; es ist also denkbar, daß das Rezept für das Pulver den Fabrikanten Riess-Schafft und Unochs bekannt war.

Erfolg hatte Graf Rumford[Anm.15] jedoch mit der Erfindung einer Thermosflasche, eines Filtergeräts für Kaffee[16] (1809) und der Präsentation eines neuentwickelten, kompakten Herdes, der die bisherigen offenen Feuerstellen ablöste[17], und mit der Errichtung eines oder besser des »Englischen Gartens« nebst Chinesischem Turm in München.



Konstruktionszeichnung des Sparofens von Rumford

Ein neuer Ofentyp entstand im 17.Jahrhundert auch mit der Weiterentwicklung des klassischen Mehl-Knödels: der Klößhafen, ein Ofentyp mit zwei Kochplatten, die eine für die Heißwasserzubereitung ohne Knödel und die andere für einen emaillierten Topf mit Knödel. Man nimmt an, daß dieser Ofentyp insbesondere durch die Kartoffel gefördert wurde, da seine regionale Verbreitung korrespondiert mit dem Auf-

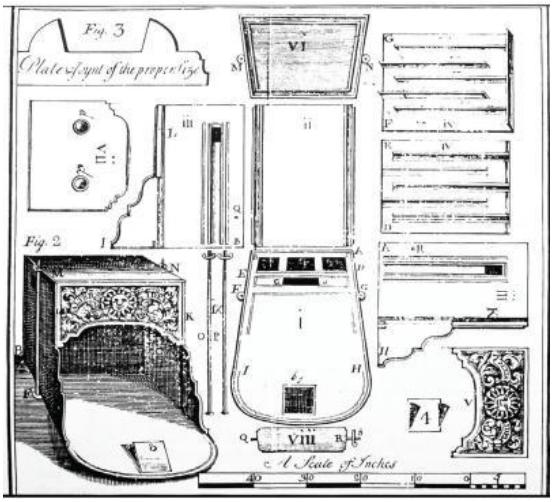
14 Gert Paczensky und Anna Dünnebier stellen in »Leere Töpfe, volle Töpfe« die Frage, ob die Vorschläge Dubois' vielleicht Anregungen für den Wohlhabenden sein sollten hinsichtlich der Ernährung ihres Gesindes. Wir haben bereits im Zusammenhang mit der Hausväterliteratur darauf hingewiesen, daß die Bauern, Tagelöhner und Manufakturarbeiter wohl weder lesen konnten noch Geld übrig hatten, um solche gedruckten Ratschläge zu kaufen.

16 Rumford meinte, daß das Kaffeewasser stets frisch sein solle und nahe am Siedepunkt, Kaffee und Wasser sollten auch nie zusammen aufgekocht und gekochter Kaffee solle niemals mehr aufgewärmt werden. Stimmt: Nur kalter Kaffee schmeckt zu Kartoffelpuffern.

17 Wegen der Brandgefahr durch offene Feuerstellen hieß es aber weiterhin: »Der Beck' gehört ans Eck.« Und der Schmied auch.

kommen der Kartoffel als Feldfrucht. Rumfords Herd (ursprünglich »Thompson-Kamin«) konnte transportiert werden (gut für die Soldaten), besaß einen verengten Kaminschlund und eine verkleinerte Heizungsöffnung (schlecht für die feindlichen Soldaten, die sich zuvor an den Lagerfeuern orientieren konnten), damit sich die Wärme hielt, und wurde sehr schnell populär; zwar wurde die Vorderseite des Menschen schnell geröstet und der Rücken blieb eiskalt, aber tränende Augen und das Husten konnten aufhören.

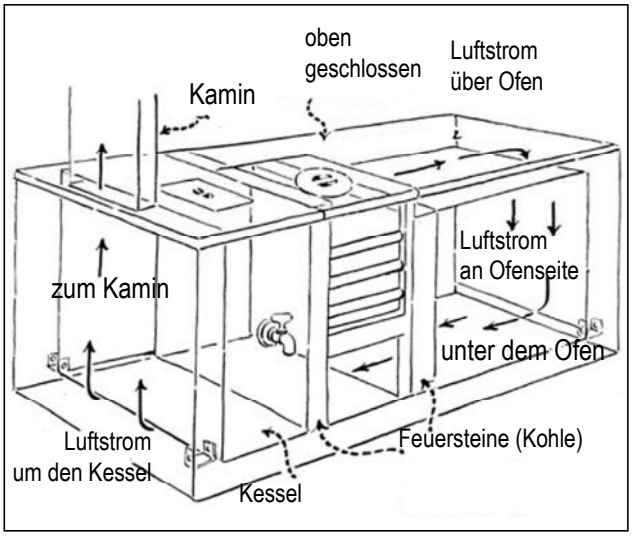
1802 ließ der britische Eisengießer George Frederick Bodley einen Herd patentieren, der bis ins 20.Jahrhundert hinein zum Prototyp britischer und amerikanischer Herde wurde; auch Benjamin Franklin, 16.Sohn eines Seifensieders und in seiner Pariser Zeit als amerikanischer Botschafter »Papa« genannt, versuchte sich erfolgreich an einem Ofen.[18]



Konstruktion des »Pennsylvania Fireplace« von Benjamin Franklin

Erst in den 1920er-Jahren setzt sich der »Sparofen« gegen den »Kochofen« endgültig durch, er erlaubt eine differenzierte Zubereitung der Speisen. Spätestens zu dieser Zeit verbreitete sich auch auf dem Land die Sitte des Getrenntessens der einzelnen Speisen und damit die Übernahme von Tellern und Gabeln. Teller waren zwar vorhanden, wurden aber seltener benutzt. Im Vogtland – aber auch anderswo – wurden noch um 1900 die ganzen Kartoffeln heiß auf den Tisch geschüttet, mit dem Topflappen ein wenig auseinandergeschoben und in die entstandene Lücke die Schüssel mit der Zukost (Weißkäse oder Suppe) gestellt.

Zukost darf hier nicht verwechselt werden mit der in DDR-Zeiten üblichen Sättigungsbeilage, die selten schmeckte und nur den Magen füllte[19]. Zukost oder Zugemüse hatte eine umfassendere Bedeutung: Beilage zu einer »wichtigeren« Speise wie Fleisch. Noch um 1850 hieß im Erzgebirge der Mehlhändler, der auch Graupen, Grieß, Hirse usw. lieferte, »Gemüsemann«.



Konstruktion des Ofens von George Bodley 1802

1763 hatte bereits Friedrich II. einen Preis für die Konstruktion eines Kachelofens mit geringem Holzverbrauch ausgeschrieben; die Leute sollten doch was »krigen«, denn auf dem

18 In Venedig hieß es über diesen Ofen 1791: »Beschreibung des Ofens aus Pennsylvanien, erfunden vom amerikanischen Herrn Franklin, durch dessen Einführung in Italien die Menschen von Erkältungen und verschiedenen anderen Leiden verschont bleiben, die sie sich durch Zugluft zuziehen, welche durch Ritzen und Türen im Zimmer eindringt, die mit gewöhnlichen Kaminen ausgestattet sind.«

19 Walter Kempowski (1929–2007) (in »Hamit«) spricht bei seiner Rückkehr nach Rostock auch von einer Sättigungsbeilage: »Wurstscheibe mit Brotsockel.«

Ofen ist gut auf der Bärenhaut liegen und man kann die Kartoffeln schön warmhalten. Aber dieses Preisausschreiben, das die Jury der Königlichen Akademie ein Jahr prüfte, ist auch ein Zeichen für die Folgen der brandenburgischen Brandrodungen: Holzmangel[Anm.20]. Auch wegen des Kartoffelanbaus wurde gerodet, denn die Bauern wußten, daß frisch gerodeter Waldboden ideal für Kartoffeln, nicht jedoch für Getreide war.



Der Ofen von Alexis Soyer

Der Rumfordsche Ofen ist auf den Holzmangel in den bayerischen Wäldern zurückzuführen. Erst der aus dem französischen Meaux stammende Alexis Soyer[Anm.21] erfand Mitte des 19.Jahrhunderts in London einen Gasherd. Wenn man berücksichtigt, daß in Bauernkaten, in den Häusern der Bürger und in den Schlössern des Adels der Herd immerfort brannte (geschürt wurde), weil über dem offenen Feuer stets ein eiserner Topf hing, in dem eine (die) Suppe köchelte, dann kann man sich den ungeheuren Verbrauch an Holz vorstellen. Es hätte als Verschwendung gegolten, ein Stück Fleisch einfach zu braten und zu essen. Der Fleischgeschmack (ein Zeichen von Wohlstand) konnte doch in einem Topf »gestreckt« werden, wenn man dem Fleisch in einem Suppentopf Getreide und Gemüse oder was immer gerade zur Verfügung stand, zugab.

Und wenn's dann wieder mal ein Stück Fleisch gab, dann wurde halt die Gemüsesuppe verlängert. Der französische König Henri IV., »Paris ist eine Messe wert«) wünschte sich am Ende des 16.Jahrhunderts für jeden seiner Untertanen ein Huhn für den sonntäglichen Tisch[22] – das »poule au pot« war selbstverständlich ein Eintopf[23]. Von den vertriebenen spanischen Juden kam nach Nordeuropa die Idee zur »olla podrida«, dem – übersetzt – faulen Topf, was aber nur bedeutet, daß ein solches Essen wenig Arbeit macht. Vom Nährwert dieser Eintöpfe waren die Wohlhabenden fasziniert – es schien eine Möglichkeit zu sein, die Armen zu verpflegen.

Wolfram Siebeck erwähnt, daß man noch im vorigen Jahrhundert sich nicht scheute,

> »alles, was eßbar war, zusammen zu kochen. Fisch, Fleisch, Gemüse, Körner, Haut und Knochen – die Suppentöpfe einfacher Wirtshäuser enthielten alles. Sie wurden nie geleert, nie gereinigt, immer nur nachgefüllt. Es heißt, daß in manchen Pariser Garküchen die Suppe jahrelang ununterbrochen kochte«.

Ja, ehrlich, wie ist's denn heutzutage bei manchen Fritten-Buden mit dem stets wiederverwendeten Öl?[24]

---

22 Doch aufgemerkt: »Wenn der Bauer ein Huhn ißt, ist entweder der Bauer krank oder das Huhn.«

23 Die Ritter zogen durch die Lande auf der Suche nach dem Gral, dessen Inhalt das ewige Leben versprach; die Armen wären schon froh gewesen, wenn sie einen Napf mit dem Essen für den nächsten Tag gefunden hätten. Der Bologneser Dichter Giulio Cesare Croce liefert im 17.Jahrhundert ein Zeugnis der Entbehrung und der Not in den unteren Schichten: ein »Bankett der Unterernährten« besteht aus Hornissenfrikadellen und Gekröse vom Zaunkönig.

24 Über »richtige« Fritten steht mehr im Kapitel »Chips und Fritten«.

Das Kochbuch »Kochrezepte für Arbeiterfamilien«, das 1887 in Elberfeld erschien und von Fabrikanten sehr günstig beurteilt wurde, schlug der Arbeiterfrau für eine vierköpfige Familie einen sicherlich gut durchdachten und gut gemeinten Wochenspeisezettel vor.

Danach dürfte es kein Problem sein, bei ordnungsgemäßer Haushaltsführung mit 2 Mark und 81 Pfennig pro Woche auszukommen; Lohnforderungen, wie sie die vaterlandslosen Gesellen forderten, waren unberechtigt.

1904 wird der Städterin in einem Haushaltsbuch empfohlen, sich die Kartoffeln direkt auf dem Land zu beschaffen. Man

> »inseriere zu diesem Zweck in einer in einem ländlichen Bezirk erscheinenden Zeitung etwa wie folgt: ›10 Zentner gute Winterkartoffeln gesucht. Offerten mit Preisangabe unter N.N. an die Geschäftsstelle.‹ Aufgrund der sicher einlaufenden Offerten erbitte man sich einige Proben, die gern kostenlos geliefert werden, dann kann man wählen.«


Nützliche
Hauß- und Feld-
Schule/
Das ist:
Wie man ein Land-Feld-Guth und
Meyerey mit aller Zugehöre; Als da seynd die nothwendige
Gebäu / vollkommene Haußhaltung / allerley Vieh-Zucht /
Acker-Bau / Wiesen / Gärten / Fischereyen / Waldungen / und
dergleichen / mit Nutzen anordnen solle:
Worbey dann auch zugleich eine zur Haußhaltung
auf dem Lande nützliche Haus-Artzney für Menschen und Viehe / samt
allerhand möglichen Hauß-Künsten / mit sonderbahrem Fleiß colligirt / und meheren-
theils aus eigener Erfahrung / auf die Mitte des Teutschlandes gerichtet / der-
gleichen zuvor niemahls geschehen / und zum ersten mal mit darzu ge-
hörigen Figuren an den Tag gegeben /
Durch
Georg Andream Böckler, Architect.
& Ingenieur.
Mit Röm. Kayss. Maj. und Chur-Fürstl. Sächs. Allergnädigsten PRIVILEGIIS.
Nunmehro zum andern mal aufgelegt.
Nürnberg / In Verlegung Paul Fürstens / Kunst- und Buchhändlers / Seel.
Wittib und Erben.
Gedruckt daselbsten bey Christoff Gerhards Seel. Wittib /
ANNO M. DC. LXXXIII.

Titelseite »Nützliche Hauß– und Feld-Schule« von Georg Andreas Böckler, Architect. Gedruckt 1683 von Christoff Gerhard seel. Wittib Nürnberg, in Verlegung von Paul Fürstens Kunst- und Buchhändlers Seel. Wittib und Erben.

Heutzutage kommt man an kostenlose Proben heran, wenn man namhafte Lebensmittelhersteller darauf aufmerksam macht, daß das im Lebensmittelgeschäft »Sowieso« von dieser Firma hergestellte gekaufte Produkt ranzig, fettig, ölig oder sonstwie verdorben war oder zumindest merkwürdig / ungewöhnlich schmeckte und ob man das Produkt nicht unverzüglich einschicken solle – gegen Portoerstattung.[25]

In der »Suppenanstalt für Arme« (im Volksmund »Bellküchen« genannt[26]) im hessischen Nidda wurde die Rumfordsche Suppe, aber auch die Hamburger und die Glogauer Sparsuppe in den Hungerjahren 1845–1847 gekocht. Man vertrat die Auffassung, daß es bei

> »den Armensuppen nicht auf Leckerheit, sondern auf Substanz und Nährkraft ankommt, gepaart mit gutem reinem Geschmack«.

Das hätte die Kartoffel bieten können: Die Suppen wurden aber leider 3 bis 4 Stunden gekocht und waren nach dem Erkalten geleeartig. Da schmeckt dann auch die Kartoffel nicht mehr. Aufgewärmtes Kantinenessen von einem Fernverpfleger kann auch nicht schlechter schmecken. Aber (auch) die Armensuppen waren ja nur für die »armen Teufel«.

Der Theologe, Historiker und Schriftsteller Lorenz von Westenrieder erwähnt 1788, daß es in früheren Jahrzehnten erhebliches »Lermen« gegen den Anbau von Kartoffeln,

---

25 Ergänzende Ratschläge: Nicht immer die selbe Firma anschreiben (also eine Liste machen, die man nach und nach abarbeiten kann), nicht ausverschämt wirken, sondern hilfsbereit (»Ich bin seit vielen Jahren Verwender/Genießer Ihres Produkts und habe noch nie erlebt, daß ...«), kein Produkt reklamieren, bei der die Firma Ihnen einen Fehler nachweisen kann (»Ich hatte die Eiscreme auf den Ofen gelegt und plötzlich schmolz sie ...«), kein Ersatz-Produkt erwarten, das von Verona Pooth beworben wird/wurde (weil der Blubb nicht mit der Post transportiert werden kann). Wenn's was gibt, ist es zumeist mehr als man haben wollte.

26 Suppenanstalten für die Armen gab es in vielen Städten und Zeiten: Zum Beispiel in Göttingen 1805 und wieder 1817 oder in Mainz ab dem Jahr 1817 und in München im gleichen Jahr. Es war eine neue Form der christlichen Mildtätigkeit.

Tabak[27], Raps und Runkelrüben in Bayern gegeben habe. Die Verbreitung der Kartoffel sei aber auch behindert worden, weil an vielen Stellen die Dienstboten[28] gefehlt hätten. Die Anpflanzung der Kartoffel werde ferner von Grundherren abgelehnt, da diese sich wegen des Kartoffelanbaus in ihren Huderechten, den hergebrachten Weiderechten, eingeschränkt sahen (zu Recht) und zugleich weniger Getreide angebaut werden könnte.



Wegen der Diskussionen über den Einfluß der Kartoffel auf die Landwirtschaft, insbesondere den Getreidebau, setzt Abraham von Erlach und (ab 1735) Freiherr von Riggisberg 1775 – nach der gerade überstandenen Hungersnot – einen Preis von 10 Dukaten auf die Beantwortung der Frage aus: »Hat der Erdäpfelbau den Korn-Bau vermindert oder nicht?« Die Antworten trugen folgende Devise:

1. Tempus in agrorum cultu comsumer dulce est.
2. Weil ich arbeite, habe ich Brod.
3. Suum cuique pulcherum viderur.
4. Nos poma naramus.
5. Ich liebe den Landbau.
6. Der Mensch lebet nicht von Brod allein.


FRANCISCI PHILIPPI FLORINI
OECONOMVS PRVDENS ET LEGALIS
CONTINVATVS.
Oder
Grosser Herren Stands
und
Adelicher
Haus-Vatter,
bestehend
In Fünf Büchern /
Denen Erstes sieben Abtheilungen in sich begreiffet /
Darinnen
Eine gründliche Anweisung gegeben wird / wie ein Hoher Herr / Fürst / Graf / Herr / Ritter / Edelmann / Land-Junker / Amtmann / Beamter / Gutsherr / Land-Wirth / Haus-Vatter / Haus-Mutter / Haus-Hofmeister / Haus-Verwalter / Haus-Gesinde / Unterthanen / Bauer / Knecht / Magd / Hirt / Schäffer / Jäger / Forstknecht / Fischer / Weidmann / Vogelsteller / Gärtner / Bienenwärter / Schäffer / Schreiber / Rechen-Meister / Buchhalter / Cassirer / Zahlmeister / Kammerer / Kammer-Diener / Kammer-Jungen / Kammer-Mägde / Kammer-Knechte / Kammer-Frauen / Kammer-Jungfern

Übrigen vortheilhaft ausszeichneten so fand die Gesellschaft in ihrer am 5.März 1782 gehaltenen Sitzung für billig den Preis zu teilen.«

Die Literatur zur Kartoffel nimmt sprunghaft zu. 1800 gibt der pfälzisch-bayerische Forstbeamte und Donaumoospionier Johann Peter (von) Kling in München eine »Anleitung zum Kartoffel- oder Erdäpfelanbau« heraus, die den Kartoffelanbau in Bayern fördern soll. Bayern und Böhmen wurden die Länder des Knödels: »Vor große Knödel«, so sagt man dorten, »hat sich noch nia oaner g'forchten.«


Heinrich Willhelm Döbels
geschickter
Hausvater
und fleißige
Hausmutter,
Oder kurtze, doch gründliche Einleitung
zur Haushaltung oder Landwirtschaft;
nebst einer nützlichen
Haus-Apothecke;
zum Nutzen und Besten aller Haus-Wirtschafts-Liebenden;
begleitet mit einer Vorrede
von
D. Georg Heinrich Zincken,
Hochf. Braunschw. Lüneb. wirckl. Hof- und Cammer-Rath, wie auch öffentl. und ordentl. Lehrer der Rechte und Cameral-Wissenschaften auf der Universität Helmstädt.
Leipzig,
verlegts Carl Ludwig Jacobi.
1747.

Titelseite »Heinrich Willhelm Döbels geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter«. Gedruckt 1747, verlegt von Carl Ludwig Jacobi in Leipzig.

1801 schreibt Friedrich Wilhelm Pachaly in der »Sammlung seiner Schriften zur Geschichte Schlesiens«:

»Die Kartoffeln sind heut die Hauptnahrung des gemeinen Mannes.«

1810 wird in Ingolstadt die Kartoffel in einem »Polizey-Bericht« als »wohltätiges Schutzmittel gegen Hungersnoth« empfohlen. Zur selben Zeit gelangt die Kartoffel in den Frankenwald (Fichtelgebirge), in den Oberpfälzer Wald und in ihre jeweiligen westlichen Vorlande. Pfarrer Vincent Zahn aus Hinterzarten stellt im selben Jahr fest, daß Milch und Kartoffeln die Grundnahrung der armen Leute im Schwarzwald sei und nur selten Mehlspeisen auf den Tisch gekommen seien.[29]

Der Kartoffelanbau erfolgt nicht mehr nur in der Brache, sondern auch in den »Moosgründen«, die »im Übrigen gleich Gärten genützt und vorzüglich mit Kraut« und anderen Gemüsegattungen bepflanzt werden; der Kartoffelanbau erfolgte zunächst in – aus der Allmende ausgegliederten – parzellierten »Erdäpfelgärten«, analog den schon bei den frühen Botanikern üblichen »Krautgärten«.

Der lutherische Theologe Johann Jakob Rambach[Anm.30] schreibt 1801 in dem »Versuch einer physisch-medicinischen Beschreibung von Hamburg«:

»Kein Gemüse ist aber unter allen Ständen so allgemein verbreitet und so allgemein beliebt wie die Kartoffel. Es gibt Reiche, die sie aus Wahl, und Arme, die sie aus Not täglich essen.«

In einem Lied heißt es:

»Kartoffel, Kartoffel, wer ißt sie nicht gern, die Armen, die Reichen, die Bauern, die Herr'n.«

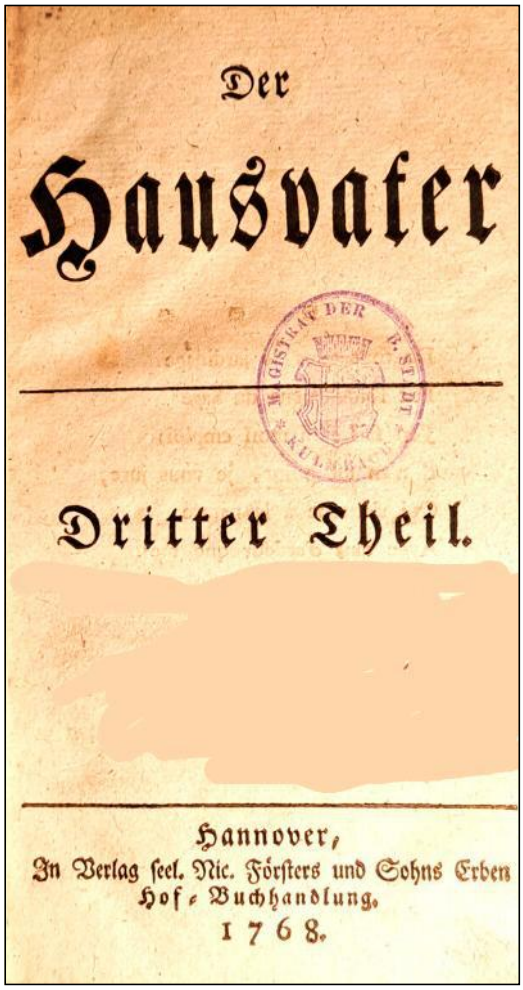
In Südwestdeutschland, wo die Grundherrschaft nicht so stark am Knollenbau interessiert war (wegen der schlechteren Vermarktungsmöglichkeit), ist der Knollenbau sehr früh als eine Möglichkeit der Steuerhinterziehung angesehen worden; vielleicht hatte man

29 Auf dem Tisch lagen hölzerne Teller und Löffel, Lederschuhe (anstelle der Holzpantinen im Alltag) wurden nur an Festtagen getragen und nur dann auch die Tracht, die im Winter aus Leinen und Flachs gesponnen war. Im Schwarzwald kamen Bollenhüte (wegen der rotschaligen Erdäpfel) auf. Heimarbeit für die Herstellung von Cigarren war jetzt möglich.

in den Vorfeldern einer möglichen Steuerpflicht klärende Gespräche geführt und bei einem Viertele (heute zumeist nur noch ein Fünftele) Trollinger Dispens angedeutet.

In einem Bericht über die Zehntrechte in Leimen steht, daß die weltliche Herrschaft und die Geistliche Administration zu Heidelberg den Zehnt fordern von den »Sommercrescentien wie Kraut, Rüben, Kartoffeln, Erbsen, Linsen und Magsamen«. Auch ein Bericht aus dem Jahre 1757 an den Kirchheimer Zehntgrafen erwähnt die »cartoffeln« – zu einer Zeit, als Preußens Friedrich II. noch größte Mühe hatte, seinen Bauern die »Nudel« nahezubringen.

Der aus Torre Pellice (in der Nähe von Turin) stammende Waldenser Theologe und Kaufmann Antoine Seignoret bringt 1701 nach einem langen Fußmarsch 200 »erdfarbige Knollen, desgleichen bis dahin niemand in Deutschland kannte, genannt Trifulles oder Potates«, in seinen württembergischen Wohnort Lucerne (später Bärental) und zu seinen Glaubensbrüdern nach Ötisheim-Schönenberg in der Nähe von Maulbronn. Es ist unbekannt, ob er die Kartoffeln aus England, Frankreich oder aus den Waldensertälern in Norditalien mitbrachte. Hier wohnte Henri Arnauld[Anm.31], der die Knollen in seinem Pfarrgarten anpflanzte und außerdem an seine Nachbarn weitergab. In den darauffolgenden Jahren wurden die Kartoffeln in andere Waldenserkolonien verteilt. Die Waldenser waren nicht dem Zwang der Dreifelderwirtschaft unterworfen, die an anderen Stellen den Kartoffelanbau stark behinderte. Die Kartoffel wurde deshalb vielfach »Waldenser Knolle« genannt. Den enormen Wert für die Ernährung der »welschen Knolle«[32] hat man zunächst nicht erkannt.[33]


Der
Hausvater
Dritter Theil.
Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1768.

Titelseite »Der Hausvater« von Otto von Münchhausen. Gedruckt 1768 im Verlag seel. Nic. Försters und Sohnes Erben. Otto von Münchhausen war landwirtschaftlicher Schriftsteller und erwarb große Verdienste um die Begründung der Landwirtschaftslehre.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg waren es in erster Linie Schweizer Mennoniten, die, besonders im Kraichgau, sich als Agrarpioniere hervortaten. Von ihnen stammt die Stallmistdüngung, aber auch der geordnete Anbau von Erbsen, Futterrüben und Tabak[Anm.33a]. Seignoret und Arnauld fanden daher eine aufnahmebereite und Neuerungen zugetan Landbevölkerung vor, als sie die Kartoffeln ins Württembergische brachten. Neben der Kartoffel haben diese beiden Waldenser auch den »ewigen Klee«, Luzerne[Anm.34] (nach dem Tal Luserna im Südtiroler Etschland), eingeführt.

32 Dagegen hatte sich zur selben Zeit schon eine Tradition der Nordamerikaner ausgebildet, die das Korn in den Trog und die Kartoffeln auf den Tisch brachten.

33 Weil das gemeine Volk die romanischen Sprachen nicht verstand, redete es von den »Welschen«, die Kauderwelsch sprachen. Die Deutschen sprachen die »Volkssprache«, denn »deutsch« kommt von »diot«, was Volk bedeutet. Weiter östlich werden die Deutschen »Niemecki« genannt, die, die man nicht versteht.

Der pfälzische Agrarreformer Stephan Gugenmus schrieb 1770 seinen Landsleuten:

»Seht, wie eifrig die Mennoniten sind, wie sie ihre Äcker bebauen. Sie werden Euch mit Eurem Weidevieh und dem unnötigen Brachland ausmachen.«

Der im Vergleich mit der Oberpfalz und Franken geringere Kartoffelanbau im Württembergischen hing sicherlich mit dem stärker eingehaltenen Fastengebot zusammen, das bekanntlich die fleischlichen Lüste zu manchen Zeiten verbietet; in der Kartoffel konnte der schwäbische Landmann nicht die verbotenen Dinge verstecken, die er in eine Maultasche tun konnte. Nur der Tüftler von Geburt an konnte diesen Gedanken in die Tat umsetzen. Die Kartoffel evangelisch, die Maultasche hingegen katholischen Ursprungs? Kerstin Diebenbusch aus Dettingen bei Ehingen (um Ulm herum) meint sich zu erinnern, daß beim Hochzeitsmahl (und anderen hochfestlichen Mahlzeiten[Anm.35]) in glaubensverschiedenen Ehen (sog. Mischehen) häufig als Kompromiß »Eidäpfl-Mauldäschla« aufgetischt wurden.

Der Erzbischof von Mainz (Philipp Karl von Eltz) verfügt 1742 für das Gebiet seines Oberstifts, da er nicht seine Felle, wohl aber die Gulden den Rhein hinunterschwimmen sah, »daß an verschiedenen Stellen des Oberstiftes der Anbau der Grund Biere auf den Fluren ein Ausmaß angenommen habe, daß es nicht länger gerechtfertigt sei, den Anbau nur dem kleinen Zehnten zu unterwerfen«.



Knollen des Topinamburs

1751 heißt es in einer Resolution des Grafen Carl Christian von Solms-Hohensolms-Lich: »Wie alle und jede Unterthanen, welche ihre zehendbaren Äcker mit Wurzeln, Rüben und Cartoffeln etc. besaamen ... den Zehenden entweder davon in Natur verabfolgen lassen, oder aber von einem jeden Morgen ein proportionierlich Geldquantum abgeben sollten.«

Der Kartoffelanbau als Garten- oder Feldfrucht kam aufgrund mehrjähriger, für die Getreideernte günstiger klimatischer Verhältnisse zur Wende des 17./18.Jahrhunderts in der Schweiz, in Frankreich und in vielen deutschen Gebieten wieder zum Erliegen; die an sich stürmische Entwicklung seit der zweiten Hälfte des 17.Jahrhunderts endete.

So ist zu erklären, daß um die Mitte des 18.Jahrhunderts neue Anstrengungen für die Anpflanzung der Kartoffel unternommen wurden – jetzt aber auf Veranlassung der Obrigkeit und nicht mehr durch Initiative der Kleinbauern. Gebiete, in denen die Kartoffel vor dieser zweiten Anbauwelle kontinuierlich und erfolgreich angebaut worden war (Vogtland, Oberpfalz, Franken, Pfalz), blieben von dem Rückgang in der ersten Jahrhunderthälfte verschont.

In mehreren Büchern der sogenannten Hausväter-Literatur, eine Art von Unternehmensberatern ohne Overhead und Folie, wird der Kartoffel verhältnismäßig viel Platz eingeräumt, stets verbunden mit einer ausführlichen Beschreibung der Pflanze; es ist daher davon auszugehen, daß das Gewächs aus Amerika noch nicht so verbreitet war und deshalb einer eingehenden Darstellung bedurfte. Beispielsweise seien hier genannt:

- Johann Joachim Becher (1682): »Närrische Weißheit und Weise Narrheit«,
- Georg Andreas Böckler (1673): »Nützliche Hauß- und Feld-Schule«,
- Heinrich Wilhelm Döbel (1747): »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter«,

– Franz Philipp Florin (1719 posthum): »Oeconomus prudens et legalis continuatus ...«,
– Otto von Münchhausen (1768): »Der Hausvater«.

Viele dieser nichttheologischen Lehrbücher belehrten mit Fragen und Antworten, deren Form dem christlichen Katechismus entlehnt war. In dem »Katechismus der Hufbeschlagkunst Oder: Theoretisch-praktischer Unterricht über den Hufbeschlag und die gewöhnlichsten Krankheiten des Pferdefußes« (1825) heißt es in der Einleitung:

»1. Was ist der Hufbeschlag?
Der Hufbeschlag ist die Kunst
1) Hufeisen zu verfertigen, welche ...
c) dem Dienst, wozu ein Pferd gebraucht wird, angemessen sind.«

In manch dieser Schriften ist erkennbar, daß die Autoren die Kartoffel aus eigener Anschauung nicht kennen und sie daher mit dem Topinambur oder mit der Süßkartoffel verwechselten.


Noth- und Hülfs-Büchlein
für Bauersleute

Lehrreiche
Freuden- und Trauer-Geschichte
des Dorfs
Mildheim.

Für Junge und Alte beschrieben.

Gotha,
bey dem Herausgeber der Deutschen Zeitung,
und Leipzig,
bey Georg Joachim Göschen 1788.

Titelseite »Noth- und Hülfs-Büchlein für Bauersleute oder Lehrreiche Freuden- und Trauer-Geschichte des Dorfs Mildheim« von Rudolf Zacharias Becker. Gedruckt 1788 in Gotha bey dem Herausgeber der Deutschen Zeitung, und Leipzig bei Georg Joachim Göschen

Der »Garten Vorsteher« des Churfürstlichen Mayntzischen Gartens Heinrich Hesse schreibt in seiner »Neuen Gartenlust« (1690), daß für den Anbau der Kartoffel

> »ein gut, mürbe, luftig, sandig Erdreich mit etwas Feuchtigkeit am mittelmässigen Sonnenort«

erforderlich ist.

In den frühen Werken (zum Beispiel Gottlieb Siegmund Corvinus unter dem Pseudonym Amaranthes im »Frauenzimmer-Lexikon« 1715 oder Valentini im »Kräuterbuch« 1719) wird zumeist noch der Begriff »Tartüffeln« (Schwamm oder Pilz in der Erde) verwendet. Schmotter aus Dresden schreibt in seinem »Schreiben und Rechnen«, daß die Tartuffeln ein neues Gewächs aus Peru seien,

> »zu unterscheiden von den Erdmorcheln, die von den Welschen auch tartuffeln genennet werden, sie gehören unter das Geschlecht der Nachtschatten«.

Im »Universal-Lexikon« von Zedler, 1744, steht über die Kartoffel:

> »Tartuffeln, Tartufles, ein Gewächs, so den Alten unbekannt, bey den neuen Botanisten Solanum tuberosum esculentum, oder Papas Peruanorum, weil es aus Peru zu uns gekommen, heißet, und eine fremde Art von Erd-Aepfeln[36] ist, welche aus der Americanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehro aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen. ...

36 Mit der Formulierung »eine fremde Art von Erd-Aepfeln« kommt auch zum Ausdruck, daß die Bezeichnung Erdäpfel schon vor der Einführung der Kartoffel verwendet wurde. Im Übrigen: Alles, was unten wächst, sind Kartoffeln, oben sind's Blumen, vorwiegend Maiglöckchen.

Die Früchte gleichen kleinen Äpfeln, welche erstlich gantz grün, hernachmals aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. ... Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weiße Blumen, oder rothe Wurtzeln und purpurfarbene Blumen, welche letzte Art gemeiner ist als jene.«

Friedrich Timotheus Heim, Pomologe und Pfarrer im Thüringer Effeld:

»Damit man ihrer nicht überdrüssig werde, weiß die gute Haußmutter sie auf vielfache Art zuzubereiten, um dadurch immer eine andere Speiße zu erhalten.«

Im »Allgemeinen Oekonomischen Lexicon«, 1744 herausgegeben von dem Juristen und Wirtschaftswissenschaftler Georg Heinrich Zincke, wird unterschieden zwischen hühnereigroßen und spät reifenden Kartoffeln und den sog. Jakobsäpfeln, die »sehr groß sind und schon Mitte September im Vogtlande reif werden«. 1753 steht in diesem Lexikon unter dem Stichwort »Erd-Aepffel«:

»Diese nennet man eigentlich die Erd-Aepffel, allhier in Sachsen um Leipzig herum, wie auch im Magdeburgischen, da hingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und daselbst so genannten Erd-Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd-Aepffel die Erd-Birnen. Wie solches im Vogtländischen, Frankenlande und im Oesterreichischen geschiehet. Genug, wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd-Aepffel, sondern die so man Erd-Birnen, die wir aber Erd-Aepffel nennen, und von jenen Erd-Aepffeln, so man hier Erd-Birnen nennt, wird unter diesem Wort gehandelt.«


Nutzbares, galantes und curiöses
Frauenzimmer-
LEXICON,
Worinnen nicht nur
Der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen, Professionen und Gewerbe, Privilegia und Rechtliche Wohlthaten, Hochzeiten und Trauer-Solennitäten, Gerade und Erb-Stücken, Nahmen und Thaten der Göttinnen, Heroinen, gelehrter Weibes-Bilder, Künstlerinnen, Prophetinnen, Affter-Prophetinnen, Märtyrinnen, Poetinnen, Ketzerinnen, Hexerinnen, Schwärmerinnen und anderer Sectirischen und begeisterten Weibes-Personen, Zauberinnen und Hexen, auch anderer berüffener, curiöser und merckens-würdiger Weibes-Bilder, Trachten und Moden, Küchen- Tafel- Wochenstuben- Wäsch- Bade- Hauß- Spielkammer- Keller- Kinder- Putz- Geräthe und Vorrath, Juwelen und Schmuck, Galanterie, Seyde, Wolle und andere Zeuge, so zu ihrer Kleidung und Putz dienlich, Rauch- und Pelzwerck, Haar- Putz und Perücken, Schmincken, kostbare Oliteten und Seiffen, Bücher- Vorrath, Künste und Wissenschaften, Nahmen, Stamm-Nahmen und besondere Benennungen, absonderliche Gewohnheiten und Gebräuche, Eigenschaften, sonderbare Redens-Arten und Termini, überglaubische Visen, Tändeleyen und Sprüchwörter, Häußliche Verrichtungen, Divertissements, Spiele und andere Ergötzlichkeiten, allgemeine Zufälle, Beschwerungen und Gebrechen der Weiber, Junefern und Kleinen Kinder, Gesinde-Ordnung und Arbeit, weibliche Straffen und absonderliche Züchtigungen, und alles dasjenige, was einem Frauenzimmer vorkommen kan, und ihm nöthig zu wissen,
Sondern auch
Ein vollkommenes und auf die allerneueste Art verfertigtes
Koch-Torten- und Gebackens-Buch,
Samt denen darzu gehörigen Rissen, Tafel-Aufsätzen und Küchen-Zettuln,
Ordentlich nach dem Alphabeth kurtz und deutlich abgefaßt und erkläret zu finden,
Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen, Nachricht und Ergötzlichkeit auff Begehren ausgestellet
Von
Amaranthes.
Leipzig, 1715.
bey Joh. Friedrich Gleditsch und Sohn.

Titelseite »Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon, Worinnen nicht nur Der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden, Ehren-Stellen ..., Sondern auch ... Koch-Torten- und Gebackens-Buch ... Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen, Nachricht und Ergötzlichkeit auff Begehren ausgestellet Von Amaranthes«. Gedruckt in Leipzig 1715 von Johann Friedrich Gleditsch und Sohn.

Das ist alles sehr verständlich dargelegt! Es zeigt die damals hohe Kunst der Abstraktion und den gestelzten Hofstil, denn Zincke meint nicht die Kartoffel, sondern den Topinambur. Georg Andreas Böckler nennt den Topinambur in seiner »Haus- und Feld-Schule« »gemeinen Erd-Apfel«, was von Gottfried August Hoffmann in »Klugheit Haußzuhalten, Oder: Prudentia Oeconomica in formam artis redacta« (1737) beibehalten wird. Theodor Jakob, im selben Lexikon, unterscheidet zwischen gelben und roten Knollen. In den »Leipziger Sammlungen wirtschaftlicher Sachen« von 1753 werden weiße und gelbe Kartoffeln unterschieden,

»von denen ein Paar 1 Pfund wiegen und sechzigfältigen Wucher geben«.

In der Ausgabe von 1800 steht in im »Lexicon« von Zincke:

»Man bepflanzt ganze Stücke auf dem Feld damit, um für die großen Haushalte sowohl eine gute Zukost für Gesinde als ein treffliches Futter für die Schweine zu haben.«

Der Schriftsteller und Satiriker Carl Julius Weber[Anm.37] erwähnt im »Demokritos oder

interlassene Papiere eines lachenden Philosophen« die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten der Volksknolle:

»Ein Landprediger, der sicher nichts von Parmentiers Kartoffelschmause zu Paris wußte, gab einen Kartoffelschmaus, der Erwähnung verdient – zuerst Kartoffelsuppe, dann Kartoffelgemüs mit kleinen braun gerösteten Kartöffelchen als Bei



Kraut-Knollenfäule bei der Kartoffeln

lagen – Kartoffelpastete – Pfannkuchen mit Kartoffelsalat, und zum Nachtisch Kartoffelzucker und Kartoffelkäse, der Kaffee war von Kartoffeln, wie Brot, Wein und Likör, und für Tabaksfreunde standen auch gebeizte Kartoffelblätter da. Mich wundert, daß er nicht auch auf Kartoffelpfeifchen verfiel, die sich denken ließen; er ging wenigstens damit um, seine Lichter aus Kartoffeln zu machen und auf Kartoffelpapier seine Predigtkonzepte zu bringen. Das Kartoffelaphrodisiacum ist offenbar wohlfeiler als indianische Vogelnester, die ohne Gewürz fader sein würden als Kartoffeln und sogar ekelhaft sind. ... Unser Kartoffelpfarrer[38] hatte zwölf lebendige Kinder, da aber der Herr seine Unmittelbaren vorzugsweise zu segnen pflegt, so kann die Kartoffel hier unschuldig sein.«

Da konnte sich durch die Zubereitung der Knolle der Bürger und Bauer unterscheiden. Nicht erst seit Einführung der Kartoffel, sondern bereits Jahrhunderte vorher war die Tafel (nicht nur bei Artus) ein Ort der Trennung, der Zurschaustellung von Reichtum und des Ausschlusses des gemeinen Volkes (dem man aber bei großen Festlichkeiten wie der Landshuter Hochzeit 1475 zeigte, was man aß).

Noch am Ende des 18.Jahrhunderts wird von Wissenschaftlern erörtert, ob der Verzehr von Kartoffeln zum Wahnsinn beitrage. Eine abschließende Bewertung muß hier jedoch unterbleiben.

Im 1789 in Gotha und Leipzig erschienenen »Noth- und Hülfs-Büchlein für Bauersleute – Lehrreiche Freuden- und Trauer-Geschichte des Dorfs Mildheim«[39] von Rudolf Zacharias Becker ist zu lesen:



Demokritos

oder

37110

hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen.

Von dem Verfasser

der

„Briefe eines in Deutschland reisenden Deutschen."

Achte, sorgfältig erläuterte Original-Stereotyp-Ausgabe.

Erster Band.

Stuttgart:
Rieger'sche Verlagsbuchhandlung.
(A. Benedict.)
1868.

Titelseite »Demokritos oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen« von Carl Julius Weber. Gedruckt 1868 in Stuttgart in der Rieger'sche Verlagsbuchhandlung (A. Benedict).

38 Es ist denkbar, daß Weber hier den Regensburger Superintendenten Jacob Christian Schaeffer meint, der die Kartoffel bei seinen Pfarrkindern propagierte und als einziger Theologe aus Kartoffeln auch Papier herstellte.

39 Mildheim ist ein fiktives Dorf. Es waren im 18.Jahrhundert die Beschreibung fiktiver Ortschaften und Alias-Namen des Autoren weit verbreitet. Ein berühmtes Beispiel sind »Travels into several remote Nations of the World. By Lemuel Gullliver, First a Surgeon, and than a Captain of several Ships« nach Liliput, Brobdingnag, Laputa und ins Land Houyhnhnms und Yahoos, 1726 von Johanthan Swift veröffentlicht.

»Bey diesem vielfachen Nutzen sind nun die Kartoffeln auch eine so ergiebige Frucht, daß sie die Aussaat oft fünfzigmahl und drüber wieder geben, und sie halten sich gut bis zum Anfang des Sommers, wenn man im Herbst die unbeschädigten aussucht und sie in Gruben verwahrt. Für Schweine und Rindvieh sind sie ein gutes Futter.«

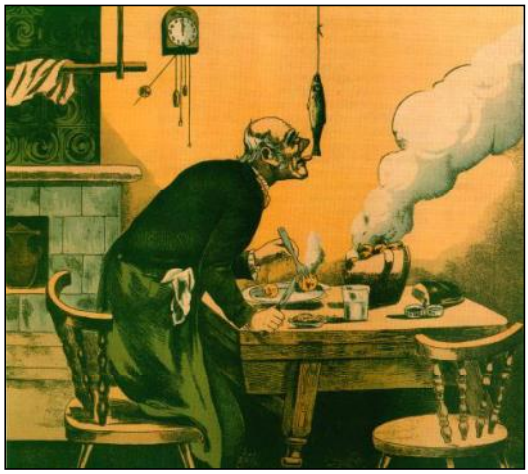


Schwarzfäule der Kartoffel

Dagegen der Mediziner und Heimatforscher Hans Maria Fuchs über den Ackerbau im Sulmtal (bei Graz) 1931 in der »Zeitschrift für Volkskunde«:

»Sie dienen meist als Schweinefutter. Zu menschlichem Genuß werden sie heute noch häufig mit innerem Widerstreben verwendet. Sie gelten als ›krämpfig‹. Die bäuerlichen Dienstboten würden einen täglichen Genuß, wie er doch in vielen Gegenden Deutschlands gang und gäbe ist, unbedingt ablehnen.«

Frühe Ärzte behaupteten, daß in der Knolle winzige Mengen des »Mondscheingiftes« enthalten seien, das Rachitis und Schwindsucht verursache, Magengrimmen fördere und im Übrigen Gehirnschäden verursache. Ein Vergleich sei erlaubt: Damals wurde die Knolle verteufelt, heute wird die Gen-Kartoffel als *ultima ratio* gefeiert. Die gleiche Medaille, nur umgekehrte Argumentation.



Wenn es nach manchen deutschen Politikern gehen würde, müßten die Altersrentner ihre Mahlzeit mit einem Hering so anreichern, wie es auf dem Bild gezeigt wird. So wird man aber kein Philoharengus.

Das war kein durchweichtes und aufgeschnittenes Brötchen mit Fisch dazwischen, das der wahre und echte Nordsee-Urlauber genießt oder – eine ostseedeutsche Variabilität – ein Hering zwischen zwei Graubrot-Scheiben.

Johann Ernst Zeiher übersetzt 1756 das bereits 1742 in Frankreich veröffentlichte Werk von Charles-Jean de Combles »Vollständiger Unterricht von Küchengewächsen, oder ausführliche Beschreibung aller Küchengewächse«:

»Von Erdoffeln. Beschreibung der Erdäpfel.

Die Pflanze ist ursprünglich aus Amerika, aus dem Lande der Topinambous gekommen, daher man auch im Französischen der Pflanze diesen Namen giebt; man nennt sie auch Pomme de terre.«

Pfarrer Elias Friedrich Schmersahl aus Celle veröffentlicht 1757 eine Abhandlung über die Knollenwurzeln:

»Die Erdäpfel theilen sich überhaupt in zwo Arten. Die eine behält den Namen der Erdäpfel, wechset unter hohen und harten grünen Stangen, die inwendig mit einem Pettiche, wie der Holunder, versehen sind, und wechset so sehr, daß auch die zerstückelte Schale, wenn man sie in den Garten hineinwirft, Wurzeln zu schlagen pfleget. Die andere macht die Tartuffel aus.«

Auch Heinrich Wilhelm Döbel trennt schon 1747 zwischen Kartoffel und Topinambur[Anm.40]:

»Jedoch, wenn man deren Gewächse genau betrachtet; so sind diese meistens rund, wie die Erd-Aepffel. Hingegen hat die andere Art Erd-Aepffel an den Enden fast

eine längliche Spitze oder Stiel wie eine Birne. Also können die letzteren wohl Erd-Birnen, und die ersteren mit Recht Erd-Aepffel genennet werde.«

In »Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften« (herausgegeben in der Jahren 1778–1781) des Pastor Christian Friedrich Germershausen[Anm.41] aus dem märkischen Schlach bei Treuenbrietzen wird der Kartoffel andererseits unter den vegetabilischen Nahrungsmitteln nur ein geringer Wert beigemessen, da sie der Gesundheit schade und nicht einmal als Viehfutter zu gebrauchen sei. In einem Bericht aus Schlesien heißt es: »Man kann sie fast nicht wieder ausrotten, ohne wenn man Hanf in selbigen Acker saet.« Dies gilt nicht für die Kartoffel, wohl aber für den Topinambur. In seinem »Hausvater in systematischer Ordnung«. 1785 schreibt Germershausen:



Berlin: Gendarmenmarkt (Mitte des 19.Jahrhunderts)



Kartoffelaufstände 1947: Die Marktstände auf dem Berliner Gendarmenmarkt werden umgestoßen (Lithographie von Vinzenz Katzler

»Diese vor einigen 50 Jahren bey uns gemein gewordene Frucht versteht jeder Bauer oder Tagelöhner nachgerade gut anzubauen.«

In den Küchengärten, so stellt Pfarrer Johann Moritz Schwager aus Jöllenbeck im »Westphälischen Magazin« 1786 fest, wurden als »Küchenkräuter« Kohl, Erbsen, Bohnen, gelbe und weiße Rüben und Kartoffeln angebaut:

> »Diese Küchengewächse zu ziehen, fordert wenig Mühe und Genauigkeit. Der Bauer bearbeitet deswegen seinen Garten ebensowohl mit dem Pflug als das Feld.«

Goethe (in Weimar) schreibt am 4.April 1827 an Christian Gottfried Daniel Nees von Esenbeck:

> »Auf der vorhergehenden Seite fand ich unten pp. Maranta L. und dabey die Anwendung: ›Die Wurzeln heißen Topinambours und werden geröstet gegessen.‹ Nun ist mir unter diesem französischen Namen eine Kartoffel oder besser gesagt, erdäpfelige Pflanze gar wohl bekannt, die hier in großer Menge gebaut wird, hochstenglicht wächst und alle Winter im Freyen aushält. Soll denn diese Topinambours-Pflanze, die, wie mir bekannt, aus Schweden zu uns gekommen ist und ein treffliches Viehfutter liefert, eine Maranta seyn? Und in wahrer Verwandtschaft mit der *Maranta indica,* welche das Arrow-root, die Pfeil-Wurzel, liefert, stehn?«

In den »Neuen Lübeckischen Blättern« wird im Januar 1847 empfohlen, auf Steckrüben, Wurzeln und Hülsenfrüchte auszuweichen. Im Übrigen habe man

> »vor dem Anbau der Kartoffel alle diejenigen Leute abzumahnen, welche durch das Fehlschlagen der Ernte eine empfindliche Entbehrung erleiden können«.

Im Hessischen wurden nur 50 bis 60 Prozent einer normalen Kartoffelernte erzielt, so daß selbst angefaulte Kartoffeln gegessen werden mußten und sich auch dadurch Krankheiten unter den geschwächten Menschen verbreiteten. In der Oberpfalz wird im Oktober 1846

empfohlen, die Kartoffel ganz oder geschnitten zu dörren, Kartoffelmehl zu bereiten oder die Knolle selbst im gesottenem Zustand aufzubewahren.

> »Es ist hiebei keineswegs zu verkennen, daß diese Maßregeln im Großen schwer durchführbar sind, allein den Kleinbegüterten oder Besitzlosen wird es auf diese Weise leicht, sich vor gänzlichem Mangel zu schützen«,

schrieb die Regierung der Oberpfalz.

1853 hieß es in der weitverbreiteten »Allgemeinen Deutschen Real Encyclopädie für die gebildeten Stände« aus dem Verlag von Brockhaus:

> »Die Kartoffel hat außerordentlich günstigen Einfluß auf das Wohlsein der Bevölkerung gehabt, weil sie die häufige Wiederkehr jener Hungersnoth verhinderte, die ganz Europa heimsuchte, sobald die Getreideernte misrathen war.«



Aber für die besseren Stände war nicht die verfaulte Kartoffel schuld, sondern »das durchs Verbrennen der Streichzündhölzer entstehende Phosphorgas«.

Der Nationalökonom und damalige amerikanische Konsul in Deutschland Friedrich List, ein Vorkämpfer für den Deutschen Zollverein und das Eisenbahnwesen, berichtet 1844 in der »Augsburger Zeitung« über Württemberg:

> »Kartoffeln ohne Salz, eine Suppe mit Schwarzbrot, zur höchsten Notdurft geschmälzt[42], Haferbrei, hier und da schwarze Klöße. ... Ich habe Reviere gesehen, wo ein Hering[43] an einem an der Decke befindlichen Faden mitten über den Tisch hängend unter den Kartoffelessenden von Hand zu Hand herumging, um jeden zu befähigen, durch Reiben an dem gemeinsamen Tafelgut seiner Kartoffel Würze und Geschmack zu geben.«

Fred Endikat dichtet dazu:

> »Ich stütze meine Arme auf den Spaten.
> Verdammt – das Bücken fällt beim Buddeln schwer.
> Die Pellkartoffeln sind famos geraten.
> Nun noch der Hering! Herz, was willst du mehr?«

Im Spessart (und sicherlich auch anderswo) wurde beim Kauf von Heringen (nur für die arbeitenden Familienmitglieder) darauf geachtet, daß möglichst viel Tunke dazugegeben wurde, damit die nichtarbeitenden Familienmitglieder wenigsten den Geschmack von Hering zu den allgegenwärtigen Kartoffeln bekämen. Und Georg Büchner im Zusammenhang mit den europaweiten Getreidemißernten 1847:

> »Der materielle Druck, unter welchem ein großer Teil Deutschlands liegt, ist ebenso traurig und schimpflich als der geistige; und es ist in meinen Augen bei weitem nicht so betrübend, daß dieser oder jener Liberale seine Gedanken nicht drucken

42 Mit Schmälzen war gemeint, daß man Kartoffeln in Schweineschmalz briet. Die Schiffsjungen auf den Treidelschiffen hießen »Schmälzer«, weil die Herstellung von Bratkartoffeln ihre Aufgabe war.

43 »A hering is genug for zehn perschojn – a hihn kaum far zwej.« (Jiddisch)

lassen darf, als daß viele tausend Familien nicht imstande sind, ihre Kartoffeln zu schmälzen.«

Über die schlesische Hungersnot 1844 heißt es bei dem Juristen und Politiker Alexander Schneer, der »Ueber die Noth der Leinen-Arbeiter in Schlesien und die Mittel ihr abzuhelfen: Ein Bericht an das Comité des Vereins zur Abhilfe der Noth unter den ... von Schlesien ec.« einen Vorschlag unterbreitet:

> »Seit sieben und mehr Jahren haben sich die Unglücklichen nicht mehr irgendein Kleidungsstück beschaffen können, ihre Bedeckung besteht aus Lumpen, ihre Wohnungen verfallen, da sie die Kosten der Herstellung nicht mehr aufbringen können, die mißratenen Ernten der Kartoffeln, namentlich in den beiden letzten Jahren, haben sie auf die billigeren wilden oder Viehkartoffeln und auf das Schwarz- oder Viehmehl angewiesen; Fleisch kommt nur bei einigen zu Ostern, Pfingsten und Weihnachten ins Haus, und dann für eine Familie von fünf bis sechs Personen ein halbes Pfund! Schenkt der Bauer ihnen ein Quart Buttermilch, oder tauschen sie es für die Kartoffelschalen bei ihm nach langem Aufsammeln ein, so ist dies ein Festtag.«

Der Berliner Arzt Rudolf Virchow[Anm.44], der sich mit den Ursachen des Hungertyphus befaßte, berichtet aus den Jahren 1846 und 1847 über die Ernährungssituation der armen Leute im Spessart, deren Nahrung deutlich schlechter war im überregionalen Vergleich als (zum Beispiel) die der Berliner Arbeiter:

> »Die Kartoffeln mißrieten so vollständig, daß an manchen Orten es nicht der Mühe wert schien, sie auszunehmen. Die Schweine, der größte Reichtum des Spessarts und seine Haupteinnahmequelle, mußten frühzeitig verkauft werden, als die Kartoffelernte nicht einmal den Menschen Nahrung sicherte.«

1848 schreibt er in den »Mittheilungen über die in Oberschlesien herrschende Typhusepidemie«, daß

> »selbst in den Kreisen der Gebildeten die gewöhnliche Phrase (sei), daß sie (die Oberschlesier) sich einzig und allein von Kartoffeln genährt hätten. ... Die Kartoffeln haben seit Menschengedenken den Hauptbestandteil der Nahrung ausgemacht. ... Als die Not immer drückender wurde, blieb nur noch das Kraut übrig. Danach griff man zu Surrogaten und nahm grünen Klee, Quecken, kranke und faule Kartoffeln.«

Der Naturforscher, Lehrer und Schriftsteller Otto Speyer aus Arolsen schreibt 1863 in einem Beitrag für den »Brockhaus« mit dem Titel »Das Fürstenthum Waldeck-Pyrmont und seine sociale und politische Entwicklung seit 1848«:

> »Unter den Gemüsepflanzen herrscht weitaus die Kartoffel vor. Die allerärmste Klasse lebte, zumal vor dem Ausbruch der Kartoffelfäule, fast ausschließlich von dieser Knollenfrucht und etwas Kaffee. Brot galt ihr schon als ausnahmsweiser Leckerbissen. In den letzten Jahren hat der Anbau der Hülsenfrüchte, zumal der Erbse, Linse und Bohnenwicke *(Vicia faba),* wieder zugenommen, während die Cultur der Kartoffel, zumal auf den größeren Gütern, durch das Eingehen der meisten Branntweinbrennereien sehr eingeschränkt ist.«

Über die Situation in der Ostschweiz heißt es in der »Beschreibung der Tabermontischen Alpen und Landwirtschaft« des Pfarrers und Pädagogen Johann Rudolf Steinmüller aus Glarus:

> »Sehr viele Weibsleute sehen blaß im Angesicht aus, und ein großer Teil von diesen hat einen zwergartigen unvollkommenen Wuchs, letzteren ihrer beinahe lebensläng-

lich dauernden sitzenden und vorwärts eingebogenen Spinnerlebensart und ersteres sowohl dieser als aber auch ihren gewöhnlichen Nährmitteln zuzuschreiben, die an vielen Orten darin bestehen, daß die ganze Haushaltung drei bis viermal Kaffee trinkt, das heißt nebst einem Stück Brot eine elende Brühe von Zichorien, Bohnen, Eicheln, Erdäpfeln und dergleichen, worunter einige Kaffeeböhnchen vermischt werden, genießt und zwar noch sehr oft aus Mangel an Milch diese dabei entbehrt und diese ihre Eicheln- und Erbsenbrühe unvermischt verschlingt. Stockt der Verkauf des Baumwollgarns und wird der Spinnerlohn klein, so erreicht hier die Armut einen unbeschreiblichen Grad.«


Berlin 1848: Die Märzunruhen

Die deutsche Revolution[Anm.45] von 1848/49 kündigte sich schon ein Jahr vorher auf dem Gendarmenmarkt in Berlin durch Tumulte an, die durch Hunger und überteuerte Lebensmittelpreise verursacht waren. 1846 gab es wieder einmal eine schlechte Getreideernte in Deutschland. Das hätte nicht zu Hungersnöten führen müssen. Doch im Herbst 1846 stellte sich auch heraus, daß die Kartoffelernte durch Krankheiten (Krautfäule und Schwarzfleckigkeit der Knollen) über 50 Prozent unter dem üblichen und erwarteten Ertrag geblieben war.

Karl May in »Strom und Straße« in den »Geographischen Predigten« (1875/76 in der Zeitschrift Schacht und Hütte veröffentlicht):

»Giebt es doch Gelehrte, welche den Fortbestand der Kartoffel in Zweifel ziehen und dabei auf die Krankheit hindeuten, welcher diese segensreiche Pflanze unterliegt, weil wir sie nicht dem Osten, sondern dem Westen verdanken.«


Revolution 1848: Als die Bürger auf die Barrikaden gingen

Und in denselben Predigten verweist er am Beispiel einer Kartoffel auf die Liebe der Pflanze zum Licht:

»Auch die außerordentliche Liebe der Pflanzen zum Lichte ist eine der Erscheinungen des organischen Lebens. ... Eine Kartoffel, welche im Frühlinge in einem Winkel des Kellers liegen geblieben war, trieb ihren Ausläufer erst zwanzig Fuß am Boden gegen die Thür hin, dann rankte sie an der Wand in die Höhe und trieb dann in grader Richtung auf das Lichtloch des Gewölbes zu. Wer kann bei solchen Erscheinungen, die das Vorhandensein eines Pflanzensinnes ankündigen, ein gleichgültiger oder gar gefühlloser Zuschauer bleiben?«

Berliner Stadtverordnete hatten deshalb bereits im Herbst 1846 in einer Bittschrift an den König Friedrich III. von Preußen darum gebeten, den Getreide-Export und das Verarbeiten von Kartoffeln zu Branntwein zu verbieten. Als Antwort bekamen sie nur die Zurechtweisung, daß solche Petitionen einer Stadtverordnetenversammlung nicht zustünden. Erst im Januar 1847 hob die preußische Staatsregierung »ausnahmsweise« die Eingangszölle auf Getreide und Mehl auf, doch nicht die an den Stadttoren Berlins

zu entrichtende Kommunalsteuer. Da hatten sich die Kartoffelpreise schon verdreifacht. Der Berliner Magistrat propagierte Mehlersatz und Pferdefleischverzehr, der Hof- und Geldadel veranstaltete Subskriptionsbälle »zugunsten der Armen«, tatsächlich aber geschah nichts und im April 1847 waren die Kartoffelpreise auf das Fünffache gegenüber 1845 gestiegen; die durchschnittliche Familie, die ohnehin kein Fleisch kannte und daher hauptsächlich von Kartoffeln lebte, mußte ihren halben Tagesverdienst nur für ein paar Kartoffeln aufbringen.

Schon in der ersten Februarwoche war von wütenden Berliner Frauen ein Bauernwagen mit Kartoffeln umgestürzt worden, am 21.April demonstrierten Arbeiterfrauen aus den Vorstädten ihren Unmut, indem sie auf dem Gendarmenmarkt nach einer weiteren Erhöhung der Preise die Kartoffelstände plünderten: »Wir wollen nach der Revolution«, sollen sie gerufen haben. Anfang Mai 1848 wurden Marktstände zerstört und die Kartoffelhändler bedroht, und als diese deshalb wegblieben, kamen die Bäcker und Fleischer dran. Das Militärgouvernement, das sich bis dahin für Marktangelegenheiten nicht zuständig gefühlt hatte, griff ein und es wurden etwa 300 Bürger verhaftet, die später zu schweren Strafen verurteilt wurden; so erhielt ein Handwerker zehn Jahre Haft, weil er einen Offizier geschlagen hatte. Aus Empörung über das brutale Vorgehen des Militärs warfen Demonstranten dem Befehlshaber des Gardekorps, Prinz Wilhelm von Preußen (der spätere König bzw. Kaiser Wilhelm I.), die Fenster in seinem Palais am Opernplatz ein.

In einem zeitgenössischen Gedicht[46] von Emil Ottocar Weller, abgedruckt im »Demokratischen Taschenbuch für 1848« wird der König, der Soldaten schickte, arg beschimpft. Aber dennoch eilte das Volk zur Fahne, wenn der König resp. das Vaterland rief.

Michael Spehr (in »Maschinensturm: Protest und Widerstand gegen technische Neuerungen am Anfang der Industrialisierung«, Dissertation 2000) zeigt in einer Übersicht, daß im Hungerjahr 1848 nicht nur das Bürgertum versuchte, sich politisch zu befreien, sondern daß Handwerker, Hausindustrielle und Arbeiter gegen die Einführung von Maschinen besonders heftig protestierten: 32 Maschinenzerstörungen, 6 Volksunruhen, 8 Demonstrationen, 4 Streiks und eine nicht mehr feststellbare große Anzahl (vergeblicher) Petitionen und Bittschriften – lieber hungerten die Arbeiter, als gegen die Obrigkeit »tumultuarisch« vorzugehen.

Immer wenn im 19.Jahrhundert die Kartoffel knapp wurde, kam es zu Protestaktionen gegen die Maschinen, insbesondere bei den (relativ hoch bezahlten) Baumwollwebern, bei den Buchdruckern (was sich noch mehr als 30 Jahre später im Kampf gegen die Beschäftigung von Frauen bei den aufkommenden Setzmaschinen bemerkbar macht):

»Ich will sie nicht preisen, die Setzermamsellen,
die das Brot verkürzen den Setzergesellen.«

und bei den Kattundruckern (in Böhmen etwa 300 Taler Lohn im Jahr gegenüber 100 Taler für Schullehrer und etwa 150 für Bäcker, Sattler und Drechsler). Während in Deutschland der Kartoffelpreis Revolutionen auslöste, war es in Frankreich der Kuchenpreis.

Auch wenn einiges falsch war: Zur Verbreitung der Kartoffel als Nahrungsmittel hat die »Hausväter«-Literatur beigetragen, obwohl nur in deren umfangreicheren Werken die Kartoffel erwähnt und behandelt wird. Die Kartoffel hat ihren festen Platz im Küchengarten – zumeist hinter Kohl, Zwiebeln und Lauch, wie Bettina Niemeck festgestellt hat.

46 Der vollständige Text dieser Schmähschrift ist unter den »umfangreicheren Anmerkungen« abgedruckt.

Erst 1747 in »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter« von Heinrich Wilhelm Döbel wird die Knolle auch in einem Abschnitt über den Ackerbau berücksichtigt. Im 18.Jahrhundert wandelt sich diese Literaturgattung von einer mehr deskriptiven Sicht der Dinge zu einem moderneren Ansatz, der insbesondere Reformen der landwirtschaftlichen Struktur vorschlägt. Goethe, der Geheime Rat[47]. (1812 in Jena) in einem Brief an Thomas Johann Seebeck:

> »Die Oeconomen sind nun schon dahinter her, welche Kartoffel die stärkereichste und zugleich an Menge der Knollen die ergiebigste ist.«

Noch 1817, also etliche Jahrzehnte nach der feldmäßigen Ausbreitung der Knolle auf bayerischem Acker, schrieb der Zollbeamter, Unternehmer und Schriftsteller Johann Evangelist Fürst in einem in Passau herausgegebenen »Lehr- und Exempel-Buch«:

> »Wenn nämlich die Kartoffelknollen (Äpfelchen) noch etwas hart und grün sind, so werden sie abgepflückt und zum Einsalzen gesammelt.«

Fürst bringt hier irgendetwas durcheinander: Kartoffeln pflückt man nicht ab, auch nicht, wenn sie noch hart und grün sind, und man legt sie auch nicht in eine Salzlake. Dann schreibt er weiter:

> »So lange der Essig etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, die Fruchtknollen in ein gläsernes Gefäß getan, welches mit Papier wohl überdeckt und zugedeckt wird, um sie zum Gebrauch aufzubewahren, wo dann diese Kartoffelknollen das Ansehen von Oliven haben und wie Gurken gebraucht werden können.«

Wie Gurken zu gebrauchen! Der Mann hatte wahrscheinlich nie eine Kartoffel gesehen, und wenn er seinen Rezeptvorschlag vorher im Eigenversuch geprüft hätte, wäre sein Buch wohl nicht mehr geschrieben worden. Andererseits stellt Fürst die Bedeutung der Knolle für die Menschheit dar:

> »Wie billig (im Sinne von recht, d.A.) beginnen wir mit den Kartoffeln, diesem Brode der Armen und wahren Universalgemüse aller Völker. Man müßte für die Menschheit fürchten, wenn ihr die Kartoffel genommen werden würde.«

Zwischen dem Lesen eines Rezepts bis zum Kochen vergeht viel Zeit, da die wenigsten Hausfrauen die Speisefolge länger vorausplanen und ihnen beim Krämer immer nur wieder ihr vertrautes, schon von der Großmutter her bekanntes Küchenrepertoire einfällt. Aber es gilt auch: »Es ist selbstverständlich, daß man kocht, wie die Männer es wünschen.« Der Volkskundler Utz Jeggle schreibt:

> »Es braucht auch mich nicht mehr zu wundern, daß mein Großvater alles gerne aß, was auf den Tisch kam, wie er immer wieder betonte. Das, was er nicht mochte, kam eben erst gar nicht auf den Tisch. Die Großmutter beschützte durch Vorauswahl der Rezepte den Großvater vor Neuerungen und vor dem peinlichen Eingeständnis seiner Mäkligkeit.«

Wir wollen hier auf einen Brauch bei manchen polygamen Völkern verweisen: Nur die Frau mußte kochen, bei der der Mann die Nacht vorher verbrachte. Und am Geschmack eines solchen Essens konnte man die Zufriedenheit der Frau ersehen. Nicht in allen Gesellschaften werden Frauen wie Sklaven gehalten.

---

47 Mit »Geheimrat« war seinerzeit nicht gemeint, daß der Rat im Geheimen wirkte, sondern daß ein solcher zum persönlichen Hof des Landesherrn gehörte und dort als Berater tätig war. Goethe wurde 1804 zum »Wirklichen Geheimen Rat« ernannt, was er bis zur preußisch beeinflußten Verfassungsreform von 1815 blieb. Für geheime und verschwiegene Dinge war »tougen« als Substantiv und Verb, »tougenlich« als Adjektiv und Adverb das richtige Wort.

Unter diesen Umständen war es sicherlich besonders schwer für die Kartoffel, als Nahrungsmittel anerkannt zu werden, wo Großvater – Herr über Küche und Köchin (»Wie dr Koch, so d' Küch'«, sagt man im Schwäbischen, wenn man »Griebeschneckle« macht) – doch an Buchweizen und Hirsebrei gewöhnt war (»So schmeckt's ja ao wiadr«).

Großmutter – wie auch andere Frauen aus der Arbeiterklasse – kochte im Übrigen das, was am schnellsten und einfachsten herzustellen war, denn ihr Tag (auch wenn sie nicht in der Fabrik arbeitete) war wahrlich anstrengend und zeitaufwendig. Kartoffelkochen bedeutete für Großmutter, sich 20 Minuten ausruhen zu können, anders als beim Herstellen von Getreidebrei, der ständige Aufmerksamkeit und Umrühren erforderte.

Eßkultur, so hat die Biopsychologin Julie A. Mennella aus Philadelphia festgestellt, beginnt bereits bei der Säuglingskost; wenn's da keinen Kartoffelbrei gibt, wird auch der Erwachsene keine Knollenpräferenz entwickeln. Mennella hat sich auf die Entwicklung von Lebensmittel- und Geschmackspräferenzen beim Menschen und die Auswirkungen von Alkohol und Tabak auf die Gesundheit von Frauen und die kindliche Entwicklung spezialisiert. Sie stellte fest, daß in fast allen Kulturen bestimmte Regeln (teilweise tabuisiert) für die Ernährung der Säuglinge bestehen; verschiedentlich erhalten Neugeborene – selbst wenn sie später lange gestillt werden – zunächst ausschließlich oder zusätzlich andere Kost. Mexikanische Frauen essen während der Schwangerschaft und der Stillzeit übermäßig große Mengen Chili, dadurch lernt das Kind, die natürlicherweise bestehende Abneigung gegen das scharfe Zeug abzulegen. Die ersten Spanier interpretierten bei der Eroberung Mittelamerikas diesen Brauch als ein Zeichen von Kannibalismus, weil sie dachten, die Kleinkinder würden mit Blut eingerieben (was vielleicht auch möglich gewesen ist).



Griebenschneckle

Es muß ernsthaft bedacht werden, daß erst der Konsum gekochter Gemüseknollen den *Australopithecus* in die Lage versetzte, sein Hirn auf knapp 1400 Kubikzentimeter zu entwickeln und damit als *Homo sapiens sapiens* die Welt beherrschen lernt[48]. Der Harvard-Anthropologe Richard Wrangham weist in einer neuen Theorie darauf hin, daß die Zugabe von gekochten Knollen zu einer Diät, die vorwiegend aus Nüssen, Beeren und ungekochten Knollen bestand, die Brennstoffzufuhr (25 Prozent des Sauerstoffs sind für das Zentralnervensystem) um rund 40 Prozent gesteigert hätte; die Erfindung und Beherrschung des Feuers war der entscheidende Schritt, weil Kochen und Erhitzen die Nährstoffe aufschließt und giftige Bestandteile der Pflanze unschädlich macht, mit denen diese sich vor dem Gefressenwerden schützt.

Und außerdem setzt die Bräunungs-Reaktion eine Fülle von appetitanregenden Aromastoffen frei (ein Rückverweis: Hat Kolumbus Amerika auch deshalb entdecken dürfen, weil im holzarmen Spanien das lauwarme Mittagessen dem Hidalgo nicht mehr schmeckte?). Wir werden später – im Zusammenhang mit Nebenwirkungen der Kartoffel – auf die Folgen der Bräunung zurückkommen.

---

48 Andererseits: Aus der Roboterforschung, Stichwort »Asimo«, ist bekannt, daß für den aufrechten Gang, vorgeblich ein Kennzeichen des Menschen, ein optimaler Körper wichtiger als Intelligenz ist.
Weil in diesem Buch in eine der Abschweifungen auf den Dr. Guillotine verwiesen wird, sei darauf aufmerksam gemacht, daß es neben der Entköpfung auch eine Enthirnung gibt; diese letztere tritt dann ein, wenn man Politiker aller Couleur bei Wahlveranstaltungen hört.

Anmerkungen zur neunten Furche

2 Georg Christoph Lichtenberg 1797 (im »Sudelbuch« F):

> »Die Wälder werden immer kleiner, das Holz nimmt ab, aber was wollen wir anfangen? Oh, zu der Zeit, wenn die Wälder aufhören, können wir sicherlich so lange Bücher brennen, bis wieder neue aufgewachsen sind.«

Lichtenberg war ein Physiker, Naturforscher, Mathematiker, Schriftsteller und der erste deutsche Professor für Experimentalphysik im Zeitalter der Aufklärung. Lichtenberg gilt als Begründer des deutschsprachigen Aphorismus. Daniel Kehlmann (in »Die Vermessung der Welt«) schildert ein Treffen von Alexander von Humboldt mit Lichtenberg: »Dieser drückte ihm (A.v.H.) weich die Hand und starrte, bucklig, doch mit makellos schönem Gesicht, ein Klumpen aus Fleisch und Intelligenz, belustigt an ihm empor.«

4 Christian Reichart war ein deutscher Ratsmeister und Gärtner. Reichart gilt als Pionier und Förderer des erwerbsmäßigen Gartenbaus in Erfurt und begründete so auch Erfurts Ruf als Blumenstadt. Christian Reichart betrieb das, was wir heute Intensivierung in der Landwirtschaft nennen. In Reicharts Gartenteich wuchs dieses vitaminreiche Feingemüse Brunnenkresse von selbst; ihm ging es aber um planmäßigen Anbau. Im 18.Jahrhundert bestimmte er die Entwicklung des Gartenbaus und der Landwirtschaft in Deutschland. Christian Reichart wurde als Sohn einer reichen Erfurter Familie geboren, die auf ihren umfangreichen Ländereien am Rande der Stadt Acker- und Gartenbau betrieb. Nach seiner Ausbildung als Jurist wurde er 1716 in den Dienst des Erfurter Stadtrats gestellt. 4 Jahre später übernahm Reichart die Ländereien der Familie. Bei seiner autodidaktischen Ausbildung im Acker- und Gartenbau half ihm sein kranker Stiefvater, ein »verständiger, geschickter, geweiseder und wohlerfahrener Oeconomum«, wie in Reicharts Autobiographie zu lesen ist. Indem er seine Fragen und Antworten des Stiefvaters niederschrieb, entstand das erste kleine Lehrbuch zum Land- und Gartenbau. Nach dem Tode des Stiefvaters begann Reichart mit umfangreichen Versuchen auf den geerbten Feldern. Er entwickelte eine Reihe neuer Geräte für den Gartenbau, die die Arbeitsproduktivität steigerten und in weiterentwickelter Form noch heute angewendet werden. So erfand er neben der Einradhacke eine Maschine zum Ausdünnen von Pflanzen sowie die Stachelwalze zum Auflockern des Bodens. Durch Reichart hielt in Erfurt, wo bis dahin vor allem der Obst- und Weinbau sowie der Anbau von Küchen- und Arzneikräutern betrieben wurde, der intensive Gemüsebau Einzug. In dem fruchtbaren Dreienbrunnengebiet am Rande von Erfurt wurden dank systematisch und wissenschaftlich betriebener Meliorationen viele Gemüsearten heimisch. Reichart akklimatisierte beispielsweise den aus Zypern kommenden Blumenkohlsamen und legte den Grundstein für die Erfurter Blumenkohlzucht. Die Erfurter Gemüseproduktion versorgte bereits zu Reicharts Zeiten nicht nur die Stadt, sondern auch die nähere Umgebung. Reichart veredelte lokale Gemüseformen und verschaffte ihnen durch die von ihm betriebene Entwicklung der Samenzucht Anerkennung weit über die Stadtgrenzen hinaus. Bereits Mitte des 18.Jahrhunderts handelte er in Mitteleuropa mit Samen von 93 verschiedenen Gemüseformen. Die Entwicklung der 18-jährigen Fruchtfolge ohne Brache im Gegensatz zur überlebten Dreifelderwirtschaft sowie Steigerung der Produktion waren weitere Verdienste.

5 Das Land Waldeck entstand im Mittelalter um die Burg Waldeck an der Eder im Nordwesten des heutigen Landes Hessen als selbständige Grafschaft des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation. 1712 wurde es zum Fürstentum mit der Residenzstadt Arolsen, das zudem von 1848 bis 1921 staatsrechtlich mit der Grafschaft Pyrmont zu Waldeck-Pyrmont vereinigt war. 1918 wurde aus dem Fürstentum ein Freistaat. 1921 wurde Pyrmont wieder abgetrennt und in Preußen eingegliedert; der verbliebene Freistaat Waldeck wurde 1929 durch Eingliederung in die preußische Provinz Hessen-Nassau aufgelöst. Von 1942 von 1974 gab es mit dem damaligen Landkreis Waldeck noch einmal eine Gebietskörperschaft, deren Territorium etwa dem ehemaligen Freistaat entsprach.

8 Der Schweizer Schriftsteller Ulrich Bräker, genannt Näbisuli, war der Sohn eines pietistischen Tagelöhners und Kleinbauern, mußte schon als Kind hart arbeiten und lernte – nur in den Wintermonaten – dennoch lesen und schreiben. 1755 verließ er sein Heimatdorf und geriet als Söldner in das preußische Heer, desertierte jedoch im folgenden Jahr. 1759 gründete er einen Garnhandel. 1770 begann er ein Tagebuch zu schreiben. Bräker entdeckte eigenständig Shakespeare und begann Kommentare zu dessen Stücken zu schreiben; 1776 wurde er in die »Moralische Gesellschaft« von Lichtensteig aufgenommen. Über die

Hungersnot 1770 schrieb er: »Den Sommer über hatte ich zwei Kühe auf fremder Wiese und ein paar Geissen, welche mein erstgeborener Sohn hütete; im Herbst aber mußt ich aus Mangel Gelds und Futter alle diese Schwänze verkaufen. Denn der Handel [mit Garn] nahm ab, so wie die Fruchtpreise stiegen, und bei den armen Spinnern und Webern war nichts als Borgen und Borgen.«

9 Als Gotzkowsky mit seiner auf Veranlassung seines Königs Friedrich II. gegründeten und deshalb königlich privilegierten »aechte porcelaine fabrique« vor dem Ruin stand, griff der König ein und erwarb sie für 225.000 Taler mit allen 146 Beschäftigten. Gotzkowsky hatte mit seinem Privatvermögen dafür gesorgt, daß die auferlegte Kriegssteuer gezahlt wurde und die Russen aus Berlin gingen. Gotzkowsky, der sich als »patriotischer Kaufmann« bezeichnete, starb verarmt.
Heutzutage denken die Herren in manchen Chefetagen darüber nach, wie sie, erstens, Subventionen vom Staat für ihre Firmen erlangen können (was zum sog. Shareholder-value führt), um dann, zweitens, stante pene in die Schweiz (Kanton Zug) abzuwandern und dort, drittens, ihre eigenen Bezüge zu erhöhen. Ihr Motto: »Ich bin doch nicht blöd.« Aber die Wirtschafts- und Finanzminister von Bund und Ländern.

10 Es ist belegt, daß bereits 1494 in Straßburg »Weihnachts«-Bäume (wahrscheinlich Buchsbäume) mit Süßigkeiten und Obst geschmückt wurden; 1561 wurde im elsässischen Ammerschweier und 1556 in Schlettstadt das weihnachtliche Abholzen untersagt, und 1605 berichtet ein unbekannter Chronist:

> »Auff weihenachten richtet man dannenbäume zu Straszburg in den stuben auff, daran hencket man rosen ausz vielfarbigem papier geschnitten, äpfel, oblaten, zischgolt, zucker etc.«

Der Vorläufer des Weihnachtsbaums waren die »Wunderäpfelbäume«, die im 15.Jahrhundert in Nürnberg und Bamberg erwähnt werden, und die zur Weihnachtszeit geblüht und Früchte getragen haben sollen. Auch die Zunftbäume und die »Maien«, grüne Zweige, gelten als Vorläufer.
Der geschmückte Baum zu Weihnachten ist ein Fest, das uns an die vorchristlichen »heidnischen« Zeiten erinnert – die »Heiden« waren doch gläubiger als die »Christen« heute, nicht wahr?; nur ein einziger Baum in europäischen Breiten strahlt im Winter Licht und Wärme aus – der Weihnachtsbaum. 1441 soll in Estland der erste Weihnachtsbaum öffentlich aufgestellt und geschmückt worden sein. Viermal in einem Jahrhundert trifft Weihnachten (25.Dezember) mit dem Fest der Befreiung Jerusalems durch die Makkabäer im Jahr 165 v.u.Z. Chanukka (25. Kislew) zusammen (2005 war ein solches Jahr), Fanny Arnstein, eine preußische Jüdin, stellte 1814 in ihrem Salon den ersten Weihnachtsbaum in Wien – als Zeichen der Assimilation – auf: Die österreichische Geheimpolizei berichtete, daß bei diesem Fest alle »getauften und beschnittenenen Anverwandten« anwesend waren. Und »nach Berliner Sitte komische Lieder« gesungen wurden. Der ursprüngliche Anlaß des Weihnachtsfestes ist bei all der Schenkerei und Völlerei und Geschäftemacherei in Vergessenheit geraten.
Außerdem: Der Adventskranz (der mit den vier Kerzen) ist etwa 1870 von dem Oberkirchenrat Johann Heinrich Wichern im Hamburger »Rauhen Haus« erstmals aufgestellt worden und nach kurzer Zeit auch in Berlins damals größtem Waisenhaus in Tegel üblich geworden. Kranz und Krone sind uralte heidnische Symbole (zu Ostern); von Norddeutschland verbreiteten sich die vier Kerzen als Symbole der Macht des Lichts über die Dämonen der Finsternis in den Süden. Der Ringzauber soll Segen bringen und Unheil abwenden; die roten und goldenen Bänder sollen die Dämonen abschrecken.

11 Ludwig Tieck: »1. Abscheuliches Nest, 2. Schlimmes Klima, 3. Schlechte Wohnungen, 4. Rohe Nation.« Bekanntlich liegt München in Bayern, deshalb noch eine Beschreibung dieses Bundeslandes. Johann Kaspar Riebeck reiste in den 1780er-Jahren durch Deutschland und veröffentlichte 1783 einen zweibändigen Reisebericht: die »Briefe eines reisenden Franzosen über Deutschland an seinen Bruder zu Paris«. Darin heißt es über Bayern: »Am Abend ertönen die Straßen von dem Gesumse der Saufgelage in den unzähligen Schenken, welches hie und da mit einem Hackbrett, einer Leier oder einer Harfe begleitet ist – wer nur ein wenig den Herrn machen will, muß seine Mätresse haben. … Das Landvolk ist äußerst schmutzig. Wenn man sich einige Stunden weit von der Hauptstadt entfernt, sollte man die Höfe der meisten Bauern kaum für Menschenwohnungen halten. Viele haben die Mistpfützen vor den Fenstern ihrer Stuben und müssen auf Brettern über dieselben in die Türe gehen.Viel lieber sehe ich die Strohdächer der Landsleute in verschiedenen Gegenden Frankreichs, als die elenden Hütten der bayerischen Bauern, deren Dächer mit groben Steinen belegt sind, damit die Schindeln nicht vom Wind weggetragen werden. … Mit dieser großen Liederlichkeit kontrastiert ein ebenso hoher Grad an Bigotterie auf eine seltsame Art.«

12 Lion Feuchtwanger in »Erfolg«:

»Die Bayern knurrten, sie wollten leben wie bisher, breit, laut, in ihrem schönen Land, mit ein bißchen Kultur, einem bißchen Musik, mit Fleisch und Weibern und oft ein Fest und am Sonntag eine Rauferei.«

Thomas Mann 1923 in einem Brief an einen amerikanischen Freund:

»München ist die Stadt Hitlers, des deutschen Faschistenführers, die Stadt des Hakenkreuzes, dieses Symbol des völkischen Trotzes.«

13 1914 werden etwa drei Viertel der Berliner Gewerbelehrer zum Kriegsdienst eingezogen, wenn sie sich nicht schon vorher freiwillig für eine Reise nach Paris und Moskau gemeldet hatten, denn der Kaiser mit dem Bart Wilhelm II. meinte 1914: »Nun aber wollen wir sie dreschen«, und der sog. Volksmund formulierte:

»Jeder Stoß ein Franzos, / Jeder Tritt ein Britt, / Jeder Schuß ein Ruß, / Jeder Klaps ein Japs. / Auch in Serbien müssen se sterbien!«,

denn es fängt der erste nordeuropäische Bürgerkrieg an (USA-Präsident:»Großer Krieg«, später Erster Weltkrieg genannt), und die Soldaten schreiben noch frohgemut:

»Schickt uns Bücher, aber nicht vom Krieg; den machen wir selber«,

und die Engländer prosten sich zu: »Bloody war and quick promotion«,

was paßt zu

»Der Tod reit' auf einem kohlschwarzen Rappen.
Er trägt ein undurchsichtig Kappen.
Wenn Landsknecht' in das Feld einmarschieren
läßt er sein Ross daneben galoppieren.
Flandern in Not, in Flandern reitet der Tod.«

und auch (Schiller?)

»Wo der Franke, wo der Brite
Mit dem stolzen Siegerschritte
Herrschend sein Geschick bestimmt?
Über seinen Nacken tritt!
Schweigend in der Ferne stehen
Und die Erde teilen sehen.«

Ja, und nach 1918 sang man (jedenfalls das gebildete Bürgertum, das mit Schiller aufwuchs):

»Stürzte auch in Kriegesflammen
Deutschlands Kaiserreich zusammen,
Deutsche Größe bleibt bestehen.
Sie, die kein Erob'rer raubte,
Ruht auf keines Fürsten Haupte,
Sie wird nicht mit untergehn.«

Und im zaristischen Rußland heißt es:

»Der Deutsche, rot und unrasiert, /
Fliegt über Warschau, unfrisiert, /
Der Kosak Danilo Dikje /
Sticht ihn durch mit seiner Pikje /
Und nun näht dessen Frau Paulin /
Ihm die Hosen aus dem Zeppelin.«

Und noch einer, Gorch Fock, dichtete im finkenwerderisches Plattdeutsch:

»Int Morgenrot, int Morgenrot / sleit Michel de Franzosen dot; /
tor Middagstied, tor Middagstied / fegt he de Russen an de Siet; /
un in de Obend schummeree / smitt he de Britten in de See!«

In China, Indien und den anderen asiatischen Kolonien wurde der Erste Weltkrieg auch als »Deutscher Krieg« bezeichnet, wobei die Sympathien auf der Seite der Deutschen waren, denn »wir« hatten ja nach dem Krieg auch Tsingtau verloren und waren damit aus dem Geschäft.

15 Natürlich ist eine Biographie über Graf Rumford erschienen – aber einen ersten Eindruck von/über diesen Menschen vermittelt Günter Grass im »Butt«.

Benjamin Thompson war 1753 in Woburn in Massachusetts geboren, heiratete mit 19 eine 14 Jahre ältere reiche Witwe und mußte als Spion und wegen der Parteiergreifung für die Loyalisten die englische Kolonie verlassen. Er flüchtete ohne seine Frau nach England, gründete 1799 dort die »Royal Institution« (später die für Chemiker), dann nach Deutschland. Er war energisch und ehrgeizig, wagemutig und intelligent, aber völlig unbeeinflußt von irgendwelchen Skrupeln. Er erfand eine Kaffeemaschine, Kälteschutzunterwäsche und den schon erwähnten Ofen, war eine führende Autorität für Thermodynamik und klärte als Erster den Kreislauf der Meeresströmungen auf. 1805 ging er zum Urlaub nach Paris, hofierte dortselbst die Witwe Lavoisier und heiratete sie schließlich. Rumford blieb in Frankreich; als er 1814 starb,

»stand er bei allen außer seinen früheren Ehefrauen in hohem Ansehen«.

20 Urbarmachung bedeutete im Ergebnis an vielen Stellen Brandrodung und damit die Vernichtung jahrhundertealten Baumbestandes. Nach vielen Kriegen – am schlimmsten der Dreißigjährige – hatten die Leute nicht mehr die Kraft, Land unter ökologischen Gesichtspunkten urbar zu machen. Die Kolonisierung in Ostdeutschland war zugleich der Beginn einer weiteren Waldzerstörung, da mit der Rodung der Wälder kein Aufbauplan verbunden war.

Fehlender Waldbestand führte zu fehlendem Holz, was wiederum Heizungsprobleme ergab. Es zeigen sich an diesem einfachen Beispiel die Interdependenzen, die mit Eingriffen in die Natur verbunden sind. Die großen Backsteinkirchen im Norden Deutschlands wurden im 16.Jahrhundert nicht mehr weitergebaut, weil die erforderlichen Hölzer für Baugerüste und Dachbalken nicht mehr zur Verfügung standen. Im ausgehenden 20.Jahrhundert müßte man wissen, daß die »ungeordnete« Brandrodung in Südamerika oder auf den Philippinen auch auf anderen Erdteilen Auswirkungen zeigt. Die Brandwirtschaft ist auch bekannt unter den Bezeichnungen Hauberg-, Schwend- und Egartenwirtschaft im Siegerland und in den Alpen, als »écoubage« in Frankreich und als »slash-and-burn« in England.

Um der drohenden Vernichtung der Wälder zu begegnen, wurden zum Beispiel von den Herzögen von Mecklenburg, beginnend mit Johann Albrecht I. von Mecklenburg-Schwerin, mit die ersten deutschen Umweltschutzbestimmungen erlassen, u.a.:

1562 Anordnung zum Bau von Stuben in den »Hallenhäusern«, um Brennholz einzusparen, und Genehmigungspflicht für Bäumefällen,

1660 Einsetzen von Forst- und Wildmeistern und (erneut) eine Genehmigungspflicht für Bäumefällen,

1690 Verbot des »Plaggenhauens«, das heißt der Verwendung von Waldstreu zw. Abbau der Humusschicht auf Heideflächen,

1700 Anordnung, daß anstelle einer gefällten Eiche oder Buche sechs junge Eichen oder Buchen zu pflanzen sind,

1707 strenges Verbot der Ziegenhaltung und Beschädigung von Nußsträuchern.

Wegen des knappen Holzes wurden – nicht nur in Mecklenburg – immer wieder Forst- und Waldordnungen aufgestellt: 1502 in Tirol, 1514 in Württemberg, 1531 in Ansbach, 1532 in Hessen, 1536 wieder in Württemberg, 1547 in Braunschweig-Wolfenbüttel, 1557 in Vorderösterreich, 1639 das Münstersche Edikt »wegen des schädlichen Holzhauens«, 1666 in Westfalen, 1669 in Paderborn, 1771 wieder in Münster. Der Holzmangel bei der armen Landbevölkerung war um 1800 so schlimm, daß die Hecken nicht hochkamen. In Todtnau im Schwarzwald wird in der Waldordnung von 1464 beklagt, daß »wie wäld vnd höltzer ungewöhnlichen gewiest, erhauwen vnd vnzimblichen geprauchte werden«. In Westfalen galt, daß der Hofhörige nur so viel vor sich hauen darf, als er hinter sich pflanzt; oft sollten für jeden gefällten Baum sechs neue gepflanzt werden. Die Strafen gegen Forstvergehen waren drastisch – aber das galt für fast alle Strafen. 1805 werden Kartoffelknollen als Mittel gegen den Holzmangel empfohlen:

»Bei dem allenthalben überhand nehmenden Holzmangel und bei der großen Theuerung der übrigen Brennmaterialien verdient der holzige Faserstoff der Kartoffelknollen um so viel mehr Aufmerksamkeit, da die Menge desselben im Durchschnitt über 10 % beträgt, eine Quantität, welche den Verbrauch der Brenn-Materialien in einer solchen Stärkefabrik – sie mag sogar mit einer Branntweinbrennerei oder Essigsiederei verbunden sein – weit übersteigt.«

Holzknappheit führte zur Entwicklung neuer Öfen (übrigens auch neuer Hausbau-Methoden). Aus neuerer

Zeit kommen die Baumsatzungen in den Gemeinden, die das Fällen bestimmter Bäume verbieten. In China förderte Mao Zedong 1956 das Projekt der »großen grünen Mauer« und in den 1970er-Jahren gab's die Parole von den »vier Drumherum«: Baumpflanzungen um die Häuser und Dörfer, um die Straßen und Kanäle.

21 Alexis Soyer war 1841 zum Vorsitzenden des (liberalen) Reformclubs gewählt worden; seine erste Amtshandlung war, die Küche des Clubs zu reformieren und unter anderem Ventilatoren einzubauen. Von Soyer stammt auch ein Kochbuch über die Küche der Antike: »Pantropheon«, 1853, in dem sich eine Klassifikation von römischen, für Festmahle eingeteilte Sklaven befindet. Wenn Sie also in einem etwas besserem Sterne-Restaurant essen gehen, und es wird Ihnen vor jedem Gang erläutert, was Sie bestellt haben, dann handelt es sich um einen Sklavenkellner der Sorte »nomenculatores«. Abgeschafft wurde in Anbetracht der sehr kleinen Portionen in solchen Nobel-Restaurants der Vorkoster, der »praegustator«, und leider gibt es auch keine »procillatores« mehr, junge Sklavinnen zur Betreuung der Gäste.

30 Johann Jakob Rambach war ein deutscher lutherischer Theologe. Er besuchte die Schule in Halle (Saale), Magdeburg und ab 1749 das Pädagogium »Unser lieben Frauen« in Magdeburg. 1754 begann er ein Theologiestudium in Halle. 1759 wurde er Lehrer an seiner Magdeburger Schule und 1763 ihr Rektor. Ab 1765 war Rambach Rektor am Quedlinburger Gymnasium, das er durch seine disziplinarischen Maßnahmen in kurzer Zeit zu einer hervorragenden Einrichtung entwickelte. 1773 wurde er Oberprediger der Nikolaikirche in Quedlinburg. 1780 wurde er zum Hauptpastor der St.-Michaelis-Kirche (»Michel«) in Hamburg, 1801 in das Amt des Seniors des Hamburgischen Ministeriums und damit zum Sprecher der Hamburger Geistlichkeit berufen. 1801 promovierte ihn die Theologische Fakultät der Universität Halle zum Doktor der Theologie. In seine Amtszeit fiel die Besetzung Hamburgs durch die Franzosen und der Verlust der kleinen Michaeliskirche an die katholische Kirche. Rambach war ein bedeutender Theologe, ein gefeierter Kanzelredner und Vorkämpfer für die Reinheit der lutherischen Lehre. Er ließ nach der Sitte seiner Zeit die Entwürfe seiner Predigten drucken. Dabei sammelten sich 35 Jahrgänge der Jahre 1781–1815 an. Zudem hat Rambach eine vollständige Evangelienpostille in zwei Bänden, unter dem Titel »Predigten über die Sonn- und Festtäglichen Evangelia zur häuslichen Erbauung« herausgegeben.

31 Henri Arnauld (1643–1721) stammte aus einer hugenottischen Familie, die wegen der Verfolgungen Frankreich verließ und sich im Val Pellice (einem der drei Waldensertäler Pellice, Chisone und Germanasca) im Westen der italienischen Region Piemont in den Cottischen Alpen, niederließ. Nach dem Schulbesuch und dem Theologiestudium an den Universitäten Basel, Genf und Leiden wurde er Pfarrer der Waldenserkirche und arbeitete ab 1682 in Inverso Pinasca im Val Chisone. Als Herzog Vittorio Amedeo II. von Savoyen auf Druck des französischen Königs Louis XIV. im April 1686 den Waldensern den Befehl zur Auswanderung erteilte, leistete Arnauld mit seiner Gemeinde zunächst Widerstand. Als dieser niedergeschlagen wurde, konnte er über Genf nach Deutschland fliehen, wo er versuchte, die weiteren Flüchtlinge wieder zu sammeln. Drei Jahre später ging er mit 1.000 ebenfalls expatriierten Waldensern in die Waldensertäler zurück, die sie nach einem monatelangen Guerillakampf wieder besetzen konnten. Dieses Ereignis hat im waldensischen Geschichtsbewusstsein als »Glorieuse rentrée« bzw. »Glorioso Rimpatro« eine große Bedeutung, obwohl der Erfolg letztlich nur einem plötzlichen Bündniswechsel Savoyens zu verdanken war. Als 1698 etwa 3.000 Waldenser erneut vertrieben wurden, führte Arnauld sie über die Schweiz nach Deutschland, wo er in Württemberg, Baden-Durlach und Hessen-Darmstadt ihre Ansiedlung in eigenen, lange Zeit noch sprachlich und konfessionell eigenständigen Siedlungen aushandeln konnte. Er selbst wirkte von 1699 bis zu seinem Tod als Pfarrer in den Waldensersiedlungen Dürrmenz (Mühlacker) und Schönberg (Ötisheim). Als der Herzog von Savoyen 1701 die Waldenser gegen Frankreich zu Hilfe rief, kehrte Arnauld für kurze Zeit in die Täler zurück.

33a Die Dreifelderwirtschaft mit Brache und nachfolgendem mehrjährigen Getreideanbau wurde bis weit im 19. Jahrhundert in vielen Gebieten Europas praktiziert. Die Brache ermöglichte die Nährstoff- und Humusakkumulation am Standort, diente zu Unterbrechung der Schaderreger-Entwicklungszyklen und zur Unkrautbekämpfung. Die Prinzipien der Dreifelderwirtschaft können auch auf kleinere Gärten übertragen werden. Die Bodengesundheit bleibt durch wechselnde Bestellung des Gemüsegartens erhalten und Nährstoffe des Bodens werden bestmöglich genutzt. Dabei wird davon ausgegangen, daß die verschiedenen Kulturen den Boden unterschiedlich stark auszehren: zu den Pflanzen, die den Boden stark

auszehren, gehören u.a. Endivie, Gurke, Kartoffel, Kohl, Kohlrübe, Kürbis, Mangold, Porree, Puffbohne, Schnittpetersilie, Sellerie und Tomate. Ein mittlere Auszehrung des Bodens erfolgt durch Knoblauch, Mai- und Herbstrübe, Möhre, Pastinake, Radieschen, Rote Beete, Salat, Spinat, Wurzelpetersilie oder Zwiebel. Erbsen, Feldsalat, Salat, Busch- und Stangenbohnen nutzen den Boden nur schwach aus.

34 Luserna/Lusern liegt auf der Hochebene von Luserna-Vezzena in der Hochebene von Asiago (Sette Comuni di Vicenza) und von Lavarone-Folgaria, südöstlich von Trient zwischen dem Valsuganatal und dem Asticotal. Die einmalige Eigenschaft von Lusern besteht darin, daß hier fast alle Einwohner noch »Zimbrisch« sprechen. »Zimbern« wurden von den Humanisten in der Renaissance die deutschsprachigen Einwohner der Venetischen Voralpen genannt, und das in der Annahme, daß es sich um Überreste der Zimbern handelte, die nach mehreren Siegen, am Ende doch von den Römern bei den »Campi Raudi« im Jahr 101 v.u.Z. vernichtet wurden. Doch: Es handelt sich um eine deutsche Sprachinsel. Der Fürstbischof von Trient Friedrich von Wangen genehmigte 1216 Einwanderungen aus den Sieben Gemeinden auf die Hochebene von Folgaria und Lavarone, um diese Berggebiete zu roden und wenigstens 20 Höfe zu gründen. Kurze Zeit danach zogen einige Familien von Lavarone auf die Luserner Hochebene. Sie bezahlten die Pacht an die Pfarrei Brancafora im Asticotal, da diese das Gebiet durch Vermittlung des Bischofs Sibicone von Padua vom König Berengario I. von Friaul erhalten hatte. Nur noch in Lusern(a) wird von etwa 350 Menschen das mit dem Zimbrisch gesprochen. Die zimbrische Sprache wird als »Altdeutsch« oder als entsprechend der »neuhochdeutsch südwestbayerischen Mundart, die im 11.–13.Jahrhundert entstanden ist«, anerkannt.

35 Andere Länder, andere Sitten: Wenn bei deutschen Hochfesten die Kartoffel als Delikatesse galt, so ist es für die !Kung, die nordwestliche Gruppe der indigenen San-Völker im nördlichen Kalahari-Becken Namibias ein besonderer Leckerbissen, den Mageninhalt einer Antilope vorgesetzt zu bekommen. Araber lieben das Fett von Schafsschwänzen, Chinesen eingelegte Bärentatzen, Vogelnester und Haiflossen. Im alten England waren die Schwäne dem Königshaus vorbehalten, während der chinesische Kaiser allein berechtigt war, Kamelhöcker zu verzehren. Und die japanische Braut ist besonders entzückt, wenn ihr ein Pferdekopf zur Hochzeitstafel geschenkt wird.

37 Der Vater von Carl Julius Weber war Haushofmeister und fürstlicher Rentmeister in Langenburg, die Mutter Kammerjungfer der Prinzessin Luise Eleonore zu Hohenlohe-Langenburg. Weber besuchte die Lateinschule in Langenburg und ab 1782 das Gymnasium in Öhringen, bevor er Rechte in Erlangen und bis 1790 in Göttingen studierte. In der französischsprachigen Schweiz nahm er danach eine Hauslehrerstelle an, wo er sich mit französischer Literatur und Philosophie vertraut machte, und wurde 1792 Privatsekretär bei dem Grafen Karl Eugen von Erbach-Schönberg, 1799 Regierungsrat (später: Hofrat) der Regierungskanzlei zu König im Odenwald. 1802 trat er als Hof- und Regierungsrat in Isenburgsche Dienste, um den Erbgrafen auf seinen Reisen zu begleiten. Die Anstellung auf dessen Kavalierstour beim Grafen Ernst Casimir III. von Isenburg und Büdingen endete in einem Zerwürfnis, worauf Weber seinen Abschied nahm und bei der Familie seiner Schwester in Jagsthausen, dann Weikersheim, Künzelsau und schließlich in Kupferzell lebte. Von 1820 bis 1824 vertrat er das Oberamt Künzelsau in der württembergischen Ständeversammlung. Er starb 1832 in Kupferzell, wo er auch begraben wurde. Auf sein Geheiß hin soll man an seinem Grab Zigarren rauchen und Purzelbaum schlagen. Seine selbst gewählte Grabinschrift war: »Hier liegen meine Gebeine, ich wollte, es wären deine.«

40 Der (oder die) Topinambur *(Helianthus tuberosus)* gehört botanisch zur Familie der Korbblütler *(Asteraceae)* und zur selben Gattung wie die Sonnenblume *(Helianthus annuus).* Topinambur ist eine Nutzpflanze, deren Sproßknolle als Wurzelgemüse für die Ernährung genutzt wird. Aus derselben Familie stammt die Yacón *(Smallanthus sonchifolius),* deren süße Knollen ähnlich genutzt werden. Der Name leitet sich vom Namen des indigenen Volkes der Tupinambá ab, einem Volk an der Atlantikküste des heutigen Brasiliens. Mancherorts in Baden wird Topinambur als Erdapfel bezeichnet. Weitere Namen sind Erdbirne (in Südbaden auch Ross-Erdapfel, da einst an Pferde verfüttert) oder Jerusalem-Artischocke, Borbel, Erdartischocke, Erdschocke, Erdsonnenblume, Erdtrüffel, Ewigkeitskartoffel, Indianerknolle, Kleine Sonnenblume, Knollensonnenblume, Roßkartoffel, Schnapskartoffel, Süßkartoffel und Zuckerkartoffel. Als Erdbirne oder Erdapfel wird im Rheinland, in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz auch die Kartoffel bezeichnet. Als Topinambur oder Rossler wird auch der aus den insulinreichen Sproßknollen dieser Pflanze hergestellte Branntwein bezeichnet.

Hilfreich zu wissen ist für jeden Gemüsehändler, daß »unsere« Kartoffel in Deutschland mit 7 Prozent Mehrwertsteuer belegt ist, wogegen für die Süßkartoffel als Luxusnahrungsmittel 19 Prozent zu entrichten sind. Die der Kartoffel ähnelnde und namengebende Trüffel wird gleichfalls nur mit 7 Prozent versteuert – da hatten die italienischen und französischen Trüffelsammler mit Hund und Schwein rechtzeitig interveniert. Doch Manihot (Tapiokawurzeln), Maniok, Maranta, Salep, Taro, Bataten, Sago und (vermutlich aus religiösen Gründen) Amorphophallus-Arten sind nicht begünstigt wie auch die im selben Absatz erwähnten »nicht lebenden Wurzeln von Dahlien«.

41 Christian Friedrich Germershausen (1725–1810) war ein evangelischer Geistlicher und als land- und hauswirtschaftlicher Schriftsteller der letzte Repräsentant der eigentlichen Hausdväterliteratur in Deutschland. Er wirkte bis kurz vor seinem Tod in der Pfarrstelle, die schon sein Vater innegehabt hatte. 1791 gehörte er zu den Gründern der »Märkischen Ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam«. Im erstmals 1778 veröffentlichten, populären Ratgeber »Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften« analysiert er das Bild der Hausfrau im 18.Jahrhundert. Auf über 4.500 Seiten gibt er Tipps und Anleitungen für den Haushalt; angefangen mit Kochen und Konservieren über Betriebsmanagement bis hin zu Eheführung und Kindererziehung.

44 Rudolf Ludwig Karl Virchow (1821–1902) war ein deutscher Arzt, Pathologe, Pathologischer Anatom, Anthropologe, Prähistoriker und Politiker. In der Berliner Stadtpolitik war er sehr aktiv und setzte sich für die Verbesserung der Bildungssituation und für eine gute gesundheitliche Versorgung der unteren Schichten ein. Im Jahr 1848 war Virchow durch Teilnahme am Barrikadenbau in die Märzrevolution verwickelt, überwarf sich aber auch durch seine Sozialanalyse der Fleckfieber-Epidemie in Oberschlesien, wo er bis zum 10.März tätig war, mit der Preußischen Regierung, deren Politik er als ursächlich für die schlechten hygienischen und sozialen Verhältnisse ansah. Dadurch wurde seine Stellung in Berlin unhaltbar und er verlor im März 1849 schließlich seine Wohnung sowie die Stelle als Prosektor, was im Zusammenhang mit Virchow kein Vorschneider ist. Zum Politiker war Virchow 1848 geworden, indem er erklärte, daß »Wohlstand, Bildung und Freiheit« sich gegenseitig bedingen. Seine ab Juli 1848 herausgegebene Zeitschrift »Medizinische Reform« verbreitete seine gesellschaftspolitischen Ideen und Grundsätze.

Von 1859 bis zu seinem Tod war Virchow gewähltes Mitglied der Berliner Stadtverordnetenversammlung, womit er seine politische Tätigkeit wieder begonnen hatte. Als Stadtverordneter setzte er sich für den Bau von Krankenhäusern, Markthallen und einem hygienischen Schlachthof (dem 1881 errichteten Zentralvieh- und Schlachthof) ein. Das wichtigste Projekt war die von ihm und Stadtrat Carl Arnold Marggraff vorangetriebene Planung einer modernen Kanalisation für die Stadt; Marggraf war ab 1877 Leiter der Kanalisationsdeputation. Für seine Verdienste um die Berliner Stadtentwässerung wurde ihm 1911 der Ehrentitel Geheimer Rat verliehen.

Virchow war 1861 Gründungsmitglied und Vorsitzender der liberalen Deutschen Fortschrittspartei. Sein Ziel war die »Freiheit mit ihren Töchtern Bildung und Wohlstand«. Er plädierte für eine liberale Gesellschaft und eine soziale Medizin, die auf dem Boden naturwissenschaftlicher Aufklärung stehen sollte. Ab 1862 war er Mitglied im Preußischen Abgeordnetenhaus (ab 1865 war Virchow auch für den Wahlkreis Saarbrücken-Ottweiler-St.Wendel zuständig), wo die Deutsche Fortschrittspartei bis 1866 die Mehrheit hatte. Im Jahr 1869 stellte er dort einen Antrag auf Beschränkung der Militärausgaben des Norddeutschen Bundes und allgemeine Abrüstung, Konfliktbewältigung durch internationale Schiedsgerichte und Schaffung der Vereinigten Staaten von Europa. Nach der 1871 erfolgten Gründung des deutschen Nationalstaates als Kaiserreich prägte Virchow 1873 den Begriff des Kulturkampfes als Befreiung der Kultur vom Einfluss der Kirche. Von 1880 bis 1893 war Virchow zugleich gewähltes Mitglied des Deutschen Reichstags.

45 Dazu paßt das Gedicht »Freie Presse«, kurz vor der Revolution 1848 veröffentlicht, des deutschen Lyrikers, Schriftsteller und Übersetzers Ferdinand Freiligrath:

Festen Tons zu seinen Leuten spricht der Herr der Druckerei:
»Morgen, wißt ihr, soll es losgehn, und zum Schießen braucht man Blei!
Wohl, wir haben unsre Schriften: morgen in die Reihn getreten!
Heute Munition gegossen aus metallnen Alphabeten!
Hier die Formen, hier die Tiegel! Auch die Kohlen facht' ich an!
Und die Pforten sind verrammelt, daß uns niemand stören kann!

An die Arbeit denn, ihr Herren! Alle, die ihr setzt und preßt!
Helft mir auf die Beine bringen dieses Freiheitsmanifest!«

Spricht's, und wirft die ersten Lettern in den Tiegel frischer Hand.
Von der Hitze bald geschmolzen brodeln Perl und Diamant;
Brodeln Kolonel und Korpus; hier Antiqua, dort Fraktur,
Werfen radikale Blasen, dreist umgehend die Zensur.

Dampfend in die Kugelformen zischt die glühnde Masse dann: –
So die ganze lange Herbstnacht schaffen diese zwanzig Mann;
Atmen rüstig in die Kohlen; schüren, schmelzen unverdrossen,
Bis in runde, blanke Kugeln Schrift und Zeug sie umgegossen!

Wohlverpackt in grauen Beuteln liegt der Vorrat an der Erde,
Fertig, daß er mit der Frühe brühwarm ausgegeben werde!
Eine dreiste Morgenzeitung! Wahrlich, gleich beherzt und kühn
Sah man keine noch entschwirren dieser alten Offizin!

Und der Meister sieht es düster, legt die Rechte auf sein Herz:
»Daß es also mußte kommen, mir und vielen macht es Schmerz!
Doch – welch Mittel noch ist übrig, und wie kann es anders sein?
Nur als Kugel mag die Type dieser Tage sich befrein!

Wohl soll der Gedanke siegen – nicht des Stoffes rohe Kraft!
Doch man band ihn, man zertrat ihn, doch man warf ihn schnöd in Haft!
Sei es denn! In die Muskete mit dem Ladstock laßt euch rammen!
Auch in solchem Winkelhaken steht als Kämpfer treu beisammen!

Auch aus ihm bis an die Hofburg fliegt und schwingt euch, trotz'ge Schriften!
Jauchzt ein rauhes Lied der Freiheit, jauchzt und pfeift es hoch in Lüften!
Schlagt die Knechte, schlagt die Söldner, schlagt den allerbesten Toren,
Der sich diese freie Presse selber auf den Hals beschworen!

Für die rechte freie Presse kehrt ihr heim aus diesem Strauß:
Bald aus Leichen und aus Trümmern graben wir euch wieder aus!
Gießen euch aus stumpfen Kugeln wieder um in scharfe Lettern
Horch! ein Pochen an der Haustür! und Trompeten hör ich schmettern!

Jetzt ein Schuß! Und wieder einer! Die Signale sind's, Gesellen!
Hallender Schritt erfüllt die Gassen, Hufe dröhnen, Hörner gellen!
Hier die Kugeln! Hier die Büchsen! Rasch hinab! Da sind wir schon!«
Und die erste Salve prasselt! Das ist Revolution!

47 Hier der vollständige Text, der1847 in Leipzig bei Emil Ottocar Weller in dem »ultra-radikalen« Blatt »Demokratischen Taschenbuch für 1848« veröffentlicht wurde (nach dem Original):

Ein Straßenauflauf war es, ein Tumult –
Die Herren sprechen so mit stolzem Ekel;
Doch eure Herzen habt ihr eingelullt,
Und schauet nicht das schwarze Mene tekel!

Von Nord und Süden habt ihr's doch gehört,
Daß auch der Arme kräft'gen Willen habe,
Daß sich der Hunger freventlich empört,
Ein Unglück kündender, gefräß'ger Rabe.

So frag' ich euch, was habt ihr nur gethan,
Wo nicht aus Menschen –, doch aus Eigenliebe?
Es rückten eure Söldnerknechte an:
Das Volk entfloh vor einem Säbelhiebe.

Gefangen wurde der, der nicht entkam –
Er mochte sich aus Lebensluft nicht retten –
Doch, weil dem Henker er die Waffe nahm,
Umschließen ihn zehnjähr'ge Zuchthausketten.

Dagegen wird's dem Volke angezeigt,
Es solle für »des Landes Sünden« beten,
Und seht, es wird so semmelbrei erweicht
Und gibt den Deputirten fünf Diäten.

Wer ist es nicht, der die Geschichte kennt
Von der famosen königlichen Rede,
Und von dem dritten Februarpatent?
O armes Preußenland, o bete, betel

Da zürnt das Volk und will gesättigt sein
Und stürmt den Markt und ein'ge Wucherläden;
Der König trinkt indessen seinen Wein
Und sammelt sich zu neuen Landtagsreden.

Es war ein kleiner Haufe, wild und frech,
Soldatensäbel haben ihn vertrieben –
Doch ein prophetisch dunkles, mahnend: Tschech
Ist der Erinnerung zurückgeblieben.

Emil Ottocar Weller war ein deutscher Bibliograph, Verleger und Sozialist. Er besuchte das Gymnasium zum Heiligen Kreuz in Dresden und trat 1834 in die Unterquarta ein. Bereits 1838 verließ er die Schule nach der Obertertia. Zum Wintersemester 1843 studierte er – wohl nicht freiwillig – Medizin in Leipzig (sein Vater war Augenarzt). Schon bald wurde er politisch aktiv, beeinflußt u.a. durch Ludwig Feuerbachs »Wesen des Christentums« von 1841. Ende 1844 wurde er in Spitzelberichten als »Kommunist« bezeichnet. Ostern 1845 gab er sein Studium auf und lernte den Beruf eines Buchhändlers bei Otto Wigand (1795–1870). 2 Jahre später gründete er seine eigene »Verlags- und Commissions-Buchhandlung E. O. Weller«. Weller war 1848 einer der Leipziger Korrespondenten für die »Neue Rheinische Zeitung« von Karl Marx und im »Demokratischen Verein« in Leipzig tätig. Mitglieder dieses Klubs waren auch im »Bund der Kommunisten« und zu ihnen gehörte Emil Ottocar Weller. Wegen seiner Teilnahme an den Dresdner Aktionen während der Revolution 1848/49 wurde er vor dem Apellationsgericht in Leipzig angeklagt. Weller ging daraufhin in die Illegalität, zunächst nach Köln und Brüssel und dann für 12 Jahre in die Schweiz. Erst 1862 konnte er durch eine Amnestie nach Deutschland zurückkehren. Weller wurde Mitbegründer und langjähriges Mitglied der Nürnberger Sektion der »Internationalen Arbeiterassoziation«; 1869 gehörte er zu den Mitbegründern der »Sozialdemokratischen Arbeiterpartei«. Seine Standardwerke über die Entschlüsselung von Pseudonymen und fingierten Druckorten sind Bestandteil jeder besseren wissenschaftlichen Bibliothek und dienen auch in der Wikipedia als Nachweis von Pseudonymen. Die Bücher über den Nürnberger Hans Sachs und Johann Fischart sind ebenfalls noch heute grundlegend für diesen Bereich. Emil Ottocar Weller gilt als einer der ersten Bibliografen Deutschlands.



Zehnte Furche: In Norddeutschland und im Süden Dänemarks

An Brandenburg vorbei kommt die Kartoffel Anfang des 18.Jahrhunderts aus dem Vogtland nach Mecklenburg. Auch an dem Fortgang der Verbreitung der Kartoffel kann die ungeheuer große Menschenbewegung in diesen Zeiten abgelesen werden.

Krünitz schreibt unter Bezugnahme auf das »Hannoversche Magazin« (1768), daß die Kartoffel von einem Adligen, der mit französischen Truppen im dänischen Auftrag in Schottland[1] kämpfte, von dort Kartoffeln mit auf seine mecklenburgischen Güter brachte, sie dort anpflanzte und von seiner Ernte seine Verwandten und Nachbarn versorgte:

> »Diese haben es ebenso gemacht, und so ist diese damahls neue Frucht immer weiter gekommen, bis sie endlich in gedachtem Lande häufig und gemein geworden ist.«

Ein englischer Reisender beklagte noch 1766, daß die Kartoffel in Mecklenburg nur an wenigen Stellen angebaut werde; 1811 heißt es jedoch:

> »Es ist fast unglaublich, welche ungeheure große Menge Kartoffeln in Mecklenburg angepflanzt wird, man sieht fast ebenso große Kartoffel- als Getreidefelder. Aber die meisten Menschen leben auch fast einzig und allein von Kartoffeln. Morgens, mittags und abends. Selbst auf den Tischen der Vornehmen machen sie die Hauptspeise aus.«

1837 wird über die Mecklenburger Zustände geklagt:

> »Der nordische Arme betet jetzt vielzählig umsonst: ›Unser täglich Brot gib uns heute.‹ Die Kartoffel, die ganze Kartoffel, nichts als die Kartoffel ist sein Lebensmotto, oft auch ohne Salz.«



Siedlungsgebiete der »Kartoffeldeutschen« in Jütland in den Jahren 1760–1762

Nach einer Erhebung in einer Schule in der Kaschubei kannten 1837 von 80 Schulkindern nur noch drei Brote aus eigenem Genuß.

Die Bauern in der Marsch und in anderen großen Teilen Schleswig-Holsteins[2] und in Jütland[Anm.3] lehnten die Kartoffel wegen ihres ärmlichen Aussehens ab; auf den besseren Böden und durch das Erbrecht begünstigt, blieben sie beim Getreideanbau, der ihnen ihren Wohlstand sicherte.

Umfangreichere Fußnoten zur zehnten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 414 abgedruckt.

1 Die Wirren und Gründe dieses Kriegseinsatzes auf den Britischen Inseln und Schottland waren so kompliziert wie die Regelungen für Kricket – also nur für einen Engländer (in der achten Generation) verständlich.

2 Angeblich sei die schleswig-holsteinische Geschichte so kompliziert, daß sich nur drei Menschen darin auskannten, wie die frühere Ministerpräsidentin des Landes Heide Simonis (die mit dem Hut und den gesammelten Kaffeekannen) meinte, als sie den britischen Ministerpräsidenten Lord Palmerston zitierte: der Prinzgemahl von Queen Victoria, der aber tot sei, ein deutscher Professor, der aber verrückt geworden sei und schließlich er, Palmerston selbst, der aber alles vergessen habe.

Als Viehfutter wurde die Kartoffel in geringem Maße angebaut. Dies änderte sich, als in den Jahren 1759–1761 die Könige von Dänemark und Norwegen) Christian VI. und später Frederik V. auf Anraten von Johann Hartwig Ernst Graf von Bernstorff Kolonisten aus Süd- und Mitteldeutschland (Pfalz, Darmstadt und Württemberg) anwarben, die zwischen Holstein und Jütland (insbesondere auf der »Alhede« im Süden Viborgs) angesiedelt wurden und die Kartoffel mitbrachten; in der Kurpfalz[Anm.4] betrieb die kurfürstliche Hofkammer eine Rekatholisierungskampagne, die unter anderem bedeutete, daß Lutheraner und Mennoniten es schwer hatten, Pächter zu werden; die ganze Pfalz wurde von einer Auswanderungswelle erfaßt, ins glaubensgleiche Dänemark, aber auch nach Irland, wo die Engländer den katholischen Bevölkerungsteil drangsalierten.


Philipp Ernst Lüders,
Erörterung
der
von der Königl. Academie der
Wissenschaften in Berlin
aufgegebenen Frage:
Wie,
bey dem Ackerbau,
die
Theorie mit der Praxi
verbunden werden könne?
Flensburg,

Titelseite der Schrift »Erörterung der von der Königl. Academie der Wissenschaften in Berlin aufgegebenen Frage: Wie, bey dem Ackerbau, die Theorie mit der Praxi am bequemsten verbunden werden könne?« von Philipp Ernst Lüders. Gedruckt und verlegt 1769 von Johann Wilhelm Serringhausen in Flensburg

Auch die Kriegszüge des 17. und der ersten Hälfte des 18.Jahrhunderts verheerten weite Teile der Kurpfalz. Dazu kam in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts das Bevölkerungswachstum bei gleichzeitiger Realteilung, was zu einer weiteren Verschlechterung der Lebensverhältnisse führte.

Als erster Pächter ist Jakob/Johann Adam Bertel bezeugt, der aus Brandau, Hessen-Darmstadt, oder aus der Grafschaft Erbach stammte. Bei seiner Ankunft in Dänemark (nach siebenwöchiger Reise) gab er 1760 als Beruf »Weber« an, er wurde als lutherisch und »nicht sehr nützlich für die Landwirtschaft« bezeichnet. 1763 kam er sogar auf die Ausweisungsliste, er erhielt dennoch am 29. August ein Haus in Frederikshøj zugeteilt, wo er 1766 als »geschickter Bauer« beurteilt wurde. 1793 erwarb er einen zweiten Hof und siedelte mit beiden aus, bei der Volkszählung 1801 wird er als Eigentümer der beiden Höfe in Sandkærgård registriert.

Zu Ehren dieser deutschen Kartoffelbauern wurde in Frederiksborg bei Viborg in Dänemark ein Denkmal errichtet. Eine späte Ehrung, denn als diese Flüchtlinge kamen, wurden sie als »Kartoffeltysker« beleumdet, ihre Sprache als »Kartoffeldansk«, ihre Bewohner als »Kartoffeldanske« herabgesetzt. Die meisten dieser Einwanderer verließen Dänemark wieder im Jahr 1776, doch ihre Kartoffeln blieben und wuchsen 1820 auf den meisten Äckern der Bauernhöfe in Jütland.

Dänemark wurde Ziel für die kurpfälzischen und hessischen Menschen, weil der Englisch-Französische Krieg in Nordamerika die Auswanderung dahin und der Siebenjährige Krieg die „Peuplierung“ Brandenburgs verhinderte. Das Königreich Dänemark versuchte, die jütländische „Wildnis“ nach dem mittelalterlichen Raubbau an der Bewaldung und der folgenden Überweidung durch die Ansiedlung von Kolonisten wieder bewohnbar(er) zu machen. Ein erster Versuch erfolgte 1723 durch die Umsiedlung eigener Bürger, ein zweiter

1751 mit Bürgern aus Mecklenburg, die jedoch schon nach acht Tagen das Land wieder verließen. Die königlich-dänische Regierung wollte insbesondere die Alhede westlich von Viborg wieder besiedeln. 1758 wurde der deutsche politisch-ökonomische Gelehrte und Kameralist Johann Heinrich Gottlob Justi vom König beauftragt, zu prüfen, ob und wieviel Menschen zwischen Limfjord und Südjütland angesiedelt werden. Justi kam zu dem Ergebnis, daß das Gebiet Platz für 10.000 Familie böte könnte. Aufgrund der vorhergehenden negativen Erfahrungen wurden erst nur zwei pfälzische Familien angeworben und nach erfolgreicher Ansiedlung der aus Worms stammende dänische Legationsrat in Frankfurt am Main, der Jurist Johann Friedrich Moritz, beauftragt, systematische Anwerbungen zu organisieren; für jede erfolgreiche Anwerbung bekam er 4 Reichstaler. In einem »Avertissement« im Frankfurter Journal (1759) wurden den Siedlern u.a. angeboten, daß sie von einem königlichen Beamten einen Veste-Brief (Pachtvertrag) über das ihnen zugewiesene Land erhalten sollten, sie und ihre Nachkommen künftighin von allen Frucht- und Vieh-Zehenden befreit sein sollen und 20 Jahre hindurch von allen königlichen Schatzungen und Contributionen ausgenommen sein, welches sich auf alle Ausschreibungen (womit der Kriegsdienst gemeint war), wie auch auf Königs- und andere Fuhren und auf Einquartierungen bei Durchmärschen erstrecken solle. Auch wurde ihnen zugesagt, daß ihre Erben gleichfalls einen Pachtvertrag über 20 Jahre erhalten könnten. Und nach Ablauf der ersten 20 Jahre könnten sie „anhoffen“, nach Befinden damit gleichfalls begnadigt zu werden. Darüber hinaus versprach Moritz den Kolonisten ein Haus, Gerätschaften und Unterhalt in der ersten Zeit.



Denkmal zu Ehren der eingewanderten Kartoffeldeutschen in Frederiksborg (Jütland): 30 Familien
Fra fremmed land de kom - og Danmarks sönner blev: Agricola, Betz, Bitsch, Braun, Barthel, Cramer, Dich, Dürr, Frank, Gantzhorn, Harritz, Herbel-Schmidt, Hermann, Herold, Jung Krath, Kriegbaum, Laier, Lauth, Marquard, Maul , Morratz, Marche, Philbert, Rost, Schönheide, Wache, Wendel, Winkler, Würtz



Knicks in Schleswig-Holstein

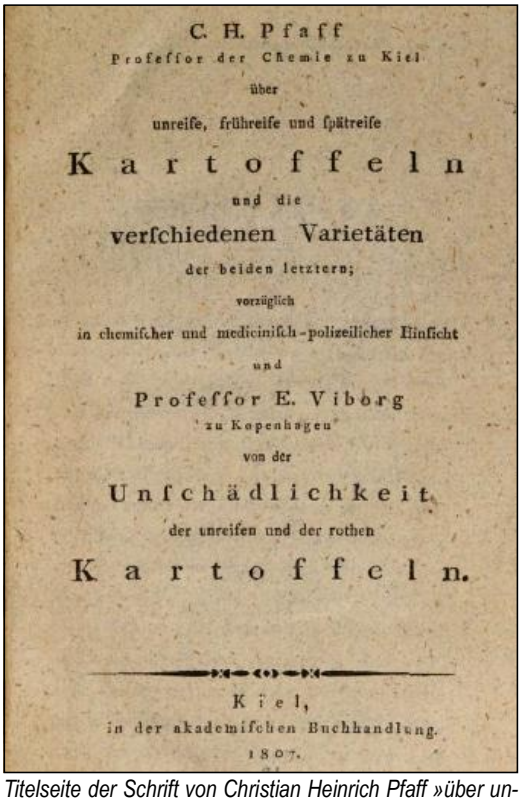
Am 16.Juni 1759 gingen die ersten Kolonisten aus dem Odenwald und der angrenzenden Kurpfalz auf die Reise. Sie wurden von einer Kommission in der Alhede empfangen, die die Neuankömmlinge eingehend zu ihrer Qualifikation und ihren Wünschen befragte. Es stellte sich heraus, daß die Einwanderer keineswegs Erfahrung mit Ackerbau im Allgemeinen und Heideböden im Besonderen hatten, sondern Weinbauern, Tagelöhner und abgemusterte Soldaten waren. Aber die Besichtigung zeigte auch, daß die versprochene blühende Landschaft weit von der Realität entfernt war. Die Kolonisten siedelten in Dorfgemeinschaften entlang einer Straße, und sie nannten es zu Ehren ihres Landesherrn Frederikshede.

Die Kolonisten wünschten nicht die üblichen dänischen Vierseithöfe, sondern bevorzugten ein frei stehendes Wohnhaus mit separater Scheune und Stall. König Frederik V. verfügte

im Februar 1760, daß die Höfe nach »pfalzisk byggeskik« errichtet werden dürfen. Das war aus klimatischen Gründen (Wind!) nicht so klug. Kofi Annan hätte gesagt, sei nicht klüger als die Eingeborenen. Zwischen 1759 und 1762 ließen sich über 300 Familien in der Heide nieder. Die ersten Einwanderer hatten sich die besten Grundstücke gesichert. Die Nachzügler hatten das Nachsehen: sie kamen allesamt aus Regionen mit fruchtbaren Böden und waren vor allem deshalb ausgewandert, weil es keine auskömmlichen Bauernstellen mehr gab. Der karge Sandboden in der dänischen Heidelandschaft bot aber auch keine Lebensgrundlage, so daß die späteren Einwanderer nur mit einem Handgeld und mit Unterhaltszahlungen in der Heide gehalten werden.

Erst im Frühjahr 1760 wurde den Siedlern Land auf der Alhede bei Viborg zugewiesen, wo 30 Familien Havredal 1 Kilometer südlich von Frederiks im Kreis Viborg gründeten. Weitere 34 Familien gründeten Grønhøj 4 Kilometer nördlich von Frederiks. Weitere Siedlungen waren Frederikshede, Frederikshøj, Frederiksdal, Frederiksmose, Julianehede und Christianshede Die Kolonisten erhielten je Familie zwei Ochsen, eine Kuh und 10 Schafe.

Sie begannen, Roggen anzubauen und errichteten auch in den Gärten an ihren Häusern bisher in der Alhede unbekannte Sonderkulturen (Tabak, Hopfen, Kopfsalat, Bohnen, Lauch). Nicht zuletzt intensivierten sie im Fruchtwechsel mit Buchweizen und Roggen den aus ihrer Heimat seit um 1700 bekannten Kartoffelanbau, der sich auf dem Heideboden als recht ertragreich erwies, Überschüsse verkauften sie auf dem Markt in Viborg.


C. H. Pfaff
Professor der Chemie zu Kiel
über
unreife, frühreife und spätreife
Kartoffeln
und die
verschiedenen Varietäten
der beiden letztern;
vorzüglich
in chemischer und medicinisch-polizeilicher Hinsicht
und
Professor E. Viborg
zu Kopenhagen
von der
Unschädlichkeit
der unreifen und der rothen
Kartoffeln.
Kiel,
in der akademischen Buchhandlung.
1807.

Titelseite der Schrift von Christian Heinrich Pfaff »über unreife, frühreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten ... und ... Erik Viborg ... von der Unschädlichkeit der unreifen und der rothen Kartoffeln«. Gedruckt 1807 in der akademischen Buchhandlung in Kiel

Die Bezeichnung als »Kartofeltyskere« war vermutlich nur insfoern zutreffend, daß die Einwanderer auf dem Markt Kartoffeln verkauften. Sie waren nicht die ersten, die dort Kartoffeln anbauten. Die Unzufriedenheit der Kolonisten über die kargen Böden und ihre schlechten Erträge war bäuerlich groß, die Kürzung der Unterhaltszahlungen durch die überlastete Staatskasse verschärfte die Lage.

1762 wurde ein Anwerbestopp verhängt. Gleichzeitig suchte die Rinderpest und eine Typhusepidemie die Kolonien heim und gefährdete die ohnehin brüchige Lebensgrundlage der Kolonisten. Die Regierung sah 1763 eine Mitschuld bei den als »udygtig befundne« Kolonisten, von denen 68 Familien ausgewiesen werden sollten. Dies verschlechterte die Stimmung unter den Kolonisten, die nicht mehr zu halten waren, sondern um einen Paß baten, mit dem man »wiederum nach unseren Vatterland reisen kann«.

Die Situation änderte sich mit dem Ende des Siebenjährigen Kriegs tiefgreifend: Friedrich der Große warb erfolgreich um Neusiedler für sein entvölkertes Land. Außerdem rief Katharina die Große deutsche Kolonisten an die Wolga; ein Teil wurde in Ingermanland westlich von St. Petersburg angesiedelt, eine weitere Gruppe in Livland auf der Krondomäne Hirschenhof: 90 Kolonistenfamilien folgten ihrem Ruf.

1765 wurden schließlich die königlichen Unterstützungszahlungen für die jütländischen Kolonisten eingestellt, so daß nur die etablierten Siedler ein Auskommen hatten, schließlich blieben nur 59 Familien in der Heide. Diese wohnten vorwiegend in den Plandörfern, doch zeigte sich, daß die in Dänemark vorwiegende Einzelhofsiedlung inmitten der bewirtschafteten Flur Vorteile bot. Deshalb entstanden ab 1778 Aussiedlerhöfe, u.a. der Weiler Sandkærgård. Wie schon Kofi Annan sagte, sei nie klüger als die Eingeborenen.

Der Kartoffelanbau wurde in Dänemark zusätzlich gefördert durch Aufklärungsmaßnahmen und der Gestellung von Saatkartoffeln (die Schauspielerin Christine Kaufmann im »Playboy« Mai 1999: »Ich bin treu wie eine Saatkartoffel«). Wegen der schwierigen Anbaubedingungen – die sandige Heide unterschied sich erheblich von den Böden in Hessen und im Odenwald – wanderte ein Teil der etwa 300 Familien mit insgesamt rund 1.100 Ansiedlern um 1765 (als Katharina II. die Große Deutsche anlockte) weiter nach Rußland. Anm.5 An die Kartoffeldeutschen in Sonderjylland erinnern noch heute Familiennamen.

In der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts setzten sich auch in Schleswig-Holstein Geistliche für den Kartoffelanbau ein. Der 1743 aus Deutschland ins dänische Glücksburg berufene Propst Philipp Ernst Lüders Anm.6 ging wie seine bayerischen Kollegen mit gutem Beispiel voran und baute die Cartuffel oder »Pottäsk« selbst an; er lieferte aus seiner Ernte 12 Tonnen Saatkartoffeln an Jütländer Kolonisten. In seinem 1760 veröffentlichten Traktat »Kurzes Gespräch zwischen einem Landmann und einem Prediger, worin die Materie vom Lein-, Potatos-, Hopfen- und Kleverbau abgehandelt wird«, propagiert er den Kartoffelanbau, gibt Ratschläge zur Verwendung der Kartoffel, zur Aufbewahrung und zur Vermarktung, zur Herstellung von Brot und Mehl; Lüders bemühte sich außerdem, den Leinanbau in Schleswig heimisch zu machen, da Kartoffeln mit Leinöl das übliche (und vielfach einzige) Essen bei den unteren Schichten war – nicht nur im dänischen Schleswig Anm.7.



Kartoffel-Museum Hofmannsgave auf Fünen

Er empfiehlt ausdrücklich, die Kartoffeln nicht zuerst den Dienstboten oder dem Vieh als Nahrung anzubieten, da sonst die Gefahr bestünde, daß gesagt werde, »das gehört für die Schweine«. Konsequent fütterte Propst Lüders Anm.8 seine Schweine nicht mit Kartoffeln, wohl aber seine Schäfchen. Schon Antoine Augustin Parmentier empfahl 1795 in Paris:

> »Der Übergang von diesen Speisen, die die Menschen von Kind an gewöhnet sind, zu den Erdäpfeln sollte nicht plötzlich geschehen, denn so gesund sie auch sind, würden sie wie alle plötzlichen Speiseänderungen in dem Magen unangenehme Wirkungen verursachen. Nach und nach sollte der Erdapfel anfänglich als Nebenspeise, dann erst als Hauptspeise gegeben werden; auf diese Weise würden die Leute sich daran gewöhnen und bald auch ihren Geschmack finden. Wem darüber noch ein Zweifel überbleiben möchte, der gehe nur in die Häuser der Bauern von der Pfalz, von Elsaß ... und sehe, wie stark und gesund die Leute bei den Erdäpfelspeisen sind.«

In seiner Geschichte der Kartoffelverbreitung weist Lüders zu Recht darauf hin, daß die Kartoffel fast durchweg ihren Weg über Gärten zur Feldfrucht nahm; unter Gärten sind innerhalb des Bannzauns eines Ortes liegende Parzellen zu verstehen, die nicht dem Flurzwang unterworfen und abgabenfrei waren.

Entscheidend für den Anbau der Kartoffel in Schleswig-Holstein war aber der Zuzug von pfälzischen Bauern, die 1762 erstmalig die Knollen anbauten. Auch in Schleswig-Holstein galt die Kartoffel als »wohlfeilste Hauptnahrung der unteren Klassen« und wurde außerdem als Viehfutter sehr geschätzt. Die Knolle diente aber ebenfalls zur Herstellung von Mehl, Graupen und Branntwein. 1857 beweist der Franzose Claude Bernard die Existenz einer wenig löslichen Substanz, die aus konzentrierter Glukose gebildet wird, das Glykogen. Für das Verständnis der Umwandlung von Nährstoffen ist diese Entdeckung von großer Tragweite, denn nun versteht man die Speicherung einfacher und komplexer Zucker bei Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchten.

Wie anderswo ging der Kartoffelanbau nicht über den örtlichen Bedarf. Gesammelt wurden die Knollen in Holzkörben mit Siebböden, so daß anhaftende Erde durchfallen konnte.

Vor allem der schleswigsche Landesteil gilt als die Heimat der »Knicks«, jener Wallhecken, die im 17. und 18.Jahrhundert im Zusammenhang mit der Aufhebung der Feldgemeinschaft als Einfriedung der zusammengelegten (»verkoppelten«) Landstücke (»Koppeln«[Anm.9]) entstanden waren und die im Winter aussehen, als wären es Punk-Frisuren. Die Hecken wurden im Zusammenhang mit der Brache (1.Jahr) dicht über den Wurzeln abgehauen (»geknickt«). Dadurch nahmen die Sprößlinge in den Folgejahren, in denen Korn angebaut wurde, nicht zu viel Licht weg, waren aber zum erneuten Beginn der Weidewirtschaft groß genug, um als natürliche Einfriedung zu dienen. Im Übrigen waren (und sind) die »Knicks« von erheblicher wirtschaftlicher und ökologischer Bedeutung. Eine ähnliche Entwicklung ist in England zu finden. Sieht schön aus, hatte aber handfeste wirtschaftliche Ursachen und Folgen.

Dank der Bemühungen Lüders', aber auch der allgemeinen Not (im Parzival: »hêrre, wie stêt iwer nôt«) der »geringen Leute«, gelang es, die Kartoffel in Schleswig und Süd-Jütland, dort wo es naß, neblig und nordisch ist, in kurzer Zeit als Feldfrucht zu etablieren. Lüders spricht in seiner Schrift »vom Anbau der Potatoes« und verwendet noch nicht durchgängig das deutsche Wort »Kartoffeln«; das Hauptreisegebiet aller deutschen Dänemark-Urlauber, Sønderjylland, galt damals als eine Art Dänemark zweiten oder dritten Grades.

Die Professoren Christoph Heinrich Pfaff[Anm.10] (1773–1852), ein Chemiker, Physiker und Mediziner an der Kieler Universität, und dem Leiter der Königlichen Veterinär- und Landwirtschaftlichen Hochschule in Kopenhagen Erik Nissen Viborg[Anm.11] teilten 1807 mit:

> »Über unreife, frühreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten der beiden letzteren; von der Unschädlichkeit der unreifen und der rothen Kartoffeln«,

um auch wissenschaftlich zu belegen, daß der Kartoffelverzehr nicht schädlich sei. Mit dieser Schrift sollten offizielle Bedenken gegenüber dem Kartoffelverzehr abgebaut werden, da polizeiliche (d.h. behördliche) Beschränkungen den Kartoffelverkauf behinderten. Sicherlich wurden diese »offiziellen« Bedenken gegen den Kartoffelverkauf von den Getreidebauern und den Mühlenbesitzern gefordert und gefördert. Polizeiliche Anordnungen verboten den Kartoffelverkauf, obwohl gerade im Juli und August die Getreidevorräte zur Neige gingen und das Volk »wegen seiner Nahrung am meisten verlegen sei«.

Ansatzpunkt für die Förderung des Kartoffelbaus war zu jener Zeit die Auffassung, daß der Volkswohlstand in jeder Form gefördert werden müsse und die Kartoffel hierzu besonders geeignet sei (daran könnte man sich heute ein Beispiel nehmen). Jedoch erst die Hungerjahre 1770–1772[Anm.12] verhalfen dem Kartoffelanbau auch in Schleswig-Holstein zum Durchbruch.

Auf Fünen wurde der Kartoffelanbau von dem Gutsherrn Nils Hofman (Bang) eingeführt, die um 1800 in Otterup einen großen Gutshof bauten. 1843 gründete die Familie

auf Hofmansgave das erste landwirtschaftliche Institut auf Fünen, das heute zu einem Kartoffel-Museum umgebaut ist.

In der Grafschaft Lippe vermehrte sich nach der Hungersnot in den 1840er-Jahren der Kartoffelanbau, wie die lippischen Amtmänner Ferdinand Bernhard Edler von Hoffman (1730–1802) und Schreiter an ihren Grafen Simon August Graf von Lippe berichten:

> »Der Anbau der Kartoffeln, welche nicht allein ein wohlfeiles Nahrungsmittel für Menschen, sondern auch ein vortreffliches Viehfutter sind, hat im vorigen Jahr ansehnlich zugenommen. Und wie sollte dieses nicht sein? Da Ew. Hochgräfli. Gnaden durch Austeilung der Saat die beste Aufmunterung dazu höchstselbst gegeben hat. Welche gnädigste Attention daher nie genug verehret werden kann.«

In der Grafschaft wird am 1.September desselben Jahres eine »Verordnung wegen des Kartoffelbaus« verkündet, in dem »mit patriotischem Beirath Unserer getreuen Stände« der Anbau der Kartoffel verordnet wird:

> »So verordnen Wir zu diesem Endzweck hiermit in Gnaden, daß Unsere Drosten, Beamte und Magistrate, besonders in denen Gegenden Unseres Landes, wo der Kornbau auch bei guten Erndten, nach dem Verhältnis der Einwohner, nicht ergiebig genug ist, Unsere Unterthanen zum gedachten Kartoffelanbau selbst in den Feldern, wo nicht zureichende Gärten da sind, aufzumuntern, und daß auch dagegen als dann, wann diese zehentbar sind, der, verschiedenen Beschwerlichkeiten gepflanztes Scheffelsaat Landes dem Zehentherrn zu bezahlen schuldig seyn, und dieser damit sich befriedigen solle. Wornach sich also zu richten.«

Da werden sich aber die Herren mit ihrem Zehentanspruch nicht gefreuet haben.

Der ungarisch-amerikanische Wirtschaftshistoriker John Komlos, Professor an der Münchner Ludwig-Maximilians-Universität, stellte fest, daß die Entwicklung der mittleren Körpergröße der Bevölkerung oder einzelner Teilpopulationen einen deutlichen Hinweis auf die Ernährungssituation gibt. Anfang des 21.Jahrhunderts ist zu registrieren, daß die deutsche Bevölkerung im Durchschnitt deutlich größer ist als ihre Elterngeneration, die in den »schlimmen Nachkriegsjahren« aufwuchs.

Es ist bemerkenswert, daß für nach 1770 (Anstieg der Kartoffelanbauflächen!) Geborene die Körpergröße anstieg, nachdem es seit dem Anfang des 18.Jahrhunderts eine kontinuierliche Verringerung gab – jedenfalls gilt dies für bayerische, österreichische und schwedische Soldaten. Einen zweiten »Wachstumsschub« gibt es nach 1860, nachdem die Kartoffel sich endgültig durchgesetzt hatte zur Ernährung der Industriearbeiterschaft und ihrer Familien[Anm.13].

1790 hat sich der Kartoffelanbau in der Geest und in der Marsch (hier vorrangig als Viehfutter) durchgesetzt; über Kronprinzenkoog im Süder-Dithmarschen heißt es 1807 andererseits:

> »Futtergewächse und Kartoffeln bauet man gar nicht, weil man für Menschen und Vieh genug Körner hat.«

In seiner Vaterlandskunde (über Schleswig-Holstein) beschreibt der Kieler Staatswissenschaftler August Christian Heinrich Niemann 1802 den Kartoffelanbau, der »ziemlich häufig und in Menge auf den Feldern, und zwar besonders in der Marsch, auch mitunter auf der Geest in jedem Boden« angebaut wird. Die Kartoffeln waren aber auch die richtige Nahrung für die vorwiegend aus Schweden kommenden »Meiereimädchen«, die in den von Holländern betriebenen Meiereien tätig waren. Über diese Arbeitsmigranten[Anm.14] schreibt Niemann 1823 in einer Beschreibung der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft:

»Der Holländer mußte Mägde haben, und weil züchtige, ehrbare sich ihm nicht bothen, war er genöthigt, den Ausschuß aufzunehmen. (...) Ein Mädchen, das fast zu nichts zu gebrauchen ist, kann, wenn es nur körperliche Kräfte hat, hier noch immer gebraucht werden.«

Die Arbeit in den Meiereien wurde zwar immer noch besser bezahlt als eine vergleichbare Tätigkeit in Schweden, aber es war in der »Rang- und Hack-Ordnung« die unterste Stufe. Zu essen gab's hauptsächlich Milchprodukte: verschiedene Grützen mit Magermilch, zu denen es Brot, Kartoffeln oder Rüben gab. Weder beim Essen noch bei der Kleidung wurden schwedische »Traditionen« berücksichtigt. Deutsche Sprachkenntnisse waren nicht vonnöten, zumal die »Laster« (Tanzvergnügen und nächtlichen Spaziergänge mit den deutschen Knechten!) erst mit der besseren Beherrschung der Sprache einsetzten. In einer Untersuchung über »die geschlechtlich-sittlichen Verhältnisse« aus den Jahren 1895/1896 heißt es, jeder Knecht oder Arbeiter habe seine

»Liebste, die sich selbstverständlich ihm körperlich hinzugeben hat, sonst wird sie nicht als voll angesehen und von den anderen Burschen gemieden, so daß sie z.B. keine Tänzer bekommt«.

Seit diesem Zeitpunkt haben die Schwedenmädel ihren Ruf weg – nicht erst seit Ingmar Bergmans »Schweigen«.

In Schleswig-Holstein wurde ein Lied gesungen, daß in der Napoleonischen Zeit als Marseillaise des deutschen Michels bezeichnet wurde; Verfasser dieses Liedes ist der schwäbische Dorfschullehrer und Dichter Samuel Friedrich Sauter (1766–1846). Das Lied wurde 1796 geschrieben und vertont nach dem preußischen Soldatenlied »Kein besser Leben ist fürwahr / auf dieser Welt zu denken / als wenn man lustig trinkt und ißt / und läßt sich gar nichts kränken«, 1811 veröffentlicht:

»Herbei, herbei zu meinem Sang,
Hans Jörgel, Michel Stoffel,
und sing mit mir das Ehrenlied
dem Stifter der Kartoffel.
Franz Drake nannte sich der Mann,
der vor dreihundert Jahren
von England nach Amerika
als Kapitän gefahren.
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
von England nach Amerika
als Kapitän gefahren.

Gott hat sie wie das liebe Brot
zur Nahrung uns gegeben:
wieviel Millionen Menschen sind,
die von Kartoffeln leben!
Von Straßburg bis nach Amsterdam,
von Stockholm bis nach Brüssel
kommt Johann mit Kartoffelsupp
in mächtig großer Schüssel.
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
Kommt Johann mit Kartoffelsupp
in mächtig großer Schüssel.

Salat davon, gut angemacht,
mit Feldsalat durchschossen
der wird mit großem Appetit
von jedermann genossen.
Gebraten schmecken sie auch recht gut,
in saurer Brüh' nicht minder;
Kartoffelklöß', die essen gern
die Eltern und die Kinder.
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
Kartoffelklöß', die essen gern
die Eltern und die Kinder

Hat jemand sich die Hand verbrannt
und hilft dafür kein Segen,
so tut man auf die Hand sogleich
Kartoffelschabig legen.
Wie nützlich sind sie nicht für uns,
das Vieh damit zu mästen;
viel Sorten giebt es hier und dort,
die guten sind die besten.
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
viel Sorten giebt es hier und dort,
die guten sind die besten

Solang wir die Kartoffelfrucht
in unserm Lande sehen,
kann keine große Hungersnot
aus Mißwachs mehr entstehen.
Gerät auch Korn und Weizen schlecht,
wir dürfen nicht verzagen,
Kartoffelschnitz und Fleisch dazu
verstopfen uns den Magen.
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
Kartoffelschnitz und Fleisch dazu
verstopfen uns den Magen.

Vor vielen Jahren sagte man,
die Frucht sei für die Schweine,
jetzt ißt sie Kaiser, Königssohn,
der Große wie der Kleine.
Und kehren die Soldaten heim
vom blut'gen Feld der Ehre,
so fragen sie sogleich: »Herr Wirt,
hat er auch pommes de terre?«
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
So fragen sie sogleich: »Herr Wirt,
hat er auch pommes de terre?«

Und selbst die schlechten kann man noch
zu etwas Gutem brauchen,
man legt sie in ein Faß hinein
und tut sie recht verstauchen.
Und wenn sie dann verstauchet sein,
so läßt man sie recht schweißen,
das giebt dann den Kartoffelschnaps,
der »Fusel« ist geheißen.
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
Das giebt dann den Kartoffelschnaps,
der »Fusel« ist geheißen.

Kartoffeln frisch vom Sud hinweg,
dazu ein bisschen Butter,
das ist fürwahr, ihr stimmt mit ein,
ein delikates Futter!
Darum, ihr Brüder allzumal,
reicht uns die Hand daneben
und rufet dann mit Freuden aus:
»Franz Drake, der soll leben!«
Hi, ha, hopsasa! Valadri, virtrallala!
Und rufet dann mit Freuden aus:
»Franz Drake, der soll leben!«

Nach Niedersachsen[15] kamen die ersten Kartoffeln 1652 an den braunschweigischen Hof und wurden – wie überall – zuerst als Zierpflanzen im fürstlichen Garten kultiviert. Die Entwicklung aus Ziergarten oder medizinisch-botanische Parks über den Anbau im Garten oder als Ersatz auf Brachland zum »professionellen« Feldanbau ist typisch für die Verbreitung der Kartoffel in den einzelnen Regionen; ausgenommen hiervon sind Irland und der Norden Amerikas, wo die Kartoffel a priori als Nahrungsmittel angebaut wurde. Ein Anstieg des Kartoffelanbaus erfolgt nach dem Österreichischen Erfolgekrieg (1740–1748), in dessen Verlauf Soldaten aus Hannover die Knolle in Brabant kennenlernten und zurück in ihre Heimat brachten.



1660 läßt sich Kartoffelanbau in Schöningen am Elm südöstlich von Braunschweig (da wurden 1997 Waffen und Werkzeuge von Neandertalern, von den »neuen Männern«, gefunden) nachweisen und Kartoffeln sind Zierpflanzen am hannöverschen Hof.

Am 19.Januar 1724 ließ die hannoversche Regierung unter dem Kurfürsten und eng-

15 Friedrich Nietzsche am 1.August 1914:
»Dem niedersächsischen Bauern ist die Begeisterung fremd,
die zähe Erdkraft ist sein eigentliches Element.«

lischen König George I. allen ihren Amtsvogteien eine »Nachricht von den Erd-Aepfeln oder Ertuffeln« zugehen, in der es heißt:

> »Der Nutzen der Ertuffeln ist so allgemein, daß man dabei unserer Kornfrüchte im Notfall entraten kann. Man hat gutes, wohlschmeckendes Brod blos von Ertuffeln backen lassen, welches wenig Unterschied vom Rocken-Brodte gehabt. Man kann auch Schweine als andere Arten von Vieh mit Ertuffeln nicht nur unterhalten, sondern auch, wie die Erfahrung gezeiget, mästen.«

In den 1730er- und 1740er-Jahren gelangt die Kartoffel nach Lüneburg und in das Herzogtum Verden (1742 durch den Amtmann Simon Leonhard von Haerlem[16]). In die zu Preußen gehörende Altmark mit ihrem Zentrum Salzwedel und der Ortschaft Rohrberg kommt die Knolle ebenfalls zu diesem Zeitpunkt.

Nach Eichsfeld kam die Kartoffel durch Georg Franz Hartung[17], der die Knollen (aus dem Hannöverschen, aus Linden) bereits Ende der 1730er-Jahre in seinen Garten pflanzte. Zwischen 1731 und 1747 bekleidete Hartung das angesehene Amt des Mühlenvogts von Heiligenstadt.



Zu Ehren von Johann Georg von Langen errichtete man 1885 ein Denkmal mit einer Gedenktafel. Es steht an der Steinsklippe im Kurpark von Braunlage: »Hier sind 1748 die ersten Versuche mit dem Anbau der Kartoffel gemacht. Der Name Kartoffelhecke erinnert daran bis 1833.«

1732 sollen in Duderstadt Gartenkartoffeln gesetzt worden sein. Angeblich haben dann aus Neugier andere Bürger gleichfalls die Kartoffel gesetzt. Doch der Landmann fand daran keinen Geschmack und pflanzte sie nur für das Vieh. Erst in der Mitte der 1760er-Jahre waren die Kartoffeln auch von den Bauersleuten als Nahrungsmittel akzeptiert. Johann Wolf berichtet in seiner »Politischen Geschichte des Eichsfeldes«:

> »… Fast um dieselbe Zeit ist auch der Kartoffelbau aufgekommen und hat sich durchs ganze Land verbreitet. Dieses Erdgewächs lernten die Heiligenstädter zwischen 1730 und 1740 kennen, nachdem ihr Mitbürger Georg Franz Hartung die ersten, welche er aus dem Hannöverschen soll bekommen haben, in seinen Garten gepflanzt hatte. Nach Aussage einer seiner Töchter ist es vor dem großen Brand, der sich 1739 am 1.März ereignete, geschehen. Aus Neugier pflanzten bald einige andere Bürger Kartoffeln in ihre Gärten, und aus den Gärten ins Feld ...«

In Mühlhausen geschah das erst 15 Jahre später.

---

16 Simon Leonhard von Haerlem war ein deutscher Oberdeichinspektor in der Kurmark. Als seine bedeutendste Leistung gilt die Trockenlegung und Kolonisation des Oderbruchs. Bereits 1732 wurde er als Gutachter über die Stromregulierung von Oder und Warthe herangezogen. Der Schweizer Mathematiker Leonhard Euler bestätigte die Berechnungen von Haerlem zur Oderbegradigung. Er wurde 1746 zum Kriegs- und Domänenrat bei der Kurmärkischen Kammer ernannt. 1748 erhielt er das Dezernat für die allgemeine Beobachtung des Wasserbaus in der Kurmark. 1770 wurde er als Oberbaurat in das neu gegründete Oberbaudepartement berufen.

17 Hartung wird es in dieser Funktion, die ihm ein gutes Einkommen sicherte, nicht schwergefallen sein, weiträumige Beziehungen auch in andere Teile Deutschlands aufzubauen. So könnte es sich erklären, daß er die Kartoffel aus dem entfernten »Hannöverschen« (aus Linden), bezog, um sie in seinem Garten anzupflanzen und sie so seinen Mitbürgern bekannt zu machen.

1743 will es der Erzbischof von Mainz, Johann Friedrich Karl von Ostein nicht länger hinnehmen, daß ihm der Zehnte von der Kartoffelernte vorenthalten wird. Dies beweist, daß der Kartoffelanbau nun doch in größerem Umfang durchgeführt wurde. Nach Wolf:

> »... ward der Kartoffelbau ... noch wenig und nur fürs Vieh getrieben: denn der Landmann fand noch keinen Geschmack an dieser Kost. Nach 10 Jahren sah man schon ganze Aecker voll Kartoffeln und die Bauersleute gewöhnten sich daran, daß nun die Aermern fast täglich Kartoffeln essen.«

Trotz des Kartoffelanbaus wurde das Eichsfeld bei der Hungerkrise 1770–1772 sehr stark betroffen. In Heiligenstadt und den umliegenden Dörfern verhungerten Hunderte Menschen. Die Preise für Getreide stiegen erheblich an. 1769 kostete ein Malter Roggen in Erfurt 8 bis 9 Taler. 1770 stieg der Preis auf 26 Taler und 1771 auf 45 Taler. In den Kreisen Duderstadt und Worbis sollen 1812 beinahe so viel Äcker mit Kartoffeln bestellt worden sein wie mit Getreide. Und doch blieb die Knolle erst einmal ein Armeleute-Essen. In den Jahren 1804–1830 gab es meist sehr gute Kartoffelernten, was ihre Verbreitung beförderte.

1877 bedrohen Kartoffelkäfer die Knolle, sodaß der Landrat von Heiligenstadt die Bevölkerung zur Bekämpfung der Plage aufrufen mußte. Am 1.Juni 1886 wurde Heiligenstadt von einem starken Gewitter getroffen. Erst kam ein Wolkenbruch nieder und dann folgte ein einstündiger Hagelschlag mit taubeneigroßen Hagelkörnern, bis sie 1 Elle hoch auf den Straßen und Feldern lagen. Die Leine trat über die Ufer und verwüstete Wiesen und Kartoffelfelder.

Zum Anbau der Kartoffel außerhalb von niedersächsischen Lust- und Bauerngärten kam es in der Mitte des 18.Jahrhunderts durch Johann Georg von Langen[Anm.18] und durch Pfarrer Schmersahl. Hier wurden 1748 die ersten Versuche mit dem Anbau der Kartoffel gemacht. Der Name Kartoffelhecke erinnert daran bis 1833. Von Langen pflanzte 1747 (nach einer abermaligen Getreidemißernte) im Auftrag des Herzogs Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel Kartoffeln in einem 12 Morgen großen Waldstück bei Braunlage im Harz. Am 3.November 1747 schreibt Carl I. an die Fürstliche Kammer in Blankenburg:

> »Wir haben den gnädigen Entschluß gefaßt, zur Aushelfung des sehr heruntergekommenen Ortes Braunlage eine Branntweinbrennerei daselbst anzulegen, und zu solchem Endzwecke eine gewisse, dem Hofjägermeister von Langen bekannte Art von Erdäpfeln in dortiger Gegend anbauen zu lassen, um aus solchen mittels Torfes Branntwein zu brennen. Gedachter Hofjägermeister ist nun des Dafürhaltens, abgetriebene Orte in den Forsten zum erwähnten Anbau der Erdäpfel dergestalt zu aptieren, daß zugleich der Holzanwuchs dadurch befördert werden könne, sobald die jungen Tannen in solchen Anwuchs kommen, daß sie im Grase nicht unterdrückt werden können, einen frischen Ort zugewiesen und den Untertanen zu besagter Absicht angewiesen werde. Gleichzeitig aber Wir solche Vorschläge genehmigt, befehlen wir hiermit gnädigst, daß ihr zu dem mehrbedachten Behufe 12 Morgen im Brandhai sofort anweisen läßt, und dem Amtmanne zu Braunlage aufgibt, dass er dazu noch in diesem Herbste das Nötige veranstalte. Uebrigens habt ihr das weitere mit dem Hofjägermeister von Langen zu communicieren.«

Man möge sich dagegen heutige Gesetze und Verordnungen ansehen, da ist nichts zu spüren von gnädigen Entschlüssen und mehrmaligem Bedacht. Und nicht einmal die Wohlfahrt des heruntergekommenen Landes wird angestrebt – vielmehr soll jetzt sogar die Alkoholwerbung[Anm.19] eingeschränkt werden, dabei schafft der Branntweingenuß doch Arbeitsplätze und tröstet über die entfremdete Arbeit hinweg und über manch Fußballspiel.

Da die Braukasse leer und die Herrschaftskasse erschöpft war, erbat sich der zuständige Amtmann Heinrich Christian Fricke in Braunlage einen Vorschuß von 30 Talern für die Ausführung der vorbereitenden Arbeiten.

Johann Georg von Langen erläutert dem Amtmann sein Kartoffel-Vorhaben:

> »Es ist ein Gewächs, welches in einer Haushaltung sowohl für Menschen wie für Vieh sehr nützlich zu brauchen ist, indem zum öfteren auf einen Morgen 60–100 Scheffel geerntet werden. Unsere hiesigen Nachbarn, die Hessen-Kasseler, machen Brot und Mehl aus diesen Früchten, welches sehr weiß und nach dem weiteren Gebrauch einen sehr guten Geschmack bekommt. Die hiesigen Untertanen, das sind die Fürstenberger, brauchen solche zum Kochen und den Ueberfluss zur Mästung des Viehs. Es sollen französische Emigranten in Carlshafen a.W. aus diesen Erdäpfeln, wenn solche mit etwas Gerstenmalz gemischt werden, einen guten Branntwein herstellen.«



Idealbild der Campeschen Erziehungsanstalt am Hammer Deich. 1777 übertrug ihm Johann Jakob Böhl (1727–1786), der Leiter des großen Handelshauses »Johannes Schuback« (Import von Kaffee, Kakao, Zucker, Tabak und Gewürze aus portugiesischen Kolonien, Exporte von Fisch, Getreide und Textilien nach Portugal), die Erziehung seiner Söhne. In der damals ländlichen Umgebung des Hammerbrook gründete Campe die eigene Erziehungsanstalt.

Wie vielfach: Die Bauern lehnten die neue Frucht ab, diesmal, weil sie nach Tannenzapfen schmecken würde; Von Langen hatte im Wechsel eine Reihe Kartoffeln und eine Reihe Fichten gepflanzt. Die erste Ernte der Kartoffeln fiel – so heißt es – eher mäßig aus, aber Von Langen wiederholte auf dem Waldstück den Anbau. Das ursprüngliche Ziel, Kartoffelanbau für die Branntweinherstellung, wurde abgelöst vom Knollenanbau für die Bevölkerung.

In den 1760er-Jahren bestellen die Bauern bereits vereinzelt Felder mit Kartoffeln. In einer von König Georg III. von Hannover veranlaßten Untersuchung über die Feldfrüchte in seinen Landen wird jedoch noch 1766 festgestellt, daß der Kartoffelanbau nur in wenigen Dörfern und dortselbst auch nur geringfügig anzutreffen war.

Der Kartoffel, dem Johann Georg von Langen, einem der Begründer einer geregelten, modernen Forstwirtschaft, und seinem Bruder Franz Philipp wurden im Harz 1883 und 1885 drei Gedenksteine errichtet

Einen besonderen Anreiz zum Kartoffelanbau bot die kurhannoversche Regierung Mitte des 18.Jahrhunderts mit Steuervergünstigungen, die das Landvolk für den Kartoffelanbau erhielt; man verzichtete sogar befristet auf den Zehnten; Subventionen und Steuervergünstigungen für die Landwirtschaft blicken auf eine sehr alte Tradition zurück. Subventionen sind vergleichbar der Alimentierung des »althergebrachten Beamtentums«. Die von den Bauern im östlichen Niedersachsen angebauten Kartoffeln, zumeist in Hausgärten, deckten im Regelfall ausschließlich den Eigenbedarf der Bauernfamilie: Es bestand weiterhin Subsistenzwirtschaft. Kartoffelbau lohnte sich in der Regel nur für die Bevölkerungsgruppen, die nicht über ausreichend Land verfügten – für Gesinde, Pächter mit kleinem Eigenbesitz (Abbauern) und Kleinstbauern mit eigenem Haus, aber nur wenig Grundbesitz (Häusler). In Oldau (zwischen Ohe und Aller) ist für 1754 belegt, daß nur auf etwa 3 Morgen Ackerfläche Kartoffeln angebaut wurden; und in der Nachbarschaft, in Hambühren, war es sogar noch weniger Anbaufläche.

1756, nach dem Siebenjährigen Krieg um Schlesien (und nach Mißernten zuvor), wur-

den hannoversche Bauern von ihrer Regierung aufgefordert, haushälterisch mit dem Korn umzugehen und nicht zur Fütterung des Viehs zu verwenden; gleichzeitig wurde für den vermehrten Anbau der Knolle geworben, da

> »die Erdäpfel sowohl zur Speise und Verlängerung des Vorrats von Brotkorn als auch zum Futter für das Vieh sehr nützlich gebraucht werden können«.

1769 ist die Anbaufläche in Oldau und Hambühren deutlich gestiegen, wenn auch nur deshalb, weil wegen der vielen Maulwurfshügel die Weidenflächen an der Ohe nur für die Ertuffel geeignet schienen.



Buchweizen: Daraus machte man Grütze

Pfarrer Schmersahl (ein *canonicus in herbis?)* begann mit seinem Kartoffelanbau auf dem Rittergut zu Stemmen bei Hannover. Über ihn wird in seiner Lebensbeschreibung berichtet:

> »Als unser Pastor vormals nach Stemmen kam, wußten die dasigen Einwohner noch nichts von solcher Frucht. Er machte sie dort bekannt und pflanzte sie zuerst.«

In Celle und Umgebung wurde 1756 anläßlich einer Getreideteuerung den Beamten befohlen, der Landbevölkerung die Vorteile der Kartoffel »sowoll zur Speise und Verlängerung des Vorraths von Brodtkorn, als auch zum Futter für das Vieh« darzulegen.

In Winsen an der Luhe erstellte der Amtmann Heinrich Philip Tining auf eigene Kosten (Staatsdiener gaben damals häufig ihrem Landesherrn ein Darlehen oder bevorschußten eine Maßnahme) eine Schrift über die Vorteile des Kartoffelanbaus, die er den Bauern verteilen ließ und die dazu führte, den Kartoffelbau in dieser Gegend heimisch zu machen (nicht alle Bauern waren Analphabeten).

1797 erwirbt Johann Heinrich Campe[20] in Braunschweig für 20.000 Reichsthaler in Gold Gelände, das etwa 1760 von einem der Vorbesitzer, Heinrich Bernhardt Schrader von Schliestedt, in einen Garten umgewandelt worden war. Dieser Garten, 1778 an Roger (von) Drake verkauft, gelangte 1792 in den Besitz des Reichsgrafen Christian Friedrich Tönne von Lüttichau, der ihn schließlich voll ausgebaut mit einer »lebenden Hecke« umfaßt an Campe verkauft.

Campe betreibt – wie seine beiden Vorgänger – auf diesem Gelände auch einen Nutzgarten, in dem er u.a. begeistert Kartoffeln anpflanzte. Im »Braunschweigischen Magazin« vom 25.März 1809 schreibt er:

> »Man hat schon lange den von mir gebauten Kartoffeln, folglich auch mir, ihrem Pflanzer, die Ehre erwiesen, sie zu den feinsten und wohlschmeckendsten zu zählen, die man je genossen hat. Selbst die Holländischen und die davon abstammenden Hamburgischen – bekanntlich die besten in Europa – werden den meinigen, welche

20 Campe kämpfte lange Zeit gegen die »Lesesucht« als »Seuche unserer Zeit«, insbesondere bei den »Frauenzimmern«. Andere Pädagogen fragten in jener Zeit, »ob man einem großen Teil der Menschen noch anraten soll, lesen zu lernen«. Nun, das Problem wird sich in den kommenden 50 Jahren lösen: Wir werden dank der *Icons* am Bildschirm (ursprünglich entwickelt für die unter Leseschwäche leidenden Soldaten der US-Army) auf Hieroglyphen Schrägstrich *Icons* überwechseln und das Geheimnis von aus Buchstaben zusammengesetzten Silben und Wörtern vergessen.

gleichfalls holländischer Herkunft sind, von Kennern nicht vorgezogen; von Einigen vielmehr nachgesetzt. Die Meisten von denen, die meine Kartoffeln einmahl gekostet haben, wollen, wenn sie anders ihren Kartoffelsinn gehörig ausgebildet haben, in der Folge ihren Küchenbedarf von keinem Andern nehmen.«

Campe, der nach dem Studium der Theologie an der Universität Helmstedt eine Anstellung als Hauslehrer bei Alexander Georg von Humboldt in Berlin nahm und später dessen Söhne Wilhelm und Alexander unterrichtete, verband den von ihm umgeschriebenen »Robinson Crusoe«[21] und Kartoffelanbau mit seinen pädagogisch-aufklärerischen Zielen:

»Man hat, wie ich höre, angefangen, sie durch einen besonderen Namen auszuzeichnen, in dem man sie bald Campesche, bald Erziehungskartoffeln nennt; entweder, weil ein weiland Schul- und Erziehungsrath sie erzielt, oder weil man diesem Weilande (ci – devant) besondere geheime Erziehungskünste zutraut, wodurch er seine Kartoffeln bis zu einem solchen Grade zu veredeln in den Stand gesetzt werde.«

Nach seiner Tätigkeit als Hauslehrer wurde Campe 1776 zum Wahlprediger an der Potsdamer Heiligengeistkirche berufen, die er im selben Jahr wieder verläßt:

»Wie kann ein Biedermann sich glücklich fühlen, wenn er täglich die Rolle eines Häuchlers spielen muß? Und die muß jeder Geistliche spielen, er sey wer er wolle – nur allenfalls den Schaafskopf ausgenommen.«

1807 annonciert Campe in den »Braunschweigischen Anzeigen«:

»Auch sind daselbst noch Kartoffeln, sowol von der bekannten feinsten Art, auch sogenannte Katzenköpfe, zu haben. Da es bei der herrschenden feuchten und gelinden Witterung dieses Winters nicht rathsam ist, diese Früchte eben so lange, als in anderen Jahren, den Erdgruben anzuvertrauen, so soll der noch übrige Vorrath zu einem ungewöhnlichen niedrigen Preise verkauft werden.«

Nun, seine Kartoffeln waren wohl eine besonders feine Sorte, war doch einer der Vorbesitzer seines Nutzgartens ein Drake! Campe hebt hervor, seine Kartoffel könnten mit den aus Holland[22] kommenden, »den besten Europas«, konkurrieren. Bei Campes Einsatz für die Kartoffel und für eine kindergerechte Erziehung ist festzustellen, daß bei ihm erkennbar wird, welchen Einfluß die Kartoffel auf das preußische Bildungswesen (oder umgekehrt) hatte. Für Campe trifft nicht zu, was Victor Hugo über Lehrer und Pfarrer gesagt hat:

»In jedem Dorf gibt es eine Fackel, den Lehrer, und jemanden, der dieses Licht löscht, den Pfarrer.«

Bei Campe vereinigt sich der Prediger mit dem Lehrer zu einem starken Befürworter der Kartoffel. Allein deshalb ist Johann Heinrich Campe zu loben!

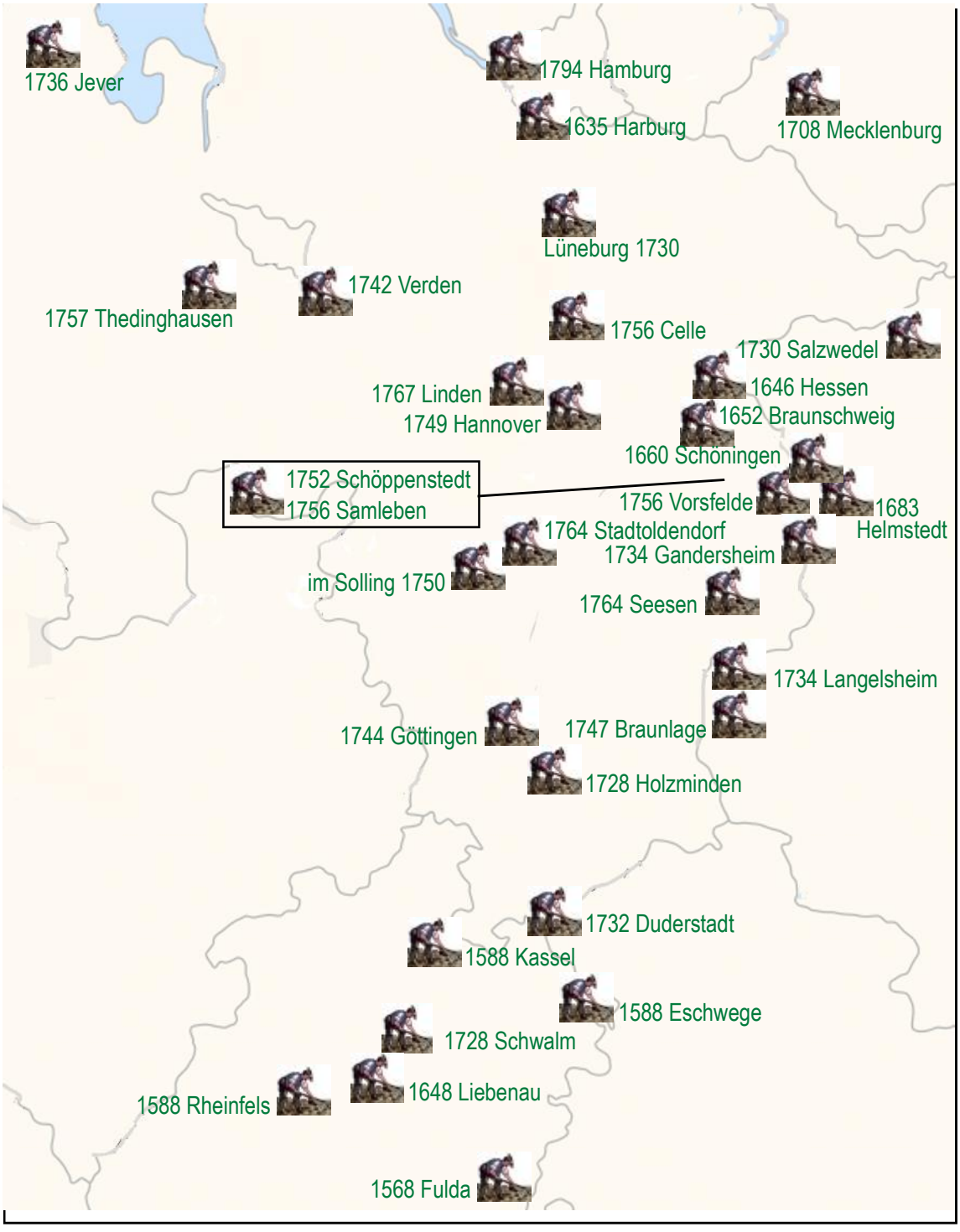
---

21 Daniel Defoe schrieb den »Robinson Crusoe« nach der abenteuerlichen Geschichte des Schotten Alexander Selkirk, Erster Maat auf dem englischen Kaperschiff »Cinque Ports«, der sich 1704 auf der Insel Más a Terra (33° 38' 29" südliche, 78° 50' 28" W westliche Länge), dem Festland näher gelegene Insel, 400 Meilen vor der chilenischen Küste aussetzen ließ, weil auf dem Schiff Bohrwürmer die Planken zerfraßen. Defoe versetzt seinen Robinson auf eine Insel vor Guyana – was besser zu den menschenfressenden Kariben paßte. Selkirk wird, was dem Zeitalter angemessen war, auf der Insel ein (so würde man es heute nennen) »wiedergeborener Christ«, der zurück in England – 1713 – aber Totschläger und Bigamist wird, wieder zur See fährt und schließlich im selben Jahr vor der afrikanischen Goldküste stirbt.

22 Der englische Schriftsteller und Politiker Andrew Marvell schrieb Mitte des 17.Jahrhunderts über Holland – auch heute noch zutreffend:

»Holland, das nur zur Not verdient den Namen Land, /
Da es eben nur ein wenig Abrieb von Britanniens Sand /
... Unverdaut, hervorgewürgt vom Meere ...«

Die frühe Kartoffel
in Nordhessen und Niedersachsen



Der vor seinem »Spaziergang nach Syrakusa« als Korrektor[Anm.23] arbeitende Johann Gottfried Seume[24] schrieb in »Mein Sommer 1805«:

> »Hier besuchte ich nur den Agathodämon der Kinderwelt. Campens Ruheplätzchen hat vielleicht mehr von Sanssouci als das große bei Potsdam. Einem König ist es selten gegeben, ohne Sorgen zu sein, wenn er wirklich König ist, und es wäre wohl zu beweisen, daß Friedrich seine größten Sorgen in Sanssouci gehabt hat. Was Campe wenigstens in ebenso großen Kredit bei mir setzte als sein Robinson und andere seiner guten Bücher, war, daß er mir auserlesen schöne, herrliche Kartoffeln gab. Kartoffeln werden höchst wahrscheinlich bei mir immer den Vorzug vor Wildpasteten behalten, Du magst nun über meinen Geschmack urteilen, wie Du willst, und Du wirst mir nachrechnen, daß ich Wildpasteten und Schnepfen ... geschmeckt habe, so gut als einer. Nun denke Dir, frische Kartoffeln im September mit einigen andern, guten, erfreulichen Zugaben bei Campe, der das Essen besser zu würzen versteht; so beschließt man die Reise noch besser, als man sie anfängt.«

Sicherlich ist es auf den pädagogischen Einfluß Campes und auf seine Kartoffeln zurückzuführen, wenn im braunschweigischen Armenhause des Gründungsjahres 1842 der Speisezettel einer Woche wie folgt aussah:

> »Montag: Graupen und Kartoffeln
> Dienstag: Mohrrüben und Kartoffeln
> Mittwoch: Linsen und Kartoffeln
> Donnerstag: Erbsen und Kartoffeln
> Freitag: Steckrüben und Kartoffeln
> Sonnabend: Linsen und Kartoffeln
> Sonntag: Weiße Bohnen und Kartoffeln.«

Die Kartoffel war nicht nur Hauptnahrung[Anm.24a] im Armenhaus, denn angesichts der Massenarmut im Königreich Hannover schrieb schon 1830 der Statistiker Gustav von Gülich:

> »Fast überall konnten hier und in anderen Theilen Deutschlands die Menschen ihre Existenz nur dadurch fristen, daß sie mehr und mehr zu den wohlfeilsten Nahrungsmitteln, den Kartoffeln, deren Anbau durch die erhöhten Getreidepreise gefördert ward, ihre Zuflucht nahmen. Zwar hatte auch früher diese Frucht die Hauptnahrung der niedern Klassen ausgemacht, doch nirgends in dem Maße als jetzt; mancher Orts wurde von denselben kaum noch Brot, sondern statt des Letzteren meist Kartoffeln gegessen, häufig nicht selten dreimal am Tag.«

Eine abermalige Preissteigerung für Getreide aufgrund vorhergegangener Mißernten in den Jahren 1771–1773 führt zu einem vermehrten Anbau der neuen Frucht im nordöstlichen Niedersachsen (man kann sagen: Wie überall in den Hungergebieten), so daß sich die Abhängigkeit von dem bis dahin vorherrschenden Roggenanbau deutlich verminderte. Jede Hungersnot, nicht nur in deutschen Landen, sondern europaweit, führte zu einem verstärkten Anbau der Knolle.

Der Anbau der Kartoffeln veränderte die Nahrungsgewohnheiten; Kartoffeln ersetzten die althergebrachte Hafer- und Buchweizengrütze und drängten das Brot aus Roggen (»Hungerkorn«) zurück. Kartoffeln wurden morgens (in Scheiben), mittags (als Gemüse) und abends (als Pellkartoffel) als Hauptnahrung gegessen.

---

24 Der deutsche Philosoph und Anthopologe Ludwig Feuerbach:
»... weil nicht alle Dichter eine solche genügsame Natur haben, daß sie sich, wie Seume, bei Wasser, Butterbrot und Kartoffeln in ihrer poetischen Begeisterung erhalten können.«

In Baden-Württemberg hieß es über die neue Nahrungsgewohnheit, geprägt von der Armut der kleinen Leut':

»Grombirn in der Früh,
's Mittags in der Brüh,
's Oawets metsamt de Häut,
so gett's ons oarme Leut.«

Im Vogtland hieß dieser Spruch:

»Erdepfelsupp in der Früh,
Erdepfel zu Mittag in der Brüh,
Erdepfel am Abend in der Schal,
macht den Tag dreimal.«

In Roßbach heißt es:

»Erdöpflsuppn in da Fröih,
Erdöpfl af Mittoch in da Bröi,
Erdöpfl af Amd in da Schol
macht im Doch dreimol.«

Die Südhessen sagten:

»Kartoffeln in der Früh,
des Mittags in der Brüh',
des Abends im ganzen Kleid,
Kartoffeln in alle Ewigkeit.«

In der Rheinpfalz wußten Kinder und Alte aufzusagen:

»Morgens geebt's Grumbeersupp',
Mittags wern se ganz verstuppt,
Owends kummt se mit ganzer Schal',
Is das net e Grumbeerqual!«

Im Schleswigschen Land, wo die Kartoffel erst »Batäsch«, wohl von batate/potato, hieß, bevor sie sich zur Kantüffel wandelte, heißt es:

»Die ganze Week Kantüffelsupp,
un Sünndags is se noch nich op,
un Maandags gifft Kantüffelbree,
un Dingsdach deit da Lief mi weh
von all de veelen Kantüffelbree.«

In Pennsylvanien, wo die Pfälzer siedelten, hieß es:

»Mariyets Grumbeere in aller Frieh
Middags Grumbeere in Fleeschbrieh
Owents Grumbeere in de Heit
des waehrt bis in die Ewigkeit!«

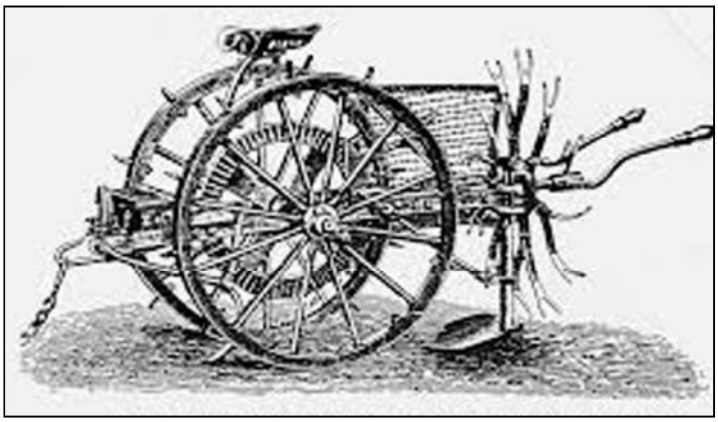
In Thüringen, wo der Spruch insbesondere den »Wäldlern« spöttisch zugerufen wurde, hieß es:

»Kartoffeln in der Früh',
zu Mittags in der Brüh',
des Abends samt dem Kleid –
Kartoffeln in Ewigkeit!«

Dieser in mehreren Varianten über ganz Deutschland verbreitete Spruch zeigt die Armseligkeit der landlosen Verlags- oder Manufakturarbeiter, deren Nahrung auf ein einziges Element, auf die Kartoffel reduziert ist:

»Morjens gerempelt
medaachs gestempelt
owends in voller (samter) Montur.«

Und damit das Essen etwas abwechslungsreicher aussieht, wird in der Kurpfalz gesagt, man äße »Feldhinkel« (Feldhühner), weil die Haut der Pellkartoffeln manchmal aufplatzt und dies wie aufgeplusterte Hühner aussähe. Oder die Mahlzeit bestünde aus »Grumbeeren, Gans und Has«, was nur darauf hinweist, daß die Kartoffeln ganz und heiß seien. Bis in die 1950er-Jahre waren Pellkartoffeln mit Sauermilch die durchaus übliche Abendmahlzeit in der hinteren Pfalz oder Pellkartoffeln mit (richtiger) Buttermilch, Pellkartoffeln mit weißem Käse, mit Eierrühre, mit Zwiebelrühre, mit Lauchtunke oder mit eingelegten Heringen. Pellkartoffeln – die gesündeste Art Kartoffeln zu essen – in allen Varianten. Krüstchengrumbeeren oder Gehutzelte kamen seltener auf den Tisch. Aus der Bayreuther Gegend heißt es über die 1930er-Jahre:



Schleuderroder System Hanson-Coleman (1856), verbessert von Graf Münster (1870), nachgebaut und verstärkt von Zimmermann (1878)

»Sehr viele Familien lebten bis anfangs der dreißiger Jahre äußerst karg, so ein Hering etwas Außergewöhnliches war und unter mehreren geteilt wurde.«

Die in der Lüneburger Heide angebauten Kartoffeln kamen zuerst aus England (sog. Englische Viehkartoffeln[25]), später auch aus Mecklenburg; andererseits sind die niedersächsischen Kartoffeln in der Altmark eingebürgert worden. Der Anbau der großen »Englischen Viehkartoffeln« war wegen angeblicher Gesundheitsgefährdung an manchen Orten verboten; Ärzte sagten, sie

»halten solche für den Menschen für ungesund, für das Land entkräftigend«.

Wenn es gesundheitsschädigende Folgen des Knollenverzehrs gab und gibt, so sind diese möglicherweise auf den Verzehr roher oder unreifer Kartoffeln zurückzuführen. Der Genuß unreifer, roher oder halbgarer Kartoffeln führt zum Erbrechen, die Knolle ist dann auch schwerverdaulich.

In der Hungerperiode um 1770/72 wurden nicht nur lehmige und versumpfte Böden mit der Kartoffel bepflanzt, sondern diese rechtzeitig vor der Saat des Wintergetreides wieder aus dem Boden genommen. In einer solchen Situation häuften sich die Berichte über Krankheitssymptome nach dem Kartoffelverzehr. So schrieb der Pfarrer Hans Heinrich Gossweiler aus Hinwil (bei Zürich):

»Was aber beym Genuss der Erdäpfel am meisten schadet, ist wenn sie im Boden nicht reif werden: Sie sind ungesund zu Speise und der unreife Saame bringt schlechte, harte Früchte.«

Besonders für Leute, die ihr Brot mit sitzender Tätigkeit verdienen würden, sei die Kartoffel nicht geeignet:

»Und endlich, wenn man sich Geduld nimmt, die Frucht wohl zeitig werden zu

25 Die Viehkartoffeln waren eine minderwertige Sorte, die insbesondere für die Schweinefütterung verwendet werden konnte – deshalb wurden sie auch »Säukartoffeln« genannt.

lassen, geschieht das Letztere nicht, so ist die unreife Frucht dem Gefrieren leichter ausgesetzt, sie ist nicht schmakhaft, wird zähe, und ungesund, besonders für unser sizender Baumwoll Spinner und Spinnerinnen.«

Kartoffeln, so die Ärzte im 18.Jahrhundert, würden

»Kopf- und Magenweh verursachen, u. Grundlage von allerley Krankheiten sein«, hieß es in einem Bericht aus dem Jahr 1790. So wurde von einem Mediziner aus Basel berichtet, der den Mitgliedern der Ökonomischen Kommission mitteilte, daß 17 Personen nach dem Essen unreifer Kartoffeln an Leibgrimmen, Schwindel und Magenschmerzen gelitten hätten.

Friedrich Christian Laukhard nahm 1792 als Musketier des Von Thaddenschen Regiments an der Kampagne in der Champagne (gegen die französischen Revolutionstruppen) teil und schreibt in seinen Erinnerungen (»Friedrich Christians Leben und Schicksale«):

»Es gab zwar dortherum auf einigen Äckern noch Kartoffeln, welche man auch holte und kochte; aber leider war dies nur eine geringe Hilfe; die Kartoffeln waren von der Art derer, die man in Deutschland dem Vieh gibt; sie vermehrten auch noch die damals alles zerstörende Ruhr.«

Die englische Kartoffel wurde auch Howardskartoffel (nach dem englischen Züchter John Howard, der auch die englischen Gefängnisse reformierte) genannt, die angeblich 2 bis 3 Pfund schwer wurde und bis zu 25 Zentimeter Durchmesser erreichte), Surinamische Kartoffel, Yam oder Cluster-Potatoe genannt; die Schale war rot. Die holländischen lieferten keine gute Ernte und schmeckten schon damals nicht (es heißt: »widerlich-süßer Geschmack«, »nur für das Vieh brauchbar«), während die friesischen und die aus Schleswig-Holstein kommenden »Glückstädter Kartoffeln« »reichlich tragen und gut schmecken«.

Nur aufgrund der Fortschritte in der Agrarwirtschaft ist es seit dem Hochmittelalter gelungen, die beträchtlich angewachsene Bevölkerung und vor allem die Bewohner der neuen Städte mit genügend Nahrungsmitteln zu versorgen. Bei den Ackerbaugeräten ist es insbesondere der Pflug, der im Rahmen der agrartechnischen Veränderungen eine vorrangige Stellung einnimmt. Der Pflug mit Rädern, Sech und schollenwendender Schar setzt sich in neuerschlossenen Anbauflächen durch und hier wiederum in den schweren Böden der Niederungszonen, denn die hakenförmigen Pfluggeräte rissen den Ackerboden nur auf und bereiteten ihn nur unzulänglich zur Einsaat vor. Ohne den neuen Pflug wäre es schwierig gewesen, die Kultivierung der nordalpinen Ebenen und der nassen, aber schweren fruchtbaren Marschenböden entlang der Flüsse voranzutreiben.

Eine Grundvoraussetzung für den Erfolg des Pfluges war eine verbesserte Zugkraft von Rind und Pferd; hierfür mußte wiederum ein effektiveres Zuggeschirr in Form von Sielen und Kummeten erfunden werden. Bei der Entwicklung der Weidewirtschaft (als Folge der neuen Pflugschar) spielte die Sense eine sehr entscheidende Rolle, denn die traditionelle Winterfütterung mit Herbstlaub deckte nicht mehr den Bedarf an Futter. Langfristig brachte







und bringt das Pflügen jedoch auch erhebliche Nachteile mit sich: beim Pflügen in Herbst und Winter ist die Ackerkrume ungeschützt und wird leicht durch Wind und Regen abgetragen, was letztlich zu einer Verringerung der Fruchtbarkeit der Böden führt. Inzwischen weiß man, daß das Mulchverfahren, in dem die Krume nur an der Oberfläche gelockert wird, für viele Böden die gleichen Erträge erbringt.



Der Eingebildete Kranke – Burnout?

Den größeren Nährwerterträgen der Kartoffel auf gleichen Flächen – im Vergleich mit Getreide – steht jedoch ein erheblich höherer Aufwand an Handarbeit und Zugarbeit gegenüber. Die für einen effektiven Kartoffelanbau erforderlichen Arbeiten waren von der dörflichen Unterschicht nicht aufzubringen, da es ihnen an Zugtieren und Landmaschinen mangelte. Erst die Durchsetzung der Geldwirtschaft im 19.Jahrhundert in der landwirtschaftlichen Ökonomie schuf die Kombination von Gerätschaften des Großbauern mit der Handarbeit der dörflichen Unterschicht. Die Kartoffel erbringt ihren Ertragsvorteil erst bei hohem Aufwand. Pfarrer Johannes May aus Eberstadt 1791:

> »Wahr ists, die Bearbeitung dieses ausgebreiteten Kartoffelbaus erfordert unglaubliche Arbeit, so daß man sich der Frage nicht enthalten kann: Was haben unsere Vorfahren zu der Zeit getan, daß wir jetzt Kartoffeln setzen, hacken und ausmachen?«

Einfache Antwort: Sie sind sicherlich (wie die Steinesel) den »Ehelichen Wercken« nachgegangen; eine Greisin aus Friedlingen im Schwarzwald erinnert sich daran, daß sie ihrerzeit in der Nacht »älbott g'fieht« habe, was nicht zu übersetzen ist. Im 18.Jahrhundert wurde eine Schrift eines Karl Gottfried Bauer »Über die Mittel, dem Geschlechtstrieb eine unschädliche Richtung zu geben« mit einem Preis ausgezeichnet – gleichzeitig wurde der Kartoffelanbau gefördert! Inkonsequent war die jeweilige Obrigkeit schon damals.

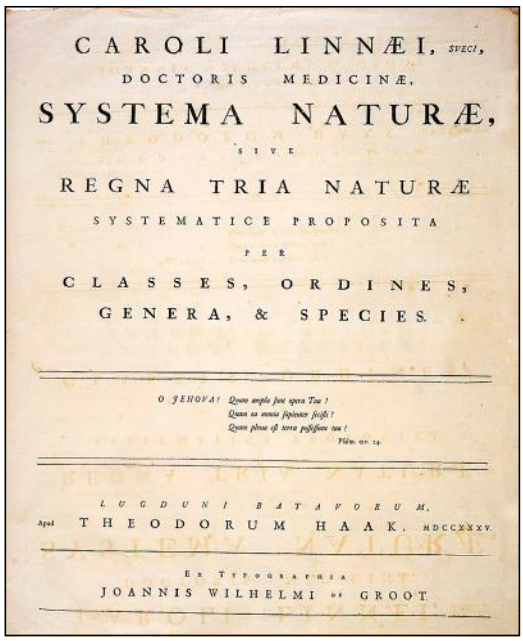


»Rundlinge« von Peter Paul Rubens

Die höhere Anzahl bäuerlicher Hilfskräfte, die aufgrund des Kartoffelanbaus ein – wenn auch geringes – Auskommen im Dorf fanden und nicht mehr notgedrungen in die Stadt auswanderten, zogen einen erhöhten Wohnungsbedarf nach sich, was wiederum Arbeit für Handwerker schuf; auch der Bau von Stallungen

und die Wartung der ersten Landmaschinen bot nun eine erhöhte Arbeitsmöglichkeit für Handwerker. Andererseits stiegen die Grundstückspreise, da jetzt auch bisher wertlose Anbauflächen für die Kartoffel genutzt werden konnten.

Bis weit ins 19.Jahrhundert war das Ernte- und Pflegegerät für die Kartoffel die Hacke; in die Furchen gelegt wurde die Knolle mit der Hand. Die Rodehacke wurde zum Ausheben der Pflanzlöcher und der zwei- bis vierzinkige Karst zum Ausnehmen der Knollen verwendet. 1852 wird von James Hanson (Doagh County, Ireland) eine Kartoffelerntemaschine entwickelt, ein Schleuderroder, für deren Betrieb jedoch vier Pferde zur Zugkraft eingesetzt werden mußten und deshalb nur für die Großbauern in Frage kam. 1869 entwickelt der Lübecker Breslau einen leichteren Schleuderroder; 5 Jahre später gründet er eine Firma, die Landmaschinbenn herstellt. Automatische Legemaschinen kamen erst nach 1910 auf. Die Maschinen ersetzten nicht die Qualität der Handarbeit, Maschineneinsatz lohnt sich erst bei größeren Flächen[Anm.26].

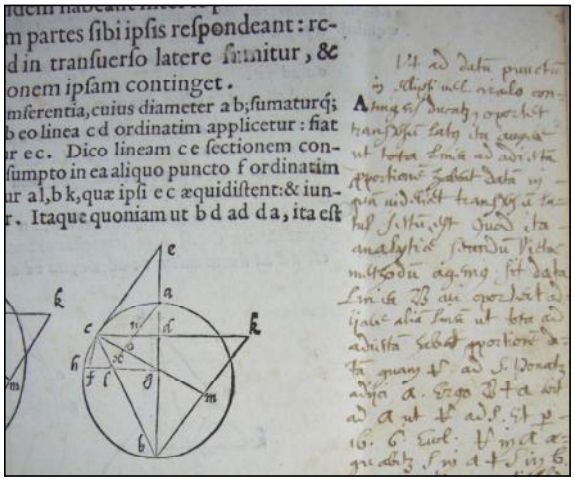

CAROLI LINNÆI, SVECI,
DOCTORIS MEDICINÆ,
SYSTEMA NATURÆ,
SIVE
REGNA TRIA NATURÆ
SYSTEMATICE PROPOSITA
PER
CLASSES, ORDINES,
GENERA, & SPECIES.

O JEHOVA! Quam amplæ sunt opera Tua!
Quam ea omnia sapienter fecisti!
Quam plena est terra possessione tua!
Psalm. cxv. 24.

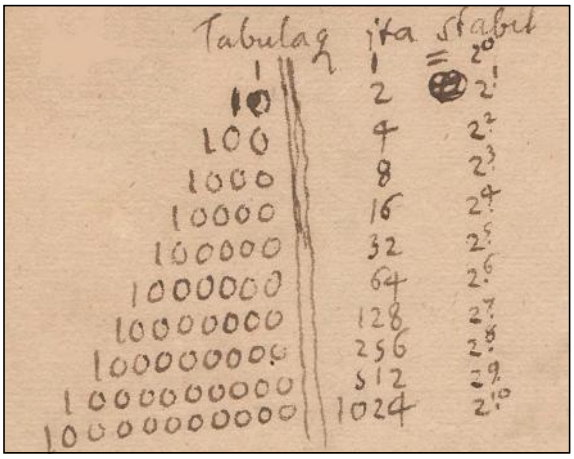
LUGDUNI BATAVORUM,
Apud THEODORUM HAAK, MDCCXXXV.

EX TYPOGRAPHIA
JOANNIS WILHELMI DE GROOT

Titelseite »Systema Naturæ, sive Regna Tria Naturæ« von Carl von Linné. Herausgegeben 1735 von Theodor Haak in Leiden (Brittenburg) und gedruckt von Joannis Wilhelmi de Groot


m partes sibi ipsis respondeant: re-
d in transuerso latere sumitur, &
onem ipsam continget.
mserentia, cuius diameter a b; sumaturq;
b eo linea c d ordinatim applicetur: fiat
r ec. Dico lineam c e sectionem con-
sumpto in ea aliquo puncto f ordinatim
ur a l, b k, quæ ipsi e c æquidistent: & iun-
r. Itaque quoniam ut b d ad d a, ita est

Randnotiz von Pierre de Fermat in den Konika des Apollonios von Perge (Ausschnitt)

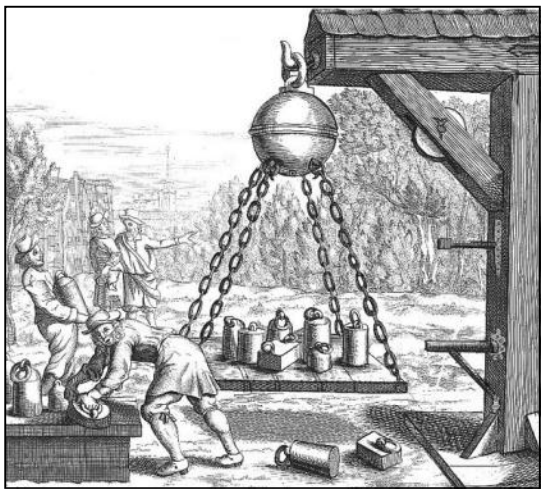


Das binäre System von Leibniz

Im 18.Jahrhundert zeigt der Kartoffelbau und damit der Kartoffelverzehr in deutschen Landen deutliche Zuwachsraten; das liegt zum einen an der fürstlich-obrigkeitlichen Förderung wie auch an der Propagierung des Kartoffelanbaus durch Geistliche und Behörden. Der zum Beispiel in Celle 1754 gegründeten »Königliche Großbritannisch Churfürstliche Braunschweigisch Lüneburgische Landwirthschaftsgesellschaft« oblag die Aufgabe, die Landwirtschaft zu fördern; sie veröffentlichte deshalb auch Hinweise über und für den Kartoffelbau.

Der Ausbau stehender Heere, das Anwachsen der Verwaltungsorganisation und die an den Fürstenhöfen übliche aufwendige Hofhaltung zwang die Kämmerer, eine wachsende Bevölkerungsschar am Leben zu halten und damit zur Steuerzahlung heranzuziehen. Am Leben erhalten bedeutete, die Produktivität der Landwirtschaft zu erhöhen. Aber mehr als die »frohe Botschaft« der Geistlichen und der Amtsträger der Verwaltung

haben Kriege und Hungersnöte zum verstärkten Anbau beigetragen. In verschiedenen Untersuchungen über die Entwicklung des Kartoffelanbaus in Europa wird jedoch behauptet, daß die Ausbreitung der Kartoffel nicht unbedingt mit Nahrungsmittelkrisen und Notzeiten in Verbindung gebracht werden kann; einer solchen These kann hier nicht gefolgt werden; es kommt – wie immer – auf die Interpretation der vorliegenden Belege und Statistiken an.



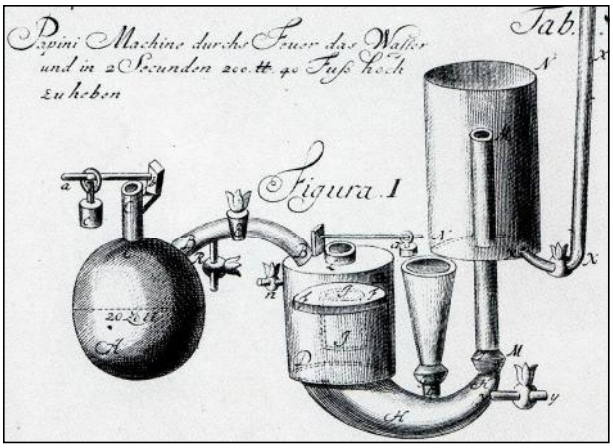
Magdeburger Hlbkiúgeln von Otto von Guericke

Das Ende des finsteren Mittelalters (die Historiker lassen es enden mit der Entdeckung Amerikas) und der innovative Quantensprung in und nach der Renaissance, die neuen Werkzeuge, Fernrohre, Schiffe, die Geburt neuer Weltbilder ist zwei Kulturpflanzen zu verdanken: zum einen der Kartoffel, die sich zum Grundnahrungsmittel für die Masse der Bevölkerung in allen europäischen Ländern entwickelte, und zweitens dem Hanf für die Papierherstellung und für das Segel- und Tauwerk der Entdeckerschiffe.



Vom Baum der Erkenntnis fiel dem Isaac Newton ein Erdäpfle vor die Füße

Der Siegeszug der Kartoffel geht einher mit einem Siegeszug in den Naturwissenschaften, in den Geisteswissenschaften, in den Künsten. Europa erwacht mit der Kartoffel aus einem dunklen, von Aberglauben und Inquisition geprägten Zeitalter. Der Sozialphilosoph Max Horkheimer meinte, »daß der Prozeß der Zivilisation auch am kulinarischen Geschmack beobachtet werden kann«. So gesehen wäre es um die Zivilisation nicht schlecht gestellt, seit die Kartoffel ihren Einzug in die Wohnstuben der Bürger und in die Katen der Häusler gehalten hat.



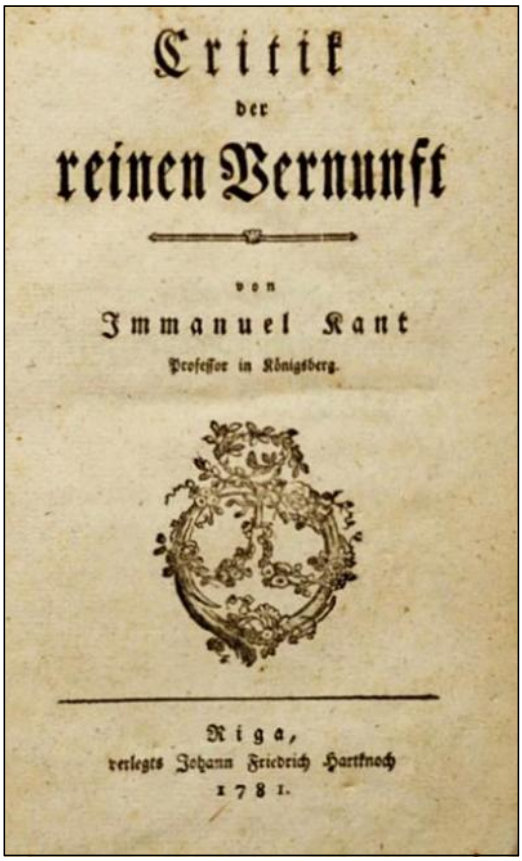
Die Dampfdruckpumpe von Denis Papin (1724)

Der ab Mitte des 17.Jahrhunderts weit verbreitete Anbau der Kartoffel in England, in Frankreich, in Italien und in deutschen Provinzen führt zu Entdeckungen und Erfindungen in allen wirtschaftlichen Bereichen, zu neuer Musik und Philosophie:

– Molière (Jean-Baptiste Poquelin, produziert Theaterstücke (aß »Der eingebildete Kranke« zu viel oder zu wenig Kartoffeln und heuchelte Tartuffe eigensüchtig, sintemal er die Tartüffeln mit niemandem teilen wollte?).
– 1660 findet Marcello Malpighi (1628 bis 1694), angeregt von den an der Knolle be-

findlichen Fädchen, die Stomata auf der Unterseite von Blättern, und die Kapillaren.

– Denis Papin erfindet 1680 oder 1681 den Dampfkochtopf mit Überdrucksicherheitsventil für das gefahrlose Kochen von Kartoffeln und hat nichts dagegen, daß dieser Topf seinen Namen erhält – Papinscher Topf.[Anm.26a]
– Carl von Linné erstellt eine weitere (nicht die erste!) systematische Ordnung der Pflanzen unter besonderer Berücksichtigung des Sexuallebens der Pflanzen: »Schlüssel zur systematischen Eintheilung der Pflanzen nach beyderlei Geschlechts«.
– Der Richter und Freizeit-Mathematiker Pierre de Fermat erstellt eine Wahrscheinlichkeitsberechnung anhand des Würfelglücks[Anm.27]; als Jurist wußte de Fermat, daß man in Anbetracht der herrschenden Frömmigkeit nicht zugeben konnte, daß das von Gott gegebene Schicksal nicht in mathematischer Weise vorherbestimmbar sei.
– Peter Paul Rubens aus Siegen [Anm.27a] malt in Antwerpen seine von der Kartoffel beeinflußten Rundungen und mahlt sich dazu die Farbstoffe.
– Otto von Guericke erfindet 1650 die Luftpumpe (aber nicht das Fahrrad), obwohl René Descartes 1644 dem Evangelista Torricelli schreibt, in dessen Kopf sei überhaupt die Leere.
– Gottfried Wilhelm Leibniz aus Leipzig erfindet 1675 das Infinitesimalkalkül und 1697 das binäre System, ohne das kein Computer funktioniert.[Anm.28]


Critik
der
reinen Vernunft
von
Immanuel Kant
Professor in Königsberg.
Riga,
verlegts Johann Friedrich Hartknoch
1781.

Titelseite »Critik der reinen Vernunft« von Immanuel Kant. Gedruckt/verlegt 1781 in Riga von Johann Friedrich Hartknoch.



Graf Volta präsentiert Napoleon seine Erfindung. Doch erst in China wird daraus ein richtiges Auto.

– Johann Sebastian Bach findet die »Kunst der Fuge«[Anm.28a], angeregt von sächsischen Kartoffelpflanzungen, bei denen bekanntlich Räume (Furchen oder Fugen) zwischen den einzelnen Pflanzreihen gelassen wurden (daß er den Genüssen nicht fern stand, zeigt auch seine »Kaffeekantate«).
– Die Kartoffel führt zur Entdeckung der Gravitation durch Isaac Newton, Sohn eines Gutspächters), als dieser nach 13 Jahren angestrengten Forschens und Berechnens in einem ersten Versuch



Bach: Die Kunst der Funge – Hauptthema

einen Erdapfel hochwirft und später einen gewöhnlichen Apfel[29] als Beweis der Anziehungskraft der Erde fallenläßt und dies alles im Buch »Philosophiae naturalis principia mathematica« mit dem Hinges-Faktor niederlegt[30]. Und anhand des Erdapfels erforscht Newton die Form des Erdballs, und stellt fest, daß die Erde durch die Rotation unrund ist. Um die Bürger nicht zu ängstigen, verzichtet er hier auf den Hinweis, daß die sog. Erdkugel irgendwann eine Scheibe sein wird.

– Der Königsberger Immanuel Kant formuliert am Ende der 70er-Jahre des 18.Jahrhunderts seine »Critik der reinen Vernunft«, weil er glaubte, ostpreußische Bauern seien mit kritischer Vernunft für den Kartoffelanbau zu gewinnen: »Der Mensch ist aus krummen Kartoffeln geschnitzt« (oder so ähnlich)

Und noch einer soll hier erwähnt werden: Alessandro Graf Volta), der unter anderem die Batterie erfindet (ein nutzlos' Ding ohne Auto) und nebenbei die Kartoffel auf seinen lombardischen Landgütern einführt.

Alle kommen aus Ländern, in denen die Kartoffel bereits Nahrung für das »gemeinte« Volk ist und Hungersnöte nicht mehr so gravierende Folgen aufweisen wie in den Volkswirtschaften, die auf Getreide aufgebaut sind; alle sehen auf den überkommenen Abbildungen wohlgenährt aus. Sie werden durch ihre Arbeiten über den engen Kreis von Gelehrten hinaus europaweit bekannt. Arbeiten, die nur möglich waren, weil jetzt genug Nahrung da war durch die Kartoffel. Arbeiten, die zu jener Zeit noch (teilweise) »nutzlos« waren, denn – zum Beispiel – ob die Gravitationstheorie das Hinabfallen des Erdapfels verursacht oder nicht, interessierte weder Fürst noch Volk. Aber es waren Arbeiten, die die Naturwissenschaften und die Künste voranbrachten. Durch die Kartoffel als allzeit sättigendes und stärkendes Grundnahrungsmittel, für die »Grundversorgung« der Bürger und der Forscher und Entdecker.



Die Phrygische Mütze als Symbol der Französischen Revolution. Vorbild dieser Kopfbedeckung soll die Behütung der Galeerensklaven im Hafen Toulon gewesen sein. Ursprünglich wurde sie von den antiken Phrygern getragen

Die Kartoffel beeinflußt auch die Mode (nicht nur durch die Kartoffelblüten). In Frankreich beginnt nach der Revolution 1789 ein neues Schönheitsideal Platz zu greifen – und sich grundsätzlich bis heute nicht mehr zu verändern. Waren bis dahin wohlgerundete Männer und Frauen mit Rouge und Schminke tonangebend, werden es unter Napoleon nun schlanke Frauen und militärisch-starke Männer. Vom Tisch verschwinden die »Dickmacher«, nur mit der nicht-dickmachenden Kartoffel war es möglich, satt zu werden und trotzdem schlank und rank zu bleiben. Wenn die Kartoffel nicht diese angenehme Nebenwirkung aufgewiesen hätte, wäre der Siegszug der Knolle

29 Der Apfelbaum stand in Woolsthorpe Manor in der Nähe von Grantham. Es soll sich um einen birnenförmigen Kochapfel der Sorte »Flower of Kent« gehandelt haben. Über die Kartoffelsorte ist nichts bekanntgeworden.

30 Es ist zweifelhaft, ob Isaac Newton den Beweis seiner Gravitationstheorie mit einem Apfel oder mit einem Erdapfel machte. Oder überhaupt einen solchen »Beweis« antrat. In dem Entwurf einer Biographie dieses Genie von dem Schotten David Brewster stand noch zu lesen, daß ein »cheeky« Nachbarjunge den Forscher mit einer hochgeworfenen Knolle traf und diesem daraufhin die Idee mit der Gravitationskraft kam. Ein besonderes Verdienst Newtons liegt darin, daß er als erster Wissenschaftler einen »fudge factor« einführte, da die von ihm experimentell ermittelten Daten der Schallgeschwindigkeit nicht mit den »Soll«-Daten seines Freundes William Derham übereinstimmten; heute ist dieses Verfahren zur Erlangung von Forschungsgeldern allgemein eingeführt.

aus dem Keller auf die Teller mühsamer und langwieriger geworden. Nur Maler wie Paul Cézanne bleiben bei den runden Formen; doch zur Symbolisierung üppiger Erotik nimmt dieser Maler Blau – Blau wie die Blütefarbe der Kartoffel. Charles Baudelaire in »Die Blumen des Bösen«:

> »Und doch, betrachtet man die elegante Magerkeit der Schulter mit dem schroffen Umriß ...«[31]

Noch unter dem Louis XVI. galt das Gegenteil, denn dieser neigte dazu, wie fast alle französischen Könige, viel zu essen; der Dauphin ißt bei seinem Hochzeitsmahl, als 16-jähriger, so viel, daß sich sogar sein Großvater bemüßigt fühlt, ihm anzuraten, sich zu enthalten (»Ihr solltet heute Nacht keinen allzu vollen Magen haben!«), doch: »Warum das? Ich schlafe viel besser, wenn ich gut zu Abend gegessen habe.«

Unter Napoleon – die Kartoffel wird durch die französischen Soldaten in ganz Europa verbreitet – bildet sich ein neues Frauenbild: blaß, schmächtig, verträumt und duldsam – ein Bild, daß das ganze 19.Jahrhundert und bis weit in die zweite Hälfte des 20.Jahrhunderts überdauert[Anm.32]. Erst am Anfang des dritten Jahrtausends wandelt sich das Bild: Auch Männer lernen Kartoffelschälen[33].

Wenn sich die Interessen der Menschen fast ausschließlich auf das Sattwerden am nächsten Tag – und wenn noch Zeit blieb auf die »Reproduktion« – reduzieren (müssen), dann kann es keine anders gerichtete wesentliche Entwicklung geben.

Erfindungen und Entdeckungen, Literatur und Musik, Bildende Künste und Fortschritte in Medizin und Technik sind nur möglich, wenn die Tagesbedürfnisse, wenn das »täglich Brot« (oder der Kartoffelkloß) gegeben sind. Die aufgezählten Beispiele sind möglicherweise nicht nur auf die Kartoffel zurückzuführen, aber ohne die Kartoffel ist alles nichts.

31 Ernährungsforscher haben einen Zusammenhang mit der Zugehörigkeit zur sozialen Schicht festgestellt. »Fettleibigkeit kommt in den unteren sozialen Schichten deutlich häufiger vor«. in einer «nationalen Verzehrstudie» fanden die Forscher heraus, daß die »Zugehörigkeit zu einer sozialen Schicht das Körpervolumen beeinflußt.«

33 Noch etwas anderes zeichnet den Mann aus: Irgendwann in diesen Jahrzehnten bürgert sich beim bessergestellten Stadtvolk ein, den Zylinderhut zu tragen; der englische Schriftsteller, Philosoph und Literatur- und Kunstkritiker (und »Vater« von Pater Brown) Gilbert Keith Chesterton, zitiert in »Ketzer« 1905:

> »Ich vermute, daß Mr. Kensit vor einer Dame den Hut zieht; und was gibt es, abstrakt gesehen, Steiferes und Abstruseres, als die Existenz des anderen Geschlechts dadurch zu versinnbildlichen, daß man ein Kleidungsstück auszieht und es durch die Luft schwenkt? So etwas ist, um es noch einmal zu sagen, kein natürliches und ursprüngliches Signal wie Feuer oder Speise. Genauso gut könnte der Mann vor einer Dame seine Weste ausziehen; und hätte das gesellschaftliche Ritual unserer Zivilisation festgelegt, daß er vor einer Dame seine Weste auszuziehen hat, dann würde er, wenn er höfliche Manieren und Feingefühl besitzt, vor einer Dame seine Weste ausziehen.«

Und wenn es heutzutage ein gesellschaftliches Ritual wäre, sein »Zipper-Problem« auszuleben, dann hätte Monica Samille Lewinsky (Sie können sich an die Dame erinnern?) überhaupt keine Chance gehabt, von Mr. Starr und der Journaille wahrgenommen zu werden.



Dänemark 1992

Anmerkungen zur zehnten Furche

3 Das Herzogtum Schleswig und die Grafschaft Holstein gehörten seit 1386 in Personalunion zu Dänemark; nach dem Deutsch-Dänischen Krieg 1864–1866 fielen Schleswig und Holstein an Deutschland. Gemäß Versailler Vertrag 1920 fiel der nördliche Teil aufgrund einer Volksabstimmung endgültig an Dänemark. Im südlichen zu Deutschland gehörenden Teil vertrat Karl Otto Meyer die dänische Minderheit im schleswig-holsteinischen Parlament, so daß man den Mief der sog. etablierten Parteien vermeiden konnte und trotzdem oppositionell war.

4 Kurfürst Karl I. Ludwig aus der pälzischen Linie der Wittelsbacher konzentrierte sich nach dem Dreißigjährigen Krieg auf den Wiederaufbau der zerstörten Kurpfalz und die Konsolidierung der zerrütteten Finanzen. Er bemühte sich um die Wiederbesiedelung der verwüsteten Landstriche und ließ in ganz Europa Siedler anwerben. Durch das Versprechen religiöser Toleranz kamen verfolgte religiöse Minderheiten aus ganz Europa: Sozianer (eine antitrinitarische Bewegung, die den Glaubenssatz, Jesus sei Mensch und Gott zugleich, für widersinnig hält) aus Polen, Hutterer aus Mähren (eine täuferische Bewegung, deren Anhänger in Gütergemeinschaft nach einem fiktiven Vorbild der Jerusalemer Urgemeinde lebten), Mennoniten aus der Schweiz (die auf die Täuferbewegung aus der Reformationszeit zurückgeht) und Sabbatianer (die den Sabbat einhalten) aus England. Auch die Juden wurden wieder zugelassen. Zusätzlich kamen Reformierte aus den Niederlanden, der Schweiz und Frankreich sowie Lutheraner und Katholiken aus den umliegenden Gebieten. Dadurch verlor die Kurpfalz ihren religiös einheitlichen Charakter, wenn auch die Reformierten weiterhin dominierten. Die Einwanderer brachten vielfach neue Fertigkeiten mit, die dem wirtschaftlichen Wiederaufbau zugutekamen. Außenpolitisch betrieb der Kurfürst eine vorsichtige Politik zwischen dem Kaiser einerseits und Frankreich andererseits. Seine Tochter Liselotte (Elisabeth Charlotte, verheiratete er 1671 mit Philippe I. de Bourbon, Herzog von Orléans, Monsieur genannt, dem verwitweten Bruder König Ludwigs XIV., in der Hoffnung, dadurch gute Beziehungen mit Frankreich gewährleisten zu können. Nach dem Pfälzischen Erbfolgekrieg, der Rekatholisierung durch die Franzosen, der seit 1685 in der Kurpfalz regierende katholische Dynastie Pfalz-Neuburg und dem Widerruf der Rechte der Reformierten begann eine weitere intensive Rekatholisierung. Berühmt wurde die Liselotte durch ihre Briefe, in denen sie das Leben am Französischen Hof beschreibt (beim ersten Treffen mit dem zukünftigern Gemahl bemerkte sie verwundert, daß dieser High Heels trug, weil das in Paris gerade en vogue war).

5 Im Gebiet zwischen dem Ladogaseee und der Newa lag das Land Pohjois-Inkeri, Nordingermanland. Es gehörte ursprünglich zur schwedischen Provinz Ingermanland und war vom russischen Zar Peter der Große den Schweden geraubt worden. 1765/66 wurden hier von deutschen Einwanderern, die von Katharina II. angelockt worden waren, drei deutsche Kolonien gegründet: Neu-Saratowskaja, Srednerogatskaja und Ischorskaia (nach der Anzahl der in ihnen lebenden Familien wurden diese Siedlungen »Sechziger Kolonie«, »Zweiundzwanziger Kolonie« und »Achtundzwanziger Kolonie« genannt); die insgesamt 110 Familien, zumeist aus dem Südwesten Deutschlands, sollten hier als Beispiel »für sauberes Wohnen und ordentliche Landwirtschaft« dienen. Diese Immigranten, später alle unabhängig von ihrem neuen Siedlungsort »Wolga-Deutsche« genannt, brachten selbstverständlich die Kartoffel mit. 1919 lösten sich die Einwohner in den Nachkriegswirren vom russischen Gouvernement Sankt Petersburg und machten sich selbständig. Schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) wurde ihre Freiheit beendet. Das Land wurde Rußland zugeschlagen, blieb in der 1922 gegründeten Sowjetunion und nach deren Auflösung bei Rußland. Schon in den 1980er-Jahren kamen die »Wolga-Deutschen« nach Deutschland mit Sack und Pack und Deutschem Schäferhund in das Land ihrer Urväter zurück und schwärmen jetzt noch davon, wie toll es in der Sowjetunion war.

6 Philipp Ernst Lüders war evangelischer Pastor in Munkbrarup und Propst in Glücksburg, Pädagoge und einer der Agrarökonomen und Landreformer im Zeitalter der Aufklärung. Sein Großvater war herzoglicher Kammerschreiber bei Herzog Christian von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Glückstadt (1627–1698). Ab 1714 wuchs Philipp Ernst Lüders bei seinen Großeltern im Amt Grundhof (Angeln) auf; hier wurde er von dem dortigen Pastor unterrichtet. 1721–1724 studierte er Theologie in Jena und in Wittenberg, war ab 1728 Adjunkt an der Munkbraruper Kirche und wurde 1730 vom Herzog Friedrich (Frederik) zum Hofpre-

diger berufen. Lüders, der durch seine Jugend auf dem Hof seines Großvaters stark geprägt worden war, beschäftigte sich neben dem Pfarramt mit Fragen der Theorie und Praxis der Landwirtschaft. Seine erste diesbezügliche Veröffentlichung war 1758 ein Wetterkalender. Teilweise unter dem Pseudonym Pelagus veröffentlichte er in den folgenden Jahren insgesamt 52 Abhandlungen zu allen Fragen der Reform der Landwirtschaft und des ländlichen Bildungswesens. Diese Schriften verteilte er kostenlos. In seinem Bemühen um eine Verbreitung landwirtschaftlichen Fachwissens in seiner Heimat Angeln (Halbinsel zwischen Flensburg und Eckernförde) entwarf er den »Grundriß einer zu errichtenden Ackerschule, in welcher die Landes-Jugend zu einer richtigen Erkenntniß und Uebung im Landbau eingeführet und zubereitet werden könne« (1769). Zu seinen Hauptwerken gehört »Näheres Bedenken über den Gebrauch der Erde, wenn Freiheit und Eigenthum, wo ihnen beides fehlet, bei dem Bauernstande sollte eingeführet werden« (1770). Lüders (Sr. Hochf. Durchl. zu Schleswig-Holstein-Glücksburg Hofpredigers und Propsten, der Königl. Dänischen Acker-Academie Stifters, der Zellischen und Bernischen öconomischen Gesellschaften Ehren-Mitgliedes [etc.]) machte auch praktische Versuche auf von ihm angelegten Feldern mit Rotklee, Hopfen, Korbweiden und Maulbeersträuchern, Letzteres für den Versuch der Seidenraupenzucht. Besonders setzte er sich für die Verbreitung der Kartoffel ein, die bis dahin fast nur in Botanischen Gärten angebaut wurde. Da er den Bauern kostenlos Saatkartoffeln zur Verfügung stellte, wurde er bald Kartoffelpropst genannt. Zudem unterhielt Lüders eine Baumschule, um den Bauern den Obstanbau schmackhaft zu machen. Im Zeitalter der Aufklärung suchte er in Anlehnung an die Lehre des Franzosen François Quesnay den Volkswohlstand durch eine gezielte Bearbeitung von Grund und Boden zu sichern. Gemeinsam mit seinem Kollegen, Pastor Nicolaus Oest (1719–1798) von Neukirchen, setzte sich Lüders für die vollständige oder teilweise Aufhebung gemeinschaftlicher Nutzungsrechte an einem landwirtschaftlichen oder forstlichen Grundstück durch Verteilung unter die einzelnen Nutzungsberechtigten im Zuge einer Realteilung ein. 1766 begann die Verkopplung im Herzogtum Schleswig aufgrund seiner Anregungen. In den folgenden Jahren brachten beide den Bauern die Anlage von Knicks zur Einfriedung ihrer Felder und Weiden bei. So begann die Marktwirtschaft in der Schleswiger Bauernschaft. Lüders war ein Früh-Liberaler, ohne daß er es wußte. Ein Hinweis: Die Berlinerin Marie-Elisabeth Lüders (1878–1966) war eine Nachfahrerin und trat als FDP-Politikerin für die Marktwirtschaft ein; ein Bundestagsgebäude ist nach ihr benannt.

7 Zakariya‘ ibn Muhammad al-Qazwini, ein persischer Geograph, Rechtsexperte und Richter ist bekannt für sein geographisches Lexikon »Ātār al-bilād wa-ahbār al-‘ibād« und »Die Denkmäler der Länder und die Nachrichten über die Menschen«. Er besuchte im 13.Jahrhundert Schleswig:

> »Es ist eine sehr große Stadt am äußersten Ende des Weltmeeres. In ihrem Innern gibt es Quellen süßen Wassers. Ihre Bewohner sind Siriusanbeter, außer einer kleinen Anzahl, welche Christen sind, die dort eine Kirche besitzen. ... Die Stadt ist arm an Gütern und Segen. Die Hauptnahrung der Bewohner besteht aus Fischen, denn die sind dort zahlreich. Werden einem von ihnen Kinder geboren, so wirft er sie ins Meer, um sich die Ausgaben zu sparen.«

Dieser Perser zitiert außerdem den arabischen Kaufmann, Philosophen und islamischen Denker Ibrahim ibn Achmed al-Tartûschi (1059–1127), der in a-Andalus, also im heutigen Spanien, geboren wurde:

> »Nie hörte ich häßlicheren Gesang als den Gesang der Schleswiger, und das ist ein Gebrumm, das aus ihren Kehlen herauskommt, gleich einem Gebell der Hunde, nur noch viehischer als dies.«

8 1763 kam es auf Lüders’ Anregung hin zur Gründung der Königlichen Dänischen Ackerakademie, die aber schon 4 Jahre später aufgelöst werden mußte. Das 18.Jahrhundert war das Jahrhundert der Gründung unzähliger »patriotischer« »Landwirtschafts«-, »Ackerbau«- oder »physikalisch-ökonomischer« Gesellschaften, die mit der Ausschreibung von Preisgeldern die Forschung ankurbelten. Dazu kam das für diese Zeit enorme Schrifttum mit Tipps und Hilfen für die Landwirtschaft, gerichtet an die »Hausväter«, »Hausmütter« bzw. an die »Landwirthe« und die »Landwirthin«, an die »städtischen Landwirthe«, die »gemeinen Landwirthe« und die »Landjugend«.

9 Die Einführung der sogenannten »Koppelwirtschaft« in Schleswig-Holstein löste die Frondienste in Pachtdienste ab und arrondierte den Landbesitz zu größeren Gütern. Wichtig zu erwähnen ist, daß die Bauern hier zwar vom Gutsherrn kontrolliert und beaufsichtigt wurden, sie jedoch selbständig auf dem Markt als Käufer und Verkäufer auftreten konnten und mußten, d.h. erstmals individuell eigenwirtschaftlich tätig waren. Entscheidung für den Wohlstand der schleswig-holsteinischen Bauern waren auch die erb-

rechtlichen Regeln. Anders als im Südwesten Deutschlands kam es nicht zu Realteilungen, die letztlich nicht zu (über-)lebensfähigen Bauernhöfen führten. Die Einführung und Nutzung von Landmaschinen lohnte sich erst auf Feldern ab einer bestimmten Größe.

10 Christoph Heinrich Pfaff stammte aus Stuttgart und war ein deutscher Chemiker, Physiker und Mediziner, der insbesondere an der Kieler Universität lernte und lehrte. Als Mediziner machte er sich um die Pockenimpfung und die Neuordnung des Apothekerwesens verdient. Als Physiker und Chemiker erforschte er die Bioelektrizität. Von 1782 bis 1793 besuchte er die Stuttgarter Karls-Akademie, an der er in den letzten drei Jahren Medizin studierte. 1793 schrieb er die »Dissertatio inauguralis medica de electricitate sic dicta animali«. Er entwarf ein Manuskript über »Die vier Hauptarten, Kontraktionen zu erwecken, auf welche sich alle übrigen reduzieren lassen«. 1795 publizierte er eine Monographie »Über thierische Elektricität und Reizbarkeit«, die Alexander von Humboldt als musterhaft lobte und ihn beeinflußte, und setzte sich mit Goethes Farbenlehre auseinander. 1794/95 war Pfaff in Kopenhagen, wo er an den klinischen Instituten arbeitete. 1797 ließ er sich als Arzt in Heidenheim nieder, gab die Praxis jedoch bald wieder auf. Im Frühjahr 1798 wurde er als a.o. Professor der Medizin, vorerst ohne Gehalt, an die Universität Kiel berufen. Noch unter dem Einfluß des Seniors der Medizinischen Fakultät Georg Heinrich Weber hing Pfaff der Pockenimpfung mit Menschenpockenlymphe (Variolation) an. So impfte er 1798/99 in der Propstei 234 Kinder. Als seine Familie ihn drängte, eine freigewordene Stelle als Bergrat in Württemberg anzunehmen, erhielt er durch Vermittlung des Grafen Friedrich Karl von Reventlow, den er 1795–1797 auf einer Italienreise begleitet hatte, den Auftrag, in Kiel Vorlesungen über Physik zu übernehmen, womit ein Gehalt von 300 Reichstalern und der Eintritt als ordentlicher Professor in die Philosophische Fakultät verbunden waren. 1801/02 war er in Paris, um seine Kenntnisse in Medizin zu vervollständigen. Bei seiner Rückkehr nach Kiel übernahm er die Professur für Chemie und trat damit zugleich in die Medizinische Fakultät ein, die damals der Chemie zugerechnet wurde. Ab 1802 vertrat Pfaff die Pockenimpfung mit Kuhpockenlymphe (Vakzination) und beauftragte den Arzt Dr. Friedrich Adolf von Heinze, der auf französisches Geheiß 1813 auch Bürgermeister (Maire) von Lübeck war, mit einem Bericht über die Praxis der Kuhpockenimpfung in der Propstei (»Geschichte einer Blattern-Impfung mit Kuhblattern-Lymphe in der Probstei und einigen angrenzenden adlichen Gütern im Herzogthum Holstein«).

11 Erik Nissen Viborg war ab 1801 Direktor der Veterinärschule zu Kopenhagen und Sekretär bei der dortigen Gestütsdirektion. Er studierte ab 1779 anfänglich Theologie an der Universität in Kopenhagen und hörte nebenbei naturwissenschaftliche Vorlesungen; schließlich beendete er das Theologiestudium und begann ein Studium der Tierheilkunde. 1784–1787 war er Lektor an der Veterinärschule in Kopenhagen. Aufgrund seiner Studienreisen (nach 1787) durch Holland, Belgien und Frankreich schlug er vor, die Dünenkulturen in Dänemark zu verbessern. 1790 wurde er zum Professor für Tierheilkunde sowie zum Düneninspektor ernannt, legte seinen Schwerpunkt aber auf die Veterinärwissenschaft. Zur Förderung der Tierheilkunde gründete er einen Verband der Veterinärärzte und Schulen, welchem eine von ihm redigierte Zeitschrift als Organ diente. Er publizierte Abhandlungen »Ueber Pappel- und Weidenpflanzungen«, »Ueber Verbesserung der Schweinerassen«, über »Epizootien«, ein »Handbuch der Pferdekenntniß« und – neben dem Buch über die Kartoffeln, eine »Untersuchung der Ursachen der seltenen Eigenschaften weißgeborner Pferde«.

12 Die wohl bedeutendste Hunger-Krise des 18.Jahrhunderts in Europa war die in den Jahren 1770–1773. Schuld der »großen Theuerung«, wie schon Zeitgenossen die Krise nannten, waren die Mißernten der Jahre 1770–1772, die mit einem ungewöhnlich langen und harten Winter verbunden waren. Aufgrund der erheblichen Ernteausfälle um ein Drittel des Normalergebnisses kam es besonders in Ost- und Mitteleuropa zu Preissteigerungen um fast das Doppelte, in Extremfällen um das Zehnfache. Wieder ist gerade die städtische, aber diesmal auch die ländliche Bevölkerung auf intensive Unterstützung der Landesherren und Stadtregierungen angewiesen. Trotz dieser Maßnahmen, verbunden mit obrigkeitlichen Eingriffen in den »freien« Getreidehandelsmarkt, kam es zu erhöhten Sterberaten. Die Hungersnöte führten zu einem Bewußtseinswandel in Europa. Reformen im Agrarsystem und die Akzeptanz neuer Pflanzen wie die Kartoffel sind positive Folgen der Agrarkrise.

Am Beispiel der Professoren Viborg und Pfaff sei doch einmal auf die Entwicklung der Akademiker in Deutschland verwiesen. Im 19.Jahrhundert (und auch davor) garantierte ein Studium keinen gut dotierten

Platz an der Sonne. Man mußte als Hauslehrer arbeiten und nur das Theologiestudium garantierte eine mehr oder weniger gut gefüllte Pfründe. Nach dem Zweiten Weltkrieg war »völlig klar«, wer studiert und einen Abschluß hatte, bekam eine gute Stelle – entweder im öffentlichen Dienst mit Pensionsberechtigung als Beamter oder mit Aufstiegschancen in der Privatwirtschaft. Zu beklagen war nur, daß nur wenige Kinder aus dem »Arbeiterstand« ein Studium aufnehmen konnten. Man bedenke: Zwar gab es 1957 eine Studienförderung nach dem sog. Honnefer Modell, jedoch war die Förderung leistungsabhängig (nur die Sehrguten kamen ins Töpfchen). Eine Förderung nach dem Berufsausbildungsföderungsgesetz, Bafög, mit einem Rechtsanspruch für jedermann, wurde erst unter der Brandt-Regierung 1971 gesetzlich festgelegt. Dann begann in den 1980er-Jahren eine Debatte, wonach Handwerker, weil bereits mit 15 Jahren Geld verdienend, über die Lebensarbeitszeit ein höheres Einkommen erzielen konnten als ein Studierter. Aber es galt weiterhin: Wer ein Studium abschloß, selbst nach einem Studium in sog. Orchideenfächern bekam eine gut dotierte Stelle. Jetzt, nach dem Jahr 2000, ist Deutschland wieder da, wo die Herren Pfaff, Viborg und andere studierte Herren vor 250 Jahren waren. Studiert, Studium abgeschlossen, aber weder im öffentlichen Dienst noch in der Privatwirtschaft werden unbefristete Stellen geboten Wer sich nach dem Grundstudium promovieren lassen will, hangelt sich von Befristung zu Befristung (Hauslehrer gibt es nicht mehr) und nach der Habilitierung kann man sehen, wie man als Privatdozent eine Familie unterhalten kann. Marx auf Hegel fußend: Es wiederholt sich alles.

13 Komlos weist nach, daß sich bis zum Beginn der Industrialisierung die Selbstversorgung der ländlichen Bevölkerung tendenziell positiv auswirkte. Erst die Möglichkeit, die landwirtschaftlichen Produkte auf einem fernen Markt zu vertreiben, führte zu einer gewissen Umkehr (die Proteine wurden verkauft). Da Milch und frisches Fleisch bis zur Erfindung des Kühlschranks nicht über große Distanzen befördert werden konnten, folgte daraus, daß die städtische Bevölkerung kleiner als die ländliche Bevölkerung war. In diesem Zusammenhang ist es wichtig zu wissen (oder auch nicht), was Robin Dunbar von der Universität Liverpool festgestellt hat:

> »Offenbar setzt die Größe des Darms letztlich eine Grenze für die Größe des Gehirns. Wer ein größeres Gehirn haben will, muß insgesamt größer werden, damit auch ein größerer Darm Platz hat. Daraus läßt sich die Erkenntnis ableiten, daß kleine Affen niemals klug sein können ... weil ihr Darm nicht groß genug ist, um die höhere Nerventätigkeit eines größeren Gehirns zu unterstützen.«

Deswegen also ist die westliche Welt eine fleischfressende Gesellschaft.

14 »Migration« bedeutet einen »freiwilligen« Wechsel von Wohnort und Arbeitsstelle über einen längeren Zeitraum und weite Distanz. Mit Arbeitsmigration ist die zeitlich befristete Wanderung gemeint, bis ins 20.Jahrhundert alle Handwerksgesellen, heute (fast) nur noch »zünftige« Maurer-, Zimmerer- und Dachdeckergesellen (drei Jahre und ein Tag auf der Walz, seit 2014 immaterielles Kulturgut) und »rechtschaffene fremde Zimmerer- und Schieferdeckergesellen« sowie Schornsteinfeger, die tippeln, bei der der Arbeitsplatzwechsel (oder die Arbeitsaufnahme) der Hauptgrund der Migration ist. »Emigration« (= Auswanderung) hingegen ist etwas Endgültiges. Sicherlich sind die ersten »Gastarbeiter« in Deutschland Mitte der 1950er-Jahre nicht als Emigranten gekommen, zumal die Kontrakte anfänglich stets auf 12 Monate befristet waren.

Wie die Schweden im letzten Jahrhundert wurden diese für deutsche Fabriken angeworbene Arbeiter vielfach für die schlechtesten (= unangenehmsten) Arbeiten eingesetzt; auch die Unterbringung in Sammelunterkünften (»Gastarbeiter-Wohnheime«) entsprach prinzipiell den Üblichkeiten des letzten Jahrhunderts.

Die Deutschen aus Ost-Friesland gingen zur selben Zeit nach Holland und verdingten sich auf der »Moffen-Beurse« an die Holländer für die Heuernte.

Der Brockhaus schreibt 1892: »In Norddeutschland schämt man sich vielfach seiner als ungebildet angesehenen Mundart, in Süddeutschland schämt man sich eher, ein sogenanntes gutes Deutsch zu sprechen.« Oh, wie haben sich die Zeiten doch für uns Norddeutsche geändert. Die friesische Sprache wurde auch als »Neger-Holländisch« bezeichnet. Das Plattdeutsche, so das »Damen-Conversations-Lexikon« von 1835, gehe auf die »Einwanderung asiatischer Völkerstämme in Deutschland« zurück. Na, da liegt Bayern aber näher am Balkan.

18 Johann Georg von Langen gründete im Auftrag von Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel 1747

in Fürstenberg die Porzellanmanufaktur Fürstenberg, die ab 1753 für den Markt produzierte und die er bis 1763 leitete. Auch in der Papierindustrie hatte er sich seit etwa 1750 hervorgetan und suchte den bisher noch notwendigen Lumpenbedarf – bei der Papierherstellung herrschte »Lumpennot« – durch »eine neue Art Papier von Holtz-Materie« zu vermindern. 1755 verfaßte von Langen eine Denkschrift, in der er sich für die Erziehung gemischter Baumbestände aussprach und die Fichten als hauptsächlich anzubauende Baumart empfahl. Die in der Folge angestoßene Aufforstung vieler heruntergewirtschafteter Waldflächen mit der Fichte geht wesentlich auf ihn zurück. 1753 berichtete er seinem Landesherrn, dem Braunschweiger Herzog Carl I., von einer am »Holzminder Bach erbaueten Reibe-Mühle«, »mit Vorstellung des Gebrauchs, so künftig von solcher Mühle zu machen« sei. Auf dieser Mühle »Porcellain-Masse« zu mahlen, hatte sich gerade zerschlagen, weshalb von Langen vorschlug, es könne

> »diese Mühle mit wenig Kosten, durch Anlegung eines nöthigen Stampf- oder Hammer-Werks dahin vorgerichtet werden, daß selbe in Zukunft mit zu Verfertigung des Pack- und anderen Papiers, so aus Holtz gemacht wird, gebrauchet werden kann«.

Entsprechend hielt er um die herzogliche Konzessionierung an und vermerkte, daß sich

> »solche … Holtz-Papier-Mühlen … durch Verfertigung einer so gemeinnützigen Kauffmanns Waare nicht allein verinteressieren«,

sondern mit der Zeit auch völlig bezahlt machen würde. Denn er habe

> »eine neue Art Papier von Holtz-Materie erfunden«,

sodaß um 1760/61 die Aussicht bestand, der Lumpenbedarf werde mit der Zeit spürbar vermindert werden können. Hierbei dürfte es sich um die weltweit frühesten Nachrichten zur Erfindung von Holzpapier handeln. 1756 befaßte er sich mit der Verwendung von »Rohr«, wie es sich »an sumpfigen Örthern findet … zum Papiermachen«, bzw. »Rohr zum Packpapier«.

Die berühmte Drucker- und Verlegerfamilie Ullstein (Jacob Ullmann kam aus Bamberg) kann ihre Ursprünge auf einen bayerischen Lumpensammler zurückführen.

19 In fast jedem Fernsehfilm wird während oder nach der Arbeitszeit Alkohol getrunken. Und zwar Wein! Nur selten Bier (das hat der Söder noch gar nicht gemerkt). Es ist verwerflich, Alkohol als Entspannungsmittel zu zeigen und zum Genuß desselben zu animieren. Selbst wenn es sich um Wein von der Mosel handelt. Es ist andererseits gutes Marketing der Weinpanscher. Der Agitation der Lungenfachärzte ist es erfolgreich gelungen, das Rauchen und die Werbung für den Tabakkonsum zu brandmarken. Es sollten auch die Anonymen Alkoholiker auf den Plan treten und sich zu Wort melden und fordern, das Saufen im Öffentlich-Rechtlichen Rundfunk bzw. Fernsehen zu unterbinden. Es macht sich bemerkbar, daß der Landwirtschaftsminister aus einer Weingegend stammt. Das ist die Geschichte mit dem Brot und dem Lied. Deshalb schweigt der Cem Özdemir stille. Wenn der Gummibären-Hersteller mit der Himbeere oder die Zuckerfabriken südlich von Stuttgart ihren Firmensitz hätten, würde er vermutlich auch keine Anti-Zucker-Kampagne fahren. So geht, leider, Politik. Gewalt gegen Frauen ist noch nie erfolgt, WEIL der Mann geraucht hat, sondern ist vielfach eine Folge, WEIL und WENN der Mann Alkohol trinkt. Ist sehr vereinfacht formuliert.

23 Einer der bedeutendsten Korrektoren ist der Münchner Walter Baldus (1930 geborenje), der u.a. dieses umfangreiche Buch von vielen Fehlern des Autors bereinigte; er sagt: kein Buch ohne Setzfehler. Er steht mit seinen Ratschlägen in einer Reihe mit den Korrektoren bei Aldus Manutius, dem Erfinder des Semikolons, in Venedig, wo u.a. Desiderus Erasmus von Rotterdam , Giordano Bruno und Johannes Reuchlin nicht nur den Satz korrigierten, sondern als Castigatoren auch Hinweise zu den verwendeten Texten gaben.

Das Ansehen der Korrektoren hat sich über die Jahrhunderte erhalten; tarifvertraglich wurde ihnen seit dem Ende des 19.Jahrhunderts und auch noch heute ein Zuschlag von 10 Prozent auf den Lohn eines Handsetzers zugebilligt. Heute ist der Beruf (fast) ausgestorben, was sich besonders im Zeitungswesen bemerkbar macht. Das kann damit zusammenhängen, daß die Journalisten zwar Texte formulieren können, aber nicht das Rechtschreibprogramm ihres Computers beherrschen.

24a Karin Gessner nennt in ihrem Aufsatz »Die Rote aus dem Oderbruch und die brandenburgisch-preußische Kartoffeltradition« (2021):

> »Aus der vielseitigen Erdfrucht ließ sich nämlich nicht nur Brot und Kuchen backen: Pellkartoffeln mit Salz, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat und Püree sollten bald zu den Brandenburger Leibspeisen

gehören. In Notzeiten sättigte die Funzelsuppe, heißes Wasser , in das geriebene Kartoffeln eingerührt wurden.«

26 Jetzt kommt eine neue Technik auf den Bauern-Markt, die wiederum nur für die ganz großen Landwirte finanzierbar ist: automatisierte Bodenbearbeitung mittels GPS, wobei die Bodenbearbeitung alle Feinheiten des Untergrunds mit einbezieht, sogenannte »teilflächenspezifische Bewirtschaftung« oder »Precision Farming«. In einem Pilotprojekt des Niedersächsischen Landesamts in Hannover wird nachgewiesen, daß eine solche Bodenbearbeitung deutlich billiger ist gegenüber der bisherigen Art. Die schöne neue Landwirtschaft funktioniert jedoch nur, wenn die Bodendaten bekannt sind. Eine Untersuchung kostet pro Hektar rund 50 Euro. Durch »Precision Farming« wird die Menge der ausgebrachten Dünge- und Pflanzenschutzmittel deutlich verringert, jedoch setzt der Einsatz solcher elektronischer Hilfsmittel eine Mindestgröße der bewirtschafteten Fläche voraus. Mit der Einführung von immer moderneren Kartoffelerntemaschinen verschwanden so wichtige Gerätschaften wie das »Pralltuch«, der »Sammelbunker«, die »Gummifächerwalze« und das »Rodeschar«. Schad' drum.

26a Gaston Bachelard in »Psychoanalyse des Feuers« (1938): »Über dem Feuer hing der schwarze Kessel. Der Kochtopf wurde auf seinen drei Füßen in die Asche gestellt. Mit vollen Backen blies meine Großmutter in das Stahlrohr und brachte die Glut wieder zum Brennen. Alles kocht e in einem Topf: Die Kartoffeln für die Schweine, die etwas feinere Kartoffeln für die Familie. Für mich kochte unter der Asche ein frisches Ei. Feuer läßt sich nicht mit der Sanduhr messen: das Ei war gekocht, wenn ein Wasser- oder ein Speicheltropfen auf der Schale verdampfte.«

27 Die Wahrscheinlichkeitsberechnungen des Gascogners de Fermat und anderer galten formal dem Würfelspiel. Tatsächlich sollten damit jedoch die Sterblichkeitsvorausberechnungen für private und staatliche Rentenversorgungskassen ermittelt werden. Deshalb die Würfel. Die »statistischen« Berechnungen wurden jedoch auch von Klerikern angewandt, die anhand von Geburtsstatistiken die Existenz Gottes bewiesen: Wie sonst, wenn nicht durch dessen ordnende Hand, könne sich das Gleichgewicht von männlichen und weiblichen Neugeborenen auf Dauer erklären?

In der »Arithmetica« des Diophantos von Alexandria (?–284) stieß Fermat auf den Satz des Pythagoras (das ist der mit dem Dreieck) sowie den Beweis dafür, daß es eine unendliche Anzahl an pythagoreischen Zahlentripeln gibt. Diese Tripel sind Kombinationen aus drei Zahlen, für die die Gleichung $a^2 + b^2 = c^2$ gilt. Dabei spielte er etwas mit der Gleichung und erhöhte aus einer Laune heraus die Potenz von 2 auf 3. Schon stellte er fest, daß es für $a^3 + b^3 = c^3$ extrem schwierig war, drei Zahlen zu finden, auf die diese Gleichung zutraf. Auch für höhere Potenzen ließen sich keine Zahlentripel finden. Damit war Fermats letzter Satz geboren. Demnach ist es nicht möglich, für die Gleichung $a^n + b^n = c^n$ drei Zahlen zu finden bei einer Potenz n höher als 2. Fermats letzter Satz:

> »Es ist jedoch nicht möglich, einen Kubus in 2 Kuben, oder ein Biquadrat in 2 Biquadrate und allgemein eine Potenz, höher als die zweite, in 2 Potenzen mit ebendemselben Exponenten zu zerlegen: Ich habe hierfür einen wahrhaft wunderbaren Beweis entdeckt, doch ist dieser Rand hier zu schmal, um ihn zu fassen.«

Erst 300 Jahre später wurde der Beweis wiedergefunden (1997 erhielt Andrew Wiles den sog. Wolfskehl-Preis für die Veröffentlichung des fehlenden Beweises, der aber keine vielfache Summe der ausgesetzten 100.000 Goldmark war, sondern nur noch 75.000 Deutschmark ausmachte; so geht's, wenn man Gold für Eisen tauschen mußte.)

27a Im Mittelalter galt als schön, wenn Frauen kleine oder in ein enges Korsett geschnürte Brüste hatten. In der Renaissance bevorzugten die Männer üppige Frauen wie sie Holbein, Raffael und Rubens malten. Über die Jahrtausende waren die Gemächte der Männer der Marmorfiguren so klein, daß man sie mit dem Blatt einer Zitterpappel hätte locker bedecken können.

28 Leibniz erfand oder entdeckte das binäre Zahlensystem am Ende des 17.Jahrhunderts und beschreibt es erstmals; er gilt deshalb als »Erfinder« dieses Zahlensystems, doch gibt es Hinweise auf frühere Beschreibungen in indischen und arabischen Rechenbüchern. Über die philosophische Bedeutung der dyadischen Zahlenfolge schreibt Leibniz 1697 in einem Neujahrsbrief an Herzog Anton Ulrich von Wolfenbüttel:

> »Die erschaffung aller dinge aus nichts durch die allmacht Gottes. Nun kann man wohl sagen, daß

nichts in der welt sie beßer vorstelle, ja gleichsam demonstrire, als der ursprung der zahlen wie er alhier vorgestellet, durch deren ausdrückung bloß und allein mit Eins und Null oder Nichts.«

Bemerkenswert ist, daß im Jahr 1523 Hans Holbein d.J. in Basel das sog. Totentanz-Alphabet entwarf. Der Holzschneider Hans Lützelburger (1495–1525) übertrug die Vorzeichnungen auf die Druckstöcke, die im Original etwa 25 x 25 Millimeter groß sind. Eine Darstellung musizierender Skelette im A (die Szene entspricht der Beinhausmusik in den Totentänzen) leitet das Alphabet ein, es endet mit der Darstellung des Jüngsten Gerichts auf dem Berg Zion. A und Z schließen 22 Buchstaben ein: die Buchstaben J und U fehlen (wie in vielen Initial-Alphabeten jener Zeit). Die Initialen lassen sich in drei Gruppen unterteilen: von B bis K wechseln kirchliche Würdenträger mit männlichen und weiblichen Vertretern des Adels ab: Papst (B), Kaiser (C), König (D), Kardinal (E), Kaiserin (F), Königin (G), Bischof (H), Herzog (I oder vielleicht Jurist (I), Graf (K). Die zweite Gruppe, von L bis Q zeigt Pfarrer (L), Arzt (M), der Reiche (N), Mönch (O), Landsknecht (P) und Nonne (Q). Die dritte Gruppe, R bis Y, zeigt Menschen, die aus verschiedenen Gründen außerhalb der bürgerlichen Rechtsordnung stehen: Narr (R), Dirne (S), Trunkenbold (T), Reiter (V), Wilde Leute (W), Spieler (X) sowie das Kind (Y). Es ergibt sich auch noch eine andere Systematik: Von B bis O folgen auf einen Geistlichen stets zwei weltliche Herren: B (C-D) E (F-G) H (I-K) L (M-N). In den Initialen des Lützelburger ist diese Regel nicht mehr erkennbar. Doch: binär ausgedrückt ergibt sich folgendes Bild (geistlich = 0, weltlich = 1): 100100100100 1010000101. Diese binäre Zahl ergibt nach der Umwandlung in eine Dezimalzahl und nach Addition der Faktoren (2642505) eine Quersumme von 24 bzw. 6. Im antiken Weltsystem ist 6 die vollkommen Zahl, da sie sowohl die Summe als auch das Produkt ihrer Teile ist: 1 + 2 + 3 und 1 x 2 x 3. Sie ist das auch das Produkt der ersten männlichen und der ersten weiblichen Zahl. Es gibt weitere Verweise, auf die hier verzichtet wird.

28a Die »Kunst der Fuge« von Johann Sebastian Bach galt bis vor Kurzem als unvollendet. Der Jurist (Strafrichter in Finsterwalde, Brandenburg), Musikwissenschaftler, Musiker und Chorleiter Meinolf Brüser hat jetzt nachgewiesen, daß dieses epochales Werk von Bach keineswegs unvollendet ist. Bach hat in seiner »Fuge« seinen Namen verewigt. Es sei bekannt, so Brüser, daß Bach gematrisch arbeitete. So ergibt sein Name die Zahl 14: B = 2, A = 1, C = 3 H = 8. 14 Töne habe das Thema der ersten Fuge in C-Dur, auf einem Bild von Elias Gottlob Haußmann trägt Bach eine Jacke mit 14 Knöpfen. Brüser bemerkte zufällig, so sagt er, daß Bachs Handschrift in Takt 239 der »Fuge a tre sogetti« ende (was 14 als Quersumme ergebe). In der Choralmelodie von »Vor deinen Thron tret ich hiermit« des Soprans hat die erste Choralzeile 14 Töne, die gesamte Choralweise 41, was nicht nur die Kehrzahl von 14 sei, sondern auch gematrisch »I (= J) + S + B + A + C + H« ergibt. Das ist doch wahrlich genial. Brüser meint, Bach wollte mit der Fuge, die unvollendet blieb, auch darauf verweisen, daß er vor seinem Tod stehe – blind und krank. Bachs Sohn Carl Philipp Emanuel Bach hat bei der Drucklegung, ein Jahr nach dem Tod von Bachs, geschrieben: »Der selige Herr Verfasser dieses Werkes wurde durch seine Augenkrankheit und den kurz darauf erfolgten Tod außer Stande gesetzet,, die letzte Fuge, wo er sich bey Anbringung des dritten Satzes namentlich zu erkennen giebet, zu Ende zu bringen. …« Dem Autor dieses Kartoffelbuchs, dem als Schüler vom Musiklehrer ein »NC« testiert wurde und er deshalb der Musik abhold wurde, weiß nicht, ob er der Genialität des Johann Sebastian Bachs oder der »Detektivarbeit« des Dr. Meinolf Brüser größeren Respekt zollen will.

31 Im 19.Jahrhundert entwickelt sich – dazu passend – das Poesie-Album (das in der zweiten Hälfte des 20.Jahrhunderts erst von den Autogrammkarten der Filmschauspieler, dann der Rock-Röhren und schließlich von Teenie-Idolen abgelöst wird). Das Poesie-Album (»Sei du dem Knöllchen gleich, das im Verborgenen blüht. Sei immer fromm und gut, auch wenn es niemand sieht«) entstand aus dem Brauch des Adels, der sich bei Turnieren, Festen und Reichstagen mit seinem Wappen ins Gästebuch eintrug – erstmals um 1540. Dieses wiederum hatte seinen Ursprung in den Geschlechterbüchern (zur Absicherung des Grundbesitzes). Ab dem 19.Jahrhundert werden diese Bücher nicht mehr von Männern geführt, sondern von lesekundigen Frauen (eine Nebenfolge des sich ausbreitenden Schulunterrichts); die Sprache wechselt von Latein ins Deutsche. (Wer heute, durch die Eltern veranlaßt, Latein in der Schule lernt, soll »gefordert« werden, soll kein intellektuelles Weichei sein.)



Elfte Furche: Jordpåron und Jarðapli, Maaomene und Potet

König Gustav Adolf von Schweden zog im Dreißigjährigen Krieg (1618 bis 1648) mit seinen Heerhaufen durch deutsche Lande und trug – gemeinsam mit Pest, Tod und Teufel – zum Untergang der Städte und Dörfer kräftig bei. Was damals geschah, ist vergleichbar mit Timur Lenk (Temür ibn Taraghai Barlas) und mit Wladimir Putins Morden in der Ukraine. Seine Soldaten ernährten sich – wie auch die Söldner von Wallenstein und Tilly – von dem, was sie raubten (wahrlich: der Krieg ernährt sich selbst) oder auf den Feldern finden konnten. Gefunden haben sie Kartoffeln und Rüben.

Es liegt nahe, daß die Soldaten diese »Fundsachen« (wie auch andere Beutestücke) mit in ihre Heimat nahmen und – wie sie es gesehen hatten – ebenfalls anbauten. Nichts blieb den schwedischen Soldaten von ihren langen Kriegszügen in Deutschland als die Kartoffel.

Sicher ist, daß die vielen Kriege – zumeist auf deutschem Boden – wesentlich dazu beitrugen, die Kartoffel in Europa zu verbreiten; es ist belegt, daß nach dem »Pfälzischen Erbfolgekrieg« (1688–1697), nach dem »Spanischen Erbfolgekrieg« (1701–1714), nach dem »Ersten Schlesischen Krieg« (1740–1742) oder nach dem »Bayerischen Erbfolgekrieg« (1778–1779) die Anbauflächen der Kartoffel auch im nördlichen Europa sich deutlich ausweiteten.



Denkmal von Alströmer in Alingsas

In Uppsala wurde die Kartoffel seit 1658 im Botanischen Garten dieser schwedischen Universität angebaut – als exotische Rarität. 1662 wird sie aber schon in einem Werk über Landwirtschaft erwähnt. Ein früher Name der Potatis war »Peruviansk nattskatta« – so nannte Olof (Olaus) Rudbeck d.Ä. die Kartoffel in seiner Schrift »Hortus Botanicus variis exoticis indigenisque plantis instructus« (1685); es ist vermutlich seine eigene Schöpfung.

Der Schwede Jonas Alströmer[Anm.1] (ursprünglich Alström, später Mitbegründer der Schwedischen Akademie der Wissenschaften in Stockholm), der als junger Mann in englischen Diensten in Irland gekämpft und dort den Kartoffelanbau kennengelernt hatte, nahm von der Grünen Insel Kartoffeln mit in sein Land. Seine spätere Stellung als vermögender Kommerzienrat und Fabrikbesitzer ermöglichte ihm und veranlaßte ihn, die Kartoffel zu verbreiten und für seine Webereiarbeiter anzupflanzen. 1720 begann Alströmer für den Anbau der Kartoffel zu werben; drei Jahre später beschaffte er sich Saat-Kartoffeln aus Frankreich und ließ sie auf seinen eigenen Feldern anbauen. 1727 erschien eine Broschüre von ihm über den Nutzen und die Verwendung der Kartoffel. Aber da das einfache Volk nicht lesen konnte, war die

---

Umfangreichere Fußnoten zur elften Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 430 abgedruckt.

Broschüre (»Den svänska vårdane Fåraherdens trogne vågvisare. Bihang om potatos eller Jordpåron«, Stockholm) nur für die Gelehrten und für die gebildeten bürgerlichen Stände.

Die von Gustav Gustavson af Vasaborg, Sohn von König Gustav II. Adolf, angestellten Versuche mit dem Kartoffelanbau führten ebenfalls nicht zu einer weiten Verbreitung der Kartoffel, da sich auch die schwedischen Bauern anfänglich weigerten, dieses neue Gemüse anzubauen. Der Versuch Alströmers, die Kartoffel auf schwedischen Äckern anzubauen, erfolgt dennoch deutlich früher als in Preußen.


FÖR ÅR 1748.
VOL: IX.

Med Kongl. ACADEMIENS Tillstånd,

FÖRSÖK
At tilverka Bröd, Brännvin, Stärkelse och Puder af Potatos
gjorde af
EVA DE LA GARDIE.

1:o

Vid brödbakningen af hafra och potatos, har man funnit en mindre del hafre-mjöl behöfvas emot potatos, til at deraf gjöra et godt och välsmakande bröd. Til det, som uti Kongl. Academien blifvit upvist, har man emot 2 Skålpund och 13 lod hafre-mjöl tagit 2 Skålpund och 22 lod, och således 9 lod mera potatos, hvilka blifvit förut kokade och väl sönderstötte, samt med et qvarter vatten blandade, hvarefter man dermed förfarit, som med annan deg.

2:o Brännvins profvet är giordt endast af potatos, utan någon tillsats af säd. I brist af tilräckelige och stora potatos, har man för denna gången med detta försök ej kunnat gå längre, än at af 2 lispund och 6 marker små och släta potatos man allenast bekommit et qvarter brännvin. Vid sjelfva bränningen är för öfrigt intet annat at i agt

S 3 taga,

Eva de la Gardie: »Försök at tilverka Bröd, Brännvin, Stärkelse och Puder af Potatos« 1748 gedruckt von Lars Salvius

1747 und 1748 wurden Saat-Kartoffeln aus Deutschland nach Schweden eingeführt. Gräfin Eva de la Gardie[Anm.2] (1724–1786) erstellte 1748 einen Bericht über die Verwendung der Kartoffel als Viehfutter, als Mehl und zum Schnapsbrennen, den sie der Akademie der Wissenschaften schickte. Aber erst 1787 erlaubt die schwedische Regierung die Branntweinbrennerei für den häuslichen Bedarf – und jetzt kam der Knollenanbau in Schweden so richtig voran. Erfolgreicher war der Kartoffelanbau nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763), in dem (wieder einmal) schwedische Soldaten in Deutschland Krieg führten; sie nahmen die Knolle aus Pommern mit und pflanzten sie in ihrer Heimat an.

Die Hungersnot 1764 gab dann den entscheidenden Impuls für die großflächigere Verbreitung der Kartoffel in Schweden: Brotlose Bauern aus Skaraborg mußten anstelle von »Knäckebrot« die neuen »Erdbirnen« essen. Bis zum Jahr 1790 änderte sich dann auch die Einstellung der Bauern zur Kartoffel. Für die Ausbeutung und Verarbeitung der erzenen Bodenschätze holten die Schweden süddeutsche Bergleute, die gleichzeitig auch die Kartoffeln mitbrachten.

Der felsige Boden im südlichen Schweden – zum Beispiel in Småland[3] – erlaubte es, schon auf kleinsten Flecken die Erde anzuhäufeln und die Saatknollen zu vergraben. In den nördlichen Teilen, in denen karge Moore mit Kiefern- und Tannenwäldern abwechseln, war die Erde für den Anbau der Kartoffel gleichfalls geeignet.

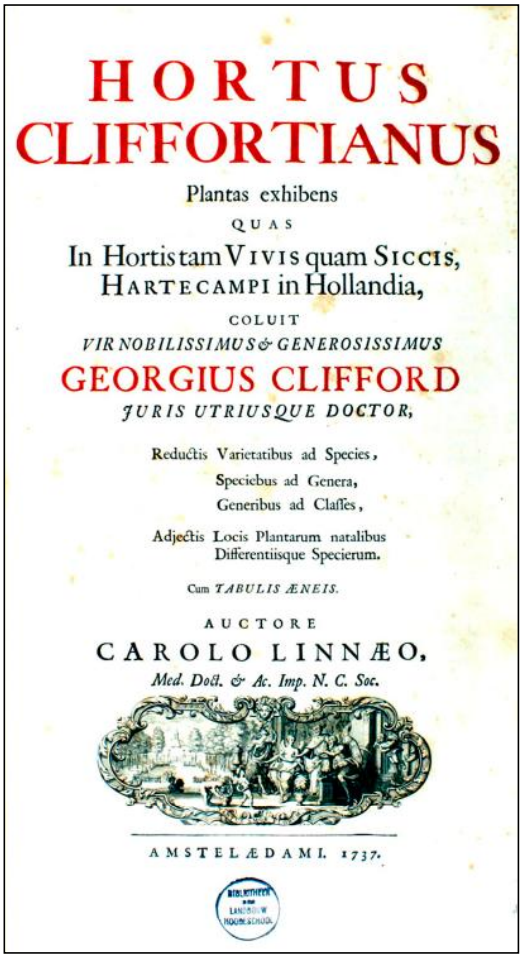
Schweden war von regelmäßigen Mißernten von Weizen und Gerste betroffen, die Kartoffel bot eine entscheidende Möglichkeit, den häufigen Hungerjahren zu entkommen,

3 1679 läßt der Große Kurfürst die Straßen in Cölln und Berlin mit Steinen aus dem schwedischen Småland pflastern. In Hamburg heißt es: »An de Eck steiht 'n Jung mit'n Tüdelband ... rasselt mit 'n Dassel geg'n Kantsteen.«

ohne nach Amerika auszuwandern. Die schwedische Bevölkerung war arm: Småland, Schmalland, Schmalhans Küchenmeister, klein, gering, kärglich, knapp[4]. Kartoffeln und Fisch gehörten zur normalen *husmanskost* einer schwedischen Bauernfamilie.

Auf seiner »Lappländischen Reise« (1732) sieht Linné in der Nähe des Ortes Västerbotten[5] Kartoffeln, »die hier nicht größer als Mohnkapseln« werden, ohne über die Knolle mehr zu bemerken; daraus läßt sich schließen, daß Kartoffeln zu diesem Zeitpunkt in Schweden schon weit verbreitet waren.

Da der karge Boden nicht viel hergab, buken die Leute Brot aus Gerste, in das sie Erbsen und (Kiefernrinde-)Häcksel einmischten. In Zeiten, in denen Salz billig war, gehörte der Salzhering zum normalen Essen; der »sill« war so salzig, daß er die normale Lebenserwartung verkürzte, und dazu gab es Kartoffeln und Kohlrouladen[Anm.6] – ein Erbe aus jenen Zeiten, in denen in der Türkei schwedische Soldaten unter König Karl XII. gefüllte Weinblätter kennenlernten.


HORTUS
CLIFFORTIANUS
Plantas exhibens
QUAS
In Hortis tam Vivis quam Siccis,
Hartecampi in Hollandia,
COLUIT
VIR NOBILISSIMUS & GENEROSISSIMUS
GEORGIUS CLIFFORD
JURIS UTRIUSQUE DOCTOR,
Reductis Varietatibus ad Species,
Speciebus ad Genera,
Generibus ad Classes,
Adjectis Locis Plantarum natalibus
Differentiisque Specierum.
Cum TABULIS ÆNEIS.
AUCTORE
CAROLO LINNÆO,
Med. Doct. & Ac. Imp. N. C. Soc.
AMSTELÆDAMI. 1737.

Titelseite »Hortus Cliffortianus«, eine Beschreibung des Gartens von George Clifford (1737)

Es bedurfte einer ausgesprochenen Leidensfähigkeit (so wie heute bei mancherlei Fertiggerichten aus Tüte, Büchse und Drei-Kammer-Schale) diesen vergrabenen Fisch zu essen; der vergrabene Fisch, der »Gravad Lachs«, die heutige »Delikatesse« aus Zuchtanstalten mit medizinisch angereichertem Futter, wird mit Salz, Zucker und Gewürzen behandelt, damit er den Geschmack von faulem Fisch[7] verliert.

Die Unfähigkeit (oder der Drang zum schnellen Genuß), Getreide- und insbesondere Kartoffelschnaps vom Fuselöl[Anm.8] zu reinigen, führte zu erheblichen gesundheitlichen Beschwerden und dauerhaften Körperschäden; die eingeschränkte Prohibition der Schweden seit dem frühen 19.Jahrhundert ist vor diesem Hintergrund verständlich. Olaf Leonhard Gulbransson[Anm.9]:

> »Einmal war ich mit meiner Flasche zu spät dran und habe dann aus seiner trinken müssen. Das war fürchterlich. Es war eine Mischung aus Naphta und Spiritus und allerlei Düwelsdreck.«

Die Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch (»nykterhetsrörelse«) und später

4 Aber da kommen auch Ronja, Herr Nielsson, der »Kleine Onkel« und Pippi her. Die småländischen Lügenbarone behaupten, die Wäscheklammer und das Schnapsglas erfunden zu haben (das Letztere stimmt jedenfalls, denn irgendwie mußte der Kartoffelschnaps doch weggeputzt werden). Noch heute ist Småland das schwedische »Glasland« mit unzähligen Glasbläsereien.

5 In der Gegend von Västerbotten erleiden viele Menschen im Alter von nur etwa 30 Jahren einen tödlichen Herzinfarkt, obgleich ihre Blutfettwerte niedrig sind und der Kartoffelverbrauch hoch. Merkwürdig.

7 Ein bretonisches Sprichwort lautet: »Kement a zo fall, a gar ar sall« – Was nicht gut ist, braucht Salz.

das »motbok« entstanden, weil ein beträchtlicher Teil der Ernte von Gerste und Kartoffeln in den unzähligen Haushalts-Brennereien verschwand. Diese Nüchternheitsbewegung entstand, als die ersten Schweden aus Nordamerika zurück in ihr Heimatland kamen und ihre (neuen) religiösen Vorstellungen über Zucht und Sitte und Anstand und Arbeitsethos mitbrachten. 1919 waren 174 von 230 Mitgliedern des Parlaments Mitglieder der »Nüchternheitsgruppe«[Anm.10]. Auf der anderen Seite ist zu bedenken, daß die geschmacklich eintönige und karge Nahrung Kartoffel, verbunden mit vergrabenem Lachs und anderem toten Fisch[Anm.11], es unabdingbar oder verständlich machte, 'nen Lütten dazu zu trinken, damit dem Essen Würze und Geschmack zukam.

Im mittleren Schweden entstand das klassische Trockenbrot; nur im Frühjahr und im Herbst, wenn die Mühlbäche ausreichend Wasser führten, konnte das Korn gemahlen werden. Da der Mehlvorrat jedoch nicht ein halbes Jahr gelagert werden kann, mußte es schnell zu einem lagerfähigem Brot (»Wasa«Knäckebrot!) verarbeitet werden: der fetthaltige Keimling wurde mit dem Mehlkörper des Korns gleichzeitig vermahlen. Bedingt durch die damalige Mühlentechnik war dieses Mehl nur etwa zwei Wochen lagerfähig, dann wurde es immer gelblicher, bekam einen ranzigen Beigeschmack und ließ sich nicht mehr zu Brot verbacken. Die zweite Möglichkeit, ganzjährig Nahrung zu haben, war die Kartoffel, deren Verarbeitung nicht von der Mühlentechnik abhing.



Linné auf seiner Reise nach Lappland in einer Bekleidung, die angeblich die Lappen trugen.

Wirtschaftliche und soziale Reformen am Anfang des 18.Jahrhunderts sollten dazu beitragen, die schwedische Bevölkerung stärker wachsen zu lassen. Ziel der Reformen war nicht das allgemeine Wohlergehen der Landbevölkerung und der städtischen Bürger, sondern die Schaffung billiger Arbeitskräfte für den Adel und die evangelische Geistlichkeit. Erhöhte Erträge der Landwirtschaft, Kartoffeln (deren Anbau besonders gefördert wurde) und bessere Gesundheitsvorsorge verringerten die Sterblichkeit.

Die Erbschaftsreformen im 18. und 19.Jahrhundert und das Recht, einen Hof auf mehrere Erben aufzuteilen, führten jedoch zu einem Anstieg der Bevölkerung. Die Industrieproduktion nahm nicht im gleichen Umfang zu, so daß diesem Bevölkerungswachstum insbesondere bei den Landleuten eine weitere Verarmung und Not folgten. Hinzu kam, daß Mitte des 19.Jahrhunderts durch die sog. »Skifts-Reform«[Anm.12] die Dorfbewohner gesetzlich gezwungen wurden, mit ihren Höfen aus der funktionierenden Sozialgemeinschaft »Dorf« herauszuziehen und ihr zuvor zersplittertes Grundeigentum um die neuen Häuser herum zu konzentrieren.

Die Aufhebung der sozialen Bindungen, verbunden mit der Hungersnot in der Mitte des 19.Jahrhunderts, führte zur massenhaften Auswanderung nach Amerika[Anm.13] und zur



Schwedisches Gehöft – ohne Nachbarn

Arbeitsmigration nach Schleswig-Holstein, Mecklenburg und Pommern.

Mehr als ein Fünftel der Bevölkerung verließ Schweden, verließ die »röd liten stuga med vita knutor« – die roten Häuser mit den weißen Fensterrahmen; für die Anwerbung nach Deutschland etablierten sich in Schweden (zum Beispiel in Skane) Mittelsmänner im Auftrag deutscher »Gesindevermieter«. In Dänemark wurden die Angeworbenen, Männer wie Frauen, zumeist im Hackfruchtbau[14] (»Rübenmädchen«), in Schleswig-Holstein in den Meiereien (»Buttermädchen«[Anm.15]) eingesetzt.

Ein altes schwedisches Rezept für Kartoffeln ist »Janssons Versuchung«, Janssons Frestelse, ein angeblich unverzichtbarer Bestandteil des *smörardsbord,* ein Kartoffelauflauf, dessen Besonderheit der starke Geschmack des eingelegten Herings ist:

> Kartoffeln, Zwiebeln und Hering schichtweise in eine gebutterte Form geben, wobei die erste und die letzte Schicht aus Kartoffeln besteht; mit Butterflöckchen krönen und wenig Heringssaft und Sahne darüber gießen. Bei 200 °C etwa 20 Minuten im Backofen backen, Sahne übergießen und weitere 30 Minuten garen lassen.

Ein Tipp: Janssons Frestelse sollte man nicht unmittelbar vor dem Zu-Bett-Gehen essen.

Die Norweger erhielten die Kartoffel wahrscheinlich Mitte des 18.Jahrhunderts aus Schottland (in jener Zeit emigrierten viele Norweger nach Schottland). 1758 läßt Propst Atne in Laerdal am Sognefjord und in Ullensvang am Hardangerfjord Kartoffeln anpflanzen. Von ihm erhielt der Prediger Peder Harboe Hertzberg in Bergenshift Kartoffelknollen. Aus dem Jahr 1770 liegt ein Bericht über den Kartoffelanbau in Trondheim (früher Nidaros) vor.

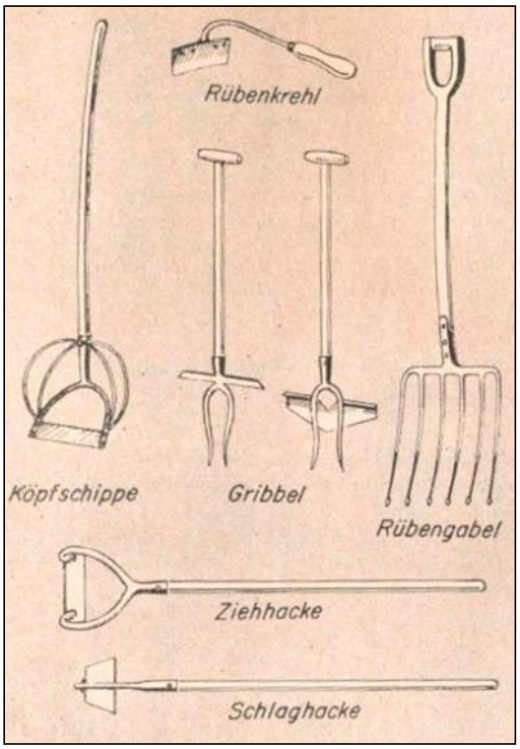


Buttern

Die Kontinental-Sperre[Anm.16] 1808–1814 behinderte die Einfuhr englischen Getreides nach Norwegen, so daß als Alternative die Kartoffel angebaut werden mußte. Als 1808 die Heringe (nach langer Abwesenheit wegen des kälter gewordenen Golfstroms) auch wieder an der norwegischen Küste laichen, wird Hering mit in Tran gebratenen Kartoffeln zur täglichen Grundnahrung der rasch wachsenden Bevölkerung, die sich von den Auswirkungen der Pest im Jahre 1394 erst jetzt erholte. Langanhaltende rauhe und stürmische West- und Nordwinde trieben die Fischschwärme des Nordpolarmeers (Barentsee) an die norwegische Küste.

Gleichzeitig führten diese Winde zu Mißernten. Ähnliches stellte der norwegische Forscher Gerhard Schøning für die Jahre 1600–1602, 1632–1634, 1685–1687 und 1740 bis 1742 fest.Unter diesen Umständen war Kartoffelbau eine Möglichkeit, der Hungersnot zu

14 Zu den Hackfrüchten gehören Weiße Rüben, Gelbe Kohlrüben, Mangold (auch Mangelrübe genannt), Zuckerrüben, Futterrüben und Kohlrabi.



Arbeitsgeräte für den Rübenanbau

entkommen. Denn wie schmecken Heringe und Kabeljau ohne Zukost? Ein altes Sprichwort der Armen:

> »Der Hunger macht Bohnen zu Mandeln.«

In Norwegen ist früh eine Methode entwickelt worden, die Kartoffeln nach ihrem Umfang zu sortieren: In den »guten Stuben« waren die Fußböden mit Dielen aus Kiefernholz ausgelegt, in denen sich Löcher unterschiedlicher Größe befanden. Wenn nun früher im Herbst die Kartoffel geerntet waren, wurden sie in dieses Zimmer gebracht und dort auf dem Boden so lange bewegt, bis jede ein Loch passender Größe gefunden hatte und somit in die richtige Abteilung des Kellers hinunterfiel. Und dazu wurde von Männern und Frauen das Nationalgetränk – *akevitt,* bräunlicher (oder weißer). Kartoffelbranntwein mit Kümmelaroma[Anm.17] – getrunken. Im Harz wurden von den Jungen und Mädchen die Kartoffeln sortiert nach dem Motto »Esser – Pflänzler – Schweine«.

In den dreißiger Jahren des 18.Jahrhunderts begann der Kartoffelanbau auch im damals zu Schweden gehörendem Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. Anfang der 1860er-Jahre nahm die Bedeutung der Kartoffel zu, was darauf zurückzuführen ist, daß Soldaten, die in Pommern die Knolle kennengelernt hatten, sie in ihre Heimat mitnahmen und dort anbauten. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland lockte deutsche Schmiede an, die gleichfalls die Kartoffel mitbrachten.



1776 verfaßt Pastor Laurell eine Anleitung für den Knollenanbau, nachdem er von einem englischen Seefahrer 20 Liter Kartoffeln erhalten und diese angebaut hatte.

Ins Kurland (Litauen, Lettland, Estland) gelangte die Kartoffel um das Jahr 1673. Herzog Jakob[Anm.18] hatte »ein ganzes Lof« (etwa 50 Kilogramm) aus Hamburg[Anm.19] oder England für den Anbau in Mintau importiert; von dort – so die »Lithuanian Academy of Agriculture« 1991, verbreitete sich die Kartoffel im Norden Litauens. Im 19.Jahrhundert wurde die Kartoffel Hauptnahrungsmittel, insbesondere dann, wenn die Getreideernte schlecht ausfiel.

Ein jüngerer Sohn des kurländischen Kanzlers Melchior von Fölkersam schreibt 1673:

> »Der Herzog hat über Hamburg ein ganzes Lof von diesen kostbaren Kartupfeln erhalten und eines Abends den Hof damit regalirt, wobei jedoch nur wenig, höchstens nur einer von diesen raren Vögeln auf den Mann kam. Mir wäre eine Porkahne oder eine gemeine Rübe genauso lieb.«

Es scheint, daß die Kartoffel nicht sonderlich beliebt war am Hofe des Herzogs von Kurland.

Die Einstellung des baltischen Adels blieb für weitere 100 Jahre unverändert: Die Knolle war bestenfalls Schweinefutter. In einer Eingabe eines Pfarrers an seinen Landesherrn heißt es in den 1740er-Jahren, daß

»die allerhöchsten Säue die alleruntertänigsten Kartoffeln aufgefressen hätten«.

In den Süden Finnlands soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem Russisch-Türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein.



Kartoffelanbau auf den Faröern



Von 1730 bis 1740 waren Kartoffeln auf den Gutshöfen nur in den Schaugärten unter den exotischen Pflanzen anzutreffen. Nur selten kamen sie als »Erdobst« auf den Tisch.

Erst in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts begann man auf den Gütern im Baltikum – wie in ganz Europa – die Kartoffeln in den Gemüsegärten anzubauen und sie als Delikatesse der höheren Schichten zu schätzen; sicherlich hat hier eine Rolle gespielt, daß viele Gutsbesitzer ihrer Herkunft nach mit Deutschland (besonders mit Preußen) eng verbunden waren. Auch die Bauern begannen auf Anordnung ihrer Herrschaft das »Erdobst« anzubauen. »Erdobst« – die Verbindung von »Erde« und dem hochwachsenden, hochrangigen, sich auf den Tischen des Adels findenden »Obst« sollte den Wert der neuen Knolle erhöhen, wo doch alles, was sonst in oder direkt auf der Erde wuchs, minderwertig war[20].

Der litauische Heimatkundler August Wilhelm Hupel bemerkt 1777, daß die neue Frucht, als »Teufelsäpfel« (wie in Rußland von der Orthodoxie) verrufen, auf erheblichen Widerstand bei den Bauern stößt:

> »Tartüffeln, Kartoffeln ... findet man wohl in unseren deutschen Gärten, den Bauern würde sie sehr wohl vorteilhaft sein, aber sie wollen sich nicht damit beschäftigen, achten sie auch nicht.«

Die Bauern meinten jedoch, diese »Teufelsäpfel« entzögen dem Boden die Kraft.

1796 stellt Hupel fest, daß es manchem Guts-Hofe »neurlichst geglückt (sei), den Kartoffelanbau bei seinen Bauełhren«. In Lettland war es der aus Riga stammende deutsche Pfarrer Friedrich Daniel Wahr[Anm.20a], der 1790 in lettischer Sprache das Buch »Kartoppełu dahrs, ko tapehz, lai mihłi Widfemmes Latwweeschi ne wairsw us preekschu gruhtu baddu zeesch, weens no wianu ustizzameem dfihwees beedreem sche rakstôs stahda« veröffentlichte, in dem er die Kartoffel als Mittel gegen die Hungersnot beschrieb und lobte. Ein

20 Was oben ist – und da sind wir wieder bei der Bewertung von Weizen und Kartoffel – ist höherwertig (wer konnte sich schon vorstellen, daß die Knolle mit den Göttern spricht?).In den südamerikanischen Mythen stammen viele Tiere von den Menschen ab, und die sind nicht immer gut. Dabei unterschied man zwischen Tieren, die fliegen können, und solchen, die erdverbunden waren. Kolibris, Geier und Kondore konnten fliegen und deshalb mit den Göttern sprechen; Meerschweinchen, Lamas und Kaimane konnten nicht mit den Göttern sprechen; deshalb konnten sie gejagt, mißhandelt und gegessen werden.

baltischer Fachmann der Landwirtschaft, Wilhelm Christian Friebe[Anm20b], sagt dazu 1789: »Erst waren sie (die Kartoffeln) eine Seltenheit, jetzt sind sie ein Bedürfnis.«

Die »Livländische gemeinnützige oekonomische Societät« führte 1805 einen Wettbewerb zur Förderung des Kartoffelanbaus durch, der jedoch nicht zu Ende gebracht wurde, weil sich zu viele Anwärter auf den ausgelobten Preis meldeten. Erst in den 1830er-Jahren gelangt die Kartoffel aus den Küchengärten der Gutshöfe auf die Felder der Bauern.

Nach Mißernten von Getreide vermehrte sich auch hier der Kartoffelanbau – Teufelszeug hin oder her, der Hunger treibt's 'rein. Aber immerhin: Die unerwünschte Knolle wird in Lettland noch Anfang des 19.Jahrhunderts, gekocht oder gebacken, als Geschenk bei Besuchen mitgebracht. Ansonsten galt der althergebrachte Brauch, bei Getreidemangel, dem Roggenbrot aus Sauerteig mit Salz Spreu beizumischen und das Getreide so zu »verlängern«.

Nachdem sich auch im Baltikum herumgesprochen hatte, daß man aus den Kartupfeln Branntwein brennen konnte, wurde die Knolle zu einer bedeutenden Einkommensquelle der Grundbesitzer – wie in Preußen mehrere Jahrzehnte später[Anm.21].

Nach Island kamen die »jarðepli«, die im Untergrund wachsenden Äpfel, durch den schwedischen Baron Friedrich Wilhelm Hastfer[Anm.22], der die Kartoffel 1758 erstmals auf dem Gut Bessastaðir (dem heutigen Sitz des Staatspräsidenten) in Álftanes (in der Nähe von Reykjavik) pflanzte. In einem Dokument heißt es, daß die schwedische Regierung »würklich daran gedacht hat, einen Schweden von Geburt, den Baron Hastfer« nach Island zu schicken, um dort neue landwirtschaftliche Methoden einzuführen. Den größten Anteil an der Verbreitung der Kartoffel in Island hat jedoch der Priester von Sauðlauksdal (im Westen Islands) Björn Halldórsson[Anm.22a], der im Herbst 1759 die ersten Kartoffeln pflanzte, diese 1760 ausbuddelte, an seine Pfarrkinder verteilte und den Anbau verordnete. Kartoffelanbau diente ausschließlich dem eigenen Bedarf der Bauern. Erst zum Anfang des 20.Jahrhunderts begannen die Bauern ihre Kartoffeln an die Bürger in den Dörfern und in Reykjavik zu verkaufen.



Gullauga (norwegisch: Gullauge) ist eine Kartoffelsorte, die hauptsächlich in Nordnorwegen und Island angebaut wird. Sie verfügt über gelbes Leitgewebe, das als gelber Ring erscheint, wenn man die Kartoffel halbiert. Gelbaugenkartoffeln sind eher klein, gelb, kugelig oder eiförmig und haben mitteldunkelrote Augen (daher auch ihr Name). Das Fleisch ist mehlig mit einem relativ hohen Trockenmassegehalt. Sie verfügen über eine gute Resistenz gegen Fusarium-Fäule, jedoch eine geringe Resistenz gegen Kartoffelmehltau.

Die Hauptsorte auf/in Island ist die »Gullauga« mit gelblicher Schale und mit roten oder rötlichen Augen – eine alte Sorte vom skandinavischen Festland. Eine andere wichtige Kartoffelsorte auf Island ist die »Rauðar Izlenzkar« mit rosa Fleisch, von der man annimmt, daß sie schon von Björn Halldórsson angepflanzt wurde. Der Historiker Einar I. Siggeirsson von der Forschungsstelle Forschungsstelle Neðri Ás schreibt in seiner Untersuchung »Über den Kartoffelanbau in Island« (1978), daß rotfleischige Sorten noch nach der Jahrhundertwende in Schweden, Norwegen, Finnland und Island weit verbreitet waren.

Auf den (dänischen) Føroyarn lebten die Fähringer bis in unser Jahrhundert von Hering und Kartoffeln, manchmal angereichert mit Papageientauchern als besondere Leckerbissen. Besondere Verdienste um die Einführung der Kartoffel auf den Føroyar erwarb sich Nól-

soyar Páll[23], mit richtigem Namen Poul Poulsen (1766–1808), ein gelernter Schiffbauer, von der Insel Nolsoy. Er gilt heute als Nationalheld auf den Inseln. Er initiierte außerdem den kommerziellen Fischfang[24] (ab 1800) und brachte erstmals Pockenimpfstoff (1805) auf die Inseln.

Aufgrund der härteren klimatischen Verhältnisse entwickelten die Føroyar eine besondere Art, die jungen Kartoffelpflanzen zu schützen. Sie nehmen Grassoden und bedecken damit die Pflanze. Die Kartoffel wächst dann durch diese Grassoden und ist damit vor den Unbilden des Wetters weitgehend geschützt.

23 Poul Poulsen Nolsøe, genannt Nólsoyar Páll, ist Nationalheld der Färöer. Er war Seemann, Händler, Landwirt und Dichter. Er baute 1804 in Vágur mit dem Schoner Royndin Fríða (Schöner Versuch) das erste, für Atlantikfahrten geeignete, eigene färöische Schiff seit dem Mittelalter. Mit diesem Schiff ging er der Überlieferung zufolge 1809 bei dem Versuch unter, seine Landsleute mit britischem Getreide vor einer Hungersnot zu bewahren. Seine Ballade der Vögel, »Fuglakvæði«, von 1805 ist fester Bestandteil des färöischen Nationalverständnisses und dokumentiert den Widerstand gegen den Königlich Dänischen Monopolhandel. Drei der Brüder – Poul, Johannes Poulsen und Jacob Poulsen – lernten lesen und wurden dabei persönlich vom jungen Landvogt Wenzel Hammershaimb (1819–1909), dem Schöpfer der färöischen Schriftsprache, unterrichtet. Johannes studierte autodidaktisch Medizin. Es wird erzählt, daß er dafür ein altes Buch zur Verfügung hatte und einen leitenden Mitarbeiter bei Rybergs Handel namens Rosenmeyer befragen konnte. Jacob machte eine kaufmännische Lehre und wurde als der Gebildetste der drei geschildert. Er soll ein ausgezeichneter Navigator gewesen sein. Er wurde Kontorist von Rybergs Handel und stieg schnell zu deren Geschäftsführer auf. Poul Poulsen lernte Navigation und wurde Kaufmann bei Rybergs Handel und fuhr für diese Firma über die Meere. 1798 ist er in Kopenhagen. 1800 kehrt er auf die Färöer zurück. Nach dem Tod seiner ersten Frau heiratet er 1801 erneut, die Tochter eines wohlhabenden Großbauern in Bordoy. Sein Schwiegervater gab ihm Land, wo er u.a. Kartoffeln anbaute. Für seine Leistungen in der Landwirtschaft wurde er von der Königlichen Agrargesellschaft mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

24 Für ein gewöhnliches Fischer-Netz mußten 154.000 Knoten von Hand geschlagen werden, für ein engmaschiges Heringsschleppnetz sogar 360.000. Eine geschickte Netzmacherin brachte es in der Stunde auf gut 1.000 Knoten (Allgemeine Fischwirtschaft 1974: es war „große Fingerfertigkeit“ erforderlich)



Dänemark Faröer 2010

Anmerkungen zur elften Furche

1 Jonas Alströmer (1685–1761), ursprünglich JonasToresson, war ein Landwirtschafts- und Industriepionier sowie Mitbegründer der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften. 1707 wurde er Angestellter einer Schifffahrtsgesellschaft des Stockholmer Kaufmanns Alberg in London. 1710 wurde er erfolgreicher selbständiger Schiffsmakler in London. 1724 ging er nach Schweden zurück und eröffnete in seiner Heimatstadt Alingsås die Wollfabrik »Ahlingsåhs Manufactur-Societet«. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und wurde einer der ersten Direktoren der »Svenska Ostindiska Companiet« (SOIC), dessen Hauptgeschäft der profitable Import von Tee aus China war und zugleich das Privileg des Indien-Handels besaß. Er förderte Landwirtschaftsbetriebe und überzeugte die Bauern, Kartoffeln anzupflanzen. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden. Die von Alströmer initiierte Industrie-Entwicklung war in Schweden nur eine vorübergehende Erscheinung. Alingsås feiert alljährlich im Frühsommer das »Potatisfestivalen«. Für seine Verdienste wurde Alströmer bereits zu Lebzeiten geehrt. So adelte ihn der schwedische Königshof und verlieh ihm 1748 den Nordstern-Orden. Alströmers Abbild findet sich auf den Original Lant Chips von IKEA.

2 Eva de la Gardie war eine schwedische Adlige und Agrarwissenschaftlerin sowie eine sog. Salonnière. Mit 16 Jahren heiratete sie Claes Claesson Ekeblad, mit dem sie sieben Kinder hatte. Ihr Forschungsinteresse galt der Einführung und Verwendung der Kartoffel. So entwickelte sie mehrere lebensmitteltechnologische Verfahren, die bis dahin in Europa unbekannt waren. Ihre bekanntesten Entdeckungen sind die Gewinnung von Kartoffelmehl und die Herstellung von Alkohol aus Kartoffeln. Die Kartoffel war zwar schon im 17.Jahrhundert in Schweden eingeführt worden, doch ihr Anbau war noch nicht verbreitet. Durch Ekeblads Studien zu ihren vielfältigen Verwendungen wurde die Kartoffel eine beliebte Nutzpflanze und erhielt einen festen Platz sowohl in der Ernährung der schwedischen Bevölkerung als auch in der industriellen Produktion. Eva de la Gardie etablierte auch die Verwendung von Kartoffelstärke als Bestandteil von Kosmetikprodukten. Außerdem erfand sie 1751 ein Verfahren zum Bleichen von Wolle und Textilien. 1748 veröffentlichte sie »Försök At tilverka Bröd, Brännvin, Stärkelse och Puder af Potatos« (Versuch, aus Kartoffeln Brot, Schnaps, Stärke und Pulver herzustellen). Im selben Jahr wurde sie Mitglied der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften. 1752 publizierte sie »Beskrifning på tvål, som år tjenlig til bom-ulls-garns blekning« (Beschreibung einer Seife, die zum Bleichen von Wattegarn geeignet ist). Sie war die erste Frau, die in die Akademie aufgenommen wurde, und blieb das einzige weibliche Mitglied bis zur Aufnahme von Marie Curie im Jahr 1910.

6 Im »Nordischen Krieg« 1700–1721 (Rußland, Polen und Dänemark gegen Schweden) um die Vorherrschaft in der Ostsee mußte die schwedische Armee nach der Niederlage bei Poltawa zu ihren türkischen Verbündeten flüchten. Neben der Kohlroulade brachten die Schweden den »Königsberger Klops« mit, der seinen vorzüglichen Geschmack den Blütenknospen des Echten Kapernstrauchs verdankt; ein Essen, daß durch Kartoffeln veredelt wird.

Bartholomeo Platina aus Cremona in »De honesta voluptate et valetudine«, 15.Jahrhundert, über den Weißkohl: »Es herrscht Übereinstimmung darüber, daß Kohl von warmer und trockener Natur ist und aus diesem Grunde die Schwarze Galle fördert, schlimme Träume erzeugt, nicht sehr nahrhaft ist, wegen seines Gases den Magen ein bißchen und Kopf und Augen sehr stark in Mitleidenschaft zieht und die Sehschärfe beeinträchtigt.« Leonhart Fuchs zählte Kohl zu den Pflanzen mit kontrazeptiver Wirkung.

8 Alle aus Weinreben, Runkelrüben, Korn oder Kartoffeln destillierten Branntweine enthaltenFuselöl, ein Gemisch von höheren Alkoholen, d.h. von dem gewöhnlichen analog Alkohol entgegengesetzten Flüssigkeiten (u.a. primärer Propylalkohol, Isobutylalkohol, Amylalkohol). Junger, ungereinigter Kartoffelschnaps enthält das meiste und am ungünstigsten für die Gesundheit zusammengesetzte Fuselöl. Wenn Kartoffelschnaps länger liegt, verflüchtigen sich diese Fuselöle, aber dazu hatte man keine Zeit und keine Geduld. Der in Westfalen übliche Begriff Fusel für »Kornbranntwein« hat jedoch keine Berechtigung, denn seit 1909 wird »Korn« nach einem deutschen Reinheitsgebot hergestellt.

Der Begriff »Fusel« entstand – wahrscheinlich in Hamburg – in der ersten Hälfte des 18.Jahrhunderts und bezeichnete geringwertigen Branntwein.

Weizenbier enthält deutlich mehr sogenannte Fuselalkohole wie Methanol als »Export« oder nach Pilsner

Art gebrautes Bier. Daher dürfen sich Weizenbiertrinker nicht über Kopfschmerzen oder Schwindel und Übelkeit am nächsten Morgen beklagen.

In früheren Jahrhunderten war das gemeinsame Trinken von Alkohol ein »Garant und Symbol der Gemeinschaft, Freundschaft, Brüderschaft derer, die es verbindet« (Armand Dubarry); jedes Trinkgelage endete (durch das nur in Nordeuropa verbreitete Zuprosten) noch im 16.Jahrhundert im Vollrausch. Die alten Griechen veranstalteten »Symposien« – ein Trinkgelage der Männer nach festen Regeln, religiös eingeleitet und dem Dionysos geweiht, mit einem musikalisch-literarischen Unterhaltungsteil; das Glas wurde gemeinsam geleert auf Zuruf eines jeweils gewählten »Symposearchen«. Das christliche Abendmahl soll eine »kultisch überhöhte Trinksituation« gewesen sein. In der Region um Osnabrück ist es noch heute in manchen Kreisen verbreitet, »Gabiko« zu trinken, was nichts anderes bedeutet als »ganz billiger Korn«, in Berlin »Jabiko« genannt – und so schmeckt dieser »Brand« auch.

9 Olaf Leonhard Gulbransson (1873–1958) war ein norwegischer Maler, Grafiker und Karikaturist, der insbesondere durch seine Arbeiten für die deutsche Zeitschrift »Simplicissimus« bekannt wurde. Gulbranssons Vater war Buchdrucker, was immer gut ist. Ab 1890 veröffentlichte er sporadisch politische Karikaturen in norwegischen Satirezeitschriften (»Pluk«, »Tyrihans«, »Trangviksposten«, »Paletten«, »Fluesoppen«) und zeichnete erste Buchillustrationen.

10 Auch Deutschland war von der Antialkoholikerbewegung betroffen. Da gab es den Deutschen Arbeiter-Abstinenzlerbund, den Deutschen Alkoholgegnerbund, das Blaue Kreuz (existiert noch), Die Abstinenten Turner, den Verein abstinenter Katholiken, Die abstinenten Schachspieler, den Württembergischen Verein enthaltsamer Verkehrsbeamter, die Großloge Deutschlands des Internationalen Guttemplerordens (ist immer noch präsent) und der Bund abstinenter Frauen. Gott beschütze uns vor dem »Verein rauchender Protestantinnen und Protestanten in Mecklenburg-Vorpommern«.

11 Der heute so teuer zu bezahlende »Graved Lachs«, der ebenfalls zur Kost der schwedischen Unterschicht gehörte, entstand ursprünglich aus Salzmangel: Der im Frühjahr gefangene Lachs wurde zur längeren Aufbewahrung in Gruben gelegt und – Salz war teuer – nur mit so viel Salz bestreut, daß er nicht verfaulte, sondern nur sauer wurde und in Gärung geriete; dieser vergrabene Lachs soll einen entsprechenden Eigengeruch entwickelt haben. Die Bezeichnung »Potpourri«, wörtlich übersetzt »Topf Verfaultes«, wäre die angemessene Bezeichnung für dieses Essen.

12 Noch im Mittelalter lebten die Menschen, genau wie überall, dicht auf dicht in kleinen Dörfern; die Bauern hatten ihre Parzellen rund um den Ortskern und bewirtschafteten diese mit Feldfrüchten. Auf gesonderten Flächen ging das Vieh. Wie in anderen Ländern wurden die Parzellen für die Bauern nach und nach zu klein: durch Erbfolge teilte man Ackerflächen in immer kleinere Teile und zum Schluß lag ein Flickenteppich an Eigentum rund um die Dörfer. Manche Felder schrumpften zu Beetgröße, manche Parzellen waren so klein, daß man den Pflug kaum wenden konnte. Schmale Ackerstreifen in Besitz verschiedener Bauern wurden oft mit derselben Feldfrucht bebaut und gemeinsam bearbeitet, damit sich der Aufwand überhaupt lohnte. Die schwedischen Besitztümer waren deshalb aufgrund der verstreuten Ackerflächen ineffektiv und gaben regelmäßig Anlaß für Streitigkeiten. In Schweden gab es daher schon im 18.Jahrhundert verschiedene Versuche zur Bodenreform. Was als die landwirtschaftliche Revolution in Europa bekannt wurde, fand in Schweden seinen Ausdruck in der »laga skifte« – der gesetzlichen Flurbereinigung, die ab 1827 während der Regierungszeit von König Karl XIV. Jean-Bernadotte planmäßig durchgeführt wurde. Bei dieser Flurbereinigung wurden die zersplitterten Besitzungen neu zusammengefaßt. Die »laga skifte« schrieb vor, daß alle Höfe inmitten oder nah bei den zugehörigen Ackerflächen liegen. Viele Bauern verlegten ihre Höfe und zogen fort aus dem Dorfkern, hin zu ihren neu abgesteckten Feldern. Hier hatten sie dann keine Nachbarn mehr, dafür aber viel Platz und zusammenhängende Parzellen, die sie sinnvoll bewirtschaften konnten. Da sich nun auch die Fruchtfolge durchsetzte, stieg die Produktion tatsächlich um ein Vielfaches. Der Nachteil der »laga skifte« war, daß sich alte gewachsene Dorfkerne auflösten. Ein Strukturwandel mit großen Konsequenzen, dem man noch heute ein wenig die Schuld an aktuellen Problemen gibt. Die Abwanderung aus dem ländlichen Raum ist ein Problem für viele Gemeinden. Das soziale und kulturelle Leben findet weitgehend in den größeren Ortschaften statt, während kleinere Dörfer ums Überleben kämpfen. In manchen Regionen setzte sich die Bodenreform »laga skifte« allerdings nie durch – so etwa in Dalarna. Tatsächlich sind

viele ländliche Traditionen dort noch besonders lebendig. Die Touristen können die bunten Pferdchen kaufen und mit nach Hause nehmen, wo sie wie andere Reiseandenken rumstehen.

13 Die Auswanderung nach Amerika führte von Göteborg mit der englischen Reederei Wilson nach Hull in England, von da mit dem Zug nach Liverpool und dann weiter. Die Schiffe der Wilson-Reederei waren berüchtigt dafür, daß sie stets zu viele Passagiere für die zweitägige Überfahrt von Schweden nach England an Bord hatten; die grünliche Farbe dieser Linie war ein Zeichen der Ehrerbietung vor Neptun und zugleich Symbol für die »Komfortabilität« der Überfahrt.

Die Schweden nahmen in die neue Heimat (sie siedelten zumeist in der Gegend um Chicago, in Minnesota) die Kartoffeln mit. »Ame – rika«, das gotische Himmelreich. Auswanderung bzw. Migration hing mit dem Bevölkerungswachstum (von 1800 bis 1850 verdoppelte sich die schwedische Bevölkerung) bei gleichzeitig fehlenden Beschäftigungsmöglichkeiten zusammen.

Um in den USA von staatlicher Seite Land zugewiesen zu bekommen, mußte ein Siedler »mindestens 50 Apfel- und Birnbäume pflanzen«. Durch diese Vorschrift wurde die Grundstücksspekulation erschwert. Da ein durchschnittlicher Apfelbaum 10 Jahre benötigt, um Früchte zu tragen, war die Anpflanzung ein Zeichen des ernsthaften Willens, seßhaft zu werden.

Eine der berühmtesten Figuren in der Geschichte Nordamerika ist John Chapman, der unter seinem Spitznamen John Appleseed bei den Bewohnern von Ohio bekannt war. Chapman eroberte am Ende des 18.Jahrhunderts den Westen der USA dadurch, daß er vor den ersten Siedlern in das »freie« Land zog und Apfelkerne säte. John Chapman wartete dann nur noch auf die ersten Siedler und konnte denen dann seinen sehr herb schmeckenden Most verkaufen. Der ganze Westen wurde mit Johnny Appleseeds Apfelbäumen erobert, so daß Emerson glaubte, der Apfel sei eine »amerikanische Frucht«.

Henry David Thoreau meinte, es sei »bemerkenswert, wie eng die Geschichte des Apfels mit der des Menschen verwoben ist«. Ralph Waldo Emerson schrieb, daß »der Mensch einsamer wäre, weniger gesellig und weniger Beistand hätte, wenn uns das Land nur die Nutzfrüchte Mais und Kartoffeln schenkte (und) diese schmückende und gesellige Frucht vorenthielte«, wobei er hierbei den Apfel meinte, aus dem Apfelmost hergestellt werden konnte, der das ursprüngliche alkoholische Getränk der Nordamerikaner war.

»Baumäpfel« und Erdäpfel haben einiges gemeinsam, aber es trennt sie auch vieles: den Apfel mit Begriffen wie »Gesundheit« zu verbinden, ist eine Erfindung der 1920er-Jahre, Teil einer – so schreibt der US-amerikanische Journalist Michael Pollan – PR-Kampagne der Apfelverwerter, die die Forderungen der amerikanischen »Women's Christian Temperance Union« unter Carry Nation zurückweisen sollte. Nation wollte nicht nur die Saloontüren verbarrikadieren, sondern auch die Apfelbäume abhacken lassen, weil diese für die Alkoholisierung der Männer den Grundstoff lieferten. Zwar kann man aus Kartoffeln auch Alkohol herstellen, aber bisher hat niemand gefordert, den Kartoffelbau einzustellen und: Die Kartoffel ist wirklich gesundheitsfördernd. Gemeinsam haben diese beiden Äpfel, daß sie sich je nach Standort unterschiedlich entwickeln. Kein Apfel schlägt seinen Eltern nach.

Wie heißt es doch so treffend: »A potato a day keeps the doctor away.«

Aus Kernen für den Baumapfel wird ein Wildling, ein Holzapfelbaum, der seinen Eltern nur gering ähnelt. Wer eßbare Äpfel will, muß veredelte Bäume pflanzen, denn die Früchte wilder Äpfelbäume sind äußerst sauer (Thoreau: »So sauer, daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt«). Wildwachsende Äpfel kann man nur in Form von Most, von Cider, zu sich nehmen. Jeder Apfelkern enthält die genetische Anleitung für einen völlig neuen Apfelbaum. Pollan: »Gerade der Apfel fällt fast immer ausgesprochen weit vom Stamm.«

Dieses hat der Baumapfel mit dem Erdapfel gemeinsam. Keine normale Kartoffel (außer den heutzutage verwendeten besonderen Saatkartoffeln) – irgendwo eingesetzt – bringt Kartoffeln hervor, die der ursprünglichen Saatkartoffel im Geschmack ähnelt.

Apfelkerne enthalten in geringen Spuren Zyanid, Kartoffeln enthalten Solanin. Beide Stoffe sind giftig und haben sich wahrscheinlich im Laufe der Entwicklungsgeschichte als Verteidigungsmittel gegen räuberische Tiere entwickelt.

15 Manuelles Buttern erfordert körperliche Kraft und Fingerspitzengefühl. Gebuttert wurde in hölzernen Butterfässern, die seit Jahrhunderten in Gebrauch waren. Durch einen Deckel wurde eine lange, am unteren Ende mit einer durchlöcherten Platte versehene Holzstange geführt. Das Buttermädchen stand

über dem Butterbottich und bewegte die Stange auf und ab, bis sie am Geräusch und an der Konsistenz der Masse erkannte, daß die Butter fertig war. Auch das Scheuern der hölzernen Eimer und der Butterfässer – mit Schachtelhalm – war eine körperlich schwere Arbeit. Die Bauernsöhne, die sich unter den Töchtern des Landes umsahen, achteten deshalb mehr auf Kraft als auf Schönheit (die bekanntlich schneller vergeht).

16 Die Kontinentalsperre (franz. *blocus continental)* war eine von Napoleon am 21.November 1806 in Berlin verfügte Wirtschaftsblockade über das Vereinigte Königreich und dessen Kolonien. Das in Frankreich schon seit 1796 bestehende Importverbot für britische Waren wurde infolge der militärischen Siege Napoleons auf die kontinentaleuropäischen Staaten ausgeweitet. Großbritannien sollte mit den Mitteln des Wirtschaftskriegs zu Verhandlungen mit Frankreich gezwungen und die französische Wirtschaft gegen europäische und transatlantische Konkurrenz geschützt werden. Die Kontinentalsperre bestand bis 1813. Großbritannien hatte bereits im Jahr 1793 eine Seeblockade über französische Hafenstädte verhängt. Auf diese Weise sollte Frankreich von seinem Überseehandel abgeschnitten werden. Im Berliner und Mailänder Dekret rechtfertigte Napoleon seine Kontinentalsperre damit, daß Großbritannien gegen das Völkerrecht verstoßend die internationale Handelsschifffahrt gefährde und Privateigentum beschlagnahmt habe. Konkreter Anlaß für die Kontinentalsperre war die Seeschlacht von Trafalgar 1805.
Theodor Fontane über Großbritannien 1857:

> »Du Land der Times und der Großen Charte / Du Land voll Löwenherz in jedem Strauß / Besieg'rin du den Kaisers Bonaparte, / Erbweisheitsland der Freiheit Hort und Haus. /Ach, frag ich mich, was schließlich ganz aparte / Du hast vor uns und anderm Volk voraus, / so ist es das: Es fehlen dir die Semmeln, / Doch bist du groß im Rindfleisch und in Hämmeln.«

17 Übermäßiger Alkoholgenuß war (und ist) nicht auf Skandinavien und Rußland beschränkt; in einem Reiseführer des 19.Jahrhunderts über Ostpreußen steht:

> »Der Menschenschlag der Nehrung ist arbeitsam und anspruchslos. Eine gewisse Rückständigkeit, Anzeichen von Inzucht und reichlichem Alkoholgenuß, ist unverkennbar.«

Über die Württemberger hieß es:

> »Was die moralischen Eigenschaften anlangt, so zeichnen sie sich durch Biederkeit, unverdrossenen Fleiß und Genügsamkeit aus.«

1537 schreibt der frühhochdeutsche Schriftsteller Jörg Wickram (1505–1555): »Fünf gute Gründe für das Trinken – die Ankunft eines Gastes, der gegenwärtige Durst, der künftige Durst, die Köstlichkeit des Weins und jeder andere Grund.« – Für alle, die eine Rechtfertigung suchen. Aber Obacht: Wickram war, wie man damals sagte, unehrenhaft weil unehelich und Bänkelsänger.
1885/1886 trank der ostdeutsche Arbeiter jährlich 80 Liter (Kartoffel-)Schnaps und der ostdeutsche Landarbeiter gar 120 Liter, die zumeist kostenfrei von der Gutsherrschaft verteilt wurden.
Hans-Joachim Zinkeisen, ehemals Dozent für Arbeitsrecht an der Akademie der Arbeit, erinnert sich, ihm sei während seiner Berliner Studienzeit von ostpreußischen älteren Herren (jene mit -eit und -utsch am Ende ihres Namens) seines Ruderclubs erzählt worden, daß die dortigen Kätner, Instleute und Häusler ihren Tagelohn noch bis weit ins 20.Jahrhundert im Form von Deputaten erhalten hätten; es sei jedoch nicht nur mit Rüben und Kartoffeln, sondern auch und insbesondere mit Kartoffelschnaps verlohnt worden. Nun hatte es mit diesem Schnaps eine besondere Bewandtnis: Hatte die Gutsherrschaft wieder einmal ein Cognac-Fäßchen – es mag auch ein alter Burgunder gewesen sein – geleert, so wurde hierin der Kartoffelschnaps abgefüllt, was dem Deputat seinen eigenen Geschmack gab und die Domestiken besonders erfreut hätte.

18 Der Herzog von Kurland, Jakob Kettler, der »Geld zu Amsterdam in banco stehen, als wohl kein Fürst itzo hätte«, wird 1645 verheiratet mit Luise Charlotte von Brandenburg, der Schwester des Großen Kurfürsten. Daher kommt die preußisch-baltische Beziehung zu den Kartoffeln (und nicht nur diese, wie man bei Arnold Zweig und Ernst von Salomon nachlesen kann), zumal der Herzog ein unternehmenslustiger Herrscher gewesen sein soll und eigene Schiffe nach Übersee fahren ließ.

19 Christina von Schweden schrieb nach ihrem Besuch in Hamburg (1673) an den italienischen Kardinal Decio Azzolino d.J. über die dortige Bevölkerung:

> »Stellen Sie sich ja nicht vor, daß zwischen wilden Tieren und den Deutschen ein Unterschied

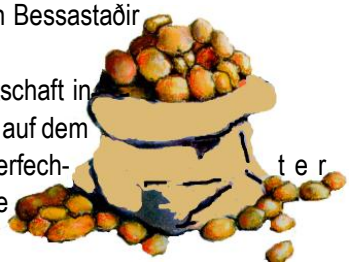
besteht. Ich versichere Ihnen, daß von allen Tieren der Welt keines weniger menschenähnlich ist als ein Deutscher.«

20a Friedrich Daniel Wahr (Frīdrihs Daniels Vārs) war ein deutscher lutherischer Pfarrer der Kirchen von Palsmane und Aumeister, übersetzte für kirchliche Prozessionen und Materialien zur Bauernerziehung. Er stellte eine der ersten Volksliedsammlungen zusammen, „Die Palsmarische Liedersammlung“ (1808), engagierte sich aktiv in der Gemeinde und baute die Kirche von Palsmane (1817). Er war besonders an der Bildung der Letten interessiert, um den Aberglauben auszurotten und sie über Themen aufzuklären, die ihre Lebensbedingungen verbessern würden. Dennoch gilt er als relativ „gemäßigter“ Vertreter der Aufklärungsbewegung.

20b Friebe, Sohn eines Gastwirts, stammt aus Großballhausen in Thüringen und studierte Theologie, Statistik und Naturwissenschaften in Göttingen. Nach dem Studium war er zunächst als Hauslehrer im baltischen Marienburg tätig. Im Jahr 1801 begann er für die Livländische gemeinnützige und ökonomische Sozietät zu arbeiten. Von 1804 bis 1810 war er Schulinspektor des Rigaer Kreises.

21 Landwirte in Baden-Württemberg haben 1998 unter Leitung von Mark Mitschke vom Landwirtschaftlichen Beratungsdienst in Heilbronn, eine blaue, peruanische Urkartoffel mit der Sortenbezeichnung »Vitelotte« erstmals kultiviert; sie ist weder ein Produkt der Gentechnik noch der benachbarten Farbstoffindustrie, sondern eine alte, natürliche Sorte, die ihre gewöhnungsbedürftige Fleischfarbe einem hohen Anteil an dem natürlichen Farbstoff Anthocyan verdankt. Die »Vitelotte« ist schlank, etwa zehn Zentimeter lang in der Form eines zu dick geratenen Daumens und hat eine dunkelblaue Schale wie man sie von Roten Beeten kennt. Die intensive und leicht erdig schmeckende Knolle wird mit einem Preis von 4 Euro je Kilogramm etwas teurer verkauft als die übliche gelbfleischige. Die US-Amerikaner züchten und pflanzen für ihren Delikatessenmarkt eine ähnliche Knolle, die Phureja-Kartoffel, an.

22 Friedrich Wilhelm Hastfer war ein schwedischer Baron deutscher Abstammung. In Island war er auch unter dem Namen Hastfer barón oder Ram barón bekannt. 1752 veröffentlichte er den Aufsatz »Utförlig och omständelig underrättelse om fullgoda fårs ans och skätsel« (Ausführliches und umfassendes Verständnis für das Wohlergehen von Schafen und Ziegen), den er dem schwedischen Pionier auf dem Gebiet der Schafzucht, Jonas Alströmer, widmete. König Fredrik V. von Dänemark schickte Hastfer 1756 nach Island, und mit ihm war der Hirte Jonas Botsach, der Alströmers Hirte gewesen war. Ihre Aufgabe bestand darin, auf dem Bauernhof des Landvogts Skúl Magnússons in Elliðaárdal ein Zuchtexperiment mit Schafen durchzuführen. Es ist wahrscheinlich, daß die aus England importierten Zuchtböcke »Merino Fé« waren, wie sie Alströmer mit großem Erfolg für die Zucht in Schweden verwendete. Hastfer unternahm 1758 vermutlich auch den ersten isländischen Versuch, in Bessastaðir in Island Kartoffeln anzubauen.



22a Björn Halldórsson war ein Pionier des Gartenbaus und der Landwirtschaft in Island. Ein Wegweiser für Akurgerði ist noch heute zu sehen, ein Feld, auf dem Halldórsson ab 1760 Kartoffeln anbaute. Er war einer der wichtigsten Verfechter der Aufklärung in Island . Er brachte auch revolutionäre Ideen über die Vorteile der Muttermilch vor.

Zwölfte Furche: Die Knolle in den Alpen

Ein paar Worte zur österreichischen Erdäpfelgeschichte. Auf Maria Theresia und Carolus Clusius und seine Wiener Zeit ist schon hingewiesen worden. Insgesamt läßt sich aber für das später »Ostmark« (seit 1942 »Alpen- und Donaureichsgaue«) genannte Gebiet feststellen, daß der Erdäpfelanbau sich äußerst zögerlich entwickelte.

Seit den Zeiten Clusius' als Vorsteher der Kaiserlichen Gärten in Wien ist der Erdapfel in den botanisch-medizinischen Gärten Österreichs angepflanzt worden. Vielleicht ist Clusius nach seinem plötzlichen Wegzug aus Wien (nach Frankfurt am Main) im Kloster Seitenstetten vorbeigekommen und hat für Speis, Trank und Logis einige seiner wertvollen Knollen dagelassen, aber erst mehr als 30 Jahre später wird dies in einer Schrift des Abtes dokumentiert.


Extract vnd Außzug.
Der grossen vñ wunderbarlichen Schiff-farth/Buelij Cataloni, eines Abbten deß heiligen Orden S. Benedicti, Welcher Anno 1423. mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam, oder Newe Welt/ vber das Atlantische Meer/vnd Oceanum alldort die vnglaubigen wilde Völcker/ vnd Blutdurstige hungerige Menschenfresser zu dem Christlichen Catholischē Glauben zubekehren geschifft.
Dedicirt
Der Hochwürdigen inn Gott Geistlichen/ Auch Wolgebornen Frawen/Frawen MARGARETHA Abbtissin/ deß Fürstl: Stiffts vnnd Frawen Closters Göß inn Steyrmarch S. Benedicti: vnnd S. Scholasticæ Ordens gebornen Frevin von Khuenburg. Meiner gnädigen vnd Hochgebietender Frawen.
Durch Johan Blancké/einer Löblichen Landschafft in Oesterreich ob der Ennß/Buchdrucker in Lintz.
M. DC. XXIIII.

Titelseite »Extract und Außzug. Der grossen vn wunderbarlichen Schifffahrth / Buelij Cataloni, eines Abbten deß heiligen Orden S. Benedicti.« Gedruckt 1624 durch Johan Blancké / einer Löblichen Landschafft in Oesterreich ob der Ennß / Buchdrucker in Lintz.

1621 wird in dem seit dem 12.Jahrhundert bestehenden Kloster Seitenstetten ein Werk in lateinischer Sprache mit 104 Seiten im Kleinfolioformat mit dem Titel »Nova Typis Transacta Navigatio. Novi Orbis Indiae Occidentalis«, »Die neue, in Druck gesetzte Seefahrt« von Honorio Philopono veröffentlicht. Drei Jahre später druckt der Protestant Johan Blancke[Anm.1] in Linz mit denselben Kupferstichen »Extract vnd Außzug. Der grossen vn(d) wunderbarlichen Schifffarth / ...«[2]

Das Buch wurde sehr wahrscheinlich geschrieben von dem Abt Kaspar Plautz und zwar unter dem Pseudonym Honorio Philopono, was »ein ehrenwerter und fleißiger Mann« bedeutet. Pater Benedikt Wagner OSB hat Geschichte und Inhalt dieses Werkes zusammengetragen.

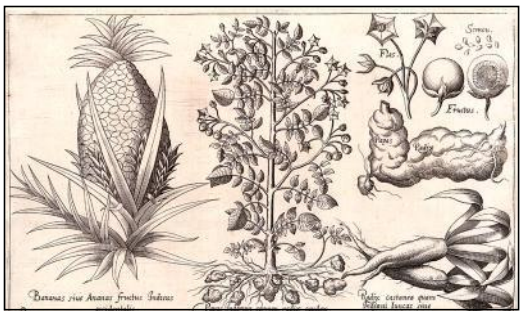
Danach war Kaspar Plautz ein vielseitig interessierter Mann, der sich neben vielen anderen Gebieten auch mit Alchemie beschäftigte und sich für den Bau von Sonnenuhren interessierte. »Nova Typis Transacta Navigatio« beschäftigt sich mit der Missionierung in der Neuen Welt und den Sitten, Gebräuchen und Künsten der Bewohner in Amerika und enthält 18 Kupferstiche von dem Augsburger Wolfgang Kilian, darunter ein Stich (Tafel 9) mit einer Kartoffel mit Same, Blüte, Frucht und Knollen.

Umfangreichere Fußnoten zur zwölften Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 456 abgedruckt.

2 Johannes Kepler war mit seinem Drucker nicht zufrieden. In dem von Planck 1624 herausgegebenem Nachdruck der Kupferstiche behauptet er auf der Titelseite, daß der Bericht von einem Benediktiner sei, »welcher Anno 1423, mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam« gewesen sei. Und damit's den Absatz fördert, verweist er auch auf die »Blutdurstigen hungerigen Menschenfresser«. Seinen Auszug aus dem Werk widmet Planck der Äbtissin Margaretha von Kuenburg vom Kloster Göß in der Steiermark.

Plautz schreibt zu diesem Bild:

»Aber auch noch andere sehr gute, schmackhafte und eßbare Wurzeln haben diese Inselbewohner in Fülle, wovon sie sich Brot und Trunk bereiten. Vor allem gebrauchen sie die Bananaspflanze ... dann die Luccas- oder Agespflanze[Anm.3] ... und schließlich die Pflanze, welche die Indianer Opanavuck, die Spanier aber Papas oder indische Bacaras nennen. Diese Frucht ist süß nach Art von Mandeln, weiß und fest. Eine Menge davon hat bereits mein Hochwürdiger Herr Abt im Garten unseres Klosters. Er hat sie durch einen belgischen Gärtner aus Antwerpen erhalten. Es ist das eine Pflanze, die vom Erdboden bis zu einer Höhe von zwei Ellen und mehr emporwächst und weißrote Blüten trägt, welche nachher zu Früchten voll ganz kleiner Samen und von säuerlichem Geschmack ausreifen. Die Wurzel aber breitet sich in der Erde in vielen Verzweigungen aus. Aus dieser Wurzel sprossen viele Knollen nach Art großer Kastanien.«



Tafel 9: Links: Banana sive Ananas fructus Indicus occidentalis (Banane ohne Ananas ist eine westindische Frucht). Mitte: Papas Indorum germen, radix, caudex, et fructus. (Indischer Papas-Sproß) Same, Bllüte, Frucht und Knollen) Rechts oben: Flos. Semen. Fructus. Papas. Radix. (Blüte, Samen, Früchte, Kartoffel, Wurzel) Rechts unten: Indiuni Ivucus sive Ages nominat. (Indianer nennen dies Ivucus oder Ages)

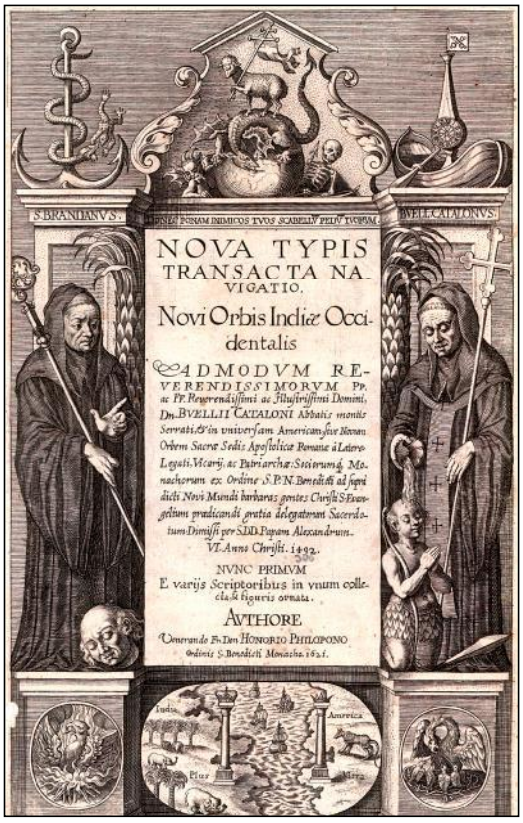


Tafel 15: Sisarum Peruanum sive Batata Indorum. Chrysanthemum Peruvianum radix, germen, flos et caudex.

Plautz widmete sein Werk dem Abt des Klosters, also sich selbst, in dem er es unter seinem Pseudonym veröffentlichte. So gelingt es ihm, zu loben, daß der Abt die Kartoffel nach Seitenstetten gebracht und im Klostergarten angepflanzt habe. Plautz sieht die Kartoffel zu jenem Zeitpunkt nicht mehr als Kuriosität an, obwohl sie äußerst selten und nur in wenigen Adels- oder Botanikergärten zu finden war. Der Abt gibt sogar Hinweise auf eine praktische Verwendung unserer Knolle:

»Diese Knollen dienen zu einer sehr köstlichen Speise, wenn du sie auf folgende Weise zubereitest: Siede diese Bacaras oder Papas in gewöhnlichem Wasser oder wickle sie in Papier und brate sie in Asche, bis sie weich werden; dann ziehe ihre rote Haut ab. Wasche es dann rein, dann erhältst du ein sehr weißes Fleisch, zerstoße es dann und mische etwas Zucker und Rosenwasser sowie Zimtgewürz bei, füge noch Butter hinzu, backe es, und wenn du es noch dicht mit Mehl bestäubst, dann hast du eine Torte oder ein Bescheidessen von königlichem Geschmack.

Salat kannst du aber aus den Knollen auf folgende Weise herstellen: Nimm diese Bacaras oder Papas, reinige sie, koche sie weich und schneide sie in Scheiben, füge Öl, Essig, Pfeffer, Salz oder Zucker hinzu



Titelseite »Nova Typis Transacta Navigatio. Novi Orbis Indiæ Occidentalis« von Venerando Fr. Don Honorio Philopono Ordinis S. Benedicti. Gedruckt 1621 in Monacho (München)

und koste! Oder wenn du magersüchtige Menschen oder Schwindsüchtige heilen und dick machen willst, dann reinige diese Papas und koche sie mit dem Fleisch von Kapaunen, Hennen oder Hammeln. Suppe und Brühe davon bilden eine sehr nützliche und heilsame Nahrung.«

Erstaunlich ist, so Pater Benedikt Wagner, daß trotz der Aktivitäten des Abtes Plautz die Kartoffel nicht auf dem Speiseplan des Klosters zu finden sei. In dem Kochbuch des Klosters aus dem Jahr 1640 sei kein Hinweis auf Kartoffeln zu finden. Auch in den sehr sorgfältig geführten Kämmerei-Rechnungsbüchern, die die Küchenausgaben genau aufführen, fehlt jeglicher Hinweis auf die Kartoffel. Für den Nachfolger des Abtes Plautz spielten die Kartoffeln keine Rolle mehr, sie waren nur noch eine Kuriosität des Vorgängers. In »Nova Typis Transacta Navigatio« ist als Tafel 15 ferner eine der wichtigsten Vorläuferpflanzen der Kartoffel abgebildet: der Topinambur, hier *Chrisanthemum Peruvianum* genannt.

1624 druckt Johan Blancke in Linz im Format von 18 x 30 Zentimeter eine deutsche Ausgabe der »Nova Typis Transacta Navigatio«, »Extract u. Außzug der grossen vnd wunderbarlichen Schifffarth Buelij Cataloni, ... Welcher ... mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam, oder Newe Welt ... geschiffet. Johan Blancke, Linz, 1624«, jedoch nur mit den Kupferstichen und einigen kurzen Erläuterungen.

1682 schreibt der Wiener Commerzienrat Johann Joachim Becher[Anm.4] in einem »Tractat« (»Närrische Weißheit und Weise Narrheit«) über die »Erd-Aepfel«. Becher nennt in seinem Büchlein »Concepte«, die »dem äußerlichen Ansehen närrisch« erscheinen, aber sich in der Praxis bewährt hätten und dem äußeren Ansehen nach sinnvoll geschienen hätten, aber »in praxi nicht luccedirten und deretwegen bey dem gemeinen Mann für närrisch und unbedacht ausgeschrieben werden«. Zu den »närrisch« anzusehenden Dingen zählt Becher den Versuch, die Kartoffel in Österreich anzubauen, denn die »Americanischen Potatos« geben »gutes Brod/Wein und Brandwein«. Johann Joachim Becher gibt in seinem Traktat auch Hinweise für einen ertragreicheren Kartoffelanbau.

In einem besonderen Rundschreiben an alle Bezirkshauptmannschaften in Österreich-Ungarn teilt Maria Theresia[5] 1767 ihren Beschluß über den Anbau der Kartoffel mit. Auch hier war das Motiv, die damalige Hungersnot unter der ärmeren Bevölkerung zu mindern, falls – wie häufiger geschehen – die Getreideernte mißriet. In der dazugehörenden Anleitung wird darauf hingewiesen, daß man aus Kartoffeln Brot backen, Schnaps brennen, Vieh- und Geflügelfutter herstellen, Stärkemehl und Haarpuder gewinnen könne. Viel Erfolg ist

5 Einer ihrer Nachfahren, Kaiser Karl I., wurde abschätzig auch deshalb »Austernungar« genannt, weil er als Armeechef keine Kartoffeln essen wollte.

ihr mit dieser Anordnung nicht gelungen, da die Bauernverbände insbesondere wegen der Möglichkeit der Alkoholgewinnung vom Anbau der Knolle abrieten.

Eine entscheidende Rolle bei der Verbreitung der Kartoffel in Niederösterreich soll der luxemburgische Geistliche Johann Eberhard Jungblut gespielt haben. 1761, kurz nach seinem Amtsantritt als Pfarrer in Prinzendorf an der Zaya, soll er dorthin Kartoffeln aus seiner sogenannten »holländischen«, richtiger ausgedrückt aus seiner österreichisch-niederländischen Heimat eingeführt haben. Von Prinzendorf aus soll sich die Kartoffel dann im Weinviertel und darüber hinaus verbreitet haben. Jungblut ist als der »Erdäpfelpfarrer« von Prinzendorf in die Geschichte eingegangen.

Es dauerte auch in Tirol eine geraume Zeit, bis die Kartoffel in ihrem hohen Wert für die Ernährung der Menschen erkannt und dementsprechend geschätzt wurde. Der Erdapfel galt nämlich lange als untergeordnete Fruchtgattung, die auf manchem Bauernhof überhaupt nicht angebaut wurde. So oft man etwas Minderwertiges bezeichnen wollte, mußte der verachtete Erdapfel herhalten, den man mit allerlei Spottnamen, z.B. »Natschenfutter« oder »Arrestantenzöbl« belegte. Kurzum: Niemand wollte ein Erdäpfelpatscher sein!


Doct. Joh. Joachim
Bechers
Röm. Kayſ. Maj. Cammer- und Commercien-Raths
Närriſche Weißheit
Und
Weiſe Narrheit:
Oder
Ein Hundert / ſo Politiſche alß Phyſicaliſche / Mechaniſche und Mercantiliſche Concepten und Propoſitionen / Deren etliche gut gethan / etliche zu nichts worden /
Sampt den Urſachen / Umbſtänden und Beſchreibungen derſelben.
Ein Tractätlein vor die Liebhaber / ſehr curios und nützlich zu leſen / als worinnen viel nachdenckliche Sachen enthalten.
Terentius.
Incerta hæc ſi tu poſtules, ratione certa facere, nihilo plus agas, quam quod des operam, ut cum ratione inſanias.
Franckfurt /
In Verlag Johann Peter Zubrods.
Anno M DC LXXXII.

Titelseite »Bechers Röm. Kays. Maj. Cammer- und Commercien-Rahths Närrische Weißheit und Weise Narrheit ...« von Doct.Johann Joachim Becher. Gedruckt 1682 in Frankfurt im Verlag Johann Peter Zubrods

Über die Meinung der Landleute in der Gegend von Hädenswil und Horgen in der Schweiz schrieb der Pfarrer Nägeli[Anm.6] aus Hütten:

> »Sie [die Kartoffeln] werden aber in den Dörfern verachtet, und noch vor wenigen Jahren wurden die ehelichen Bergleüthen von Dorf-Frazen nur Erdapfel-Baüche geheissen; seither hat bei den einten Sparsamkeit, bey andern Noth und Misswachs an den Bäumen, die Lieben Erdäpfel auch in den Dörfern zur allgemeinen und angenehmen Speise gemacht.«

In den Anfangsjahren des Kartoffelanbaus in Tirol wanderte der größte Teil der Ernte in die Futtertröge, meist für die Schweine. In der Küche wußten viele Bäuerinnen (»immer fromm, Rücken kromm«) mit den Erdäpfeln nichts Rechtes anzufangen; man brachte sie halb gesotten auf den Tisch und löffelte dazu Milch. Als man anfing, sie auch in anderen Speisen, z.B. in Mehlspeisen, zu verwenden, erregte das bei den Dienstboten und Nachbarn Anstoß und böse Reden.

Als in Stans (bei Schwaz) der als Volksdichter bekannte Stögerbauer Hans Obrist den Anbau der Kartoffel einführte, wollten ihm die Dienstboten nicht mehr bleiben und es sprach sich herum, beim Stöger gäbe es eine »Fackenkost«.

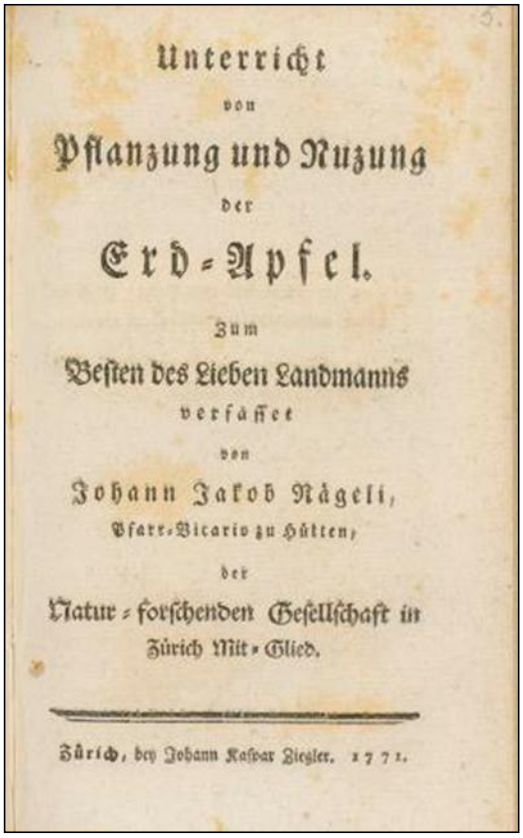
War ein schweres, hageldrohendes Gewitter im Anzug, so konnte man sagen hören:

»War hoit recht, wenn's von unt auffa ei'schlaget!«,

d.h. um die Erdäpfel wäre nicht schade. Aber dieses Unwetter »von unt auffa« ist dann in Schwoich wirklich gekommen, und zwar durch eine Engerlingplage, die, wie berichtet wurde, einige Jahre nacheinander fast die gesamte Kartoffelernte vernichtete.

Die ältesten statistischen Aufzeichnungen über den Kartoffelanbau in Tirol datieren aus dem Jahre 1836. Bereits aus diesen Aufzeichnungen ist abzulesen, daß die Kartoffelproduktion in den Oberländer Gerichtsbezirken intensiver betrieben wurde als im Unterinntal, obwohl dort von alters her bedeutend mehr Ackerflächen bearbeitet worden waren.

Ab dem Jahr 1874 läßt sich die Entwicklung der Anbauflächen für Kartoffeln im Jahrbuch des k.k. Ackerbauministeriums genau verfolgen. Damals betrug sie in Nordtirol rund 3.100 Hektar, das waren exakt 5,8 Prozent des Ackerlands. Von den angeführten 3.100 Hektar waren im Oberinntal 2.040 Hektar (das waren rund 15 Prozent des Ackerlands), im Unterinntal nur 1.060 Hektar (2,6 Prozent des Ackerlands) als Kartoffelanbaufläche ausgewiesen.


Unterricht
von
Pflanzung und Nuzung
der
Erd-Apfel.
Zum
Besten des Lieben Landmanns
verfasset
von
Johann Jakob Nägeli,
Pfarr-Vicario zu Hütten,
der
Natur-forschenden Gesellschaft in
Zürich Mit-Glied.
Zürich, bey Johann Kaspar Ziegler. 1771.

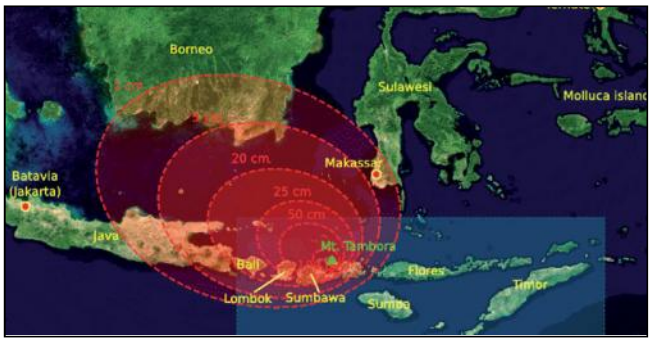
Titelseite »Unterricht von Pflanzung und Nuzung der Erd-Apfel« von Johann Jakob Nägeli. Gedruckt 1771 in Zürich bei Johann Kaspar Ziegler

Bis zum Ersten Weltkrieg wuchs die Kartoffelanbaufläche in Nordtirol konstant, so daß sie 1913 schon 4.870 Hektar betrug. Nach dem Ersten Weltkrieg wurden diesbezügliche Statistiken ab 1927 geführt. Darin zeigt sich erstmals eine Reduktion der Anbaufläche auf 3.250 Hektar. In den folgenden Jahren wurde wieder ein kräftiger Anstieg verzeichnet, beispielsweise 1935 mit 4.830 und 1937 6.160 Hektar. Während des Zweiten Weltkriegs verringerte sich der Anbau spürbar. Nach einer starken Zunahme in der Nachkriegszeit kam es ab den 1970er-Jahren wieder zu einer konstanten und teilweise drastischen Reduktion der Kartoffelanbauflächen. Seit 1974 hat sich im Verhältnis der Anbaufläche zwischen Ober- und Unterinntal nichts grundlegend geändert. Zum einen wird die Ursache in den natürlichen Gegebenheiten gesucht. Es wird in diesem Zusammenhang als mögliche Ursache angeführt: Im Unterinntal regnet es mehr, höhere Niederschlagsmengen begünstigen die Ausbreitung von Kartoffelkrankheiten. Diese Vermutung kann aber nicht als Beweis angesehen werden, angesichts der Tatsache, daß auch in Gebieten mit höheren Niederschlagsmengen Erdäpfel bestens gedeihen und nachweislich sogar höhere Erträge als im Oberland möglich sind.

Die Gründe müssen also woanders zu suchen sein. Wenn man die Besitzverhältnisse und die Wirtschaftsweise betrachtet, fällt auf, daß die bäuerlichen Kleinbetriebe und die im Oberinntal praktizierte Form der Fruchtwechselwirtschaft günstigere Voraussetzungen für die Ausbreitung des Kartoffelbaus boten als der größere Besitzstand und die Egartwirtschaft der Unterinntaler Bauern.

Hinzu kommt noch, daß im Oberinntal eben infolge des Kleinbesitzes die Dichte der landwirtschaftlichen Bevölkerung pro Hektar Ackerland stets viel größer war als im Unterinntal. Dieser Unterschied führte schon zur Zeit der Einfuhr der Kartoffeln nach Nordtirol

dazu, daß die Erdäpfel schon 1840 als »wahre Brotfrucht« in Oberinntal hoch geschätzt waren, während sie zu dieser Zeit im Unterinntal vielfach noch als »Fackenfutter« verpönt waren. Unbestritten ist, daß die Oberländer Kleinbauern mit dem Erdäpfelanbau den Selbstversorgungsgrad stark erhöhen konnten. Die angebliche Abneigung gegen die Kartoffel wird auch von einer (im Internet gefundenen) Anekdote dokumentiert:



Geschätzte Ascheniederschläge während des Ausbruchs des Tambora 1815. Die roten Bereiche zeigen die Dicke der Niederschläge an. (wikipedia)

»›D'Easchdäpfi‹, sagte einmal ein Knecht, als zum ersten Male Erdäpfelnudeln[Anm.7] aufgetragen wurden, ›d'Easchdäpfi wern a oiwei gschaftiga.‹
›Wia so?‹
›Wie s'überoi dabei sein müass'n.‹«

Wie andernorts haben auch in Österreich die Geistlichen dazu beigetragen, den Kartoffelanbau zu fördern.

I, Jahr 1789 erscheint in slowenischer Sprache ein Büchlein von Marko Pohlin, in dem verschiedene Rezepte über die Zubereitung der »Bramburka« genannt werden. Ein erstes Kochbuch in slowenischer Sprache erscheint im Jahr 1799 von Valentin Vodnik, in dem »Kartoffeln mit Käse« und Knödel vorgestellt werden. Interessant, verwunderlich, bemerkenswert ist, daß in Österreich noch heute festverwurzelter Glaube ist, ungeschälte Erdäpfel dürften nicht zweimal gekocht werden (dies gilt auch für Suppen); Stefan Nöbauer, ein Chemiker aus Wien, erklärte ergänzend, daß diese Behandlung in der Eiweißabsonderung begründet sei. Deshalb – so seine Köchin Helga – würden Bratkartoffeln in Österreich auch immer aus rohen Erdäpfeln hergestellt. Nun, es mag sein, daß die Österreicher ihre Erdäpfel nur einmal kochen dürfen, eine Kartoffelsuppe (nördlich der Alpen) schmeckt jedoch erst nach dem zweiten Kochen.


Joseph Mallord William Turner »Die Peterskirche von Süden her« (1819, Aquarellfarben, 22,8 x 36,8 Zentimeter)


Schwabengänger – Schwabenkinder

Im Hungerjahr 1772 ordnet Kaiserin Maria Theresia für Österreich an, Kartoffeln anzubauen und verteilt zu diesem Behufe eine entsprechende Menge Saatkartoffeln: »Wir sind auf dieser Welt, damit wir anderen Gutes tun.« Schon 10 Jahre später, am 13.Februar 1782, beeinflußt von der Kartoffelverbreitung in seinen Landen, erläßt Kaiser Josef II. das »Mährische Toleranzedikt«, das den Juden Bürgerrechte gewährt und ihnen auch den

Ackerbau erlaubt. Preußen folgt erst 1812 als Folge der Napoleonischen Kriege und der Stein-Hardenbergschen Reformen mit der »bürgerlichen Verbesserung der Juden«.[8]

Von Süddeutschland aus dürfte der erste Impulse für den Kartoffelanbau in Tirol gekommen sein. So ist zum Beispiel für das Jahr 1788 der Kartoffelanbau im Lechtal belegt, im Inntal hingegen noch nicht. Auch im Jahre 1802 wurde ihr Anbau noch nicht in allen Landesteilen praktiziert. In Südtirol war der Kartoffelanbau damals noch unbedeutend, im Lechtal hingegen übertraf um diese Zeit die Kartoffelanbaufläche schon die Anbauflächen der einzelnen Getreidearten. Im Oberinntal gewannen die Erdäpfel im ersten Quartal des 19.Jahrhunderts stark an Bedeutung. Auslöser dieser beschleunigten Entwicklung war das Katastrophenjahr 1816.

Die Sommer in den Katastrophenjahren 1816/1817 waren kühl und verregnet, die Ernten überall in Europa waren unergiebig – die Folge einer naßkalten Witterung. Im fernen Indonesien war der Vulkan Tambora[Anm.9] ausgebrochen und hat so viel Asche in die Atmosphäre geschleudert, daß die Folgen davon in den beiden Jahren danach zu spüren waren. Die Eruption des Tambora war um ein Vielfaches größer als die des Krakatau (1883), die immerhin die Französische Revolution auslöste; sie zog den größten Ascheregen seit mehr als 2000 Jahren nach sich. Ganz Europa war in einem Dunstschleier gehüllt, glutrote Sonnenuntergänge und langanhaltendes Dämmerlicht und die bemerkenswerten Bilder von Caspar David Friedrich[Anm.10] und Joseph Mallord William Turner folgten.



Allegorie zum Toleranzedikt von Kaiser Josph II. (1781)

Nach dem österreichischen Historiker und Leiter des Instituts für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte an der Universität Linz Roman Sandgruber (geb.1947) ist der Erdapfel am frühesten heimisch geworden in Vorarlberg. In einer Lingauer Chronik heißt es über die Herkunft:

> »Erst im Jahre 1735/36 sollen die Handwerksburschen im Herbst aus dem Elsaß solche Erdäpfel in ihrem Felleisen als etwas Seltsames und hier ganz Unbekanntes mit nach Hause in unserem Wald gebracht haben, die aber nicht viel geachtet, doch aber wegen ihrer Seltenheit von einigen hie und da angepflanzt wurden.«

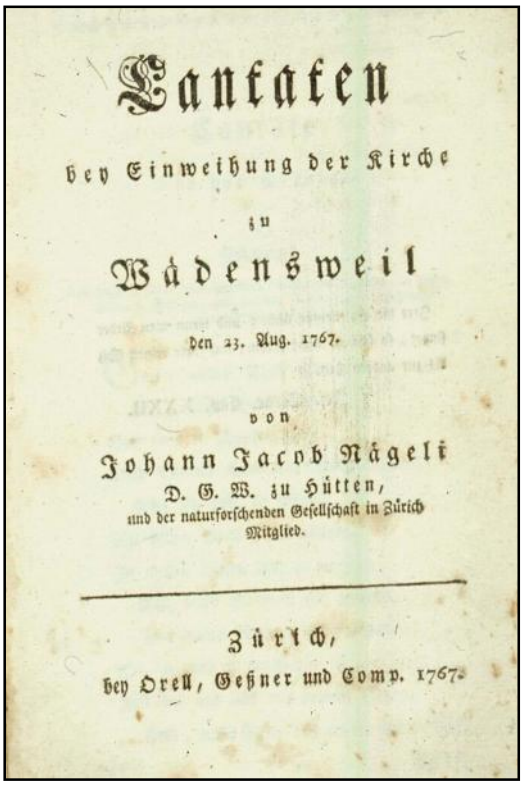
Eines der frühesten Anbaugebiete in Vorarlberg war das Gericht Jagdberg, das den größten Anteil an »Schwabengängern«[Anm.11] zu verzeichnen hatte und wo die Leute von Jugend an gewöhnt waren, »aus abmangel des gelds und früchten sehr schmal zu leben«.

Westlich von diesem Gebiet, im österreichischen Rheintal, blieb es aufgrund anderer

8 Ohne die Macht- und Bereicherungsinteressen des Adels hätten »die« Juden niemals die Privilegien bekommen, die ihnen über Jahrhunderte eine wirtschaftliche Sonderstellung einräumten. Mit den Stein-Hardenbergschen Reformen ging es auch um die Möglichkeit des christlichen Bürgers, in die vermögenbringenden Geschäfte einzudringen.

Bauernhofstrukturen bis weit in die 1780er-Jahren beim traditionellen Getreideanbau und beim Maisanbau. In Tirol begann der Erdäpfelanbau zuerst im Oberinntal, im Außenfern, im Trentino (Etschland) und im (damals) salzburgischen Zillertal. Bereits Mitte des 18.Jahrhunderts soll der Erdäpfelanbau im Zillertal dominierend gewesen sein; der 1744 geborene Schelmenromanschreiber Peter Prosch war schon mit der Knolle großgezogen worden. Daraus läßt sich ableiten, daß der Knollenanbau hier – wie in Vorarlberg – spätestens in den 1730er-Jahren eine wichtigere Rolle als Nahrungsmittel gespielt haben muß. 1773 wird aus dem Oberinntal der Erdapfel im Zusammenhang mit einer Beschwerde gegen das Verbot des Tabakanbaus als wichtiges Nahrungsmittel bezeugt:

> »Überdies sei das Tabakrauchen hierorts bei so schlechter, mehrstenteils in Erdäpfeln bestehenden Kost eine notwendige und fast unentbehrliche Sache.«


Cantaten
bey Einweihung der Kirche
zu
Wädensweil
den 23. Aug. 1767.
von
Johann Jacob Nägeli
D. G. W. zu Hütten,
und der naturforschenden Gesellschaft in Zürich
Mitglied.
Zürich,
bey Orell, Geßner und Comp. 1767.

Titelseite »Cantaten bey Einweihung der Kirche in Wädensweil« von Johann Jacob Nägeli. Gedruckt 1767 in Zürich von Orell, Geßner und Comt. (Orell [& Füssli] ist die weltweit älteste Druckerei)

Im Waldviertel war Erdäpfelbau bereits in den 1740er-Jahren beträchtlich, wie man insgesamt feststellen kann, daß die Zentren des Anbaus mehr im Osten des Reiches lagen.

Während Friedrich II. von Preußen schon den Kartoffelanbau beförderte, zögerte die österreichische Regierung noch in den 1760er-Jahren, da die staatlichen Stellen sich über den Wert der neuen Frucht noch nicht schlüssig waren. Wenzel Graf Breuner, der Direktor der Agrikultursozietät, meinte, daß Erdäpfel sicherlich eine ausgiebige und gesunde Nahrung darstellten, aber eine Kommerzialisierung wohl nicht infrage käme. Im Übrigen dürfe die Getreideproduktion keine Beeinträchtigung erfahren,

> »da die Erdäpfel vor den übrigen Getreidefrüchten weder in Rücksicht des innerlichen Consumo, weder in Anbetracht des Verschleisses extra einen Vorzug verdienen.«

Erst 1768/1769 beginnt die Regierung, weitere Maßnahmen zur Verbreitung des Erdäpfelanbaus zu treffen. Aber die für das Waldviertel 1769 vorgesehene besondere Förderung stieß auf den Widerstand der Bauern-Funktionäre; in Niederösterreich sei die Teuerung und Hungersnot nie so gewesen, daß sie den Genuß von Erdäpfeln hätten notwendig gemacht, die ja schlechter als Getreide seien. Außerdem werde durch den Niedergang der Buchweizenkultur die Bienenzucht beeinträchtigt. Es könne auch nicht irgend jemand zum Anbau der Knolle verpflichtet werden.

Diese Opposition war – so Sandgruber – möglicherweise der Anlaß für das 1770 ergangene »Patent«, die Getreideproduktion keinesfalls zugunsten des Erdapfelanbaus einzuschränken. Nur in Ländern, in denen Getreidemangel und Hunger häufiger vorkomme[12], solle der Anbau der Brambury propagiert werden.

12 Damit waren Siebenbürgen, Tirol, Krain und Litorale gemeint; in Mähren, in Ober- und Niederösterreich sowie in Ungarn sei Kartoffelanbau entbehrlich.

1788 wird in einer Urkunde im Lechtal für die geringe Ernte

»der schlechte Samen, die schlechte Bearbeitung des Bodens und die mangelhafte Pflege der Feldbestände«

verantwortlich gemacht, nicht »die Gegend« oder »das Erdreich«.



Kaiser Joseph II. hinterm Pflug
Der Kaiser, so heißt es in einer Geschichte über die Habsburger, soll nach dem Besuch des Dorfes Horni Lipova wochenlang depressiv gewesen sein, weil er sich nicht hatte vorstellen können, daß er über so bitter arme und halbnackte Untertanen herrschen muß.



AUSFLÜGE
NACH DEM
SCHNEEBERGE
IN UNTERÖSTERREICH.

Ein Taschenbuch auf Reisen nach demselben.

VON
J. A. SCHULTES,
M. D. UND PROFESS. DER CHYMIE UND BOTANIK AN DER K. K. UNIVERSITÄT ZU KRAKAU, DER BOTANISCHEN GESELLSCHAFT ZU REGENSBURG UND ALTENBURG, UND DER HERZOGL. MINERAL. SOCIETÄT ZU JENA EHRENMITGLIED.

ERSTER THEIL.

Zweyte vermehrte, verbesserte, mit Kupfern verschönerte Auflage.

WIEN.
IN DER DEGENSCHEN BUCHHANDLUNG.
1807.

Titelseite »Ausflüge nach dem Schneeberge« von Joseph August Schultes. Gedruckt 1807 in Wien in der Degenschen Buchhandlung (Joseph Vinzenz Degen).

Der liechtensteinische Herrschaftsinspektor Johann Wiegand weist daraufhin, daß die Erdäpfel in Niederösterreich sich nur langsam und gegen die Widerstände der Getreidebauern durchsetzen konnte:

> »Endlich nach und nach wagten es einige, die entweder in Militärdiensten oder durch andere Gelegenheiten etwas weiter als ihr Dorf gekommen waren, solche (Kartoffeln) an den Rainen der Weinberge zu pflanzen ... und nunmehr sich in Niederösterreich ziemlich verbreiten, daß sogar einige Kornjuden über deren Anbau murren, in der eigennützigen Furcht, es möchte dem Preise des Getreides hierdurch Abbruch geschehen, wie wohl nur die Brachfelder hieraus anempfohlen worden sind.«

Es war wie in den anderen deutschen Gebieten; die Kleinbauern begannen, ihr kleines Stückchen Land mit der Knolle zu bepflanzen, und von da gelangte die Knolle auf die Felder der Großbauern. In einer Beschreibung des Staatsgutes Kasten aus dem Jahr 1802 heißt es:

> »Zum Erdäpfelbau verwendet der Untertan gewöhnlich nur ein viertel oder ein halb Joch, und die gewonnene Fechsung verzehrt er meist selbst, teils verwendet er sie für sein Vieh.«

In der Schweiz wandten sich die Großbauern anfänglich – wie auch in Deutschland und in Österreich – gegen den Kartoffelanbau; der Agrarwissenschaftler Rudolf Bereuter aus, der sich für den Anbau der Kartoffel sehr einsetzte, berichtete:

»Ich muss aber sagen, das ich so in einem Verhass gekommen bin von den Buren, das si mir immer Leid gethan, was si nur haten können, ich kan es nur nicht genug beschreiben, si sagen es seie in unser Gemeind Niemand die Schuld weder ich, dass so viele Erdäpfel gepflanzet werden und das si müssen mit der Frucht auf den Markt fahren, si haben si können vordem in dem Haus verkauffen.«

Aus Innsbrucker Gerichtsakten (1802) geht hervor, daß in der Umgebung »Cartoffeln zu eigenem Bedarf genüglich erziegelt« wurden, aber erst in den 1830er-Jahren sind sie, so schreibt 1839 der Tiroler Jurist und Verwaltungsbeamte Johann Jakob Staffler[13]

> »zur wahren Brotfrucht und überall zum sichersten Schutzmittel gegen eine Hungersnot geworden«.

Staffler führt in seiner Landesbeschreibung Tirol und Vorarlberg statistisch, topographisch, mit geschichtlichen Bemerkungen, an, daß die Kartoffelanbaufläche sich in den 1830er-Jahren um mehr als die Hälfte vergrößert habe, in einigen Gegenden Tirols, vor allem im Oberinntal, sei sie zur »wahren Brotfrucht« geworden.

Joseph August Schultes[Anm.14] stellt bei einer (zweiten) Reise zum Schneeberg 1807 innerhalb weniger Jahre eine so starke Zunahme des Anbaus fest, daß er meinte, vor einer möglichen Überschätzung warnen zu müssen. 1810 – zum Beispiel – wird die Kartoffel in der Steiermark als Feldfrucht erwähnt. Nach dem Hungerjahr 1814 nimmt der Erdäpfelanbau in Österreich deutlich zu.

Wie zum Beispiel in Frankreich (Nîmes) oder Wales nahm der Kartoffelanbau insbesondere in den Regionen zu, in denen sich die Industrie stärker und schneller als anderswo entwickelte. Kartoffel-Nahrung für die Arbeiter war Voraussetzung für die Industrieansiedlung. Nun kann man hieraus vielleicht auch wieder den Umkehrschluß ziehen: Der Niedergang des Kartoffelkonsums in Deutschland als Ursache für die Entindustrialisierung ganzer Regionen und dem Wechsel zur sogenannten Dienstleistungsgesellschaft?

Und noch eine Folge zeigt der verstärkte Erdäpfelanbau in Alt-Österreich: Familiengründungen nehmen zu. 1832 heißt es:

> »Der Vorteil, Brachäcker an besitzlose Häuzsler und Inwohner gegen Gegenleistung zum Kartoffelbau abgeben zu können und die Möglichkeit, darauf auf kleiner Strecke mit eigener Hände Arbeit die Hauptnahrung für die ganze Familie zu erzeugen, gleichen einigermaßen den drohenden Übelstand aus, der sonst durch die in großem Mißverhältnisse überhand nehmende Zahl von Häuslern, welche die Herrschaften, um die Zahl ihrer Robottage[Anm.15] und die Summe ihrer Grundzinsen, sowie den Ertrag ihrer Grundbuchgefälle zu erhöhen, sich rücksichtslos vermehren zu lassen, verderblich hätte werden können.«

Am Anfang des 19.Jahrhunderts waren die Erdäpfel in ganz Vorarlberg das entscheidende Grundnahrungsmittel geworden. Der Pfarrherr Franz Joseph Waitzenegger meint 1839 dazu:

> »Viele Leute nähren sich bloß von Grundbirnen, obwohl die Ärzte ihren häufigen Genuß nicht für zuträglich erklären; sie wecken sehr früh den Geschlechtstrieb und stumpfen – vielleicht in Folge dessen – die Geisteskräfte ab.«

Der Erdäpfel erreichte seine Vorrangstellung in Vorarlberg durch die Teilung der Gemeindeweiden – zumeist schlechtere Böden –, die den Kleinbauern zur Verfügung gestellt wurden. Erdäpfelbau verdrängte die Leinsaaten. In der Graswirtschaft (Egartwirtschaft) verlor auch Getreide einen Teil seiner ehemaligen Fläche zugunsten der Erdäpfel.

---

13 Johann Jakob Staffler studierte Jura in Innsbruck. Danach war er nacheinander Landrichter der Talschaft Passeier, von Ried und Sonnenburg. Ab 1825 war er Sekretär im Gubernium (Regierung einer Provinz) Innsbruck. Nach einer Anfrage des Guberniums von Triest wegen statistischen Materials über Innsbruck wurde Staffler beauftragt, eine Topographie Tirols und Vorarlbergs zu erstellen. Das resultierende umfangreiche Werk beinhaltete über das Zahlenwerk hinaus eine umfassende Landesbeschreibung. 1848 wurde Staffler Mitglied des Tiroler Landtags.

Johann Burger[Anm.16], ein angesehener Agrarwissenschaftler, schreibt über den Anbau im Jahr 1816:

> »Daß die Erdäpfel das ergiebigste und wohlfeilste Erzeugnis des Ackers und Menschen und Tier gleich gedeihlich seien, darüber ist nun kein Zweifel mehr.«

Burger führt aus, daß erst die Mißjahre 1804/1805 und die Not in den Jahren 1815–1817 den Bauern die Überzeugung verschafft hätten, daß Gott die Erdäpfel nicht bloß für die Schweine, sondern wohl auch für die Menschen erschaffen habe:

> »Der Erdapfelacker, ein treuer Freund, uns nie verläßt und in der äußersten Not Rat schafft.«

Die Landesregierung unter Kurfürst Ferdinand III. von Toscana stellt für die »Kultur der Erdäpfel« in einem Zirkular an »sämmtliche« Schullehrer für das Kurfürstentum Salzburg im August 1805 fest:

> »Der Zeitpunkt ist nun gekommen, dem noch immer zu wenig geachteten Produkte die allgemeine Aufnahme unter die Gegenstände unserer Landwirthschaft zu verschaffen. ... Sie werden, da fast jeder derselben in unserm Lande einen Garten und ein Feldstück besitzt, selbst die ersten Verfolger ihrer Lehren seyn.«

Für die Bauern ging es alles ein wenig langsamer. Hier ragt vor allem das Wiener Umland heraus – die Nähe zur Hauptstadt und damit die Verpflegung der dortigen Bevölkerung machte es lukrativ, die Knolle anzupflanzen und auf den nahen Markt zu schaffen.

1830, in Frankreich sind unter dem Bürgerkönig Louis-Philippe die »Goldenen Tage der Bourgeoisie«[Anm.17] ausgebrochen, beginnt auch auf größeren Bauernhöfen in den Habsburger Landen der Knollenbau einen stärkeren Stellenwert einzunehmen.

Es lag nahe, neue Märkte für den Kartoffelverzehr zu schaffen. 1802 wird deshalb der Vorschlag gemacht, den Erdäpfelbau in den Zuchthäusern, Spitälern und öffentlichen Versorgungsanstalten einzuführen sowie die Schulkinder und das Militär darüber zu belehren und sie an die Erdäpfel »anzugewöhnen«.

1803 begannen unter diesem Gesichtspunkt daher auch einige »hellerdenkende« Bauern im Pongau mit dem Anbau der Erdäpfel und 1830 kann festgestellt werden:

> »Die Cultur der Erdäpfel breitet sich immer mehr aus und werde allmählich zu einem Hauptbestandteil der Nahrung des Gebirgsländers.«

A.E.I.O.U.
Alte Erdäpfel inspirieren Oesterreichs Untertanen

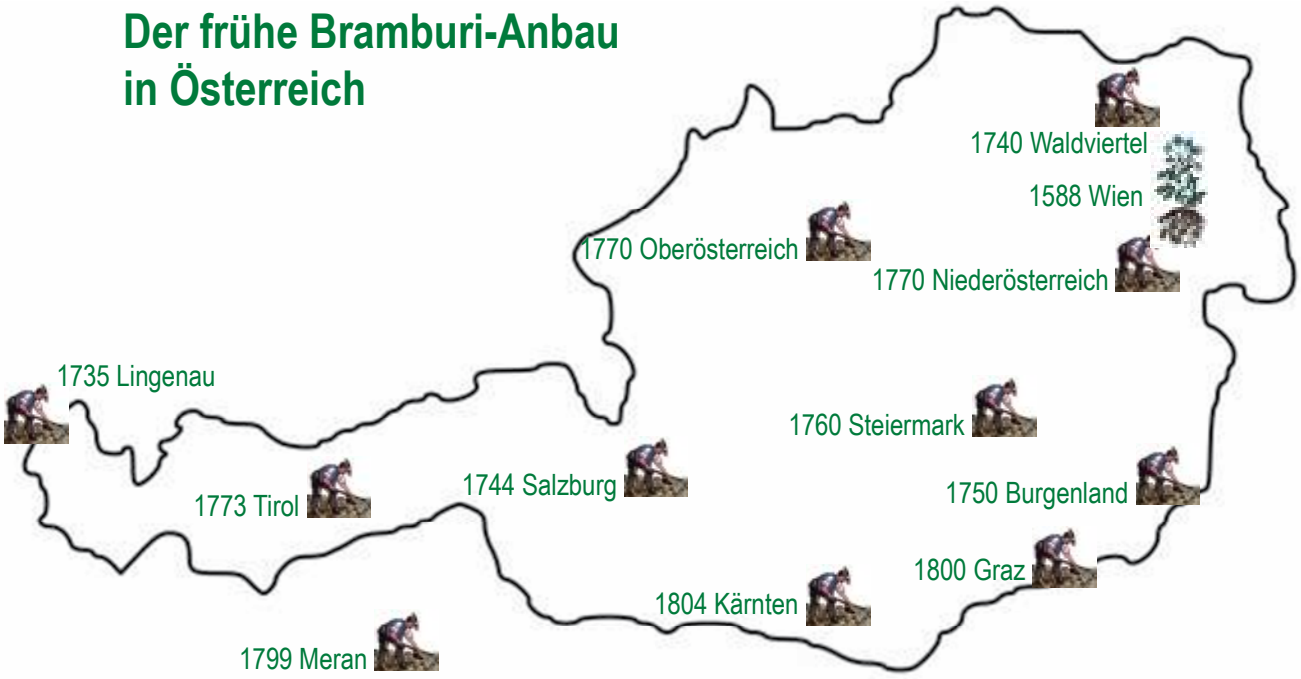
Nach der Hungersnot 1814 starten Getreidebauern eine Aktion gegen den Kartoffelanbau, weil dieser dazu geführt habe, daß die Getreidepreise verfallen seien. Noch 1833 klagte Johann Christoph von Bartenstein, Vertreter der Getreideproduzenten:

> »Der jährlich sich immer mehr in ungeheuren Verhältnissen ausdehnende Erdäpfelbau hat einen vollständigen Umschwung des Getreidehandels herbeigeführt. Gebirgsländer bedürfen bei weitem nicht so wie einst der Hilfe des Flachlandes, um ihr Leben zu fristen.«

Nach einer solchen Klage schüfe man heute mittels besonderer Agrarsubventionen[18]

18 Aus Anlaß der Neuwahlen zum Bundestag 2005 erhofft sich der Präsident des Deutschen Bauernverbandes, Sonnleitner, einen Politikwechsel. Er sagte, in der Agrarpolitik müßten wieder die klassischen Tugenden der Ökonomie zur Geltung kommen. Er meinte, in der Agrarpolitik müßten weiterhin Zucker- und Getreideberge und Milchseen und Schweinehälften und Rinderviertel subventioniert werden – denn das sind die klassischen Tugenden der Ökonomie.

Der frühe Bramburi-Anbau in Österreich



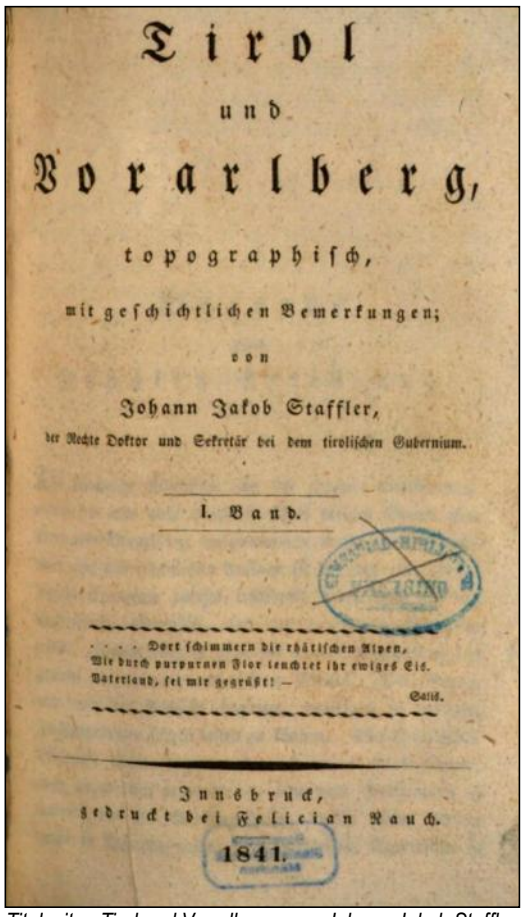
Herdäpfelbau in der Schweiz



sicherlich einen Ausgleich, denn dazu ist Brüssel schließlich da. Bei der seinerzeitigen Volksabstimmung in Österreich über den Beitritt zur Europäischen Union warb der Wiener Bürgermeister und Landeshauptmann Helmut Zilk auf Plakaten mit »Erdäpfelsalat bleibt Erdäpfelsalat«. Da konnten die Österreicher nicht mehr NEIN zur Europäischen Union sagen.

Wie in anderen Regionen sind auch für Österreich die Berichte über die Einführung der Erdäpfel widersprüchlich. Einerseits wird darauf verwiesen, daß die Knollen nur für das Vieh geeignet seien, andererseits wird es als Festessen, als Delikatesse angepflanzt und gelobt. Da wird zu der einen Zeit an einem bestimmten Ort Kritik der Dienstboten laut, die sich gegen das Viehfutter aussprechen, andererseits hat es sich einen festen Platz auf den bäuerlichen Tischen erobert:

> »Die ehedem an eben diesen Festen und besonders im Fasching üblichen, aus dem schönsten Weizenmehle bereiteten großen und häufigen Krapfen haben die letzten Mißjahre abgebracht, und dafür die lange nur als Viehfutter bekannten Kartoffeln als Nahrung für den Menschen zu Ehren gebracht.«


Tirol
und
Vorarlberg,
topographisch,
mit geschichtlichen Bemerkungen;
von
Johann Jakob Staffler,
der Rechte Doktor und Sekretär bei dem tirolischen Gubernium.
I. Band.
. . . . Dort schimmern die rhätischen Alpen,
Wie durch purpurnen Flor leuchtet ihr ewiges Eis.
Vaterland, sei mir gegrüßt! —
Gaud.
Innsbruck,
gedruckt bei Felician Rauch.
1841.

Titelseite »Tirol und Vorarlberg« von Johann Jakob Staffler. Gedruckt 1841 von Felician Rauch in Innsbruck

Erst in den 1830er-Jahren gewinnt die Knolle auch in Österreich – parallel zur gegenüber England verspäteten Industrialisierung – eine wichtige Stellung in der täglichen Nahrung. Die Anbauflächen sind jedoch insgesamt immer noch so niedrig, daß von daher von einer Umstrukturierung der landwirtschaftlichen Wirtschaft nicht gesprochen werden kann. Nur etwa 2 Prozent der gesamten österreichischen Ackerfläche war mit Kartoffeln bestellt – mit regionalen Schwerpunkten in St. Eiermark und Niederösterreich (mit Wien), dahinter Oberösterreich und dann erst Tirol; Salzburg[19] ernährte sich schon damals von Mozartkugeln und Kärnten von alpinen Touristen[20].

Auch in die Schweiz kam die Kartoffel wegen ihrer Blütenpracht zuerst als Zierpflanze in die Gärten der wohlhabenden Bürger, aber auch in die Apotheker- und Medizinergärten. Erst einhundert Jahre später, am Anfang des 18.Jahrhunderts, wurde sie als Speisekartoffel angebaut. Die Anbaubedingungen waren ähnlich wie im Ursprungsland Peru. Die Kartoffel wurde bis 2.000 Meter knapp über der Waldgrenze angebaut. Kartoffeln wurden dann auch in der Schweiz rasch zur beliebten, aber auch unvermeidlichen und von der Not

19 Wolfgang Amadeus Mozart in einem Brief an seinen Vater über Salzburg: »Ich schwöre Ihnen bey meiner Ehre, daß ich Salzburg und die innwonner, ich rede von gebohrnen Salzburgern, nicht leiden kann; mir ist ihre sprache, ihre lebensart ganz unerträglich.«

20 Wir wollen doch hier nicht verschweigen, wie sich ein Ösi über den Salzburger »Jedermann« von Hugo von Hofmannsthal äußert:

> »Jedamaaan' scho a bißl hääääwi, a kommunistische Moralpredigt, nöt woa, wo a jeda sei Gööööld de Oarme geben sollt, wo kämmat ma do hüüün?«



Lehrbuch

der

Landwirthschaft.

Von

Johann Burger,

der Heilkunde Doktor; kaiserl. königl. wirklichem Gubernialrathe und Referenten bey der Küstenländischen Grundsteuer-Regulirungs-Provinzial-Kommission; Mitgliede der landwirthschaftlichen Gesellschaften zu Brünn, Grätz, Klagenfurt, Laibach, München, Prag und Wien.

Erster Band.

Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

Wien, 1823.
Gedruckt und verlegt bei Carl Gerold.

Titelseite »Lehrbuch der Landwirthschaft« von Johann Burger. Gedruckt und verlegt 1823 bei Carl Gerold in Wien. Dieser Verlag (Carl Gerold's Sohn Verlag) wurde 1775 in Wien gegründet und ist damit einer der ältesten Buchverlage im deutschsprachigen Raum, der bis in die Gegenwart und ohne Unterbrechung existiert.

diktierten Volksspeise: als Rösti erlangten sie Weltruhm. Es wird behauptet, ein Eidgenosse, der von Heimweh geplagt sei, träume meist von seiner Bratwurst und dem Rösti seiner Mama als Synonym für das Zuhause.

In der Schweiz tauchten die ersten Knollen 1590 zuerst in Glarus auf; Schweizergardisten[Anm.21], also Söldner[22], sollen sie mitgebracht haben. Erste Kartoffelrezepte sind in der Schweiz für das Jahr 1596 belegt. 50 Jahre später wurden in Überstorf im Kanton Freiburg die ersten feldmäßigen Kulturen angelegt.

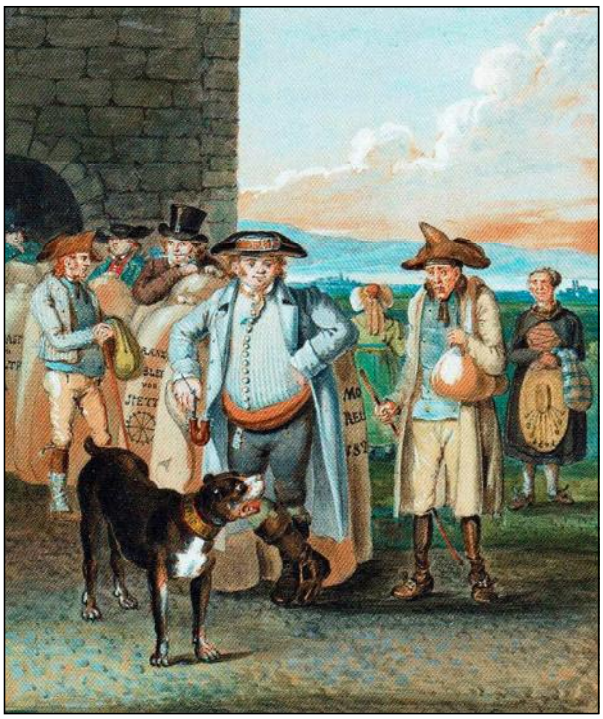
Nach den Berichten des Pfarrers Johann Jakob Tschudi aus Linntal wurde die Knolle 1697 von dem Söldner Jakob Straub aus Irland mitgebracht. In Entlebuch wurde die Kartoffel durch Wandergesellen, Handwerker und Söldner eingeführt. 1727 kamen Kartoffeln aus dem Elsaß durch einen in französischen Diensten stehenden Soldaten in die Züricher Gegend. In Brienz wurden bereits um 1730 so viel Kartoffeln angebaut, daß sie in ertragreichen Jahren sogar nach Unterwalden exportiert werden konnten. Der als Landvogt amtierende Samuel Engel erzählt, daß man die Kartoffeln in jenem Ort in Scheiben geschnitten, gedörrt, gemahlen und das Mehl zu Brot und zu Brei verwendet habe. 1735 sollen in Winterthur vereinzelt Kartoffeln angebaut worden seien. Ein Melchior Weber brachte um das Jahr 1740 einen ganzen Sack aus dem Elsaß nach Zug. Der schon früher erwähnte Ulrich Bräker erwähnt in seiner Lebensgeschichte, daß gleichfalls in dieser Zeit die ersten Kartoffeln in seinem Geburtsort Wattwil angepflanzt worden seien. Der Gerichtsherr Ludwig Meyer baute um 1740 zu Versuchszwecken Knollen in Knonau an.



Die Schweizergarde
Stalin, der Massenmörder vor Putin, frug 1935 (und meinte es abwertend): »Der Papst? Wie viele Divisionen hat der denn?«

Aus Zehntberichten ist zu entnehmen, daß im Kanton Freiburg 1748 die ersten Knollen angebaut wurden. Ein paar Jahre später (1759) kam es in Uri zu Streitereien über die Zehntpflicht der neuen Frucht. Im Zürcher Oberland soll die Kartoffel bereits zwischen 1720 und 1750 durch einen Geschirrträger aus dem Berner-Gebiet eingeführt worden sein, wie die

22 Früher kämpften die Schweizer aus Not für jeden Kriegsherrn, sofern er nur genug Sold gab; heute kämpfen die Schweizer für jeden Kapitalisten mit oder ohne Schwarzgeld, sofern er nur genug Zins einbringt. Und die EU unterstützt dies auch noch ohne jede Not.



Ablieferung des Zehnt durch Pflugbauern 1820 (hier in Württemberg, aber so war es allüberall)

Ökonomische Kommission im Jahr 1779 in einem Bericht feststellte; die Kommission berief sich hierbei auf Aussagen von Landbewohnern aus Fischenthal, Wald und Bauma.

Eine Frau Oberrichter führte die Kartoffel um 1740 in Winterthur ein; sie soll die Knollen von einem befreundeten Pfarrer aus Frankfurt am Main erhalten haben; sie hätte die Kartoffel jedoch nur wegen der schönen Blüten in ihrem Garten angepflanzt und nur durch Zufall die Knollen auf ihren Tisch gebracht. Angeblich hätten Knaben aus den Gartenabfällen mit den Knollen geworfen, wobei einige in ein Feuer gefallen seien; dabei hätte sich die epochemachende Erkenntnis herausgestellt, daß die Kartoffeln gebraten besser schmeckten als roh.

1766 schafft es Samuel Engel[Anm.23], in Nyon am Genfer See die Kartoffel unter den armen Bauern zu verbreiten und anbauen zu lassen. Als Dank für die damit verbundene Beseitgung der immer wiederkehrenden Hungersnöte gibt ihm der Rat der Stadt zum Abschied eine Goldmedaille mit der Aufschrift »In Signum Gratitudes & Reverentiae Cives Neviddunenses«.



Die Ablieferung des Zehnt

Die Hungerkrise, die 1770/71 ganz Europa beherrschte, führte auch in Graubünden dazu, die bis dahin verschmähte Kartoffel einzuführen; zugleich wurde der Anbau der Gerste verdrängt. 1805 deckte die Knolle etwa ein Sechsel des Nahrungs-Jahresbedarfs im Kanton Graubünden. Bemerkenswert ist in diesem Kanton, daß viele verschiedenen Kartoffel-, aber auch Getreidesorten angebaut wurde, weshalb bei einem Virenbefall nie alle Sorten gleichzeitig betroffen waren.

Wie in vielen anderen Ländern ist die Einführung der Kartoffel im 18.Jahrhundert mit erheblichen Auswirkungen auf das Bevölkerungswachstum verbunden.

In der Schweiz fand die Industrialisierung zuerst vor allem im ländlichen Raum statt. Auch hier hatten die meisten Arbeiterfamilien neben ihren Kosthäusern[24] noch Gemüse und vor allem Kartoffeln angebaut. Im Gegensatz zur Stadtbevölkerung konnte die Landbevölkerung den größten Teil ihrer Nahrung selber produzieren. Selbst Landlose hatten mindestens einen Pflanzplatz, einen Minigarten, um wenigstens das Gemüse nicht kaufen

24 Kosthäuser sind insbesondere von den Webereien für ihre Arbeiterfamilien erriŒete Wohnhäuser; beispielsweise handelte es sich bei der Mechanischen Seidenweberei Adliswil um Doppelhäuser.

zu müssen. Für das Stadtproletariat waren Obst und Gemüse praktisch unerreichbar. Gerade die Hauptnahrung Kartoffel lieferte neben den notwendigen Kalorien auch Spurenelemente und Vitamine, wie es wohl kein anderes Hauptnahrungsmittel hätte tun können.

Wie anderswo in Europa wurde die Knolle nicht gleichzeitig und in allen Landesteilen eingeführt, sondern nahm einen räumlich und zeitlich äußerst unterschiedlichen Verlauf. Wie auch in Deutschland nahm die Anbaufläche deutlich nach der Hungersnot 1770/1771 deutlich zu. Die Hungersnot in den Jahren 1816/1817 wegen des Ausbruchs des Vulkands Tambora führte zu einem weiteren Anstieg der Anbauflächen für Kartoffeln. In den Schweizer Gebieten, in denen ein Zehnt nicht erhoben wurde, verbreitete sich der Kartoffelanbau schneller als anderswo.



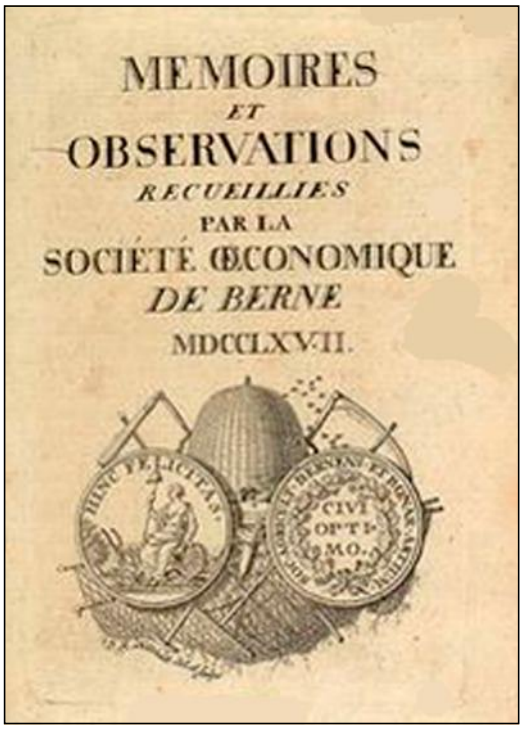
Titelseite »Abhandlungen und Beobachtungen durch die ökonomische Gesellschaft zu Bern gesamelt« (deutsche Ausgabe) (1769)
Die Ökonomische Gesellschaft trat für moderne landwirtschaftliche Methoden ein und trug mit ihren Veröffentlichungen zur Verbreitung wissenschaftlicher Neuerungen bei. Auf ihre Anregung hin wurde 1768 unter anderem der Kohle-Abbau in den Vogteien Oron, Lausanne und Vevey wiederaufgenommen.

Roger Peter verweist in seinem Buch »Wie die Kartoffel im Kanton Zürich zum Heiland der Armen wurde« (1996) auf die Zehntstreitereien, die es ermöglichen, die Verbreitung der Kartoffeln in der Schweiz zu verfolgen.

1750 beklagte sich Pfarrer Salomon Weiss aus Fischenthal beim Bürgermeister Johann Caspar Escher in Zürich, daß ihm der Kartoffelzehnt verweigert werde. Sein Pfarreinkommen hätte sich wegen des Anbaus der Kartoffel auf »zehendbaren Wiesen und Weiden« um ein Drittel verringert. Doch es gelang der Obrigkeit nicht, die Fischenthaler Bauern von ihrer Verpflichtung zu überzeugen, denn die Kartoffeln seien nur an »rauhen Orten« angebaut, wo sonst nichts wüchse. Der eingeschaltete Rechenrat[Anm.25] vermittelte und entschied, daß der Zehnt nur dann nicht gezahlt werden müßte, wenn die Kartoffel aus dem Gemüsegarten oder von bestimmten anderen, genau festgelegten Arealen stamme. Der »Sieg« des Fischenthaler Pfarrers veranlaßte seinen Kollegen aus dem Nachbardorf Wald, Hans Rudolf Thumeisen, ein Jahr später gleichfalls den Zehnt einzufordern. Bei seinem Amtsantritt hätte er festgestellt,

> »dass man nicht nur etwann, in Gärten und Hanfländern, einige kleine Plätzlin ... mit Erdapfeln bepflanze, sondern in den Wiesen, Weiden und Äkeren zu Halben und Ganzen Vierlingen, ja zu Halbjucharten, und darüber Erdäpfel gestelt, und ganze Röhrlin [etwa 209 Liter] voll davon gesamlet, und um ein grosses Gelt, das Viertel à 6–8 und mehr Bazen verkaufft, ohne daran zu gedenken, dieselbigen zuverzehnden.«

Der Streit zieht sich über mehrere Jahre hin. In einer Gemeindeversammlung im Jahr 1753 legten beide Parteien ihre Gründe dar; der Pfarrer verwies auf einen plötzlich wiederaufgefundenen Auskaufbrief aus dem Jahr 1629. In einer weiteren Gemeindeversammlung, in der »es ziemlich rumorisch hergegangen und viel nichtswertiges reden getriben« wurde,

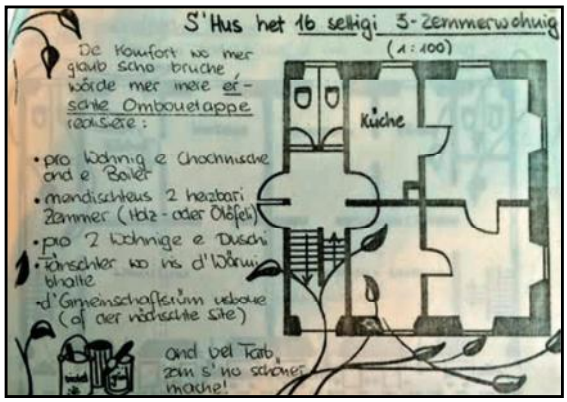


Titelseite »Memoires et Observations recueillies par la Société Œconomique de Berne (französische Ausgabe) (1767) Bemerkenswert sind die unterschiedlichen Abbildungen auf den Titelseiten: in der französischen Ausgabe wird ein Bienenkorb mit einigen Bienen gezeigt, was ein Sinnbild für Reinheit und Fruchtbarkeit ist, in der deutschen Ausgabe wird ein Stierkopf als Sinnbild der Verläßlichkeit gezeigt. Auf der linken Medaille wird Felicitas als Sinnbild der Fruchtbarkeit abgebildet; die Inschrift lautet »Hinc Felicitas«, auf der rechten Medaille ist zu lesen »Soc. Agricult. Bernens et Bonar Artium«.

bestätigten die Einwohner ihre Ablehnung. Die Obrigkeit löste das Problem schließlich dadurch, daß sie eine neue Zehntverordnung erließ, wonach der Kartoffelzehnt zu zahlen sei. Der Rechenrat teilte zum Beispiel im Mai 1755 mit, daß der Kartoffelzehnt »nach Landes Brauch und Gewohnheit« überall entrichtet werden müsse.

Auch an anderen Orten kam es zu erheblichen Streitereien zwischen den jeweiligen Pfarrern und den kartoffelanbauenden Landleuten. Besonders in den höher gelegenen Dörfern wurde die Kartoffel vielfach anstelle von Getreide angebaut, da die kurze Vegetationsdauer dem Korn nicht gut bekam und die Kartoffel einen guten Ausweg bot. Dennoch unterband die Obrigkeit durch ihre Landvögte überall den zehntfreien Anbau der Knolle auf den Feldern, die traditionell für den Getreideanbau eingesetzt wurden.

1759 entschied der Rechenrat, daß auf jedem zehntbaren Acker die Kartoffel zum großen Zehnt gezählt werden soll. Ein Jahr später beschloß der Rechenrat ein erstes allgemein geltendes »Mandat« zum Kartoffelzehnt. Danach unterlag der Kartoffelanbau in den Brachen dem großen Zehnten, wobei sich die Abgabe nach der vorher angebauten zehntpflichtigen Frucht rechnen soll. Kartoffeln, die außerhalb der Brache und auf neuen Äckern angebaut wurden, sollten zum Schmalsaatzehnten gerechnet und wie Hülsenfrüchte oder Nüsse und weiße Rüben behandelt werden. Eine für die ganze Schweiz einheitliche Regelung kam jedoch durch dieses Mandat nicht zum Tragen, da es aus unterschiedlichen Gründen (zum Beispiel hatten in Wädeswil die Bewohner schon im Jahr 1458 den Zehnten abgekauft) zu Verweigerungen hinsichtlich des Kartoffelzehnten gab.



Wohnung in einem Kosthaus in Rupperswil

Die städtischen Obrigkeiten des ausgehenden Ancien Régime hatten ein zwiespältiges Verhältnis zum Kartoffelanbau. Einerseits befürworteten sie ihn aus Gründen der Landesversorgung, andererseits befürchteten sie den Rückgang des Getreidezehnten und der -preise, da die Kartoffel ein Substitutionsgut für Getreide darstellte. 1766 erlaubte der Luzerner Rat den Kartoffelanbau auf dem Brachfeld, der aber »in Bescheidenheit« erfolgen solle, damit das Feld nicht zu sehr für den Getreidebau geschwächt würde. Die Frage, ob auch die Kartoffel unter die Zehntpflicht falle, war umstritten. Ab den 1770er-Jahren propagierten

die Ökonomischen Patrioten in Zürich die Kartoffel bei den Bauern, führten Versuche zur Verarbeitung von Kartoffelmehl zu Brot durch, verteilten Saatkartoffeln und führten neue Sorten ein.

Als auch in der Schweiz die Städte wuchsen, war die städtische Arbeiterschaft viel schlechter ernährt als die ländliche. Die ersten städtischen Sozialsiedlungen sorgten für Pünt oder Schrebergärten, wo die Familie ihr Gemüse, vor allem Kohl und Kartoffeln, selber züchten konnte. Zahlreiche Reformer empfahlen die Gartenarbeit für den Arbeiter als eine Erholung. In der Kolonie der »Weltverbesserer« und Lebensreformer »Monte Verità Ascona« im Tessin bauten um die Jahrhundertwende selbst wohlhabende Städter barfuß, ja sogar nackt in der Sonne ihre Kartoffeln und ihr Gemüse an, um sich mit der Mutter Erde wieder zu versöhnen und ihren Körper und Geist zu heilen.

Für das Ansteigen der Bevölkerung in der Schweiz (aber das gilt sinngemäß auch für andere Regionen in Mitteleuropa) werden drei Erklärungen vorgebracht: ein ernährungsspezifischer Ansatz, der die quantitativen und qualitativen Verbesserungen der Ernährungsweise für ausschlaggebend hält, die sich nach der Einführung der Kartoffel und den Aufschwung der Milchproduktion im Gefolge der Agrarmodernisierung ergaben. Aber auch administrative Hygienisierungsmaßnahmen wie der Kampf gegen stinkende Substanzen und stehendes Wasser und eine damit verbundene umwelthygienische Sensibilisierung der Bevölkerung in den Vordergrund haben einen Anteil an der längeren Lebenserwartung und der geringer werdenden Kindersterblichkeit.

Auch die beginnende Industrialisierung habe einen Anstieg der Bevölkerung bestärkt. Der Schweizer Sozialhistoriker Christian Pfister weist in einer Untersuchung über das Berner Oberland auf Adam Smith hin, wonach die Bereitstellung von Arbeitskraft in einer vor- und frühkapitalistischen Wirtschaft sehr elastisch erfolgen würde. Eine zusätzliche Nachfrage nach Arbeit hebe die Löhne an und schaffe dadurch Anreize zur Vergrößerung der Kinderzahl pro Familie.[Anm.26]

Es ist festzuhalten, daß in Mitteleuropa eine ziemlich gleichförmige Entwicklung zu beobachten ist. So ist in allen Gebieten, in denen die Textilindustrie eine bedeutende Rolle einnahm, zugleich ein deutliches Anwachsen der Anbauflächen für die Kartoffel festzustellen; dies gilt auch für die Schweiz, in der im 18.Jahrhundert die Baumwollspinnerei stark zunahm.



Familie eines Bergbauern 1945

Veränderungen in der Ernährung scheinen jedoch die Hauptursache für das Bevölkerungswachstum zu sein. Das Anwachsen der Bevölkerung in dem Walliser Bergdorf Törbel soll direkt mit der Einführung der Kartoffel zusammenhängen; der amerikanische Anthropologe Robert Netting verweist in diesem Zusammenhang auf Studien in Tibet und Nepal (beides ebenfalls Länder mit hohen Bergen!), die für das 19.Jahrhundert denselben Zusammenhang feststellen. Im Kanton Bern sprächen die demographischen Eckdaten des Bezirks Oberhasli im frühen 18.Jahrhundert ebenfalls zugunsten dieser Annahme. Die Kartoffel war dort seit dem frühen 18.Jahrhundert verbreitet. In dieser Zeit, Jahrzehnte vor den meisten übrigen Gebieten des Kantons, setzte die lange Welle des Bevölkerungswachstums in diesem Bergtal ein. In keinem anderen Bezirk wuchs die Bevölkerung zwischen 1764 und 1850 so kräftig wie im Oberhasli. Allerdings, so behauptet Christian Pfister, sei eine

fruchtbarkeitssteigernde Wirkung der Kartoffel bis heute nicht nachgewiesen worden, ein schlüssiger physiologischer Beweis für den Zusammenhang stehe noch aus. Wie an anderer Stelle (im Kapitel »Medizin und Aberglauben«) nachgewiesen wird, zeigen neuere Forschungen und Erkenntnisse jedoch einen ganz klaren Zusammenhang zwischen Knollenverzehr und Bevölkerungswachstum.

Während der Hungersnot in den 1770er-Jahren kam es zu einem erheblichen Preisanstieg für Getreide – der Brotpreis stieg um das Drei- bis Vierfache. Besonders für die Heimarbeiter hatte dies katastrophale Folgen: Einerseits stiegen die Preise für Nahrungsmittel, andererseits sank durch diesen Preisanstieg das verfügbare Einkommen aller Bevölkerungsschichten, was schließlich zu einer Unterbeschäftigung der Heimarbeiter führte und damit den Kreislauf fortsetzte[Anm.27]. Der Schweizer Stadtarzt Hans Caspar Hirzel[28] beschreibt die Situation in seiner Stadt:

> »Dieses brachte alle Einwohner unseres Landes, welche von Geldverdiensten lebten, in die grösste Noth, und dies ward desto dunkler, weil zu gleicher Zeit die Fabricken fast ganz still standen, so dass von dem bisher gewohnten Verdienst kaum ein Drittel gewonnen werden konnte, so dass diejenigen, welche von den Fabricken lebten, es zehnt bis zwölfmal schwerer fanden sich durchzubringen, als in den vorigen Jahren, in dem sie mit dem Drittheil ihres Verdienstes das Brot drey bis viermal theurer zu bezahlen hatten.«

Andererseits gibt es noch um diese Zeit deutliche Widerstände gegen die Kartoffel (»ganze Haushaltung nur Ekel dafür bekommen«). Der Pfarrer Heinrich Keller aus Schlieren schreibt 1771 in einem Brief,

> »dass er glaube bemerkt zu haben, dass der öfftere und haüfige Gebrauch und Genuss der Erdapflen der menschlichen Gesundheit nachtheilig seye«.

Dieser Pfarrer unternimmt sogar Versuche, die Schädlichkeit unserer Knolle zu beweisen, er gewinnt ein »Ratten Pulver, das dem Arsen nichts nachlasst«.



Tischgebet im Kanton Bern (Anfang 19.Jahrhundert)

Die Ökonomische Kommission beschließt im März 1770, eine Abhandlung des Pfarrers Johann Jakob Nägeli zu veröffentlichen, in der dieser Vorschläge zum Anbau der Kartoffel unterbreitet. Auch andere Pfarrer und Amtsleute erstellen Schriften über die Kartoffel, um den Anbau zu fördern. Die Kartoffel, so der Bürgermeister Johann Conrad Heidegger, soll an die Stelle des Getreides treten:

> »Je mehr also der Anbau und Gebrauch der Erdapfel vermehrt wird, je kleiner wird das Bedürfniss der sogeheissenen troknen Früchte«,

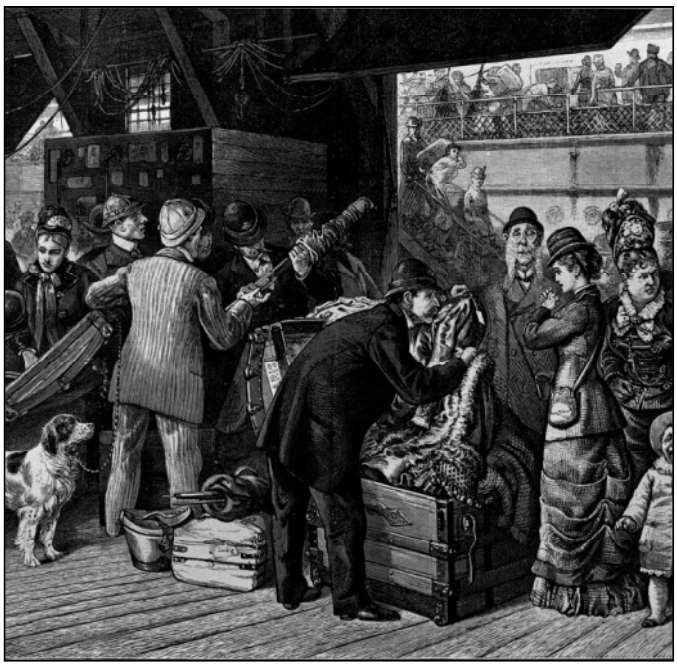
womit Getreide gemeint war.

In dieser Phase wird in der Schweiz der Zehnt auf die Kartoffel gemindert, teilweise sogar gänzlich aufgehoben – es ging jedoch nur um zeitlich befristete Ausnahmen wie aus einem Beschluß für die Bewohner der Gemeinde Hedingen erkennbar wird:

---

28 Hans Caspar Hirzel war Oberstadtarzt und Mitglied des Großen Rats in Zürich. Er bereiste mit Johann Georg Sulzer die Schweiz und Deutschland und lernte in Berlin die damals führenden Literaten kennen. 1762 war er Mitbegründer und erster Vorsteher der Helvetischen Gesellschaft.

»Aus Landesvätterlicher Huld gegen samtliche Angehörige ... ward ... gestattet und vergünstiget, dass jeder Hausvater zum Unterhalt seiner Hauhaltung ... Rütinen und Weiden ... mit Erdäpfeln zu bepflanzen, sondern auch, solang es MnGnHH[29] beliebig seyn wird, als zehendfrey zu nuzen, bewerben und geniessen mögen, welche erwiesene Gnad jedoch von niemandem und zu keinen Zeiten als ein Recht, sondern als eine besondere Vergünstigung der Endschaffts-Erreichung alle Jahr und nach beliebigem Befinden in der Gewalt Hohermeldt. MnGnHH stehet, angesehen und solang samtlich und besondern Gemeindsgenossen dieser gnädigen Nachsicht würdig sich aufzuführen beflissen sind.«[30]



Schweizer Auswanderer in die Vereinigten Staaten bei der Zollinspektion in New York.
»Die Auswanderung ist für die Gemeinden die vorzüglichste Art der Armenunterstützung«, hieß es in einer Schweizer Zeitung Mitte des 19.Jahrhunderts. Über Rotterdam und Le Havre fuhren die Emigranten in die Neue Welt.

1779 beschließt die Ökonomische Kommission, zum ersten Mal ein Preisausschreiben über die Kartoffel zu veranstalten, auf die jedoch nur zwei Antworten eingingen. Trotz dieses unbefriedigenden Ergebnisses wird das Preisausschreiben wiederholt, wobei gleichzeitig die zu gewinnenden Prämien erhöht werden; diesmal gehen bei der Kommission dreiundzwanzig Schreiben ein. Gefragt wurde u.a. über die Verwendung von Kartoffelmehl als Getreideersatz oder -zusatzstoff, die Folgen der Kartoffeln für die Viehhaltung und: »Welches sind die Ursachen, warum überhaupt nicht mehr Erdapfel gepflanzt werden?«

Bis ins 19.Jahrhundert hinein gibt es in vielen Orten Streitereien über den Kartoffelzehnt. Besonders bei der Teuerung in der Mitte der 1790er-Jahre kommt es zu verschärften Auseinandersetzungen zwischen den Armen und den Zehntberechtigten, auch wenn die Räte wieder befristete Ausnahmeregelungen schaffen. 1795 kommt es zu einer allgemeinen neuen Regelung, zu einem neuen Kartoffelmandat.

Fest steht, daß als Spätfolge der 1770er-Hungersnot 1803 in der Schweiz aufgrund gesetzlicher Regelungen eine Aufteilung der bisherigen großflächigen Allmende[Anm.31] erfolgte und in vielen Gemeinden Knechte und Häusler einen Allmendeanteil zur freien Bewirtschaftung erhielten. Da diese neuen Äcker jedoch nur äußerst begrenzt für die Ernährung einer Familie ausreichten, wenn Getreide gepflanzt wurde, förderte die Allmendeaufteilung

29 Das ist doch eine nette Umschreibung: Meine Gnädigen Hohen Herren.

30 Wir haben eine ähnliche Einstellung bei der Bewilligung der sog. Armengärten in Berlin und anderswo in den 1880er-Jahren. Die Obrigkeit gestattete den Anbau von Nahrungsmitteln also nur, wenn auch zugleich Wohlverhalten gezeigt wird. Die administrativen Schwierigkeiten bei der Zusammenlegung von Sozialhilfe und ALG II in Deutschland würden minimiert werden, wenn das Kriterium der Bewilligung von staatlichen Leistungen nicht vom vorherigen Verdienst und vom Einkommen des Ehegatten abhängen würde, sondern schlicht vom nachzuweisenden Wohlverhalten des Antragstellers.

in sehr starkem Maße den Anbau der Kartoffel (deren Ertrag je Acker deutlich höher war). Hier ist ein deutlicher Bezug auch auf die preußische »Bauernbefreiung« zu sehen.

Nach einem langfristig wirkenden Einbruch in der landwirtschaftlichen Produktion kam es in der Mitte des 19.Jahrhunderts zu einer großen Auswanderungswelle. Sie wurde eingeleitet durch die kontinentweit auftretende »Kartoffelpest«, die sich in manchen Gegenden für fast ein Jahrzehnt einnistete. In den Amtsbezirken Ober- und Niedersimmental und Oberhasli riß die Auswanderung schon zwischen 1846 und 1850 ein, was auf die große Abhängigkeit vom Ausfall der Kartoffelernten hindeutet. Der Aufstieg Nordamerikas ist also direkt den Kartoffelkrankheiten in der Mitte des vorletzten Jahrhunderts zu verdanken.

Die Kartoffelpest wurde in den frühen 1850er-Jahren überlagert von einer Reihe kühlnasser Hochsommer mit kalten Frühjahrsperioden, welche die Erträge in sämtlichen Zweigen der Landwirtschaft über mehrere Jahre hinweg empfindlich schmälerten. 1853 erreichten die Agrareinkommen ihren Tiefpunkt. Im darauffolgenden Jahr mußten ungefähr 15 Prozent der Bevölkerung wegen Bedürftigkeit unterstützt werden.

Nicht nur in Bern war dies der letzte, starke, durch den regionalen Ernteausfall hervorgerufene Ausschlag der Getreidepreise in der Schweiz nach oben. Er zog – schon an der Schwelle zum Zeitalter der Eisenbahn – noch einmal demographische und erhebliche soziale Folgen nach sich: die Geburtenrate ging für mehrere Jahre deutlich zurück, die Sterblichkeit stieg an, die Reallöhne fielen wieder einmal, und in der weiteren Folge fiel eine breite Unterschicht wieder einmal unter die Schwelle des Existenzminimums.[Anm.32]



Österreich 2014

Anmerkungen zur zwölften Furche

1 In Linz bestand eine Druckerei von Johann Blancke (Blanck, Hans, Blanck, Johann, Blancus, Johannes, Plancus, Johannes, Plangus, Johannes) aus Erfurt (oder Nürnberg) von 1615 bis zu ihrer Zerstörung durch Brandlegung der Stadt am 30.Juni 1626 (bereits 1624 begann die Gegenreformation, Bauernunruhen waren an der Tagesordnung). Blancke war von Johannes Kepler (seit 1612 als Mathematicus in Linz) berufen worden und druckte viele Schriften des Astronomen von 1615 bis 1623. Kepler war aber mit Blanckes Leistungen nicht zufrieden. Es ist erstaunlich, daß der glaubenseifrige Abt Plautz (Plautius) bei Keplers Drucker arbeiten ließ, so 1624 die Schrift »Nachfolge Christi« von Thomas von Kempen. Gottfried August Crüwell schreibt in einem Beitrag über die Linzer Druckgeschichte: »Die konfessionellen Gegensätze scheinen in den gebildeten Kreisen um diese Zeit nicht so schroff gewesen zu sein, wie der lebhafte Verkehr Keplers mit den Linzer Jesuiten beweist ...«.

3 Mit »Agespflanze« ist wahrscheinlich eine Knollenfrucht aus der Familie der Diosreaceen, also Yams, gemeint. Age wurde verschiedentlich auch als besondere Batatensorte bewertet. Manche frühe Autoren haben beide Pflanzen gesehen und gekostet und die Ähnlichkeit der beiden Pflanzen hervorgehoben. Die Batate soll besser geschmeckt haben. Das Wort »Age« gehört zu jenen Eingeborenenwörtern, die Kolumbus schon von seiner ersten Reise mitgebracht hat – er erwähnt es in seinem Diario; unklar ist, ob Kolumbus die Pflanze auf Kuba oder auf Haiti gesehen hat. Bereits in der zweiten Hälfte des 16.Jahrhunderts verschwindet die Bezeichnung. Andere Bezeichnungen dieser Pflanze waren Aje, Ages, Agyes, Aies, Ali, Axis, Hajas und Haie. Der Kolumbus-Begleiter Diego Alvarez Chanca bezeichnet sie als *nabi,* einem Wort aus der Taino-Sprache. Die Bezeichnung *age* verschwand wieder aus dem Schrifttum, da sie mit Yams gleichgesetzt wurde. Und Yams hatten die afrikanischen Negersklaven aus ihrer Heimat mitgebracht – Age und Yams war minderwertige Sklavennahrung. Die Bezeichnung Igname, von den Afrikanern als *ñame* bezeichnet, verdrängte *age*. Eine Pfefferschotenart wurde schon zu Kolumbuszeiten als *aji* bezeichnet. Igname spielte früher eine wesentliche Rolle in der Ernährung der westafrikanischen Waldbewohner. Es ist denkbar, daß Kolumbus diese Pflanze bereits bei einer seiner Reisen an der westafrikanischen Küste kennengelernt hatte und den Namen übertrug. Im modernen Portugiesisch wird die Bezeichnung *inhame* im Zusammenhang mit anderen Knollenpflanzen verwendet.
Ein ähnliches Bild ergibt sich bei dem Begriff *papa*, das in Lateinamerika oft ein Bestandteil von Arten- oder Sortennamen von Pflanzen ist, die Knollen tragen, aber mit der andinischen Kartoffel nicht verwandt sind.

4 Johann Joachim Becher (1635–1682) war ein deutscher Gelehrter, Leibarzt, Hochschullehrer, Ökonom und Alchemist. Er gilt als der bei weitem bedeutendste unter den deutschen Merkantilisten. Ab 1650 durchreiste er Europa und besuchte dabei Stockholm, Amsterdam und vielleicht Italien; 1657 ließ er sich in Mainz nieder und wurde von Kurfürst und Erzbischof Johann Philipp von Schönborn zum kurfürstlichen Leibarzt und Hofmathematiker ernannt. 3 Jahre später wurde er an der Medizinischen Fakultät der Universität Mainz als Candidatus medicinae immatrikuliert und im Folgejahr zum Doktorexamen zugelassen. Bereits 1664 beendete er sein Studium. Sein Schwiegervater Ludwig von Hörnigk übertrug ihm, der inzwischen katholisch betete (Veronika war eine Messe wert), im April 1663 das Amt des Professor publicus et ordinarius an der Medizinischen Fakultät. Becher diente dann dem Kurfürsten Karl I. Ludwig von der Pfalz in Mannheim, dem bayerischen Kurfürsten Ferdinand Maria, am kaiserlichen Hof in Wien, wo er ein Verfahren zum Goldmachen aus Schwemmsand des Wiener Beckens entwickelte (hat nicht funktioniert), und in Hanau beim Grafen Friedrich Casimir, der eine Kolonie Hanauisch-Indien in Südamerika gründen wollte, was jedoch zur Entmachtung des Grafen und zur Entlassung des Beraters Becher führte. In München, wohin er wieder ging, eröffnete er ein alchemistisches Laboratorium. 1670 ist Becher wieder in Wien und wird dort Hofrat. 6 Jahre später ist er Würzburg und Haarlem, wo er aus Meeressand Gold gewinnen wollte, und dann in London. Er war schon ein rechter Schelm; Leibniz verhinderte, daß er sich am Hof in Hannover breitmachte. Dann reiste er nach Schottland und Cornwall. 1680 präsentierte er der Royal Society einen Text, in dem er versuchte, der Erfindung der Pendeluhr aus dem Jahre 1657 durch Christiaan Huygens zur Zeitmessung zu widersprechen. 1681 erhielt er in England ein Patent auf die Herstellung des Steinkohleteers, mit dem Schiffe konserviert wurden. Auf

den Reisen des Universalgelehrten und an seinen unterschiedlichsten Aufenthaltsorten entstanden eine Vielzahl von Büchern, die sein weites Interessenspektrum widerspiegeln; ein konstanter Schwerpunkt aber lag bei seinen chemisch-alchemistischen und ökonomischen Werken. Sein Entwurf einer numerisch repräsentierten Interlingua-Sprache gilt als Vorläufer der modernen Idee einer maschinellen Übersetzung. Er beschrieb 1683 auch ein durch Wärme bewegtes Aufzugssystem für Uhren (fast) nach Art des Perpetuum mobile sowie ein weiteres System, das das Regenwasser vom Dach seines Hauses verwendete. Becher warb auch – hier wieder ganz praktisch – für die Einführung des Kartoffelanbaus in Deutschland.

6 Johann Jakob Nägeli war ein Schweizer Pfarrer, Komponist und Chorleiter. Nach dem Studium der Theologie wurde er 1759 als Vikar in Hütten tätig. 1772 wurde er Pfarrer in Wetzikon und übernimmt dort auch die Leitung der Singgesellschaft mit ihren 200 Mitgliedern und des Collegium musicum. 1793 erhielt er das Dekanat des Kapitels, 1798 wird er zum Schulinspektor in Grüningen ernannt. Nägeli galt als aufklärerisch. Er war Mitglied der Naturforschenden Gesellschaft Zürich und wurde als Musikkenner im ganzen Kanton geschätzt. Weitere Tätigkeiten umfaßten das Komponieren (u.a. eine Kantate zur Einweihung der Kirche Wädenswil 1767) und die Landwirtschaft (u.a. 1771 eine Publikation zur Pflanzung und Nutzung von Erdäpfeln). Eine Auseinandersetzung mit landwirtschaftlichen Themen war für eine erfolgreiche Verwaltung der Pfründe in jedem Fall Bedingung. Auch ein Pfarrer mußte dauernd in seinen Bauernbetrieb investieren, um sein Vermögen zu halten und zu vermehren und so für sich und vor allem seine Familie vorzusorgen. Die landwirtschaftlichen Unternehmungen des Pfarrers sollten jedoch stets auch der Landbevölkerung zugute kommen. In diesem Sinne publizierte Johann Jacob Nägeli 1771 beispielsweise eine Schrift mit dem Titel »Unterricht von Pflanzung und Nuzung der Erd-Apfel zum Besten des Lieben Landmanns«. Sohn Hans Georg Nägeli verglich sich in obigem Zitat wohl eher mit der gleichaltrigen Stadtbürgerjugend, welche sich nach einer Ausbildung nicht selten auf Kosten des Elternhauses auf Studienreisen begaben oder sich künstlerisch weiterbilden und betätigen konnten. In Relation zur durchschnittlichen Dorfbevölkerung von Wetzikon war die Familie aber als wohlhabend zu bezeichnen. Die Wetzikoner Pfründe sicherte das Überleben der Familie Nägeli. Die Pfründe mußte jedoch auch verwaltet werden. Fast alle Pfarrhaushalte der Zürcher Landschaft betrieben Landwirtschaft. Zu vielen gehörten Wiesen, auf die Vieh getrieben werden konnte, etwa die Hälfte bewirtschaftete einen Acker. Der Pfarrer selbst arbeitete wohl nur in wenigen Fällen im Hof mit und stellte, wo möglich, einen Knecht ein. Er war einer der wohlhabendsten Männer im Dorf und konnte standesgemäß leben und seinen Kindern eine gute Ausbildung finanzieren, die sie nicht selten zurück in die Stadt und wiederum ins Pfarramt führte.

7 Wolfram Siebeck (1928–2016) schrieb in der »ZEIT«:

> »Kartoffeln haben eines mit Nudeln gemeinsam: Die Armen müssen sich daran satt essen. Allerdings kann man mit Kartoffeln viel mehr anstellen als mit Nudeln. Diese sind nur variabel durch die Saucen, die man über sie gießt. Nudelpuffer dagegen, Nudelklöße oder Nudelpüree stehen in keinem Kochbuch. Kartoffelspeisen aber bilden eine eigene Welt innerhalb der Küche.«

Und weil diese vernichtende Kritik vielleicht nicht reicht, weist Siebeck auf Milchnudeln hin, »diese ultimative Ekelspeise«. Maccheroni, in Deutschland Makkaroni, kommt von *maccare,* zerstampfen. Ursprünglich trugen nur die Sizilianer den Spitzenamen »mangiamaccheroni« (weil auf Sizilien angeblich die Nudeln erfunden worden sein sollen!), dann übertrug sich diese Bezeichnung auf die Neapolitaner: Nun hießen diese »Maccheroni«-Esser, oder wie schon Goethe wußte: »maccheroni«. Ein einzelnes »Röhrchen« heißt Makkarono; man ißt ja auch nicht nur ein Spaghetto!

9 Die Staubwolken, die der Tambora ausstieß, verdunkelten den Himmel der ganzen Welt; 50.000 Menschen starben. In Europa folgen Mißernten, in den Neuengland-Staaten herrscht klirrende Kälte – der Zug ins sonnige Kalifornien (California von *caliente fornana,* heißer Ofen) hat eine Ursache im Ausbruch des Tambora. In Deutschland vervierfacht sich der Brotpreis nach drei Mißernten. Die Armen essen Sauerampfer und reißen Gras aus, klauben Moos und Flechten von den Steinen und vielfach muß Hund und Katz in den Kochtopf. Vor den Bäckereien stehen Polizei und Militär als Schutzwachen, um Plünderungen zu verhindern; das Getreide wird 1817 rationiert. Die Soldaten von Napoleons Armeen nehmen ihren Pferden das Futter weg und nicht nur diese Pferde werden geschlachtet – in einem Land, in dem seit Odins Zeiten die Pferde heilig waren. Weil es kein Hafer für die Pferde gibt, sterben diese

und werden verzehrt. Dabei sind diese Hochbeiner doch so klug: Denken Sie an den »Klugen Hans« des Mathematiklehrers Wilhelm von Osten. Und weil der Tambora Asche regnen läßt, deshalb kein Gras wuchs, kein Heu für die Pferde da war, erfindet Herr Karl von Drais (1785–1851) in Darmstadt sein Laufrad und setzt damit eine unheilvolle Entwicklung in Gang.

10 Goethe begann aufgrund dieser Klimaverhältnisse sich mit der Wolkenbildung zu befassen. Zusammen mit seinem Freund Carl Ludwig von Knebel begann er, tägliche Wetteraufzeichnungen zu führen. Ein Bauer am Niederrhein schrieb im Juli 1816:

> »Das Korn ist noch grün, Erdäpfel und dicke Bohnen wegen dem vielen Regen noch zu jung. Korn ist keines mehr in Kölln, deswegen war einige Tage lang kein Brodt im Dorf zu haben.«

Die schwere Hungersnot dieser Jahre hatte aber auch andere weitreichende Folgen. Die widrigen Straßenverhältnisse wurden verbessert, denn in den beiden Hungerjahren waren die von Pferden gezogenen Fahrzeuge mit Getreide im Morast steckengeblieben. Die preußische Regierung beschloß, die Binnenzölle innerhalb des Königreichs aufzuheben (1816). Die Regierungen des Deutschen Bundes begannen, die Landwirtschaft nach Kräften zu fördern und zu erneuern. Diese Hungersnot, so schreibt Manfred Vasold, hat den Anbau und den Konsum der Kartoffel vorangebracht – stärker als alle königlichen Verfügungen.

11 Das war keine Berufsbezeichnung, sondern kennzeichnete Arbeitsmigranten, die nach Schwaben, aber auch bis ins Elsaß hinein sich als Knechte und Mägde verdingen mußten. In den zu Österreich gehörenden vier Waldstädten Rheinfelden, Säckingen, Laufenburg und Waldshut war Bettelei soweit verbreitet, daß – so Campe 1785 – »viele deiner [Kaiser Joseph II.] angeerbten Unterthanen im Elende seufzen, und unter der Würde der Menschheit so tief erniedriget sind«. 1892 schrieb eine württembergische Zeitschrift für Kinderschutz und Jugendfürsorge: »Es ist für das Land Württemberg beschämend zu sehen, wie einige wohlhabende Bauern in ihrem Geiz, bloß um einen Knecht oder eine Magd zu ersparen, die Kinder von armen Eltern schinden und plagen.« Noch in den 1930er-Jahren wurden, kaum nach der Schneeschmelze, Kinder von ihren Familien auf die Gesindemärkte in Ravensburg, Friedrichshafen und Überlingen geschickt, wo man sie wie Sklaven feilbot. Gegen ein »leinenes Kleitle und ein wenig Gelt« arbeiteten die sieben- bis vierzehnjährigen Kinder (»Schwabenkinder«) dann einen Sommer lang auf den Höfen. Zum Martinstag wurden die dann unnützen Esser wieder zu ihren Eltern zurückgeschickt.

Im Bregenzerwald in Vorarlberg galten Zeitungsabonnenten noch in den 40er-Jahren des 19.Jahrhunderts entweder als sehr reich oder sehr verdorben. Von den Kanzeln herab wurde das Zeitunglesen scharf verurteilt. Wissen aus Zeitungen, die der Obrigkeit nicht immer hold waren, schadete der Unterdrückung der armen Bergbauern und ihrer Ausbeutung.

Die deutschen Arbeitszeitschutzgesetze sehen traditionell auch heute Ausnahmen für die Landwirtschaft vor: Wo sonst kann man schon Kinder von Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang zu schwerer körperlicher Arbeit einsetzen?

Im Westerwald, in dem durch das Erbrecht die Höfe und Felder durch Teilung so klein wurden, daß sie eine Familie nicht mehr ernähren konnten, gingen die »Unternehmenslustigeren« nach Amerika, zumindest aber bis nach Schleswig-Holstein, wo sie – wie der Antiquar Helmut R. Lang nachweist – den Touristen Weißwäsche und Westerwälder Steingut verhökerten, als »Landgänger« deshalb häufig zu Reichtum kamen und dann in ihre Heimat zurückkehrten und auf den gekauften, nunmehr größeren Äckern Kartoffeln bauten.

14 Joseph August Schultes war ein österreichischer Mediziner, Botaniker, Naturwissenschaftler und Schriftsteller. Er war königlich-bayerischer Hofrat, erster Direktor der Chirurgischen Schule in Landshut. Schultes war Professor in Wien, Krakau und Innsbruck sowie ab 1809 als Professor für Naturgeschichte und Botanik an der Universität Landshut, die 1826 nach München verlegt wurde. Er war Mitglied von mehr als einem guten Dutzend wissenschaftlicher Akademien und Gesellschaften. Neben seiner wissenschaftlichen Arbeit verfaßte er ausführliche Reiseberichte. Heute wird Schultes als bedeutender Techniker und Naturwissenschaftler gesehen, der nicht nur bereits 1792 und damit als erster die Idee hatte, in Druckluftflaschen komprimierte Luft zur Versorgung von Tauchern, Taucherglocken und Unterseebooten einzusetzen.

15 Robottage sind Arbeitstage, *robota* bedeutet in slawischen Sprachen Frondienst, Diener, Sklave. Den Begriff »Roboter« für ein Maschinenwesen verwendet 1922 erstmals der Tscheche Carel Capek in seinem sozialutopischem Drama »R.U.R.«. Der US-Biologe Isaac Asimov schafft mit seinen Science-

Fiction-Romanen den ultimativen menschenähnlichen Robotertypus mit einem »positronischen« Gehirn und den drei Robotergesetzen, an denen kein anderer SF-Autor mehr vorbeikommt – oder doch? Die drei Robotergesetze lauten: Roboter dürfen keine Menschen verletzen, Roboter müssen den Befehlen des Menschen gehorchen und Roboter müssen sich selbst schützen; Asimov formulierte sie 1942 in seiner Kurzgeschichte »Runaround«, veröffentlicht in »Astounding«.

16 Johann Burger war ein österreichischer Agrarwissenschaftler, lernte zunächst Chirurgie und studierte danach in Klagenfurt und später an der Universität Wien Medizin. Sein Studium beendete er 1798 mit der Promotion an der Universität in Freiburg i.Br. Danach ließ er sich seiner Heimatstadt Wolfsberg als praktischer Arzt nieder. Neber seiner ärztlichen Tätigkeit betrieb er intensive botanische Studien. In seinem Hausgarten züchtete er Blumen. Durch Thaers landwirtschaftliche Schriften fand er den Weg zum wissenschaftlichen Landbau. 1804 pachtete er einen kleinen Gutsbetrieb bei Wolfsberg. Hier widmete er sich besonders dem Anbau von Mais. Er besorgte sich aus vielen Ländern Saatgut dieser Kulturpflanze und prüfte die Anbauwürdigkeit der unterschiedlichen Varietäten. Er studierte die gesamte Maisliteratur und führte einen umfangreichen Briefwechsel mit Landwirten im In- und Ausland. 1809 veröffentlichte er eine »Vollständige Abhandlung über die Naturgeschichte, Cultur und Benützung des Mais oder türkischen Weitzens«. Von 1808 bis 1820 wirkte Burger als Professor für Landwirtschaft am Lyzeum in Klagenfurt. Mit dem Erwerb eines größeren Gutes unweit von Klagenfurt erweiterte er seine Versuchsbasis. In den Jahren der Napoleonischen Kontinentalsperre beschäftigte er sich vornehmlich mit der Gewinnung von Zucker aus Weintrauben, Pflaumen, Mais und Ahornsaft und publizierte die Ergebnisse 1811 und 1812 in zwei Schriften. Daneben förderte er nachhaltig die Tätigkeit der Kärntner Ackerbaugesellschaft. So unterstützte er deren Pläne zur Einführung von Versicherungen gegen Feuer und Hagelschäden. In Klagenfurt schrieb Burger sein wissenschaftliches Hauptwerk, ein zweibändiges »Lehrbuch der Landwirthschaft«. Der erste Band erschien 1819, der zweite 1821. In diesem Buch gliedert Burger die Landwirtschaftslehre in fünf Hauptgebiete: Agronomie (Standortlehre), Agrikultur (Düngerlehre), Ökonomie, Pflanzenkultur (Allgemeiner und Spezieller Pflanzenbau), Viehzucht und Haushaltslehre. 1820 wurde Burger als Gubernialrat nach Triest versetzt und mit der Grundabschätzung für Steuerkataster betraut. 1830 war er wieder in Wien und dort aktives Mitglied der Landwirtschafts-Gesellschaft und von 1838 bis zu seinem Tode deren Sekretär. Während der letzten Jahre seines Lebens beschäftigte er sich überwiegend mit der Kultur der Weinrebe, worüber er 1837 eine »Systematische Klassifikation« anfertigte und veröffentlichte.

17 Nach der Julirevolution von 1830 erlebt der nach dem Bürgerkönig benannte Louis-Philippe-Stil, eine Art Zweites Rokoko, in Frankreich seinen Höhepunkt. Während der Regierungszeit Louis-Philippes, die von 1830 bis 1848 dauert, nimmt das Bürgertum und mit ihm auch die französische Wirtschaft einen ungeheuren Aufschwung. Für die Rückkoppelung und Rückbesinnung an das Ancien Régime und die neue Begeisterung für das Rokoko, ist die Öffnung von Schloß Versailles – dem Inbegriff absolutistischer Herrscherkultur – als Historisches Museum im Jahr 1837 ausschlaggebend. Das Neorokoko ist ein Repräsentationsstil und unterstreicht die Legitimation wie die Zurschaustellung alter Werte. Er wird schnell vom aufstrebenden Finanzadel und dem Bürgertum übernommen. In den letzten »goldenen Tagen der Bourgeoisie« liebt man Renaissance-Vorbilder und kehrt zurück zu juwelengeschmückten Haarnetzen und Preziosen mit Emaileinlagen. Der Starjuwelier Frédéric Philippi (1814–1892) – ein gebürtiger Deutscher, der sich 1836 in Paris niederlässt – kreiert Prunkstücke aus barocken Perlen und leuchtendem Email, Anhänger und Nadeln in Gestalt eines Kentauren. Maschinelle Herstellungsverfahren wie Stanzen und Pressen, aber auch galvanische Methoden des Versilberns oder Vergoldens ermöglichen komplexe und schnelle Schmuckausführungen. In Mengen werden jetzt gleichförmige Muster und Gliederteile hergestellt, die für verschiedenste Schmuckstücke gebraucht werden. Den Feinschliff der gepressten Grundmuster übernimmt der Juwelier noch mit Filigranverzierungen oder Perlen- wie Edelsteinfassungen. Nachdem die naßchemische Versilberung und Vergoldung ab 1840 möglich ist, werden Naturformen wie echte Blätter, Zweige oder Früchte dazu verwendet. Der Trend zu Naturformen fördert auch die Verwendung von Naturstoffen wie Muscheln oder Seeschnecken. Große Muschelkameen mit szenischen Darstellungen, geschnitten oder geätzt, montiert man in Neorokoko-Rähmchen. Auch feine Arbeiten aus winzigen Flussperlen, zu zarten Reihen aufgereiht und zu ornamentalen Mustern wie Schleifen oder Bogen geformt,

sind begehrt. Koralle wird als Material hoffähig – Korallenfischerei führt zu Streitigkeiten Frankreichs mit Algerien, die schließlich 1830 zur Besetzung des Landes führt.

21 Spätestens seit den Siegen gegen Karl I. den Kühnen waren Schweizer Söldner begehrt. Als einfache Krieger, welche die hochbezahlten Söldnerarmeen der Burgunder vernichten konnten, waren die Schweizer Kämpfer auf Europas Schlachtfeldern gefürchtet. Söldner wurden zu einem wichtigen Exportgut der Schweiz, und Männer aus allen Schichten ließen sich für den Kriegsdienst anwerben. Die Einsätze waren normalerweise auf einen Feldzug befristet, aber schon seit 1497 beschäftigte der König von Frankreich eine ständige Leibwache. aus Schweizer Söldnern bestehend. 1505 fragte Papst Julius II. die Eidgenossen an, ob sie ihm 200 Infanteristen schicken könnten. Kaspar von Silenen (1467–1517) zog mit 150 Männern in Richtung Süden. Der Winter war ungewöhnlich mild, vermutlich zogen die Söldner über den Gotthard und für Silenen war es ein persönlicher Triumph. Zwei Jahre zuvor mußte er wegen illegaler Söldner-Anwerbung den Luzerner Rat verlassen, in Schwyz hatte man ihn in Abwesenheit zum Tod verurteilt – und jetzt war er berufen, erster Kommandant der Leibgarde des Papstes zu werden. Damit paßten sie ideal zu ihrem neuen Dienstherrn. Die Römer nannten Papst Julius II. »il terribile«, den Schrecklichen. Dieser streitlustige Vater dreier Töchter ließ Michelangelo die Decke der Sixtinischen Kapelle bemalen, engagierte Raffael für die Gestaltung seiner Privatgemächer und legte den Grundstein für den Petersdom. Francis Bacon meinte in seinem »Essay über die Einigkeit in der Religion«, daß »auf dem Schiff der christlichen Kirche die Flagge von Räubern« gehißt werden müsse.Nach dem Tod von Papst Julius II. blieben die Schweizer in Rom und wurden die Verteidigungstruppe des Vatikans.

23 Samuel Engel war ein Schweizer Bibliothekar, Geograph, Politiker, Philanthrop und Agrarpolitiker. Nach einer Ausbildung als Notar arbeitete er zunächst in der staatlichen Verwaltung in Bern und war 1736–1748 Oberbibliothekar. In dieser Funktion katalogisierte er die mittelalterlichen Handschriften und frühen Drucke der Berner Bibliothek und gab erstmals das »Liber ad honorem Augusti sive de rebus Siculus« heraus. 1745 wurde er in den Großen Rat gewählt; er, war 1748–1754 Landvogt in Aarberg und 1760–1765 in Echallens. Daneben schrieb er zahlreiche Abhandlungen zur Agronomie, zur Getreideversorgung, zur Forstwirtschaft und zum sparsamen Umgang mit Holz. Zu seinen Schriften gehört die 1773 veröffentlichte »Anweisung und Nachricht über den Erdäpfel-Bau sonderlich von denen in den Jahren 1771 und 1772 deshalb angestellten Versuchen und Erfahrungen. Zum Besten des Landmanns herausgegeben« (von der Oekonomischen Gesellschaft Bern) und eine Abhandlung zur Möglichkeit der Nordostpassage. Als Landvogt legte er Versuchsfelder an, führte den Kartoffelanbau und die Aufforstung ein und förderte den Torfbau.

25 In der Schweiz wurden die Zehntstreitereien durch einen sog. Rechenrat geschlichtet. Der Rechenrat bestand aus dreizehn Mitgliedern und regelte mittels »Rechtsratserkenntnissen« das Einziehen des Zehnten, die Verwendung der Einnahmen und die Zehntenbelastungen neuer Früchte, wie es die Kartoffel war. Sofern es zwischen Zehntherren und Zehntpflichtigen zu unterschiedlichen Auffassungen über die Art und Höhe des Zehnten kam, wurde der Rechenrat als Vermittler eingeschaltet kam. Der Rechenrat bestand u.a. aus den beiden Bürgermeistern, zwei Seckelmeistern, einem Zunftmeister (Statthalter) und je drei Mitgliedern des Großen und Kleinen Rates; natürlich waren keine Bauern oder andere Zehntpflichtige in diesem Ausschuß des Großen bzw. Kleinen Rates vertreten. In diesen Räten bestimmten wiederum einige wenige Familien die politischen Geschicke. Da der Rat auch die Pfarrer ernannte oder absetzte, dienten diese als Teil der Obrigkeit auch als Aufseher, die für die Einhaltung der Vorschriften zu sorgen hatten. Die Pfarrer kamen zumeist aus der Stadt (Zürich) und blieben Außenseiter in der ländlich geprägten Bevölkerung; sie gehörten der Dorfaristokratie (Lehrer, Müller, Bäcker, Schmied, Förster) an, die sich andererseits durch den Pfarrer kontrolliert fühlte.

26 Umgekehrt kann also festgestellt werden, daß die Verringerung der Nachfrage nach Arbeit, wie es in Deutschland und anderen Industrieländern am Ende des 20.Jahrhunderts begonnen hat, zu einem geringeren Wachstum der Bevölkerung führen mußte.

Adam Smith, der von den Wirtschaftsliberalen immer als Stammvater ihrer Vorstellungen zitiert wird, hat jedoch mit seiner Begründung eine unzulässige Schlußfolgerung gezogen: Wenn es wirklich so wäre, müßten in den »halbentwickelten« Ländern die Bevölkerungszahlen drastisch ansteigen, was aber nicht der Fall ist. Das »Reproduktionsverhalten« einer Bevölkerungsgruppe hängt doch viel stärker mit der Qualität des Fernsehprogramms zusammen (auf die Bekleidung haben wir an anderer Stelle schon hingewiesen). Je

häufiger die deutsche Volksmusik im Fernsehen dargeboten wird, desto höher ist das Bevölkerungswachstum in Deutschland. Je betäubender die Disco-Musik, desto geringer die Lust. Am Anfang des 21.Jahrhunderts ist man – zumindest in Deutschland – auch so auf die Schnäppchen-Jagd eingestellt, daß keine Zeit für andere schönen Dinge des Lebens übrigbleibt.

27 Die schlichte Wahrheit, daß die Nachfrage nur gesteigert werden kann, wenn die Nachfrager auch das dazu erforderliche Einkommen haben, ist den heutigen Politikern (von »Links« bis Rechts) in der Bundesrepublik unbekannt geworden. Unter dem alles totschlagendem Argument der »Globalisierungserfordernisse« werden die Einkommen der arbeitenden Bevölkerung, also der Massennachfrager, gekürzt, damit einige wenige ihr Säckel füllen können. Die »Liberalisierung«, man sollte es ehrlicherweise Privatisierung der Gewinne und Sozialisierung der Verluste nennen, ehemals staatseigener und kommunaler Wirtschaftsbetriebe und der anschließenden Ausnutzung neuer Monopolstellungen (Elektrizität, Wasserversorgung, Müllentsorgung) wird zu einer weiteren Reduzierung der Nachfragerkaufkraft führen, was wiederum die viel besungenen Arbeitsplätze auch nicht schafft. Nur einige Gewerkschaften wollen nicht begreifen, daß sie sich dem internationalem Kapitalismus unterzuordnen haben.

31 Die Allmende (in der Schweiz die Allmend, Allmeind oder Allmein) ist ein Teil des Gemeindevermögens, das als gemeinschaftliches Eigentum von der gesamten Bevölkerung benutzt werden darf. Das Wort Allmende stammt aus dem altnordischen Wort »almenningr«, was soviel wie »was jedem gehört« bedeutet, gleichgültig, ob es sich um Allmendeland, Allmendewald oder Allmendegut handelte. Im Mhd. wurde das Wort als »al(ge)meinde, almeine« oder »almeide« übernommen (»Gemeindeflur« oder »Gemeinweide«) und bezeichnete ein im Besitz einer Dorfgemeinschaft befindliches Grundeigentum innerhalb eines festgelegten Gebiets. Als landwirtschaftlicher Begriff bezeichnet Allmende oder »Gemeine Mark« Gemeinschafts- oder Genossenschaftseigentum neben der parzellierten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Die Allmende ist somit jener Teil des Gemeindevermögens, der nicht unmittelbar im Interesse der ganzen Gemeinde zur Bestreitung derer Ausgaben verwandt wird, sondern an dem alle Gemeindemitglieder das Recht zur Nutzung haben. Allmenden sind heute noch im Alpenraum verbreitet. Die Allmende ist jener Teil des Gemeindevermögens, der nicht unmittelbar im Interesse der Gemeindeverwaltung zur Bestreitung ihrer Ausgaben verwendet wird, sondern an dem alle Gemeindemitglieder das Recht zur Nutzung, einhergehend mit einer Pflegeverantwortung, haben. Problematisch ist, nicht nur in Europa, daß das Grundwasser als »eine Art von Allmende betrachtet wird, das jedermann zur unbeschränkten Nutzung zur Verfügung steht«. Im Bundesland Brandenburg ist die Grundwassermenge gefährdet, dennoch wird ohne Rücksicht auf die damit einhergehenden Probleme Wasser entnommen.

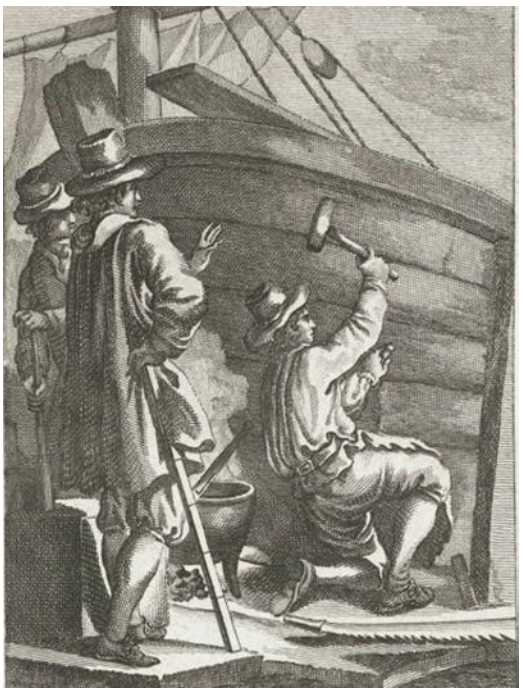
32 Christian Pfister hat Schweizer Statistiken über die Folgen der Hungersnot aufgrund der Kartoffelpest ausgewertet und schreibt:

> »1851 wurden die Gemeinden in der Schweiz ermächtigt, unbemittelte Auswanderungswillige zu unterstützen, und entsprechende Subventionen für arme Gemeinden zur Verfügung gestellt. Dieser Kredit wurde in den folgenden Jahren immer wieder erneuert. In der Folge fand ein wahrer Schacher seitens der Gemeinden statt, welche die Gelegenheit benutzten, sich die Armen auf Kosten des Armenguts und des Staats möglichst billig vom Halse zu schaffen und im Sinne einer ›sozialen Entlastung‹ über den Atlantik abzuschieben. Allein aus Melchnau wanderten zwischen 1851 und 1855 96 Personen nach den Vereinigten Staaten aus, ›mehrtheils ganz arm, zum kleinern Theil mit wenigem Vermögen‹, wie der Zeitgenosse Jakob Käser berichtet. Im Amt Büren mußten ›weitaus die größere Zahl (der ausgewanderten Personen) mit dem nöthigen Reisgeld versehen werden‹. Die Güter für arme Bürger, die nach 1831 den sogenannten Rechtsamelosen als Ersatz für den Verlust ihrer kollektiven Nutzungsrechte an Allmenden und Wäldern zugesprochen worden waren, dienten nun dazu, ihre Auswanderung zu finanzieren. Dabei stammten die meisten Auswanderer – wie eine Untersuchung der Periode 1867–1877 belegt – nicht aus den wirtschaftlich schwächsten Bezirken oder jenen mit der höchsten Armenbelastung ..., sondern aus jenen, die in ökonomischer und sozialer Hinsicht im Mittelfeld lagen ... Im ärmsten Bezirk Schwarzenburg fehlte es nicht nur an Mitteln zur Unterstützung von Auswanderungswilligen, sondern auch an der nötigen Initiative und Unternehmungslust.«



Dreizehnte Furche:
»Die Kartoffel ist aus dem Körper der Sünderin«

Zar Peter der Große von Rußland lernte bei seiner Reise nach Westeuropa neben Schiffbau auch die Kartoffel kennen. Er warb für sein rückständiges Reich Handwerker, Schiffbauer und Facharbeiter an – insbesondere aus Holland –, und diese brachten die Kartoffel mit, die dann in der Gegend um St.Petersburg[Anm.1] angebaut wurde. Es war ein Teil seiner Bemühungen, Rußland zu modernisieren, das Volk aus seinem dumpfen Glauben an ein gottgegebenes Schicksal herauszuholen (natürlich nicht zu weit!) – zum Wohl des Zarenreiches, also zu seinem Wohl. Er setzte dabei listigerweise auf den Einfluß der Frauen[2].



Peter der Große als Zimmermann

In seinem Militärstatut von 1716 führte er auch die tägliche Alkoholration für Marine und Heer ein[Anm3]. Schon während seiner ersten Reise ins Ausland (9.März 1697 – 25.August 1698) schickte er aus Holland einen Sack Kartoffeln an seinen Generalfeldmarschall Boris Petrowitsch Scheremetjew, aber weder die genaue Herkunft noch der Verbleib dieser Kartoffeln sind bekannt. Der Versuch des Zaren, die Kartoffel im ganzen Reich heimisch werden zu lassen, verzögerte sich um mehrere Jahrzehnte, weil die Einführung zufälligerweise mit einer Pest-Epidemie zusammenfiel und dies vom feudalen Bojarenadel (dessen Macht und Reichtum sich auf den Anbau von Getreide und Hanf[Anm.4] stützte) und dem mit ihm verbündeten Patriarchat der Kartoffel zugeschrieben wurde.



So sah die Sünderin aus:
Katharina die Große empfängt Zerbster Bürger – huldvoll

Die Angehörigen der Staatskirche wie auch die Altgläubigen[Anm.5] litten wohl an einer Kartoffelphobie und waren deshalb der Kartoffel nicht wohlgesonnen: Die Kartoffel sei

> »eine Ausgeburt jenes alttestamentarischen Apfels ..., für den der erste Mensch seine Glückseligkeit verloren hat und daß als er mit Verdammung auf die Erde ge-

---

Umfangreichere Fußnoten zur dreizehnten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 476 abgedruckt.

2 Bis zum Regierungsanstritt von Zar Peter I. besaß die russische Frau kein Recht auf Müßiggang; an hohen kirchlichen Feiertagen war den Frauen immerhin verboten, zu waschen oder ihre Zöpfe zu flechten, aber sie hatten sich zum Singen (im »Terem«, einem fraueneigenen Gebäudeteil) zu versammeln, um dabei zu spinnen und zu stricken. Der »Domostroj«, das Moral- und Anstandsbuch, forderte, daß die Herrin des Hauses, sofern sie gesund sei, nicht untätig herumsitzen dürfe,

> »damit allein schon bei ihrem Anblick die Knechte und Mägde die Lust zum Arbeiten packt«.

Dieser Grundsatz wird heutzutage im Management großer Unternehmen beachtet – nur handelt es sich hier um die Büroräume der Geschäftsleitung: *rex sacrorum.*

worfen wurde aus diesem die Kartoffel erwuchs und daß dieser Samen folglich antichristlich ist«. (zitiert nach Alexander Moutchnik)

Der russische Richter Aleksandre Nikolovich Tereščenko meinte dazu, daß die Bauern

> »immer noch davon überzeugt (sind), daß die Kartoffel nur dazu gedacht war, unreinen Kräften als Nahrung zu dienen; daß die Kartoffel einen Kopf und Augen nach dem Bild des Menschen hat, in Trauben, von denen jeder, der sie verzehrt, auch eine menschliche Seele ißt.«



Auch sei die Kartoffel aus dem Körper der Sünderin und aus der Spucke des Teufels entstanden. Die Orthodoxen, bei denen der niedere Klerus heiraten durfte, könnten – so stand wohl zu befürchten – »auf vagas libidines oder andere impuritates[6] befleißigen«. Deshalb sei es allen Christen verboten, die Kartoffel zu essen. So sei es!

Aus Angst vor den Urhebern der »Kartoffelreform« erzählten altgläubige Priester den »freien« Bauern aberwitzige Geschichten. So sollen alle Bauern einem »Herrn«, den sie »Minister« nannten, verkauft werden, der dann diese zum Kartoffelanbau zwingen würde. Das Dokument über den Verkauf der Bauern sei eine »Verkaufs«– oder »Leibeigenen«–Urkunde, die angeblich mit einem »Goldfaden« versehen sei, der ihre Echtheit belegen solle. Gelänge es, den Beamten diese Urkunde wegzunehmen, behielten die Bauern ihre Freiheit.

Unter Zarin Anna Iwanowna beginnt mit ihrer Machtübernahme 1730 und unter ihrem Günstling Ernst Johann Biron, Herzog von Kurland (1690–1772), der Kartoffelanbau sich auf die Güter um St.Petersburg herum auszudehnen. Für 1736 liegt ein Beleg über die Kartoffel in Rußland vor und zwar im Katalog des Petersburger Arzneimittelgartens.

1741 werden bei einem Festessen am Zarenhof in St.Petersburg auch Kartoffeln gereicht; da diese Kartoffeln hier nur in Mengen von ¼ bis 1¼ Pfund auf die Teller kamen wurden, ist davon auszugehen, daß die Kartoffeln noch verhältnismäßig unbekannt war. In einer Verbrauchsliste des zaristischen Hofes aus demselben Jahr werden für den Monat Juni 6 Pfund Kartoffel aufgeführt; es muß sich um Frühkartoffeln gehandelt haben.

Die Prinzessin Sophie Friederike Auguste von Anhalt-Zerbst (1729–1796), die sich als Zarin Katharina II. nannte (wegen ihres Liebeslebens hieß es »Tout est permis à Catherine«[Anm.7]), siedelte nach 1762 deutsche Bauern an der unteren Wolga und auf der Krim[Anm.8] an und ließ – fortschrittlicher als Preußens Friedrich II. – Volksschulen und Gymnasien errichten. Mit den deutschen Bauern kamen auch die Kartoffeln, obwohl diese Einwanderer für den Getreideanbau vorgesehen waren.

---

6 *Vagas libidines:* (wandernde Gelüste) oder andere *impuritates* (Verunreinigungen).

9 Weil es ein erst urbar zu machendes Waldland war, nannten die dort siedelnden Deutschen einen Ort »Bresilgen«, Klein-Brasilien.

1764 wird über die Knolle berichtet, daß sie in den Gemüsegärten von Kiew wachse. Ihr Anbau in Alt-Livland (umfaßte Estland und Lettland) und im Kurland (später Estland[9] war weit verbreitet, in den Bezirken von Nowgorod[Anm.10], Pskow, Twer (nördlich von Moskau, auch einmal nach Kalinin benannt) und anderen wurde sie aber weiterhin nur als Arzneimittel und der aphrodisierenden Wirkung wegen angebaut. Dafür spricht auch, daß der aus Brandenburg stammende Gouverneur von Irkutsk[11], Karl Lwowitsch von Frauendorf , die Kartoffeln nur für sich anbauen ließ. 1765 ordnete der von Zar Peter I. eingerichtete »Regierende Senat« als oberstes Staatsorgan an, daß in ganz Rußland die Kartoffel anzubauen sei; zu diesem Senatserlaß unter der Herrschaft Katharinas II., gedruckt in einer Auflage von mehr als 10.000 Exemplaren, »über den Anbau und die Verwendung der Erdäpfel, die in England Potetes und andernorts Erdbirnen, Tartuffeln oder Kartuffeln genannt werden wird eine eingehende Instruktion über Anbau und Lagerung der Kartoffel mitgeliefert.

Gefördert wurde der Anbau auch durch die Aufklärungsarbeit der Freien Kaiserlichen Wirtschaftlichen Gesellschaft. Das Pflanzgut wurde im Ausland aufgekauft; der russische Kartoffelhistoriker Wadim Stepanowitsch Lechnowitsch, der im Kartoffelinstitut in Leningrad während der Belagerung im Zweiten Weltkrieg arbeitete, konnte die Herkunft dieser Saatknollen feststellen: 180 Kilogramm vom Hofgärtner Eckleben, 5.615 Kilogramm aus England, 384 Kilogramm aus Lübeck, 144 Kilogramm aus dem Proviantvorrat eines englischen Schiffs, das zufälligerweise im Hafen von Kronstadt lag, 1.440 Kilogramm aus Riga und etwa 100 Kilogramm aus Preußen. In nummerierten Fässern wurden diese ins Landesinnere verschickt, aber wie so etwas manchmal passiert: Das medizinische Kollegium, das für Import und innerrussische Verschickung zuständig war, hielt die Knolle für frostimmun. Trotz Verpackung in Stroh und Heu erfroren die meisten Kartoffeln auf dem Transport, so daß die ganze Aktion ein Jahr später wiederholt wurde. Jetzt gelangten auch die ersten Kartoffeln nach Sibirien und von da nach Jakutsk und Kamtschatka; noch heute ist ein Kartoffel-Reis-Salat eine sibirische Spezialität. In der mittelrussischen Waldsteppe entwickelte sich eine Fruchtfolge, die aus Hanf-Kartoffeln-Hanf-Ackerbohnen bestand.


Bemerkungen
einer
Reise
im
Rußischen Reich
im Jahre 1772
von
Joh. Gottl. Georgi,
Mitgl. der Berl. Naturforschenden Gesellschaft.
Erster Band.
St. Petersburg.
Gedruckt bey der Kayserl. Academie der Wissenschaften 1775.

Titelseite »Bemerkungen einer Reise im Rußischen Reich im Jahr 1772« von Johann Gottlieb Georgi. Gedruckt 1775 bei der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in St. Petersburg

1770 veröffentlichte der aus dem niederen russischen Adel stammende Andrej Bolotow[Anm.12] in den Mitteilungen der Ökonomischen Gesellschaft den ersten Bericht über die Kartoffeln in Rußland: »Über die Kartoffel und die Herstellung von Mehl aus ihr.« Die Behauptung, Bolotow sei einer der entscheidenden Männer gewesen, die den Kartoffelanbau in Rußland voranbrachten, ist jedoch übertrieben. Seine Informationen über die Kartoffel erhielt er nach eigener Aussage, übrigens wie der Franzose Parmentier, im Siebenjährigen Krieg, als er im August 1757 mit russischen Truppen nach Lesenimken (Ostpreußen) kam.

11 In Irkutsk befindet sich ein Institut für Pflanzenphysiologie und Biochemie, das sich insbesondere mit Nachtschattengewächsen beschäftigt.

In seiner Biographie »Leben und Abenteuer des Andrej Bolotow« berichtet er:

> »Diese Gegend ist mir auch deshalb in Erinnerung geblieben, weil wir hier zum ersten Mal die Kartoffel gesehen und kennengelernt haben, denn von dieser Feldfrucht hatten wir bislang nicht die geringste Ahnung. In allen Dörfern um unser Lager herum war viel Ackerfläche damit besät und bebaut, und da sie zu jener Zeit reif und bereits eßbar wurde, bekamen unsere Soldaten das alsbald heraus, und flugs geriet sie in den Kochkessel. Wegen des Ungewohnten dieser Nahrung ging es indes nicht ohne Erkrankungen und böse Durchfälle ab, und so mußte unsere Armee die Bekanntschaft mit dieser Ackerfrucht mit einigen hundert Toten bezahlen, die an solchen Krankheiten zugrundegegangen sind.«

Andrej Bolotow begann 1778 gemeinsam mit dem deutschen Universitäts-Buchdrucker und Buchhändler Rüdiger[13], in Moskau die Zeitschrift *Der Landmann* herauszugeben, in der er neue Methoden der Landwirtschaft und auch den Kartoffelanbau propagierte. Bereits 1766 war Bolotow zum Mitglied der »Freien Ökonomischen Gesellschaft« in St.Petersburg ernannt worden, die von Fürst Gregor Orlow, einem Günstling der Zarin Katharina, geleitet wurde. Heute befindet sich in Bolotowo, einem Ort 100 Kilometer südlich von Moskau, eine Kooperative (»Schiwaja Semlja«, Lebendige Erde) mit 80 Hektar Land, die mit finanzieller Unterstützung der bayerischen Stiftung »Verein zur Heilung von Erde und Mensch« biologischen Landbau betreibt.

Erschwerend für die Verbreitung der Kartoffel in Rußland war das seit dem Mittelalter bestehende System der »Fütterung«: Die russischen Fürsten überließen ihren Vasallen Ländereien, von denen diese sich ernähren mußten und sollten. Das bedeutete, die ungeliebte Knolle wäre anstelle von Getreide auch auf die Tische des niederen Landadels gekommen. Unter diesen Gegebenheiten waren die Widerstände in dieser Bevölkerungsgruppe entsprechend groß.

Johann Gottlieb Georgi[Anm.14] findet 1772 auf seiner Reise durch Rußland an vielen Orten Kartoffeln, die auf ihn angeblich einen altertümlichen Eindruck machen:

> »Viele russische Bauern pflanzen Erdtoffeln, die noch von dem vom Medizinischen Collegion ausgeteilten Samen stammen.«

Bis zu Vertreibung der Schweden aus dem östlichen Raum der Ostsee als Folge des »Nordischen Kriegs« am Anfang des 18.Jahrhunderts gehörten Karelien und Ingerien zum schwedischen Einflußbereich. In Ingerien[Anm.15] wurden die Kartoffeln gleichzeitig wie im heutigen finnischen Raum erstmals angebaut.

Im »Siebenjährigen Krieg« lernen russische Soldaten die Kartoffeln in Preußen kennen und brachten sie in verschiedene Gegenden des Russischen Reiches, ohne daß aber ein wirtschaftlich bedeutender Anbau erfolgte. In den ersten Jahren nach dieser Anbauphase hieß die Knolle »Tartuffeln«, was deutlich auf ihre Deutschstämmigkeit hinweist.

In Rußland verbreitete sich die Kartoffel besonders schnell in Weißrußland (Belarus) und in anderen Grenzgebieten zum römisch-katholischen Polen, wo der Einfluß der russisch-orthodoxen Kirche geringer war. Im weißrussischen Gebiet von Grodno wurde die Kartoffel sogar als »Grodno« bezeichnet.

---

13 Ein anderer Rüdiger, Johann Michael erhielt 1693 von Kurfürst Friedrich III. von Brandenburg das »privilegium zu Treibung und Fortsetzung des Buchhandels« und gründete daraufhin die spätere Vossische Buchhandlung; 1732 erhielt er ein weiteres Privileg für die *Berlinische Zeitung,* aus der sich später die berühmte *Vossische Zeitung* entwickelte. Warum heißt es eigentlich »Buchhandlung« und nicht »Bücherhandlung«? Es wird doch mehr als ein Buch verkauft!

Im Süden Rußlands wurde die Kartoffel auch Mandeburke oder Mandiburck genannt, was auf eine Ableitung von Brandenburg verweist. In der Ukraine nannte man die Kartoffel auch Baraboli und Barabolje. Für die Juden in Rußland sei die Kartoffel das Manna[16] der modernen jüdischen Geschichte (was wohl für Armenküchen aller Religionen gilt)[Anm.17]. Zu Chanukka darf jede in Öl gebratene Speise genossen werden (aber im koscheren Haushalt keine Cheeseburger), doch mit diesem Fest verbinden die Juden eine bestimmte Spezialität: Kartoffelpuffer, genannt Latke. Ursprünglich wurden Latkes aus Buchweizenmehl (in Rußland Blinis genannt) gemacht. In der Mitte des 19.Jahrhunderts wurde nach den Getreidemißernten für die Herstellung der Latkes Kartoffelmehl verwendet und in Anlehnung an die Buchweizen-Latkes entsprechende Kartoffelpuffer zubereitet. Doch dann setzte sich eine mehr kartoffelbezogene Rezeptur durch. Man nahm geriebene Kartoffeln, formte sie zu kleinen flachen Kuchen und briet sie in Öl[18] oder – bei entsprechendem Wohlstand des Haushalts – in zerlassenem Gänse- oder Hühnerfett. Und zum heißen Latke gab es einen ordentlichen Klecks saurer Sahne und Apfelmus: zugleich heiß und kalt, zugleich salzig und süß und sahnig. Salaman meint zu der in Osteuropa weit verbreiteten Bezeichnung »Bulbes«, daß sie aus dem griechischen »Bulbos«, geschwollene Wurzel oder Knolle, herrühre.



Der Beginn eines Kartoffelaufstands

In der Schweiz schreibt 1841 Jeremias Gotthelf[19] in dem Entwicklungsroman »Wie Uli der Knecht glücklich wird«:

»Mit so Tüfelsdreck von Erdöpfeln wolle es sich sein Mänteli nicht verderben lassen.«

Schon 1790 versuchten nicht nur einzelne Grundherren in Rußland, sondern auch Leute aus den Unterschichten, die Kartoffel heimisch zu machen. 1790 wird aber nur noch in der Umgebung von St.Petersburg von ehemaligen deutschen Bauern die Kartoffel angebaut. Doch gegen Ende des Jahrhunderts hatte sie in der Mehrzahl der Rayons (Bezirke) den Rübenanbau verdrängt.

1768 und 1776 wurden von dem Bojarensohn Andrej Beresowsky in Illimsk (Ostsibirien) Kartoffeln aus Samen (in Thüringen auch als Klunker bezeichnet) gezogen und damit die ersten sibirischen Sorten entwickelt. 1783 werden Kartoffeln nachweislich in Kamtschatka feldmäßig angebaut, nachdem bereits vorher die Knolle in den Gemüsegärten heimisch geworden war.

---

16 Es wird angenommen, daß die Stämme Israels in der Wüste Krusten erblickten, die wie Reif auf den Sträuchern lagen. »Man hu?«, »Was ist das?« Wahrscheinlich, so Miriam Feinberg Vamosh in »Essen und Trinken in biblischer Zeit« war dieses »Manna« das süße Sekret von Blattläusen, die auf Tamarisken lebten. Da war die Kartoffel eine eindeutige Verbesserung der Nahrungssituation des auserwählten Volkes. Auch ansonsten war die Nahrung in jener Zeit nicht besonders ansprechend.

18 Das Merkmal des achttägigen Chanukka-Festes ist der Chanukka-Leuchter mit seinen acht Ölflammen und dem zusätzlichen »Diener«, von dem aus diese acht Lichter, täglich eine Flamme mehr, angezündet werden. Die »Menora« hat nur sieben Flammen.

19 Jeremias Gotthelf war das Pseudonym des Schweizer Schriftstellers und Pfarrers Albert Bitzius.

In Poltawa, Krementschuk und Romny entstanden die ersten Betriebe für Agrarmaschinenbau. 1802 wurden die ersten Dreschmaschinen hergestellt, vorerst aber nur ganz vereinzelt eingesetzt. 1806 wurde durch Regierungsverfügung die zollfreie Einfuhr von landwirtschaftlichen Maschinen aus dem Ausland gestattet. 1820 wurde die fabrikmäßige Produktion von Pflügen und anderen landwirtschaftlichen Geräten aufgenommen. Neue, rentablere Kulturen begannen sich zu verbreiten: die Zuckerrübe, die Kartoffel und im Kaukasus die Krappflanze. Der Weizenanbau wurde größer. Im Rahmen von ganz Rußland nahmen sich die technischen Neuerungen und bürgerlichen Wandlungen in der Landwirtschaft jedoch recht bescheiden aus.



Ernte der Kartoffel

1802 wachsen Kartoffeln in der Nähe von Perm an der Wolga:

»Die Bauern essen sie gebacken, gekocht und zu Haferschleim; aus Kartoffelmehl stellen sie Kuchen und Sharangi her; in den Städten werden ferner Kartoffelsuppen gekocht, sie werden gebraten und aus dem Kartoffelmehl werden Kisel[20] hergestellt.«



Kartoffelanbau in Sibirien – wenn der Schnee weg ist

Bis etwa 1820 kamen die Knollen für die Saat vorwiegend aus Deutschland; danach begann – zuerst auf den zaristischen Gütern in Bykow – die Züchtung neuer Sorten. Und sogleich entstehen die ersten Gedichte, wie sie auch in deutschen Landen zum Lob der Kartoffel entstanden:

»Kartoška, kartoška,
Kakaja tebe čest.
Kaby ne bylo kartoški,
Čego by stali est'?«
Kartoffel, Kartoffel,
dir gebührt große Ehre.
Wenn es keine Kartoffel gäbe,
was würden wir dann essen?

Die Getreidemißernte des Jahres 1839 führte jedoch zu einem strikten Anbaugebot. Die »kartofel'nye bunty« – die Aufstände der Bauern gegen das Anbaugebot – wurden nach russischer Art, blutig und mit Einsatz des Militärs, niedergeschlagen. Aber immerhin: Danach versuchte man, mit Prämien den Kartoffelanbau zu fördern und hatte mit dieser Maßnahme auch größeren Erfolg. Im Erntejahr 1843 hatte sich gegenüber 1840 der Anbau verfünffacht. Und Kartoffelgerichte lösten in den folgenden 20 Jahren die Grütze *(kascha)* und Rübengerichte *(repa)* ab.

In den 1840er-Jahren pflanzte jeder Pächter, sofern er neben seinem Haus noch ein an-

20 In Kisel schwingt Kiechl mit, es klingt nach Mehlklößen, nach Kartoffelknödeln – aus Bayern.

gemessen großes Stück Land hatte, Bohnen, Rüben, Möhren und Kartoffeln an. Gemüse und Obst wurden nicht in riesigen Mengen gegessen, aber spielten auch in Rußland eine bedeutende Rolle bei der Vitaminversorgung. Falls ausreichend Kartoffeln geerntet werden konnten, erzielten die Bauern für ein *chetverik* (ein Trockenmaß von 26,24 Liter) 10 Silberkopeken auf dem städtischen Markt[Anm.21].

Es bleibt jedoch festzuhalten, daß 20 Jahre später Kartoffeln immer noch nicht zu den üblichen Nahrungsmitteln gehören.

Zu diesem Zeitpunkt waren nicht mehr als etwa 1 Million Hektar Ackerland mit Kartoffeln bepflanzt, mit Schwerpunkten in den Gebieten um Moskau, Orel, Tula und Pskow und einigen wenigen Provinzen an der Wolga und in Nordrußland. In den 1840er-Jahren beginnt mit staatlicher Unterstützung der Kartoffelanbau anzuwachsen, was insbesondere wegen der schlechten Ernten in den Jahren 1839 und 1840 unterstützt wurde. Im August 1840 wird durch einen Ukas vorgeschrieben, daß die Pächter auf den staatseigenen Ländereien Kartoffeln anzubauen hätten; die Kartoffel wird in diesem Zarenbefehl beschrieben als

> »ein gesundes und nahrhaftes Gemüse, das in Zeiten dürftiger Ernte Getreide als gewöhnliches Nahrungsmittel ersetzen und auch als Viehfutter für die Haustiere verwendet werden kann«.



Das erfolgreiche Attentat am 13.März 1881 auf Zar Alexander II., bei dem die Tochter des Gouverneurs Perowskij, Sofija Lwowna Perowskaja, die entscheidende Bombe warf. Dafür wurde sie als erste Frau in Rußland gehenkt.

Jetzt wurde auch der Heilige Synod verpflichtet, seinen Widerstand aufzugeben, die (örtlichen) Priester entsprechend zu instruieren und auf den Nutzen der Kartoffel hinzuweisen. Die ablehnende Haltung der Bauern wurde nicht beachtet; es kam zu örtlichem Widerstand gegen die Verpflichtung, Kartoffeln anzubauen – zumeist in den europäischen Teilen Rußlands (zum Beispiel in Perm, Orenburg, Kazan, Saratow, Riazan, Moskau).

In den Jahren nach 1826–1849 kam es zu insgesamt 1904 Bauernunruhen[Anm.22]; es handelte sich um mehr oder weniger ununterbrochene Protestbewegungen gegen die bestehende Ordnung im gesamten Russischen Reich: im Jahr 1826 kam es zu 178, 1830/31 zu 149, 1833/34 wurden 137 gezählt, 1845 kam es zu 116 und schließlich erreichten die 202 Bauernunruhen im Jahre 1848 einen Höhepunkt. Die Gründe für diese Unruhen, Proteste und Aufstände waren unterschiedlich. Unter einer zentralen Verwaltung führte der langjährige Gouverneur von St.Petersburg Lew Nikolajewitsch Perowski[23] 1827 erste Reformen für die Udelbauern ein. In den Dörfern dieser Bauern führte er das gemeinschaftliche Pflügen eines Stücks Ackerlandes *(obščestvennaja zapaška)* ein, um auf diesen Flächen Getreide oder Kartoffeln anzupflanzen. Die Udelbauern wollten sich dieser Regelung nicht unterwerfen; sie hatten 5 Prozent ihres Landes abgeben müssen, fürchteten aber, daß die Ernte in den gemeinsamen Vorratsmagazinen von den Udel-Beamten gestohlen wird. Die

23 Perowskij war der Vater der Sofija Lwowna Perowskaja, die als Mitglied der Geheimgesellschaft *Narodnaja Wolja* (Volkswille, Volksfreiheit) im März 1881 an dem erfolgreichen Attentat auf Zar Alexander II. beteiligt war; sie warf die zweite Bombe, die den Zaren tödlich verletzte. Sie wurde verhaftet und gehängt.

Bauern fürchteten auch, daß dieses gemeinsame Bearbeiten von Feldern eine Vorstufe der Leibeigenschaft sein könnte. Schon 1831 kam es zu ersten Protesten der Udelbauern. Den Protest begründeten sie damit, daß die vorgesehenen Maßnahmen eines eigens erlassenenen Zaren-Ukas bedürften, was nicht der Fall sei[24]. Im Gouvernement Perm weigerten sich die Bauern, den Pachtzins zu zahlen, weil sie ihn als ungerecht festgesetzt ansahen. Die Bauern sollten einen Bodenzins leisten, der von Perowskij und den örtlichen Beamten als *tjaglo* bezeichnet wurde, was »einen Bodenanteil für zwei Personen« bedeutete. Die Frauen der Bauern behaupteten nach einem Bericht an Perowskij 1834,

> »daß die Regierung sie schrittweise an Gutsherren übergeben will; zuerst würden ihnen neue Abgaben *(tjaglo)* auferlegt, dann würden sie gezwungen, Kartoffeln und andere Pflanzen anzubauen, dann wird man sie zwingen, Mohn anzubauen, Leinen herzustellen und Flachs usw. anzusammeln und letztendlich würde man sie ganz einem Gutsherrn übergeben«.

Im Gouvernement Perm weigerten sich die Bauern 1842, die Kartoffeln anzupflanzen und Getreidemagazine zu errichten, mit der Begründung,

> »sie seien von alters her als zum Staat gehörend, und unsere Väter, Großväter und Urgroßväter dienten unserem Zaren Nikolaus Pawlowitsch[25], allrussischer Alleinherrscher, und wir wünschen auch nur ihm treu zu dienen, und all das zu zahlen, was nur er verordnet und zwar die Abgaben und Lasten, und nur ihm Gehorsam bis zu unserem Tode zu leisten«.



Eine Kartoffelfigur schmückte das Territorium des Witebsker Zonalen Instituts für Landwirtschaft der Nationalen Akademie der Wissenschaften Weißrußlands in der Stadt Tulovo. Das Denkmal wurde in der Nähe des Labors für mikroklonale Reproduktion errichtet. Die Anwohner nannten die große Kartoffel »Antoshka«.

Die »feinsinnige« Argumentation der Bauern zeigte sich auch durch die Erklärung der Staatsbauern im Verwaltungsbezirk Cekmarewsk, in der sie erklärten, sie würden die Steuern zahlen, weil der Steuerbefehl vom Zaren kam, aber die Kartoffel würden sie nicht anpflanzen, da der Anbaubefehl nur vom Minister stamme. Die Bauern verlangten, den Ukas sehen zu wollen, in dem ihnen vom Zaren befohlen wurde, Kartoffeln anzubauen. Da die Beamten sich weigerten (es gab ja keinen Zaren-Ukas), diesen vorzulegen, wurden sie von den Bauern verprügelt, einige kamen hierbei zuTode. Dabei sahen sich die Bauern als »Werkzeuge der Gerechtigkeit«

---

24 Das ist eine bemerkenswerte und man kann sagen »vorzeitige« Argumentation, denn sie bedeutet, daß der Staat für jede Maßnahme eine gesetzliche Grundlage benötigt. Die Veranstalter der »Boston Tea-Party« am 16.Dezember 1773, die der Beginn der Unabhängigkeit der englischen Kolonien in Nordamerika bedeutete, verlangten, daß Steuern nur gezahlt werden sollen, wenn die steuerzahlenden Bürger auch mitentscheiden dürften.

25 Gemeint ist Zar Nikolaus I. Pawlowitsch (1796–1855), der ab 1825 regierte und zugleich zwischen 1825 und 1830 letzter gekrönter König von Polen war.

26 St.Petersburg war seit 1712 Hauptstadt Rußlands. 1918 verlegten die Bolschewiki ihre Regierung nach Moskau.

des Zaren. In einigen Orten wurden die Bauern auf der Suche nach dem nicht-vorhandenen Zarenbefehl so gewalttätig, daß sie Verwaltungsgebäude stürmten und dort die Einrichtung und Akten zerstörten. Einige Gemeindevertreter drohten, nach St.Petersburg[26] beim Zaren vorzusprechen, aber nur wenigen gelang es, dahin zu kommen. Weil die Behörden befürchteten, daß sich die Soldaten mit den aufständischen Bauern verbrüderten, schickte man nur Militäreinheiten aus anderen Regionen zur Niederschlagung. Die unterlegenen Bauern erhielten 500–1000 Rutenschläge und wurden nach Sibirien in die Verbannung geschickt, mußten in der Kirche das Kreuz küssen und schwören, sich nie wieder zu widersetzen.

1834 kam es zu erheblichen Protesten der Kron- oder Udelbauern[27], die in die russische Geschichte als »Kartoffelunruhen« eingingen. Im März 1834 ordnete Perowskij an, anstelle von Getreide Kartoffeln anzubauen; er ging von der Tatsache aus, daß Kartoffeln einen höheren Nahrungsmittelertrag pro Bodeneinheit als Getreide einbrachten. Die Leiter der Apanageverwaltung begründeten gegenüber den Bauern ihre Entscheidung:

> »Der Anbau der Kartoffel auf den Gemeinschaftsfeldern erfolgt nach dem Willen der höchsten Regierung, die, um die schwierigen Jahre der Mißernten zu erleichtern, verfügt hat, die Felder mit diesem Gewächs für den eigenen Gebrauch und das eigene Wohl auszusähen.«

Man erklärte,

> »daß die Kartoffel immer für sie das geeignete Nahrungsmittel sein werde, da sie auf jedem Boden und zu jeder Zeit wächst, und daß viele Völker kein anderes Brot außer der Kartoffel besaßen, durch die nicht nur viele Bauern ernährt werden, sondern auch alle anderen Stände«.



Kartoffeldenkmal in Kraskowo (Bezirk Moskau)

Viele von ihnen waren rein lokale Angelegenheiten, die schon durch Verhaftung und Auspeitschung der Anführer oder durch beruhigende Worte und Versprechungen unterdrückt werden konnten. Im Gouvernement Wladimir traten im Mai 1834 die ersten Unruhen unter den Udelbauern auf, als diese sich weigerten, Kartoffeln auf der *obščestvennaja zapaška* anzubauen: Sie warfen, so Alexander Moutchnik von der Hochschule Rhein-Main in Wiesbaden,

> »die Saatkkartoffeln weg oder verkauften sie, gruben die von einzelnen Bauern schon angbauten Kartoffeln aus und verfütterten sie an ihr Vieh«.

In einigen Dörfern dauerten die Proteste des Jahres 1834 bis zum Februar 1836 an. 1840–1842 kam es in der Gegend um Wladimir und Wjatka zu Unruhen; die Proteste der Bauern richteten sich gegen den von der Regierung erzwungenen Kartoffelanbau – basierend auf einem Befehl aus dem Jahr 1834, der aber 1840 noch nicht umgesetzt wurde.

In den 1840er-Jahren kam es zu zwei weiteren Kartoffelaufständen, an denen aus-

27 Die Udelbauern *(udel'nye krest'jane),* auch als Apanagebauern bezeichnet, machten im ersten Viertel des 19.Jahrhunderts etwa 3,7 Prozent aller Bauern (940.000) aus und verteilten sich auf 36 Gouvernements Rußlands. Udelbauern mußten keine Frondienste leisten. Der Zar war ihr Gutsherr und ihr unmittelbarer »Bewahrer und Ernährer«.

schließlich Staatsbauern oder »freien Landbewohner« *(gosudarstvennye krest'jane)* teilnahmen[Anm.28]. Anlaß waren Reformen des Generals Pawel Dimitrijewitsch Kisseljow (1788–1872), der 1837–1856 das Ministerium der staatlichen Domänen des Russischen Reiches leitete und Reformen durchführte, die die Abgabenlasten der Staatsbauern um etwa 30 Prozent erhöhte. Kisseljow richtete eine neue Verwaltung ein, deren Beamte sich in Bestechlichkeit und Willkür nicht von der alten unterschieden – die Beamten sahen aber schmucker aus, denn sie erhielten vergleichbar den Beamten für die Udelbauern neue Uniformen mit goldenen Besatzbändern. Zur Reform von Kisseljow gehört der Bau von Getreidemagazinen, deren Notwendigkeit die Bauern nicht einsahen und deshalb dagegen protestierten[29]. Dann führte der Minister noch eine neue Steuer ein, die sie »Kopfsteuer« bzw. »Seelsensteuer« *(poduschnaja podat)* nannten. Dann wurde eine neue Nomenklatur eingeführt: statt Staatsbauern *(gosudarstvennye krest'jane)* nannte man sie in offiziellen Dokumenten »Fiskalbauern« *(kasennye krest'jane)* und schließlich nur noch Bauern. Dann ordnete Kisseljow 1840 zur Sicherung der Lebensmittelversorgung in Hungerzeiten die Anpflanzung von Kartoffeln auf den Gemeinschaftsfeldern an. Das Saatgut wurde an die Bauern kostenlos verteilt. Es gab zudem klare Anweisungen über Anpflanzung, Lagerung und Verbrauch von Kartoffeln. Bauern, die alles im Sinne der Obrigkeit befolgten, konnten Geldprämien und Gold- oder Silbermedaillen als Auszeichnung erhalten. Das alles war vielleicht lobenswert, aber dennoch kam es zu Bauernaufständen in den Jahren 1841–1843 in mehr als 10 Regierungsbezirken, jeweils kurz vor der Anpflanzung in den Monaten Mai und Juni. Hinzu kam eine schlechte Getreide- und Kartoffelernte im Jahr 1841, die das Mißtrauen der Bauern gegenüber den Beamten der Verwaltung verstärkte. Diese drohten den Bauern, die keine Kartoffeln setzen wollten, mit Militärdienst, hilfsweise mit Zwangsarbeit.



Abtransport der Ernte in der Ukraine durch sogenannte Rote Züge

Ein neuer Erlaß des Ministeriums vom 16.Februar 1842 schrieb vor, den Kartoffelanbau »bis zum genügenden Maß« zu erweitern. Das führte zu neuem Unmut und zu neuen Protesten. Die nicht-orthodoxen Bauern weigerten sich, Speicher zu bauen, weil diese nach den Petersburger Bauplänen eine Kreuzform für die Bedachung vorschrieben. Die Reformpolitik des Zaren Nikolaus I. von Rußland richtete sich auch gegen die Altgläubigen, die gegen die Anpflanzung der Kartoffel waren: Die Kartoffel sei der Apfel des Antichristen und man dürfe sie nicht essen, weil sie nicht in der Bibel genannt war.[Anm.30]

In Bykowskij zerstörten 1842 die Bauern die Kartoffelfelder und pflanzten statt dessen Hafer an. Insbesondere in den Gebieten, in denen die Leibeigenschaft nicht so ausgeprägt war, glaubten die Bauern, die Anordnung, Kartoffeln anzubauen, sei ein erster Schritt zur Leibeigenschaft und zur Aufdrängung einer neuen Religion. Bei diesen Kartoffelunruhen bewaffneten sich die Bauern mit Piken, Äxten und Sensen, so daß zur Niederschlagung

29 Ein Vorbild für die deutsche Finanzverwaltung könnte sein, daß, wie die Beamten in der russischen Verwaltung der Staatsbauern, die deutschen Betriebsprüfer zu ihren regulären Alimenten auch 4/5 des Mehrertrags an Steuern erhalten. Dann hätte sich CumEx überhaupt nicht ausgebreitet.

dieser Unruhen das Militär eingesetzt werden mußte. Die Kartoffel war nur noch der Auslöser für die schon vorher bestehende Unzufriedenheit mit den Lebensverhältnissen – über 100.000 Bauern beteiligten sich an diesen Aufständen: *»Mno wetnada, nitschewo na witdje«:* Nichts zu sehen in der großen Armut.

Dennoch: In den Jahren von 1840 bis 1845 verfünffachte sich in Rußland die Anbaufläche für Kartoffeln, und 1860 ist die Knolle als Feldfrucht eingeführt. Gleichzeitig kann festgestellt werden, daß südlich von Moskau die meisten Bauern nicht viel Gemüse gegessen haben sollen, da sie keine entsprechenden Gärten oder für den Kartoffelanbau zugelassene Felder besaßen. Auch Kartoffeln seien hier nicht allgemein verbreitet gewesen; in der Hauptsache sei es Kohl (als Sauerkraut und als Suppe), der gegessen werde.

In der Region um Moskau wurden in den 1870er-Jahren in den Gärten hauptsächlich Kartoffeln, Steckrüben, Rettiche und Zwiebeln angebaut. In Weißrußland verdrängte die Kartoffel den Kohl und die Roten Beete, und in der Ukraine übernahmen die Roten Beete häufig die Stelle des Kohls, denn auf »Borschtsch« wollte man nicht verzichten. Auch für Rußland gilt, daß die Kartoffeln als minderwertig gegenüber Getreide angesehen wurden und insofern als ein Arme-Leute-Essen starteten.

Rußland bzw. nach 1917 die »Union der Sozialistischen Sowjetrepubliken« gehörte Anfang des 20.Jahrhunderts nach Deutschland, Polen und Frankreich zu den vier größten Anbauländern der Kartoffel. Sein Anteil an der Weltproduktion betrug 1910 mit 20,2 Millionen Tonnen etwa 13 Prozent und verdoppelte sich bis 1929 auf angebliche 45,6 Millionen Tonnen mit einem Weltmarktanteil von rund 22 Prozent.

Lenin auf dem X.Parteitag der Kommunistischen Partei Rußlands (B) im Jahr 1921:

> »Der Bauer muß ein wenig Hunger leiden, um dadurch die Fabriken und die Städte vor dem Verhungern zu bewahren. Im gesamtstaatlichen Maßstab ist das eine durchaus verständliche Sache; daß sie aber der zersplittert lebende verarmte Landwirt begreift – darauf rechnen wir nicht. Und wir wissen, daß man hier ohne Zwang nicht auskommen wird – ohne Zwang, auf den die verelendete Bauernschaft sehr heftig reagiert.«

Die Kollektivierung der »Kulaken« (Ausbeuter, wörtlich Faust, wurde der reiche Bauer genannt)[Anm.31] durch Stalin, am Anfang der 1930er-Jahre, einhergehend mit einem überzogenen 5-Jahres-Plan, führte auch im Kartoffelanbau zu einem drastischen Rückgang.

Die gute Getreide- und Kartoffelernte des Jahres 1930 schien den Befürwortern eines radikalen Kollektivierungskurses recht zu geben. Doch diese Erfolge kamen nicht wegen, sondern trotz des Umbaus der sowjetischen Landwirtschaft zustande. Bereits ein Jahr später zeichneten sich in einigen Regionen ernsthafte Versorgungsengpässe ab. Sie legten für 1934 deshalb noch höhere Ablieferungspläne für Kolchosen und die verbliebenen Einzelbauern fest. Ein erheblicher Teil der Ernte sollte nicht der Versorgung der eigenen Bevölkerung dienen, sondern ins Ausland exportiert werden, um das ehrgeizige sowjetische Industrialisierungsprogramm zu finanzieren. Im Verlaufe des Jahres 1932 wurde deutlich, daß die Ernte dramatisch hinter den Erwartungen zurückbleiben würde. Die Verantwortlichen in den Republiken und Regionen taten alles in ihrer Macht Stehende, die Vorgaben zu erfüllen. Dabei schreckten die Beschaffungskommandos oftmals auch nicht davor zurück, Futtergetreide für das Vieh und Saatgut zu beschlagnahmen. Damit aber verurteilten sie die Menschen faktisch zum Hungertod.

Lew Kopelew[Anm.32], der als junger Aktivist an den Eintreibungen in der Ukraine teilgenommen hatte, berichtet:

»Im schrecklichen Frühling 1933 sah ich Kinder und Frauen mit aufgeblähten Bäuchen, die blau angelaufen waren, noch atmend, aber mit roten Augen. Und Leichen in zerlumpten Schaffellmänteln mit billigen Filzstiefeln, Leichen im schmelzenden Schnee.«

Auch von Kannibalismus in dieser Zeit ist berichtet worden.

In den 1980er-Jahren betrug die Kartoffelerzeugung in der Sowjetunion durchschnittlich (angeblich) 92,6 Millionen Tonnen, während in Deutschland, dem sog. klassischen Kartoffelesserland, weniger als 10 Millionen Tonnen ausgebuddelt wurden.

Der Bergründer des russischen Terrors Wladimir Iljitsch Lenin sagte 1920 in einer Rede an die Jugendverbände: »Kommunismus ist Elektrifizierung plus Sowjetmacht.« 1924 soll die Witwe Lenins, Nadeschda Konstantinowna Krupskaja, im Zusammenhang mit der »Neuen Ökonomischen Politik« hinzugesetzt haben: »... und Kartoffelanbau.«

Und ein weiteres Mal wird die Kartoffel in der Sowjetunion auf »höchster Ebene« behandelt: Auf dem XXI. Parteitag (1959) wirft der Regierungschef Rußlands Nikita Chruschtschow seinem parteiinternen Gegner Wjatscheslaw Molotow, Volkskommissar für Auswärtige Angelegenheiten) eine wahrlich »parteifeindliche Haltung der spalterischen Gruppe« vor, weil dieser jedem Rayon die Selbstversorgung mit Kartoffeln vorschreiben wollte.

Jan III. Sobieski, der polnische Nationalheld, schickte 1673 nach seinen Kämpfen gegen die Türken Knollen aus Wien an seine Frau Marie, um sie in seiner Residenz in Wilanów (heute ein Stadtteil innerhalb Warschaus) anpflanzen zu lassen. Der Hofgärtner Pawel Wienczarek und sein Schwiegersohn Łuba bauten von 1697 bis 1733 in einem Garten nahe Nowolipki (bei Warschau) die *bulwy,* die »Erdlinge«, an. Łuba, ein Gemüsehändler, soll dabei reich geworden sein, denn die Kartoffel diente nicht der Fütterung von Vieh, sondern dem Adel als besondere Delikatesse.

Die polnischen Edelleute hatten mehr Mut zum Genuß, denn bereits vorher, 1676, waren die Kartoffeln, die Bulwen, vereinzelt als besonderer Leckerbissen auf den Tisch gekommen.

Noch Mitte des 18.Jahrhunderts gelang der Anbau der Kartoffel in Polen nicht so recht; ein Beamter des polnisch-sächsischen Königs Friedrich August III. klagte:

»Ich wollte, ich könnte den Anbau der Kartoffel einführen, die fast unbekannt ist.«

Während der sächsischen Herrschaft in Polen (Friedrich August II. von Sachsen ab 1697 bis Friedrich August III. 1813 und wieder von 1807 bis 1813 unter Friedrich August, König von Sachsen und Herzog von Warschau) bauten neben Łuba auch andere Gärtner die Kartoffeln an.

Am 27.Juli 1748 schreibt Friedrich II. von Preußen, daß preußische Bauern von den Bauern in Litauen, das damals zu Polen gehörte, lernen sollten, wie man Kartoffeln anbaue. Die Friderizianischen Kartoffeledikte und der daraus folgende verstärkte Kartoffelanbau führten umgekehrt zu einem starken Anwachsen des Knollenanbaus im Westen und Süden Litauens.

In einem Handbuch aus dem Jahr 1795 über die polnische Wirtschaft wird die Kartoffel erwähnt und der Nutzen beschrieben. 1805 wird in der *Gazeta Wieyska,* einer Zeitung für die Landbevölkerung, berichtet, daß der Unternehmer Jablonny aus London gelbe, helle und andere Kartoffeln importiere, die als »Englische« bezeichnet werden.

Zu Beginn des 19.Jahrhunderts wuchsen die Knollen auf den Feldern im Herzogtum Warschau. Wie überall liebten die Menschen die Knolle nicht. Nach der Hungersnot 1816/17 und wegen des Anwachsens der Bevölkerung in den Dörfern verbreitete sich die

Kartoffel sehr schnell auch in anderen Teilen Polens. 1819 wird in der *Gazeta Wieyska* über Fragen wie der Auslese von Setzlingen, über die Notwendigkeit des separaten Setzens verschiedener Sorten, über die Auswahl des richtigen Ackerbodens, über die Verwendung von Pflügen beim Kartoffelanbau und über den Einsatz von Dünger berichtet. Außerdem schreibt die *Gazeta* über die Folgen des zu frühen Abschneidens des Kartoffelkrauts, über Sortenveränderung durch Okulieren und – besonders wichtig für die trinkfreudigen Polen – über die Herstellung von Alkohol und Stärke aus Kartoffeln.

1825 schreibt Michał Oczapowski in seiner Schrift »Vom Acker, seinem Bau und der Pflanzenpflege« und 1826 in »Landwirtschaft«, dem zweiten Band über Geschichte und Anbau der Knolle:

> »Die Kartoffeln in unserem Land waren während der Herrschaft von König Stanislaw (August Poniatowski) noch eine Seltenheit, aber jetzt werden sie bald nicht einmal von den Mäusen gegessen.«

Oczapowski unterscheidet zwischen frühen und späten Arten und gibt ihre Eigenschaften an. 1895 schreibt Edmund Kowalski in seiner »Landwirtschaftlichen Enzyklopädie«, daß nach 1817 der Kartoffelanbau auf allen möglichen Wegen popularisiert wurde:

> »Wer weiß, welches Ausmaß er genommen hätte, wenn nicht im Jahr 1844 eine Seuche, die sich in ein paar Jahren über ganz Europa ausgebreitet hätte, fast alle Sorten vernichtet hätte.«



Unbekannter Künstler: Kartoffelaufstand in Rußland

Mit der beginnenden Industrialisierung und der Verstädterung der Bevölkerung im 19.Jahrhundert gewann die Kartoffel an »Beliebtheit« und wurde zum wichtigsten Nahrungsmittel in Polen. Die Kartoffeln wurden vielfach als Grütze verzehrt; die Herstellung dieser Grütze *(kasza ziemniaczana)* war aufwendig, da zuerst die rohen oder gekochten Kartoffeln gewürfelt, dann im Ofen getrocknet und schließlich im Mörser zermahlen werden mußten. Das so gewonnene Kartoffelmehl war lange Zeit haltbar. Weit verbreitet war eine Mischung von Kartoffelmehl und Getreide, das wegen des deutlich höheren Kartoffelanteils als Kartoffelbrot[33] *(chleb)* bezeichnet wurde. Izabella Los-Berg berichtet, daß in Polen bis heute aus jener Zeit der Brauch geblieben sei, einem Brot aus Getreide etwas Kartoffelmehl zuzugeben, um die Haltbarkeit[Anm.34] zu erhöhen; mit Eintritt Polens in die EU wird diese Methode sicher durch »brot-o-schim« (ein Produkt der Firma »Ulmer Spatz«) oder von einem anderen im Labor entwickelten Produkt abgelöst.

Mehr als 30 Prozent der Kartoffeln wurden im 19.Jahrhundert in Polen zur Alkoholgewinnung verwendet; der Wodka aus Getreide wurde von Wodka aus Kartoffeln abgelöst.

Während bei den Armen in Deutschland Pellkartoffeln mit Quark oder Leinöl (oder auch nur mit Salz) das übliche Mittag- und Abendessen war, machten sich die Polen »Kartoffelkäse« *(Serem kartoflanym)* aus Kartoffeln, Quark, Milch oder Molke. Die russischen Maultaschen, »Piroggen«, haben bis heute diese Zutaten. Sehr oft wurde »Kartoffelbutter«

33 »Kartoffelbrot« wird mitnichten aus Kartoffeln hergestellt, sondern enthält nur einen mehr oder weniger großen Anteil an Kartoffelmehl.

(maso) gegessen, bestehend aus Kartoffeln, Butter oder Schmalz, Äpfeln; diese Kartoffelbutter wird auch heute noch hergestellt.

Zum Zeitpunkt der Kartoffelfäule in der zweiten Hälfte der 1840er-Jahre, die auch in Polen verbreitet war, betrug der Anteil der Kartoffelanbaufläche fast ein Drittel der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche Polens. Wie in Irland führt die Braunfäule in den Jahren 1845–1851 zu einer Auswanderungswelle der Polen nach Amerika, denn Anfang der 1840er-Jahre war die Kartoffel zur Hauptnahrungsquelle für die polnischen Manufaktur- und Fabrikarbeiter geworden – auch hier eine Parallele zu den westeuropäischen Ländern.

Mit der Einführung des Kartoffelanbaus endet auch in Polen die traditionelle Dreifelderwirtschaft, die Kartoffel führt zugleich zu einer verstärkten Schweine-[35] und Rindermast; mit der Verbreitung des Kartoffelanbaus endeten – wie überall in Europa – die witterungsbedingten Hungersnöte.

Anfang der 1990er-Jahre wurden in Polen mehr als 36 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet, wovon rund 60 Prozent als Viehfutter eingesetzt wurden, was geschmacklich immer noch besser ist als den »Beifang«, den die Dänen bei der Heringsfischerei anlanden, um ihn als Futtermittel einzusetzen. Nur 13 Prozent der etwa 60 polnischen Kartoffelsorten (in Deutschland mehr als 150 Sorten) landen in menschlichen Mägen.

35 Auf seiner (später so genannten) Odyssee landet Odysseus mit seinen Gefährten auf der Insel Aiaia, auf der die göttliche Zauberin Kirke, Tochter des Sonnengottes Helios und der Okeanide Perse, lebt. Diese verwandelt die Mannschaft in Schweine (wobei sie ihr menschliches Bewußtsein behalten), sperrt sie in Koben ein und beginnt eine Liaison mit dem verheirateten und durch »Moly« (Knoblauch) geschützten Odysseus. In einem Kommentar zu Ovids »Liebeskunst« (Buch II, Vers 103 ff.) heißt es, es sei erstanunlich, daß die Gefährten des Odysseus nach ihrer Rückverwandlung nicht zu Vegetariern wurden.



Sowjetunion 1954

Anmerkungen zur dreizehnten Furche

1 Die Geschichte der Stadt beginnt am Dreifaltigkeitstag 1703 (16.Mai), als Peter der Große entscheidet, an der Mündung der Newa eine Festung zu bauen. Der ursprüngliche Name »Sankt Piters Burch« wurde binnen kurzer Zeit eingedeutscht – »Sankt Petersburg«. Die russischen Geistlichen bezogen sich auf den ursprünglichen Namen und nannten die Stadt kirchenslawisch »Grad svjatago Petta«, die Stadt des Heiligen Petrus, denn nach diesem wurde der Ort benannt und nicht nach dem Zaren Peter; Petersburg sollte ein Gegengewicht zu Rom werden, das »neue Jerusalem«. In der Umgangssprache wurde »Piter« gesagt, die Gelehrten sprachen von »Petropolis«.

Der kaiserliche Resident Otto Anton Pleyer schrieb aus Moskau:

> »Alle Teutsche und russische Matrosen, und schiffers aus dem ganzen reich zusammen berueffen, wie dann auch fast alle anderen russischen Handwerker und Arbeitsleut dahin entbothen werde. Auch wird aller Butter, Korn, Knobloch, Zwiffel und andere Victualien mehr und mehr aus Moscau dahin verschaffet, wodurch eine solche Teurung hier einreiset, dass man fast auf lenge kaum wird seine notdurfft zu leben erkaufen und bekommen dürfen.«

Peter der Große ordnet 1712 auch an,

> »dass dero truppen nicht länger Moscowiter, sondern Russen genennet werden«.

3 In Friedenszeiten erhielt ein Infanterist 1,5 Liter Wein und im Krieg gab's 3 Liter Bier und 0,3 Liter Wodka pro Person. Berechnet wurde die erforderliche Menge Alkohol für die Zuteilung vor Beginn der Schlacht, und nach der Schlacht wurde die Ration der Toten unter den Lebenden aufgeteilt.

Peter der Große war berühmt-berüchtigt für seine Alkoholexzesse. Seine »Trunkkollegien« waren wegen des Trinkzwanges bei seinen Untertanen gefürchtet. Das von Iwan IV. herausgegebene »Zuchtbuch« für den Adel, die »Domostroj«, enthielt lediglich einige Regeln hinsichtlich des Alkoholgenusses der Frauen – und wer konnte sonst schon lesen? Erst unter Katharina II. ging die Sauferei im russischen Adel zurück; die Flüchtlinge der Französischen Revolution versuchten vergebens, in ihren neuen Positionen als Fürstenerzieher den Alkoholgenuß zu steuern; die feine französische Art fand bei den Russen keinen Anklang. Jeder russische Herrscher, der versuchte, den Alkoholgenuß seiner Untertanen zu verbieten oder zumindest einzuschränken, wurde – so wird behauptet – gestürzt. Das letzte »Opfer« einer Alkoholrevolte war Gorbatschow; sein Nachfolger Jelzin wurde in Sachen Alkoholkonsum Vorbild für die russischen Untertanen; er verscherbelte das Staatsvermögen und schuf damit die berüchtigten Oligarchen.

4 Der russische Hanf war weltweit die am besten für die Schifffahrt geeignete Faser; aus russischem Hanf bestanden etwa 70 Prozent des Segel- und Tauwerks der britischen Marine. Bis 1883 wurden zwischen 75 und 90 Prozent des weltweit produzierten Papiers aus Hanf hergestellt.

Eine Anmerkung: Auf Betreiben der Burenregierung in Südafrika kommt Hanf 1925 auf die internationale Verbotsliste, weil sich die Hanf rauchende einheimische Bevölkerung einer geordneten Ausbeutung widersetzt. Da spielte sicher in der ehemals englischen Kolonie auch eine Rolle, daß Königin Victoria Cannabis-Zigaretten rauchte, um sich Erleichterung zu verschaffen, wenn sie monatlich unter krampfartigen Beschwerden litt.

Außerdem kamen in den USA die ersten chemischen Rohstoffe für Textilien auf (für die ein Markt von der US-Firma DuPont geschaffen werden mußte), und die Alkohol-Prohibition wurde beendet, so daß die Gefahr arbeitsloser Polizisten wegen der wegfallenden Verfolgung von Drogenhändlern und Mafiosi bestand (nur unter den Bedingungen des illegalen Marktes konnte der Mob existieren). Zur gleichen Zeit kamen Cannabis rauchende Mexikaner auf der Suche nach Arbeit über die Grenze in die USA; man startete eine Haßkampagne, die beweisen sollte, daß der Genuß von Cannabis die Einwanderer gewaltätig mache. So wurde Hanf das »Teufelskraut, dessen Wurzeln in der Hölle wachsen«. Erwähnenswert ist noch, daß die holländische Bezeichnung für Hanf »canvas« lautet; »canvassing«, also wohl »betäuben«, ist heute eine Bezeichnung im amerikanischen Wahlkampf, wenn die Kandidaten ihre Wähler besuchen und Stimmen einfangen..

Das Bayerische Oberste Landesgericht beschloß 1969 festzustellen, daß das Genuß–Verbot von Cannabis mit dem Grundgesetz vereinbar sei und zitierte hierbei amtliche Quellen: »Der Konsum durch

Jugendliche erscheint vielen Beobachtern als ein Symbol der Revolte gegen die bestehende Ordnung der Dinge. ... Bei dieser Sachlage kann keine Rede davon sein, daß die Ungefährlichkeit von Haschisch erwiesen« sei. Aber nun haben wir eine Änderung: Jeder Bürger darf auf seinem Balkon oder in seinem Garten drei Hanfpflanzen ziehen und ernten und genießen.

Rudolf Diesel mischte seinem Treibstoff Hanföl zu. Hoch lebe der Bio-Diesel!

5 Die Altgläubigen (Raskolniki, »Spalter«), seit 1667 nicht mehr zur Russisch-Orthodoxen (Staats-)Kirche gehören, wendeten sich gegen die von dem Patriarchen Nikon und dem Zaren Alexei I. vorgenommenen Reformen der Texte und Riten der russisch-orthodoxen Gottesdienste nach zeitgenössischem griechisch-orthodoxen Vorbild. Die Reformen wurden dadurch begründet, daß behauptet wurde, der russische Ritus sei infolge von Fehlern beim Kopieren der Kirchenbücher vom griechischen Urtext und Ritus abgewichen. Einer der Begründer des Altgläubigentums war der Protopope Awwakum, der ein bedeutender Vertreter der altrussischen Literatur ist. Seine Anhänger bestritten die Abweichungen und gründeten kirchliche Gemeinschaften, die an dem Urtext festhielten; im 19.Jahrhundert wurde in einer Untersuchung der St.-Petersburger Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften nachgewiesen, daß der Unterschied zwischen dem von Nikon festgestellten Text und dem des bis dahin üblichen Textes durch Änderungen im griechischen Ritus im 14.Jahrhundert entstanden war. Zum Regierungsantritt des Zaren Peter I. im Jahr 1682 waren die Altgläubigen in Rußlands Kirchen nicht dominierend, so daß es wohl sein kann, daß sie gegen den Kartoffelanbau waren, nicht jedoch den Einfluß hatten, den Anbau im gesamten russischen Reich zu behindern oder gar zu verhindern. Die »Eiferer der Frömmigkeit«, womit die Altgläubigen gemeint waren, lehnten sich gegen den in der russischen Gesellschaft weit verbreiteten und staatlich »angeordneten« Alkoholismus auf – Wodka aus Korn finanzierte teilweise bis zu einem Drittel des Staatshaushalts. Sie lehnten nicht nur die die Trunksucht unterstützende Staatskirche, sondern auch den Staat ab, den sie als Antichristen identifiziert hatten. Die Altgläubigen wurden auch deshalb verfolgt und Zehntausende wurden hingerichtet. Der Philosoph Vladimir Sergejewitsch Solowjew meinte, daß die Leute mit den stärkeren spirituellen Bedürfnissen zu den Altgläubigen gingen und die mit geringeren Ansprüchen in die Gasthäuser.

Im Rahmen seiner Modernisierungsbemühungen erließ Peter I. eine Bartverordnung, wonach sich die Russen den Bart abschneiden mußten. Altgläubige, die sich den Bart nicht abschnitten, mußten eine Bartsteuer von 50 Rubel zahlen; da zogen einige doch lieber mit Weib und Kind ans Schwarze Meer. Im Übrigen war das Abschneiden des Bartes eine große Schande.

Peter I. zog auch bei einer anderen Gelegenheit an den Haaren: Nach seinem Herrschaftsantritt hat er seiner Halbschwester Sofija (die für ihn vorher die Regentschaft geführt hatte) die Haare scheren und sie ins Kloster bringen lassen.

Möglichweise ging es den Altgläubigen – wie auch den Orthodoxen in anderen Religionsgemeinschaften — nur um die Ikonographie, um die publikumswirksame Darstellung des Paradieses. Zugegeben, ein rotbäckiger Apfel macht sich besser auf einem Bild als eine erdige dunkelbräunliche Knolle.

7 Diese Frau hat unberechtigt einen schlechten Ruf: Ihre Liebhaber wurden fürstlich abgefunden und waren nach den Liebesdiensten gemachte Männer. Sie unterstützte Denis Diderot, den Herausgeber der »Encyclopédie«, um die Wissenschaft zu fördern: Sie kaufte dessen Bibliothek großzügig für 15.000 Livres (fast 200.000 Euro) und setzte ihm außerdem eine jährliche Pension von 1.000 Livres für die Pflege und den Ausbau dieser Bibliothek aus. Und als diese Jahreszahlung einmal vergessen wurde, zahlte sie ihm diese Rente für 50 Jahre im Voraus aus. 1773 fährt Diderot auf kaiserliche Kosten nach St. Petersburg, weil Katharina die Große mit dem bedeutenden *philosophe* persönlich disputieren wollte. Für ihren dreijährigen Enkel schrieb sie die »Großmutters Fibel«, ein Merk- und Benimmbuch, mit 211 Paragraphen. Sie empfiehlt hier eine gesunde Lebensführung und plädiert für Tugendhaftigkeit, Aufrichtigkeit, Fleiß, sie warnt vor Machtanmaßung, Sturheit, Verlogenheit und Grobheit. Sie lehnt Körperstrafen ab, das ungehorsame Kind soll keinesfalls gezüchtigt, sondern nur »erinnert« und »überzeugt« werden. Gleichzeitig verschärfte sie die Leibeigenschaft, erweiterte die Adelsprivilegien und ließ Folter und Todesstrafe anwenden. Da kann man wirklich nur feststellen: Was schert mich mein Geschwätz von gestern. Der Franzose Jean Chappe d'Auteroche schrieb 1768 – also zu Katharinas Zeiten – ein Pamphlet, in dem die Russen als barbarisches, völlig verkommenes Volk bezeichnet werden, das an der Zivilisation

Westeuropas keinerlei Anteil hat und dazu auch nicht in der Lage sei. Die russischen Frauen hätten häßlich-dicke Beine, die Männer seien Alkoholiker, faul und ungebildet und beide Geschlechter würden in ununterbrochener Promiskuität leben, die auch vor Inzucht und Sodomie nicht Halt mache. Die Zarin war darob »not amused«.

8 Den Einwanderern wurde Reisegeld, Berufs- und Religionsfreiheit, Steuerfreiheit auf dreißig Jahre, Befreiung vom Wehrdienst auf ewige Zeiten, zinslose Kredite und noch mehr versprochen. Tatsächlich landeten sie in der Wildnis von Saratow, lebten in Erdhütten, verschuldeten sich auf Jahrzehnte, um ein Kalmückenpferd zu kaufen oder wegen einer Kuh, eines Hakenpflugs oder Wagenrädern. Insgesamt entstanden 105 deutsche Siedlungen. Die in Sibirien siedelnden Mennoniten dagegen waren um 1870 herum die Musterlandwirte des Zarenreichs; nicht nur im Glauben eher konservativ, waren sie – wie die aus Württemberg, dem Musterländle kommenden Mennoniten – allen technischen Neuerungen gegenüber aufgeschlossen.

In der preußischen Propaganda während und nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763) wurde behauptet, daß die Auswanderer aus der Provinz Preußen von den Russen, damals noch Moskowiter genannt, verschleppt wurden, »um die öden Provinzen einer barbarischen Nation zu bevölkern«. Andererseits nahm der preußische König gefangene Franzosen, Schweden, Österreicher und Württemberger in seine Dienste; außerdem zog er Rekruten aus Sachsen, Mecklenburg und Anhalt zusammen und holte Flüchtige und Deserteure früherer Jahre durch eine Generalamnestie zurück. Friedrich II. erließ sogar ein Auswanderungsverbot, denn die Kalmücken, Kosaken und Tataren, die als Verbündete Österreichs nach Preußen gekommen waren, hätten das Land mit Feuer und Schwert überzogen,

> »und zwar auf eine Art, die seit den Zeiten der Hunnen nicht in Europa erlebt worden war. Die Unmenschen mordeten oder verstümmelten unbewaffnete Leute aus satanischer Lust«.

Und es seien sogar Menschenfresser gewesen; so habe man auf dem Schlachtfeld von Groß-Jägersdorf einen Russen gefunden,

> »der tödlich verwundet auf einem sterbenden Preußen lag, und ihn mit seinen Zähnen zerfleischte«. »Menschen gesitteter Völker haben diesen Krieg geführt, aber es haben sich auch Teufel in Menschengestalt eingefunden, die die Hölle zur Grausamkeit entzündet hatte«,

schrieb der Dichter Johann Wilhelm Ludwig Gleim (1719–1803). So kann es kommen, wenn man einen Präventiv-Krieg gegen die Österreicher anfängt.

Andrej Bolotow schreibt:

> »Dem weiblichen Geschlecht habe man den größten Schimpf und viel Willkür angetan. ... Diese Taten unserer Kosaken und Kalmücken haben uns wahrlich wenig Ehre eingebracht, denn als die europäischen Völker von solchen Barbareien erfuhren, dachten sie nicht anders, als daß unsere ganze Armee ebenso beschaffen sei.«

Deutsche Landesherren verschärften aufgrund dieser Auswanderung die Emigrationsgesetze, da die Auswanderungslust zu einem Mangel an Knechten und Mägden führte. Als 1874 in Rußland die Befreiung vom Militärdienst aufgehoben wurde, wanderten die Deutschen nach Nord- und Südamerika (z.B. Blumenau in Brasilien) aus.

Alle unter Katharina II. nach Rußland Eingewanderten wurden später alle unabhängig von ihrem neuen Siedlungsort pauschal als »Wolga-Deutsche« bezeichnet. Ein Teil brach jedoch die Immigration bereits kurz hinter der Einreise nach Rußland ab. Im Gebiet zwischen dem Ladogaseee und der Newa lag das Land Pohjois-Inkeri, Nordingermanland. Es gehörte ursprünglich zur schwedischen Provinz Ingermanland und war von Peter dem Großen den Schweden geraubt worden. 1765/66 wurden hier von deutschen Einwanderern, die von Katharina II. angelockt worden waren, drei deutsche Kolonien gegründet: Neu-Saratowskaja, Srednerogatskaja und Ischorskaia (nach der Anzahl der in ihnen lebenden Familien wurden diese Siedlungen »Sechziger Kolonie«, »Zweiundzwanziger Kolonie« und »Achtundzwanziger Kolonie« genannt); die insgesamt 110 Familien, zumeist aus dem Südwesten Deutschlands, sollten hier als Beispiel »für sauberes Wohnen und ordentliche Landwirtschaft« dienen. Diese Immigranten brachten selbstverständlich die Kartoffel mit.

Am Ende des 20.Jahrhunderts kamen die russischen Nachkommen dieser katharinischen Einwanderer nach Deutschland (»zurück«) – insgesamt 2,5 Millionen von 3,3 Millionen, wobei nur diejenigen aufgenommen

werden sollten, die noch in der »deutschen Kultur« verhaftet waren oder Deutsch radebrechen konnten (gemeint war »deutsch denken«) oder zumindest einen Deutschen Schäferhund in ihrer kasachischen Hundehütte ihr Eigen nennen durften. Das war bereits vor jener Zeit, als Deutschland noch kein Einwandererland war und führte zum Erstarken rechtsradikaler Parteien. Wie andere Einwanderer sammelten sich die »Rückkehrer« in einigen Orten: Berlin-Marzahn oder Pforzheim seien hier beispielshaft genannt.

10 In Nowgorod errichtete der Rentner Nikolai Zaryadov 2003 ein Kartoffel-Denkmal – eine 2 Meter lange und aufgerichtete Metallröhre mit einem großen Stein in Form einer Kartoffel auf der Spitze. Auf einer Gedenktafel steht:

»Dank Dir Kolumbus, Dank Dir Peter der Große, für unser geliebtes Gemüse.«

Zaryadow gibt als Begründung für das Denkmal an, die heutige Generation der Russen solle sich daran erinnern, daß die Kartoffel Millionen vor dem Hungertod rettete. Er beschreibt die Kartoffel als »Kaiserin der Gartengemüse«.

12 Andrej Timofejewitsch Bolotow war ein russischer Agrarwissenschaftler und Schriftsteller. Er entdeckte die zeitliche Geschlechtertrennung (Dichogamie) von Apfelbäumen und zeigte die Vorteile der Kreuzbestäubung (Übertragung von Pollen einer Blüte auf die Narbe einer anderen Blüte derselben Pflanzenart). Bolotow gab ein Handbuch der Felderwirtschaft heraus, das die zeitliche Abfolge der angebauten Nutzpflanzenarten behandelt, und arbeitete ein pomologisches System aus, das mehr als 600 Apfel- und Birnensorten umfaßte. Darüber hinaus publizierte Bolotow philosophische Abhandlungen, hinterließ umfangreiche Memoiren (»Leben und Abenteuer des Andrej Bolotow. Von ihm selbst für seine Nachkommen aufgeschrieben«), in denen er das Leben des russischen Landadels im 18.Jahrhundert beschreibt, und gab zwei Zeitschriften heraus: *Der Landmann* (1778–1779) und *Ökonomisches Magazin* (1780–1789).

14 Georgi beschäftigte sich mit Pharmazie und wurde Apotheker. Um seine naturwissenschaftlichen Studien, besonders der Chemie, fortzusetzen, studierte er in Uppsala Chemie. Nach der Promotion zum *doctor medicinae* in Uppsala richtete Georgi in Stendal eine Apotheke ein und erteilte nebenbei Unterricht in Pharmazie, bot jedoch kurz darauf der Akademie der Wissenschaften in St.Petersburg seine Dienste an. 1770 reiste er dorthin, wo er auf Grund seiner vielfältigen und umfassenden Kenntnisse den Auftrag erhielt, noch im gleichen Jahr an der von dem preußischen Geographen, Entdeckungsreisenden und Naturforscher Peter Simon Pallas geleiteten Expedition vom mittleren Ural über Westsibirien zur Kaspischen Senke teilzunehmen. Zusammen mit Iwan Bykow, Nikolai Petrowitsch Rytschkow, Nikita Petrowitsch Sokolow sowie Johann Peter Falck bereisten sie die Kirgisensteppe und Westsibirien. 1772 wurde Georgi der Pallas-Expedition zugewiesen, welche ihn durch große Teile des mittleren Sibiriens führte. Nach St.Petersburg zurückgekehrt, legte er seine Forschungsergebnisse in umfangreichen und genauen Reiseberichten nieder. 1776 wurde er allgemeines Mitglied der Akademie. 1783 erhielt er eine Professur für Chemie und wurde zum ordentlichen Mitglied, 1799 wurde er in den Rang eines Conseiller de Collèges erhoben.

15 Ingerien, Ingermanland, ist eine historische Landschaft im Nordwesten Rußlands, zwischen Finnischem Meerbusen, Narwa, Ladogasee und Newa, nach dem westfinnischen Stamm der Ingern benannt. Es gehörte im Mittelalter zu Nowgorod, kam 1478 zum Großfürstentum Moskau, 1617 an Schweden und 1721 an Rußland. 1919 lösten sich die Einwohner in den Nachkriegswirren vom russischen Gouvernement St.Petersburg und machten sich selbständig. Schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) wurde ihre Freiheit beendet. Das Land wurde Rußland zugeschlagen, blieb in der 1922 gegründeten Sowjetunion und nach deren Auflösung bei Rußland. Am 2.August 1920 gab die Post in Nordingermanland die weltweit erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv heraus; es zeigt die Kartoffelernte mit Gabel und Hand. Die Nazis wollten St.Petersburg zur Hauptstadt eines deutsch besiedelten Ingermanlands machen.

17 Karin Vaneker meint, es sei wahrscheinlich, daß Juden die Kartoffel schon bei ihren ersten Bekanntwerden als koscher betrachteten. Grundsätzlich seien Juden aufgrund ihrer sonst sehr strengen Vorschriften nicht beschränkt beim Verzehr von Pflanzen. Die vielen internationalen Kontakte, die Jüdische Gemeinden im 17.Jahrhundert hatten, brachten sie in Kontakt zu Nahrungsmitteln anderer Länder (z.B. Olivenöl, Mandeln, ungesäuertem Brot). Strittig war unter den Rabbinern, ob die Kartoffel zu den Gemüsen gehöre, denn während der Passahzeit waren Erbsen und Bohnen und deren verwandte Pflanzen verboten; der Rabbi von Wilna bezweifelte die Zugehörigkeit der Kartoffel zu den Gemüsen.

Entscheidend für den Durchbruch als Nahrungsmittel auch in der Passahzeit war schließlich die Herkunft der Knolle aus Amerika, denn somit konnte sie nicht verboten worden sein. Am Vorabend des Passahfestes wurde die Kartoffel sogar benutzt anstelle der traditionellen Selleriewurzel: die Knolle wurde in salziges Wasser oder Essig eingetaucht und symbolisierte die Tränen und den Schweiß der Juden während der ägyptischen Sklaverei.

Wir haben hier auf die internationalen Kontakte der Jüdischen Gemeinden verwiesen und deren Auswirkungen auf die jüdische Küche. Eine Parallele findet sich, wie an anderer Stelle aufgeführt, bei den Waldensern.

21 Heinz-Dietrich Löwe in »Die Lage der Bauern in Rußland«:

> »Wenn die Arbeitskräfte für die Feldbearbeitung knapp waren, empfahl sich der Anbau von Klee, der bei wesentlich weniger Arbeit als die Kartoffel pro Arbeitstag ein Einkommen erbrachte, das fast so hoch war wie der Anbau von Kartoffeln. Für die kleineren Höfe waren jedoch ... (u.a. durch Mithilfe der Familienangehörigen) … zumeist ausreichende Arbeitskräfte vorhanden, die durch den Kartoffelanbau ausgelastet waren und nutzbringend eingesetzt werden konnten, indem man die Anbauflächen für Kartoffeln vergrößerte.«

22 Fritz Straube und Wilhelm Zeil schreiben in »Geschichte Rußlands 1789–1861« über die Situation der Bauern in Rußland:

> »Die Lage der Gutsbauern kam der von Sklaven nahe, weil sie noch nicht einmal das Eigentumsrecht auf ihr bewegliches und unbewegliches Hab und Gut besaßen.«

Prof. Alexander P. Kunizyn schrieb:

> »Ein leibeigener Mensch hat keinerlei Eigentum ... Ihm gehört weder das Haus, in dem er wohnt, noch das Vieh, das er hält, noch die Kleidung, die er trägt, noch das Brot, das er ißt.«

Etwa 2 Prozent der Leibeigenen (russ. *krepostnoe pravo)* verfügten weder über Land noch über Produktionsmittel. Diese langsam wachsende Schicht war größtenteils als Hofgesinde beschäftigt und mußte für ein monatliches Unterhaltsminimum an Produkten und Kleidung *(mesjatschina)* schwerste Arbeiten für den Gutsherrn verrichten. 41,8 Prozent der Bauern befanden sich als Staatsbauern in direkter feudaler Abhängigkeit vom Staat. Sie lebten auf staatseigenen Ländereien, bewirtschafteten die ihnen zugeteilten Bodenabschnitte, wofür sie zugunsten des Staats die Feudalrente, die Kopfsteuer und verschiedene andere Leistungen zu erbringen hatten. Sie wurden über örtliche Staatsorgane verwaltet, galten aber formalrechtlich als freie Personen. Die überwiegende Mehrheit der Staatsbauern zahlte *Obrok*, Pacht, wobei im Baltikum und einigen anderen westlichen Gebieten der Staatsboden teilweise an Gutsbesitzer verpachtet wurde, die dann von den Bauern mitunter auch Frondienste verlangten. Allgemein standen sich die Staatsbauern besser als die Gutsbauern. Sie waren, abgesehen von Grund und Boden, Eigentümer der von ihnen genutzten Produktionsmittel, des Hofes und ihrer persönlichen Habe. Wohlhabende unter ihnen konnten Land käuflich erwerben. Als juristisch Freie hatten die Staatsbauern mehr Möglichkeiten, Handel und Gewerbe zu treiben. Aber auch ihre Lage war, generell gesehen, keineswegs leicht. Die Bodenanteile waren zu klein und die ohnehin nicht geringe Kopfsteuer stieg beständig an. Militärdienst, verschiedenerlei staatliche Pflichtarbeiten wie Wege- und Brückenbau, aber vor allem die Willkür der Verwalter machten den Staatsbauern das Leben und das Wirtschaften schwer. Eine Mittelstellung zwischen den zwei genannten Kategorien der Bauernschaft nahmen die Kron- oder Udelbauern ein, die als Besitz der Zarenfamilie galten. Ihr Anteil an der Landbevölkerung betrug Ende des 18.Jahrhunderts 2,7 Prozent. Ihre rechtliche Stellung war schlechter als die der Staatsbauern, aber doch etwas besser als die der Gutsbauern. Sie durften z.B. nicht wie die Letzteren frei verkauft werden. Auch hatten sie in der Regel einen etwas größeren Bodenanteil als die Gutsbauern.

28 Der Begriff »Staatsbauern« wird erstmals 1824 anläßlich einer Steuerreform von Peter I. offiziell aufgeführt. Nach Alexander Moutchnik, Professor an der Hochschule Rhein-Main in Wiesbaden, werden zu dieser Gruppe u.a. die Einhöfer, die schwarzen (persönlich freien) Bauern (die auf eigenem Land, sog. schwarzem Land, ansässig waren), die Ackerbauern Sibiriens sowie sieben andere Volksgruppen und »andere ihnen gleiche Staatsbauern, die nicht zu den Gutsbesitzern gehören und die, die Kopfsteuer zu bezahlen haben«. Die Staatsbauern stellten in den 1830er-Jahren 42,3 Prozent der männlichen Bevölkerung Rußlands. Diese Bauern gehörten dem russischen Staat, ackerten auf

staatlichem Land und bezahlten dafür die Kopfsteuer, einen Zins und weitere Geldabgaben, die u.a. für die Verwaltung und die Geistlichen dienten. Ihre Lage war besser als die der Leibeigenen und der Udelbauern. Im 18.Jahrhundert war es verbreitete Praxis, daß der Zar diese Staatsbauern an Adlige oder Gutsbesitzer verschenkte. Erst unter Zar Alexander I. (1801–1825) hörte dieser schöne Brauch allmählich auf.

30 Es hieß:

> »Die Altgläubigen haben erfunden, daß die Kartoffel eine Ausgeburt jenes alttestamentarischen Apfels ist, für den der erste Mensch seine Glückseligkeit verloren hat und daß der Apfel mit Verdammung auf die Erde geworfen wurde, aus diesem die Kartoffel erwuchs und daß folglich dieser Samen unchristlich ist.«

In dem entsprechenden Bibeltext steht jedoch nicht, daß aus dem Apfel eine Kartoffel wurde. Dann hatten die Altgläubigen noch ein Sprichwort in Umlauf gebracht:

> »Kartoffel ist verdammt, Tee ist zweifach verdammt, Tabak und Kaffee dreifach.«

Nun, unter Putin ist die orthodoxe Kirche wieder zu Macht und Ansehen gekommen, und wenn Tee und Kaffee verdammt sind, dann bleibt ja nur Wodka aus Getreide.

Ein gutes Argument war auch (nach einem Zitat des Ethnographen A.Tereščenko):

> »Sie (die Bauern) sind immer noch davon überzeugt, daß die Kartoffel nur dazu bestimmt war, unreinen Kräften als Nahrung zu dienen; die Kartoffel hat einen Kopf und Augen nach dem Bild des Menschen, weshalb jeder, der sie ißt, auch eine menschliche Seele ißt.«

31 Díe Kulaken betrieben in der zaristischen Zeit auf den Dörfern auch die »Kabaken«, die Schankhäuser, und sorgten dafür, daß ihre Leibeigenen und die Bauern ständig mit überteuertem und oder schlechtem Wodka versorgt wurden. Die Besitzer der Schänken waren zugleich Geldverleiher und An- und Verkäufer bäuerlicher Waren. Soweit die örtlichen Läden und die Kabaken in jüdischer Hand waren (zumeist im ehemals polnischen Gebiet), sorgten diese für Wettbewerb und vertretbare Bedingungen und waren auch aus diesem Grunde den Kulaken verhaßt. Es ist eine Lüge, wenn behauptet wird, daß die russischen Juden am Alkoholismus der Russen Schuld hätten – auch wenn es der Antisemit Fjodor Mixchailowitsch Dostojewski im 19. und Alexander Issajewitsch Solschenizyn im 20.Jahrhundert in seiner »Russischen Geschichte« behaupten.

Von der Zwangskollektivierung und der Ermordung durch Hunger waren am stärksten betroffen der Nordkaukasus und hier besonders der Kuban, wo die Bevölkerungsmehrheit aus Ukrainern und ukrainischen Kosaken bestand, sowie die Regionen Mittlere und Untere Wolga, einschließlich der Autonomen Republik der Wolgadeutschen. Die höchste Zahl der Opfer – gemessen an der Bevölkerungszahl – war in den Steppenregionen Kasachstans zu beklagen. Das willkürliche Morden wird von Putin fortgesetzt.

32 Lew Sinowjewitsch Kopelew war der Sohn eines Agronomen und ein russischer Germanist und Schriftsteller; er lernte die deutsche Sprache auch dadurch, daß seine Familie deutsche Kindermädchen beschäftigte. Er begann nach der Grundschule eine Lehre als Elektriker, wegen trotzkistischer Verbindungen mußte er sie abbrechen und wurde kurz inhaftiert. Zur Bewährung wurde Kopelew anschließend als Lehrer an einer Schule für Erwachsene eingesetzt. Als Komsomol-Aktivist nahm er 1932/33 an Expeditionen in ukrainische Dörfer teil, um den hungernden Bauern das letzte Saatgut und Futtergetreide abzupressen – was für diese Bauern faktisch einem Todesurteil durch Verhungern gleichkam (später als Holodomor, Tötung durch Hunger bezeichnet). Er studierte von 1933 bis 1938 Germanistik, Geschichte und Philosophie und arbeitete nach seiner Promotion als Dozent. Im Zweiten Weltkrieg war er »Instrukteur für Aufklärungsarbeit im Feindesheer«. Während des Einmarsches der Roten Armee in Deutschland im Januar 1945 wurde er Zeuge zahlreicher Gräueltaten gegen die Zivilbevölkerung Ostpreußens, die ihn zutiefst erschütterten und ein starkes Gefühl der Scham in ihm auslösten. Wegen »Propagierung des bürgerlichen Humanismus, Mitleid mit dem Feind und Untergrabung der politisch-moralischen Haltung der Truppe« wurde er im selben Jahr zu 10 Jahren Lagerhaft verurteilt. Er wurde in ein Arbeitslager des GULag (Alexander Solschenizyn: »Im ersten Kreis der Hölle«) geschickt. 1954 wurde er freigelassen und 1956 rehabilitiert. Auf seiner Urteilsakte stand der Vermerk »Aufbewahren für alle Zeit«, was sich sowohl auf Kopelew wie auch auf die Akte bezog. Nach einem Besuch in Deutschland auf Einladung von Heinrich Böll und der aus Ostpreußen stammenden Marion Hedda Ilse Gräfin Dönhoff Anfang 1981

wurde das Ehepaar Kopelew ausgebürgert. Kopelew und seine Frau Raissa Orlowa ließen sich in Köln nieder, Kopelew wurde kurz danach deutscher Staatsbürger.

34 Die Haltbarkeit des Mehls war bis ins 19.Jahrhundert nur gering, da mit der damaligen Mahltechnik der fetthaltige Keimling mit dem Mehlkörper des Korns gleichzeitig vermahlen wurde. Dadurch war das Mehl nur etwa zwei Wochen lagerfähig. Dann wurde es immer gelblicher, bekam einen ranzigen Beigeschmack und ließ sich nicht mehr zu Brot verbacken. So wurde immer nur wenig Korn vermahlen, was andererseits zu einer großen Anzahl von Mühlen führte. Vielfach konnte nur im Herbst und im Winter gemahlen werden, weil im Frühjahr und im Sommer das aufgestaute Wasser auf die Felder und Wiesen abgelassen wurde. Die Kartoffel war ein direkter »Angriff« auf die Vielzahl kleiner Mühlenbetriebe.



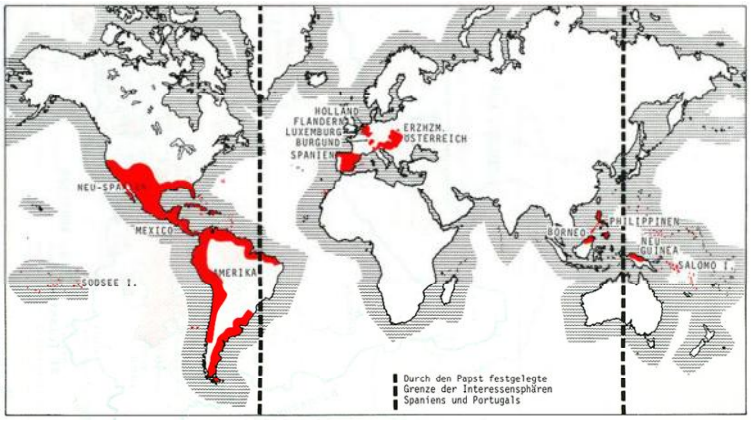
Vierzehnte Furche: Bei den Flamen, in Flandern und in Luxemburg

Zur Erinnerung: Die heutigen Niederlande gehörten zum Habsburgisch-spanischen Reich; Karl V.[Anm.1] war hier geboren worden. Noch heute nennen sich in Antwerpen die Alteingesessenen »Sinjores«. Die Beziehungen waren trotz der Entfernungen verhältnismäßig eng. Niederländische Künstler[2] gingen an den Königshof in Spanien (wohl auch, weil es angenehmer war in der Sonne zu leben statt im Regen, und der Rotwein schmeckte auch besser) und beeinflußten die spanische Kultur; in Nord-Europa machten Reformation und Bilderstürme[3] die Malerei zu einem unsicheren Geschäft.

Das Gold der Inkas und Azteken führte gleichzeitig dazu, daß der Hof in Kastilien, die Granden und die Klöster Kunstaufträge vergaben. Im Austausch gegen spanische Wolle kamen flandrische Kunstwerke auf die Iberische Halbinsel, die weder von den Mauren noch von den Juden eine ikonographische Kultur geerbt hatte. Flandern war einer der reichsten, urbansten und kultiviertesten Landstriche Europas; das ländliche Kastilien fiel dagegen ab.

Es kamen umgekehrt Produkte aus der Neuen Welt via Spanien (und den Kanarischen Inseln) in die Niederlande[Anm.4]. Kunst gegen Gold.

Die enge und frühe Verbindung zwischen Spanien und den spanischen Niederlanden ist auch daraus zu ersehen, daß der holländische »Aardappel« seine direkte Herkunft von der spanischen »turma de tierra« ableitet. Diese Bezeichnung wurde (etwa seit 1400) für die Trüffel angewendet – gleichzeitig benannte man so auch die angeblich kraftgebenden Stierhoden[Anm.5]; danach wäre eine aphrodisierende Wirkung erstmals im inquisitorischen Spanien auf die Kartoffel übertragen worden. In Spanien wurde für die Trüffel auch die Bezeichnung »criadella (de tierra)« benutzt, die aber auch für die Kartoffel galt. Die Übertragung des Namens der Trüffel auf die Kartoffel erfolgte aufgrund ihres Aussehens und des unterirdischen Wachstums. Mattioli: »I Tartuffi[6] si possono connumerare con le radici et con i bulbo« – die Trüffel können verglichen werden mit Wurzeln und mit Zwiebeln.



In seinem Reich, rot gekennzeichnet, ging die Sonne nicht unter: das Reich Karls V.

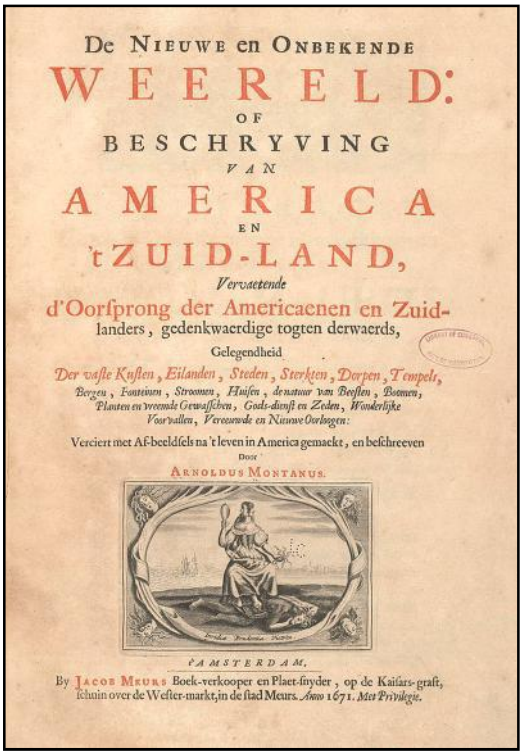
Umfangreichere Fußnoten zur vierzehnten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 500 abgedruckt.

2 Künstler hatten einen gesellschaftlich recht niedrigen Status: der Maler Andrea Sacchi wurde bei einer Reise als Begleiter eines Kardinals in der Gesellschaft »dreier Sklaven, eines Gärtners, eines Zwergs und einer Amme« aufgeführt.

3 Anders der Reformator Johannes Bugenhagen in der Braunschweiger Kirchenordnung von 1528: »Dath wy nycht moghenn byldenstormer synn.«

6 Tartufo ist eine Ableitung aus dem spätlateinischem *territuberum,* in der *tuber* durch *tufer* ersetzt wurde. In Verona kann *tartufola* im 14.Jahrhundert und in Venedig *tartufole* im 17.Jahrhundert, stets für die Trüffel, nachgewiesen werden. In den italienischen Gebieten, in denen es auch Trüffelkulturen gab, erhielt die Kartoffel die Bezeichnung, die auch für die Trüffel verwendet wurde. Dies ist nachzuweisen im Piemont, aber auch in der Lombardei und in einzelnen Ortschaften im Tessin.

Über den Einfluß der Bauhins, über Linné und über die ersten Knollensetzungen in Flandern und in den Niederlanden und über die herausragende Rolle der Universität von Leiden ist bereits an anderer Stelle in diesem Buch berichtet worden[Anm.7].


De Nieuwe en Onbekende
WEERELD:
OF
BESCHRYVING
VAN
AMERICA
EN
't ZUID-LAND,
Vervaetende
d'Oorsprong der Americaenen en Zuid-
landers, gedenkwaerdige togten derwaerds,
Gelegendheid
Der vaste Kusten, Eilanden, Steden, Sterkten, Dorpen, Tempels,
Bergen, Fonteinen, Stroomen, Huisen, de natuur van Beesten, Boomen,
Planten en vreemde Gewasschen, Gods-dienst en Zeden, Wonderlijke
Voorvallen, Vereenigde en Nieuwe Oorlogen:
Verciert met Af-beeldsels na 't leven in America gemaekt, en beschreeven
Door
ARNOLDUS MONTANUS.
TAMSTERDAM,
By JACOB MEURS Boek-verkooper en Plaet-snyder, op de Kaisars-graft,
schuin over de Wester-markt, in de stad Meurs. Anno 1671. Met Privilegie.

Titelseite »De Nieuwe en Onbekende Weereld of Beschryving van America en 't Zuid-Land« von Arnoldus Montanus; Gedruckt 1671 von Jacob van Meurs, Buchhändler und Graveur, Amsterdam, op de Kaisars-graft

Bis zur Vertreibung der Spanier, bis zum Aufstand der Geusen (von frz. *gueux,* Diebe) wird der Kartoffelanbau eher behindert denn gefördert. Aufgrund der Streitereien über den Zehnten ist der Kartoffelanbau ab 1680 in den südlichen Niederlanden und nach 1730 in den »Vereinigten Provinzen« nachweisbar. Auch in den Niederlanden ist festzustellen, daß der Aardappel-Anbau zu Lasten des Getreides stetig zunahm.

1671 veröffentlicht der holländische Schulrektor Arnoldus Montanus (Arnold van den Berghe) einen Bericht über »Die unbekannte neue Welt oder Beschreibung des Weltteils Amerika« (als Autor dieses Berichts wird auch der Amsterdamer Mediziner und Geograph Olfert Dapper genannt[Anm.8]). Es heißt hier über die Kartoffel:

> »Die Wurtzeln werden in heisser Asche gebrahten; und alßdan schmäcken sie viel besser und anmuthiger als die Europäischen Rüben.«

Erste Berichte über den Anbau der Aardappel verweisen auf den Ort Tielt, über den es bereits 1678 heißt, daß dort »vor mehr als 36 Jahren die Kartoffeln außerhalb von Gärten angebaut wurden«, was den Schluß nahelegt, daß bereits um 1642 die Knolle in den Gärten heimisch gewesen sein muß.

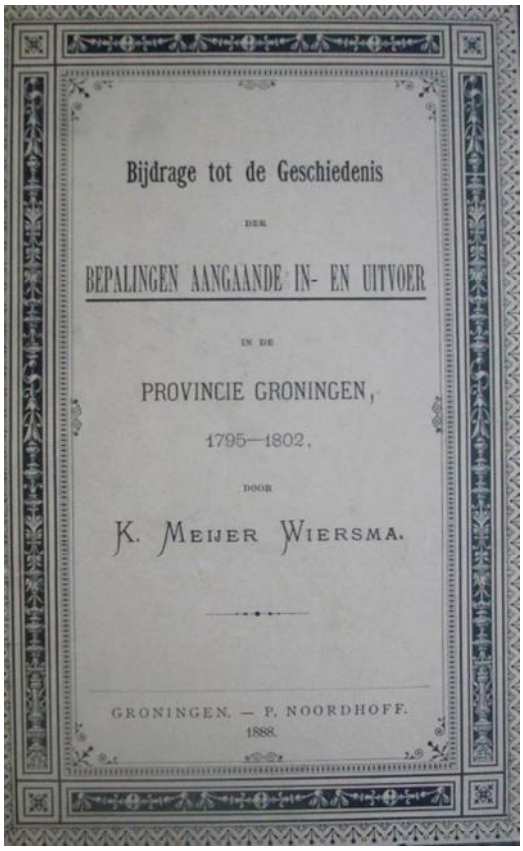


Jan van Riebeeck gründet 1652 im Auftrag der VOC die Kapkolonie. 1658 wurden die ersten Sklaven »importierrt«. Ein Jahr später kam es zur ersten kriegerischen Auseinandersetzung mit dem dort lebenden Hirtenvolk der Khoikhoi, von den Holländern als »Hottentotten« bezeichnet – der Anfang vom Ende dieses Volks.

Dieses (frühe) Anbaudatum bestätigt sich auch durch die Entsendung des niederländischen Schiffsarztes und Kaufmanns Jan van Riebeeck als Gouverneur ans Kap der Guten Hoffnung im Jahr 1652. Im Auftrag der Vereenigte Oostindischen Compagnie (VOC) [Anm.9] soll er eine Verproviantierungsstation schaffen, um die Besatzungen der holländischen Schiffe zwischen Java und Europa zu verpflegen (ähnlich wie es auf Tristan da Cunha für die Engländer erfolgte). Van Riebeek läßt sich 1652 mit der Galeone »De swarte Vos« aus Brasilien fünf Kartoffeln mitbringen; das Herkunftsland spricht aber für den Topinambur, nicht für die Kartoffel! Aber nach 1656 läßt Jan van Riebeeck nachweislich Kartoffeln auf Tischen seiner Station servieren.

In einem Beschluß des Rats der Stadt Oostburg (Zeeuws-Vlaanderen) vom 12.Juli 1697 wird auf einen Hof mit Kartoffeln verwiesen. 1699 wird die Kartoffel in einem Bericht über die Hinterlassenschaft eines Bauern in Bemmel (Gelderland) erwähnt. In weiteren Listen über die Hinterlassenschaften von Bauern werden die Kartoffeln erwähnt in den Jahren 1715 (Zutphen), 1718 (Doornenburg) und 1720 (Beuningen).

Wir wollen nicht vergessen, daß der Große Kurfürst von Brandenburg die Oranierin Luise Henriette heiratete, die nach 1650 Kartoffeln aus Holland in der Berliner Umgebung anpflanzen ließ. Und wir wollen auch nicht vergessen, daß in den Jahren 1697 und 1698 in Amsterdam der Zar Peter I. sein Schiffszimmermannshandwerk und die Kartoffel kennenlernte. Der sandte während dieses Zeitraums einen Sack Kartoffeln nach Rußland, um diese dort anbauen zu lassen; das bedeutet, Peter I. wußte um die Bedeutung der Knolle als Nahrungspflanze, denn wegen der Zierde seiner Gärten hätte er sich nicht dieser Mühe unterziehen müssen. Es ist unbekannt, ob der Zar die Kartoffeln sich von einem Feld oder aus einem Garten der Stadt Amsterdam beschaffte, doch in einer Anordnung der Stadtverwaltung von Amsterdam vom 5.Januar 1712 steht:


Bijdrage tot de Geschiedenis
DER
BEPALINGEN AANGAANDE IN- EN UITVOER
IN DE
PROVINCIE GRONINGEN,
1795—1802.
DOOR
K. MEIJER WIERSMA.
GRONINGEN. — P. NOORDHOFF.
1888.

Titelseite der »Bijdragen tot de geschiedenis der bepalingen aangande in- en ouitvoer in den provincie Groningen« von Klaas Meijer Wiersma. Herausgegeben 1888 von Popko Noordhoff, Groningen, Oude Boteringstraat

> »daß diejenigen, die in diese Stadt mit sogenannten Kartoffeln zu Markte gehen, dieselbigen an keiner anderen Stelle absetzen dürfen«.

Ein erster Bericht über die Kartoffeln in den Niederlanden wird 1718 von dem Grietmann der Gemeinde Haskerland im Süden der Provinz Friesland im Zusammenhang mit der Armut der Bevölkerung in Friesland[10] gegeben; die Bevölkerung sei so arm, daß sie Kartoffeln essen müsse, was uns zugleich einen Eindruck über das niedere Ansehen der Knolle gibt. Es ist aber daraus abzuleiten, daß die Kartoffel – zumindest in Friesland – bekannt und weithin angebaut wurde. Doch erst rund 20 Jahre später wird in den Chroniken von Friesland über die Kartoffeln berichtet. 1847 wird in Berichten über die Landwirtschaft dargelegt, daß die Kartoffeln von eingewanderten Österreichern mitgebracht worden seien, die als Knechte

10 Der Römer Gaius Plinius Secundus über die Menschen an der Nordseeküste:
»Zweimal in dem Zeitraum je eines Tages und einer Nacht dringt das Weltmeer in großartiger Bewegung mächtig heran und begräbt unter seinen Fluten einen ewigen Streitgegenstand der Natur: ob See, ob Land, keiner vermag es mit Sicherheit zu sagen. Dort haust ein bejammernswertes Volk auf hohen Erhebungen oder künstlichen, nach Maßgabe der höchsten Flut aufgeworfenen Hügeln. Mit ihren Händen sammeln sie Schlamm, den sie dann mehr im Winde als in der Sonne trocknen, kochen mit dieser Erde ihre Speisen und erwärmen ihre im Nordwind erstarrenden Leiber.«
Gut, Torf müssen wir im derzeitigen Wohnort des Autors Cuxhaven (und in anderen Orten an der Küste) nicht mehr sammeln, aber sonst stimmt alles noch. Plinius verwechselt feuchten Torf mit »Schlamm«.

und Mägde in den Veenkolonien im Osten der Niederlande[11] arbeiteten.



So sieht das Veenland aus: ein Fleckerlteppich

Doch die Moorkartoffeln konnte in den holländischen Städten nicht mit den friesischen, den seeländischen oder mit den Kartoffeln aus dem Süden der Provinz Holland konkurrieren. Klaas Meijer Wiersma schrieb in seiner Doktorarbeit (1888, »Bijdragen tot de geschiedenis der bepalingen aangande in- en ouitvoer in den provincie Groningen«):

> »Die Frucht war jedoch von einer so schlechten Qualität, daß sie sogar in Zeiten größerer Teuerungen in anderen Städten des Landes nicht als Nahrungsmittel verwendet wurde. Als die Getreidepreise nach einer schlechter Ernte anstiegen, beeilten sich die Provinz-Behörden, ein Ausfuhrverbot für Kartoffeln zu erlassen, auch in andere Provinzen.«



Die holländischen Bauern erkannten schnell, daß die Kartoffelpflanze, mehr als andere Gewächse, nur gut auf fruchtbarem Boden mit einer guten Struktur gedeiht. Letzteres ist nicht nur für das Wachstum der Pflanze wichtig, sondern auch für die Bildung der Knollen. In einer der ältesten Schriften über die Kartoffel in Flandern wird 1765 geschrieben, daß die Kartoffel eine lose, gut gemischte, fette und »zavel«-artige Erde verlangt (Zavel ist Erde, die aus Ton mit 60–80 Prozent Sandanteil besteht). Ein Verfasser von Ratschlägen für Landleute, wie wir sie aus der deutschen Hausväterliteratur kennen, der Pomologe Johann Hermann Knoop[Anm.12], ergänzt 1769 (in seiner »Beschryving van den Aardappels«) ausführlich:

> »Die Kartoffeln lieben von Natur aus eine gute, fette, wohlgemischte, lose, am liebsten etwas feuchte Erde; in dürrer, trockener und fester, nicht gebrochener Erde machen sie wenig Fortschritte und geben wenige und kleine Früchte.«

Und er schreibt weiter:

> »Die erste Sorte (rot-lila Knollen) war bis dahin überwiegend hier zu Lande bekannt, aber seit etwa 30 Jahren hat man herausbekommen, daß die zweite Sorte (weiße Knollen) geschmackvoller und angenehmer zu essen ist.«

Knoop nennt 1769 auch ein Rezept für Pellkartoffeln, die mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinert werden oder aber mit Rind-, Schaf- und Lammfleisch zusammen gekocht werden.

Jedoch dürfe der Boden auch nicht allzu fett oder im gleichen Jahr gedüngt sein, denn dann würde die ›»Geilheit« des Wachstums nur zu wenigen Knollen führen.

---

11 Veenkolonien sind Dörfer in früheren Moorgebieten im Nordosten von Holland, etwa das Gebiet zwischen Groningen, Winschoten und Emmen, daneben auch zwischen Emmen, Hoogeveen und Coevorden. Die Leute siedelten für ihre Arbeit in den Mooren, das nach dem Abbau des Torfs als Ackerland verwendet und hervorragend für Kartoffeln für die industrielle Weiterverarbeitung geeignet war. Da der Torfabbau auch im deutschen Ostfriesland betrieben wurde, folgte auch hier als erste Ackerbaufrucht zumeist die Kartoffel.

In den Niederlanden (einschließlich Belgien und Luxemburg) beginnt der Kartoffelanbau zuerst in den an Frankreich angrenzenden südlichen Landesteilen (1626 in Nieuwpoort, 1670 in Flandern), um dann um die Wende zum 18.Jahrhundert auch in die westlichen Landesteile (Brabant 1710 in den Gärten und nach 1720 auf den Feldern) überzugreifen; Klagen der Müller[13] über den sich mindernden Mehlverbrauch der städtischen und bäuerlichen Unterschichten waren die Folgen. Besonders ärgerlich war wohl, daß aufgrund der Bevölkerungsentwicklung der Weizenverbrauch im angrenzenden Norden Frankreichs weiterhin stieg, ist die Kartoffel doch hier noch zu diesem Zeitpunkt – am Ende des 17.Jahrhunderts – eine nicht akzeptable Feldfrucht.


Anleitung
zur
Kenntniß
der
Belgischen Landwirthschaft,
von
J. N. Schwerz.
Erster Band.
Mit sieben Kupfertafeln.
Halle,
bey Hemmerde und Schwetschke.
1807.

Titelseite der Schrift von Johann Nepomuk Hubert von Schwerz über die »Anleitung zur Kenntniß der Belgischen Landwirthschaft«. Gedruckt 1807 in Halle bei Hemmerde und Schwetscke

Im März 1711 liefert Gijsbert Arissen aus Arnhem Kartoffeln mit einem Wert von 80 Gulden nach Amsterdam und im selben Jahr nochmals für 40 Gulden.

In der Provinz Holland und auf den Inseln in Süd-Holland dominierte Viehzucht, so daß dort erst gegen 1730 der Kartoffelanbau Fuß fassen konnte – dann aber auf relativ großen Flächen. Hier waren die Bauern – anders als im Süden – von dem ansonsten in Europa üblichen Zehnten befreit; die Landwirte im Süden »flohen« deshalb stärker in den Anbau dieser von den Abgabe-Ordnungen »vergessenen« Knollenpflanze. Dabei muß bedacht werden, daß der Zehnte vielfach tatsächlich ein Viertel und teilweise sogar ein Drittel ausmachte.[14]

1849 heißt es bei dem Predikanten Sebald Justinus Rutgers in dessen »Beschrijving van Kolham«:

> »Kartoffeln sind hier seit 150 Jahren bekannt. Eine Frau, die Butter an die Arbeiter im Moor von Kalkwijk verkaufte, bekam einige von den ›Bovenlanders‹, von dem Kartoffelstrauch. Sie waren zu der Zeit so unbekannt, daß man zunächst die Samenknospen essen wollte, als ob sie die Speise ausmachen würden. Man habe lange Zeit nur ein paar Sorten angebaut, ›Rode Vlinten‹ und ›Lange Gelen‹, welche

13 In Holland dienten die Windmühlenflügel auch zum Ausdruck volkstümlicher Gefühle. Besondere Freude wurde durch das senkrecht-waagerecht stehende Flügelkreuz angezeigt; eine mehr oder weniger starke Neigung der Flügel zeigt einen Todesfall an – ein 45°-Winkel kündete von einem besonders schweren Verlust in der Verwandtschaft oder von einer großen Katastrophe.

14 Im Deutschen Kaiserreich vor 1914 wurde eine Steuer von 8 Prozent auf das Einkommen von den Wohlhabenden bereits als »konfiskatorisch« bezeichnet. Steuererklärungen wurden nur von jenen verlangt, die mehr als 3.000 Mark Jahreseinkommen hatten – und das zumeist nur in den städtisch-industrialisierten Gebieten, nicht im Osten Deutschlands bei den Junkern. Das waren damals schon nicht-buchführende Landwirte, die pauschal (und gering) besteuert wurden. Im Übrigen wurde das Einkommen von »Bürgerkomitees« geschätzt, an denen nur wahlberechtigte Bürger teilnehmen durften, und wahlberechtigt war man nur, wenn man ein bestimmtes Mindesteinkommen hatte. Da kommt das Bankgeheimnis her.

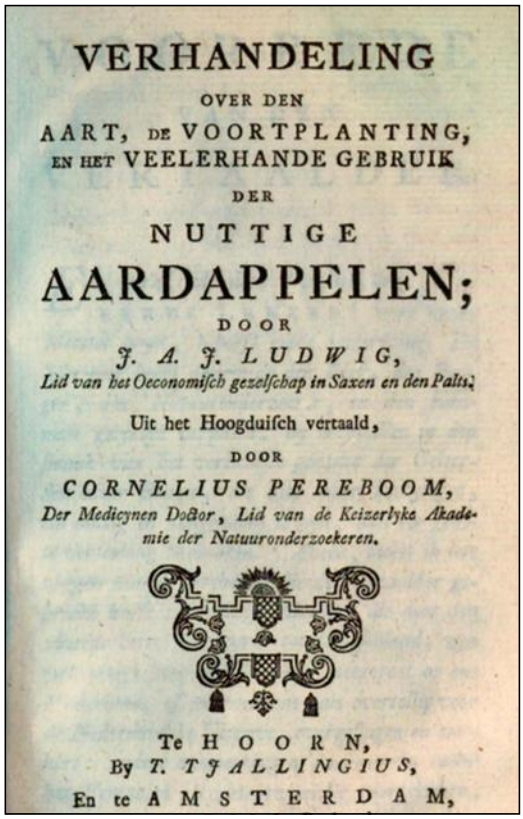
aber einen ranzigen Geschmack bekamen und zwar so stark, daß ein Greis mir von seinem Nachbar erzählte, daß dieser damals eine Schüssel Buttermilch (Suppe) auf dem Tisch hatte, um sie durch den Hals zu kriegen. Wie dem auch sei, in 1743, in der Nähe von Veendam, genossen Kartoffeln allgemeine Bekanntheit.«

Die Hungersnot in den 1740er-Jahren führte zur Ausdehnung des Anbaus auch in den restlichen Gebieten (Limburg, Namur), so daß am Anfang des 19.Jahrhunderts im gesamten Land der Kartoffelanbau feldmäßig betrieben wurde und einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor in der Landwirtschaft darstellte.

Doch es ist auch zu bemerken, daß die Frau des Bürgermeisters von Haarlem 1750 ihre Küchenmagd wegschickte, weil diese eine Blüte des »Schweinefutters« im Haar trug, denn so nannte sie die Kartoffeln[15].

Im südöstlichen Teil kam noch der Einfluß aus Luxemburg, den Vogesen und der Dauphiné hinzu, die schon einen feldmäßigen Kartoffelanbau betrieben. Die Gegend um den Hennegau schloß sich dem Knollenanbau als letztes Gebiet in den südlichen Niederlanden an. Im Norden wurden erste Anpflanzungen um 1700 vorgenommen. Die Provinz Holland folgte etwa 1730, Seeland und Utrecht gegen 1736, Overijssel 1746, Venlo 1755.

Foeke Sjoerds[16] schrieb 1765 in seiner Beschreibung über Ost- und Neu-Friesland, daß die »Aardappels« »vor reichlich dreißig Jahren hier beinahe unbekannt waren, jetzt aber hierzulande aus Gelderland und Zeeland gebracht und angebaut werden«.


VERHANDELING
OVER DEN
AART, DE VOORTPLANTING,
EN HET VEELERHANDE GEBRUIK
DER
NUTTIGE
AARDAPPELEN;
DOOR
J. A. J. LUDWIG,
Lid van het Oeconomisch gezelschap in Saxen en den Palts;
Uit het Hoogduisch vertaald,
DOOR
CORNELIUS PEREBOOM,
Der Medicynen Doctor, Lid van de Keizerlyke Akademie der Natuuronderzoekeren.
Te HOORN,
By T. TJALLINGIUS,
En te AMSTERDAM,

Titelseite der »Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige Aardappelen« von Johann Adam Jakob Ludwig. Gedruckt 1772 in Hoorn von T. Tjallingius und in Amsterdam von Jan Doll, Buchhändler.

40 Jahre nach dem ersten Anbau der Kartoffel merkten auch die Steuerpächter in der Region Limburg, daß die Kartoffel einen großen Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmachte, und versuchten (1762) den Zehnten zu erheben. Der niederländische Mediziner, Chirurg und Botaniker Pieter Camper[Anm.17] schreibt in diesem Jahr, daß »das gewöhnliche Volk sich heutzutage nur durch die Kartoffel ernährt, obwohl man sich kaum eine schlechtere Speise vorstellen kann«. Dem großen Verbrauch der Kartoffel gibt er die Schuld, daß »alle Mädchen und Frauen, selbst Männer, aus den bedürftigen Schichten so bleich und träge seien«. Nun, da war noch

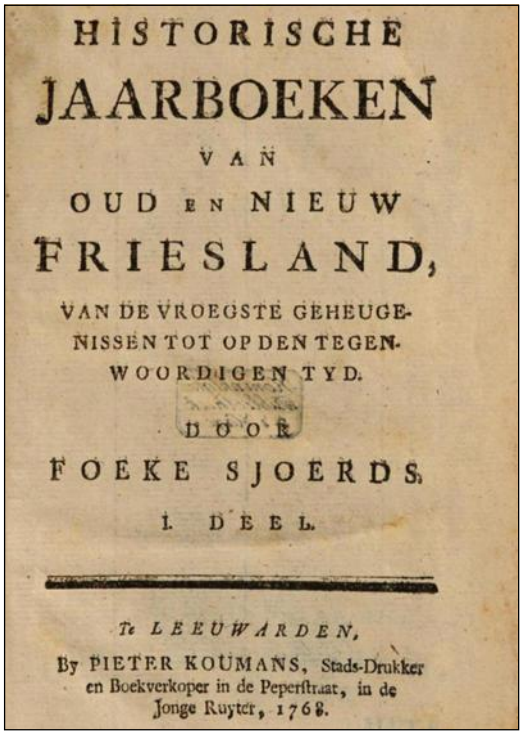
15 In Avignon soll man noch im 17.Jahrhundert aus einem Jaucheloch in der rue du Chapeau Rouge das Quieksen einer Magd gehört haben, die in eine Sau verwandelt worden war, weil sie eines Tages in diese Jauchegrube Kartoffeln geworfen habe. Da hätte die Bürgermeistergattin hingehört!

16 Foeke Sjoerds war Schuhmacher, auf Wunsch des Adligen Jarich Georg van Burmania war er auch Schulmeister mit einem Jahresgehalt von 70 Gulden und und seit 1745 zusätzlich Dorfrichter in Easternijtsjerk, Friesland. Zu Foekes Zeiten war der Schulmeisterberuf meist ein Nebentätigkeit und wurde oft verachtet; oft konnten sie kaum zählen und schreiben. Zur Erinnerung: Friedrich II. von Preußen ernannte ehemalige Soldaten mit einem Handwerkerberuf zu Dorflehrern. Kurz vor seinem Tod wurde Foeke Sjoerds zum Nationalhistoriker ernannt, obwohl er keine akademische Ausbildung besaß.

nicht bekannt, daß dies auch mit den schlechten Wohnverhältnissen und der insgesamt unzureichenden Ernährung zu tun haben könnte.

Schon 1715 hatte der Domstift von Saint Dié in einem Streit über den Zehnten darauf hingewiesen, daß die Kartoffel nicht nur für die Rinder und Schweine verwendet werde, sondern auch das Korn auf den Märkten verdrängte und insofern die Erhebung des Zehnten gerechtfertigt sei.

1723 erfolgte der feldmäßige Kartoffelanbau in den Orten Klerken, Esen, Zarren, Woumen, Merkem, Tielt, Wingene, Ruiselede, Poeke und Lutenholle; in Moorslede erfolgt der Anbau fünf Jahre später – 1728. Zur Mitte des Jahrhunderts kann Kartoffelanbau nachgewiesen werden in Bredene, Houffalize, Taverneux und Mechelen (1747 und 1749).


HISTORISCHE
JAARBOEKEN
VAN
OUD EN NIEUW
FRIESLAND,
VAN DE VROEGSTE GEHEUGENISSEN TOT OP DEN TEGENWOORDIGEN TYD.
DOOR
FOEKE SJOERDS.
I. DEEL.
Te LEEUWARDEN,
By PIETER KOUMANS, Stads-Drukker en Boekverkoper in de Peperstraat, in de Jonge Ruyter, 1768.

Titelseite »Historische Jaarboeken van Oud en Nieuw Friesland« von Foeke Sjoerds. Gedruckt 1768 in Leewarden von Pieter Koumans, Stadtdrucker und Buchhändler in den Peperstraat, in den Jonge Ruyter

1733 wurden Kartoffeln auf den Märkten in Schagen gehandelt. Es ist auch davon auszugehen, daß von England bzw. Irland Kartoffeln nach Holland kamen; es erfolgten jedenfalls Lieferungen von Kartoffeln nach dem nahegelegenen Dünkirchen. Auch der Einfluß und die Anpflanzungen von Clusius mögen eine Rolle gespielt haben.

Der Arzt, Botaniker und Apotheker David Heinrich Hoppe[18] berichtet 1747 über eine Krankheit der Kartoffel, deren Blätter aussähen wie »italienischer brauner Blumenkohl«, und wegen der krausen Blätter von den Landleuten als »Paruken-Äpfel« *(pruiken-aardappelen,* Perücken-Äpfel) genannt wurde. Aus verschiedenen Ländern wird in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts über diese Krankheit der Kartoffelpflanze, in den Niederlanden »Krul« genannt, berichtet. Obwohl man nach den damaligen Beschreibungen davon ausgehen könnte, daß es sich um die »Blattroll-Krankheit« handelte, wurde – so Redcliff N. Salaman – der Name »Krul« vor allem bei Vorliegen von Strichel- und Mosaiksymptomen verwendet. Die Blattrollkrankheit bei der Kartoffel wird verursacht durch das Blattrollvirus (PLRV, *Potato leafroll virus,* Gattung *Polerovirus,* Familie *Luteoviridae).* Es kommt u.a. zum Einrollen der oberen Blätter. Die Kartoffeln waren auf jeden Fall auch mit dem Kartoffelvirus Y belastet, der aus der Gattung Potyvirus pflanzenpathogener Viren aus der Familie Potyviridae stammt.

Interessant ist im Zusammenhang mit der Perückenkrankheit auch eine »Abhandlung über die Entartung der Kartoffeln« aus dem Jahr 1782, die der Arzt Pieter Joseph van Bavegem in Dendermonde aufgrund eines Preisausschreibens der »Kaiserlichen und Königlichen Akademie der Künste und Wissenschaften« in Brüssel schrieb. Der Arzt Pieter Joseph van Bavegem beantwortete die Preisfrage:

> »Erklären Sie Art und Ursprung der Krankheit, bei der das Laub der Kartoffel sich krümmt und aufrollt und zum Großteil der Pflanze seine wahre Bestimmung und Fruchtbarkeit

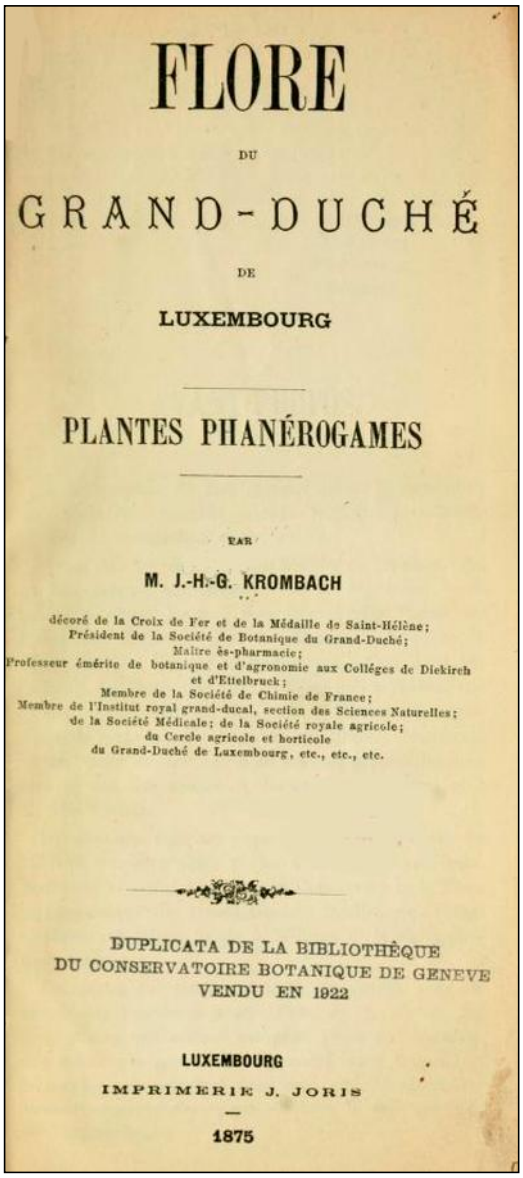
18 Hoppe berichtete 1747, daß die Kartoffel 1620 von England in die Niederlande und von dort aus in die angrenzenden deutschen Gebiete gelangte.

nimmt und welches Hilfsmittel es gibt, um den Mangel zu verbessern.«

»Krul« müßte also in weiten Teilen Flanderns verbreitet gewesen sein, wenn die Brüsseler Akademie sogar ein Preisausschreiben durchführte.[19]

Eine stärkere Verbreitung erfolgte dann im Jahr 1750 (in Landegem, Nevele, Afsnee, St.Maartens-Latem, Meigem, Stavelòt-Malmédy). Es muß sich unter den niederländischen Bauern herumgesprochen haben, daß die Kartoffel eine gute Alternative zu den bisherigen Feldfrüchten war.

1756 folgt der feldmäßige Anbau in Anderlecht, Dilbeck und Itterbeck, 1758 in Evere, Schaarbeek, Haren, Diegem, St.-Lambrechts-Woluwe, 1761 folgt Wilrijk, dann 1762 Merchtem, Buggenhout, Asse, Bollebeek, Merksem (durch Peter Bresselaer) und Walhorn. Streitereien über die Steuerpflicht werden bekannt in der Region um Antwerpen (1761 und 1762), in der Provinz Namur aus dem Jahr 1763 und in der Provinz Hennegau im Jahr 1766. Zu diesem Zeitpunkt wurde der »Aardappel« im ganzen Gebiet der heutigen Niederlande – zumindest als Gartenfrucht – angebaut.


FLORE

DU

GRAND-DUCHÉ

DE

LUXEMBOURG

PLANTES PHANÉROGAMES

PAR

M. J.-H.-G. KROMBACH

décoré de la Croix de Fer et de la Médaille de Saint-Hélène;
Président de la Société de Botanique du Grand-Duché;
Maître ès-pharmacie;
Professeur émérite de botanique et d'agronomie aux Collèges de Diekirch et d'Ettelbruck;
Membre de la Société de Chimie de France;
Membre de l'Institut royal grand-ducal, section des Sciences Naturelles;
de la Société Médicale; de la Société royale agricole;
du Cercle agricole et horticole
du Grand-Duché de Luxembourg, etc., etc., etc.

DUPLICATA DE LA BIBLIOTHÈQUE
DU CONSERVATOIRE BOTANIQUE DE GENEVE
VENDU EN 1922

LUXEMBOURG
IMPRIMERIE J. JORIS
—
1875

Titelseite »Flore du Grand-Duché de Luxembourg« von Jean Henri Guillaume Krombach. Gedruckt 1875 in der Imprimerie Jean Joris, Drucker und Verleger in der Stadt Luxemburg.

1761 verwiesen die kirchlichen Herren in Namur auf die Zahlung des Zehnten und bestanden auf ihrem Recht zur Steuererhebung, denn

> »vor dem Jahr 1730 aß niemand Kartoffeln, ausgenommen einige Soldaten der Garnison und vielleicht ein paar arme Leute. Heute ist dieses Gemüse jedoch ein wesentlicher Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche und beschäftige eine größere Anzahl der Landarbeiter«.

Der Rat der Region Namur stellte aus Anlaß dieses Streites fest, daß der Kartoffelanbau bereits seit 1714 erfolgt sei und insbesondere Soldaten die Knolle aßen. Hier schließt sich möglicherweise die Lücke wegen der Herkunft der Kartoffel im Vogtland: Wenn Kartoffeln eine typische Soldatennahrung waren, dann ist es auch denkbar, daß ein namentlich nicht bekannter Soldat die Knolle nach Roßbach im Ascher Ländchen mitnahm, so wie er schließlich sein ganzes Zeug mit sich schleppte oder schleppen ließ.

Nachträglich ist auch zu konstatieren, daß der Knollenanbau sowohl die Kartoffel wie auch die Jerusalemer Artischocke, also den Topinambur, betraf und diese beiden Feldfrüchte

19 Ich verweise noch einmal im Zusammenhang mit dem Franzosen und Kartoffelförderer Parmentier darauf, daß häufig Preisausschreiben von wissenschaftlichen Einrichtungen oder von Behörden zur Erklärung oder Lösung von aktuellen Problemen durchgeführt wurden.

nicht sicher auseinanderzuhalten sind; in einem Dokument aus dem Jahr 1723 aus Zarren wird darauf verwiesen, daß die Kartoffeln *(aerde appelen)* dort seit mindestens 50 Jahren angebaut wurden, nachdem vorher bereits die Jerusalemer Artischocke *(aerde peiren)* angepflanzt wurde; die Feststellung in den Protokollen des »Geheime Raad« aus diesen Jahre »pour le goût, il est doux et agréable«, trifft mehr auf den Topinambur, weniger auf die gemeine Kartoffel zu.

Der Topinambur wurde in England als Jerusalemer Artischocke[20] bezeichnet, in Holland »Aardpeeren« genannt, in Italien auf »Battatas« getauft. Auf Madeira (portugiesisch: Holz) heißt der Topinambur heute »brasilianische Batate«, aber auch »batate ingleses«. Die Bezeichnung »Erdbirn« wurde für einen Kürbis, für Melone *(Citrullus),* Gurken, für Alpenveilchen *(Cyclamen)* und für Alraune *(Mandragora officinarum)* verwendet – und zwar schon vor Einführung der Kartoffel nach Europa. Die Bezeichnung hing mit der violetten Farbe der Blüte zusammen. Der Topinambur, in England auch »La Truffé du Canada« genannt, wurde seit etwa 1620 angebaut und ebenfalls als Aphrodisiakum eingesetzt.



Blattrollkrankheit der Kartoffel

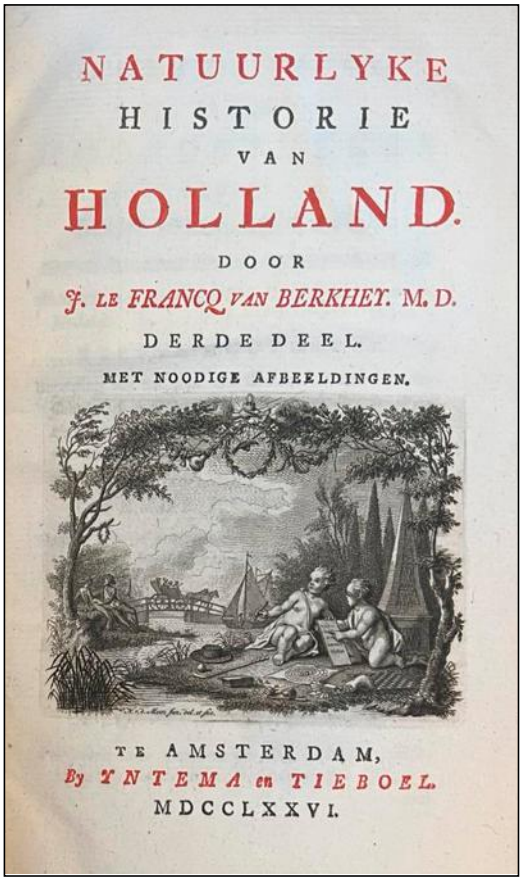
Selbst 1812 ist die Verwirrung hinsichtlich der Zuordnung des Topinamburs noch vorhanden. So schreibt unser Goethe an den Mediziner, Arzt, Botaniker, Embryologen, Naturforscher, Mesmerist[21] und Naturphilosophen sowie Schriftsteller Christian Gottfried Daniel Nees von Esenbeck:

> »Vor ein paar Tagen antwortete ich Herrn Nees v. Esenbeck, ihm für überschickte Sämereyn dankend, und fügte ein paar Fragen bey, deren eine ich hier berichtigen muß; ich frug unter andern ihn was eigentlich Arrarut sey? So buchstabirte ich diesen Namen, fand aber hinter drein, da der Brief schon abgegangen war, daß ich ihn falsch geschrieben hatte; Arrow-root muß dieser Name geschrieben werden. In Lorenz Okens Botanik, 2.Abteilung, 1.Hälfte S.700 fand ich unter *Maranta indica,* Pfeil-Wurzel! Auf der vorhergehenden Seite fand ich unten pp. *Maranta* L. und dabey die Anwendung: ›Die Wurzeln heißen Topinambours und werden geröstet

20 Irgendjemand mit undeutlicher Aussprache erzählte den Engländern, daß diese Pflanze zu den Sonnenblumen, zu den *»girasole«* gehört. Von *girasole* zu Jerusalem war es nicht mehr weit, und so bürgerte sich der Name ein.
Die Artischocke *(Cynara cardunculus* subsp. *Scolymus* (L.) Hegi, Syn.: *Cynara Scolymus* L.), auch Erdschocke, ist mit den Kreuzzügen zu uns aus dem Nahen Osten gekommen; ihr Name wird vom iberisch-arabischen *al-haršūf,* Erddorn, abgeleitet.

21 Mesmerismus ist die Bezeichnung für eine im 18.Jahrhundert behauptete, dem Elektromagnetismus analoge Kraft am Menschen, die von Franz Anton Mesmer propagiert wurde. Der Begriff leitet sich vom lateinischen *animal* (Geschöpf, Lebewesen, Tier) her. Mesmer selbst sprach auch vom »tierischen Magnetismus«, der in der Lage sei, eine durch die Störung der Lebenskraft verursachte Krankheit zu heilen. Die davon abgeleitete Heilmethode, die auch Hypnosetechniken einsetzte (»Mesmerisieren«), erfuhr zwischenzeitlich große öffentliche Beachtung. Sie war zeitgenössisch von erheblicher medizinischer und geisteswissenschaftlicher Bedeutung, wurde aber seit Mitte des 19.Jahrhunderts zunehmend abgelehnt. Die Störung der Lebenskraft wird jedoch, nachweisbar, durch Nörgeln des jeweiligen Ehepartners hervorgerufen – sei er Mann oder Frau.

gegessen.‹ Nun ist mir unter diesem französischen Namen eine Kartoffel oder besser gesagt, erdäpfelige Pflanze gar wohl bekannt, die hier in großer Menge gebaut wird, hochstenglicht wächst und alle Winter im Freyen aushält. Soll denn diese Topinambours-Pflanze, die, wie mir bekannt, aus Schweden zu uns gekommen ist und ein treffliches Viehfutter liefert, eine Maranta seyn? und in wahrer Verwandtschaft mit der *Maranta indica,* welche das Arrow-root, die Pfeil-Wurzel, liefert, stehn?«


NATUURLYKE
HISTORIE
VAN
HOLLAND.
DOOR
J. LE FRANCQ VAN BERKHEY. M. D.
DERDE DEEL.
MET NOODIGE AFBEELDINGEN.
TE AMSTERDAM,
By YNTEMA en TIEBOEL.
MDCCLXXVI.

Titelseite der »Natuurlyke Historie van Holland« von Jan le Franco van Berkhet. Gedruckt 1776 von Yntema und Tieboel in Amsterdam, Kalvertstraat (1768 wurde das Ladengeschäft der Buchhändler von einem Mob geplündert)

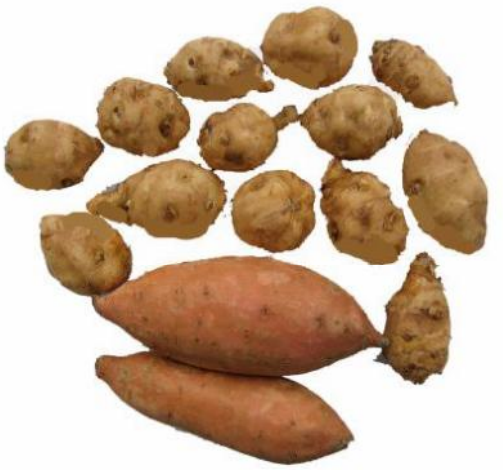
1773, so steht es in der »Natuurlyke Historie van Holland«, ist die Kartoffel nicht nur in den Haushalten der unteren städtischen Schichten, sondern auch bei den wohlhabenderen Bürgern und erst recht bei den Bauern das Hauptnahrungsmittel; bei den ärmeren Bevölkerungsschichten ist die Kartoffel, wie in Deutschland, sogar das alleinige Nahrungsmittel, das dreimal täglich gegessen wurde.

Das Knöterichgewächs Buchweizen *(Fagopyrum esculentum)* war in jener Zeit, besonders auf Sandboden, eines der wichtigsten Nahrungsmittel; in der Doktorarbeit von François Abraham van Lier, welcher 1784 in Leiden promoviert wurde, heißt es:

»Als Nahrungsmittel verspeisen sie (die Einwohner von Drenthe) für gewöhnlich Roggen- oder Buchweizenbrei, Milchspeisen, Grütze, Kartoffeln, selten Fleisch und wenn, dann Schweinefleisch.«

In einem Memorandum über »Die Entwicklung des Ackerbaus im Departement Drenthe« (1810) steht:

»Die Kartoffeln bilden jetzt mehr denn je die wichtigste Nahrungsgrundlage für die Land- und Stadtbevölkerung. Die Steuer auf Roggen senkt dessen Verbrauch. Aus diesem Grund essen sogar wohlhabende Bauern zweimal täglich, morgens und mittags, die weniger Wohlhabenden dreimal täglich Kartoffeln.«



Topinambur (rundlich, bräunlich, etwa 5–7 Zentimeter) und Süßkartoffeln (spindelförmig, rötlich, etwa 15 Zentimeter)

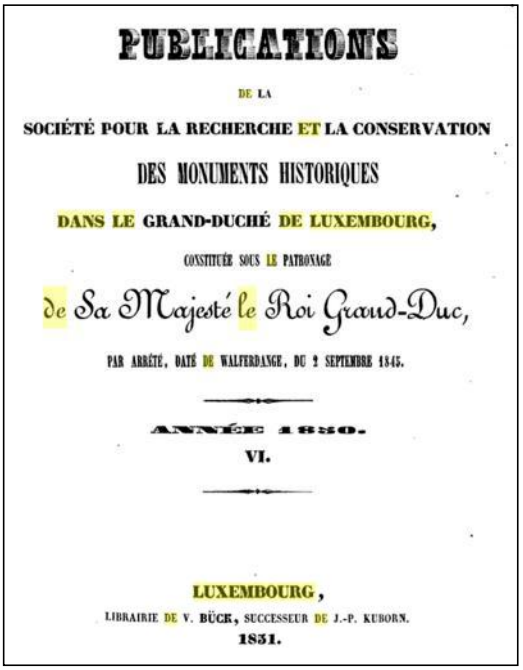
In der »Natuurlyke Historie van Holland«, herausgegeben 1776 von Cornelis Buys und Johannes le Francq van Berkhey, steht, damals schon:

»Nicht nur in den Durchschnitts-Haushalten, sondern auch bei einigen Bürgern und vornehmlich bei den Bauern, sind Kartoffeln ein so verbreitetes Nahrungsmittel wie

das Brot. Die arme Bevölkerung muß sich heutzutage mit einer täglichen Mahlzeit begnügen, und viele Bedürftige in den Städten essen oft dreimal am Tag Kartoffeln und es gibt welche, die ein ganzes Jahr hindurch kaum etwas anderes essen als gekochte Kartoffeln, mit Fett und Essig, oder eins von beiden.«

Wir haben also in den Niederlanden eine Ernährungssituation, die mit der deutschen in den ärmeren Regionen vergleichbar ist.

1781 weist H. Deplancq in seiner Schrift »Recueil des pièces sur la législation des grains dans le provinces belgiques autrichiennes« nach, daß die Kartoffel das bis dahin übliche Korn verdrängt habe (und insofern die Klagen der Müller und Bäcker berechtigt seien). In den Jahren 1557–1601 verbrauchte eine Person je Tag durchschnittlich fast 1 Liter Korn und 1781 waren es nur noch 0,619 Liter – ein Rückgang um rund ein Drittel. In Groningen sank von 1742 bis 1772 der Verbrauch um rund 30 Prozent, und so war es in allen Regionen festzustellen – eine vergleichbare Entwicklung mit anderen Ländern.


PUBLICATIONS

DE LA

SOCIÉTÉ POUR LA RECHERCHE ET LA CONSERVATION

DES MONUMENTS HISTORIQUES

DANS LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG,

CONSTITUÉE SOUS LE PATRONAGE

de Sa Majesté le Roi Grand-Duc,

PAR ARRÊTÉ, DATÉ DE WALFERDANGE, DU 2 SEPTEMBRE 1845.

ANNÉE 1830.

VI.

LUXEMBOURG,

LIBRAIRIE DE V. BÜCK, SUCCESSEUR DE J.-P. KUBORN.

1831.

Titelseite »Publications de la Société pour la Recherche et la Conservation des Monuments Historiques dans le Grand-Duché de Luxembourg«. Gedruckt 1831 für die Buchhandlung von Victor Bück, Nachfolger von Jean-Pierre Kuborn in der Stadt Luxembourg, der seine Buchhandlung an der Ecke Gruef und Knuedler betrieben hatte.

Die Aardappel müssen aber bereits vor 1699 eine größere Rolle an der Küste Flanderns gespielt haben, nur so ist zu erklären, daß der im Pfälzischen Erbfolgekrieg kämpfende James Hamilton, 2.Lord Belhaven and Stenton aus Schottland in seiner Schrift »The country-man's rudiments« seine Landsleute auffordert, der Kartoffel mehr Aufmerksamkeit zu schenken:

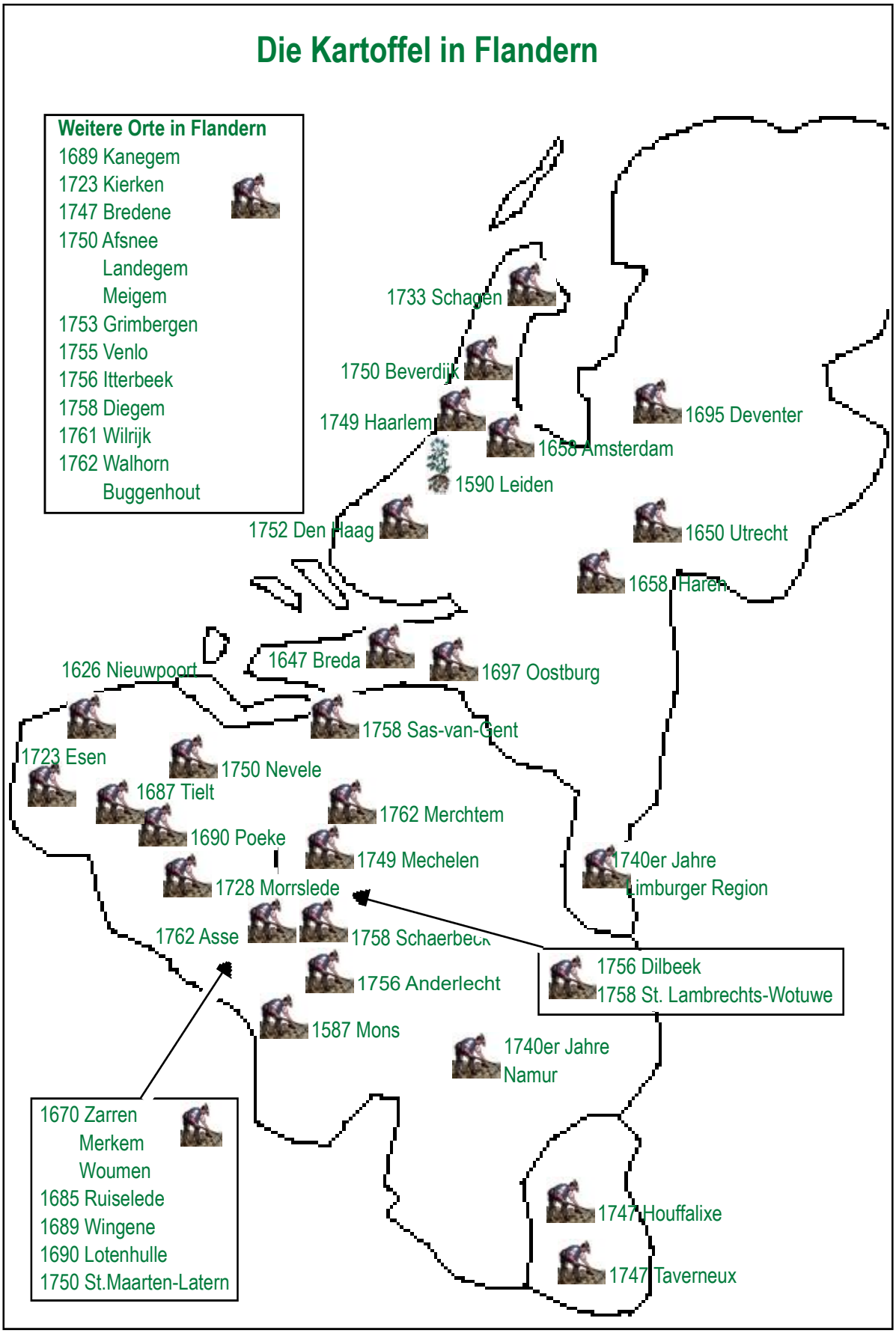
> »Die flandrischen Bauern machen viel Gebrauch von diesen Wurzeln und haben so viele angebaut, daß sowohl die Armee der Vereinigten Niederlande wie auch die französische ihre einfachen Soldaten damit ernähren; sie ist sowohl schmackhaft wie auch gesund.«

Ein Bericht aus Schaarbeek aus dem Jahr 1740 zeigt detailliert, daß in den Haushalten der armen Leute weniger Getreide als früher verbraucht wurde, was seinen Grund insbesondere darin findet, daß diese Armen zumeist zu wenig Land für den Getreideanbau hatten. Wenn nur einige wenige die Kartoffel gegessen hätten, wären die Klagen der Müller und Bäcker wohl unterblieben.

1772 empfiehlt Johann Adam Jakob Ludwig in seiner Schrift »Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige Aardappelen«, den Anbau der »nützlichen« Kartoffeln, doch müsse man sich erst an den herben und »ekelhaften« Geschmack gewöhnen.

Bis zum Beginn des 19.Jahrhunderts blieb die Kartoffel ausschließlich Nahrungsmittel für das Vieh und für die Armen; die Niederlande, Flandern, unterscheiden sich hier nicht von anderen Teilen Europas. Im Departement Schelde mit der Hauptstadt Gent werden 1801 über 20.000 Hektar mit Kartoffeln angebaut, um für die umfangreiche Schweinehaltung die Grundlage zu schaffen. Heute sind die Niederlande – eine Spätfolge – unter mehr als 2 Meter Stallmist vergraben.

Die Kartoffel in Flandern



In seiner Schrift »Anleitung zur Kenntnis der Belgischen Landwirthschaft« schreibt Johann Nepomuk Hubert von Schwerz 1807/08:

> »Erdäpfel haben in Deutschland ebenso wenig als bey den Belgen einer Anempfehlung nöthig.«

Friedrich Wollner 1970 in »Der Einfluß des Kartoffelbaues auf die Geschichte und wirtschaftliche Entwicklung der Länder Europas«:

> »Das führte allerdings dazu, daß es in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts durch Einführung des 14–Stunden-Tages der Industriearbeiter und deren einseitige Ernährung mit Kartoffeln und Zwiebelsoße zur Gründung der Demokratischen Gesellschaft unter dem Vorsitz von Jottrand und Karl Marx kam.«


Gebrauch und Mißbrauch
geistiger Getränke,
oder
Wein und Branntwein
im Mittelalter und in unserer Zeit.
Nach Urkunden bearbeitet
von
J. Kalbersch, Pastor zu Erpeldingen.
Quid juvat humanos scire atque evolvere casus,
Si fugienda facis et facienda fugis?
Latomus für das Grab des Sabellicus.
2. Theil.
Der Branntwein.
Diekirch, gedruckt bei Jos. Ant. Schröll. — 1854.

Titelseite »Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke, oder Wein und Branntwein im Mittelalter und in unserer Zeit« von Joseph Kalbersch. Gedruckt 1854 von Joseph Anton Schröll in Diekirch.

Die Kartoffel als Auslöser der Weltrevolution! Das wäre schon eine Dissertation wert.

In Luxemburg datiert der erste schriftlich dokumentierte Steuerstreit um die Kartoffel vom 3.Juli 1747; entschieden wurde zugunsten der Bauern gegen den Inhaber der Pfründe von Houffalize, dem Bischof von Taverneux. Da die Anzahl der Knollen-Streitereien zunahm, erließ Herzog Karl von Lothringen am 27.November 1754 ein Dekret, in dem festgelegt wurde, daß die Kartoffeln nicht unter den Zehnten fielen. Ein wesentliches Argument für diese Festlegung war, daß Kartoffeln zumeist auf Brachland wuchsen.

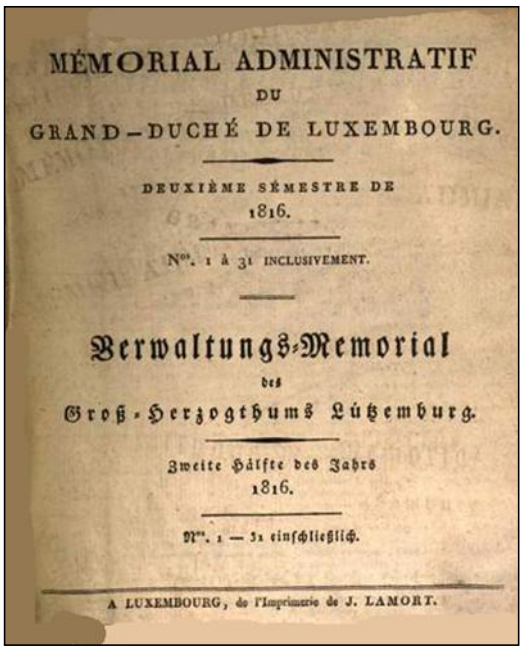
Nach Luxemburg, damals als Herzogtum Luxemburg Teil der Österreichischen Niederlande[Anm.22], sollen die ersten Kartoffeln um 1720 unter Kaiser Karl VI. den Weg gefunden haben. Ihre Verbreitung sei aber an der Rückständigkeit der Bauern gescheitert. Erst unter Maria Theresia, so heißt eine nicht verifizierbare Geschichte, die um 1746 gratis Kartoffelknollen an ihre Untertanen habe verteilen lassen, sei es zum Durchbruch gekommen, nicht zuletzt, weil die Bevölkerung genaue Instruktionen zum Anbau der Kartoffeln erhalten habe.

Über die Einführung der Kartoffel heißt es von dem Luxemburger Lehrer Fernand Lorang in einem Zeitungsbeitrag:

> »Bei eis am Lëtzebuerger Land gouf d'Gromper géint 1720 ënner dem Habsburger Käser Charel VI. agefouert, awer domat war se laang net an allen Dierfer geplanzt. Réckstänneg Bauren husech virun dërgéint gewiert, a rischt ënner der gudder Käserin Maria-Theresia vun Éisträich, déi gratis an hire Länner Grompere verdeele gelooss huet, konnten dem Vollek seng Viruerteler gebrach ginn. All Stot krut en halwe Siescht-er, an de Gemengebuet stoung sonndes no der Houmass bei der Kierch, fir de Leit ze soen, wou a wéini si der Käserin hir nei Planz an de Buedem brénge sollten.«

In den Dörfern sei nämlich der Gemeindebote damit beauftragt gewesen, den Leuten nach

der Sonntagsmesse zu erklären, wie und wann Kartoffeln anzupflanzen seien. Die Maria-Theresia-Version wird schon durch die historisch belegte Tatsache, daß Jean Jacques von Erpeldingen im Jahre 1740 Kartoffeln an seine Bauern verteilt hat, in Frage gestellt. Tatsächlich gibt es nach Forschungen von Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine, veröffentlicht in »Notice sur les pommes de terre et sur l'époque de leur introduction dans le pays de Luxembourg et les Ardennes wallonnes« bereits erste Prozesse um den Zehnt im Jahr 1720.


MÉMORIAL ADMINISTRATIF
DU
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.
DEUXIÈME SÉMESTRE DE
1816.
Nos. 1 à 31 INCLUSIVEMENT.
Verwaltungs-Memorial
des
Groß-Herzogthums Lützemburg.
Zweite Hälfte des Jahrs
1816.
Nr. 1 — 31 einschließlich.
A LUXEMBOURG, de l'Imprimerie de J. LAMORT.

Titelseite »Memorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg« für die zweite Hälfte des Jahres 1816. Gedruckt 1816 in der Stadt Luxemburg von der Imprimerie J. Lamort.

Diese Zehntabgaben lagen seit Jahrhunderten verbrieft und unangefochten fest. Schwierigkeiten gab es, als Anfang des 16.Jahrhunderts infolge der Entdeckungsfahrten immer mehr bisher unbekannte Pflanzen auftauchten. Kaiser Karl V. sorgte mit zwei Ordonnanzen, die eine von 1520, die andere aus dem Jahre 1530, für Klarheit: die neuen Pflanzen seien zehntpflichtig; der Zehnte dürfe nur dann nicht erhoben werden, wenn er nachweislich während 40 Jahren nicht von der neuen Pflanze gefordert worden sei. In diesen Prozessen ging es für die Bauern darum, durch Aussage von hochbetagten Zeugen nachzuweisen, daß seit mehr als 40 Jahren kein Zehnt auf die Kartoffeln erhoben worden und somit jedweder Anspruch des Zehntherrn verjährt sei. Bei einem Zehntprozeß 1764 erklärte ein 77-jähriger Zeuge, daß im kalten Winter 1709 die ersten Kartoffeln in Knaphoscheid in Gärten und später auch auf Feldern angebaut wurden; er selbst habe 1718 auf einem halben Morgen Kartoffeln angebaut.

In einem 1755 vor dem Gericht von Durbey (heute Belgien) geführten Prozess gegen die Einwohner des Dorfes Wéris sagten drei Zeugen aus, man habe nach dem harten Winter von 1709[23] mit dem Anpflanzen der Kartoffel begonnen, andere Zeugen nannten die Jahre 1703, 1706, 1710 und 1712. Der Historiker Alphonse Sprunck schreibt in »Aus der Dorfchronik von Stadtbredimus im 17. und 18.Jahrhundert«: »Kartoffeln wurden schon um 1710 in kleinen Mengen im Herzogtum Luxembourg angebaut, wahrscheinlich zuerst in den kleinen Abhängen, die auf hügeligem Gelände zwischen einzelnen Feldern lagen.«

Nach Luxemburg gelangte der Topinambur Anfang des 18.Jahrhunderts. In der »Flore du Grand-Duché de Luxembourg« (1875) des Apothekers Jean Henri Guillaume Krombach wird dieses Gewächs als *russesch Gromper*, russische Kartoffel, bezeichnet. Diesen und ähnliche Namen kennt man auch andernorts im deutschen Sprachgebiet: *russische Erpel* (Erpel = Erdäpfel, stellenweise am Niederrhein) und *russische Bodenbirn* (im

23 Der verregnete Sommer des Jahres 1708 hatte zu einer Mißernte geführt, auf die der längste und kälteste Winter (1708/09) folgte, den man seit Menschengedenken erlebt hatte. Das Thermometer sank bis auf umgerechnet 30 °C unter Null, der Wein fror in den Fässern im Weinkeller, die Obstbäume platzten vor Kälte, Vögel, erzählt die Chronik, seien im Fluge tot zur Erde gefallen. Die ausgesäte Hartfrucht (Wintergetreide) erfror. Wegen des andauernden Frostes konnte die Lenzsaat (Sommergetreide) nicht zur rechten Zeit stattfinden, so daß es schließlich weder Getreide noch Stroh gab. Die Hungersnot war unvermeidlich und so groß, daß ausgehungerte Menschen verendete Tiere aßen.

Bayerischen Schwaben). Hier scheint »russisch« nicht primär in seiner geographischen Bedeutung, sondern eher im Sinne von minderwertig gebraucht zu werden, so wie dies in Baden durch Hinzufügen von »Ross« geschehen war: R*osserdepfel, Rossherdäpfel, Rossepfel, Rosskartoffle, Rossgrumbire* oder in Niederösterreich mit der Bezeichnung *Judenerdapfel.*

In »La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle« (1976) des belgischen Historikers Fernand Pirotte erfolgt nachstehende Gesamtdarstellung der Verbreitung der Kartoffel in Luxemburg:

1. Am Anfang des 18.Jahrhunderts wird eine erste bisher unbekannte Knollenpflanze, der Topinambur, wahrscheinlich von Lothringen her, in das Herzogtum Luxemburg eingeführt, und zwar unter dessen in Lothringen gebräuchlichem Namen *pomme de terre* (wörtlich: Erdapfel).
2. Um 1715–1720 wird vom Rheinland her eine weitere Knollenpflanze, die Kartoffel, die *poire de terre* oder (wörtlich) Grundbirne, vom Volke *crompire* oder *grompir* genannt, importiert. (Vor diesem Zeitraum liegende Kartoffelvorkommen wie in Esch/Sauer, Knaphoscheid usw. wären demnach als eine Art Vorbote zu betrachten, vorausgesetzt, dass sie einem historischen Fakt entsprechen.)
3. Die beiden Arten koexistieren während einiger Zeit, bei schnell zunehmender Dominanz der Kartoffel, die innerhalb von 20 bis 25 Jahren, also noch vor 1740 den Topinambur überflügelt hat. In den 1750er-, spätestens Anfang der 1760er-Jahre, hat die Kartoffel den Topinambur definitiv verdrängt.

Die Behörden behielten die Bezeichnung Topinambur bei, verwendeten sie aber von etwa 1740/50 an für die Kartoffel, die sie bis dahin quasi ignoriert hatten, da sich ihr Anbau auf die Gärten beschränkt hatte und somit zehntfrei geblieben war.



Erdkastanien (Bunium bulbocastanum)
Die Erdkastanie ist ein ursprüngliches, fast in Vergessenheit geratenes Wurzelgemüse mit einem besonderen Geschmack.

Im luxemburgischen Raum und bis weit nach Rheinland-Pfalz hinein wurde für die Knollen der Erdkastanie *(Bunium bulbocastanum)* die Bezeichnung Ärdäbbel verwendet, was für spätere Historiker die Verwirrung über den Anbau der Kartoffel ergänzt. Die Erdkastanie ist ein auf Äckern und Feldern vorkommendes Doldengewächs, das auch in Baden-Württemberg, und im Elsaß anzutreffen ist. Ihre bis zu 4 Zentimeter dicken unterirdischen Knollen sind eßbar und wurden da und dort wie Kastanien geröstet oder wie Kartoffeln gekocht, gegessen. In früheren Zeiten wurde die Pflanze häufig angebaut, und um 1560 kam sie nach Conrad Gessner in deutschen Gärten vor. John Gerard schreibt in seinem »Herball« (1597): »The Dutch people do use to eat them boiled and buttered.«

Jacob Theodor Bergzabern berichtet in seinem »Neuw Kreuterbuch ...« (1588) über die Erdkastanie:

> »Die Erdcastanien werden von dem Bauersvolck rohe gessen / sie seindt aber anmütiger / so man sie in der Aeschen bratet und mit Saltz isset / oder aber sonst kochet. So man die Wurtzeln scheelet / darnach inn einer Fleischbrühen seudet mit ein wenig

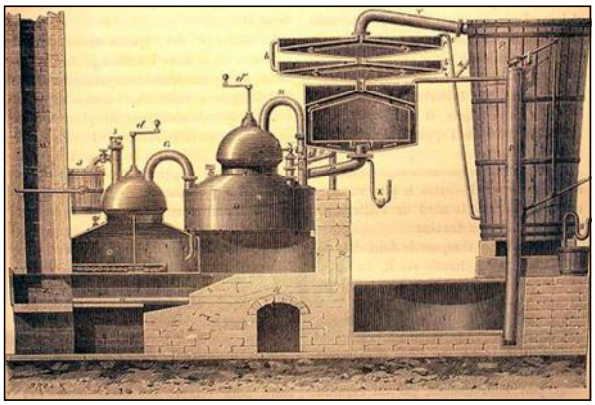
gestossenem Pfeffer / zu einem kurtzen Brühlein / ist es ein anmütige und liebliche gesunde Speiß / dann sie nehret den Leib wol / und bringt Lust zu ehelichen Wercken.«

Die Kartoffel hatte in der Zwischenzeit auch ihren Platz in der damals praktizierten Dreifelderwirtschaft gefunden. Anstatt ein Feld alle drei Jahre brach liegen zu lassen und es als Viehweide zu benutzen, bepflanzte der Bauer es jetzt mit der neuen Frucht, die den Boden so schön lockerte, daß man ihn sofort nach ihrer Ernte mit Getreide einsäen konnte.

Von 1795 bis 1815 gehörte Luxemburg als Département des Forêts (Wälderdepartement) zu Frankreich. Es hieß vor Jahren in einer luxemburgischen Zeitschrift:

> »Zur Franzosenzeit wurde der Anbau der Kartoffel stark gefördert. Dabei hatten die revolutionären Herrscher nicht immer die Volksernährung vor Augen. Je mehr Kartoffeln angebaut wurden, desto mehr Getreide konnte für Napoleons Truppen beschlagnahmt werden. Aus diesem Grund mußten die Unterpräfekten genaue Angaben über den Kartoffelanbau machen. Aus ihren Berichten geht hervor, daß damals auf den Äckern des Wälderdepartements schon eine ganze Reihe verschiedener Sorten wuchs, wie *Ardenner, Française* oder *Petite souris.*«

Auch nach der Niederlage Napoleons wurde in Luxemburg der Anbau der Kartoffel gefördert. Im »Verwaltungsmemorial«, dem Amtsblatt des Großherzogtums, wurde die Bevölkerung über die Kartoffel, deren Anbau, Vermehrung und Verwendung aufgeklärt.



Destillationsapparat von Johann Heinrich Leberecht Pistorius

Im 1816 gegründeten »Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg«, dem Amtsblatt der Regierung, von 1817 wurden folgende Themen angesprochen: Optimierung des Ertrags der einzelnen Pflanzen durch Absenker, Vermehrung durch Anpflanzen der abgerissenen Triebe der auskeimenden Kartoffeln, Vorsichtsmaßnahmen bei der Ernte und Ratschläge zur Aufbewahrung der Kartoffeln, wobei auch das Trocknen der frischen bzw. gefrorenen Kartoffeln behandelt wurde, und wie man daraus Mehl oder Kartoffelstärke gewinnen kann. Die »Verfahrensart, um die Erdäpfel zu einem vortrefflichen Mehl« zu verarbeiten, wurde 1818 noch ausführlicher behandelt, und daß man aus Kartoffeln Branntwein herstellen oder sie durch das Aussäen ihrer Samen vermehren kann.

Ausjäten der Erdäpfel sei vorteilhafter als Häufeln, meinte man im »Memorial« von 1819. Dann war wieder die Rede vom Aufbewahren der Kartoffeln, in Fässern (1824) oder in Kästen mit Aschen als Zwischenmaterial (1829). Das Abbrechen der Blüten, womit die Frucht- und Samenbildung unterbunden wird, kann den Ertrag um ein Siebtel vermehren, hieß es 1830, und sollte man seine erfrorenen Kartoffeln nicht in einer Branntweinbrennerei abgeben können, so solle man sie an der Luft trocknen und in der Mühle zu Mehl vermahlen lassen. Man solle die erfrorenen Kartoffeln aber nicht an einem Orte trocknen, wo Ratten und Mäuse freien Zutritt haben, »weil diese auf die mehlichte (sic) Substanz der Erdäpfel sehr gierig sind«.

Mitte des 18.Jahrhunderts erkannte man, daß man aus Kartoffeln Branntwein herstellen kann. Um 1787 wurde im Kurtrierischen Kartoffelschnaps gebrannt. Den Durchbruch erlebte die Kartoffelschnapsbrennerei aber erst nach der Erfindung des Pistoriusschen Brennapparats[24]. Der wachsende Kartoffelanbau und die nun preiswertere Herstellungsmethode führten zu einem regelrechten Schnapsboom.

In seinem erbitterten Kampf gegen den Alkoholmissbrauch ging der luxemburgische Geistliche Joseph Kalbersch, Pfarrer in Erpeldingen, im Jahre 1854 insbesondere auch mit dem Kartoffelschnaps ins Gericht:

> »Wer zuerst sich hat verführen lassen, um aus Grundbirnen Branntwein zu ziehen, weiß ich nicht, verlange es durchaus nicht zu wissen, ganz vergessen, bleibt er noch unglücklich genug. Nur konnte er die Millionen Trübsale nicht leicht voraussehen, die seine Erfindung veranlassen würde.«

Durch das Brennen werde die Kartoffel in ein Gift verwandelt, das von den armen Leuten getrunken werde: arme Bauern, verführte Handwerker, Taglöhner, Dienstleute, hier und dort auch ein reicher Bauer, aber auf dem Weg zur Armut. Und so müsse das Volk hungern, weil ihm die Nahrungsmittel genommen:

> »Ehe wir die Kartoffeln zu Branntwein verbrannt, und ehe unser Volk in diesem Hungergift sich die Armuth eingetrunken hat, hatte jede Haushaltung, besonders auf dem Lande, an Grundbirnen mehr Überfluß als Mangel. Das weiß jeder, der nur zwanzig Jahre in die Vergangenheit zurückdenkt. Seitdem aber unsere ärmeren Klassen alle Jahre über sieben tausend Ohm Kartoffelpest trinken, haben sie sich in die Unmöglichkeit versetzt, noch Land und Saatkartoffeln zu erwerben.«

Im Jahre 1854 wurde das Branntweinbrennen aus Kartoffeln untersagt, weil die schlechten Ernten von 1852 (Kartoffeln) und 1853 (Getreide) zu einer großen Nahrungsknappheit geführt hatten, die in den Jahren 1853/54 zu einer regelrechten Hungersnot ausartete, und durch die Cholera-Epidemie von 1854 noch an Dramatik gewann. Dieses Verbot wurde erst drei Jahre später wieder aufgehoben.

Ein Verbot, aus Kartoffeln oder Getreide Schnaps herzustellen, hatte es aber bereits im Mai 1846 gegeben, dies als Folge einer bisher unbekannten Kartoffelkrankheit, der Kartoffelfäule, die im Sommer 1845 erstmals in Luxemburg auftrat. Pfarrer Kalbersch schrieb 1846, ein Jahr nach dem erstmaligen Auftreten der Kartoffelfäule in Luxemburg:

> »Im Jahre hatte Gott der Herr es selbst übernommen, das Verbrennen der Grundbirnen zu mäßigen. Ein versengender Gedanke des Ewigen, ein Dies irae, war über die Kartoffelfelder gegangen. In der Mitte des Sommers wurden ihre Fahnen dürr, und die Knollen faulten im Schoose ihrer sorgsamen Mutter wurden ihre Fahnen dürr, und die Knollen faulten im Schoose ihrer sorgsamen Mutter.«

Doch die Schnapsbrenner brannten auch aus den verfaulten Kartoffeln Schnaps:

> »So wurde dieser stinkende Unrath noch in den Brennkolben geworfen, und daraus ein Gift getrieben, mit dem man alle Pferde und Ochsen im Lande hätte können sterben thun.«

24 Der Pistoriussche Brennapparat ist ein 1817 von dem Kaufmann und Landwirt Johann Heinrich Lebrecht Pistorius (1777–1858) in seinem Rittergut Weißensee bei Berlin erfundener Apparat zur Herstellung von Schnaps aus Kartoffeln. Am 21.März 1817 erhielt er ein Patent auf das »ausdrückliche Recht zur Anwendung und Fertigung eines eigentümlichen Brenn-Apparats«. Durch diesen Kondensator, der eine bessere Trennleistung der Dämpfe ermöglicht, wurde die Produktion von Branntwein so einfach und billig, daß innerhalb kurzer Zeit die Landwirtschaft in Brandenburg umgestellt wurde.



Belgien 1975: Kartoffelhändler

Anmerkungen zur vierzehnten Furche

1 In seinen Memoiren werden die amerikanischen Unternehmungen nur beiläufig erwähnt, denn Karl V. (»Wir Carl der fünffte von Gottes Gnaden Römischer Kayser, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, König in Germanien, zu Castilien, Arragon, Leon, beyder Sicilien, Hierusalem, Hungarn, Dalmatien, Croatien, Navarra, Granaten, Tolleten, Valentz, Gallicien, Majorica, Histalis, Sardinien, Corduba, Corsica, Giennis, Algarbien, Algeziren, Gibraltar, der Canarischen und Indianischen Insulen und der Terra firmae des Ozeanischen Meers etc. Ertz-Hertzog zu Oesterreich, Hertzog zu Burgundi, zu Lotterich, zu Braband, zu Steyer, zu Kerndten, zu Krain, zu Limburg, zu Lützenburg, zu Geldern, zu Calabrien, zu Athen, zu Neopatrien, und Würtenberg, etc. Graf zu Hapsburg, zu Flandern, zu Tyrol, zu Görtz, zu Barcinon, zu Arthoys, zu Burgund, Pfaltzgraff zu Hänigau, zu Holland, zu Seeland, zu Pfierndt, zu Kyburg, zu Namur, zu Rußilon, zu Ceritan und zu Zütphen, Landgraf in Elsaß, Marggraf zu Burgau, zu Oristiani, zu Gotiani, und des Heiligen Römischen Reichs Fürst zu Schwaben, zu Catalonia, Asuria etc., Herr in Frießland, auf der Windischen Marck, zu Portenau, zu Biscaja, zu Molin, zu Salins, zu Tripoli und zu Mecheln etc« – da wurde ja zwischenzeitlich der Kartoffelbrei kalt und welch' eine Pergamentverschwendung!) hatte genug in Europa zu tun: Da ein Krieg und dort ein Feldzug, hier ein Techtelmechtel und dort eine Eroberung.

4 Die spanischen Niederlande sollen den Habsburgern in dem Augenblick verloren gegangen sein, als Felipe II. 1580 seinem Finanzminister gestand:

> »Ich bin nie imstande gewesen, die ganze Sache mit den Krediten und Zinsen in meinen Kopf reinzukriegen. Ich konnte das nie verstehen«.

und der Beamte H. soll nach dem Konkurs eines Bremer Werft-Unternehmens gestanden haben:

> »Ich habe die Sache mit den Subventionen und Abschreibungen nie verstanden.«

Die sieben nördlichen Provinzen (Geldern, Holland, Seeland, Utrecht, Friesland, Overijssel und Groningen) bildeten 1581 die (calvinistische) »Republik der Vereinigten Niederlande« und lösten sich von Spanien. Nach dem Spanischen Erbfolgekrieg 1713 kam der (katholische) Süden zu Österreich. Die Geusen sollen in den Kämpfen mit den Spaniern auch mit Knollen um sich und von den Boulevards geworfen haben.

5 Das ursprüngliche spanische Gericht »Criadillas« besteht aus Tierhoden, ist aber auch Bezeichnung für verschiedene andere Gerichte, z.B. Brötchen, eine Spezialität aus Kartoffeln, ein bestimmter marinierter Fisch oder Trüffel. Casanova schreibt, daß er dieses Gericht »leidenschaftlich liebte«. Für die Auslandsreisenden soll hier noch auf andere Bezeichnungen verwiesen werden: in England heißt es »stones« oder »fries«, die US-Amerikaner sprechen von »*Prairie Oysters*«, in Italien sind es »testicoli« und »granelli« (Körner) und in Frankreich speist man »rognons blancs«, weiße Nieren, oder »frivolités«. Der deutsche Genießer bekommt »Spanische Nieren« und »Stierheberl« und in Bayern »Stierbeitel« vorgesetzt. In Deutschland sind sie gemäß der Fleisch-Hygiene-Verordnung zum Verzehr zugelassen, spielen jedoch für den menschlichen Verzehr kaum mehr eine Rolle. Dagegen werden sie in Südeuropa, in verschiedenen Regionen der USA und im Nahen Osten in vielfältiger Form als Speisen zubereitet. In Spanien, aber auch in vielen südamerikanischen Ländern, sind sie ein beliebtes Gericht, das *criadillas* genannt wird. Die in Streifen geschnittenen Hoden werden scharf gebraten und mit Zwiebel und Knoblauch sowie Weißwein gewürzt. In den USA werden sie auch als Rocky Mountain Oysters bezeichnet und vor allem im amerikanischen Westen gegessen.

7 Die großen und lange bestehenden Buchhandlúngen und Druckereien der Familie von Lodewijk Elzevier und seinem Sohn Isaac (1590–1651) in Amsterdam, Johannes (1642–1706) und Isaak Enschedé (1681–1761) in Haarlem und Christoph Plantin (1520–1589) und Jan Moretus (1543–1610), und seinen Söhnen – eigentlich Mourentorff) in Antwerpen haben mit dem Druck von Pflanzen- und Naturbüchern, von Landschaftsbüchern aller Art und von Bibeln (hier weniger) wesentlich dazu beigetragen, daß das Wissen über die Welt und ihre Organisation sich verbreitete.

8 Allein Christoph Plantin hat in 34 Druckerjahren neben der »Biblia Polyglotta« in fünf Sprachen mehr als 1.000 Werke veröffentlicht. Plantin druckte ab 1579 die Atlanten des Abraham Ortelius (1527–1598), die Pflanzen- und Kräuterbücher von Rembert Dodoens, seinen Nachfolgern Carolus Clusius (1526–1609) und Matthias Lobelius (1538–1616) und das erste Wörterbuch der niederländischen Sprache, das

»Thesaurus Theutonicae Lingua« (1573). Viele der damaligen Drucker haben nicht nur gedruckt, sondern auch das verlegerische Risiko getragen.

Der Arzt, Geograph und Historiker Olfert Dapper (1636–1689) benutzt als erster im Jahr 1668 in der »Naukeurige Beschrijvingen der Afrikaensche gewesten …« (veröffentlicht im Verlag von Jacob van Meurs) die Bezeichnung Kaffers oder Hottentots für die Bevölkerung in Äthiopien, die von den Niederländern in der Kapkolonie für die dortigen Völker übernommen wurde. 1670 wird die Bezeichnung in einer deutschen Ausgabe erstmals abgedruckt. Es findet sich eine historische Erklärung, nach denen das Wort Hottentotte nordafrikanischen Ursprung *hadendoa* sein könnte.

Ein Erklärungsversuch geht auf eine Eigenart der Khoisan-Sprachen zurück. Er geht davon aus, daß diese Sprachen von – für europäische Ohren ungewohnten – Klick- und Schnalzlauten, den ingressiven Verschlußlauten, durchsetzt sind. Diese Laute hätten dann die niederländischen Siedler als Gestotter empfunden und die Khoi somit als Stotterer (im nördlichen Dialekt des Afrikaans: *hottentots)* bezeichnet. Dapper schrieb:

> »Das Land Kafrarien, oder, wie es Marmol schreibet, die Quefrerie, wird von den Kaffern also genennet; welche des Landes eingebohrne seynd, und von den Holländern Hottentotten oder Hottentosen, ihrer anstossenden und ungeschickten Sprache wegen, gemeiniglich benahmet werden.«

In »Wouter Schoutens Oost-indische Voyage« heißt es über einen Besuch in der Tafelbucht:

> »Wir verwunderten uns aber über nichts mehr, als über die wilde Menschen, welche am Ufer in grosser Anzahl sich sehen liessen. Diese werden Hottentotten, wegen ihrer klucksenden Aussprache, genannt, welche sich dem Klucksen der Welschen Hahnen gleichet. ...
>
> Noch seltsamer aber war die wilde Landsart der Inwohner der Cap de bon Esperance (Kap der Guten Hoffnung) zu sehen, welche wegen ihrer Unmenschlichkeit nichts an sich haben, das einen Menschen gleichet: sie sind warlich die elendesten Menschen, die ich jemahls auf der Welt gesehen hab. Sie werden mehrenteils, wegen ihrer seltsamen Sprach, Hottentotten genennet, welche sie nach Art der Welschen Hahnen, gleichsam in der Kehlen formiren …«

9 Die Vereenigde Oostindische Compagnie (gegründet 1602, abgekürzt VOC) war eine Handelsgesellschaft für den Handel mit Ostindien, zu der sich am 20.März 1602 mehrere sogenannte »Voorcompagnien« zusammenschlossen. Mit dem Zusammenschluß wurde die Konkurrenz untereinander ausgeschaltet. Die VOC erhielt vom niederländischen Staat Handelsmonopole sowie Hoheitsrechte in Landerwerb, Kriegsführung und Festungsbau. Sie war eines der größten Handelsunternehmen des 17. und 18.Jahrhunderts. Die VOC hatte ihren Hauptsitz in Amsterdam und Middelburg. Niederlassungen wurden auf Inseln des heutigen Indonesiens gegründet. Ein Handelsposten lag auch auf Deshima, einer künstlichen Insel vor Nagasaki, und weitere in Persien (heute Iran), Bengalen, Indien, Ceylon (heute Sri Lanka), Formosa (heute Taiwan), Kapstadt und Südindien. Die wirtschaftliche Stärke der VOC beruhte vor allem auf der Kontrolle der Gewürzroute von Hinterindien nach Europa, womit sie einen Teil des lukrativen Indienhandels beherrschte. Das in sechs Kammern (Kamers) strukturierte Unternehmen war das erste, das Aktien ausgab. Nach dem Vierten Englisch-Niederländischen Krieg (1780–1784) kam die Compagnie in finanzielle Schwierigkeiten und wurde 1798 liquidiert. Schon seit der Gründung herrschten innerhalb der Gesellschaft Korruption und eine Selbstbedienungsmentalität vor allem in den oberen Rängen der einzelnen Handelsniederlassungen, die das Amsterdamer und Middelburger Mutterhaus einen Großteil der Gewinne gekostet haben dürften. Deshalb wurde das Compagniesignet VOC auch mit »vergaan onder corruptie«, Untergang durch Korruption übersetzt. Am 17. März 1798 wurde die Vereenigde Oostindische Compagnie aufgelöst und formell als bankrott am 31.Dezember 1799 erklärt. Ihre verbliebenen Besitzungen wurden Eigentum der Batavischen Republik und die Schulden zu Nationalschulden erklärt. Während zweier Jahrhunderte des in vielen Bereichen monopolisierten Handels hatte die VOC etwa 4.700 Schiffe unter Segel. Der Handelswert der nach Europa transportierten Waren betrug im ersten Jahrhundert bis 1700 bereits 577 Millionen Gulden und im zweiten bis 1795 1,6 Milliarden Gulden. Das niederländische Parlament sicherte der VOC mit einer Charta formell das Handelsmonopol für alle Gebiete östlich des Kaps der Guten Hoffnung und westlich der Magellanstraße zu.

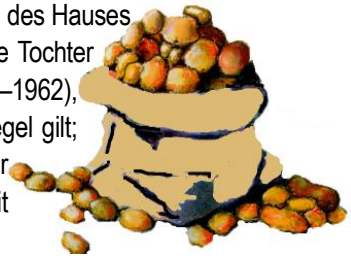
12 Johann Hermann Knoop stammte aus Kassel, wo sein Vater als Verwalter des Fürstlichen Lustgartens des Landgrafen von Hessel-Kassel in Freienhagen an der Fulda tätig war. Knoop war ein deutscher Gärtner; er ist der Autor der »Pomologia« und gilt mit diesem Werk als Begründer einer neuen Wissenschaft, der

Pomologie, der er mit dem Werk gleichzeitig ihren Namen gab. Es ist das erste Werk zur systematischen Obstsortenkunde. Um 1730 wurde Knoop von der Tochter des Arbeitgebers seines Vaters, Marie-Luise von Hessen-Kassel, der verwitweten Prinzessin von Oranien, als Gärtner für ihren Landsitz Mariënburg nach Leeuwarden geholt. Als ihr Gartendirektor war er für die Anlage und Pflege der 5 Hektar umfassenden Gartenanlage verantwortlich, zu der neben Zier- auch umfangreiche Obstpflanzungen gehörten. Knoop erwies sich als erfolgreicher Gärtner. So führte er im Garten seiner Dienstherrin die Kultivierung der Kartoffel ein und konnte ihr am 13.Dezember 1742 zum ersten Mal Kartoffeln servieren. Nach fast 20-jähriger Dienstzeit wurde er allerdings um 1749 wegen Trunksucht aus dem Dienst entlassen. Um danach seinen Lebensunterhalt zu bestreiten, unterrichtete er Mathematik und verfaßte mehrere Bücher. Knoop veröffentlichte Werke über Pflanzensystematik, Gartenbau, Astronomie, Mathematik und Geschichte. 1758 veröffentlichte er über den Verleger Abraham Ferwerda in Leeuwarden sein Hauptwerk, die »Pomologia«. In diesem Buch beschreibt Knoop die besten Apfel- und Birnensorten aus Holland, Deutschland, Frankreich, England und anderen Ländern. Die Abbildungen wurden von Jacob Folkema (1692–1767) und Jan Casper Philips (1690–1775) in natürlicher Größe graviert und von den Töchtern des Verlegers koloriert. Insgesamt sind in dem Buch 125 Apfelsorten beschrieben, von denen 103 auf 12 farbigen Tafeln dargestellt werden. Von den 92 beschriebenen Birnensorten sind 82 auf 8 Tafeln abgebildet. Seine »Pomologia« ist die erste Veröffentlichung, in der Obstsorten in kolorierten Abbildungen in naturgetreuer Größe dargestellt werden. Trotz der großen Zahl seiner Bücher verarmte er und lebte schließlich im Armenhaus. Knoop starb wahrscheinlich am 4. August 1769 in Amsterdam.

17 Pieter (Petrus) Camper (1722–1789) war ein niederländischer Mediziner und Botaniker, dessen Vater einen erklecklichen Gewinn aus Aktien der Vereenigde Oostindische Compagnie (VOC) zog. Als Schüler beschäftigte er sich mit Baukunst und Optik, mit dem Drechsler- und Tischlerhandwerk sowie mit Sprachen und Mathematik. 1734 begann er, Medizin zu studieren. Er wurde 1746 am selben Tag sowohl in Philosophie als auch in Medizin promoviert. Nach kurzer Zeit als in Leiden wirkender praktischer Arzt machte er 1748 eine Studienreise nach London und kam dort mit fast allen wichtigen Wissenschaftlern seiner Zeit in Kontakt, ein Jahr später war er in Paris. Während seiner Pariser Zeit wurde Camper 1749 in Franeker zum Professor für Philosophie ernannt und einige Wochen später 1750 zum Professor für Anatomie und Chirurgie. Im Jahre 1755 wurde er Professor der Chirurgie in Amsterdam, 1763 Professor der Chirurgie und der Botanik in Groningen. 1773 legte er sein Amt nieder, privatisierte in Franeker und ging auf Reisen. Camper war Mitglied der Académie des sciences in Paris, der Göttingerr Akademie der Wissenschaften, Fellow der Royal Society of Edinburgh, Mitglied der Preußischen Akademie der Wissenschaften, der American Philosphical Society und Ehrenmitglied der Russischen Akademie der Wissenschaften in St. Petersburg sowie nach 1787 Mitglied des Staatsrats in Den Haag. Seine Schriften bildeten unter anderem die Grundlage eines neuen Zweigs der Anatomie – der Kraniometrie (Schädelmessung). In Anbetracht seines großen Wissens und seiner unterschiedlichen Tätigkeiten und Fertigkeiten ist es erstaunlich, welchen Unsinn er über die Kartoffel schreibt.

22 Karl I. der Kühne (1433–1477) vereinigt seine Gebiete im Süden (Burgund) mit seinen Fürstentümern im Norden, die sich von Luxemburg bis in die Niederlande erstrecken. Seine Tochter, Marie von Burgund, heiratet den Erzherzog Maximilian von Österreich, Kaiser von 1486 bis 1519. Sie stirbt vorzeitig und hinterläßt ihr burgundisches Erbe ihrem Sohn, Philipp dem Schönen, der durch seine Heirat die Königreiche von Aragon und Kastilien erhält. Sein Sohn, Karl V., wird 1519 zum Kaiser gewählt. Somit fällt Luxemburg zusammen mit den Niederlanden an die spanischen Habsburger. 1555–1556 dankt Karl V. ab und teilt seinen Besitz auf: Sein Bruder Ferdinand I. erbt die Kaiserkrone und die österreichischen Besitztümer, Felipe II., sein Sohn, erbt Spanien und die Niederlande. Lope de Aguirre (1511–1561) (der tatsächliche, nicht Klaus Kinski!) bezeichnet Felipe II. als einen Herrscher schlimmer als Luzifer«. Die Herrschaft der Habsburger endet 1795 mit dem Einmarsch der Revolutionstruppen in Luxemburg. Nach der Abdankung Napoleons 1814 wünschten die Luxemburger die Rückkehr der Habsburger, aber der Wiener Kongreß von 1815 trägt diesem Wunsch nicht Rechnung. Da das oberste Ziel darin besteht, Frankreich innerhalb seiner Grenzen zu halten, beschließen die europäischen Großmächte die Schaffung eines großen Königreichs der Niederlande, das an die Dynastie der Oranien-Nassauer gegeben wird. Wilhelm I. von Oranien-Nassau erhält somit zusätzlich zu Holland die früheren österreichischen Niederlande. Das Herzogtum Luxemburg wird zum unabhängigen Staat erklärt und dem König der Niederlande als persönlicher Besitz übergeben, »um ihm und seinen rechtmäßigen Erben per-

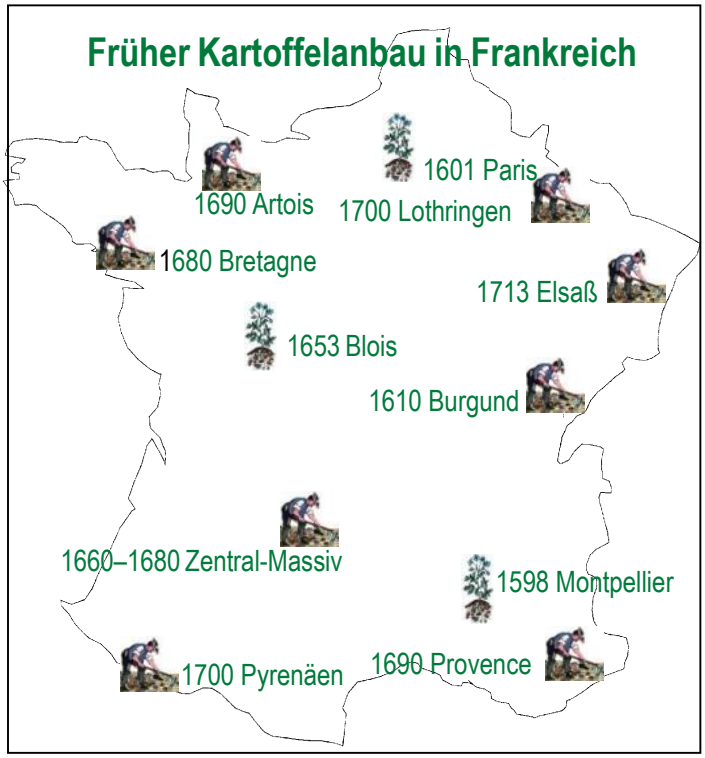
sönlich und für immer zu gehören« (Artikel 67 der Schlußakte des Wiener Kongresses). Somit ist der jeweilige König der Niederlande bis 1890 ebenfalls Großherzog von Luxemburg. 1890 stirbt der niederländische König Wilhelm III. von Niederlande. Nach den Bestimmungen des Familienpaktes des Hauses Nassau von 1783 geht die Krone des Großherzogtums 1890 an den einzigen männlichen Erben des Hauses Nassau, den Herzog Adolph von Nassau-Weilburg über, während die älteste Tochter von Wilhelm III., Wilhelmina Helena Pauline Maria von Oranien-Nassau (1880–1962), ihrem Vater auf den Thron der Niederlande folgt, wo eine andere Erbfolgeregel gilt; ihre Tochter Juliane und ihre Enkelin Beatrix werden gleichfalls Königinnen der Niederlande, aber nun »regiert« wieder ein König – Willelm-Alexander. Damit endet die Personalunion zwischen Luxemburg und den Niederlanden.



Fünfzehnte Furche: Vive la pomme de terre!

Wie viele andere Länder Europas wurde auch Frankreich[1] regelmäßig von Hungersnöten betroffen. Der französische Historiker Fernand Braudel weist beispielhaft auf zwei Hungersnöte hin, in Blois hieß es 1662: »Eine Not wie seit 500 Jahren nicht mehr« und in Burgund 1693: »Eine große Zahl Menschen lebt von Gras wie das Vieh.«

Die Ernährung der Bevölkerung bestand aus Brei, Suppe oder Brot aus qualitativ schlechtem Mehl. Die Eßgewohnheiten der Bauern waren eine der größten Hürden für die schnelle Verbreitung der Kartoffel in Frankreich. Die Suppe, französisch *bouillie,* war ein Getreidebrei; wie schlecht die Qualität des Getreides auch war, es war immer noch angesehener als jegliches Wurzelgemüse. Jede Gegend hatte ihre besondere Rezeptur für diesen Brei. Bouillie konnte man aus Buchweizen[2], aus Hafer, aus Weizen, aus Reis und aus Mais herstellen. Die Kartoffel mußte, wenn sie Erfolg haben wollte, also gegen diesen Getreidebrei ankämpfen.



Die Produktivität der Landwirtschaft war äußerst gering, so daß bereits ohne klimatisch bedingte schlechte Ernten die Ackererträge nicht ausreichen. Und wenn dies alles nicht ausreichte, die Bevölkerung in Not zu lassen, dann kamen Pest oder Typhus oder Diphtherie oder eine andere Epidemie. Skorbut oder Pellagra waren weitverbreitet.

Die immerwährende Nahrungsknappheit (nicht nur in Frankreich und nicht nur in jenen Jahrhunderten) zwang die Menschen zur Suche nach neuen Nahrungsquellen (und Verwendung): Kräuter und Wurzeln, Traubenkerne und Haselblüten, Farnkraut und jede Art von Fleisch (und in besonders schlimmen Zeiten auch den Nachbarn) – Herz und Bauch der Menschen sehnten sich nach anderer Nahrung.

Für die Ernährung eines einzigen Bürgers waren im Frankreich des 18.Jahrhundert pro Jahr etwa 1,5 Hektar Ackerland erforderlich (in England zwischen 1,2 und 1,6 Hektar). Doch

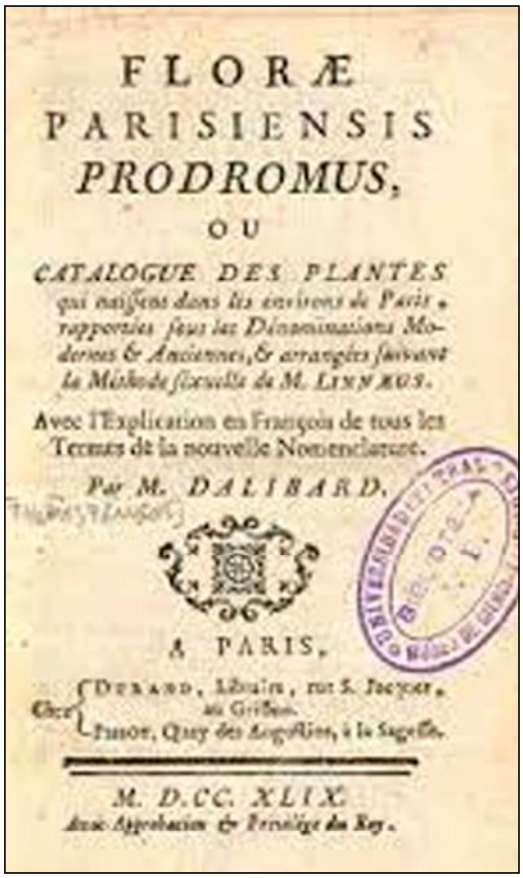
---

Umfangreichere Fußnoten zur fünfzehnten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 538 abgedruckt.

1 Charles de Gaulle, 1961: »Niemand kann ohne weiteres Einmütigkeit in einer Nation schaffen, die 265 verschiedene Käsesorten besitzt.«

2 Bouillie aus Buchweizen, besonders in der Bretagne bevorzugt, wurde nach langem Kochen so zäh, daß die Frauen sie nicht mehr ohne Hilfe umrühren konnten. Vor dem Servieren wurde in eine Mulde des warmen Breis eine Portion Butter gelegt, und jeder Esser mischte diese schmelzende Butter mit der Bouillie und mit Milch. Die Bouillie war kein Zeichen von Armut (wie das als Vergleich heranzuziehende Porridge in England), sondern war eine Zeitlang sogar am Königshof hoch geachtet.

diese Ackerfläche genügte nur, wenn die Ernte zumindest durchschnittlich ausfiel. Um 1750 begannen in Frankreich besondere Bemühungen der Grundeigentümer zur Steigerung der Bodenerträge; hierzu zählte insbesondere die vermehrte Anpflanzung der Kartoffel.


FLORÆ
PARISIENSIS
PRODROMUS,
OU
CATALOGUE DES PLANTES
qui naissent dans les environs de Paris,
rapportées sous les Dénominations Modernes & Anciennes, & arrangées suivant
la Méthode sexuelle de M. LINNÆUS.
Avec l'Explication en François de tous les
Termes de la nouvelle Nomenclature.
Par M. DALIBARD.
A PARIS,
M. D.CC. XLIX.

Titelseite »Floræ Parisiensis Prodromus, ou Catalogue des Plantes ...« von Thomas François Dalibard. Gedruckt 1749 in Paris für die Buchhändler Laurent Durand, rue S. Jacques (unter dem Zeichen des Greifen) und Pissor am Quay des Augustins (unter dem Zeichen der Weisheit [Eule].

Die ersten Kartoffeln sollen – so Charles du Faure de Saint-Sylvestre, Marquis de Satilieu – von Toledo in Spanien von dem Franziskaner Pierre Sornas in seinen Heimatort Becuze in der Ardêche gebracht worden sein, der 1540, also nur etwa fünf Jahre nach der erstmaligen Entdeckung der Kartoffel durch Europäer, als schon alter Mann aus Toledo in Spanien in sein Heimatdorf in der Ardêche zurückkehrte. Hier, im Weiler Becuze, 3 Meilen von Annonay entfernt, sollen die Kartoffeln erstmals als Feldfrucht auf den Äckern angepflanzt worden sein.

1585 waren in den Orten Annonay, Satillieu, Saint-Félicien, La Mastre, Le Cheylard und Tournon Kartoffeln gepflanzt, kurz darauf wurden auch in Saint-Péray und Valence die Knollen angebaut.

Im 17.Jahrhundert wurde die Kartoffel dann auch in der Dauphiné, in Le Forez, in Le Velay, in einem Teil der Auvergne und in einigen anderen Provinzen Frankreichs angebaut. Abgeleitet von der italienischen Trüffel wurde die Knolle *truffe, truffole* oder *trifola* genannt. Die Kartoffelbauer erhielten sogar – nicht vergleichbar mit irgendwelchen anderen Anbaugegenden in Europa – eine eigene Bezeichnung – *truffoliers.*

Der Erfolg der Kartoffel in der Dauphiné[3] und in den an die Pyrenäen heranreichenden Landstrichen war auch dem Brennstoffmangel zu verdanken, da der Waldbestand stark zurückgegangen war. Brennholz war in manchen Gebieten so knapp[4], daß man es nur zum Brotbacken benutzte. Als Brennmaterial wurde getrockneter Kuhdung genommen oder Strauchwerk.

Die Dauphiné war eine Landschaft, in der die Menschen aufgrund der Abgeschiedenheit der Dörfer bis weit ins 19.Jahrhundert verhältnismäßig autark leben mußten. Angebaut wurde Roggen, nicht der hochangesehene Weizen, gegessen wurde Roggenbrot und Buchweizen – und Kartoffeln. Aber: Das Ansehen der Kartoffel war nicht hoch. Während Weizen mit dem Adel assoziiert wurde, mit männlicher Schönheit und Kraft[5], erinnere

3 Die Dauphiné umfaßt heute drei Departements um die Stadt Grenoble herum.

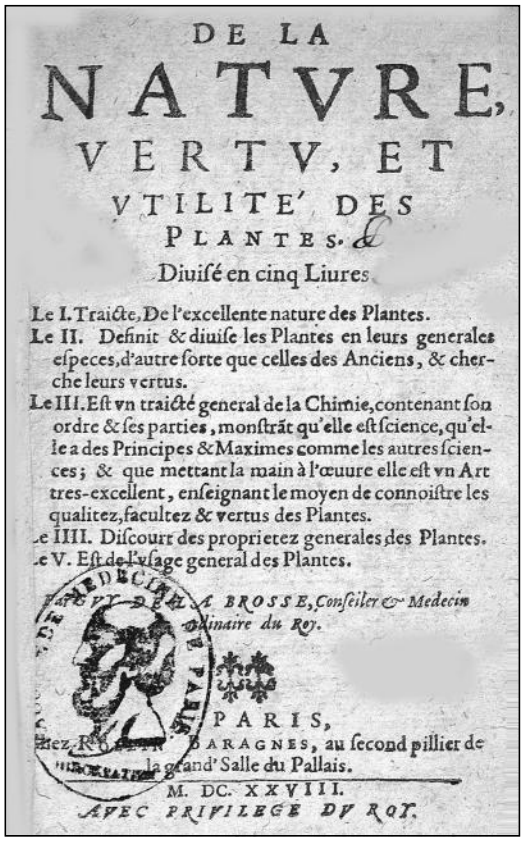
4 Die Veillée, bei der man nach altem Brauch an kühlen Abenden am Feuer zusammensaß und sich Geschichten erzählte, fand in der Dauphiné im Viehstall statt, weil dieser wegen der Wärmeausdünstung des Viehs der einzige warme Raum war.

5 Diese Wertschätzung des Weizens trug sicherlich auch dazu bei, daß auf der Insel Fehmarn die Kartoffel verhältnismäßig spät eingeführt wurde und hier wiederum vorwiegend für die Arbeitsmigranten.

ihn die Knolle, so schrieb ein Autor, an Frauen, an Pommes bonne femme (alte Frau), an Pommes menagère (Hausfrau) und an Pommes grand-mère (Großmutter).

In den französischen Pyrenäen, in denen die Kartoffel erst um 1744 unter dem Namen Patane dokumentiert wird, bestand die Bouillie vorwiegend aus Buchweizen und Mais. Die Kartoffel breitete sich hier so schnell aus, daß sie schon um 1780 zum Hauptnahrungsmittel geworden war. Die Kartoffel wurde gekocht und mit Kohl und Milch zu einer Art Püree gestampft[6], Machado genannt, und ersetzte die bis dahin übliche Bouillie. Um 1812 berichtet ein französischer Regierungsbeamter, daß die Bauern selbst in guten Jahren ihr Getreide verkauften, aber die Kartoffeln behielten.

Der Kartoffelanbau in Frankreich entwickelt sich nicht von den Hafenstädten oder – was ja aufgrund der frühen Einfuhrwege naheliegen würde – in den an Spanien oder Italien angrenzenden Gebieten (ausgenommen in der Region um Lourdes in den deshalb später sogenannten Püreenäen), sondern aus den Rheinregionen, von der Schweiz und über die Dauphiné her. Hier zeigten sich die Handelsströme, der Weg von Antwerpen und Amsterdam über die Schweiz in die norditalienischen »Industrieregionen« und umgekehrt führen zum frühen Anbau der *tartuffolo*.


DE LA
NATVRE,
VERTV, ET
VTILITE' DES
PLANTES. &
Diuiſé en cinq Liures
Le I. Traicte, De l'excellente nature des Plantes.
Le II. Definit & diuiſe les Plantes en leurs generales eſpeces, d'autre ſorte que celles des Anciens, & cherche leurs vertus.
Le III. Eſt vn traicté general de la Chimie, contenant ſon ordre & ſes parties, monſtrãt qu'elle eſt ſcience, qu'elle a des Principes & Maximes comme les autres ſciences; & que mettant la main à l'œuure elle eſt vn Art tres-excellent, enſeignant le moyen de connoiſtre les qualitez, facultez & vertus des Plantes.
Le IIII. Diſcourt des proprietez generales des Plantes.
Le V. Eſt de l'vſage general des Plantes.
A BROSSE, Conſeiller & Medecin ordinaire du Roy.
PARIS,
BARAGNES, au ſecond pillier de la grand' Salle du Pallais.
M. DC. XXVIII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

Titelseite »De la nature, vertu, et utilité des plantes« von Guy de la Brosse. Gedruckt 1628 in Paris für Rollin Baragnes, der sein Geschäft »au second pillier de la grand' Salle du Pallais« (an der zweiten Säule des großen Sales des [ehemaligen königlichen] Palastes

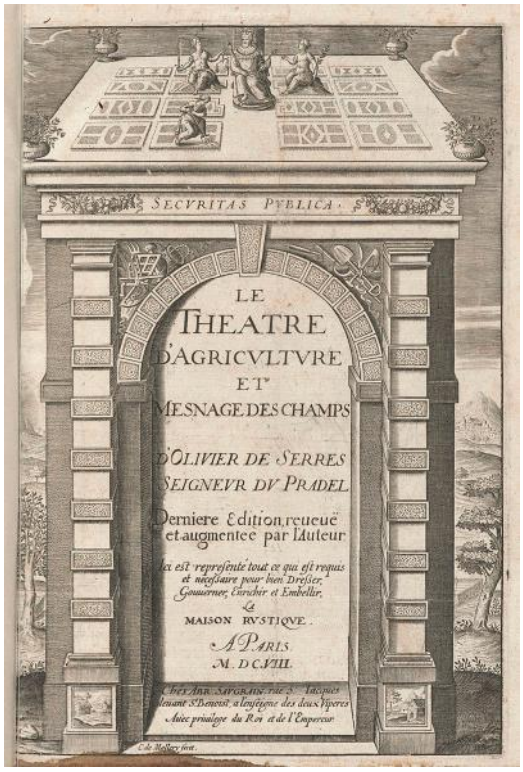
Ein zweiter Punkt war, daß die Bevölkerung in Lothringen[Anm.7], im Elsaß, im Moselgebiet und in der Franche-Comté stärker wuchs als es die Ernährung mit dem herkömmlichen Getreide zugelassen hätte und Kartoffeln insofern ein »Hilfsnahrungsmittel« wurden oder umgekehrt, die Förderung der »ehelichen wercke« durch die Kartoffel das Bevölkerungswachstum begünstigte. Ähnliches ist für Irland festzustellen. Es ist müßig, der Frage nachzugehen, ob der Kartoffelverzehr zum Bevölkerungsanstieg führte oder ob das Bevölkerungswachstum zum Anbau der Kartoffel nötigte. Beides hängt miteinander und untrennbar zusammen[8].

Die Kartoffel konnte sich – nicht nur in Frankreich – überall dort durchsetzen, wo der praktische Nutzen größer war als das Beharren auf einer Tradition. Bei heutigem Fast Food ist ja auch festzuhalten: »Der Hunger treibt's rein.«

Wie in Deutschland entwickelte sich auch in Frankreich eine häusliche Textilproduktion – später »Heim«-Industrie genannt; wie in Deutschland wurde die Knolle Nahrungsmittel

6 In Irland heißt ein solches traditionelles Gericht »Champ«, das mit gehackten Zwiebeln verfeinert und mit geschmolzener Butter serviert wird.

8 Das ist natürlich sehr vereinfacht dargestellt. »Die meisten Menschen sind davon überzeugt, daß sie komplexe Phänomene weit genauer, umfassender und tiefgehender verstehen als dies in der Wirklichkeit der Fall ist. Sie sind das Opfer einer Illusion.« Sagt der Entwicklungspsychologe Frank Keil von der Universität Yale. Warum soll der Autor dieses Buchs eine Ausnahme machen?

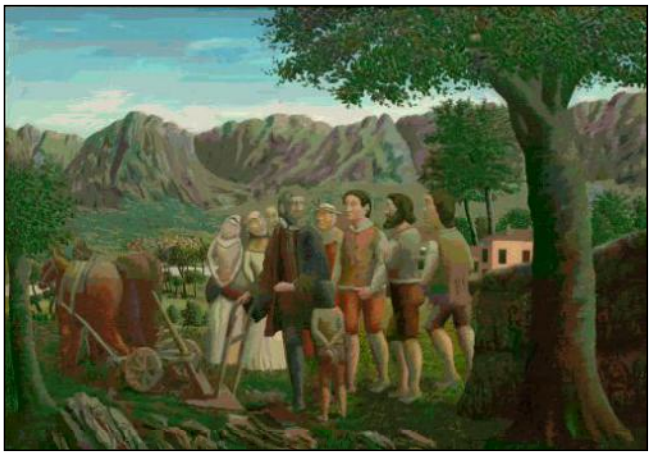


Titelseite »Théâtre d'agriculture et mesnage des champs« von Olivier de Serres. Gedruckt 1608 bei Abraham Saugrain, rue S. Jacques, devant St. Benoist à l'enseigne des deux Viperes (vor dem Heiligen Benedikt unter dem Zeichen der zwei Schlangen [am Äskulapstab])

der Leinweber und anderer mit der Tuchfabrikation beschäftigter Menschen.

Vor 1700 gab es keinen nennenswerten Kartoffelanbau in Frankreich. Im Laufe des 18.Jahrhunderts nahm in den Gebieten, in denen keine alternativen Pflanzungen möglich schienen (im Süden Olivenbäume und der aus Portugal kommende Mais, im Norden Frankreichs Weinbau und Eßkastanien), der Kartoffelanbau auf kleinen Parzellen stetig zu.

Nach Arthur Young, einem englischen Landwirtschaftsfachmann, bestanden 1787 die Höfe Nordfrankreichs zu mehr als einem Drittel aus kleinen Besitzungen, kleinen Höfen, die denen gehörten, »die sie bebauen«. Alexis de Tocqueville[Anm.9] schreibt in »Ancien Régime«, daß das Anwachsen des Kleinbauerntums zusätzlich befördert wurde durch die Extravaganzen des Adels, der sich lieber in Paris und Versailles verlustierte und ständig in Geldnot war und daher seine Domänen in kleinen Parzellen an die Bauern verkauften[10].



Olivier de Serres erklärt den Bauern den Kartoffelanbau

Ein weiterer Grund für das Anwachsen des Kleinbauerntums war das Erbrecht (im Süden Frankreichs nach altem Römischen Recht), das eine nahezu gleiche Teilung im Todesfall vorsah (Primogenitur war nur üblich für die Ritterlehen)[11]. Kleine Landwirtschaftsflächen förderten – wir wissen es aus anderen Gebieten – auch in Frankreich den Kartoffelanbau.

Etwa seit 1665 wächst eine rotschalige und weißblühende Kartoffelsorte im Pariser

10 Die französische Landbevölkerung besaß schon vor der Revolution 1789 etwa ein Drittel des Ackerlands, zwischen 25 und 75 Prozent in den Regionen. Der Traum des Kleinbauern war es, so viel Land zusammenzukaufen, daß man davon leben konnte und es sogar geteilt noch den Erben zum (relativen) Wohlstand gereichte.

11 Die Realteilung hatte auch einen ganz praktischen Nutzen: Die Inquisition, bestehend aus akademisch geschulten Juristen, konnte nicht alles Land einer »ketzerischen« Familie einziehen und dem Kirchenvermögen zuschlagen. Aber es wurde dennoch Land genommen bis ins zweite Glied des Ketzers. Die insbesondere in Südfrankreich herrschende Inquisition führte auch dazu, daß der verurteilte Häretiker vor seiner Verbrennung nicht nur sein Vermögen verlor, sondern auch alle Verträge, die mit ihm abgeschlossen waren, nichtig wurden. Das ist, abgesehen von den fehlenden Bodenschätzen, ein Grund, daß der Süden Frankreichs noch Jahrhunderte danach und bis heute eine geringere Industriedichte aufwies als andere Teile Frankreichs und als Armenregion des Landes galt..

»Jardin Royal des plantes médicinales« – nach Angaben von Guy de la Brosse, einem der Gründer dieses Kräutergartens. In dem »Botanicon Parisienne«, 1727 von Hermann Boerhaave in Leiden herausgegeben, steht, daß die Knolle um diese Zeit auch schon auf den Feldern um Paris herum angebaut worden sein soll. Auch im 1749 in Paris von Thomas François Dalibard[12] herausgegebenen »Florae Parisiensis Prodromus« wird auf diesen frühen Kartoffelanbau hingewiesen.

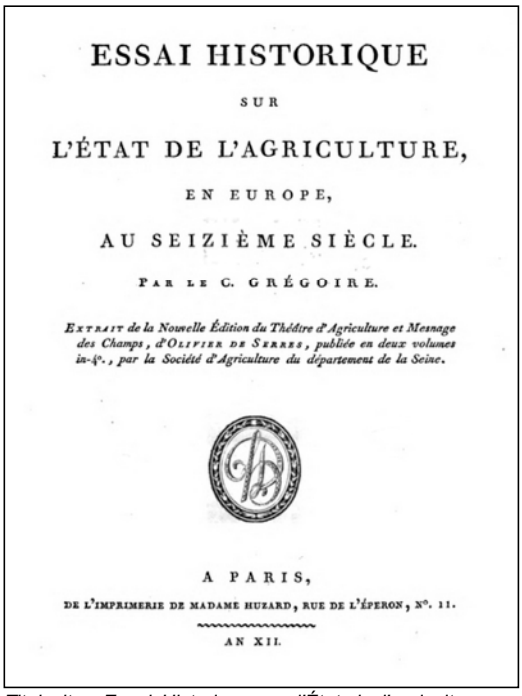
Der Franzose Olivier de Serres[Anm.13] aus Prudel bei Villeneuve-de-Berg (in der französischen Ardêche) veröffentlicht 1600 die Schrift »Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs« und schreibt (im 10.Kapitel des vierten Bandes):

> »Dieser Strauch, genannt cartoufle, trägt eine Frucht (Knolle) gleichen Namens vergleichbar mit Trüffeln, und deshalb nennen ihn einige auch so. Er kam vor einer kurzen Zeit aus der Schweiz in die Dauphiné. Die Pflanze lebt nur ein Jahr, darum ist es notwendig, sie jedes Jahr zu erneuern. Man baut sie mittels Samenkörnern an wie auch durch die Knolle selbst; bei Frühlingsbeginn nach den schweren Frösten werden sie in den Boden gesetzt, wenn der Mond abnimmt, vier Finger tief; sie braucht gute Erde, lieber leichtere als schwere, gut düngen und nicht allzu luftig. Es ist empfehlenswert, das Saatgut in einem guten Abstand voneinander, zum Beispiel in einem Abstand von drei oder vier Fuß zu setzen, um Platz für die Zweige zu erlauben, zu wachsen und sich auszubreiten. Von jeder Knolle entsteht ein Stiel, der viele Zweige entwickelt, die eine Höhe von fünf oder sechs Fuß erreichen, wenn sie nicht abgeschnitten werden. Aber wegen der Früchte schneidet man den Stiel zusammen mit all seinen Zweigen ab, wenn er eine Höhe von zwei Fuß erlangt hat, wobei die Zweige einige Zoll lang bleiben sollen, damit sie ihren Wuchs fortsetzen können; dieses wiederholt man jedesmal, wenn es notwendig ist, bis in den Monat August, in dem die Keime ihr Wachstum beenden und weiße Blüten kommen, die von jedem Gesichtspunkt aus unbrauchbar sind. Die Früchte (Beeren) wachsen wie die Knospen, aus den Achseln nahe dem Blattansatz wie Eicheln. Die Pflanze bleibt in der Erde, wo man die Knollen durch das Herausziehen der abgeschnittenen Zweige zum Ende des Septembers wiederfindet, und bis dahin haben die Knollen ihre vollständige Reife erlangt. Man bewahrt sie während des Winters in Sand gelagert in einem kühlen Keller, wobei man dafür Sorge tragen muß, daß sie aus dem Weg irgendwelcher Ratten sind, denn diese finden solches Essen so zierlich, daß wenn sie an sie herankommen können, würden sie in kurzer Zeit die Ernte fressen. Einige unterlassen es, die Pflanze zu beschneiden, sondern lassen sie und die Früchte wachsen bis zur Ernte. Die Knollen durchlüften gut den Boden wie die echten Trüffeln, denen die *cartoufle* in der Form ähnelt, nicht sosehr in der Farbe und leichter als Trüffeln

12 Dalibard war der erste Naturforscher in Frankreich, der das System von Linné übernahm. 1749 veröffentlichte er ein Werk mit dem Titel »Florae Parisiensis Prodomus, ou Catalogue des Plantes qui naissent dans les environs de Paris ...«, in dem die Pflanzen nach den Prinzipien von Linné klassifiziert wurden. Um seine Wertschätzung zu zeigen, benannte Linné einen kanadischen Brombeerstrauch *(Dalibardia)* nach Dalibard. Auf Wunsch von Georges-Louis Leclerc, Comte de Buffon (1707–1788) übersetzte Dalibard Benjamin Franklins Experimente und Beobachtungen zur Elektrizität. Er veröffentlichte diese Übersetzung 1752 mit einem Vorwort und einer kurzen Geschichte der Elektrizitätsstudien vor Franklin. Zu einer zweiten Ausgabe von Franklins Werk (1756) fügte Dalibard eine ausführliche Beilage hinzu, in der er die Ergebnisse beschrieb, die er bei der Nachstellung von Franklins Experimenten erzielte, die er zuvor der Académie des Sciences offengelegt hatte.

sind! Die Haut ist nicht rauh, sondern glatt und abziehbar. Das ist der Unterschied zwischen diesen beiden Früchten. Wegen des Geschmacks schält der Koch sie, woran man den kleinen Unterschied zwischen ihnen erkennen kann.«[14]

Auf zwei Punkte in diesem Abschnitt sei besonders hingewiesen: Die Bezeichnung *cartoufle* wird für die Kartoffel wie auch für die Trüffel verwendet, was die spätere Rekonstruktion der Kartoffelgeschichte erschwert, und er spricht von einer Pflanze mit weißen Blüten, so daß davon auszugehen ist, daß er nicht den Topinambur meinte, denn dieser hat gelbe Blüten.


ESSAI HISTORIQUE
SUR
L'ÉTAT DE L'AGRICULTURE,
EN EUROPE,
AU SEIZIÈME SIÈCLE.
PAR LE C. GRÉGOIRE.
EXTRAIT de la Nouvelle Édition du Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs, d'OLIVIER DE SERRES, publiée en deux volumes in-4°., par la Société d'Agriculture du département de la Seine.
A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE DE MADAME HUZARD, RUE DE L'ÉPERON, N°. 11.
AN XII.

Titelseite »Essai Historique sur l'État de l'agriculture, en Europe, au seizième siècle« von Henri Jean-Baptiste dit Abbé C. Grégoire. Gedruckt in Paris im Jahr 12 des Revolutionskalenders [1801]) von (Verlegerin) Rosalie Madame Huzard, rue de l'Épron No. 10 (sie druckte auch unter ihrem Mädchennamen Vallat la Chapelle)

Ist es denkbar (und nicht viel wahrscheinlicher), daß der Setzer aus dem handgeschriebenen »Tartouflé« die »Cartouflé« machte und de Serres diesen kleinen Fehler beim Korrekturlesen nicht bemerkte? Ein Fehler, der zu einer neuen Namengebung für den »Grüblingsbaum« in Deutschland führt? Der Unterschied zwischen einem Versal-»T« und einem Versal-»C« ist nur (zum Beispiel bei den nachstehenden Schriften) marginal (ein Strich da, ein Strich da nicht) und – in Anbetracht der schlechten Lichtverhältnisse in den damaligen Offizinen und dem für die Arbeit in der »Gasse« erforderlichen und notwendigen Bier mit Gagel-Zusatz[15] – leicht zu verwechseln:

Tartouflé wird **Cartouflé**

Cartouflé ist **Tartouflé**

Zugegeben: Die Verwechslung von »T« und »C« kann schon in der Schweiz erfolgt sein[16]; man denke an die aus dem Piemont vertriebenen Waldenser, die das Druckgewerbe und die Apotheken in Genf dominierten und einen eigenen Dialekt sprachen. Es scheint ja auch sicher zu

14 »Cest arbuste, dit Cartoufle, porte fruict (tubercule) de mesme nom, semblable à truffes et par d'aucuns ainsi appelé. Il est venu de Suisse, en Dauphiné, depuis peu de temps en ça.« (Es handelt sich um einen Strauch namens Cartoufle, der gleichnamige Früchte (Knollen) trägt, die den Trüffeln ähneln und von manchen auch so genannt werden. Er kam vor nicht allzu langer Zeit aus der Schweiz nach Dauphiné.)

15 Benjamin Franklin, gelernter Drucker, meinte über seine Kollegen, sie seien »great guzzlers on beer«, da sie schon zum Frühstück – zusammen mit Käse und Brot – Bier tranken. Franklin übersieht hierbei, daß Bier oder Wein die einzig preiswerten Getränke für die Arbeiter waren – Schokolade oder Kaffee war für den am Existenzminimum lebenden Pariser Bürger unerschwinglich.
Die Blätter des Gagelstrauchs *(Myrica)*, einer bis zu 1,70 Meter hohen Weidenpflanze mit Steinfrüchten, waren wesentlicher Bestandteil der Grut, einem Gemisch aus verschiedenen Kräutern, das im Mittelalter das einzige Würzmittel für Bier war. Gagel trug auch den Namen »Porst«. Mit Gagel angereichertes Bier führte schnurstracks zur Trunkenheit und war äußerst gesundheitsschädlich. 1723 wurde der Zusatz von Gagel verboten.

16 Dafür spricht auch, daß in den Druckereien in Frankreich die Antiqua vorherrschte, während im deutschsprachigen Raum die Fraktur bestimmend war. Ein Franzose hatte deshalb sicherlich Mühe, die verschnörkelten Fraktur-Versalien zu lesen.

sein, daß das Wort »Kartoffel« ursprünglich aus dem »tartifole«, der Bezeichnung für die Trüffel in einem piemontesischen Dialekt, herstammt und sich alle anderen Ableitungen hieraus entwickelt haben. Für diese Deutung spricht, daß die Kartoffeln, von Spanien kommend, zuerst in Norditalien angebaut wurden und die Waldenser (ehemals im Piemont lebend) nicht im katholisch-apostolischen Glauben verhaftet waren und daher für Neuerungen aufgeschlossener waren.



Theodor de Bry: Tupinamba in »America« (1505)

Auch der Schweizer Sprachwissenschaftler Rudolf Thurneysen schließt 1905 (in »Die Etymologie«) die Möglichkeit eines schlichten Setzfehlers nicht aus:

> »Wenn das ital. Tartufolo sich im Deutschen zu Kartoffel hat umgestalten können, so hängt es nicht etwa mit einer besonderen Neigung des Deutschen zusammen, t mit k zu vertauschen, sondern damit, daß die richtige Form, das im 18.Jh. daneben auftretende Tartuffel zu wenig bekannt war, als daß sie sich der zufällig verunstalteten kraftvoll entgegengesetzt hätte.«[17]

Eine andere Theorie lautet, daß der produktive Anlaut kart eine besondere Attraktivität besitze. Sicher ist, daß nach 1720 der Name Kartoffel in allen deutschen Landen üblich wird und die bisherigen Bezeichnungen verdrängt.

Die Meinung de Serres', die *cartouflé* sei von der Schweiz in die Dauphiné gekommen, kann – wie so vieles in der Kartoffelgeschichte – bezweifelt werden; Bauhin meint, die Knolle sei aus Deutschland in die Dauphiné gekommen, aber da muß sie doch auch erst mal hingekommen sein von ...? Auch wird in der gelehrten Diskussion eingebracht, daß die Bezeichnung Kartofla in den Schweizer Kantonen Neuenburg, Waadt und Wallis[18] aus Frankreich (und nicht umgekehrt) gekommen sei; ansonsten würde in der Schweiz der Begriff Erdäpfel oder Herdäpfel (Aussprache: *Cherd*äpfel mit Rachenbetonung) verwendet. Henri Jean-Baptiste Grégoire (im »Essai Historique sur l'État de l'Agriculture, en Europe, au seizième siècle«) schreibt im Zusammenhang mit der Namensgebung[19] Cartouflé durch Olivier de Serres, daß

> »heutzutage in der Schweiz die Bezeichnung Tartuffel für die Pomme de terre verwendet werde, was doch sehr nahe an dem Namen cartoufle, den Olivier de Serres verwendet hätte, herankäme«.

Es mag natürlich auch sein (und klingt auch wissenschaftlicher), daß die wundersame Verwandlung der »Tartoffel« (da es auch der Trüffel hieß) in die »Kartoffel« ein nor-

17 Bereits 1492 stellte der Würzburger Benediktiner-Abt Trithemius fest, daß durch die Gutenbergsche Erfindung ein Fehler im Satz in allen gedruckten Werken enthalten sei – anders als bei den handschriftlich hergestellten Exemplaren.

18 Jakob Fidelis Ackermann, ein Anatom, entdeckt Ende des 18.Jahrhunderts zwischen den Savoyer und den Walliser Alpen »Die Kretinen, eine besondere Menschenabart«.

19 Für Erzeugnisse aus anderen Kulturkreisen gibt es zwei Möglichkeiten der Benennung: entweder wird eine semantische Adaption vorhandener muttersprachlicher Termini, die einen neuen Begriffsinhalt erhalten, verwendet (Erdäpfel). Oder, zweitens, wird der von der Bevölkerung im Ursprungsgebiet benutzte Name durch Adoption (Bumerang) in die eigene Sprache übernommen. Und dann gibt es noch die »Handy«-Variante.



Der englische König Charles II. berührt die Skrofeln und heilt seine Untertanen

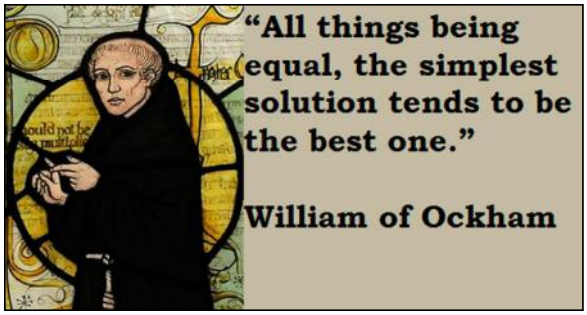


Der französische König Henri IV. heilt von den Skrofeln

maler Prozeß war, den die Sprachwissenschaft »Dissimilation« nennt[20]: Nachträglich kann natürlich für viele Vorgänge eine wissenschaftliche Begründung gegeben werden, nachträglich kann die Theorie der Erfahrung angeglichen werden, so daß zu einem noch späteren Zeitpunkt nur schwerlich festzustellen sein wird, ob das Ei oder die Henne zuerst da war.

Sicher ist, daß sich die Kartoffel mit »C« zuerst im Südfranzösischen und dann in der Schweiz und Süddeutschland durchsetzt. Die Bezeichnungen »Tartuffel« oder »Tartüffel« und ihre Varianten halten sich in Deutschland – neben den volkstümlichen Namen wie Erdapfel (auch für die Kamille, *Anthemis nobilis,* verwendet), Erdbirne, Erdschocken, Grundbirne[21], Härdäppel usw. – bis in die zweite Hälfte des 18.Jahrhunderts.

De Serres weist daraufhin, daß die von ihm beschriebene Pflanze in der Dauphiné angebaut werde. Antoine Augustin Parmentier (über den später mehr gesagt wird) behauptet 1805, Olivier de Serres hätte die Jerusalemer Artischocke beschrieben.



»Ockham's Razor«, die einfachste Erklärung zu bevorzugen, das Prinzip der Parsimonie, reicht zurück bis zu Aristoteles: »Von mehreren möglichen hinreichenden Erklärungen für ein und denselben Sachverhalt ist die einfachste Theorie allen anderen vorzuziehen.«

Der französische Naturforscher und Mykologe Ernest Roze weist in seinem Werk in »Histoire de la pomme de terre« (1898) jedoch darauf hin, daß De Serres von einer Pflanze mit weißen Blüten spricht, wogegen der Topinambur gelbe Blüten habe; auch Salaman meint, Parmentier hätte sich geirrt, da der Topinambur nicht vor dem Jahr 1610 nach Europa gekommen sei. Sei's drum. Schon die alten Griechen bezeichneten jede ihnen unbekannte Frucht als Apfel und setzten zur Unterschei-

20 Unter Dissimilation versteht man in der Sprachwissenschaft das Bestreben, zwei gleiche oder ähnliche Laute in aufeinanderfolgenden Silben durch Ersatz einander unähnlicher, besser unterscheidbar und besser aussprechbar zu machen. Die Dissimilation betrifft stets ein Element, das allein steht (am Wortanfang oder zwischen Vokalen), niemals umgekehrt: Deshalb wandelt sich Tartoffel in Kartoffel und nicht Tartoffel in Tarkoffel.

21 Die Bezeichnung »Grundbirne« ist als botanische Bezeichnung erstmals im 16.Jahrhundert nachzuweisen, womit die sogenannte Erdnuß gemeint war. Im 17.Jahrhundert wird im Alemannischen der Begriff auf die Kartoffel übertragen.

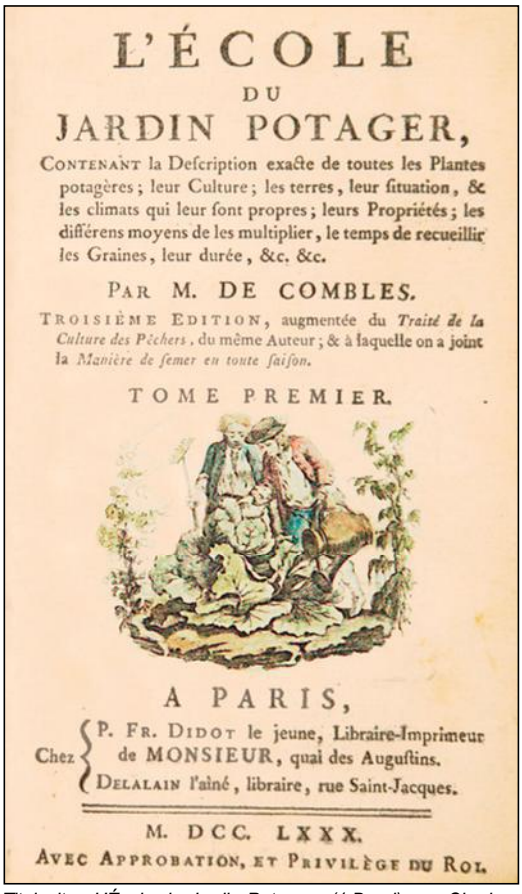
dung lediglich den Namen des Landes hinzu, den man als Herkunftsregion vermutete: Apfel aus China[22].

Der berühmte italienische Opernsänger Enrico Caruso:

> »Eine Sprache mit vielen Konsonanten ist wie ein Kartoffelacker. Eine Sprache mit vielen Vokalen ist wie ein Blumenbeet.«

Ein abschließender Hinweis zur Namensgebung: William of Ockham[Anm.23] (um 1285 bis 1349), das ist der aus dem Rosengeheimnis von Umberto Eco, meinte, daß die zutreffende Erklärung für jedes Problem gewöhnlich die ist, die von den vorhandenen Informationen den einfachsten Gebrauch macht. Ockham's razor – ein Leitprinzip der Logik, das mahnt, die Dinge so einfach wie möglich zu halten.

In Burgund wurde zwischen 1610 und 1620 der Anbau der Kartoffel verboten, weil die Knolle (hier Indische Artischocke genannt) »Aussatz[24] oder die Maltzey verursache«; nicht verboten wurde der Trüffelpilz, den sich nur Adel und Klerus leisten konnten und auch den »ehelichen wercken« dient: Lust nur für die Reichen. Vielleicht wären die Preise zu sehr gestiegen, wenn sich jeder Landmann sein Essen mit der Trüffel hätte würzen dürfen.


L'ÉCOLE
DU
JARDIN POTAGER,
CONTENANT la Description exacte de toutes les Plantes potagères; leur Culture; les terres, leur situation, & les climats qui leur sont propres; leurs Propriétés; les différens moyens de les multiplier, le temps de recueillir les Graines, leur durée, &c. &c.
PAR M. DE COMBLES.
TROISIÈME EDITION, augmentée du *Traité de la Culture des Pêchers*, du même Auteur; & à laquelle on a joint la *Manière de semer en toute saison*.
TOME PREMIER.
A PARIS,
Chez P. FR. DIDOT le jeune, Libraire-Imprimeur de MONSIEUR, quai des Augustins.
DELALAIN l'aîné, libraire, rue Saint-Jacques.
M. DCC. LXXX.
AVEC APPROBATION, ET PRIVILÈGE DU ROI.

Titelseite »L'École du Jardin Potager« (1.Band) von Charles-Jean de Combles. Gedruckt 1780 in Paris von Pierre-François Didot d..J., Buchhändler und Drucker von »Monsieur« (Charles X.), quai des Augustins, und Nicolas-Augustin Delalain d.Ä., Buchhändler und Buchdrucker, rue Saint-Jacques.

Ernest Roze geht davon aus, daß es sich bei diesem Verbot nicht um unsere andigene Kartoffel handelte, sondern um die Jerusalemer Artischocke. Eine schöne, aber leider nicht dokumentierbare Geschichte zur Knolle ist der »berühmte« und in jedem Kartoffelbuch zitierte Ratsbeschluß von Besançon (und deshalb soll auch hier nicht darauf verzichtet werden), in der die Kartoffel als »bösartige Substanz« bezeichnet wird, deren Genuß die Lepra auslöse:

> »In Anbetracht, daß die sogenannten Erdäpfel eine schädliche Frucht sind und ihr Genuß den Aussatz hervorrufen kann, verbieten wir hiermit den Anbau in unserem Lande bei schwerer Strafe.«

---

22 Was nicht ganz falsch ist. Amerikanische und chinesische Forscher haben 2017 das Erbgut von 117 kultivierten und wilden Apfel-Varianten entziffert und die Sequenzen verglichen. Demnach liegt der Ursprung des *Malus sieversii* im heutigen Kasachstan – also für die Griechen kurz vor China, und zwar westlich des Tian-Shan-Gebirges. Reisende werden von dort die Frucht auf der Seidenstraße sowohl nach Westen wie auch nach Osten mitgenommen haben. Auf diesem Weg gingen die Kerne auf, und es kam zu Kreuzungen mit wildwachsenden Verwandten. Darunter befanden sich auch die Holzäpfel *(Malus sylvstris),* die sehr sauer und daher bestenfalls für Most geeignet sind. Durch Selektion und Züchtung entstanden aus diesen Hybriden die heutigen rund 7.500 Apfelsorten.

24 Aussatz wurde auch Misel- oder Maselsucht (»miselsuht«) genannt, und weil man dergleichen Leute von allem menschlichen Umgang ausschloß, so hießen sie Feldsieche und der Aussatz auch Feldsucht.

Rund 30 Jahre später steht in einem französischen Haushaltsbuch: »Bei zu häufigem Genuß verursacht sie [die Kartoffel] Lepra.«[25]

Und außerdem steigere sie die fleischlichen Gelüste der Frauen (damit ist nicht der Appetit auf Rinder- oder Schweinefleisch gemeint) und bewirke, daß sie Kinder mit zu großen Köpfen zur Welt bringen müßten. Friedrich Wollner schreibt 1970: »Verwechslungen mit der Topinambur brachten ihr [diesen] Ruf ein ...«, was ja wohl nichts anderes meint, als daß auch der Topinambur die Begierden weckt.

Es liegt auf der Hand, daß die Getreidehändler am Anbau der Kartoffel nicht interessiert waren und Gerüchte[26] wider den Kartoffelanbau verbreiteten. Als die Lepra als angebliche Folge des Kartoffelverzehrs verschwindet, treten die Skrofeln[Anm.27] die Nachfolge an.

Auch Anne Robert Jacques Baron de l'Aulne Turgot, ab 1761 Vorsitzender der Généralité von Limoges, konnte diesen abergläubischen Volksglauben nicht verändern in einer Zeit, in der harmlose alte Frauen und hübsche reiche Witwen noch als Hexen verbrannt wurden und Frauen allgemein als Organum Satanae, als Instrument des Teufels, bezeichnet wurden.

Nach dem französischen Volksglauben konnten die Skrofeln durch die Berührung eines geweihten Königs geheilt werden. Aber wann verlief sich schon ein König in ein Dorf? Und wo gab es in dieser kartoffellosen Zeit noch geweihte Könige?

In einer Beschwerdeschrift aus dem Jahre 1612 wird andererseits dokumentiert, daß die Bauern gegen die Verpflichtung, die Kartoffel anzubauen, protestierten:

> »... gegen die willkürliche Bosheit der Fürnehmen Herren, dieses Schweinefutter anzupflanzen, wiewohl man doch gemeiniglich weiß, daß die menschliche Nahrung aus Korn, Hülsenfrucht und Fleisch besteht«.

Am Samstag, dem 10.April 1694, so berichtet der protestantische Advokat Isaac Tourton, wurden »les truffoles blanches« für »22 sols la quatre« auf der Place de la Grenette in Annonay verkauft. Dieser Bericht ist das erste Dokument in Frankreich, das von einem Knollenverkauf auf einem öffentlichen Markt berichtet.

1749 berichtet Charles-Jean de Combles in »L'École du jardin potager«, daß auf Pariser Märkten neben rotschaligen auch gelbschalige Knollen verkauft und letztere wegen ihres weniger herben Geschmacks bevorzugt würden. De Combles nennt hier Rezepte für die feine Küche, hält aber die Kartoffel insgesamt doch nur für ein Nahrungsmittel der »gens du bas état«, der Unterschicht. Die Kartoffel war zu diesem Zeitpunkt für seine Leser jedoch noch so ungewöhnlich, daß er ausschließlich den lateinischen Namen der Kartoffel und nicht das »Pomme de terre« im heimischen Patois verwendet. Charles-Jean de Combles über die Kartoffel:

> »Dies ist in aller Augen das abscheulichste Gemüse, doch das Volk, welches den größeren Teil der Menschheit ausmacht, ernährt sich davon.«

---

25 Butter wurde auch verdächtigt, Lepra oder Aussatz zu verursachen. Konrad von Würzburg) in »Engelhard«: Nach der Heilung wird einem Genesenen bescheinigt, daß seine Haut wieder »flætig«, also sauber und rein ist. Als Kardinal Luigi d'Aragona (1474–1519) 1516 auf eine Reise nach Flandern ging, nahm er deshalb einen eigenen Koch und mehrere Fässer mit Olivenöl mit, um sich gegen diese Krankheiten zu schützen. Dieses Gerücht wurde wohl von den Herstellern und Händlern von Olivenöl verbreitet. Lepra war in Frankreich die Sammelbezeichnung für alle möglichen Hautkrankheiten.

26 Der französische Professor (für Marketing) Jean-Noël Kapferer hat seine Promotionsarbeit an der Kellogg Graduate School of Management (Northwestern University, USA) über »Gerüchte« geschrieben: Danach ist das Gerücht ein Phänomen, »das durch seine (nicht-offizielle) Quelle, seinen Entwicklungsprozeß (Verbreitung als Kettenreaktion) und seinen Inhalt (aktueller Fakt)« definiert wird. Die Göttin Fama läßt nur eine schlechte Nachricht Karriere in der Gerüchteküche machen. Im Übrigen gibt es den Klatsch (»on-dit«) und die politische Schmähung (»mauvais propos«).

Emile Roze nennt die Jahre 1715 und 1719, in denen in Frankreich erstmals die Kartoffel als *pomme de terre* bezeichnet wurde und zwar in den Vogesen, in Saint-Dié. 1715 heißt es:

> »Arrêt de la Cour souveraine de Lorraine et Barrois du 28 juin 1715, portant règlement pour la dîme de *Pommes de terres,* à propos de la réclamationdes habitants du Val Saint-Dié.«

Am 4.März 1719 wird eine »Ordonnance de Léopold« betreffend den Kartoffelanbau in Lunéville (an der Meurthe in der Nähe von Nancy) herausgegeben. Doch die Bezeichnung Pomme de terre – so schreibt Abegg-Mengold – ist keine französische »Erfindung«, sondern ist eher als eine Übersetzung aus dem niederländischem oder dem deutschen (1680 und 1701) Sprachgebiet anzusehen.



Auf diesem Sammel-Bild der Liebig's Extract of Meat Co. (LEMCO) heißt es, daß Parmentier 1785 die Kartoffelin Frankreich einführte.

1762 schreibt der Abbé von Saint-Alban-d'Ay und Prior von Empurany und Pailharès und Beamter des Erzbischofs von Vienne für Haut-Vivarais, Descourz de la Grange, in einer offiziellen Antwort auf eine Untersuchung in den Pfarrgemeinden des Languedoc an seinen Erzbischof, scherzhaft von der Tradition der »Karpfen«[28] in Saint-Alban; damit will der Prior auf das griechische *carpos,* Obst, hinweisen.

Im Frankreich des 17. und bis zur Mitte des 18.Jahrhunderts wurde ein anderes Produkt aus Südamerika, das seit 1607 aus Brasilien eingeführt wurde, häufiger angebaut als die Kartoffel: die »girasole«[29]. Sie war weniger anfällig für Krankheiten, winterhart und hatte einen vergleichsweise höheren Ertrag. Diese Artischocke oder mit anderem Namen »Topinambur« *(Helianthus tuberosus),* ein Verwandter der Sonnenblume (deshalb auch Sonnenrose genannt), wurde anfänglich häufiger angebaut als die Kartoffel und trug wie diese die Bezeichnung Erdapfel, Erdartischocke, knollige Sonnenblume, Pferdekartoffel, Stangelgrundbirne, Roßerdapfel und Roßerdnuß, wilder Erdapfel oder wilde Grundbirne, Saukartoffel, Erdtüffeln, Tartüffeln, Grundbirn oder Erdbirn. Kartoffel und Topinambur kamen etwa gleichzeitig in die Zier- und Lustgärten des Adels und die botanisch-medizinischen Gärten von Ärzten und Gelehrten.

Der Topinambur – und das war ein besonderer Vorteil im schon damals holzarmen Südfrankreich – konnte roh gegessen werden. Er besitzt weitere Vorteile im Vergleich mit der Kartoffel: die Pflanze ist ergiebiger als die Kartoffel, frost- und winterhart, und die Stängel sind als Viehfutter zu verwenden, da sie keine giftigen Beeren tragen; die Gebrauchsmöglichkeiten sind für beide Wurzelpflanzen fast gleich – von der Puderherstellung für die fürstlichen Zöpfe (Kartoffelpuder haftete nicht so gut in den Frisuren) bis zur Produktion von Fusel. Die beim Transport der Kartoffel unvermeidliche Beschädigung der Knolle fällt beim Topinambur nicht so gravierend aus.

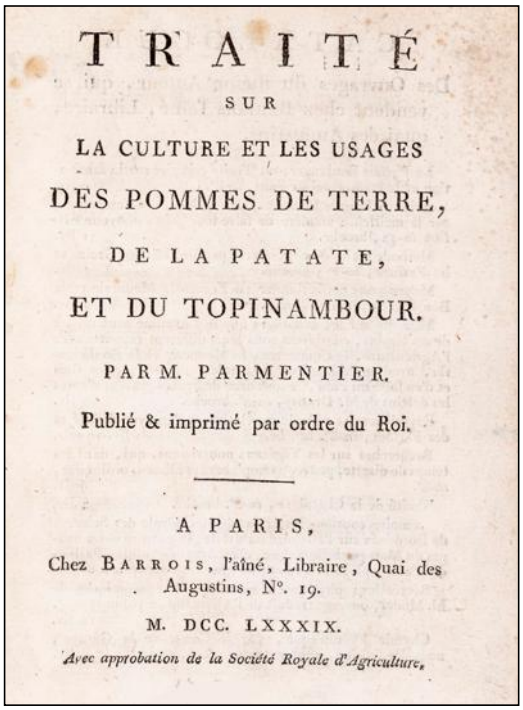
Was also war der Grund für die Verdrängung des Topinamburs durch die Kartoffel in Europa? Der Mundartforscher und Volkskundler Bernhard Martin meint (über deutsche

28 Übrigens: Die erfolgreichste Methode, Karpfen zu angeln, ist das »Grundangeln« mit einer etwa pflaumengroßen, nicht zu weich gekochten Kartoffel.

29 Siehe Seite 489, Anmerkung 20

Verhältnisse), der süßliche, fade Geschmack des Topinamburs »lag unseren Bauern nicht, wie auch einige ältere Zeugnisse hervorheben«. Auch die übermäßige Fruchtbarkeit ließ die Bauern zurückschrecken (ein einmal mit Topinambur bewachsenes Feld war nur schwer wieder davon zu befreien – wie es auch mit Brombeeren zumeist der Fall ist), und das hätte die übliche Dreifelderwirtschaft erheblich beeinträchtigt.

Im Frühjahr 1613 verschleppt Claude Delany, Seigneur de Razilly[Anm.30] von der Insel Maranhaom (im Delta des Grajahu/Brasilien) Eingeborene vom Stamm der Tupí[31]; diese indigene Bevölkerung[32] war unter frühen Entdeckern und Forschern auch als »Topinambá«, »Topinambous« (André Thevet), »Tuupinambáults« (der calvinistische Geistliche Jean de Léry) oder »Tuppin Imba« (Theodor de Bry) bekannt. Die Europäer beschafften sich an Brasiliens Küste Rotholz (Brasilholz), das zum Färben (portugiesisch: *pau brasil,* von port. *brasa* = glühende Kohle) benutzt wurde und missionierten nebenbei die menschenfressenden Eingeborenen der Tupinambás und deren Feinde, die Margajas.


TRAITÉ
SUR
LA CULTURE ET LES USAGES
DES POMMES DE TERRE,
DE LA PATATE,
ET DU TOPINAMBOUR.
PAR M. PARMENTIER.
Publié & imprimé par ordre du Roi.
A PARIS,
Chez BARROIS, l'aîné, Libraire, Quai des Augustins, N°. 19.
M. DCC. LXXXIX.
Avec approbation de la Société Royale d'Agriculture.

Titelseite »Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate, et du topinambour« von Antoine Augustin Parmentier. Veröffentlicht auf Anweisung des Königs. Gedruckt 1789 in Paris von dem Drucker und Buchhändler Louis-François Barrois d.Ä., Quai des Augustins No.19.

In Paris wurden sie getauft und mußten zum Ärger des Klerus den Französischen Hof mit Schautänzen unterhalten; während die angeblichen Kannibalen tanzten, pflegte der Hofstaat zu speisen und fand es sehr lustig – so wird erzählt –, zu bemerken, daß sie jetzt »les tupinamburs« verspeisen würden. Die 3 letzten Überlebenden dieser Tortur wurden vom König »angemessen« verheiratet. Satiriker wie François de Malherbe bezeichneten daraufhin Absurditäten des Hofes und andere seltsame Angelegenheiten als »topinambous«. In dieser Zeit wurde der *Helianthus tuberosus* von dem Forschungsreisenden und Statthalter von Nouvelle-France Samuel de Champlain und dem Forscher und Schriftsteller Marc Lescarbot aus Kanada nach Frankreich exportiert, eine bizarre Frucht, fremd für die Franzosen, also »topinambous«.

Jean de Léry berichtet über seine Reise nach Brasilien 1556–1558, daß »unsere Amerikaner in ihrem Lande zwei Wurzeln« haben, die sie »Aypi« und »Manihot« nennen. Eine dritte Sorte würden die Eingeborenen »Hétisch« nennen. Alle diese Knollen sähen gleich aus,

31 Hans von Staden berichtet nach seiner neunjährigen Gefangenschaft bei den Topinambá, daß diese Menschenfleisch mit Maniokmehl vermischten, weil sie an sich solches Fleisch nicht mochten.

32 Tupí und Guarani sind Sammelbegriffe für Völker in Brasilien, deren Sprache sich für die ersten Europäer ähnlich anhörte, die jedoch keine politisch-soziale Einheit besaßen. Die bei ihnen wachsende Knolle wurde Cará genannt. Es handelt sich hierbei um *Dioscorea sative* L. Die in Brasilien wachsende Süßkartoffel wurde von den Tupí als »letica« (in deutschen Botanikerbüchern: *hetich* oder *hettich)* bezeichnet. Die *Ipomea pura* wurde von den Tupí »liticucú« genannt. Aus der Sprache dieser Völker stammt das Wort »Nana«, aus dem sich die »Ananas« entwickelte – eine in Süd- und Mittelamerika weitverbreitete Kulturpflanze.

»doch beim Kochen stellt man fest, daß die einen violett wie hierzulande [in Frankreich] bestimmte Teigwaren, die anderen gelb wie Quitten und die dritten weißlich werden«.

Wenn ein Indigener aus Brasilien nach Europa käme, dann würde er feststellen, daß in manchen Gegenden diese bräunliche Frucht Kartoffel heißt und in anderen Orten Aardappel und auf einer Insel Potato, ganz zu schweigen von den Bramburis und der Pomme de terre.

Aus der Beschreibung de Lérys ergibt sich, daß es sich bei keiner dieser Pflanzen um die andine Knolle handelt.

Mit dem Anbau dieser Pflanze lernten die französischen Bauern, »Jacques Bonhomme« von den Städtern genannt, das Bearbeiten einer Hackfeldfrucht (wie die Kartoffel) und den süßen Geschmack kennen. 1697, so der normannische Hugenotte François Maximilien Misson in seinen »Erinnerungen und Beobachtungen«, sagen die Iren, daß die »Potatoe ein Erdapfel, eine Art Topinambur« sei. Anfänglich besaßen die in Europa angebauten Kartoffeln gleichfalls einen süßen Geschmack; es handelt sich also nicht unbedingt um die andigene Knolle.



Parmentier als »Wohltäter der Menschheit«
Sammelbild der Schokoladenfanbrik Guérin-Boutron, Paris.
Die Bildbeschreibung lautet: »Parmentier führte in Frankreich den Kartoffelanbau ein, der für die Bevölkerung als nahezu unverzichtbares Nahrungsmittel diente.«

Einer der vielen Steuer-Konflikte brach 1713 aus zwischen den Bauern und den Grundbesitzern in den Vogesen über den Zehnten, insbesondere über die Abgaben für den Topinambur und für die Kartoffel, beide »Pomme de terre« genannt. Da die Knollen sich selbst vermehren, sei es unbillig, hierfür den Zehnten zu verlangen, argumentierten die Bauern. Im Übrigen würden die Abgabeordnungen nur den Topinambur und nicht die Kartoffel nennen. Die Forderung auf den Zehnten mag auch dazu beigetragen haben, daß die Kartoffel im 18.Jahrhundert den Topinambur in Frankreich verdrängte, obwohl bürgerliche Franzosen weder die eine noch die andere Knolle mochten oder gar auf ihren Eßtisch brachten.

In Saint Dié[Anm.33] forderte der Abbé Louis Piot von seinen Schäfchen den Zehnten; Herzog Léopold von Lothringen[34] ordnet deshalb 1715 – der wiederholten Streitereien überdrüssig und auch an seinen Geldbeutel denkend – an, daß der Zehnte auf Kartoffel und Topinambur zu entrichten sei. Aus diesem Befehl ist zu entnehmen, daß die Kartoffeln seit mehr als 50 Jahren – also etwa seit 1660 – im lothringischen Gebiet angebaut wurden.

Nach der Mitte des 18.Jahrhunderts – insbesondere in den Jahren 1750–1760 – werden zahlreiche Schriften vom »Bureau d'agriculture« publiziert, die den Kartoffelanbau empfehlen. Auch die Société d'agriculture de Limoges, 1761 gegründet von den französischen Ministern Anne Robert Jacques Turgot und Henri-Léonard-Jean-Baptiste Bertin, unterstützt ausdrücklich die Anpflanzung der Kartoffel.

Braudel meint, »daß die Kartoffel selbst in dem in dieser Hinsicht besonders rückständigen Frankreich« erfolgreich war und angebaut wurde: in der Dauphiné (Gebiet

34 Karl, Prinz von Lothringen stellte 1754 die Kartoffel zehntfrei.

zwischen Rhône und Durance), in den Vogesen, im Elsaß seit 1660 (hier wird die üppig wuchernde Kartoffel auch als »frech« bezeichnet), am Zentralmassiv, in Lothringen 1680, an den Nordhängen der Pyrenäen, an der bretonischen Küste (Abfahrtsort der Amerika-Schiffe).

Es gibt zu bedenken: In Gebieten mit frühem oder starkem Kartoffelanbau traten häufig auch christliche Erscheinungen oder Stigmatisierungen auf; hier seien nur auf einige wenige dieser Auswirkungen verwiesen:

- Bernadette Soubirous in Lourdes an den Nordhängen der Pyrenäen,
- Czenstochawa mit der »Schwarzen Madonna« in Polen (schützte die Stadt 1655 vor der Eroberung durch die Schweden),
- das »Heilandresl« Therese Neumann in Konnersreuth in der Oberpfalz, die – oh Wunder – zwischen 1927 und ihrem Tode 1962 nicht einmal Kartoffelbrei) zu sich nahm,
- im portugiesischen Fatima, wo 1917 die Jungfrau Maria den drei Kindern Lúcia dos Santos und den Geschwistern Jacinta und Francisco Marto auf einem Feld erschien oder
- in Santiago de Compostela im spanischen Galizien[35] mit dem Grab des heiligen Jakobus oder die Marienerscheinungen in Marpingen im Saarland.[36]



Louis XVI. und Marie Antoinette besuchen Parmentier auf seinem Kartoffelfeld (Gemälde von Henri Gervex)

Diese Visionäre waren meist Frauen und Kinder aus der Unterschicht, in der Kartoffeln vielfach die einzige Nahrung waren. Entweder brachten Pilger die Kartoffel als Wegzehrung mit (und einige wurden auch angepflanzt, weil das Wunder einer Heilung wohl etwas länger dauern könnte) oder – so erklärt der Briefmarkenhändler Gerhard Schröder aus Hamburg-Altona – die Kartoffeln wurden wegen der Pilgerströme angepflanzt (Klostergärten hätten schließlich schon früher die Kartoffel angebaut).

Parallel dazu waren dies Gebiete, in denen insbesondere die Textilindustrie besonders stark wuchs. Dies findet eine Entsprechung – zum Beispiel – in der bereits früh entwickelten Verlagsarbeit in der Oberpfalz. Und nochmals: In Gebieten mit Kartoffelanbau stieg

35 Im Zug der sog. Political correctness ist dem heiligen Jakobus von Compostela der wahrlich anstößige Ehrentitel »Matamoros«, Mohrentöter, im Wappen aberkannt worden, um die – so die FAZ – »Sensibilitäten nicht zu verletzen«. Was hat das mit der Kartoffel zu tun? Nun, im Koran wird die Kartoffel nicht erwähnt und unter konsequenter Beachtung der Scharia ist sie deshalb unrein und darf nicht mehr gegessen werden. Andernfalls werden Bilder der Kartoffeln aus Polen verbrannt – womit nicht auf die »taz« angespielt werden soll.

36 Da gibt es so schöne Sachen wie »Dippelappes« – geriebene Kartoffeln, Speck und Lauch, in einer Pfanne mit Öl ständig gewendet. Oder »Horichen«, langgezogene Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln, Eiern, Mehl, mit Salz und Pfeffer zubereitet und mit Specksauce und Sauerkraut serviert. Oder Kartoffelknödel mit Leberwurstfüllung. Die vielen Knödelgerichte verweisen darauf, daß hier einmal die Bayern geherrscht haben.

die Bevölkerung deutlich stärker an als in Provinzen ohne Kartoffelpflanzungen, was die Industrialisierung begünstigte, aber auch zu erheblichen Unruhen führte.[37]

In Frankreich war die Kartoffel der hohen Geistlichkeit und dem Adel schon vorher als Zierde bekannt, doch nun brach eine Kartoffel-Hysterie aus: die Porzellan-Manufakturen mußten ganze Services mit Kartoffelblüten bemalen. Königin Marie Antoinette (aber auch manch andere Précieuse der feinen Gesellschaft) besaß einen Morgenrock, der mit einem Kartoffelblütenmuster bestickt war; Kartoffelblüten im Haar und im Decolleté sollen zeitweise der Dernier Cri am Hof von Versailles gewesen sein – auch der Adel war pittoresque[38]. Die Herren trugen im Knopfloch ihres gerade »erfundenen« Fracks eine Kartoffelblüte, die die Nelke ablöste[39]. Obwohl die Kartoffel nun geadelt war, wollte das Volk auf sein Weizenbrot nicht verzichten.



Titelbild der Zeitschrift »La cuisine des familles« (Sonntag, 22.Juli 1776) mit der Überschrift: »Parmentier empfängt (den amerikanischen Botschafter) Franklin zum Diner«

Doch nicht die schöne Kartoffelblüte wurde später Symbol der Arbeiterbewegung, sondern die »abgelegte« Nelke des Adels; man wollte das tägliche Essen nicht auch als Protestsymbol verstanden haben.

Neue Kartoffelzubereitungen entstanden auch in Frankreich: Pommes de terre á la Duchesse (Herzoginkartoffeln, überbackene gespritzte Kartoffelpüree-Tupfen) oder Pommes de terre château (sehr kleine geschabte Salatkartoffeln wurden zu Schloßkartoffeln veradelt und in geklärter Butter gebraten) oder Pommes de terre allumettes (fritierte Streichholzkartoffeln) oder Pommes pailles (Strohkartoffeln: in noch feinere Streifen geschnitten und frittiert).

---

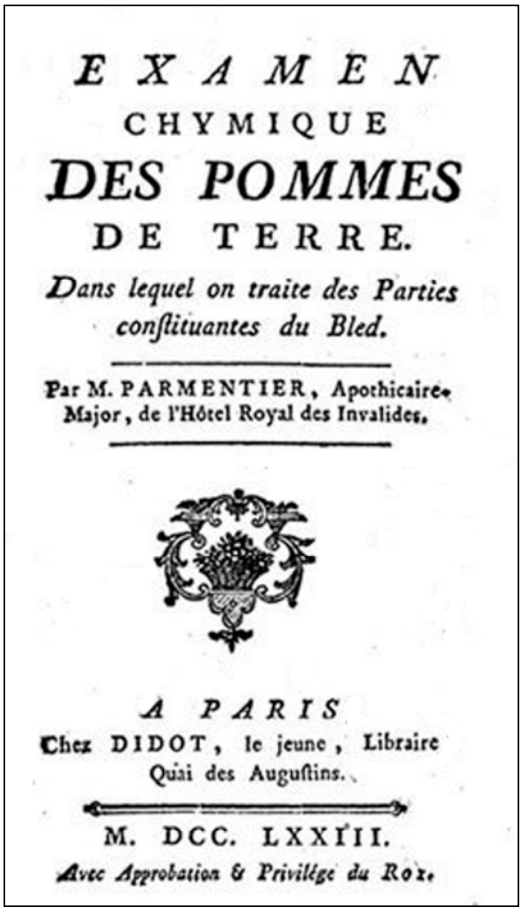
37 Man muß immer wieder darauf hinweisen: Die Kartoffel ist auch deshalb gesünder, weil sie im Gegensatz zu Getreide keine übersehbaren Pilze wie das Mutterkorn birgt. Ein längeres Leben bedeutet auch, daß sich eine Investition in zumindest rudimentäre Bildung lohnt, was für die Industrialisierung unabdingbar ist.

38 Wir kennen ja die Meinung von Asterix über die Römer. Sie ist falsch. Richtig ist, daß französischer Adel und französisches Bürgertum spannen. Sie rannten (und rennen) jeder Mode hinterher und wenn sie noch so abartig ist! Als Jules Verne 1870 seinen Roman »20000 Meilen unter'm Meer« veröffentlichte, in dem es zu einem Kampf mit einem Riesenkraken kommt, löste er eine wahre Tintenfischmode aus, und die Pariserin beschloß, Hüte in Tentakeloptik zu tragen.

39 Wenn Marie Antoinette nicht vor der Flucht erst noch tagelang ihre Wäsche hätte zusammensuchen lassen und außerdem einen besonderen »Kosmetikkoffer« zusammenstellen ließ, dann wäre sie vielleicht nicht von den Sansculotten gefangen genommen worden und hätte also ihren Kopf nicht verloren. Auch auf der Flucht wollte sie repräsentieren; die Statusdarstellung wurde von ihr (und anderen Adligen) über das Gebot der raschen Entfernung vom Ort des Schreckens gestellt. Kleidung und innere Haltung waren zu einem Zwillingspaar geworden – was sich auch beim Köpfen bemerkbar machte: Vornehm ging die (ihre) Welt zugrunde.

Die Hungersnot in Frankreich 1770[40] wegen der Getreidemißernte (die anhaltenden Regenfälle im August 1769 machten eine Ernte des Getreides unmöglich) veranlaßte die Akademie von Besançon, einen Preis auszuloben für die beste Untersuchung zum Thema Nahrungsmittel:

> »Indiquez les végéteaux qui pourraient supléer en cas de disette à ceux que l'on emploie communément à la nourriture des hommes et quelle en devrait être la préparation« (Geben Sie die Pflanzen an, die im Falle einer Hungersnot die geeignetsten sind, die gewöhnliche Nahrung zu ersetzen) – da konnte die Antwort doch nur »Kartoffel« lauten.


EXAMEN
CHYMIQUE
DES POMMES
DE TERRE.
Dans lequel on traite des Parties conſtituantes du Bled.
Par M. PARMENTIER, Apothicaire-Major, de l'Hôtel Royal des Invalides.
A PARIS
Chez DIDOT, le jeune, Libraire Quai des Auguſtins.
M. DCC. LXXIII.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

Titelseite »Examen chymique des pommes de terre« von Apothicaire-Major Antoine Augustin Parmentier. Gedruckt 1773 von Pierre-François Didot d.J., Buchhändler und Drucker von Monsieur, Quai des Augustins

Antoine Augustin Parmentier, ein Apotheker (und später General-Inspekteur des Militär-Medizinalwesens), der als Zwanzigjähriger im »Bayerischen Erbfolgekrieg«, einem der sog. Kartoffelkriege[Anm.41], kämpfte, in Hannover in deutsche Kriegsgefangenschaft[42] geriet und hier angeblich die Bedeutung der Kartoffel erkannte, gewann den Preis mit dem »Examen chymique des Pommes de terres«; ob diese Geschichte wirklich so stimmt, kann füglich angezweifelt werden: Die Kartoffel war in Frankreich bereits wohlbekannt, so daß es nicht eines Militäreinsatzes in deutschen Landen bedurfte, um die Pomme de terre kennenzulernen.

Die Geschichte über den großen Erfolg von Parmentier mit seiner Kartoffel, die er dem französischen Hof präsentierte, soll sich wie folgt abgespielt haben:

Am 25. August 1785 überreicht er seinem König Louis XVI. (der wegen seiner Gefräßigkeit berüchtigt war; man könnte sagen, daß er wie ein Dackel keine Freßbremse besaß) im Beisein des gesamten französischen Hofstaats einen Strauß Kartoffelblüten. Der König beglückwünscht ihn und gewährt ihm eine hohe Ehre:

> »Monsieur Parmentier, Männer wie Euch belohnt man nicht mit Geld. Es gibt nur ein Währung, die Ihres Herzen würdig ist: Reicht mir die Hand, Ihr dürft die Königin küssen.«[Anm.43]

40 Der französische Schriftsteller Louis-Sébastien Mercier über den Hunger in Paris:
»Soll ich dich, Leser, endlich in die zwielichtigen, verräucherten Garküchen der Vorstädte führen, wohin die Maurer gehen mit dem Brot unterm Arm, auf dem eine ebensolche Gipsschicht liegt wie auf ihnen selber, und das sie in einen zur Verfügung gestellten Kessel tauchen, was man ›die Suppe übers Brot gießen‹ nennt. Für dieses Eintunken bezahlen sie drei Sols. Welch ein Kessel! Was für eine Suppe!«

42 Angeblich – so will es die Legende – hätte Parmentier nur Kartoffeln zu essen bekommen; um Mangelerscheinungen zu vermeiden, hätte er außerdem Milch trinken müssen, aber die Preußen hätten ihm nur Wacholderschnaps gegeben. Jemand, der die Knolle unter solchen Bedingungen kennenlernt, wird schwerlich ein Apostel der Kartoffel wie es Parmentier wurde.

Parmentier soll entgegnet haben:

»Sire, von nun an wird es keine Hungersnot mehr geben.«

Da soll sich Louis XVI. eine der Blüten ins Knopfloch gesteckt haben und Marie Antoinette eine ins Haar.

Die Getreidemißernte[44] 1770/71 machte erfinderisch: So wurde 1771 ein Rezept für Brot aus einer Mischung von zwei Drittel Kornmehl und einem Drittel Kartoffelmehl vorgestellt. Weitere Rezepte für die stärkere Verwendung der Knolle folgten, woraus zu folgern ist:

Wenn Wasser blubbert, kocht es;
kommt eine Kartoffel hinzu,
dann kocht der Mensch.



Portrait von Antoine Augustin Parmentier mit Blüten der Kartoffeln, aber auch mit einem Maiskolben.

Aus der Chronik von Schulmeister Jacob Weiss aus Aeugst am Albis, 1780:

»Erdapfel sind eine kostbahre Sach, das zweyte Brot, wann keine Erdapfel vorhanden sind, da ist Hunger vorhanden unter den Menschen Heut zu Tag auf dem Land, des Nahen (deshalb) heiss ich sie Hunger Stiller.«

Im »Bon jardinier« von 1785 ist zu lesen:

»Es gibt kein Gemüse, über das so viel geschrieben wurde und das mit so viel Begeisterung behandelt wurde. Der Arme muß sehr zufrieden über diese Nahrung sein.«

Wann immer die Kornernte mißriet, wurde den französischen Schweinen die Kartoffel weggenommen und vom Bauern selbst gegessen; hierbei waren die Franzosen mit dieser Praxis weder die Ersten in Europa noch die Einzigen, aber sie waren experimentierfreudiger und setzten die neue Frucht, die Pomme de terre, vielseitiger ein.

Parmentiers verhältnismäßig geringe Erfolge bei der Durchsetzung des Kartoffelanbaus ergeben sich vielleicht daraus, daß der Prophet und die Kartoffel im eigenen Lande nichts gelten und es daher geschickter für die Einführung der Knolle in Frankreich war, von einer preußischen Pflanze zu sprechen, denn das Preußen Friedrichs II. hatte damals einen »guten Ruf« (weil erfolgreich) in Frankreich. Ein größeres Vorbild für die französische Landwirtschaft war jedoch die englische. Louis XV. stellte Parmentier 50 Morgen Land (»Plaine des Sablons« bei Neuilly sur Seine) für seine Anbauversuche mit der Kartoffel zur Verfügung. Außerdem erhielt er den St.-Michaels-Orden, und der König erklärte, er bevorzuge Parmentiers Bücher vor allen anderen. Italien bewunderte die Bemühungen Parmentiers und begann deshalb eine Kampagne zur Förderung des Kartoffelanbaus; doch auch hier war der Erfolg nicht durchgreifend – sie wurde bis ins 20.Jahrhundert fortgesetzt; der bittere Reis (wie wir im gleichlautenden Fim von Guiseppe de Santis aus dem

44 Als Hauptgrund für diese Hungerjahre findet sich in der Literatur die »nasse Witterung«, die zu »Mißwachs« und einem »Mangel an Kornfrüchten« führte. Verordnungen von 1771 »wegen des Einerntens unreifer Kornfrüchte« und »wegen Verkaufs der Feldfrüchte aufm Halm« weisen auf weitere schlechte Ernten und eine Hungerkrise im Jahr 1771 hin. 1773 war die »abwechselnde Wärme und Kälte« des Frühjahrs verantwortlich für die Ernteeinbußen von 1772.

Jahr 1949 mit Vitorio Gassman mit Klassenkampf, Armut und amourösen Verwicklungen sehen konnten) war das bevorzugte Nahrungsmittel.

Angeblich sei Parmentier von den Sansculotten[45] auf den Schultern durch Paris getragen worden wegen der Wohltaten, die er veranlaßte:

> »Was frommt es der menschlichen Gesellschaft zu wissen, in welcher Weise die Sterne ihre Bahnen ziehen, wenn sie darüber verhungert?«

Doch es heißt auch, daß man ihm vorwarf, die geschmähten Kartoffeln mit Unterstützung des Königs[45a], dessen Günstling er ja war, angebaut zu haben.

1775 oder erst 1776 gibt Parmentier eine große Gesellschaft, bei welcher er Kartoffeln in 20 verschiedenen Zubereitungen reichen läßt, »même pour boisson«, an der Antoine Lavoisier (Begründer der modernen quantitativen Chemie), der schon erwähnte Arthur Young, Benjamin Franklin (damals amerikanischer Botschafter in Frankreich) und Vilmorin teilnahmen.

Jean Paul[46] schreibt im »Hesperus« 1795:

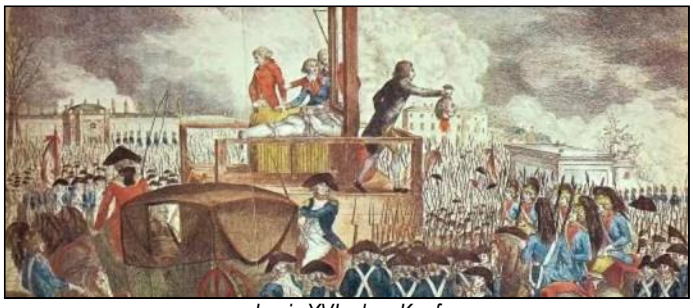
> »Unser literarisches Küchenpersonal weiß uns dasselbe goutée unter dem Scheine sechs verschiedner Schüsseln auf das Tischtuch und in den Mund zu spielen und belustigt uns zweimal im Jahr mit einer Nachahmung des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris: anfangs kam bloß eine Kartoffelsuppe – dann schon mit anderer Zubereitung wieder Kartoffeln – das dritte Gericht hingegen bestand aus umgearbeiteten Kartoffeln – auch das vierte – als fünftes konnte man nun wieder Kartoffeln servieren, sobald man nur zum sechsten neu brillantierte Kartoffeln bestimmte – und so ging es durch 14 Gerichte hindurch, wobei man noch von Glück zu sagen hatte, daß wenigstens Brot, Konfekt und Likör den Magen aufrichteten und nicht aus Kartoffeln bestanden.«

---

45 Als Sansculotten waren die Hosen der Pariser Arbeiter und Bürger, die im Gegensatz zu den von den Adligen getragenen Kniebundhosen lange Hosen trugen, wie sie heute den Mann und auch die Damenwelt zieren. Nur die Bayern mit Lederhosen sind heute noch beim Schuhplatteln in Hosen *à la sansculottes.* Wegen der Hosen wurden ihre Träger anfänglich als Sansculotten spöttisch beleumdet. »Sans culotte« bedeutet übersetzt an sich nur »ohne Gesäß«, doch sind damit verschiedene Arten von Hosen, französisch *pantalons,* gemeint. Der Spott endete, als ihre Träger die Jakobiner unterstützten und den einen oder anderen Bürger zu der Erfindung des Doktor Guillotin begleiteten. *La culotte* war eine Kniebundhose, die vor allem in der Zeit Louis' XIV. populär war.

45a Dieser König, Louis XVI., nebst seiner Königin Marie Antoinette von Österreich-Lothringen, wurden mit der Guillotine zu Tode befördert. Kai Lehmann schreibt in der Biographie von Johann Jeremias Glaser (»Der Henker des Herzogs«), daß nur das Köpfen ehrenwert war; das Töten am Strang oder andere Hinrichtungsmethoden (Ertränken, aufs Rad flechten, Verbrennen) waren unehrenhaft. Im Herzogtum Sachsen-Meiningen (und sicherlich auch anderswo) mußte der zu köpfende Delinquent auf einem Stuhl sitzen und der Totmacher (Bezeichnung von Lehmann) mußte den Hals mit nur einem waagerecht geführten Schlag durchtrennen – dann war die Hinrichtung erfolgreich und Zuschauer und Gerichtsherr zufrieden. Die Sansculotten wandelten während der Terrorherrschaft in der Französischen Revolution (1792/93) einen abgewandelten Text von »Ça ira«, dem stadtbekannten Straßensänger mit Violine und Bogen Bürger Ladre zugeschrieben: »Ah, wir werden es schaffen, / Die Adeligen an die Laterne! / Ah, wir werden es schaffen, / Die Adeligen werden wir erhängen!« Das war natürlich besonders schimpflich, war doch diese Hinrichtung Dieben, Räubern, Hexen, Kindsmördern, Giftmischern und ähnlichen bösartigen Menschen vorbehalten.

46 Jean Paul, eigentlich Johann Paul Friedrich Richter, war ein deutscher Schriftsteller und Dichter, dessen Werke zwischen der Klassik und der Romantik angesiedelt werden können. Die von ihm gewählte Namensänderung geht auf Jean Pauls Bewunderung für Jean-Jacques Rousseau zurück. Als er diese Kartoffelmahl-Beschreibung formulierte, konnte er sicherlich noch feststellen, daß seine Zähne allweil zu den Immobilien gehörten.



Louis XVI. ohne Kopf.
Dieser Apparat, später Guillotine bzw. Louisette genannt, geht vermutlich nicht auf den Abgeordneten und Mediziner Joseph-Ignace Guillotin zurück, sondern wohl auf den Vorschlag des Henkers Charles-Henri Sanson, der darauf verwies, daß das bis dahin übliche Richtschwert nach jedem Arbeitseinsatz aufwendig neu geschärft werden müsse. Im Übrigen koste ein anständiges Schwert 600 Livres. Der handwerklich begabte König beteiligte sich an der Diskussion über die Form der Klinge, die auf seinen Vorschlag nicht gerundet (Croissant-ähnlich), sondern abgeschrägt sein solle. So wurden auf königlichem Vorschlag die Konstruktionspläne von dem Mediziner Antoine Louis von dem deutschen Klavierbauer Tobias Schmidt (Schmitt) erstellt. Die Tötung mittels Guillotine wurde (angeblich) »in den Ofen schieben« genannt.

Parmentier propagierte die Kartoffel und empfahl sie nicht nur in seiner Werbeschrift »Sur les Pommes de Terre« (1789) wegen ihrer stärkenden Wirkung. Dabei muß man berücksichtigen, daß Parmentier als Ober-Apotheker im »L'Hôpital royale des Invalides« eine bedeutende Persönlichkeit im damaligen Frankreich war und sich hervortat auch als Agronom und – heute würde man sagen – als Lebensmitteltechniker. Parmentier:

»Meine Studien hatten keinen anderen Zweck als den Fortschritt der Kunst und des allgemeinen Wohlbefindens. Die Nahrung des Volkes ist mein Anliegen, mein Wunsch, deren Qualität zu verbessern und den Preis zu senken. Ich habe geschrieben, um allen nützlich zu sein.«

Parmentier beklagte, daß viele Menschen immer noch überzeugt seien, daß durch Kartoffeln Krankheiten übertragen werden. In seiner Schrift wies er auch darauf hin, daß die Kartoffel keine einschläfernde Wirkung habe, obwohl sie zu den Nachtschattengewächsen gehöre. Wer die Kartoffel nicht für giftig hielt, aß sie trotzdem nur im Notfall, da ihr Ansehen immer noch gering war.

Während der Französischen Revolutionskriege[47] verstärkte Parmentier seine Anstrengungen, die Kartoffel in ganz Frankreich heimisch zu machen; seine Bemühungen wurden vom »revolutionären« Konvent, der Versammlung des Dritten Standes in Paris, ausdrücklich unterstützt. 1795 schreibt Parmentier über die Verarbeitung der Knolle:



Die »Strömung der Empfindsamkeit« in Frankreich war durch die blaublütige (blaublühende) Kartoffel beeinflußt, wenn nicht gar veranlaßt. Diese Moderichtung führte zu einem Gefühlskult, der sich gegen repräsentative Machtentfaltung richtet. Seit Jean-Jacques Rousseaus »Zurück zur Natur« besitzt das Ländliche einen hohen Stellenwert.

»Damit die Erdäpfel, ohne ihre Substanz zu verändern, eine für den Menschen taugliche Nahrung werden, ist es notwendig, sie zu kochen.

Aber diese Vorrichtung, welche gewöhnlich in vielem Wasser und ungedeckten Geschirr geschieht, verkehrt alles: sie benimmt den Wurzeln einen Teil ihres Geschmacks, so daß sie sowohl im Aussehen

47 Im Koalitionskrieg von 1792 bis 1797 kämpfte Frankreich gegen Österreich und Preußen, im 2. Koalitionskrieg von 1799 bis 1802 gegen Österreich, Russland, Portugal und England. Diese beiden Koalitionskriege werden auch Revolutionskriege genannt.

als auch im Geschmacke denjenigen, welche in Backöfen oder in der Asche gebraten werden, weit nachkommen; es sei denn, daß man sie, wie es bei den Engländern üblich ist, auf den Rost lege, um die überflüssige Feuchtigkeit herauszuziehen. Allein diese Arten, die Erdäpfel zu kochen, sind allezeit mühsam. Die beste Art, sie in einem Hafen mit wenigem Wasser zu thun, welches zu Dünste wird, und alle Seiten der Erdäpfel erwärmet; es wäre noch besser, wenn die Dünste unmittelbar auf sie wirkten. Zu diesem Ziele gießet man in den Hafen ein wenig Wasser, und hängt in diesen einen mit Erdäpfeln angefüllten Durchschlag.


Grundsätze
der
rationellen Landwirthschaft.
Viertes Hauptstück.
Agrikultur.
Erster Abschnitt.
Die Lehre von der Düngung.
Von
Albrecht Thaer, M. D.
Königl. Preuß. Staatsrath, der Königl. Preuß. Akademie der Wissenschaften zu Berlin, der Königl. Hannöv. zu Göttingen, des Königl. Instituts zu Amsterdam, des Ackerbaumes von Brittannien, der Gesellschaft der naturforschenden Freunde zu Berlin und vieler ökonomischen Societäten Mitglieder; Erbherrn auf Mögelin.

Titelseite »Grundsätze der rationellen Landwirthschaft« von Albrecht Thaer. Gedruckt 1837 für den Buchhändler Georg Reimer, vorher Verlag der Buchhandlung der Realschule, Berlin-Mitte, Wilhelmstraße 73

Der Hafen [eine frühere Bezeichnung für einen Topf] soll mit einem wohl schließenden Deckel geschlossen und auf das Feuer gestellet werden. So bald das Wasser zu sieden anfängt, befinden sich die Erdäpfel in einer brennenden Wolke, und werden auf alle Seiten erwärmet; ihre Bestandteile vereinigen sich nach, und werden weich und biegsam; woraus das, was man das Kochen heißt, entsteht; während der ganzen Zeit dünstet nur ein wenig Feuchtigkeit zu Vorteil des Geschmacks aus. So behalten sie den ganzen Geschmack, den das gewöhnliche Kochen herauszieht.«

Viele Zeitgenossen Parmentiers teilten seine Ansichten über die Kartoffel nicht; insbesondere die Getreidebauer, die Mühlenbesitzer, die Melbler, die zünftig organisierten Mehlhändler, und die Viehzüchter sahen ihr Einkommen schwinden und agierten entsprechend; François de Neufchateau schlug dennoch vor, die Kartoffel in Frankreich »parmentier« zu nennen: erfolglos – wie wir Heutigen wissen.

Wo immer man auf einer Speisenkarte einen »Salade Parmentier« findet, hat es gewißlich mit Kartoffeln zu tun, mit »Erdäpfel-Salat«. Aber immerhin, Parmentier bekam seiner Verdienste um die Kartoffel wegen ein Denkmal in Montdidier (Département Somme), 100 Kilometer von Paris entfernt. Ein Bild zeigt Parmentier mit blühendem Kartoffelstrauß, den er Louis XVI. überreicht; gekochte Kartoffeln erinnerten die Bauern an ihre wirtschaftliche Situation: So wie König Louis XVI. ihnen das Fell über die Ohren zog, so verfuhren sie mit der »Pelle« der Knolle. Die Sansculotten, die Kniebundhosenlosen, bemerkten kritisch:

»Er wird uns nur Kartoffeln fressen lassen. Er hat sie schließlich erfunden.«

Parmentier ist auf dem Friedhof Père Lachaise[48] (39.Abteilung, zwischen der Avenue

48 Der Jesuit Pater François d'Aix, Seigneur de La Chaise (genannt Père Lachaise) besaß auf dem Gelände (bevor es ein Friedhof wurde!) ein Privathaus und war Beichtiger des Königs Louis XIV. Durch Zuwendungen seines Beichtkinds konnte das Privatgelände erheblich erweitert werden und wurde zum Treffpunkt der Höflinge beim Comte La Chaise. 1763 ging das Gelände in private Hände über, 1771 wurde es städtisch und 1804 zum Ost-Friedhof umgewidmet. La Chaise war ein großer Förderer der »italienischen Sitten«, wie man die Homosexualität, die Sodomie, im Adel seinerzeit umschrieb. Molière hat mit »Tartuffe«, so schließt sich wieder ein Kreis, dem königlichen Beichtvater ein bleibendes Denkmal gesetzt.

Transversale Maronniers No 1 und dem Chemin Camille Jourdan) in Paris beerdigt. Auf seinem Grab wachsen natürlich Kartoffeln.

Auch die Bohémiens hätten ein Denkmal in Frankreich verdient, brachten sie doch aus ihrer Heimat den Kartoffelknödel in der Krawatte nach Frankreich und machten ihn salonfähig, obwohl bekanntlich die Krawatte (die von anderen österreichischen Untertanen »erfunden« wurde – man denke nur an den »Krabat« von Otfried Preußler) am Essen immer das Teuerste ist.

Eine Briefmarke der französischen Post und ein Ersttagsbrief[49] vom 27.Oktober 1956 sind dem Parmentier gewidmet. Dieser gab 1788 eine seiner roten Kartoffeln an einen Leipziger Ökonomen[50], der sie noch im selben Jahr anpflanzte,

> »aber die Neuheit lockte Diebe an, der Stock wurde mir ausgezogen, und ich fand nur noch zwei kleine neue Früchte«.



Denkmal für Albrecht Thaer in Leipzig an der Lenné–Anlage vor der 1. Bürgerschule

Diese beiden Kartoffeln wurden erneut angepflanzt und es ergab sich, daß sie ertragreicher waren als die »neuenglische oder Yambatate«. Man darf bei der Pflanzung der Kartoffel nicht sofort aufgeben; die erste Setzung von rotschaligen Kartoffeln in Hasloh bei Hamburg[50a] fiel – böswillig – einem polnisch-stämmigen Mäh-Mädchen zum Opfer.

Die Idee, einen Preis auszuloben (100.000 Francs) »für ein Fett zum Braten und für den Brotaufstrich« wird im 19.Jahrhundert von Kaiser Charles-Louis-Napoléon Bonaparte (Kaiser Napoleon III.) wiederholt und Hypolite Mège-Mouriès[Anm.51] bekam den Preis. Julia R. stellte rückblickend fest: »Dies war der Beginn eines modernen und gesunden Nahrungsmittels.«[Anm.52] Für diese Aussage hat sie ein Honorar erhalten.

Der Entwurf und die Herausgabe der »Grande Encyclopédie« (1751–1780), dem sog. Wissensrund, von Denis Diderot[53] und Jean-Baptiste le Rond d'Alembert[54], war das kulturell

---

49 Man darf wissen, sog. Ersttagsbriefe (FDC, »First Day Cover«) und Ersttagsblätter dienen ausschließlich einem vermehrten Einkommen der Briefmarken-Händler, die richtigerweise »Postwertzeichen« vertreiben, welche zumeist gebraucht und damit für den eigentlichen Zweck nutzlos sind; aber schön anzusehen sind sie manchmal schon. Briefmarkensammler sind also Altpapiersammler und Münzensammler horten Buntmetall.

50 Josef Johann Paul Karl Jakob Winkler von Mohrendorf, Erlangen:
»Der Schwan auf der Spree macht den Hals nicht länger als ein Leipziger, wenn er Geld wittert.«

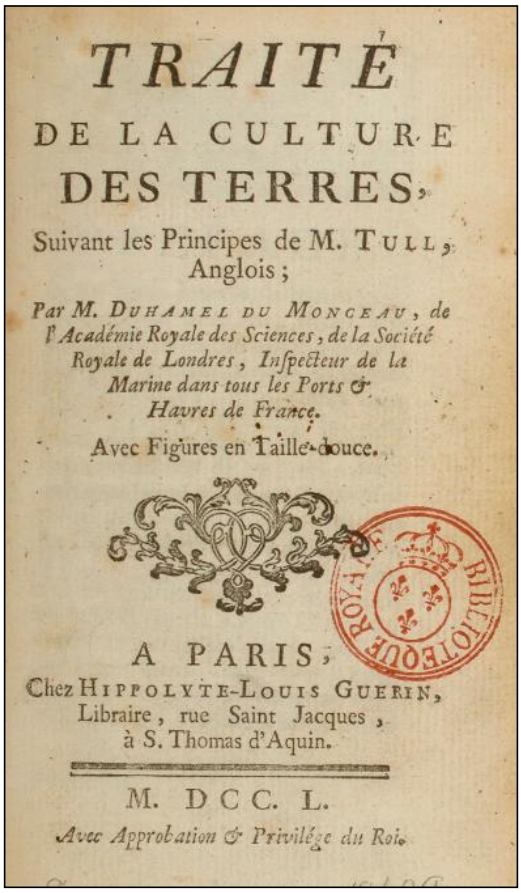
50a Der Autor betätigte sich in den 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts als »vertuosos«, d.h. als Privatgelehrter, der sich mit Kartoffelzucht experimentell betätigte

53 »Ich liebe inbrünstig meinen Gott, meinen König, mein Land, meine Eltern, meine Maitresse und mich selbst.« Als Diderot dies schrieb, war er bereits verheiratet.

54 Der französische Schriftsteller Gustave Flaubert: »Diderot. Niemals ohne d'Alembert.« Ein Findelkind, das den Namen Jean Lerond trug, zu dem sich Mutter und Vater später indirekt bekannten. Mit 18 Jahren an die Philosophische Fakultät der Pariser Universität unter einem neuen Namen Darenberg, aus dem später als erste Stufe der Namensveränderung Dalenbert wurde. Dann veränderte er seinen Namen in d'Alembert und sah nun aus wie von Stand und Adel. Studierte Jura und Medizin, Mathematik begeisterte ihn mehr. Mit 24 Jahren war er Mitglied der Pariser Académie des sciences.

bedeutendste Ereignis in der Regierungszeit Louis XV., der das Manuskript der »Encyclopédie« deshalb auch in der Bastille wegschloß und am liebsten dort hätte vermodern lassen. Die Veröffentlichung beginnt in einer Zeit, in der die Welt sich deutlich wandelt und die »Encyclopédie«, die sehr bald Nachahmer in Deutschland fand, befriedigte zwei Grundbedürfnisse einer Epoche im Umbruch: sie bringt Ordnung in das Chaos und sie definiert und bewertet neu auftauchende Phänomene.

Der Inhalt war teilweise zensiert – nicht alles durfte schließlich gesagt und gedruckt werden – und manches war auch falsch: Die Kartoffel wurde als eine ägyptische Frucht (eine Anspielung auf Salomos Schatzkammer?!) bezeichnet, die sich möglicherweise in einigen Kolonien nutzbringend anbauen ließe. Über die Kartoffel schreibt der Arzt, Chemiker und Apotheker Gabriel-François Venel in der »Encyclopédie«:


TRAITÉ
DE LA CULTURE
DES TERRES,
Suivant les Principes de M. TULL, Anglois;
Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres, Inspecteur de la Marine dans tous les Ports & Havres de France.
Avec Figures en Taille-douce.
A PARIS,
Chez HIPPOLYTE-LOUIS GUERIN, Libraire, rue Saint Jacques, à S. Thomas d'Aquin.
M. DCC. L.
Avec Approbation & Privilége du Roi.
BIBLIOTEQUE ROYALE

Titelseite »Traité de la Culture des Terres« von Duhamel du Monceau. Gedruckt 1750 von Hippolyte-Louis Guerin, Paris, rue Saint Jacques bei S.Thomas d'Aquin

> »Bei der Bevölkerung ..., allen voran bei den Bauern, ist die Wurzel dieser Pflanze zu einem Gutteil des Jahres das tägliche Nahrungsmittel. Sie kochen sie in Wasser, braten sie im Ofen, unter Asche & bereiten verschiedene deftige oder ländliche Eintöpfe damit zu. Wer wohlhabender ist, reicht sie mit Butter, ißt sie mit Fleisch oder bäckt sie in Fett schwimmend aus wie Krapfen &c. Egal wie man sie zubereitet, diese Wurzel schmeckt fad & mehlig. Sie sollte nicht zu den feinen Speisen gerechnet werden. Gleichwohl dient sie allen, denen es nur darum geht, sich zu ernähren, als sehr sättigendes & recht zuträgliches Lebensmittel. Zu Recht heißt es von der Kartoffel, sie erzeuge Winde – doch was sind schon Winde für die robusten Organe von Bauern & Handwerkern?«[Anm.55]

Schon Jacques Dubois (gen. Sylvius), Arzt aus Montpellier, schreibt zwischen 1542 und 1546 in seinen Ernährungshinweisen für die Armen (»Regime de sante pour les paures, facile à tenir«):

> »Die Armen haben ihre besondere Kost, die ohne Zweifel schwer und unverdaulich, aber ihrer Konstitution perfekt angepaßt ist.«

1791 fügt Neil dazu passend noch alle anderen möglichen gesundheitlichen Folgen des Kartoffelgenusses bei:

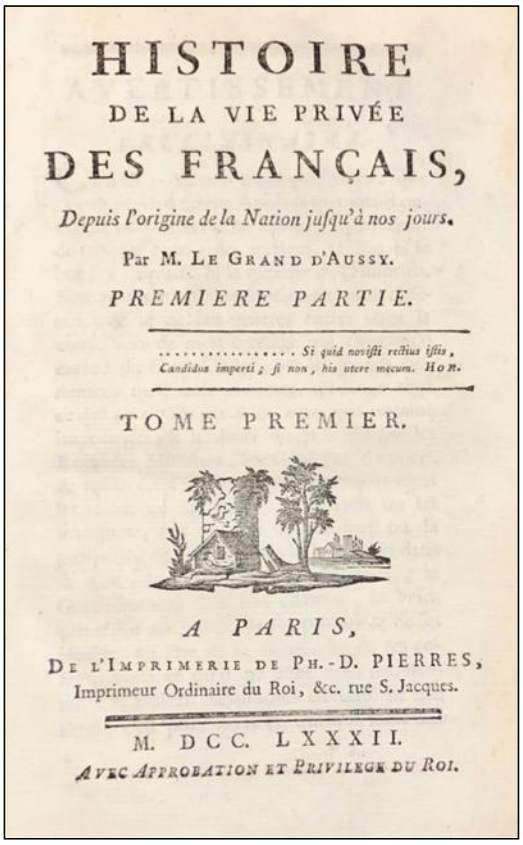
> »... die Kartoffeln geben eine grobe und blähende Nahrung. Sie sind ein Aliment, das wenig Nahrung in einem gewissen Umfang hat und man muß viel davon essen, wenn man gesättigt seyn will. Darum dehnen sie, wenn man sie täglich speiset, den Magen aus, erweitern die Gedärme und schwellen den Bauch auf. (...) Personen, die viel Kartoffeln essen, sind mehr als andere asthmatischen Zufällen unterworfen. Sie verstopfen die Eingeweide und vorzüglich das Gekröse, und geben zu allerhand Kinderkrankheiten, Dürr- und Bleichsuchten Gelegenheit.

Die Kinder gemeiner Leute, die viel Kartoffeln essen, verwachsen zu den sonderbarsten Carikaturen. Sie haben aufgetriebene Bäuche, wie die feisten Domherren, und sind dabei am ganzen übrigen Körper so mager als ein schwindsüchtiger Magister.«

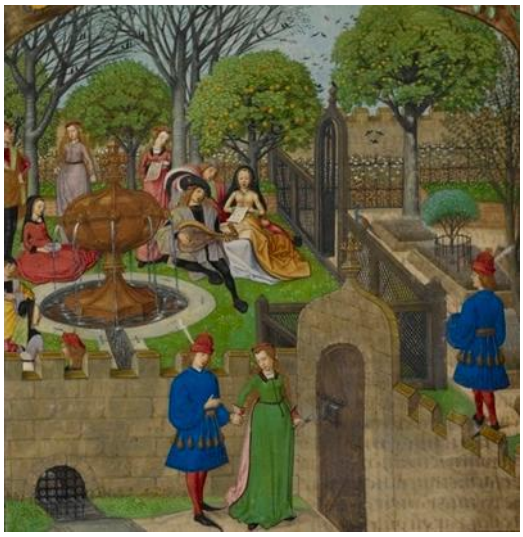
Dagegen schreibt Albrecht Thaer[Anm.56], der ein großer Förderer der Kartoffel war:

»Manche haben gesagt: alles Unheil, welches Amerika durch sein Gold, durch seine Krankheiten, und vielleicht neuerdings durch seine Freyheits-Grundsätze, über Europa verbreitet habe, würde durch das Geschenk, welches es uns durch die Kartoffel gemacht, reichlich aufgewogen. Dagegen zählen Andre diese Frucht in der Reihe von Uebeln auf, die wir der Entdeckung Amerikas schuldig sind.

Diese behaupten nämlich, daß eine Menge von Krankheiten, die in neueren Zeiten – oft freylich nur dem Nahmen nach – sich ungleich häufiger äußern, wie ehemals, als da sind Skrofeln und ein vermeintliches Skrophelgift – ein Ding, was niemand kennt, niemand definirt hat, wogegen fast jede Büchse im modernen Arzney-Apparat empfohlen wird, aber eigentlich kein Mittel aus der Apotheke helfen will – Abzehrungen mancherley Art, Englische Krankheit, Hautausschläge, Würmer, Bleichsucht, Weisserfluß, Krämpfe, Gicht, Rheumatismen, Brüche, Schleimfieber und Verschleimungen, allgemeine Trägheit und Erschlaffung, Neigung zur Selbstbefleckung – kurz fast alle Krankheiten und Uebel, wogegen die *Essentia miraculosa coronata*[56a] in den Hamburger Zeitungen hilft – von dem häufigen Genusse der Kartoffeln herrühren. ... Der erste Verdacht, welchen die Ärzte auf die Kartoffeln hatten, rührte wohl daher, daß sie nach ihrem botanischen Character zu einem Pflanzen-Geschlechte gehörten, welche mehrere Arten enthielt, die auf die Nerven des thierischen Körpers eine betäubende Würkung äussern. ... Da nun noch niemand einen Schatten von giftiger, scharfer oder narkotischer Würkung auf den thierischen Körper an den Kartoffeln hat bemerken können,


HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS,
Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.
Par M. Le Grand d'Aussy.
PREMIERE PARTIE.
. . . . . *Si quid novisti rectius istis, Candidus imperti; si non, his utere mecum.* Hor.
TOME PREMIER.
A PARIS,
De l'Imprimerie de Ph.-D. PIERRES, Imprimeur Ordinaire du Roi, &c. rue S. Jacques.
M. DCC. LXXXII.
Avec Approbation et Privilege du Roi.

Titelseite »Histoire de la vie privée des Français ...« von Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy. Gedruckt 1782 von Philippe-Denis Pierres, Imprimeur Ordinaire du Roi, in der rue S, Jacques.



Le Roman de la Tuberose

56a Um 1800 in Prag gedruckt: Essentia miraculosa coronata oder die gekrönte Wunder Arzney, welche in den allermeisten menschlichen Krankheiten die schleunigste Hülfe und Genesung verschaft



Aus dem Französischen Revolutionskalender

so läßt man diesen Vorwurf einer unehrlichen botanischen Verwandtschaft ziemlich fallen, ohne ihn jedoch ganz aufzugeben. ...

Dagegen beschuldigt man sie um desto mehr ihres mehligten, kleisterartigen Bestandstheils wegen. Dieser soll nicht allein die Gedärme und die sich darin öffnenden einsaugenden Milchgefäße verkleistern, sondern selbst in andre Gefäße, Drüsen und Absonderungsorgane übergehen und solche verstopfen, dadurch dann jenes Heer von Krankheiten erzeugen. ...

Aber die Erfahrung zeigt doch die nachteiligen Folgen des häufigen Kartoffelessens nur zu deutlich. Man sieht dies, sagt man, besonders in solchen Städten, wo die gemeine Classe des Volks sich kümmerlich mit Manufakturarbeiten nährt, und die Hälfte des Jahres täglich Kartoffeln ißt. Jene Krankheiten nehmen daselbst, besonders unter den Kindern, so überhand, daß man wenig gesunde mehr sieht. Aber, liebe Collegen! Essen diese Leute nicht auch täglich Brod, trinken sie nicht Wasser? – Warum schiebt ihr es nicht so gut darauf, wie auf die Kartoffeln? ...

Es ist schon gegen Analogie, daß der Instinct zu Nahrungsmitteln so trügen sollte. Fast jeder unverwöhnte Gaumen liebt dieses Gewächs vorzüglich, und besonders essen es Kinder und junge Leute, nicht ein oder anderes Mahl, sondern fast täglich, mit dem größten Vergnügen, und ziehen es, auf die Dauer, jeder anderen Speise vor.



Adel und Bürger werden vom Bauern getragen

Man bemerket ferner von einem starken Genusse der Kartoffeln, vorausgesetzt, daß sie gahr gekocht und nicht durch fehlerhafte Zumischungen unverdäulicher gemacht werden, durchaus keine unmittelbaren Folgen; man esse sie zum ersten oder zum tausendstenmahle. Die Natur warnt uns doch sonst bey allem, was uns auf die Folge schädlich werden kann, durch einige, unmittelbar darauf folgende Beschwerden. Vielmehr wird keine vegetabilische Nahrung von schwächeren Verdauungskräften leichter und mit weniger Unbequemlichkeit bezwungen, als diese. Sie erregt weniger Gährung, Aufblähung und Säure, als irgend eine. ...

Gesichert durch aufmerksame Beobachtung, gebe ich sogar Reconvalescenten Kartoffeln zu, wenn ihr Appetit darauf verfällt, wie dieses bey krankgewesenen Kindern häufig der Fall ist.«

Der Thüringer Schuhmachersohn Ror Wolf bewertet immer noch – ein paar Jahrhunderte danach – die »schwere, heiße, fast unverdauliche Kartoffel«.

Der Schweizer Arzt Jacob Girard des Bergeries[57] schreibt in seiner »Gouvernement de la santé«, erschienen 1672, daß Brot aus Gerste, Hafer und Hülsenfrüchten ungesund und schwer verdaulich sein. Es solle für die Armen sein, die »nicht die Mittel besitzen, sich besseres zu kaufen und die andererseits sehr kräftig sind, viel arbeiten und von jeher diese Art von Brot gewohnt sind«. Das deckt sich mit den Auffassungen in der »Encyclopédie« über die Kartoffel.

Die Winnebago in Wisconsin erzählen sich eine äußerst deftige Geschichte *(ad non usum delphini)* von einer Abführknolle und einer Figur namens Gauner, zu dem eine Knolle spricht:



Das Ereignis des Jahrhunderts fand so nicht statt: der Sturm auf die Bastille

> »›Der, der mich kaut, wird kacken; er muß kacken.‹ Das sagte die Stimme. ›Also, warum redet diese Stimme so rüde?‹, fragte Gauner. ... Es war die Knolle, die sprach. So nahm er sie, steckte sie in den Mund, kaute sie und verschluckte sie schließlich. Genau das tat er und ging dann weiter. ›Tja, wo ist denn die geschwätzige Knolle verschwunden? Und warum sollte ich kacken? Wenn ich mich nach Kacken fühle, werde ich kacken, aber nicht eher. Wie könnte so ein Ding mich zum Kacken bringen?‹ sagte Gauner. Noch während er sprach, begann er zu pupsen. ›Ah, das hat es wahrscheinlich zu bedeuten. Doch die Knolle hat gesagt, ich würde kacken, und ich lasse lediglich Blähungen entweichen. Ich bin jedenfalls ein großer Mann, auch wenn ich eine kleine Blähung habe.‹«

Na ja, die Knolle behält am Ende recht. Wer solche Geschichten weitererzählt, gehört sicherlich nicht zu den Kulturnationen europäischer Prägung, sondern unterdrückt!

Die Unterschiede, aber auch der Reichtum an Nahrungsmittelauswahl und die Abwechslung der Nahrungsmittel entwickelten sich mit dem Fortschritt der Kultur. Die Ernährung entspricht der »Natur«, dem sozialen Rang – Eßgewohnheiten dokumentieren den gesellschaftlichen Status[58] des Menschen und ergänzen das vermeintliche sonstige Verhalten. In der Ausgabe der »Encyclopédie« von 1777 wird die Kartoffel von dem Agrarwissenschaftler Samuel Engel wohlwollend(er) und als ein hervorragendes Mittel gegen Hungersnöte beschrieben.

---

57 Jacob Girard des Bergeries studierte an der Akademie Lausanne, dann 1630–1633 an den Universität Basel und 1633 an der Universität Montpellier, 1637 ist er Lizenziat in Medizin. Wie sein Vater wurde Girard in Lausanne als Arzt tätig und wurde 1642 außerdem Professor für Hebräisch. Er unterrichtete auch die angehenden Pfarrer in Pflanzenheilkunde. 1648 wird er Rektor der Akademie.

58 Als Friedrich von Schiller noch Militärarzt beim Herzog Carl Eugen von Württemberg war, beschreibt sein Freund Georg Friedrich Scharffenstein die Wohnung des Dichters als ein »nach Tabak und sonstwie stinkende Loch, wo außer einem großen Tisch, zwei Bänken und an der Wand hängender schmaler Garderobe nichts anzutreffen war als in einem Eck ein Haufen Erdäpfeln mit leeren Tellern, Bouteillen u. dgl.«.

Die frühere Einschätzung der Kartoffel ist verständlich: Die Kartoffel war weit verbreitet, aber gemocht wurde sie von den herrschenden Klassen in Frankreich nicht. Fernand Braudel meint, die insgesamt langsame Verbreitung der Kartoffel über ganz Frankreich hänge auch damit zusammen, daß es nur wenige Sorten gab; noch im Jahr 1752 gab es nur zwei Sorten, die ganz sicherlich nicht für jeden Boden und für alle klimatischen Bedingungen geeignet waren. Die Engländer meinten über die französische Kartoffel, sie schmecke bitter.

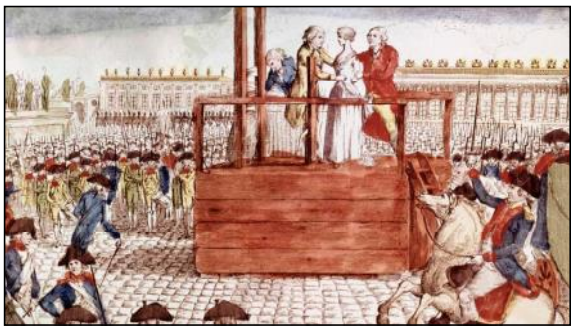


Luca Giodano: »Vertumnus und Pomona«

Duhamel du Monceau[Anm.59] schreibt in »Traite de la Culture de Terres«, daß die Kartoffel als *fruit vil et grossier* ein hervorragendes Viehfutter und in Notzeiten auch für Menschen wertvoll sei; um diese Aussage zu bekräftigen, ergänzt er:

> »Nach kurzer Verwendung ähnelt der Geschmack der Kartoffel den Rüben, besonders wenn sie mit Schinken und gesalzenem Schweinefleisch gekocht würden.«

Die Bauern bauten Kartoffeln an, ohne daß die beiden ersten Stände und die Städter die Kartoffel als menschliches Nahrungsmittel überhaupt bemerkten. An Adelshöfen und in Bürgerhäusern war sie als Nahrungsmittel nicht zu finden.



Marie Antoinette – noch mit Kopf

Der Agronom und Pflanzenzüchter De Chancey aus Saint-Didier bei Lyon, Mitglied der Königlichen Landwirtschaftsgesellschaft, beschäftigte sich eingehend mit der richtigen Düngung und den Ansprüchen der Kartoffel an Klima und Bodenbeschaffenheit, mit der zweckmäßigen Auswahl des Saatguts und anderen Kartoffelproblemen. Zu der Frage, ob es genüge, nur einzelne Augenstecklinge zu setzen, meinte er:

> »Malheur alors à ceux qui n'ont planté que des morceau pourvous seulement d'un œuil«, man soll nicht nur einzelne Kartoffel-Augen pflanzen.

1767 werden von François-Georges le Chevalier Mustel erste Untersuchungen über die Inhaltsstoffe der Kartoffel vorgenommen und an die »Royal Société Agriculture« in Rouen berichtet; die Kartoffel, so der wesentliche Punkt des Berichts, sei hervorragend als Mittel gegen Skorbut anzusehen.

Daniel Langhans, ein damals sehr bekannter Schweizer Arzt, weist 1768 in seiner Schrift »Die Kunst der Selbstheilung« darauf hin, daß Skorbut eine in der Schweiz allgemein verbreitete Krankheit sei und besonders in jenen Gebieten, in denen die Kartoffel angebaut und gegessen werde, diese Krankheit stark auftrete. Auch sei schlechte Ernährung (womit er auch wieder die Kartoffel meinte) und mangelnde Bewegung Ursache von Erkrankungen der Lymphdrüsen.

Am 2.März 1771 ruft der Dekan der Medizinischen Fakultät der Sorbonne seine Kollegen zu einer außerordentlichen Tagung nach der Messe (also um 10.00 Uhr) zusammen und bittet sie, sich zu einem Schreiben des Finanzministers Joseph Maria Terry zu äußern. Terry will in Anbetracht der Hungersnot wissen, ob die Kartoffel krankheitserregende Stoffe enthalte;

die Professoren kommen nach eingehender Beratung zu dem Ergebnis, »que la nourriture de pommes de terres est bonne et saine, nullement dangereuse et quelle même très utile« – daß Kartoffelessen gut und gesund, in keiner Weise gefährlich und sogar sehr nützlich sei. Klare Auskunft, eindeutige Empfehlung.

Auch der französische Historiker (und Jesuit) Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy erklärte 1782 – 7 Jahre vor dem Sturm auf die Bastille (der historisch nachweisbar nicht stattfand) – in seiner »Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours« (über »Leidenschaften«):

> »Der teigartige Geschmack, die eigenartig fade und ungesunde Qualität dieser Nahrung, die Blähungen verursacht und unverdaulich ist, ist die Ursache, daß sie von den besseren Haushalten abgelehnt wird.«

Dieser teigartige Geschmack, wir wollen nicht bestreiten, daß d'Aussy vielleicht richtig beschrieb, mag auch damit zusammenhängen, daß durch den achtmonatigen Ausbruch isländischer Vulkane 1783 auch als »Jahr ohne Sonne« in die Geschichte einging; ein Viertel der isländischen Bevölkerung starb an Hunger und Krankheiten. Auch die Kartoffel braucht das richtige Maß Sonnenschein.

Die Kartoffel sei nur für die gemeineren Klassen anzuraten, da deren »groberer Geschmack und derberer Magen mehr verträgt, und mit allem zufrieden ist, den Hunger zu beschwichtigen«.

Der italienische Arzt Filippo Baldini[60] mischt Kartoffelsaft[61] mit Veilchensirup und stellt fest, daß er mit dieser Mischung Blutserum zum Gerinnen bringen kann; bei Brustleiden und beim Auftreten von Eiterherden hätte die Kartoffel aufgrund ihrer balsamischen und stärkenden Wirkungen das Allgemeinbefinden seiner Patienten günstig beeinflußt. Unser Goethe bittet in einem Brief an sein »Eroticon« Christiane Vulpius, ihm »ein Fläschchen Kartoffelsyrup und Kartoffelzucker« nach Karlsbad zu schicken, denn »man ist hier sehr neugierig darauf«.

Der Philosoph und Bibliothekar Louis-Marie Proudhomme soll gesagt haben:

> »Ich mag keine Kartoffeln und bin froh darüber; wenn ich sie nämlich möchte, äße ich sie, und davon würde mir schlecht werden.«

Oder sprach Proudhomme vom Spinat? Philosophischer wird der Satz dann auch nicht, zumal (auch) dieses Gemüse – so stand es auch 1707 in der Berliner »Vossischen Zeitung[62]«– Blähungen und Kolik errege und wenig nährend sei (erst der Blubb veränderte dies). Andererseits wird die Kartoffel 1787 als »gesunde Hauptnahrung« der Landbevölkerung erwähnt. 1826 in seiner »Physiologie des Geschmacks« äußerte Jean Anthelme Brillat-Savarin die Tatsache, daß Kartoffeln das beste Stärkemehl lieferten.

---

60 Baldini war ein experimentierfreudiger Arzt in Neapel. So untersuchte er auch die Auswirkungen von kühlen Speisen auf den Organismus. In seinem Buch »De sorbetti« aus dem Jahre 1775 vertritt er – für damalige Verhältnisse mutig, mutig – die These, daß Sorbets gesund sind.

61 Der Theologe Johannes Colerus empfahl Kartoffelsaft gegen »erhitzte Leber«:

> »Nimb nachtschattensaft, vermenge ihn mit baumöhl, und lasz ihn clistirweise unten ein, das kület und hilft gar wol.«

62 Die »Vossische Zeitung« war eine überregional angesehene Berliner Zeitung, sie vertrat die Positionen des liberalen Bürgertums. In der Berliner Presselandschaft nahm sie eine historisch begründete Sonderrolle ein: Sie war – über ihre direkten Vorgänger – die älteste Zeitung der Stadt. Der Name geht auf den zwischenzeitlichen Inhaber Christian Friedrich Voß von 1751 bis 1795 zurück, trug aber erst seit 1911 diesen Namen offiziell. Ihr Erscheinen mußte 1934 wegen erheblicher Druckausübung durch den NS-Staat eingestellt werden.

Anne Robert Jacques Turgot, Finanzminister *(contrôleur général des finances)* unter Louis XVI. und einer der führenden Köpfe der physiokratischen Schule, ließ angeblich – wie ähnlich vorher der Preuße Friedrich II. – ostentativ an seiner Tafel in Paris Kartoffeln reichen und an die Mitglieder der Königlichen Landwirtschaftsgesellschaft Saatkartoffeln verteilen[Anm.63]. Am 25.August 1781 wurden Kartoffeln erstmals an der Tafel Ludwigs XVI. gereicht.

Der Stellenwert der Landwirtschaft nahm durch den Einfluß der Physiokraten stark zu und führte zu Exzessen: Jeanne Antoinette Poisson, die als Maîtresse en titre des Louis le Bien-Aimé (Louis XV.) zur Marquise de Pompadour[Anm.64] erhoben wird, läßt in Versailles Versuche an Saatkörnern und an Kartoffeln durchführen, Marie Antoinette füttert und melkt Kühe in Versailles, Joseph II. von Österreich ackert hinterm Pflug, George III. von England[Anm.65] läßt sich als »Farmer George« aufs Feld hinab. Preußens Friedrich II. meint, das die Landwirtschaft zur ersten aller Künste gehöre und das, was die Erde hervorbringe, sei der wahre Reichtum. Die Physiokratie[Anm.66] war eine von dem französischen Finanzminister François Quesnay, von der Ausbildung her Arzt und Chirurg, gegründete und von Anne Robert Jacques Turgot weiterentwickelte Schule der Nationalökonomie im 18.Jahrhundert, die der Landwirtschaft einen besonderen Rang einräumte und die vom Adel aufgrund ihrer einfach nachvollziehbaren Strukturen verstanden werden konnte. Fürsten, Gelehrte und Bauern nehmen teil an der Durchsetzung der agrikulturellen Fortschritte. Neue Erkenntnisse führten dazu, daß schlechte Böden, »Grenzböden«, unter den Pflug genommen wurden, ein Anwachsen der Anbauflächen für die Kartoffeln war die Folge.



Farmer George

In Burgund galten noch bis 1789 Kartoffeln als eine Art Trüffel (Gustave Flaubert: »Man enthalte sich derselben, wenn Madame unpäßlich ist«).

Der 1778 von Friedrich II. angezettelte Krieg in Böhmen gegen Österreich (wegen des Aussterbens der bayerischen Wittelsbacher-Linie und der damit offenen Nachfolgeregelung des Kurfürstentums Pfalz-Bayern[67] brachte keine entscheidende Schlacht, sondern erschöpfte sich in einer Vielzahl von kleinen Geplänkeln, ohne daß tödliche Schüsse fielen. Der strenge Winter führte zu Versorgungsengpässen; da die Verpflegung der Soldaten zumeist aus Kartoffeln bestand, gingen diese Scharmützel um die Knollen. Dieser »Kartoffelkrieg« belegt, daß zu diesem Zeitpunkt die Knolle weit verbreitet gewesen sein muß: Die Kartoffel:

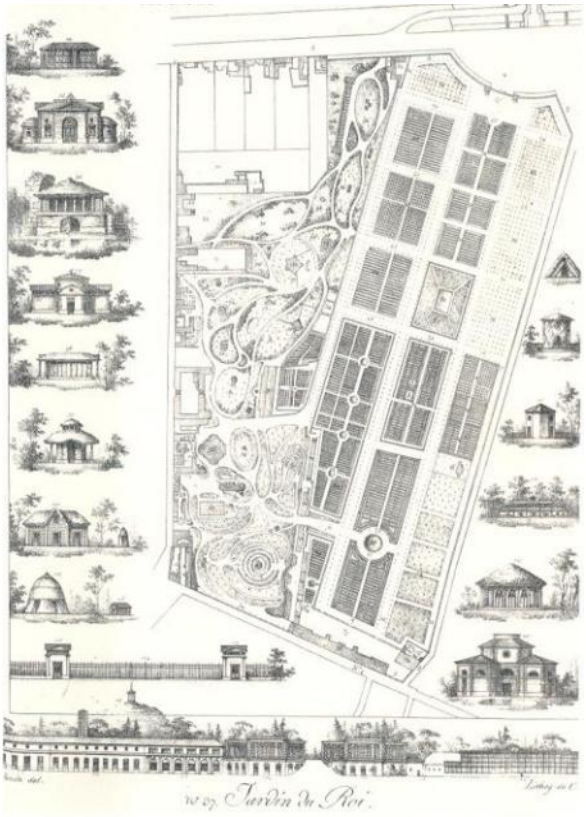
67 Am 30.Dezember 1777 stirbt der kinderlose Wittelsbacher Kurfürst Maximilian Joseph von Bayern. Der Habsburger-Kaiser Joseph II. von Österreich will dem aus einer Nebenlinie stammenden Kurfürsten Karl Theodor von der Pfalz das bayerische Erbe nehmen, was nun wiederum den Preußen-König nicht ruhig schlafen läßt. Keine großen Schlachten, wenig Tote.
Prinz Heinrich reicht sein Entlassungsgesuch ein wegen der verpaßten Gelegenheiten. Die Höfe von Paris und St.Petersburg mischen sich ein. Ein Kompromiß wird schließlich gefunden, und in Teschen (einem Ort mit frühem Kartoffelanbau) wird der Friede geschlossen. Wie wäre Thompson ohne seinen Kurfürst Karl Theodor mit seiner Suppe dagestanden?

Nahrung der Armen und der Armeen. In Österreich wurde dieser Krieg auch »Zwetschgenrummel« genannt, weil er nur die paar Wochen während der Zwetschgenreife dauerte.

In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß wegen der Kartoffel als Hauptgrund keine Kriege geführt wurden, wohl aber Kriege wegen Salpeter, Opium, Tee, Bananen, Hanf, Gummi oder wegen des Ergebnisses eines Fußballspiels. Kriege wegen Gold und auch Silber gab es. Oder wegen Kohle, Stahl und Öl.[68]

Bei der Belagerung von Paris 1870/71 halfen sich französische und deutsche Soldaten wechselseitig mit Kartoffeln aus, bis ein preußisch-königlicher Befehl diese Fraternisierung verbot.

Königin Marie Antoinette, getauft als Maria Antonia, hatte kurz vor dem Ausbruch der Revolution in Frankreich 1789 im gleichen Geiste wie Charles-Jean de Combles und Pierre Jean-Baptiste d'Aussy dem Volk von Paris (damals rund eine halbe Million Einwohner) zugerufen, als dieses nach Brot schrie: »Warum essen's die Leut denn nicht die Erdäpfel?«[69]. Das mit dem Kuchen war eine bösartige, verleumderische Erfindung, denn sie soll gesagt haben »Qu'ils mangent de la brioche« Erich Kästner erzählt die Geschichte mit dem Kuchen in »Pünktchen und Anton« und Queen singt von der »Killer Queen« (»She keeps her Moët et Chandon / in her pretty cabinet / ›Let them eat cake‹ / Just like Marie Antoinette.«



Jardin des Plantes (»Jardin du Roi«), Tafel 37 aus dem Musterbuch »Plans raisonnés de toutes les espèces de jardins« von Gabriel Thouin, 1820. Der Plan zeigt alle Gebäude, Gewächshäuser und Tiergehege jener Zeit.

68 Als der chinesische Bohea-Tee 1773 in den Bostoner Hafen fiel, wurde dies zum Anlaß für den Amerikanischen Unabhängigkeitskrieg genommen. Der Zugang über die Ostsee zum russischen Hanf war der Hauptgrund für den englisch-amerikanischen Krieg von 1812–1814.
1838 gelang es England, China in den Krieg zu zwingen und zu besiegen, damit indisches Opium ungehindert nach China exportiert und der »duftende Hafen« englisch werden konnte. Ein Zitat von Robert Byron aus dem Jahr 1933: »Polizist Abbas hockt vor einer Kohlenpfanne und hält mit einer Zange ein Stückchen Opium über die Glut. Er hat mich gerade einen Zug nehmen lassen, es schmeckte nach Kartoffel.« 1842, nach dem niedergeschlagenen Boxeraufstand in China, wird der Drachenthron im Friedensvertrag von Nanking gezwungen, seine Häfen für den Import von Opium und zugleich für die Einwanderung christlicher Missionare zu öffnen. Für die Chinesen waren somit Opium und christliche Religion direkt verbunden.

69 Dieser Ausspruch, »le dire de Marie Antoinette«, ist historisch nicht belegbar und wie der Kartoffelanbau unter soldatischer Bewachung eine sogenannte Wanderanekdote. Die französischen Massenzeitungen in der Mitte des 19.Jahrhunderts brachten zur »Unterhaltung« des bürgerlichen Publikums diese Geschichte auf, um zu zeigen, wie schlimm die »Österreicherin« war. Klatschzeitungen sind keine Erfindung des Hauses Burda. Dabei war Marie Antoinette aus dem ersten Adelshause Europas, während die Bourbonen erst danach kamen.

Es ist eine Wanderanekdote, denn schon Françoise d'Aubigné (Madame de Maintenon), der ersten Frau von Louis XIV. wurde diese Aussage unterstellt. Natürlich könnte man jetzt einwenden, daß ein solcher Satz (»Qu'ils mangent de la brioche«) von Jean-Jacques Rousseau im Band 6 seiner »Confessions« (umfaßt die Jahre 1736–1741), geschrieben 1766 oder 1767, einer (vermutlich) »großen Prinzessin« in den Mund gelegt wurde, aber Marie Antoinette hat in ihrem weanerisch gefärbtem Französisch vermutlich so nicht gedacht. Denn am 22.Juni 1775 (nach Unruhen wegen hoher Brotpreise) schreibt sie an ihre Mutter (Maria Theresia): »Eines ist gewiß, wenn wir sehen, wie uns notleidende Menschen so gut behandeln, fühlen wir uns umso mehr verpflichtet, für ihr Glück tätig zuwerden.«

Die französischen Bauern aßen Roggen- oder Haferbrot, Weizenbrot konnte sich nur die Oberschicht leisten[Anm.70]. Dennoch wurde mehr als die Hälfte der Einkommen der unteren Bevölkerungsschichten allein für Brot ausgegeben, 1789 – nach einem strengen Winter und mehrmaligen Getreidemißernten – sogar fast 90 Prozent. Da kommt der »Sturm auf die Bastille« bei schönem Juliwetter gerade richtig[71].

In mehrmals (wohl) voneinander abgeschriebenen Berichten über diese Bürgerdemonstration unter Führung des Bierbrauers und Brauereibesitzers (»Brasserie de la Magdeleine«) Antoine Joseph Santerre wandelt sich »Pomme de terre« erst in »Pomme de tarte«, einem Apfelküchlein der Pariser Bäcker, dann nur noch in »tarte«, was aber nicht verwechselt werden darf mit den englischen »tarts«, zu denen die Marine nicht nur in Port Limone (dem angeblichen Traumziel aller Seeleute) geht. Die »Haude-Spenersche Zeitung« in Berlin schreibt 1789 (in ihrer Nummer 125):

> »Betrunkene Weiber liefen durch die Straßen und schrien, der Maire Bailly habe ihnen gesagt, wenn ihr kein Brot habt, so könnt ihr Bohnen und Kartoffeln essen; das ist für euch gut genug. Doch hatte diese boshafte Verleumdung, die absichtlich erdichtet war, um die Unruhe zu vermehren, weiter keine üblen Folgen, als daß jedermann auf seiner Hut war.«

Für Goethe war eine Kartoffeltorte nichts Unbekanntes, wie er 1813 an seine Frau Christiane über seine Begrüßung in Ilmenau berichtet:

> »Bald hierauf kamen die Mütter und Grosmütter mit den Enckeln und kleinsten Kindern und brachten eine bekränzte Cartoffel Torte.«

Im französischen Revolutionskalender, eingeführt am 22.September 1792, erhielt der elfte Tag des ersten Monats (Vendemiaire = Herbsterich) eines jeden Jahres – nach dem Gregorianischen Kalender der 2. oder 3. oder 4.Oktober – den Namen »Pomme de terre«.[72] Im Pariser Konvent forderte der Komödiant, Dichter, Maler und Musiker Fabre d'Eglatine (Philippe François Nazaire – hingerichtet durch die Fallschwertmaschine), eine »gescheiterte Existenz« aus Carcassonne, daß die »Heiligen aus dem Kalender hinaus« müßten:

---

71 1707 bewertete der Festungsbauer Sébastien Le Prestre, Seigneur de Vauban die Landbevölkerung: »Von je zehn Männern ist einer ein Bettler, fünf sind zu arm, um ihm Almosen zu geben, und drei sind entweder krank oder leiden unter drückenden Schulden oder anhängenden gerichtlichen Klagen.« (Da fragt sich: wer oder oder was ist der zehnte Mann?). Am Ende des Jahrhunderts war es durch die Vergeudung des Adels eher noch schlimmer.

72 Der britische Autor, Fotograf, Designer und Bibliothekar Ben Schott nennt einen »kulinarischen Scherz-Kalender«, fußend auf diesem Revolutionskalender, in dem der November als »Pommedetaire« bezeichnet wird. Das hört sich doch besser an als »Slaghtmaand« (niederländisch) oder »blotmonth«, Blutmonat, im Englischen. Und im Kalender vom Tegernsee heißt der November »Kotmonat«. Und Friedrich Nietzsche schreibt in seinem Gedicht »Im deutschen November«: »Dies ist der Herbst: der bricht dir das Herz. Fliege fort, fliege fort«, was ja eine Werbespruch für ein Reiseunternehmen sein könnte.

»Deswegen setzen wir bei jedem Tag die Körner, die Weiden, die Bäume, die Wurzeln, die Blume, die Früchte, welche die Natur gerade bietet.«

Antoine Joseph Santerre, der Kommandant von Paris während der revolutionären Unruhen war, forderte am 5.Februar 1793 in Anbetracht der Hungersnöte:

»1) Wenn die wohlhabenden Bürger, die für das allgemeine Wohl eingenommen sind, sich zwei Tage in der Woche des Brots enthielten, und sich statt dessen mit Erdäpfeln und Reis behülfen (welches den Armen, den Arbeitern und den Kindern nicht zuzumuten ist), so würden in diesen zwei Tagen beinahe 1500 Säcke Mehl erspart werden.«

Und zweitens fordert er, die Hunde und Katzen von Paris totschlagen (Nahrung für 1500 Menschen, 10 Säcke Mehl täglich) und im »Jardin des Plantes«[73] die fremden und seltsamen Pflanzen ausreißen und statt derer Kartoffeln setzen. Seine Forderung wurde nicht erfüllt.

Der Konvent legt in dem »Gesetz des Maximums oder des höchsten Preises für die notwendigen Lebensbedürfnisse« vom 29.September 1793 zwar die Preise für insgesamt 39 Waren (darunter Unschlittkerzen, Weinessig und süßes Öl) fest, nicht jedoch einen Preis für die Kartoffel; auch in den Nachträgen – im Oktober zum Beispiel alle Artikel für die Papierherstellung (die Brüder Montgolfier konnten dadurch billiger einkaufen), im Januar 1794 ein Maximum für Wein und im Februar 1794 ein völlig überarbeiteter Katalog – wird die Pomme de terre nicht erwähnt.

Andererseits ist im Gefolge dieser Volksarmeen der Anbau der Kartoffel in den besetzten und besiegten Ländern deutlich angestiegen, obwohl die revolutionären Garden die Kartoffel nicht sonderlich gemocht haben sollen. Die Kartoffel hatte es schwer in Frankreich, wenn man den bretonischen Küstenstreifen, Elsaß und Lothringen und das Zentralmassiv unberücksichtigt läßt. Erst in den letzten Dekaden des ausgehenden 18.Jahrhunderts verbreitete sich, nicht zuletzt durch eine Vielzahl von Schriften über Ackerbau und Viehzucht, der Kartoffelanbau über ganz Frankreich. Andererseits mußte der Präfekt des Départements du Nord noch 1800 anordnen, daß die »Mémoire sur la culture de pomme de terre et sur

---

73 Der »Jardin des Plantes« wurde 1626 als Nachfolger des »Jardin de Roi«, einem Heilkräutergarten, eröffnet und unter dem französischen Gelehrten Louis Leclerc, Comte de Buffon), verschönert und vergrößert. Der Park besitzt noch heute eine außergewöhnliche Sammlung historischer Bäume. Hier befinden sich auch ein Alpiner Garten, ein Irisgarten, ein Rosengarten, Gewächshäuser, ein Vivarium und ein Zoo; der Botaniker Joseph Pitton de Tournefort und die drei Brüder Botaniker und Arzt Bernard de Jussieu, Arzt und Botaniker Antoine-Laurent de Jussieu und Arzt, Botaniker und Ingenieur Joseph de Jussieu reisten durch die Welt, um die Pariser Pflanzensammlung zu bereichern. Gut, daß sich Santerre nicht hat durchsetzen können; wenn's nach ihm gegangen wäre, würde dort nur Hopfen und Malz wachsen. Im Jahr 2001 hinterlassen etwa Pariser 200.000 Hunde *(»clebs«,* Köter) täglich etwa 15 Tonnen Kötel auf den Gehwegen; deshalb wird die Stadt auch »crottes de chiens«, Hauptstadt der Hundekacke, genannt.

74 Eine wohlgestaltete Pomona ist vor dem Strand-Museum in Skagen (da wo sich Nord- und Ostsee vermischen) zu sehen und macht Appetit auf mehr. Und unter den Orkneys gibt es eine Insel namens Pomona. Die römische Göttin des Gartenbaus und der Früchte wies den um sie werbenden Gott der Jahreszeiten, Vertumnus, schnöde ab. Dieser verwandelte sich (damals war so etwas noch möglich – meint Ovid in den »Metamorphosen«) in eine alte Frau, die beredt für den Gott sprach, so daß Pomona schließlich sich dem in seiner wahren und schönen Gestalt zurückgekehrten Vertumnus »ergab« (wie es so heißt). Rubens hat »Vertumnus und Pomona« für König Felipe IV. so schön gemalt, das dieser das Bild in seinem Schlafzimmer aufhängen ließ, denn Pomona in einem grau-grünen Gewand entblößt ihre Brüste, sie hält jedoch in der rechten Hand eine Sichel, was den Vertumnus an sich hätte vorsichtig werden lassen müssen.

les avantages que l'on peut en tirer, tant pour de terre la nourriture de l'homme que pour celle des animaux« von allen Kanzeln verlesen werde.

Das französische *pomme* kommt von der römischen Pomona, Göttin der Früchte und des Obstbaus, von lat. *pomum* = Apfel oder Frucht. Bekanntlich ergab sich Pomona[74] schließlich dem penetranten Liebeswerben des (verkleideten) Vertumnus, womit wir endlich wieder bei den »ehelichen wercken« sind: Das Geschenk eines Apfels gehörte im alten Rom zum traditionellen Repertoire einer Liebeswerbung; so schließt sich der Kreis zu den »ehelichen wercken« – ein altrömischer Usus wird auf die Kartoffel übertragen, auf den Apfel aus der Erde. In »Pommes de terre«, eine Übersetzung aus dem spanischen Namen »Turma de tierra«, hat sich über den holländischen »Aardappel« der ursprüngliche Name »Erdapfel« erhalten[75]. Das erklärt auch die Herkunft der deutschen Bezeichnung für den »Erdapfel«: aus dem italienischen *tartuffoli,* die Verkleinerungsform von *tartufo,* weil sie dem in Italien verbreiteten Trüffelpilz *Tuber aestivum)* ähnelte; *tartufo* ist wiederum auf das arabische Wort *Terfez* zurückzuführen, die von den Römern aus Syrien und Nordafrika eingeführt wurden und die sie *terrae tuber,* Erdknolle, nannten.

Als der aus Irland stammende Divisionsgeneral und Konvent-Abgeordnete von Martinique[76] Arthur (Graf von) Dillon am 5.März 1793 seinen Bekannten, darunter 30 Männern vom radikalen Flügel des Konvents, in seinem Haus ein »splendides« Mahl reichte, wurde dies von dem Deputierten und Zeitungsherausgeber Proudhomme, auf dessen Vorschlag im August 1793 auf den Pariser Straßen ein Bruder- und Bürgermahl stattfand, in seinen »Révolutions de Paris« als Verschwendung gerügt, dies sei kein spartanisches Mahl gewesen, »man habe mehr genossen als Reis und Kartoffeln«.[Anm.77]

Proudhomme forderte auch, die sonntägliche Hostiengabe in den 40.000 Kirchen und die Perückenpuderei (mit Kartoffelmehl) abzuschaffen[Anm.78], da Lebensmittel zu wertvoll seien für die Putzsucht der Pariserinnen. Bei solchen wirklich radikalen Forderungen ist diesseits der rheinischen Grenze dem Bauer die Grumbeere mißfallen, dem braven Bürger das Blut in den Adern gefroren, dem Adligen, dem Klerus das Wachtelbrüstchen im Halse steckengeblieben[Anm.79].

Seit jener Zeit, da die Köche der französischen Prinzen und Prinzessinnen revolutionsbedingt arbeitslos wurden und deshalb die Bürger bekochen mußten, rührt der Ruf der französische Küche her – nicht gut, nicht viel, nicht billig[80]. Der französische Philosoph Michel de Montaigne 1580/1581 bei einem Reiseaufenthalt in Italien:

> »Die italienische Nation kennt nicht unsere [französische] Gewohnheit, viel Fleisch zu essen.«[Anm.81]

Die angebliche aphrodisierende Wirkung der Kartoffel erlebte in Frankreich einen Aufschwung, als 1804 Napoleon die Witwe Joséphine de Beauharnais[Anm.82], eine Kreolin aus Martinique, ehelichte, die von Kindesbeinen an Knollennahrung gewohnt war. Josephine veranlaßte, daß in Malmaison und in Saint Cloud Kartoffeln angepflanzt wurden, die dann zu ihren gargantuesken Banketten in der rue Chanterine gereicht wurden. Unerfüllbare

---

75 Im Italienischen wurde die Kartoffel im frühen 18.Jahrhundert als *pomo di terra* bezeichnet, im Piemont *pom d' terra.* Aus Piemont soll die Kartoffel ja aus Spanien gekommen sein.

76 Auf Martinique heißt die berühmte Buschtrommel »Radio-bois-patate«.

80 Der aus dem Hunsrück stammende Schriftsteller Christian Friedrich Laukhard über diese geflüchteten Franzosen:

> »Stolz und aufgeblasen wie ein Frosch in der Fabel, verachtet er alles, was nicht so wie er, Franzos und von Adel ist.«

Hoffnungen braver Bürgersfrauen führen zum verstärkten Anbau der Kartoffel in den Gärten; Joséphine hat mit ihrem Einsatz für Napoleon und die Kartoffel wohl mehr erreicht als Parmentier mit seinen Empfehlungen.

In einem Sprichwort hieß es bald von jungen, zielstrebigen Damen: »Elle retourne la pomme avec les doigts« (Sie dreht den Apfel mit den Fingern). Bessere Pariser Restaurants nutzten in der Napoleonischen Zeit die Knolle zur Garnierung, nicht als »Sättigungsbeilage«; offiziell ließ sich »tout Paris« von der Knolle nicht beeinflussen (welcher Mann bestätigt schon, daß er aphrodisierende Mittel benötigt?).

Am 9.Thermidor (am 21.Juni) 1815 wird von einem Mann gefordert, die Freiheit der Revolution wiederherzustellen und Napoleon (nach seiner Rückkehr von Elba) nicht gegen die Bourbonen (und dem Rest Europas) zu unterstützen. Der Mann war Marie Joseph de Motier, Marquis de La Fayette, Held des amerikanischen Bürgerkriegs, von den Jakobinern verstoßen, von Napoleon nicht gewürdigt und auf seinem Landgut in La Grange Wein ausbauend, Rosen pflanzend und dicke Kartoffeln setzend. Joseph Fouché, Herzog von Otranto, Polizeiminister in der Revolution und bei Napoleon und immer eine Graue Eminenz, benutzt diesen begeisterten Revolutionär, den wiedergekommenen Kaiser endgültig zu stürzen.

Doch soll zum Thema Kartoffeln neben Rosen unser Karl May nicht verschwiegen werden (im »Waldröschen«):

> »Ein vernünftiger Gärtner wird niemals der gemeinen Kartoffel einen Platz anweisen neben der vornehmen Camelie oder Rose – ›Und doch bringt diese ‚gemeine' Kartoffel vielen Millionen Heil und Segen, während Rose und Camelie nur für das Auge oder für die – Nase sind‹, fiel Curt schnell ein. ›Ich bin überzeugt, daß selbst die vom Herrn Oberst erwähnte Elite des Adels eine geschmoorte Rose oder Camelie für ein Unding hält, während die so ordinäre Kartoffel längst den vornehmen Kreis, von welchem ich soeben hörte, siegreich gesprengt hat.‹«

Die Kartoffeln der Joséphine mögen das Liebesleben des Kaiser[82] Napoleon I. gewürzt haben, ein verärgerter und mißverstandener Kartoffelbauer versetzt ihm aber den entscheidenden Stoß nach St.Helena[83] – und dort findet er einen seit 1659 bestehenden Gemüse- und

---

82 Gemeinhin steht ein »Kaiser« über andere Könige, also so eine Art König der Könige. Die Bezeichnung »Kaiser von Frankreich« oder »Kaiser der Franzosen« (Empereur des Français) ist demnach falsch, gab es doch in Frankreich seit der Hinrichtung König Louis XVI. am 21.Januar 1793 keine Könige. Das ist vergleichbar mit Donald T., der von sich behauptet, er sei ein von Gott gesandter »Dealmaker«, dabei ist er nur ein ziemlich gewöhnlicher Krimineller, der Präsident geworden ist.

83 Der berühmte Astronom Edmond Halley reiste 1676 nach St.Helena, um den südlichen Sternenhimmel zu kartographieren; »es war der richtige Ort, aber die falsche Atmosphäre«, so daß der »Tycho des Südens« durch den Dunst über St.Helena nur 341 neue Sterne entdeckte. Die hohe Luftfeuchtigkeit war und ist für den Anbau der Kartoffel hervorragend geeignet. Napoleon konnte nur deshalb nach St.Helena verbracht werden, weil der (vierte königliche) Astronom Neville Maskelyne aus England erst 1761 die geographische Länge mit Hilfe der Monddistanzen bestimmen konnte. Bis dahin war das Anlaufen der Insel mehr oder weniger zufällig und vom Glück der Seefahrer abhängig.

84 Eine sprachliche Abschweifung:
»Wenn die Arbeit beendet ist, gehen die Männer in den Garten, um Kartoffeln anzubauen«, heißt auf Hawaii-Kreolisch: »When work pau da guys they stay go make garden for plant potato«; im Pidgin lautet die Übersetzung »No, the man, ah-pau work – they go, make garden, plant this, ah potato, like that.«
Negerholländisch ist auch eine schöne Sprache: »Mi sal ha stof fleis mit bateta es dan ene kominsje te. Ik krijg gestoofd vlees met aardappelen en een kommetje tee.«

Kartoffelanbau[84] vor. Ansonsten hatte der Raubbau der »Vereenigde Oostindische Compagnie« (VOC[Anm.85]) die einst bestehende paradiesische Fauna und Flora zerstört, Napoleon muß sich mit eingeschleppten Ratten und Flöhen plagen und vergiftet sich an Arsen[Anm.86].

Vergeblich wird 1816 von einem französischen Konsul versucht, den Kartoffelanbau auf Sardinien einzuführen; er scheitert an der Rückständigkeit von Kirche und Feudalstruktur (nach der Revolution!); trotz der Nützlichkeit »dieser Knollenfrucht der Armen« läßt sich die Kartoffel nicht einbürgern. Die Versuche, die Kartoffel auf Sardinien anzupflanzen, werden von der ortsansässigen Aristokratie lächerlich gemacht, ist es doch einfacher und ehrenhafter, Geld durch die Entführung von Touristen zu erlangen.

Louis François Benoiston de Chateauneuf stellt andererseits ein Jahr später (1817) fest, daß nur in 5 von etwa 80 Departements die Kartoffel nicht angebaut wird. In Paris seien Kartoffeln sogar zumeist die einzige Nahrung bei den unteren Klassen. Der Verbrauch an Kartoffeln betrage rund 100 Pfund pro Kopf und Jahr. Bis zu den 1840er-Jahren sinkt jedoch der Verbrauch wieder ab, so daß nur noch 3,6 Prozent der Ackerbaufläche für die Kartoffel genutzt werde.

1843 werden in Frankreich rund 12½ Millionen Kilogramm Kartoffeln geerntet, die größte Kartoffelernte bis zum Krieg 1870/1871. In den späten 1840er-Jahren entwickelt sich Frankreich vergleichbar der irischen Situation: wirtschaftliche Krise, Mißernte der Kartoffel, Geldentwertung. Anders als in Irland brechen revolutionäre Unruhen aus, als die Preise für Getreide drastisch steigen. Wie in Irland sinkt die Heirats- und damit die Geburtenrate, steigt die Sterberate.

Aber es war auch in Frankreich die letzte große Hungersnot.



Frankreich 2009

Anmerkungen zur fünfzehnten Furche

7 Lothringen (Lorraine) geht auf das historische Herzogtum Lothringen zurück und ist eine eigene Region mit der Hauptstadt Metz. Im innerdeutschen Sprachgebrauch bezeichnet der historische Begriff Lothringen teilweise nur den von 1871 bis 1918 zum Deutschen Reich gehörenden Bezirk Lothringen beziehungsweise das von 1940 bis 1945 existierende französische Gebiet Lothringen, das einem deutschen Chef der Zivilverwaltung (CdZ) unterstand und zur Eingliederung in das Deutsche Reich als Teil des Reichsgaus Westmark vorgesehen war. Die deutsche Reichsstadt Straßburg fällt am 30.September 1681 durch Verrat Louis XIV. von Frankreich in die Hände. Mitten im Frieden ist ein Heer von 30.000 Mann unter François Michel Le Tellier vor den Mauern der Stadt erschienen. Er droht mit einem verheerenden Bombardement auf die von Truppen weitgehend entblößte, gleichwohl schwer befestigte Stadt. Einige Vertreter des Rates sind von König Louis XIV. bestochen worden. Sie erklären den Bürgern, jeder Widerstand sei zwecklos, und übergeben die Stadtschlüssel. Der Gewinn Straßburgs ist ein erster großer Erfolg von Ludwigs sogenannter Reunionspolitik, mit der der König den Rhein als Ostgrenze Frankreichs gewinnen will. Im Frieden von Rijswijk, der 1697 den Pfälzer Erbfolgekrieg beendet, kann Louis XIV. aber den Gewinn des Elsaß mit Straßburg durchsetzen. Straßburg wird eine deutsche Stadt französischer Nation. Nach dem Sieg Preußens und seiner Verbündeten im Deutsch-Französischen Krieg 1871 wurden die Gebiete mit einer mehrheitlich deutschsprachigen Bevölkerung im Nordosten Lothringens zusammen mit dem Elsaß zum Reichsland Elsaß–Lothringen zusammengeschlossen und dem neu gegründeten Deutschen Reich angegliedert. Straßburg wird wieder deutsch. Das neu geschaffene Reichsland besaß – anders als die übrigen deutschen Gliedstaaten – anfangs keine Eigenständigkeit und war unmittelbar dem deutschen Kaiser unterstellt. Mit dem Elsaß und dem nordöstlichen Teil Lothringens wurden dabei zwei Länder miteinander verbunden, die jeweils eine eigenständige regionale Identität besaßen. Während das Elsaß zum alemannischen Kulturraum gehörte, war der deutschsprachige Teil Lothringens Teil des fränkischen Kulturraums. Nach der Niederlage des Deutschen Reichs 1918, das ja für »Reichsbürger« noch heute fortbesteht, wird der nordöstliche Teil Lothringens durch den Friedensvertrag von Versailles – welche Demütigung für den abgehauenen Kaiser – wieder vom Deutschen Reich getrennt und als Dèpartement Moselle von Frankreich annektiert. Danach galt die französische Sprache gesetzlich als alleinige Amts- und Schulsprache, auch für die deutschsprachige Bevölkerung. Alle deutschen Einwohner, die erst nach 1871 zugezogen waren, wurden ausgewiesen aus Elsaß-Lothringen, insgesamt 250.000 Personen, davon 100.000 aus Lothringen.

9 Alexis Charles-Henri-Maurice Clérel de Tocqueville war ein französischer Publizist, Politiker und Historiker. Er gilt als Begründer der Vergleichenden Politikwissenschaft. 1820 zog er nach Metz, wo er 1823 am dortigen Collège Royal seine Studien in Philosophie und Rhetorik abschloß. In dieser Zeit zeugte er ein uneheliches Kind mit einer Bediensteten. Nachdem Tocqueville nach Paris gezogen war und dort sein Studium der Rechtswissenschaft beendet hatte, wurde er 1826 Untersuchungsrichter in Versailles. 1830 wird er promoviert. 1826 beauftragte ihn die Regierung, das Rechtssystem und den Strafvollzug in den Vereinigten Staaten von Amerika zu studieren. Tocqueville bereiste die USA mit seinem Freund Gustave de Beaumont. Für ihre Arbeit »Du système pénitentiaire aux États-Unis« erhielten die beiden einen Preis der Acadérmie française. Aus der Amerikareise (von Mai 1831 bis Februar 1832) und den dort gemachten Erfahrungen resultiert das berühmte Hauptwerk »De la démocratie en Amérique« (zwei Bände, Paris 1835/1840). Der erste Band erschien am 23.Januar 1835 in einer Auflage von unter 500 Stück. Bereits im Juni desselben Jahres wurde eine zweite Auflage veröffentlicht. Zwischen 1839 und 1848 gehörte Alexis de Tocqueville als Abgeordneter zur gemäßigten Opposition. Er opponierte gegen die Regierung von François Pierre Guillaume Guizot, die seiner Meinung nach die französische Gesellschaft in eine gigantische unpolitische Aktiengesellschaft umgewandelt hatte. Wohlstandsstreben allein mache, so erklärte er, keine guten Bürger. Ohne Erfolg betrieb er zusammen mit seinen politischen Freunden – ganz in der Tradition des großherzigen, liberalen französischen Adels – die Beseitigung der Sklaverei. Eine besondere Rolle spielte er vor und während der Februarrevolution 1848: In einer Rede vom 29.Januar 1848 vor der Abgeordnetenkammer warnte er vor den kommenden Ereignissen:

»Merken Sie – wie sage ich? – den Revolutionssturm nicht, der in der Luft liegt?« Diese Rede galt fortan als prophetisch, denn kaum einen Monat später war die Monarchie unter dem »Bürgerkönig« Louis Philippe in der Revolution untergegangen; Tocqueville selbst hinterließ in seinen Erinnerungen ein lebensnahes historisches Dokument über die Geschehnisse der Revolution, der provisorischen Regierung und der niedergeschlagenen Juniaufstände der Arbeiter von 1848. So schildert er, was für Auswirkungen die Bürgerkriegsatmosphäre auf seine Nachbarn, die bei der Nationalgarde Dienst taten, und auf ihn selbst hatte.

Umberto Eco meint in einer Bewertung des »Grafen von Monte Christo«, es sei einer der fesselndsten Romane, die je geschrieben sind. In Ecos Vortrag im Rahmen der »Milanesiana« 2012 schildert er die Zeit unter Louis Philippe, wie sie Alexandre Dumas im »Grafen« beschreibt – und das soll hier wiedergegeben werden:

> »Auf diesem Gerüst entfaltet sich eine Darstellung der französischen Gesellschaft der Hundert Tage und der anschließenden Monarchie des Bürgerkönigs Louis Philippe mit ihren Dandys, ihren Bankiers, ihren korrupten Magistraten, ihren Ehebrüchen, Heiratsverträgen, Parlamentssitzungen, internationalen Beziehungen, Staatsverschwörungen, optischen Telegrafen, Kreditbriefen, schamlosen Zins- und Börsenspekulationen, Diskontsätzen, Valuta und Wechselkursen, Banketten, Bällen, Begräbnissen. Und über alldem thront der höchste *topos des roman-feuilleton,* der Übermensch.«

Man lernt nie aus.

13 Der Autor, Bodenkundler, Agronom und Agrarreformer Olivier de Serres, Seigneur Du Pradel, wird aufgrund dieses Leitfadens für Gutsbesitzer zum »Obergärtner« an den Hof Henri IV. berufen und beginnt, in Frankreich die Seidenraupenzucht einzuführen (sein Buch über die Seidenraupenzucht »Seydenwurm. Von Art, Natur und Eigenschafft und grosser Nutzbarkeit dess edlen Seydenwurms« wird erstmals 1603 von Cellius in Tübingen in deutscher Sprache gedruckt). Olivier de Serres stammte aus einer protestantischen Familie aus Orange. Er wird Diakon der dortigen protestantischen Kirche. Während der Religionskriege bemüht er sich um den Erhalt des Friedens zwischen den Konfessionen. Aus Begeisterung für die Landwirtschaft bewirtschaftete er sein Landgut von Pradel. Dank seiner für die damalige Epoche sehr innovativen Arbeitsweise macht er daraus einen wahrhaftigen Musterhof: Fruchtfolge, Schwefeln der Reben, Verbreitung neuer Kulturen (Mais, Hopfen, Zuckerrüben, Reis, Krapp für die Färbung von Textilien). Nach seiner Berufung nach Paris läßt er in den Gärten der Tuilerien 20.000 Maulbeerbäume pflanzen. Das wiederum ermöglicht die Verbreitung der Seidenraupenzucht. Sein 1608 veröffentlichtes »Théatre d'agriculture et mesnage des champs« beweist nicht nur die Qualität seines Wissens – es ist nicht nur die erste agronomische Abhandlung, sondern auch sein geistliches Engagement. Nach seiner Anschauung gehört die Bestellung des Landes zusammen mit dem Nachdenken über dieses menschliche Tun zum Ruhme Gottes. Serres, der als Vater der französischen Landwirtschaft gilt, bewirtschaftete 40 Jahre auf wissenschaftlich-praktischer Basis ein Gut im heutigen Département Ardèche (Le Pradel bei Mirabel, das er 1558 erworben hatte. Sein Buch »Le Théatre …« ist bis heute in 25 Auflagen nachgedruckt.

Unter dem Minister Sully erlebt die französische Landwirtschaft einen Aufschwung, in der Wälder wieder aufgeforstet und Sümpfe entwässert wurden. De Serres Beliebtheit am königlichen Hofe rührte aber auch daher, daß er dem König einen Tee aus der Ringelblume empfahl, um dessen Gichtbeschwerden und Wassersucht zu lindern.

Eine herausragende Rolle beim Anbau von Maulbeerbäumen für die Seidenraupen in Frankreich spielten die Hugenotten wie De Serres, von denen 50.000 später nach England flohen und wegen der Kenntnisse in der Aufzucht der Seidenraupen von König Jacob I. aufgenommen wurden; Frankreich verlor damit seine kulturelle Elite.

Auch in deutschen Residenzstädten, in denen noch die Schweine über den Schloßplatz getrieben wurden, wurde die Seidenraupenzucht durch hugenottische Flüchtlinge eingeführt. Friedrich der Große versuchte, eine staatliche Seidenfabrikation ins Leben zu rufen. 1774 wurden in Magdeburg, Halberstadt, Brandenburg und Pommern 7.000 Pfund Seide gewonnen. Besonders erfolgreich ist Friedrich nicht mit seiner Seidenraupenzucht. Überall in der Umgebung Berlins entstanden jedoch nach und nach Seidenraupenkulturen, die alle nicht reüssierten.

Grundsätzlich war es schon damals üblich, daß die Einwanderer eine bestimmte Qualifikation nachweisen mußten.

23 William of Ockham war einer der bedeutendsten mittelalterlichen Philosophen, Theologen und politischen Theoretiker der Spätscholastik. Das erste gesicherte Datum aus Ockhams Leben ist seine Weihe zum Subdiakon in Southwark im Februar 1306; damals gehörte er bereits dem Franziskanerorden an. Etwa im Zeitraum von 1300 bis 1308 erhielt er an einer Ordensschule der Franziskaner in London seine Ausbildung in den Artes als Voraussetzung für das Studium der Theologie, das er dann um 1308 in Oxford begann. Um 1317 erhielt er dort den Grad eines Bakkalaureus. Sein Beiname lautete *Venerabilis Inceptor* (»Ehrwürdiger Beginner«). Um 1320 verließ Ockham Oxford und übersiedelte nach London, wo er im Studienhaus der Franziskaner unterrichtete. Am Päpstlichen Hof in Avignon wurde er 1323 von dem ehemaligen Kanzler der Universität Oxford, Magister John Lutterell, der Häresie beschuldigt. 1324 ist Ockham in Avignon, um sich dem gegen ihn angestrengten Prozess zu stellen. Lutterells Anklageschrift zählte 56 Lehrsätze auf, die als Irrtümer angeprangert wurden.
Eine Kommission von 6 Theologen stellte in einer Liste 51 angeblich häretische Thesen Ockhams zusammen. In einem Gutachten wurden 29 Thesen als ketzerisch und 22 möglicherweise als falsch bezeichnet. Unter anderem wurde Ockham des Pelagianismus (der Mensch ist durch die Erbsünde nicht ganz verdorben) für schuldig befunden. Damit hätte seiner Verurteilung durch Papst Johannes XXII. nichts mehr im Wege gestanden. Obwohl das Verfahren sehr sorgfältig und mit großem Aufwand betrieben wurde und Ockham bis 1328 als Angeklagter in Avignon im Franziskanerkonvent blieb, kam es aus unbekannten Gründen zu keinem Urteil. Da Ockham sich in einem anderen theologischen Streit nicht auf Seiten des Papstes befand, mußte er mit anderen Franziskanern aus Avignon fliehen und ging nach München. Ockham war der Auffassung, daß Johannes XXII. wie auch dessen Nachfolger Benedikt XII.) Ketzer waren. Ockham hatte die Unterstützung von Kaiser Ludwig, da er diesem in einem Ehestreit um Margarete von Tirol-Görz (d.i. »Gräfin Maultasch«; siehe Lion Feuchtwanger »Die häßliche Herzogin«) mit einem Gutachten half. Ockham war als Häretiker exkommuniziert und fürchtete bis zu seinem Tod, an den Papst ausgeliefert zu werden. Das hätte zu einem feierlichen Autodafé geführt. Öffentlich. Eine frühe Art der Television.

27 Skrofel ist eine Erkrankung der Haut, der Schleimhäute und der Lymphknoten mit Nebenwirkungen wie eitrige Entzündungen.
Die Krankheit war damals auch unter der Bezeichnung »Königsübel« (»mal du roi«, »King's evil«) bekannt. Der englisbeaumontche König Charles II. heilte nach der Rückkehr aus dem Exil am Johannistag 1633 öffentlich über 100 Kranke auf einen Schlag in der Königskapelle zu Holyrood (Edinburg); insgesamt soll dieser König im Laufe seines Königseins über 100.000 Erkrankte geheilt haben. Auch nach der »Glorreichen Revolution« war es üblich, erkrankte Kinder zum Königlichen Hof zubringen, um durch Handauflegen des Monarchen die Heilung zu veranlassen.
Jeder französische König behauptete, Skrofeln heilen zu können (geerbt von Chlodwig I., über Ludwig I. den Frommen und Philipp I.). Einmal jährlich nahm er diese heilige Handlung vor. Die Maîtressen hatten sich kurzzeitig zu entfernen. Auch der englische König Henry II. Plantagenet heilte die Skrofeln:

> »Ich muß gestehen, daß es heilig ist, dem Herrn König beizustehen, denn er ist heilig und des Herrn Christ, und nicht umsonst hat er das Sakrament der königlichen Salbung empfangen, dessen Kraft, sollte sie übersehen oder in Zweifel gezogen werden, bewiesen wird durch das Verschwinden der Pest in der Weiche und durch die Heilung der Skrofeln.«

Schon in der Antike bestand der Brauch, kranke Körperteile zum Zwecke der Heilung zu berühren, zu streichen, zu drücken. Der Römer Marcus Valerius Martial spricht von den »Berührerinnen« als einer besonderen Berufsgruppe. Dabei war nicht an Massage gedacht, sondern an eine Art Zauberritual, das die Krankheit aus dem Körper herausholen sollte; man denke an die Heilungen Christi. In Italien berührt man noch heute zur Abwendung von Krankheit den Hodensack, und auf diese Sitte bezieht sich auch die neapolitanische Redensart: »Eh dammoci una toccata« (Leisten wir uns eine Berührung). In Südslawien faßt man sich an den Hoden, wenn man einem Popen (der als Unheilbringer gilt) begegnet. Im 18.Jahrhundert trat der Berührungsglaube durch die Anwendung des Mesmerismus in eine neue Bewertung.

Die Häuptlinge von Tonga können heute noch ihre Untertanen von dieser Art von Gebresten heilen.
In der wissenschaftlichen Literatur jener Zeit wurde über diese Fähigkeit des englischen Monarchen als etwas Selbstverständliches und Wahres berichtet: »Der König von England heilet durch Berührung beyder Hände eine besondere Art der Krankheit, welche das Königsübel genennet wird, und soll diese Kraft den englischen Monarchen seit den Zeiten des Heiligen [heilenden] Edward I. beywohnen«, schrieb der Göttinger Jurist und Historiker Gottfried Achenbach 1749. Der Enzyklopädist Chevalier Louis de Jaucourt meinte dazu, daß es sich bei dem Glauben um die heilende Hände der englischen Könige lediglich um eine lächerliche Krankheit der Engländer selbst handele.
Das »Journal of the American Medical Association« veröffentlichte 1998 einen Bericht über »Therapeutic Touch«: Die selbsternannten Heilerinnen hatten kein »menschliches Energiefeld« spüren können, sogar statistisch war der Wirksamkeitsnachweis unterdurchschnittlich. Das ist wie Globuli, die ja immer noch in Deutschland als Wundermittel bewertet werden. Der Autor hat einmal eine Wunderheilung bei einem Schamanen erlebt. Toll, wie das Pendel schwingt.

30 Von zwei weiteren Verschleppungen sei berichtet: Ähnlich Carl Friedrich Philip von Martius, der 1820 Brasilien besuchte und von dort 8 Kinder (nur 2 überlebten die Anreise) nach München verschleppte; beide Überlebenden (Miranha und Juri) wurden mehrere Monate Opfer von Sensationslust und Ratlosigkeit des Münchner Bürgertums, bis auch sie – die sich untereinander nicht verständigen konnten – starben, obwohl ihnen doch das Weihnachtsfest nahegebracht wurde. Und nicht zu vergessen: Carl Hagenbeck, der 1881/82 11 Feuerländer ins Straußenhaus des Berliner Zoos verbrachte und die »Fütterungszeiten« dieser »Kannibalen« bekanntgeben ließ; 7 starben während ihres Europa-Aufenthaltes, einer davon angeblich an Schwindsucht – aber es war »nur« Syphilis. Feuerländer müssen der »Renner der Saison« gewesen sein, denn auch im Pariser »Jardin des Plantes« konnte man eine »Mustersammlung« von 4 Frauen, 4 Männern und 4 Kindern besichtigen. Die Zoo-Pioniere verfolgten neben imperialistischen auch die damaligen Ziele des liberalen Bürgertums: geistige Vervollkommnung, Weltoffenheit, Freiheitsliebe und Geselligkeit. Der Zoologische Garten ist eine Erscheinung des 19.Jahrhunderts. Die ersten Gärten der Neuzeit entstanden in Großbritannien, es folgten Belgien und die Niederlande und dann Frankreich. Deutschland ist das letzte Land, daß Zoologische Gärten einrichtet. Die Tradition dieser Zoos reicht aber bis in die Römerzeit zurück, wo sich die Wohlhabenden Menagerien einrichteten. Der Zoologische Garten der Protestanten in Köln war »gegen« den bischöflichen gerichtet, der Frankfurter eine Demonstration der jüdischen Finanzaristokratie. Ergänzt, vervollständigt wurde der Zoo durch den Zirkus, der seinen Ursprung in königlich-fürstlichen Reitschulen hatte und in dem neben Trapez- und Seilkunststücken hippologische Kriegsereignisse vorgeführt wurden. Michael Palomino meint 2004: »Zirkus ist wie Lungenhaschee – nicht öfter als einmal im Jahr.«
(http://www.geschichteinchronologie.com/kol/kol08–rufmord-an-indios.htm)

33 In Saint-Dié in den Vogesen wirkte Martin Waldseemüller (Hylacomilus), der 1507 bekanntlich den neuen Erdteil nach Amerigo (Emmerich) Vespucci benennt. Waldseemüller schafft es damit, die bisherigen Bezeichnungen »Ilha de Vera Cruz«, »Terra Sancta Crucis«, »Mundus Novus«, »Terra dos papagaios«, »Brazzil«, »Brasil«, »Verzin« oder »Indias Occidentales« zu verdrängen:

> »Nun sind aber die Erdteile umfassender erforscht, und ein anderer vierter Erdteil ist durch Americus Vespitius entdeckt worden. Ich wüßte nicht, warum jemand mit Recht etwas dagegen einwenden könnte, diesen Erdteil nach seinem Entdecker Americus, einem Mann von Einfallsreichtum und klugem Verstand, Amerige, nämlich Land des Americus, oder America zu nennen; denn auch Europa (das ist die auf dem Stier) und Asia haben ihren Namen nach Frauen genommen. Seine Lage und Gebräuche seines Volks sind aus den zweimal zwei Reisen des Americus leicht zu erfahren.«

1513 veröffentlicht er eine neue Karte ohne »America«; da hatte er bereits gewußt, daß Amerigo den heutigen Erdteil »Emmerich« nicht entdeckt hatte. Wäre die Kartoffel bereits 1507 in Saint-Dié angebaut worden, hätte Waldseemüller wohl schon bei der 1. Auflage seiner Weltkarte den richtigen Namen für die Neue Welt eingetragen.

41 Einen weiteren bayerisch-preußischen »Kartoffelkrieg« gab es 1947. Bayern mußte in den Nachkriegsjahren große Mengen an Speisekartoffeln nach Berlin abliefern, insbesondere während der Berliner Blockade 1948. Die bayerischen Bauern aber hatten angeblich nur Strohschuhe an den Füßen, in denen

sie die anstrengende Kartoffelernte bewältigen mußten. Und nun sollte man in dem Hungerjahr 1947/1948 von den wenigen Kartoffeln auch noch welche abliefern! Der damalige bayerische Landwirtschaftsminister und Mitbegründer der CSU (später ging er zur Bayernpartei) Joseph »Pepperl« Baumgartner, der »Ochsensepp«, rief daher die Bauern zum Ablieferungsboykott auf, worauf er vom Bizonenrat (der Britischen und Amerikanischen Besatzungszone) entlassen wurde. Nun vollzogen amerikanische Besatzungssoldaten auf Veranlassung des Frankfurter Wirtschaftsrats unter dem Franken Ludwig Erhard die Kartoffelkontributionen. Baumgartner, ein Bauernsohn aus Sulzemoos, forderte daraufhin öffentlich, daß der Entnazifizierung nun endlich auch eine »Entbazifizierung« folgen müsse. Aus Berlin sei das Übel des Kriegs gekommen. Dorthin wollte man gewiß keine bayerischen Kartoffeln versenden, und außerdem sollten alle norddeutschen Kriegsflüchtlinge wieder aus Bayern verschwinden. Noch im gleichen Jahr konnte sich Baumgartner, inzwischen Vorsitzender der Bayernpartei (die auch heute noch einen separaten Bayernstaat fordert), als Sieger in diesem »bayerischen Kartoffelkrieg« fühlen: Ministerpräsident Wilhelm Hoegner von der SPD berief ihn ins Koalitions-Kabinett und schickte aufgrund der Forderung der Bayernpartei danach mehrere tausend Flüchtlinge auf einer dreiwöchigen Bahnreise im Winter in die kriegszerstörte Stadt Essen zurück, wo sie noch ein halbes Jahr in Bahnwaggons hausen mußten.

Es wird immer wieder vergessen, daß die Bayern ihren Aufbau nur mit massiver Unterstützung der nichtbayerischen Bundesländer geschaffen haben. Auch später war es die fürnehmste Aufgabe bayerischer Bundesminister, dafür zu sorgen, daß nach Bayern überdurchschnittlich viele Bundesmittel fließen, und wenn's so unsinnig war wie in den Rhein-Main-Donau-Kanal oder nach Wackersdorf.

43 Einige Louisd'or wären dem Parmentier wohl lieber gewesen. Hierzu paßt die folgende Geschichte: Daunon de Guitry, entmündigt von der Familie, im Irrenhaus von Bictre eingesperrt, bekommt Besuch von Madame Necker (Schriftstellerin und Salonière Suzanne Curchod) und Monsieur Jacques Necker mit weißen Strümpfen (nachmals Finanzminister usw.), die ihm helfen wollen, entlassen zu werden. Sitzen alle drei auf der Bank im Park des Irrenhauses, letzte Einzelheiten besprechend. Madame macht sich Notizen. Sagt Guitry. »Wissen Sie, Madame, was ich grade tue? Ich pinkele an Ihr Bein.« Madame schreit auf, rafft die Röcke, flüchtet in die Kutsche, Monsieur verständnislos hinterher. Guitry ruft ihnen nach: »Ich konnte der Versuchung nicht widerstehen. Eine solche Gelegenheit kommt nicht wieder.« Die weißen Strümpfe der feinen Leute waren eine ständige Herausforderung für diejenigen, die in schwarzen, mit weißen Fäden geflickten Strümpfen durch Paris liefen. Guitry kam nicht frei.

Als Sansculotten (auch dt. Sansculotten, von franz. ohne Kniebundhose, Culotte) wurden in der Zeit der Französischen Revolution (1789–1799) die Pariser Arbeiter und Kleinbürger bezeichnet, die im Gegensatz zu den von Adligen getragenen Kniebundhosen oftmals lange Hosen trugen. Die Sansculotten wurden politisch einflußreich, weil sie die Jakobiner unterstützten, allerdings verfolgten sie unterschiedliche politische Ziele.

Sansculotte war zunächst ein Spottbild, entwickelte sich aber schnell zur gebräuchlichen Bezeichnung für die revoltierenden Frühproletarier, die in das Revolutionsgeschehen eingriffen. Oft erkannte man die Sansculottes auch an der Jakobinermütze (einer phrygischen Mütze) und der gegenseitigen Anrede mit Citoyen – »Bürger« statt wie bisher mit Monsieur – »mein Herr«.

Während der Jahre der Revolution etablierten sich die Sansculotten schnell als feste Größe. Sie bestanden vor allem aus Kleinbürgern und Arbeitern und vertraten die eigentliche Volksherrschaft.

Politisch organisiert waren sie in den Sektionen von Paris und im Gemeinderat der Stadt Paris. Von hier aus wurden immer wieder Volksaufstände organisiert, z.B. der Aufstand der Pariser Sansculotten vom 31.Mai bis zum 2.Juni 1793.

In der Zeit der Terrorherrschaft 1793/94 unterstützten die Sansculotten die Jakobiner, weil sie hier ihre Forderungen nach sozialer Gerechtigkeit verwirklicht sahen. Die Jakobiner hatten Höchstpreise für Lebensmittel festgesetzt, um während des Ersten Koalitionskriegs die Versorgung der Armee und der Bevölkerung zu sichern. Damit war auch für die Sansculotten der Lebensunterhalt gesichert. Außerdem sah die Verfassung des Jahres 1793, die allerdings nie umgesetzt wurde, eine staatliche Unterstützung für Arme und ein staatliches Schulwesen vor, was elementare Interessen dieser Unterschichten betraf.

51 Das Patent für diese perlende Masse von Hyppolite Mège-Mouriès, die den Namen »Margarine« (die

»Perlende«) erhielt, wurde 1872 von dem Holländern Antoon Jurgens gekauft und auch von Simon van den Bergh, von dem Engländer Willliam Lever und von dem Österreicher Georg Schicht weiterentwickelt und hergestellt, die sich 1929 zu »Unilever« zusammenschlossen. Heute kommt weltweit jeder zweite Margarine-Becher von einem Hedgefonds, der in den Niederlanden als Upfield firmiert (Rama, Sanella, Lätta, Flora, Becel).

52 Man darf das Produkt von Hyppolite Mège-Mouriès nicht mit der heutigen Margarine vergleichen. Das Rezept: Mège-Mouriès nahm zerkleinerten und gesäuberten Rindertalg, den er mit Wasser und Kaliumkarbonat versetzte. Dann rührte er dieses Gemisch zwei Stunden lang bei 45 °C. Um während dieser Zeit eine künstliche Verdauung herbeizuführen, fügte er der Menge noch zerschnittenen Schaf- oder Schweinemagen hinzu. Das ausgeschmolzene Fett wurde zur weiteren Säuberung in andere, gleich temperierte Gefäße umgefüllt und mit Salz versetzt. Danach gab er das geschmolzene Fett in große Eimer und ließ es erstarren. Diese Masse, *premier jus* (»erster Saft«) oder Feintalg genannt, wurde dann in Leinentücher gewickelt und ausgepreßt. Dabei floß öliges Fett, später als Oleo margarin bezeichnet, ab, das durch Abkühlen wieder erstarrte; es wog nun etwa 50–60 Prozent der Ausgangsmasse. Anschließend orientierte sich Mège-Mouriès an der Butterherstellung: das Oleo margarin wurde mit Wasser und Milch versetzt und in einem Butterfaß gekirnt, das heißt gestoßen oder geschlagen. Da sein Produkt nicht butterfarben, sondern weiß war, fügte er dem Gemisch noch den Farbstoff »Orlean« zu, der vom Orleanstrauch *(Bixa orellana)* gewonnen wurde. Zum Schluß gab Mège-Mouriès noch fein gehacktes Kuheuter hinzu, denn nach seiner Auffassung ahmte er mit dem Herstellungsverfahren den natürlichen Prozeß innerhalb des Organismus der Kuh nach. Sein Verfahren führte nicht zur Umwandlung von Rinderfett in Butterfett, doch aus der gewonnenen Fettemulsion stellte er durch Abschrecken mit eiskaltem Wasser ein geschmeidiges, halbfestes Fett her. Anschließend wurde die Masse geknetet und die noch vorhandene Flüssigkeit entfernt, und das Umkristallisieren der Fettteilchen während dieses Vorgangs mit nachfolgender Ruhe- und Reifezeit führte zu einer festen und beständigen Masse. Mège-Mouriès nannte diese *beurre économique;* später wurde sie auch *beurre articiel* und *margarine Mouriès* genannt. Man kann dazu sagen: der Erfinder hat den Prozeß der Margarinewerdung nicht erfunden, sondern nur unzureichend nachgeahmt. Soweit ersichtlich haben nur zwei Firmen das Patent gekauft: der Butterhändler »Gebroeders Jurgens« (1854 in Oss, Niederlande, gegründet) und die »Frankfurter Margarin-Gesellschaft« (gegründet 1872 in Frankfurt am Main). Alle späteren Produzenten haben lizenzfrei produziert und die Rezeptur angepaßt.

55 Bereits im 14.Jahrhundert hatte Giacomo Albini, Arzt bei den Fürsten von Savoyen, seine hohen Herren gewarnt, dicke Suppen und schwerverdauliche Innereien zu sich zu nehmen, und den armen Leuten riet er davon ab, erlesene Gerichte zu essen, weil »ihre derben Mägen« sie nicht verdauen könnten. Insofern bleibt die »Encyclopédie« konsequent bei der Unterteilung der Nahrung für hohes und niederes Volk.

Über den Kakao heißt es in der »Encyclopédie«, daß er heiß macht – Denis Diderot stand voll in der Tradition der Humoralpathologie, die schon von dem Arzt, Anatomen und Schriftsteller Galenos von Pergamon im 2. nachchristlichem Jahrhundert propagierte und in dessen Lehren jede Nahrung einen festen Platz und Auswirkungen auf die Psyche hatte. Übrigens: die Mayas nannten das »Nahrungsmittel der Götter« chokola'j, »das gemeinsame Kakaotrinken«.

Das Ende der 1950er-Jahre herausgegebene »Chemische Koch- und Wirtschaftsbuch«, das sich an die deutsche Hausfrau wendet, zitiert den Arzt Philipp Friedrich Hermann Klencke, der 1867 »Chemisches Koch- und Wirtschaftsbuch oder die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein Lehrbuch« herausgab: »Die Küche des Menschen ist der Spiegel seiner gröberen oder feineren Bildung.« Die »edleren Seelen« suchen »zartere Speisen«, »rohe Seelen« haben hingegen »einen Appetit nach rohen Nahrungsstoffen und besitzen einen plumpen, mit tierischen Eigenschaften ausgestatteten Körper«. Was hätte dieser Autor niedergeschrieben, wenn damals schon McDonald's und Pizza Hut ihre Pforten und Pfannen geöffnet hätten?

Manche Encyclopädisten pflegten einen etwas lockeren Umgang mit den Quellen, vor allem in den gastronomischen Artikeln, die teilweise aus einem bekannten Kochbuch jener Zeit übernommen wurden.

56 Albrecht Daniel Thaer gilt als Begründer der Agrarwissenschaften. Ab 1765, mit 13 Jahren, besuchte

er in Celle die Lateinschule, mit 18 Jahren begann er das Studium der Medizin in Göttingen. Im Jahr 1774 kehrte er als Arzt nach Celle zurück und wurde Leibarzt von Georg III., dem Kurfürsten von Hannover. Neben seiner Tätigkeit als Arzt beschäftigte Thaer sich mit Blumenzucht und Landwirtschaft. Im Jahr 1780 wurde er in die Celler Landwirtschaftsgesellschaft (offizielle Bezeichnung: Königlich großbritannisch kurfürstlich-braunschweigisch-lüneburgische Landwirtschaftsgesellschaft) berufen. Thaers erste Kontaktaufnahme mit Preußen bestand darin, daß er noch im Frühjahr 1798 den ersten Band seiner »Einleitung zur Kenntniß der englischen Landwirthschaft …« an den preußischen König Friedrich Wilhelm III. sandte. Der König bedankte sich umgehend und betonte angesichts der geringen Stufe in seinen Staaten die Wichtigkeit »des Akkerbaus in Beziehung auf individuelle und gemeine Wohlfarth und in Verbindung mit den Vorzügen der englischen Landwirthschaft«. Im Jahr 1802 gründete er in Celle in den Dammaschwiesen das erste deutsche Landwirtschaftliche Lehrinstitut. Dort erzielte Thaer unter anderem mit der Fruchtwechselwirtschaft große Ertragssteigerungen. Im Jahr 1804 wechselt er in preußische Dienste, was ihm großzügig entgolten wurde, u.a. »Drey bis Vier Hundert Morgen des Amtes Wollup mit der Erlaubnis, diese zu veräußern und ein besser geeignetes anderes freyes Guth dafür zu kaufen, Schutz und Begünstigung des landwirthschaftlichen Lehr-Instituts, Censurfreyheit für sein landwirthschaftliches Journal, Begünstigungen beym Brief-Porto, Ausübung der Medizinischen Praxis und Verleihung des Titels »›Geheimer Rath‹«. Im Gegenzug für genannte Grundstücksübertragung hatte Thaer vor allem sein Landwirtschaftliches Lehrinstitut von Celle nach Preußen zu verlegen. Im Juni 1806 schrieb er an seinen König, daß der Eröffnung dieses Instituts auf nächsten Michaelis nichts weiter entgegensteht, und erinnerte ihn an das zwei Jahre zuvor gegebene Versprechen, Schutz und Begünstigung des Landwirtschaftlichen Lehrinstituts zu erhalten.

59 Henri Louis Duhamel du Monceau war ein französischer Jurist, Botaniker, Chemiker und Ingenieur. Er gilt als Begründer der Forstbotanik, insbesondere der Forstbenutzung und der biologischen Holzforschung. Er studierte 1718–1721 Rechtswissenschaften. Für seine Entdeckung eines parasitischen Pilzes in einer Safranzucht wurde er 1728 als Mitglied in die Akademie der Wissenschaften aufgenommen. In den folgenden Jahren beschäftigte er sich vor allem mit physiologischen Fragestellungen an Nutzpflanzen. Unter anderem entdeckte er, beeinflußt von dem englischen Mediziner Hans Sloane, Methoden zur Färbung von Knochen mit Krapp-Farbstoffen, mit denen er die Schichtung des Knochenaufbaus zeigen konnte und daraus den Schluß zog, daß Knochen ähnlich wachsen wie Gehölze. Gemeinsam mit Georges-Louis Leclerc de Buffon unternahm er etliche Untersuchungen zum Dickenwachstum der Bäume. Er bearbeitete zahlreiche weitere Objekte, beobachtete das Wachstum der Mistel und erforschte Brandpilze, unter anderem den Maisbeulenbrand, und wurde so auch zu einem Wegbereiter der modernen Landwirtschaft. Seine bedeutendsten Leistungen beziehen sich dabei unter anderem auf die Vorgänge beim Okulieren und Pfropfen sowie auf die Bewegung des Saftes in der Pflanze und auf die Einwirkung der Luft und des Lichts auf die Entwicklung und die Ernährung der Gewächse. Ab 1740 beschäftigte er sich mit meteorologischen Problemen, insbesondere deren Einfluß auf die landwirtschaftliche Produktion. 1732 wurde er Inspecteur général der französischen Marine und beschäftigte sich wissenschaftlich auch mit Schiffbau, mit der Kenntnis und Konservierung des Holzes und selbst mit den sanitären Verhältnissen der Seefahrer. Als Chemiker befaßte er sich mit verschiedenen Fragen der chemischen Technologie wie der Herstellung von Stärke, Leim, Seifen, der Raffination von Rohrzucker und Messing-Herstellung.

63 Als Bürgermeister von Paris ließ Anne Robert Jacques Turgot einen Kanal zur Ableitung der Abwässer bauen, doch der pestartige Gestank verblieb, da der Stadtmagistrat den Kanal später privatisierte; er wurde überdeckt und überbaut und alle Küchenabfälle und Latrinen wurden da hinein entleert. So ist das mit dem Privatisieren: Es fängt an zu stinken.

Mit der Kartoffel hatte er sehr großen Erfolg; seine Behauptung, der beste Garant des Gemeinwohls sei das Eigeninteresse des Einzelnen und von allen Menschenrechten sei das Recht auf Eigentum am meisten auf den Schutz durch die Gesellschaft angewiesen, hat dafür und leider einen größeren Erfolg gehabt: Ohne es noch zu nennen, setzt die F.D.P. ihre Ellbogen ein, um für ihre Klientel deren Eigentum zu schützen. Von der FDP (ohne Abkürzungs-Punkte) mit einem breiten bürgerlich-politischen Themen-Spektrum verkam die F.D.P. zu einer Drei-Punkte-Partei (araber-freundliche Außenpolitik,

Politik für Groß–Unternehmen, Vulgärliberalismus), um letztlich bei nur einem Punkt zu landen: Solidaritätszuschlag. In Ayemenem, in Indien und in Hindi würde man sagen: *chhi-chhipoach,* auf gut Deutsch: Scheißwischer. Von Karl-Hermann Flach zu Guido »18« Westerwelle. Und dann über mehrere Nachfolger – einer merkwürdiger als der andere – zu Christian Lindner. Welch Abstieg! Wie antwortete (die fiktive Figur) Hermundure (vom germanischen Stamm der Hermanduren) dem (einäuugigen) Odin (nach Fontane): »Gott, ist die Gegend runtergekommen.« Recht hat er.

64 Bevor Jeanne-Antoinette Poisson, dame Le Normant d'Étiolles, marquise de Pompadour, Duchesse de Menar gegraft wird, nennt man sie schon Madame, ein Titel, den sonst nur noch die jeweilige Herzogin von Orléans trägt, deren Mann (der Bruder des französischen Königs) mit »Monsieur« angeredet werden muß. Trotz oder wegen fortwährendem Einnehmen von Aphrodisiaka (und hierzu zählte die Pomme de terre) starb die Pompadour bereits im Alter von 43 Jahren. Sie war für ihren Aufstieg zur Mätresse (dank der Finanztransaktionen ihres Vaters) systematisch ausgebildet worden; schon als junge »Salonière« umgab sie sich mit einflußreichen Männern aus der Pariser Hochfinanz. Mit 24 Jahren war sie die mächtigste Frau Frankreichs. Sie und alle anderen Maîtressen hatten die Aufgabe, im Bett die königlichen Hoheiten aufzurichten: »Die Liebe eines Mannes wird im Bett gewonnen und bei Tisch erhalten. Auch ein König ist ein Mann.«
Die englische Sschriftstellerin Nancy Mitford schreibt über diese Dame: »Wie mir waren der Marquise Objets d'art, Skulpturen und Architektur lieber als Gemälde (& hübsche Dinge zog sie häßlichen vor & reiche Leute armen – sie mochte Rosa lieber als Braun & Damen auf Schaukeln lieber als Frauen, die Brot backen.«
In England – in der Mitte des 17.Jahrhunderts – nannte man die Mätressen auch »comfortable importance«.

65 George III. war König von Großbritannien und Irland und zugleich Kurfürst von Hannover und seit 1814 sogar König von Hannover. Er regierte insgesamt 60 Jahre, nach 1810 galt er als geisteskrank. Wie viele Mitglieder des britischen Königshauses litt auch George III. an der erblichen Stoffwechselkrankheit Porphyrie (Koliken, Übelkeit, Bauchschmerzen, Psychosen, sich rotfärbendem Urin). Anhand einer Untersuchung an einer Locke des Königs konnte 2005 nachgewiesen werden, daß George wohl unbeabsichtigt von seinem Arzt vergiftet worden war. Er erhielt zur Linderung seiner immer wiederkehrenden Schmerzen ein Mittel aus Zink, Eisen, Kupfersalzen und die opiumhaltige Tinktur Laudanum; Hauptbestandteil seiner Medizin war Brechweinstein, das einen hohen Anteil Antimon enthält; in der Natur kommen Antimon (Schriftsetzer sagten: »Blei, Antimon und Zinn, kommen in die Letter rinn«) und Arsen häufig zusammen vor, und sie ließen sich mit den damaligen Methoden nicht sauber trennen. Schon damals zeichneten sich manche Ärzte auch dadurch aus, daß sie ohne ausreichende »Tests« Mittel anwendeten, die gesundheitsschädigend und gefährlich für ihre Patienten waren. *Shit happens, George!*

66 Die Physiokratie, die »Herrschaft der Natur«, ist eine von Quesnay begründete ökonomische Schule, die davon ausging, daß allein die Natur Werte hervorbringe und somit Grund und Boden der einzige Ursprung des Reichtums oder Wohlstands eines Landes sein kann. Nur die Arbeit in der Land- oder Forstwirtschaft, in der Fischerei und im Bergbau erziele einen Überschuß der Produktion über die Vorleistungen; das Gewerbe forme lediglich die Vorprodukte um. Diese Theorie entwickelte erste systematische Ansätze zur Erklärung volkswirtschaftlicher Strukturen und Prozesse; Quesnays »Tableau économique« ist die erste Darstellung des Wirtschaftskreislaufs. Ausgangspunkte der Physiokraten waren der Niedergang der Landwirtschaft infolge der merkantilistischen Wirtschaftspolitik in der Regierungszeit Ludwigs XIV. sowie die wirtschaftlichen Turbulenzen in der Spekulationszeit unter Law. Die zentrale These der Physiokraten lautet, Grund und Boden seien die einzige Quelle des Reichtums, die Wertschöpfung erfolge nur daraus. Dies verlegt die Entstehung von Mehrwert in die Produktionssphäre, d.h. in das Verhältnis zwischen Arbeit und Kapital. Der mehrwerthaltige Überschuss, den die produktive Arbeit innerhalb der o.g. Bereiche erzielt, wird als eine »Gabe der Natur« bezeichnet. Wenn man die Wertentstehung in der Produktionssphäre sucht, ist es naheliegend, dass man sie zuerst im Austausch Mensch-Natur erblickt. Die Physiokratie stand damit im Gegensatz zum Konzept des *Profit upon expropriation* bei englischen Ökonomen, welche die Quelle des Reichtums in die Sphäre der Zirkulation

verlegten. Nach den Auffassungen der Physiokraten sollten die administrativen Organe ihre Eingriffe sowohl in den Wirtschaftsprozeß auf ein Mindestmaß beschränken – was sich als eine Reaktion auf den Merkantilismus mit seinem umfangreichen, zumeist aber konzeptionslosen Dirigismus erklären läßt – als auch in das Privateigentum an Produktionsmitteln, um damit eine freie wirtschaftliche Betätigung der Menschen zu gewährleisten. Man war für die Aufhebung von Leibeigenschaft und Zünften. Ihre späten Nachfahren sind die Wirtschaftler und Politiker, die von der Entfesslung der Marktkräfte das Heil der Welt erkennen.

70 Nach einer Liste, die der Police Prefect Lieutenant-General von Paris Alexandre Lenoir, unter dem die »Catacombs« eingerichtet worden waren, aufgestellt hatte, wurden u.a. täglich in die Markthallen (Catacombs de Paris) gebracht: 350.000 Schafe, 120.000 Rinder, 80.000 Kälber und 40.000 Schweine. Wegen der schnellen Verderblichkeit des Fleisches konnten von diesen Lieferungen auch die Armen der Stadt profitieren, die die dem Adel nicht mehr zumutbaren Fleischreste billig kaufen konnten: »Alte Brotrinden, weggeworfene Kohlköpfe und Rüben, Knochen, die kaum ein Überleben erlauben.« Den Bauern ging es besser – wie immer in Umbruch- und Kriegszeiten; sie versteckten ihr Korn und verkauften es zu hohen Preisen an Schwarzmarkthändler. Erstmals kann sich der Bauer für die traditionelle Verachtung des Vierten Standes rächen. Das Volk »muß«, nicht weil es will, auf die Knolle zurückgreifen und entdeckt, daß die Kartoffel schmeckt, wenn man sie mit Honig oder Hering, mit Pilzen oder mit anderem Gemüse kombiniert.

77 Reis besaß in Europa keine besondere Bedeutung als Grundnahrungsmittel; er war lediglich ein Zusatz zur täglichen Ernährung. Es war Getreide für die Armen. Für den Reisanbau bedarf es besondere klimatische Verhältnisse und eine gut ausgebaute Wasserbewirtschaftung. Soweit ersichtlich wurde Reis nur im Süden Europas, südlich der Alpen, angebaut. In den Hungerjahren 1694 und 1709 wurde Reis aus Ägypten nach Europa importiert und hier ausdrücklich als ein »Mittel zur Ernährung der Armen« bezeichnet.

Im Unterschied zu Reis erreichte der Anbau von Mais, eine Gräserart und aus Teosinte gezüchtetes Getreide, eine langsame, aber stetige Verbreitung; Carl von Linné gab ihm 1753 in »Species Plantarum Tomus II« die Bezeichnung »zea mays« für die Familie der Süßgräser *(Poaceae).* im 17.Jahrhundert hatte der Mais sich in Südeuropa (Siebenbürgen), in Vorderen Orient bis nach Afrika durchgesetzt, und ab dem 18.Jahrhundert wurde er in ganz Europa angebaut. Gegenüber Weizen hat Mais den Vorteil, daß sein Ertrag deutlich höher ist. Auf dem Balkan wurde Mais erstmalig in einer europäischen Region kultiviert. Die Verbreitung erfolgte nicht überr die Alpen, sondern aus dem östliche Südeuropa. Namen wie »Türkisch Korn«, »Welschkorn« (von althdt. »uualhisc«, »romanisches« Korn) oder »Kukuruz« (von u.a. türkisch/slawisch »Mais«; in Nordrumänien: sind *cucuruz* kegelförmiger Zapfen der Koniferen) zeugen davon. Mais hatte den Vorzug, daß er in den klimatischen Zonen nördlich der Alpen verhältnismäßig problemlos angebaut werden konnte. In den Hungerjahren 1846/47 wurden Maissorten gezüchtet, die auch in Mittel- und Norddeutschland wachsen konnten.

Hieronymus Bock (1546) im »New Kreütter Buch«:

> »Unser Germania würt bald Felix Arabia heissen dieweil wir so vil frembder gewächs von tag zu tag auss frembden Landen in unseren grund gewehnen under welchen dz gross Welschkorn nit das geringest ohn zweiffel erstmal von Kauffleuten auss warmen freissten Landen zu uns geführt worden.«

Der Autor will sich hier nicht die Anmerkung ersparen, daß Deutschland mit oder ohne Mais nach Auffassung einiger Politiker (die üblichen Verdächtigen!) so oder so alsbald *Felix Arabia* heißen wird.

Die Entwicklung des heutigen Kulturmaises, der sich ohne menschliche Hilfe nicht fortpflanzen kann, da sich bei ihm die Körner nicht mehr von alleine lösen, gilt als eine der größten Domestizierungsleistungen des Menschen.

78 Der französische Philosoph Pierre-Joseph Prudhomme, ein gelernter Buchdrucker, forderte in der »Chronik von Paris«, einer Zeitung, keine Hostien mehr zu verteilen. In Frankreich war es noch üblich, Kirchenbrot umherzureichen als Erinnerung an das altchristliche Opferbrot. Frankreich habe, so Prudhomme, 44.000 Gemeinden, in jeder würde jeder Besucher am Sonntag eine Hostie »verschlingen«, die aus dem feinsten Mehle hergestellt würde, was im Jahr 2.288.000 Hostien ausmache. Und außerdem:

»Ein anderes Ding kostet noch viel mehr Säcke mit Mehl, nämlich der Puder, mit welchem Männer wie Frauen ihre Haare überladen. Verschleudern wir doch die notwendigsten Lebensmittel nicht und machen wir uns würdig der Wohltaten der Natur, durch die Art, wie wir sie gebrauchen; mögen also Bürger und Bürgerinnen auf den Puder verzichten! Die Frauen werden deshalb nicht weniger liebenswürdig sein und die Männer nicht weniger männlich erscheinen.«

79 Im Oktober 1793 wird das »Loi du Maximum« vom Konvent erlassen, das den Höchstpreis für Nahrungsmittel festsetzt. Brot und Fleisch werden zugeteilt. In den Tuilerien und im Jardin du Luxembourg wird Gemüse angebaut: »Die wahren Patrioten müssen ebenso kärglich leben wie die Spartaner.« Überall hängen Plakate, die die Bürger-Bankette anpreisen: »Der Reiche bringt seinen Braten, der Arme seine Grütze. Man speist mit jener französischen Heiterkeit, die den Sinn der Gleichheit noch erhöht.« Die Abgeordneten predigten Verzicht und genossen ihre Revolution in vollen Zügen – im damaligen Luxus-Restaurant »Méot«. Während das Volk nach Roggenbrot anstand, erhielten die Volksvertreter das knappe Weißbrot. Maximilian de Robespierre erklärte: »Ich verfahre nach dem Prinzip, daß die Männer, die die schwere Arbeit in der Nationalversammlung auf sich nehmen, gut versorgt sein müssen, damit sie nicht unter der Last ihrer Arbeit zusammenbrechen.« So ungefähr klingt es auch, wenn deutsche C4-Professoren oder Bundestagsabgeordnete und Minister vorschlagen, Kürzungen in der Arbeiterrentenversicherung und in der Krankenversicherung vornehmen zu müssen.

81 Carl Julius Weber schilderte geographisch-gastronomischen Charakterbilder:

»Die meisten Europäer ziehen Fleischesnahrung vor, die zwar die Säfte öliger, aber die Haut schmutziger und die Ausdünstungen übelriechender macht. Weiber riechen daher, da sie wenig Fleisch essen und mehr Wasser als Wein und Bier oder gar Branntwein trinken, säuerlich wie Kinder und selbst Bauern; Franzosen, Russen und Juden riechen stärker als Deutsche, Fischesser riechen wie Fische und Italiener wie Käse, Zwiebeln und Knoblauch. Neger und Wilde riecht man schon eine Viertelstunde weit, wie die Hirsche in der Brunst, und die Wilden riechen die Spanier noch weiter. Es gibt Nationalgerüche wie Geschlechtsgerüche und Nationalcharaktere. Fast alle rohen Völker lieben faulende animalische Nahrung, die ihnen das zu sein scheint, was uns Salz oder Senf ist. Wenn über eine solche Leckerei der Europäer ohnmächtig wird, so findet sie der Kamtschadale angenehm sauer, und der Arzt, Ethnologe und Naturforscher Georg Wilhelm Steller nimmt an, daß in Kamtschatka durchaus nichts stinke.«

Und noch eine exakte Beschreibung der nationalen Charaktere findet man bei dem französischen Arzt, Theaterkritiker und Höfling Hippolyte-Jules Pilet de la Mesnadiere in seiner »La Poetique de la Mesnadiere« (Paris 1640):

»Also je nach Region werden die Franzosen kühn, vorwitzig, großzügig, geschickt, leichtfertig, stürmisch, unbeständig, verschwenderisch, nicht gerade fleißig, höflich, leichtfertig in der Liebe und waghalsig sein. Die Spanier anmaßend, Fremden gegenüber unfreundlich, kluge Politiker, Strapazen ertragend und Hitze und Kälte gegenüber unempfindlich; sie sind ehrgeizig, herablassend, übertrieben ernsthaft und voll blinder Leidenschaft für den Ruhm ihrer Nation; sie machen sich leicht lächerlich in Liebesdingen, Haß kann sie rasend machen. Aus eigener Erfahrung weiß ich, daß die Engländer untreu und fremdenfeindlich, stolz und auf Eigennutz bedacht sind. Wenn man einem großen Mann Glauben schenken will (...), dann sind die Italiener Müßiggänger, Gotteslästerer, aufmüpfig, argwöhnisch, betrügerisch, Stubenhocker, listig, hofmännisch, liebenswürdig, rachsüchtig, sie schätzen elegante Umgangsformen und noch mehr den Profit. Die Deutschen werden aufrichtig sein, ungeschlacht, treu, bescheiden, zechfreudig, leutselig, tapfer und freiheitsliebend (...). Die Griechen sind selbstgefällige Lügner, stolz, geschickt, gebildet und der Vernunft ergeben.«

82 Joséphine de Beauharnais wurde 1763 auf Martinique als Marie Josèphe Rose Tascher de la Pagerie geboren, heiratete 1779 den französischen Armeeoffizier Alexandre, Vicomte de Beauharnais (guillotiniert). Das Paar hatte zwei Kinder, Eugène und Hortense). Durch die Tochter ihres Sohnes, Josephine von Leuchtenberg, Ehefrau von König Oskar I. von Schweden, zählt sie zu den Vorfahren der regierenden Dynastien in Belgien, Dänemark, Griechenland, Liechtenstein, Luxemburg, Norwegen und Schweden. Als Witwe traf Joséphine de Beauharnais den General Napoleon Bonaparte, den sie am 9.März 1796 heiratete. Napoleon krönte sie 1804 in der Kirche Notre-Dame zur Kaiserin, sehr zum Unwillen seiner

Familie, besonders seiner Mutter, die der Krönung am 2.Dezember (deshalb) nicht beiwohnte. Die Scheidung (wegen Kinderlosigkeit) am 10.Januar 1810 war die erste, die unter dem Code Napoleon ausgesprochen wurde. Joséphine engagierte sich sehr für die Naturwissenschaften. So bat sie den Kommandanten der ersten französischen wissenschaftlichen Expedition nach Australien, Nicolas Baudin, bei seiner Abreise im Jahr 1800, ihr eine »collection vivante« für ihren Akklimatisationsgarten in Malmaison (wahrlich kein »schlechtes Haus«) sowie anthropologische Objekte mitzubringen – damit entstand die erste Ozeanische Sammlung Frankreichs. Für ihre Naturaliensammlung ließ sich Joséphine 1806 und 1807 ein Gewächshaus, eine Menagerie und ein eigenes Museum bauen. Malmaison sollte ein zweites »Muséum d'histoire naturelle« werden. Ihre Sammlungen durften die Mitglieder des »Instituts de France« und die Administratoren des Pariser »Muséum d'histoire naturelle« im »Jardin des plantes« jederzeit besichtigen. Ihre letzten Jahre lebte sie auf dem von Napoleon als Abstand anläßlich der Scheidung gewährten Schloß Malmaison bei Paris. 1814 starb sie hier – umgeben von Rosen- und Kartoffelblüten. Dem Pariser Museum vermachte sie bereits 1808 wesentliche Teile ihrer Sammlungen.

Französischer Nationalismus ließ die Schulkinder Frankreichs noch vor wenigen Jahren lernen: »Nos ancêtres les Gaulois«, unsere Vorfahren waren Gallier. Selbst wenn sie auf Haiti nachweislich aus Westafrika kommen oder auf Tahiti ihre Vorfahren auf die Polynesier zurückführen können und in Guyana auf die Kannibalen, pardon, Kariben.

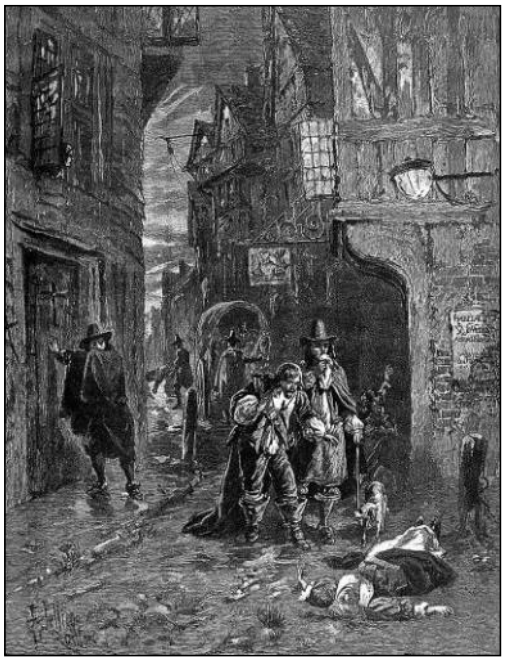
85 Die Stadt Amsterdam war Hauptaktionärin der Vereenigde Oostindische Compagnie (VOC) und ihrer Schwestergesellschaft Geoctroyeerde West-Indische Compagnie (WIC). Zu Beginn des 17.Jahrhunderts hatten sich holländische und seeländische Handelskonzerne zur VOC zusammengeschlossen; sie sollte Handel treiben östlich des Kaps der Guten Hoffnung. Hauptumschlagsplatz war Batavia (Jakarta); ein zweiter Handelsplatz war die künstliche Insel Decima vor Nagasaki. Ein halbes Jahr Seereise lag zwischen Amsterdam und diesen Handelsplätzen. Die WIC besaß das Handelsmonopol für den Sklavenhandel. Auf der »driehoeksreis« wurde das Geld verdient: von Amsterdam mit allen Waren, mit denen man Geld verdienen konnte, nach Westafrika; Sklaven aus Westafrika nach Amerika und in Paramaraibo entladen und verkauft an Plantagenherren, bezahlt wurde mit Zucker, der in Amsterdam marktgerecht verarbeitet wurde. Die Küsten Brasiliens waren zeitweilig in niederländischer Hand. Amsterdam gewährte ihren Gesellschaften besondere Privilegien: das Recht, Handelsverträge zu schließen, eine eigene Rechtsprechung, das Recht Kolonien zu gründen und damit auch das Recht, »een kriegsmacht to onderhouden«. Die »oorlogslasten« waren enorm, denn bevor man eine Kolonie ausbeuten konnte, mußte Krieg geführt werden: gegen die Eingeborenen, gegen die Spanier, gegen die Portugiesen, gegen Piraten. Erst danach begann das Scheffeln.

86 Seit der Antike weiß man von der Giftigkeit von Arsen. Es wurde ein beliebtes Mordmittel, weil es geschmackslos ist, leicht erhältlich und schon in kleinen Dosen tödlich. Ob man vergiftet wird, merkt man mit Erbrechen und Durchfall wie bei einer Lebensmittelvergiftung. Andererseits gab es ein von dem englischen Arzt Thomas Fowler entwickeltes Medikament mit 1 Prozent Kaliumarsenit (»liquor mineralis«) gegen Fieber und Kopfschmerzen. Dann wurde Arsenik als Farbpigment verwendet, die 1775 mit der Erfindung von »Scheeles Grün« durch den Chemiker Carl Wilhelm Scheele begann. Für die Hersteller von Farben und Färbemitteln war Arsenik ein billiger Rohstoff, der die Brillanz und Haltbarkeit der Pigmente steigerte – insbesondere bei Tapeten. Leuchtende Farben wurden beliebt. Über die Giftigkeit der Druckfarben wurde nicht berichtet (das galt auch für die Kupfergrünung von Erbsen in Konserven, die noch am Anfang des 20.Jahrhunderts eingesetzt wurde). Lange nach seinem Tod wurde bei Napoleon festgestellt, daß er durch Arsen vergiftet worden war – seine Behausung auf St.Helena war mit grünen Tapeten verschönert.



Sechzehnte Furche: Auf den Britischen Inseln

Während des gesamten Mittelalters und bis weit ins 17.Jahrhundert hinein bestand die Nahrung der Engländer aus einigen Gemüsesorten und Salaten: es gab Karotten, Knoblauch[1]. Steckrüben, Kohl und Pastinaken[2]. Skorbut war chronisch; Zeitgenossen berichten, daß die Engländer Mundgeruch[3] (»Graveolentia oris excusata«) hatten, ihre bleiche Haut die Blutarmut dokumentierte und die Füße geschwollen waren. Diese Beschreibung wird wohl auch für die Menschen auf dem Kontinent gegolten haben. Aber: Da kommt die vornehm zurückhaltende Art der Engländer (und die Nonchalance der *stiff upper lips*[Anm.3a]*),* das bekannte »Understatement« her, die Ausstrahlung – möglichst weit weg vom Gegenüber – geordnet in der Schlange *(queue* genannt) an der Bushaltestelle.[4]



Die Pest, »The Great Plague«, in London 1664/65

In dem Bericht über die Pest in London[Anm.5] 1664/65 (»History Of The Plague In London«) gibt Daniel Defoe eine offizielle Statistik der Londoner Behörden wieder, nach der in der Zeit vom 1. August bis 26.September 1665 insgesamt fast 1.000 Menschen an Zahnfäule gestorben seien. Defoe bezweifelt diese Zahl und meint, vielfach sei die Todesursache die Pest gewesen[Anm.6], andererseits war der Tod durch »Zahnfäule« (ein Merkmal des Skorbuts ist das Ausfallen der Zähne[7]) so üblich, daß er als Todesursache glaubwürdig herangezogen werden konnte.

Flüchtlinge aus den Niederlanden, die im Zusammenhang mit den Unterdrückungsmaßnah-

---

Umfangreichere Fußnoten zur sechzehnten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 614 abgedruckt.

1 Ohne Gentechnik hat es die moderne Landwirtschaft erreicht, die Kulturform des Knoblauchs steril zu machen. Neue Knollen werden auf vegetativem Wege – wie unsere Kartoffel – ausschließlich aus Zehen gewonnen. Bis vor Kurzem war unbekannt, warum die Pflanzen sich nicht durch übliche Blütenbestäubung vermehren. Forscher an der Hebräischen Universität in Jerusalem haben jetzt festgestellt, daß die Züchter über mehrere Vegetationsperioden hinweg jene Pflanzen auswählten, die ihre ganze Energie in die Knolle steckten. Die Blütenknospen entwickelten sich von Jahr zu Jahr zurück, so daß eine Befruchtung irgendwann nicht mehr möglich war. Jetzt werden im Labor neue Knoblauchpflanzen gezogen, die sich auf herkömmliche Art geschlechtlich fortpflanzen.

2 Es hieß noch im 9.Jahrhundert in »The Triads of Ireland«:

> »Drei feine Dinge sind es, von denen sich die Welt ernährt: von dem feinen Milchstrahl aus dem Euter der Kuh in den Eimer, von dem feinen Blatt des aus der Erde sprießenden Getreidehalms, von den feinen Fäen in geschickten Frauenhänden.«

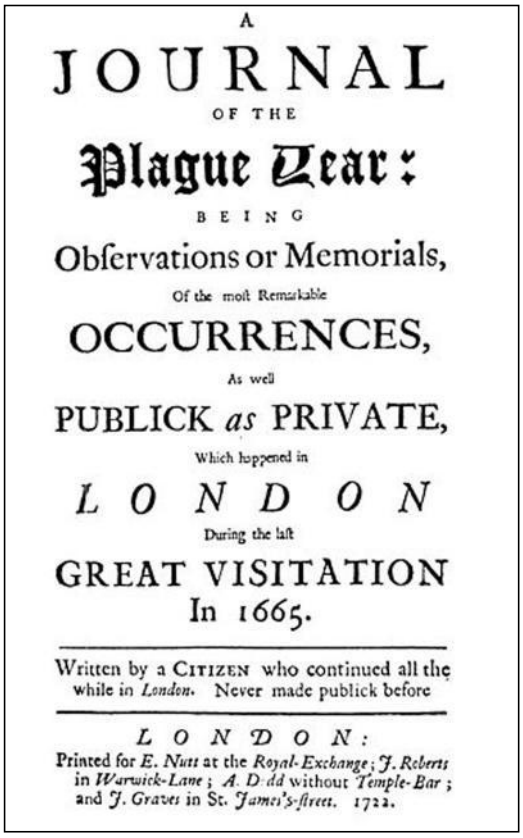
Es ist ganz schön bergab gegangen. Die Pastinaken mußten all' die schönen Dinge ersetzen.

3 John Wilmot 2.Earl of Rochester schrieb in der Mitte des 17.Jahrhunderts in seinem Gedicht »Signor Dildo« über Eleanor Nell Gwynn, eine Maitresse von Charles II.: »Ihre Zähne sind faul, sie riecht besser am Po.« Das inzwischen erreichte deutsche Bildungsniveau hat verhindert, daß Jugendliche wissen, daß es am Po dank moderner Kläranlagen, finanziert von der EU, gar nicht mehr riecht.

4 Ein unbekannter englischer Schriftsteller schrieb den vielgepriesenen Humor in seinem Land »unserer einfachen Ernährung« zu.

7 »In der Jugend hat man Zähne, aber kein Brot, und im Alter dagegen Brot, aber keine Zähne.«

men der Spanier (1568–1572) unter Herzog Alba (Don Fernando Álvarez de Toledo y Pimentel, 3.Herzog von Alba, nach England kamen, brachten die Idee des Gemüsegartens mit. Bereits vorher hatte Katharina von Aragón, erste Gemahlin von Henry VIII., flämische Gärtner geholt, die für sie Gartengemüse (aber keine Kartoffeln!) anpflanzten. Die letzte Gemahlin des »flotten Harry«, Catherine Parr, ließ sich Gemüse – insbesondere grünen Salat – aus Flandern kommen, denn 1651 war Gemüse in England eine Rarität, die aus Holland[8] und Flandern importiert werden mußte. Redcliffe N. Salaman, der englische Kartoffel-Historiker[9], bewertet diese Zeit mit:


A
JOURNAL
OF THE
Plague Year:
BEING
Observations or Memorials,
Of the moſt Remarkable
OCCURRENCES,
As well
PUBLICK as PRIVATE,
Which happened in
LONDON
During the laſt
GREAT VISITATION
In 1665.
Written by a CITIZEN who continued all the while in London. Never made publick before
LONDON:
Printed for E. Nutt at the Royal-Exchange; J. Roberts in Warwick-Lane; A. Dodd without Temple-Bar; and J. Graves in St. James's-ſtreet. 1722.

Titelseite der Schrift von Daniel Defoe über die Pest, die im Jahr 1665 in London wütete: »A Journal of the Plague Year being Observations or Memorials.« Gedruckt 1722 für Elizabeth Nutt an der Royal-Echange, James Roberts in der Warwick Lane, Anne Dodd unter dem Zeichen des Pfaus außerhalb des Temple-Bar (Fleetstreet) und John T. Graves in der St.James's-Street.

> »The gourmand of the Middle Age had become the gourmet of the Renaissance.«[10]

Die Engländer, in deren Ernährung bis zu diesem Zeitpunkt Gemüse eine geringe Rolle einnahm, gewannen durch diese flandrischen Exilanten an Eßkultur, jedoch ohne daß sich diese in der Küche des Volkes bemerkbar machte. Ach, nun wurde auch Gemüse angebaut – und Skorbut zurückgedrängt.

Auch die Süßkartoffel wurde importiert und kam gegen Ende des Jahrhunderts auf die Tische des Adels und des wohlhabenden Bürgertums – als wertvolles Aphrodisiakum. Die Kartoffel, unsere Kartoffel, war so bekannt, daß man bereits Vergleiche ziehen konnte, denn ein Sir Thomas Overbury[11] soll bereits 1613 gespottet haben:

8 Lord Rochester (John Wilmot), 1677, an seinen Freund, den Parlamentarier Henry Savile: »Und nun ist es Zeit, Euch zu danken für Eure Einladung, nach London zu kommen, um dort Holländern (Wilhelm III. von Oranien war mit Gefolge nach London gekommen – d.A.) gute Launen zu machen. Dies vermeide ich ebenso wie das Bettwanzenknacken, denn holländische gute Laune ist noch weit abscheulicher. Wenn Gott gnädig ist und Holländer still und melancholisch stimmt, wecke nie ihre schlafende Heiterkeit, denn sonst muß die ganze Stadt Trauer tragen.«

9 Salaman war ursprünglich Arzt, der aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr praktizieren durfte. Während seiner Rekonvaleszenz begann er, sich mit dem Studium der Genetik zu befassen. 1911 züchtete er eine Kartoffelsorte, die resistent gegen Pilzkrankheiten war.

10 Brillat-Savarin meinte über diesen Kulturwandel, daß er vom »plaisir de manger« zum »plaisir de la table« überwechselte.

11 Sir Thomas Overbury war ein englischer Dichter und Essayist, der auch dafür bekannt ist, Opfer eines Mordes zu sein, der zu einem skandalösen Prozess führte. Sein Gedicht »A Wife«, das die Tugenden darstellte, die ein junger Mann von einer Frau verlangen sollte, spielte eine große Rolle bei den Ereignissen, die seinen Mord auslösten. Jacob I. von England bot Overbury einen Auftrag als Botschafter an, wahrscheinlich am Hof von Michael von Rußland Overbury lehnte ab; der König war so wütend auf Overburys Arroganz, als er das Angebot ablehnte, daß er ihn am 22. April 1613 in den Tower of London werfen ließ, wo er am 14. September starb. Dumm gelaufen.



Das Flaggschiff von John Hawkins, die »Jesus of Lubeck, auf einer Flottenliste (Anthony's roll) aus dem Jahr 1546. Die Anthony roll ist ein Flottenverzeichnis mit Zeichnungen von 58 Kriegsschiffen, das in der Regierungszeit Heinrichs VIII. von dem Beamten des Zeugamts, Anthony Anthony, erstellt wurde.

»Ein Mann, der nichts hat außer seine illustren Vorfahren, ist wie eine Kartoffel – das Beste von ihm liegt unter der Erde.«

Wie für den Kontinent ist auch für England (die Pompadour in Paris meinte: »Ein Volk, das käuflich ist«) festzuhalten, daß die Kartoffel erst rund 100 Jahre nach ihren ersten Importen aus der Neuen Welt angebaut wurde. Eine der ersten Kartoffel-Lieferungen soll von John Hawkins[Anm.12], einem der Hauptverantwortlichen des britischen Sklavenhandels, nach Irland gebracht worden sein[13]; Hawkins soll diese Knollen in Santa Fé (am Paraná–Fluß in Argentinien) an Bord geladen haben und brachte sie in Halifax an Land:

»These potatoes be the must delicate roots, that may be eaten. And do far exceed our parse and caroots. The pines be of the bigness of two fists, the outside whereof is of the making of a pineapple, but is soft like the rinde of coucomber and the inside eathelike an apple, but is more delicious, than any sweet apple suggarect.«

Das ist ganz eindeutig nicht die Beschreibung der andinischen Kartoffel. Hawkins, ein Vetter von Francis Drake[Anm.14], meint, daß die Süßkartoffel »die delikateste Wurzel sei, die man essen könnte«; so würde man ganz sicher damals (und auch heute) nicht die andinische Kartoffel charakterisieren! Sicher ist nur, daß Hawkins als erster Raucher in die englische Geschichte eingehen kann. Glaubhafter ist, daß die Kartoffel von Raleigh nach Irland gebracht wurde. Denn Raleigh eroberte den wichtigsten spanischen Stützpunkt Santo Domingo in der Karibik und erhielt im März 1586 Lösegeld und auch Proviant; für Kartoffeln wäre dies jedoch ein ungünstiger Zeitpunkt gewesen, denn diese wurden im September-Oktober geerntet.



Die spanische Flotte läuft auf die Riffe vor Cornwall auf.

Eine andere Version über die ersten Kartoffeln in Irland lautet, daß diese als Schiffsverpflegung auf der spanischen Armada (von Felipe II. als »Grande y Felicísima Armada« (deutsch: »Große und vom Kriegsglück reich beschenkte Kampfflotte«) verwendet wurde und, als die Flotte 1588 von Lord Charles Howard vor Plymouth auf den Grund des Ärmelkanals geschickt bzw. durch widrige Winde in der Irischen See versenkt wurde, einige Kisten mit Kartoffeln – in der Armada als Verpflegung der Mannschaften mitgeführt – an die Küste gespült wurden; diese sollen die Iren[Anm.15] auf den Geschmack der Knolle gebracht haben. Auch über England wird berichtet, daß die Kartoffel gleichfalls durch Angehörige der spanischen Armada gebracht wurde. Dem tumben Felipe II. von Spanien – weil der

13 Als Jahr dieser ersten Lieferung wird verschiedentlich 1545 angegeben – in diesem Jahr war Hawkins aber erst 13 Jahre alt – richtiger ist wohl 1565!

sich die Armada versenken ließ und vielleicht ein paar Schiffbrüchige an einer Kartoffelkiste geklammert unbemerkt ans irische Ufer schwammen, wider Erwarten überlebten und stiekum Kartoffeln anbauten, die später die Iren aßen – gebührt diese Ehre jedoch nicht.

Die Geschichten sind unglaubwürdig, auch wenn es zeitlich so sein könnte. Man stelle sich vor: Schiff strandet, Iren rennen an den Strand, schlagen die letzten Überlebenden tot[Anm.16], plündern die Leichen, sammeln das Treibgut zusammen und finden – siehe da (Hey, I spot the first irish potato) – irgendwelche braune oder rote Knollen, vom Seewasser versalzen. Sie beißen rein, die Kartoffel schmeckt roh und mit Schale nicht, also weg damit!? Die Iren hätten wissen müssen: Diese runde Knolle schmeckt erst nach dem Kochen, muß gepflanzt werden, muß gehäufelt werden, die Beeren dürfen nicht gegessen werden, nächstes Jahr wieder ausbuddeln, kochen, erst jetzt essen. Undenkbar, eine Kartoffel ist ja schließlich trotz der Namensähnlichkeit kein Apfel. Aber so wird diese Geschichte immer wieder erzählt. Kann ein Historiker glauben, daß die Kartoffeln an die irische Küste gespült wurden wie Treibsel ins Watt bei Cuxhaven?



Erst verloren die Spanier ein Gefecht im Ärmelkanal gegen Vizeadmiral Drake und dann wurde die Armada durch stürmische Winde zerstreut und der Rest vernichtet.

Den Preis für die erste Kartoffel in Irland gebührt also Raleigh, auch wenn der Engländer William Cobbett[17] 1821 meinte, »er sei einer der größten Schufte auf dieser Erde gewesen, doch werde gesagt, er hätte als Erster die Kartoffeln nach England gebracht«. Alle anderen Theorien des ersten zufälligen Kartoffelimports auf die Britischen Inseln weist Salaman[18] in das übliche Meer der Geschichten. Dagegen schreibt Rudolf Zacharias Becker:

> »Die Kartüffeln, Tartüffeln, Erdtüffeln, Erdbirn, Grundbirn (welche auch an einigen Orten fälschlich Erdäpfel genannt werden) sind eine gar herrliche Frucht, wofür man Gott und dem holländischen Admiral Francis Drake, der sie Anno 1586 zuerst aus Amerika mitgebracht hat, nicht genug danken kann.«

1842 schreibt Friedrich Berchthold in »Die Kartoffeln, deren Geschichte etc.«:

> »Wer es auch immer gewesen sein mag, der zuerst diese Gottesgabe in Europa eingeführt hat: er sei uns gesegnet, denn er hat durch diese Wohltat die blutigen

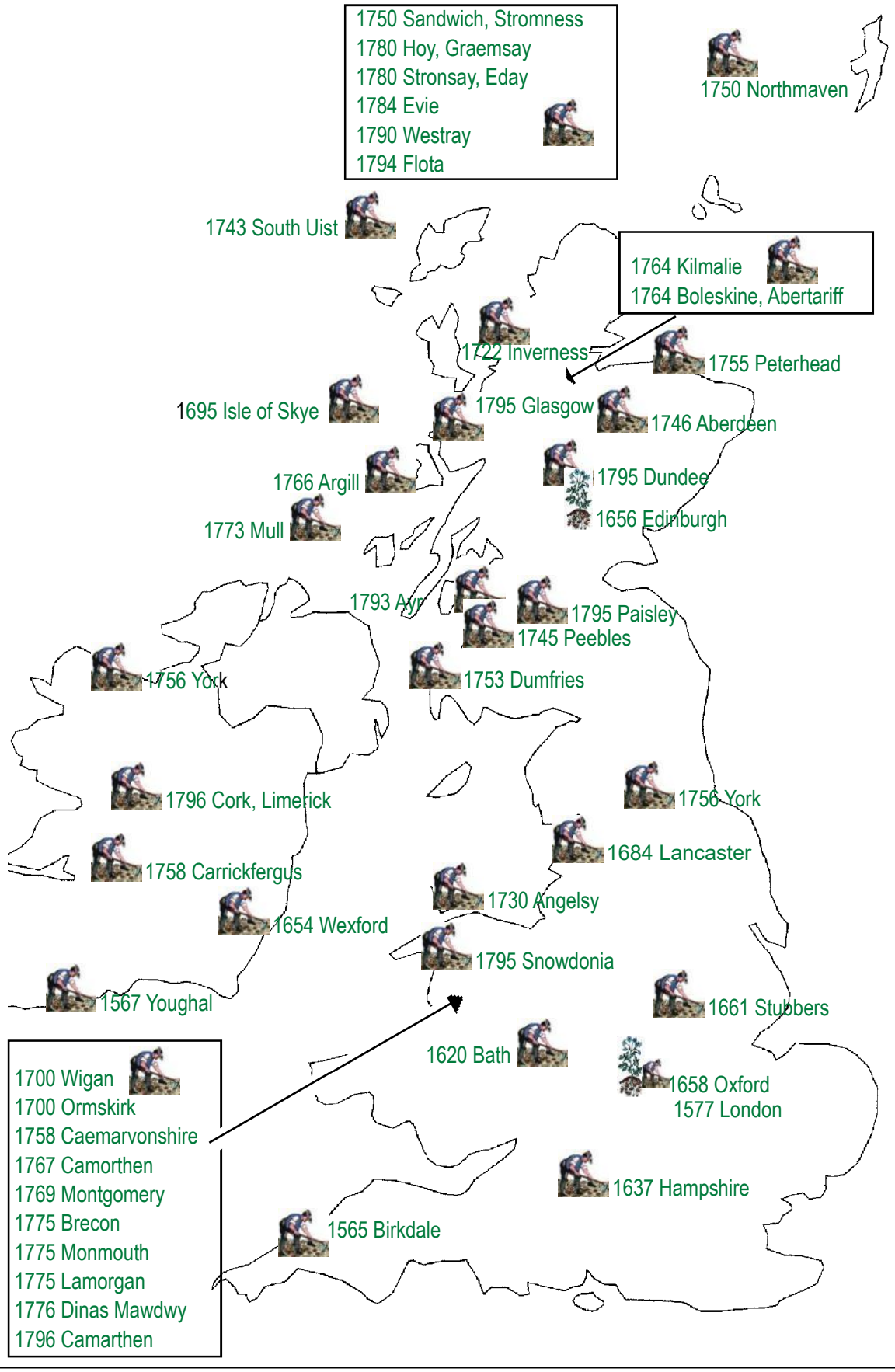
17 Cobbett schreibt 1818:

> »Es ist groß in Mode, die Kartoffel zu preisen und Kartoffeln zu essen. Alle stimmen in das Loblied auf die Kartoffel ein, und alle Welt liebt die Kartoffel oder gibt vor, sie zu lieben, was letztlich auf dasselbe herauskommt.«

Cobbett war einer der schärfsten Kritiker der Kartoffel; er nannte sie die Wurzel der »Schlamperei, des Elends und der Sklaverei« und machte sie verantwortlich für die »wachsende Anzahl der Armen«. Aber Cobbett war auch Gegner der Städte, der Quäker, der Steuern, des Klassenwahlrechts; er haßte Shakespeare und die Juden und das Parlament und Tee. In dieser Gesellschaft war die Kartoffel wohl aufgehoben.

18 Salaman erklärte in seinem Buch »History and Social Influence of the Potato«, daß er sich mehr als 40 Jahre mit der Geschichte der Kartoffel befaßt habe (was er nicht vorgehabt hätte) und die Zahl der ungelösten Fragen übersteige die Zahl der ungeklärten Einzelheiten.

Die Potatoes auf den Britischen Inseln



Opfer gesühnt, welche die Eroberung jener Hemisphäre, von wo wir sie erhielten, gekostet hat.«

Karl Marx soll gesagt haben: »An allem ist zu zweifeln.«

Francis Drake war ein Seeräuber[Anm.19], ein Filibuster oder Flibustier, ein Meerschäumer (wie es damals hieß), ein »sea dog«, mit königlichem Kaperbrief. Es war unter bestimmten Umständen und zu bestimmten Zeiten ein durchaus ehrenwerter Beruf, wenn er im Auftrag der Regierung, mit einem Kaperbrief und vorfinanziert von der Londoner City[20], ausgeübt wurde; das Geschäft mit der Piraterie brachte einen Jahresumsatz von (damaligen) 200.000 Pfund, von dem die Krone ein Fünftel abbekam. Nicht umsonst galt England zu Zeiten Drakes als »pirate nation«. Klaas Störtebeker, ein paar Jahre vor Drake und anderen, besaß bedauerlicherweise nicht die Lizenz zum Plündern, wenn er mit den Vitalienbrüdern, den Likedeelern, den Freibeutern[Anm.21], unterwegs war.

Francis Drake soll die ihm seit seiner Expedition (oder besser: Seeräubereireise) nach Peru (1577)[22] bekannte Kartoffel 1586 an Thomas Harriot[Anm.23] (Hariott, Heriot, Herriot), einen englischen Mathematiker und Naturforscher und Beauftragten Raleighs, weitergegeben haben; so wird die Geschichte von dem Engländer Peter Pink erzählt. Es ist davon auszugehen, daß Drake Süßkartoffeln mitbrachte, da er ursprünglich an den Küsten von Virginia, nördlich von Florida, seeräuberte. Francis Drake hatte 1586 wieder einmal Siedler nach Virginia[24] gebracht, nachdem er vorher an der südamerikanischen Küste seinen Geschäften als Flibustier nachgegangen und auf der Insel Mocha war; er bekam die Kartoffel wahrscheinlich von der dort lebenden Indianernation der Unalachtagi, einer Untergruppe der Delaware, die neben Mais als Hauptnahrungsquelle auch Süßkartoffeln anbauten.[25]

Nach anderen Hinweisen soll es sich um eine Untergruppe der Algonkin-Nation gehandelt haben. Die Indianer-Nation der Wampanoag unter ihrem Häuptling Massasoit (mit dem das erste »Thanks-Giving« gefeiert wurde) unterwies die Siedler im Anbau von Mais und dessen Zubereitung; Angehörige des Powhatan-Volks, aus der die arme Pocahontas[Anm.26] stammte (keine Filmfigur von Disney), zeigten den Anbau der Süßkartoffel.

---

20 Mit »City« ist die Londoner Innenstadt gemeint, die vornehmeren Viertel im Westen Londons wurden als »Town« bezeichnet. Es gibt m.W. keine Untersuchung über die Tatsache, daß die meisten Städte ihre »besseren« Viertel im Westen haben (z.B. Zehlendorf, Blankenese); nur die Münchner – natürlich! – haben Grünwald im Süden. Die Gegend um Nymphenburg ist nicht mehr so bedeutend.

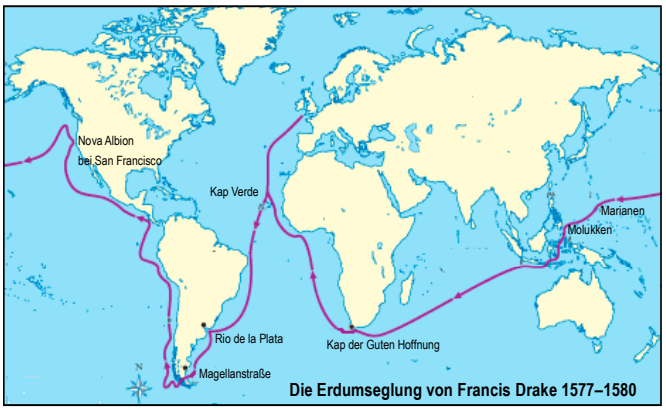
22 Am 28.November 1577 ankert Drake mit seinem Flaggschiff *The Golden Hind* vor der Insel La Mocha und nimmt Kartoffeln, Wurzeln (Rüben) und Vieh (»two very fat sheeps«) an Bord. Bei seiner Rückkehr nach Plymouth 1580 wird er jubelnd begrüßt, Königin Elizabeth kommt sogar an Bord, verliert dabei ihr Strumpfband, legt es vor allen Begleitpersonen wieder an, doch das alles nicht wegen der Süßkartoffeln unter Deck, sondern wegen der von den Spaniern geraubten Schätze. Auf dem Schiff gab's deshalb ein Festmahl mit »patatas« und anderen exotischen Genüssen – die Kartoffel war nicht dabei.
Auch wichtig zu wissen: Captain Hugh »Seafoam« McDuck ist Kapitän der *Goldenen Gans* und Besitzer einen wertvollen goldenen Gebisses.

24 1607 wird die erste heute noch bestehende Siedlung von Europäern in Nordamerika gegründet, Jamestown. Später heißt es »This is the place, where a nation began.« Die »Pilgrim Fathers« wollten Kabeljau fangen, waren aber keine Fischer, wollten Land bestellen, waren aber keine Bauern, wollten in Freiheit ihrem Glauben nachgehen und führten deshalb Hexenprozesse durch.

25 Salaman verweist in seiner Geschichte der Kartoffel darauf hin, daß die Navajos im heutigen New Mexico bereits vor der Eroberung des Kontinents durch die Europäer geröstete und gekochte Wurzeln *(Solanum jamesii* und *Solanum fendleri)* aßen und sich damit eine von Südamerika unabhängige Entwicklung für den Verzehr von Knollen entwickelte.

Harriot beschreibt in seinem »A Brief and True Report ...« eine Pflanze namens Openauk, die keine Kartoffel, sondern die Leguminose *Glycine apios* ist und den Indianern in Virginia als Hauptnahrung diente.

Dem Drake wurden als angeblichem Entdecker der Kartoffel Denkmäler gesetzt und Sprüche geklopft, und 1839 schloß ihn Pfarrer Justus Günther Friedrich Voss aus Badbergen bei Münster in sein Nachtgebet ein: »Ad maiorem Tuberosi gloriam.« Ein Standbild, aus Sandstein gemeißelt, wurde 1853 vom Bildhauer Andreas (André) Friedrich aus Straßburg der Stadt Offenburg in Baden geschenkt (genannt »Der Kartoffelmann«); das Denkmal zeigte Francis Drake mit einer blühenden und knollentragenden Staude in der Hand:



Die Erdumseglung von Francis Drake 1577–1580

»Dem bitteren Mangel steuert die köstliche Gottesgabe als des Armen Hilfe gegen Not. Der Segen von Millionen Menschen, die den Erdball bebauen. Dein unvergänglicher Nachruhm.«

Es ist sicher, daß ein solches Denkmal dem Drake nicht zustand. Nazis[27] rissen es in der Nacht zum 9.November 1939 ab, »weil man einem Ausländer keine Denkmäler setzt«. In dem Lehrbuch »Pflanzenzüchtung« von Friedrich Reinöhl steht 1935:

> »Nicht richtig ist, daß, wie lange angenommen, Drake die Kartoffel zuerst nach Europa eingeführt habe. Es steht heute fest, daß etwa um 1560 ein spanisches Schiff die Kartoffel erstmals nach Spanien gebracht hat; etwas später kam offenbar eine etwas andere Sippe derselben Art nach England.«

Dem »perfiden Albion« wird der Kartoffelblüten-Kranz nicht zuerkannt, ein mit Nazi-Deutschland verbündeter Spanier kann damit mehr anfangen! Das ist eine Art von vorauseilender Wissenschaftlichkeit.

Ein anderes Denkmal für Drake steht in Plymouth in England. Auf einer weiteren Gedenktfel für Francis Drake am Heimatmuseum Hirschhorn im Odenwald heißt es:

> »Anno 1586 wurde durch Franz Drake und von Gott gegeben die Kartoffel für Reich und Arm. Herz und Seel dankt für dich vom Fürsten bis zum Bettler.«

Der Luxemburger Primärschullehrer François Reisen veröffentlichte Mitte 1900 in der Zeitung »Der Landwirth«, dem Organ des großherzoglichen Ackerbauvereins, einen Artikel, in dem er über Francis Drake schrieb: »Der Mann […] der, die Kartoffel aus ihrer Wildheit gerissen und der Cultur übergeben, war Franz Drake, ein englischer Admiral.«

Voltaire: »Et voilà justement comme on écrit l'histoire.«

Der Lehrer und Lyriker (man sehe sich heutige Zeugnisse auch unter diesem Gesichtspunkt einmal an!) Samuel Friedrich Sauter, ein Dorfschullehrer[Anm.28] in Zaisenhausen und Volksdichter, wurde 1796 berühmt mit der nachstehenden Lobeshymne auf Francis Drake (das ist sicherlich ein Grund, daß vielfach geglaubt wird, Drake hätte die Kartoffel nach Europa gebracht):

»Welch ein Gewächs hat Drake uns mit dieser Frucht geschenket.
Sagt, Freunde, ist er es nicht wert, daß jeder sein gedenket?

27 Der französische Historiker Jules Michelet betrachtete die Deutschen als »ces asiatiques de l'Europe«, wobei Asien mit Barbaren gleichgesetzt wurde. Welche Prophetie.

Europa sollte diesem Mann auf allen seinen Auen,
wo es nur je Kartoffeln pflanzt, ein goldenes Denkmal bauen.
Franz Drake sollte sonderlich in Pfarrershäusern thronen,
ihr Zehntertrag vermehrte sich durch ihn zu Millionen.
Den Katholiken sollte er in ihren Wandgemälden
so viel als wie ein Heiliger in der Verehrung gelten.
Die Protestanten sollten ihn wie ihren Luther schätzen,
ihn sollten auch die Juden kühn zu ihrem Mose setzen.
Ein allgemeines Lob verdient der würdige Franz Drake,
vom Fürsten bis zu dem, der g'winnt das Brot mit seiner Hacke.«

Von Sauter stammt auch das berühmte Lied vom armen Dorfschulmeisterlein.

Ein deutsches Kinderlied zu Ehren des Francis Drake beginnt mit:

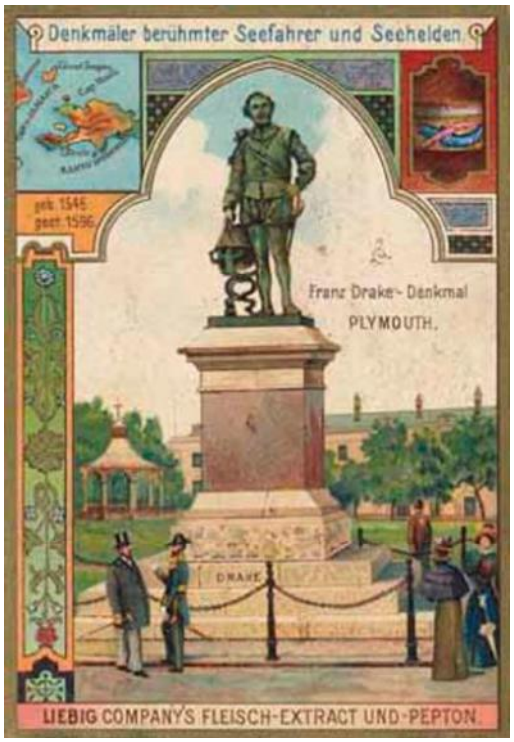
»Franz Drake war ein braver Mann,
er brachte die Kartoffel an.«

Wie sagte Heinrich Heine:

»Luther erschütterte Deutschland – aber Francis Drake beruhigte es wieder: Er gab uns die Kartoffel.«

Ein weiteres Kartoffellied aus dieser Zeit:

»Gott hat das liebe Brot
zur Nahrung uns gegeben.
Wieviel Millionen Menschen sind,
die von Kartoffeln leben?
Von Straßburg bis nach Amsterdam,
von Stockholm bis nach Brüssel
Kommt Johann nach der Abendsupp'
mit der Kartoffelschüssel.«

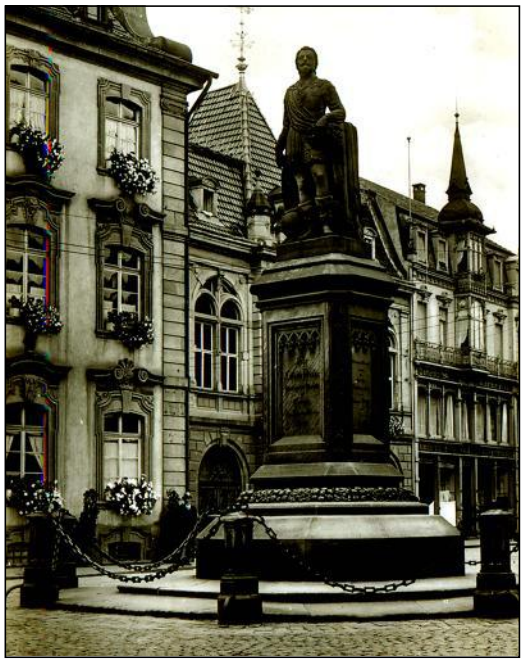


Ein Sammelbild der Liebig Company

Rund zehn Jahre nach Francis Drake berichtet ein Master Chief Petty Officer (1587) über die Weltreise von Thomas Cavendish[29], der auf der Insel Santa Maria bei Concepción (Chile) Strohkörbe mit »potato rootes« findet und sich damit verpflegt, »which were very good to eat«. Bemerkenswert ist an seinem Bericht, daß auf der Insel Santa Maria (37° S) Fässer aus Stroh für die spanischen Schiffe angefertigt wurden, als Tribut der indigenen Bevölkerung an die Eroberer. Daraus ist zu schließen,

29 Sir Thomas Cavendish war ein englischer Freibeuter und der dritte Erdumsegler. Cavendish studierte von 1575–1577 kurze Zeit am Corpus Christi College in Cambridge, ohne einen Abschluss zu machen. Im Jahr 1585 begleitete er Sir Richard Grenville nach Roanoke Island vor North Carolina. Bald nach seiner Rückkehr nach England unternahm er eine aufwendige Nachahmung der großen Reise von Francis Drake. Er rüstete aus eigenen Mitteln drei Schiffe *(Desiré, Hugh Gallant* und *Content)* mit 123 Mann Besatzung aus, um am 26. Juli 1586 von Plymouth aus die Erde zu umsegeln. Am Mündungstrichter des Río Deseado ging Cavendish im Jahre 1586 an Land und nannte den Platz Port Desire (heute Puerto Deseado). 1587 erreichte er den Ort Puerto del Hambre (»Hafen des Hungers«) in der Magellanstraße, wo er die Reste der Siedlung und rund 300 tote Siedler vorfand. Er nannte den Ort, in der englischen Übersetzung des spanischen Namens, Port Famine. Er ging dazu durch die Magellanstraße an Chile, Peru und Mexiko vorbei, wobei er 19 spanische Schiffe versenkte.

daß die Kartoffel in jedem Fall zu diesem Zeitpunkt als Schiffsproviant auf spanischen Schiffen verwendet wurde. Da ist es doch selbstverständlich, daß eine solche Wurzel auch auf der anderen Seite der Welt, auf den Kanarischen Inseln oder gar in spanischen Hafenstädten, angebaut wurde.



Denkmal von Sir Francis Drake in Offenburg

Raleigh[30] soll nicht sehr erbaut gewesen sein über die Kartoffel, denn Harriot gab ihm angeblich die Kartoffelsamen, nicht die Knollen, zum Essen. Auch wenn Walter Raleigh danach an Magenbeschwerden gelitten haben soll, in Irland, auf seinem Gut Myrtle Grove in Youghal, ließ er ab 1587 die Kartoffel anbauen, brach aber diese Bepflanzung schon nach zwei Jahren wieder ab; er selbst aß (angeblich – so wird kolportiert) nie wieder Kartoffeln. Raleigh, der Bürgermeister von Youghal und »Great Earl of Cork« wurde, verkauft sein Grundstück etwa 1604 an Richard Boyle, der 1616 Lord Boyle und 1620 Earl of Cork wird. Der Präsident der »Royal Society«, Sir Robert Stillwell, behauptet 1693, sein Großvater habe die Kartoffel nach Irland gebracht, Kartoffeln, die dieser von Raleigh erhalten habe – und das sei 1586 geschehen?!

In »Pvrchas his Pilgrimes«[31] von Samuel Purchas wird Raleigh über die von ihm mitgebrachte Frucht zitiert:

> »These Potatoes be the most delicate roots, that may be eaten, and do far exceed our parseneps and carrots. The pines be of the bigness of two fists, the outside whereof is of the making of a pineapple, but is soft like the rinde of Concomber, and the inside eateth like an apple, but is a more delicious, then any sweet apple suggared.«

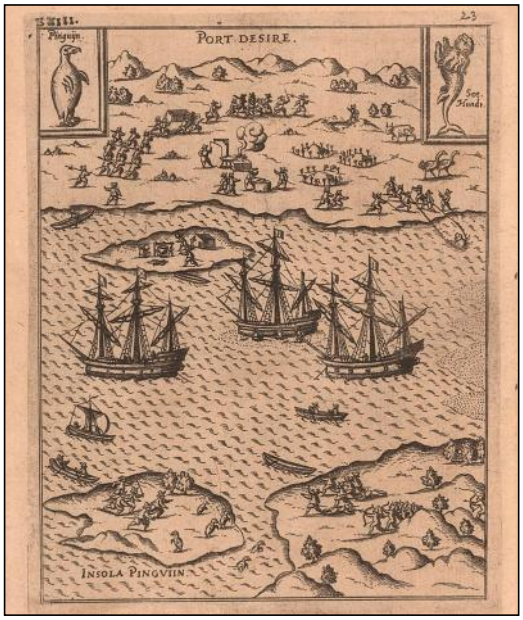
Seiner Königin Elizabeth I. soll Walter Raleigh einige Kartoffeln zum Geschenk[32] gemacht haben, aber die nichtsnutzigen Köche warfen die Knollen weg, so daß Elisabeth

30 Raleigh wurde 1580 mit 28 Jahren beim Kampf gegen aufständische Iren vom königlichen Statthalter in Irland (Arthur Grey, 14.Baron Grey de Wilton) zum Hauptmann ernannt und war mitverantwortlich an einem Massaker in der Grafschaft Kerry, wo sich spanische Unterstützer der Iren verschanzt hatten; sie wurden alle »abgeschlachtet«, obwohl sie sich ergeben hatten. 1587 wurde er von Königin Elizabeth zum Generalleutnant der Grafschaft Cornwall ernannt, und außerdem wurden ihm 12.000 Morgen beschlagnahmten Grundbesitzes der Fitzgeralds, die seit dem 12.Jahrhundert dort als Earls of Desmond herrschten, verliehen. Außerdem erhielt er den lukrativen Posten des Lizenzgebers für die Weinhändler im ganzen Königreich. Es gibt von dem Namen Raleigh (auf den man sich heute geeinigt hat) etliche Schreibweisen: Ralegh, Raleghe, Rawleigh, Rawlie, Raley, Rauleigh, Raleighe, Rawly, Rale, Real oder Ralego

31 Rev. Samuel Purchas veröffentlichte in 5 Bänden 1625 für H. Fetherston »Haklvytvs posthumvs, or, Pvrchas his Pilgrimes. Contayning a history of the world, in sea voyages, & lande-travells, by Englishmen and other …«

32 Raleigh schrieb ihr auch Gedichte: »Was Liebe ist? Dezember, mit ein bißchen Mai. Sonnenlicht, darin Regen. Zahnschmerzen, ohne Leid. Ein Spiel, das niemand gewinnen kann.« Seine Geschichte über die Suche nach dem Goldland »Kurze wunderbare Beschreibung des goldreichen Königreiches Guyana in Amerika oder der neuen Welt, unter der linea aequinoctialis gelegen« erschien 1594 und wurde 1603 in Nürnberg in deutscher Sprache veröffentlicht.

nur eine bitter schmeckende Suppe aus den Blättern erhielt, die ihr nicht bekam.[Anm.33] Auf einem Festmahl (am 4.Aprl 1581 in London) soll die »batate«, also ganz eindeutig nicht die andinische Knolle, sondern die Süßkartoffel, gereicht worden sein. Richtig ist: Auf der erhalten gebliebenen Speisenkarte dieses Essens wird weder die Kartoffel noch die Süßkartoffel aufgeführt – die ganze Geschichte stimmt also nicht. Die Erhebung in den Adelsstand hat Raleigh sicher nicht der Kartoffel zu verdanken – für Elisabeth lagen seine Verdienste in einem anderen Gebiet. Zu Raleigh würde deshalb die nachstehende Weisheit gelten:



Karte aus dem gedruckten Bericht der Weltreise Raleighs von Thomas Cavendish.

> »Es soll uns eine Frau so wie ein Buch vergnügen. Wer aber will denn nur stets über Büchern liegen?«

Die Einführung der Knolle durch Raleigh ist auch eine der vielen Geschichten über die Kartoffel, die unglaubwürdig ist: Da Walter Raleigh unstrittig wußte, wissen mußte, daß die Knollen der eßbare Teil der Pflanze waren, so wird er wohl nicht die Blätter oder Beeren zum Kochen gegeben haben und schon gar nicht bei einem Festmahl mit seiner Königin. Raleigh wollte doch seiner Königin Elizabeth imponieren, er wollte sie doch nicht vergiften![34] Und der Königin müssen die Knollen wohl geschmeckt haben, denn später heftete sie zwei Rittern als Zeichen höchster Gunst eine Kartoffelblüte an das Wams.

Georg Lichtenberg schreibt 1789:

> »Als die ersten Kartoffeln nach England kamen und auf Sir Walter Raleighs Gütern angebaut wurden, verstund man den Nutzen so wenig, daß man glaubte, die grünen Äpfelchen wären die eigentliche Frucht, und bloß durch einen Zufall kam man darauf, die Wurzel zu nützen.«

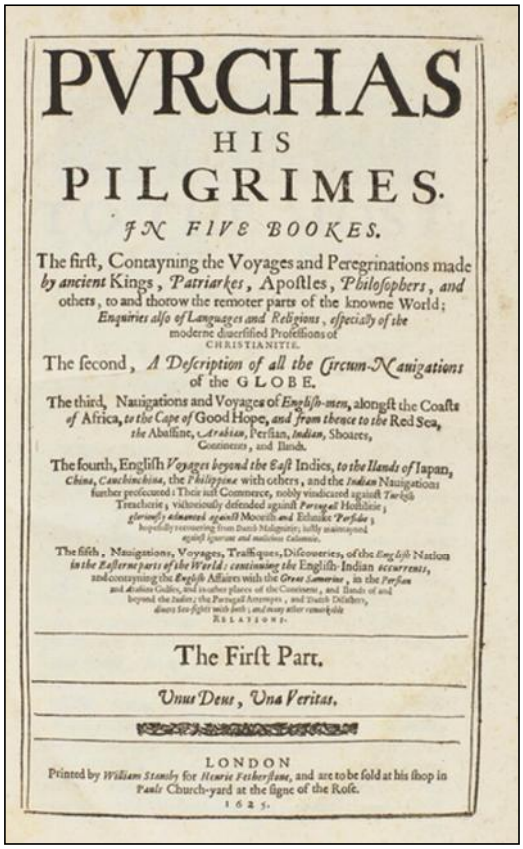
Na, so war's wohl nicht.

Zur Zeit der »jungfräulichen« (und rothaarigen) Königin Elizabeth I. wandte man sich auch auf den Britischen Inseln mit großem Eifer der Blumenzucht zu[35]. 1586 wurde die

34 Die Geschichte ist in Deutschland erstmals aufgetaucht in einer Erzählung des Mediziners und Naturforschers Gotthilf Heinrich von Schubert, der sich erfolgreich um die Popularisierung der Naturwissenschaften in Bayern bemühte. Der Pfarrerssohn wurde 1816 Erzieher der Kinder des Großherzogs Friedrich-Ludwig von Mecklenburg-Schwerin und gelangte so mit seiner Erzählung in die Schulbücher. Die gelben Kartoffelbeeren seien mit Zucker und Zimt bestreut gewesen; für Amerikaner, so die Teilnehmer an diesem Mahl, sei die Frucht gut genug, aber in England werden die Beeren wohl nicht reif. Na ja, wenn man die Kartoffelbeeren mit Johannisbeeren verwechselt, dann kann das schon unangenehm werden.

35 Vielfach wird der Name Elisabeth bekanntlich zum Kosenamen Betty. In diesem Zusammenhang ist es doch bemerkenswert, daß das Seifenkraut *(Saponaria officinalis)* im Elisabethanischen Zeitalter auch »Dralle Betty« genannt wurde, weil der zwiebelförmige Kelch seiner Blüten und seine gezackten Blütenblätter den Betrachter wohl an den Anblick des runden Hinterns erinnerten, der aus der Fülle der Unterröcke hervorschaute, wenn die Königin vorgebeugt die Kartoffelblüten in den königlichen Gärten betrachtete.

»Holinshedsche Chronik«[36] von William Harrison neu verlegt, in der ein Abschnitt über die Einführung neuer Kräuter, Pflanzen und Früchte aus Indien, Amerika und den Kanarischen Inseln nach England eingefügt wurde:



PVRCHAS
HIS
PILGRIMES.
IN FIVE BOOKES.

The first, Contayning the Voyages and Peregrinations made by ancient Kings, Patriarkes, Apostles, Philosophers, and others, to and thorow the remoter parts of the knowne World; Enquiries also of Languages and Religions, especially of the moderne diuersified Professions of CHRISTIANITIE.

The second, A Description of all the Circum-Nauigations of the GLOBE.

The third, Nauigations and Voyages of English-men, alongst the Coasts of Africa, to the Cape of Good Hope, and from thence to the Red Sea, the Abassine, Arabian, Persian, Indian, Shoares, Continents, and Ilands.

The fourth, English Voyages beyond the East Indies, to the Ilands of Iapan, China, Cauchinchina, the Philippine with others, and the Indian Nauigations further prosecuted: Their iust Commerce, nobly vindicated against Turkish Treacherie; victoriously defended against Portugall Hostilitie; gloriously aduanced against Moorish and Ethnike Perfidie; hopefully recouering from Dutch Malignitie; iustly maintayned against ignorant and malicious Calumnie.

The fifth, Nauigations, Voyages, Traffiques, Discoueries, of the English Nation in the Easterne parts of the World: continuing the English-Indian occurrents, and contayning the English Affaires with the Great Samorine, in the Persian and Arabian Gulfes, and in other places of the Continent, and Ilands of and beyond the Indies; the Portugall Attempts, and Dutch Disasters, diuers Sea-fights with both; and many other remarkable RELATIONS.

The First Part.

Vnus Deus, Vna Veritas.

LONDON
Printed by William Stansby for Henrie Fetherstone, and are to be sold at his shop in Pauls Church-yard at the signe of the Rose.
1625.

Titelseite »Pvrchas his Pilgrimes«, 1. von 5 Büchern; gedruckt von William Stansby für Henric Fetherstone, zu kaufen in dessen Geschäft mit dem Zeichen der Rose am (Saint) Paul's Church-yard

> »Gibt es doch fast keinen Edelmann oder Kaufmann, der nicht einen großen Vorrat an Blumen hat, die allmählich so mit unserem Boden vertraut werden, daß wir sie als einen Teil unserer Gewohnheiten ansehen. Ich habe in manchen Gärten 300 oder 400, wenn nicht mehr Arten gesehen, von deren Namen man vor 40 Jahren noch keine Ahnung hatte.«

Gartenbau, Gartenarchitektur und Gartenkunst regten Schriftsteller an, sich zu diesem Thema zu äußern. Der englische Dramatiker George Peele, einer der Kollegen Shakespeares, dichtet 1591 in einem Gespräch zwischen einem Gärtner und Königin Elizabeth:

> »Als die Hügel abgetragen und der Grund geebnet, teile ich ihn in vier Abteilungen. In der ersten bildete ich ein Labyrinth, doch dieses nicht aus Hopfen und Thymian, sondern aus den Blumentugenden, Grazien und Musen, die Eure Majestät umschweben.«

Der Durchschnittsgarten in England war ganz eben, ein Quadrat und dieses Quadrat durch Wege in vier weitere geteilt: quadratisch, praktisch, gut oder so ähnlich. Wir verweisen hier auf Olivier de Serres in Frankreich.

Während der Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel die Kartoffel seinen Verwandten noch als Gartenschmuck sandte (zum Beispiel 1566), wurde die Kartoffel in Irland bereits feldmäßig angebaut. Irland ist eine Ausgangsstation für die Einführung der Kartoffel in Deutschland: deutsche Söldner kämpften in Irland auf Seiten des Oliver Cromwell[Anm.37] gegen Jacob II. und wurden mit Kartoffeln verpflegt. Im »Spanischen Erbfolgekrieg«[Anm.38] lernen deutsche Söldner in den Niederlanden gleichfalls die Kartoffel kennen. Die Kartoffel war hervorragend geeignet für die Verpflegung der Söldner: sie war überall zu finden, schnell sättigend, einfach wie Getreide zu transportieren und in jedem Topf mit Wasser zuzubereiten.

William Shakespeare[Anm.39] (Johann Wolfgang von Goethe nennt ihn eingedeutscht Schäke-

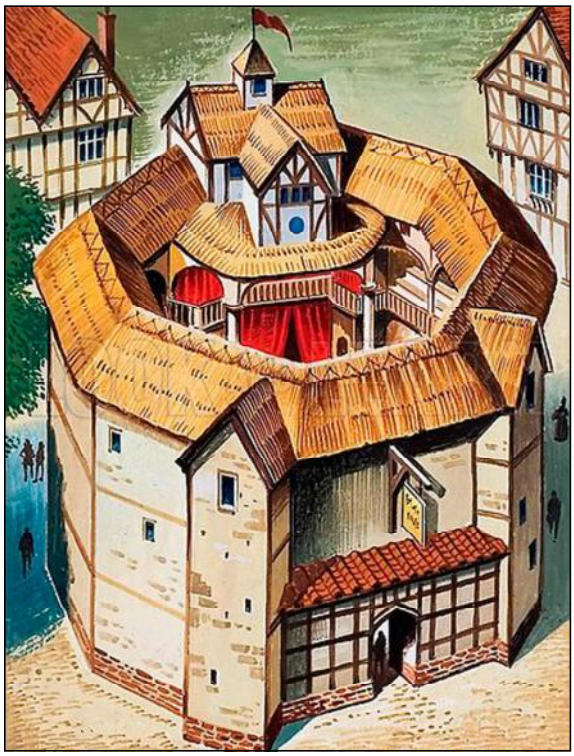
36 Raphael Holinshed war ein englischer Schriftsteller und Übersetzer, dessen »Holinshed's Chronicles« dem Shakespeare als Quelle für »Macbeth«, »König Lear« und »Cymbeline« diente. Holinshed arbeitete für den Drucker Reginald Wolfe. Von diesem erhielt er den Auftrag, eine Chronik der Welt von der Sintflut bis zur Gegenwart zu schreiben. Dieses ehrgeizige Geschichtswerk wurde nie vollendet, aber ein Teil erschien im Jahre 1577 als »The Chronicles of England, Scotland, and Ireland«. Holinshed war nur einer der Verfasser, Mitautoren waren William Harrison, Richard Stanyhurst und John Hooker. Diese Chronik war kein Geschichtsbuch, sondern eine Sammlung von Erzählungen, Anekdoten und Bewertungen, sie basierte mehr auf Überlieferungen, Vermutungen und politischen Vorgaben als auf gewissenhafter Quellenforschung.

spear), der die Kartoffel wohl nie gesehen und auch nicht gegessen hat, läßt Falstaff im Jahr 1600 im »Globe«[Anm.40] in London in einer Szene (ein Stelldichein im Park) in »The Merry Wives of Windsor« sagen:

> »Let the sky rain potatoes; let it thunder to the tune of ›Green Sleeves‹, hail kissing comfits, and snow eringoes; let there come a tempest of provocation, I will shelter me here« (Laßt den Himmel Kartoffeln regnen ... und Kußkonfekt hageln).

Aber damit ist eher die Süßkartoffel[Anm.40a] oder der Topinambur (und schon gar nicht die andinische Kartoffel) gemeint, der im damaligen England als Füllmasse für Konfekt aller Art verwendet wurde. Im 3.Akt, 4.Szene, will Anne Page noch mit Rüben tot geworfen werden.

Shakespeare muß beim Schreiben dieses Stücks just über Gagenforderungen seiner Schauspieler, die in der »Actor's Union« organisiert waren, gewütet haben oder über kritische Zuschauer. Man stelle sich eine Theaterbühne im Freien vor, und es hagelt Kartoffeln, während – zugegeben: bei einer anderen Gelegenheit – jemand sagt »To be or not to be«. Aber auch Shakespeare hielt die süße Kartoffel für ein teures Aphrodisiakum, so wie 200 Jahre später die Böhmen wohl die Kartoffelknödel.



So sah es aus: Shakespeares Theater »Globe«
Seit griechischen und römischen Zeiten hat sich das Theater in seiner Gestaltung nicht geändert: an einer Seite die Bühne, davor sitzen oder stehen die Zuschauer im Halbkreis oder in Stuhlreihen; cavea ist die Bezeichnung für diese Anordnung. Ovid schrieb vom »Rund des Theaters« und meinte damit wohl die Theater Roms von Pompejus, Marcellus und Balbus. Francesco Petrarca empfand das Theater als erotische Zone. Shakespeare: »Das ist wahr, wahr ist's, 's ist schade, Und schade, daß es wahr ist.« Im »Globe« stand man dichtgedrängt.

In »Troilus und Cressida« (1602) ruft Thersites (und er will damit an die Knolle als phallisches Symbol erinnern):

> »How the devil luxury, with his fat rump and potato-finger, tickles these together! Fry, lechery, fry.«

Die konventionelle Shakespeare-Forschung[Anm.40b] hat hier übersehen wollen, daß es sich ganz eindeutig um eine homoerotische Aussage handelt, daß sich hier Shakespeare outet; wohl nicht umsonst wurde der »größte aller Wortspieler« (so Dietrich Schwanitz) von dem zweitgrößten englischen Dramatiker Benjamin Johnson bösartig und mit Hinterlist »Süßer Schwan von Avon« genannt[41].

Johann Peter Eckermann über ein Gespräch mit Goethe am 25.Dezember 1825:

> »›Shakespeare‹, fuhr Goethe fort, ›giebt uns in silbernen Schalen goldene Äpfel. Wir bekommen nun wohl durch das Studium seiner Stücke die silberne Schale, allein wir haben nur Kartoffeln hineinzuthun, das ist das Schlimme!‹«

41 Seiner Frau Anne hinterläßt der »wohlgenährte Spießer, der an Verdauungsstörungen litt«, nur das »zweitbeste Bett«. Den größten Teil seines Vermögens erhielt seine älteste Tochter Susanna. Der Theaterunternehmer Shakespeare legte im Übrigen sein Geld in Grundstücken an und beteiligte sich an den Einhegungen der Weideflächen, der damit verbundenen Vertreibung der Kleinbauern und an Getreide-Spekulationen. Siehe auch Anmerkungen 39 und 40 in diesem Kapitel.

Für die Geschichte der Knolle spielt es keine Rolle, ob der Sohn eines ungebildeten Bauern und Handschuhmachers, William Shakespeare, diese Zeilen schrieb, oder Francis Bacon oder Edward de Vere, 17.Earl of Oxford. Die Wahrheit ist einfacher: Im Film »Star Trek IV: Das unentdeckte Land« zitiert der klingonische General Chang das bekannte »taH pagh taHbe« (Sein oder nicht sein) auf Klingonisch. Der klingonische Kanzler Gorkon kommentiert dies im Gespräch mit Captain James T. Kirk:

> »Sie werden Shakespeare erst richtig genießen, wenn Sie ihn im klingonischen Original lesen.«

Von Mark Twain stammt die Feststellung, daß das Schreiben einer Shakespeare-Biografie der Rekonstruktion eines Brontosaurierskeletts gleichkomme. Das werde »aus neun Knochen und 600 Fässern Gips« zusammengefügt. So sei es auch bei Shakespeare: Die Zutaten überwiegen die originale Substanz.

Anfang des 17.Jahrhunderts wird die Kartoffel jedenfalls bei den elisabethanischen Theaterschreibern erwähnt. Shakespeare spricht auch vom »potato finger« und meint damit einen »fat finger«, wobei zu seiner Zeit »fett« und »reich« Synonyme waren. »Small potatoes« meinen dagegen im heutigen Nord-Amerika, das es sich um eine Sache von geringer Bedeutung handelt.



Bühnenbild zum Theaterstück »A New Way to Pay Off Old Debts« von Philip Massinger

In einer englischen Übersetzung von Titus Maccius Plautus' »Menaechmi« im Jahr 1592 wird ein (römisches) Festmahl[Anm.42] der (damaligen) Gegenwart angepaßt: es gibt Austern (Aphrodisiakum), Artischocken und Kartoffeln (noch ein Aphrodisiakum): Damals schloß sich einem anständigen Mahl noch eine andere Lustbarkeit an, was ja wohl im Drive-in eines McDonald's-Restaurants[43] nicht gut möglich ist. Und in John Marstons Satire von 1598 »The Scourge of Villanie« werden »kandierte Kartoffeln« der »athenischen Kultur« gleichgesetzt.

Auch in den Theaterstücken von Robert Greene (»Four Letters«, 1592), George Peele (»The Love of King David and Fair Bethsabe«, 1599) oder Ben Johnson (»Every Man in His Humour«, 1598/1601) wird die Kartoffel erwähnt. George Chapman (»May Day« 1611) zeigt in einer Szene ein Bankett, bei dem neben Austern und Rüben auch Kartoffeln gereicht werden.

In dem Stück »The Loyal Subject« von John Fletcher, einem der produktivsten Dramatiker in der Nachfolger Shakespeares, aus dem Jahr 1617 empfiehlt ein Hausierer »your Lordship please to taste a fine potatoe« und 1632 – das Stück beinhaltet wieder (wie meistens in elisabethanischen Stücken) ein Festessen[44] – schreibt Philip Massinger, Nachfolger Shakespeares, »A New Way to Pay Old Debts«[Anm.45] ein paar Zeilen über »potatoe-roots«, aber ohne auf die aphrodisisierenden Folgen des Knollenverzehrs hinzuweisen.

---

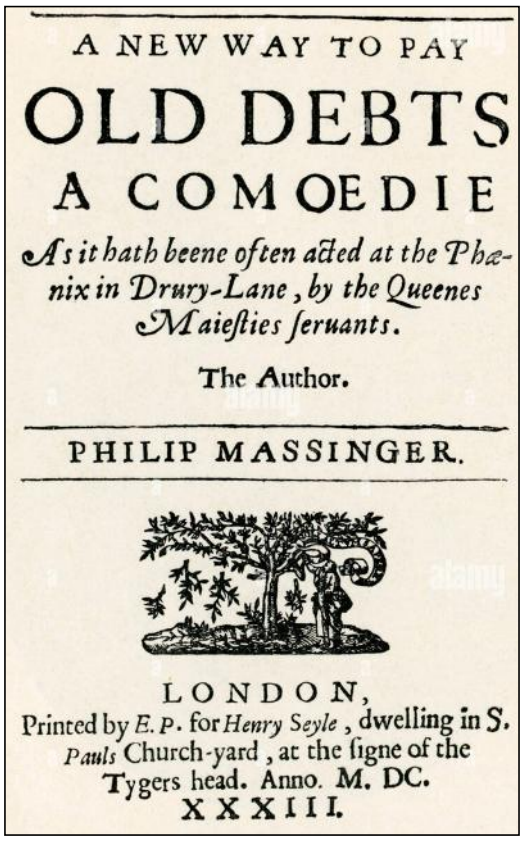
43 Der weltweite Erfolg dieser Restaurant-Kette hängt auch damit zusammen, daß Fleisch traditionell einen höheren Stellenwert als andere Nahrungs-Rohstoffe – zum Beispiel »Hendl« oder »Lachsersatz-Brötchen« – hat. McDonald's ist das erste Schnellrestaurant, daß Fritten auf die Speisenkarte setzte. Die Pommes frites werden weltweit aus der »Russet Burbank« hergestellt.

44 »Immer« hat sich »alles« ums Essen gedreht – nicht um die Moral.

Der Einfluß Shakespeares auf den Kartoffelverzehr möge wahrlich nicht unterschätzt werden, denn es ist auch nicht auszuschließen, daß die Bezeichnung »Pommes frites« von Schloß »Pomfret« herrührt, dem Schloß, in dem Richard II. von Exton umgebracht wird. Oder nach der Burg selben Namens, in dem in »Richard III.« von Shakespeare der Enkel der Königin Elizabeth of York Richard Woodville, 1.Earl Rivers , ihr zweiter Sohn Richard Grey und König Edward IV. Kammerherr Thomas Vaughan ermordet werden.[Anm.46] Oder kommt die Bezeichnung von Friedrich II., vom »Alten Fritz«, vom »Ollefritz«, vom »Kartoffel-Fritz«?

Heinz Erhard – noch 'n Gedicht:

»Vom Alten Fritz, dem Preußenkönig,
Weiß man zwar viel, doch viel zuwenig.
So ist zum Beispiel nicht bekannt,
Daß er die Bratkartoffel erfand.
Drum heißen sie, das ist kein Witz –
›Pomm-Fritz‹.«


A NEW WAY TO PAY
OLD DEBTS
A COMOEDIE
As it hath beene often acted at the Phœnix in Drury-Lane, by the Queenes Maiesties seruants.
The Author.
PHILIP MASSINGER.
LONDON,
Printed by E. P. for Henry Seyle, dwelling in S. Pauls Church-yard, at the signe of the Tygers head. Anno. M. DC. XXXIII.

Titelseite der Druckausgabe des Theaterstücks »A New Way to Pay Old Debts« von Philip Massinger. 1633 gedruckt in der Officin unter dem Zeichen des Tigerkopfes am Saint Pauls Church-yard, einem Zentrum, an dem Londoner Buchhändler und Buchdrucker ihre Geschäfte betrieben.

Zum Ende des 16.Jahrhunderts (1577) schreibt bereits William Harrison in seiner »Description of England«, daß die Kartoffel und andere »venerous roots« aus Spanien, Portugal und aus »Indien« »manch Festbankett schmückt«. 1620 lobt Tobias Venner[46a], ein Mediziner mit besonderem Interesse für Hygiene und Ernährung, in seinem »Via Recta ad Vitam Longam« die Kartoffeln für ihre Qualitäten und ihren Nährgehalt; in der zweiten Ausgabe (1650) wird ergänzend darauf hingewiesen, daß die Kartoffel die »Venus aufwiegelt«.

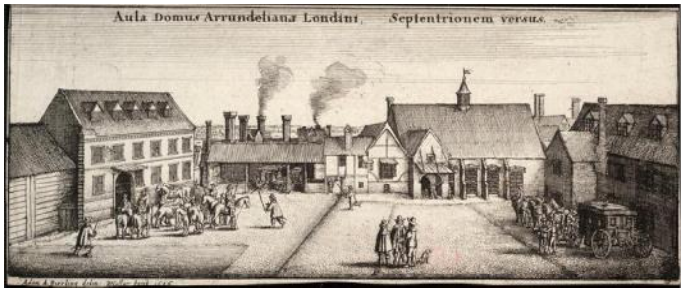
Der aus einer aristokratischen und wohlhabenden irischen Familie stammende Physiker Robert Boyle[47] berichtet 1663 vor der von ihm mitbegründeten »Royal Society« in London, die Kartoffel habe in den vorangegangenen Hungerjahren Tausenden von Irländern das Leben erhalten. Boyle spricht von der Süßkartoffel, die er *Convulvus batata* (Konvulsionen sind Krampferscheinungen des Körpers oder eines Körperteils) nennt.

In Lancashire wird erzählt, daß 1565 ein irisches Schiff wenige Meilen vor Birkdale (im Bezirk Formby) gestrandet sei und damit die Kartoffel England erreichte; mag sein, aber deshalb wurde sie noch lange nicht angepflanzt. Lancashire ist der erste Platz, an dem in England Kartoffeln angebaut wurden. Ein

46a Venner war Arzt und Medizinautor aus North Petherton. Er war bekannt für seine Bücher für die breite Öffentlichkeit und seine Förderung des Thermalbadens, insbesondere in der Stadt Bath.

47 Robert Boyle gelobte freiwillig Keuschheit, weil er meinte, daß Frauen und Physik nicht zusammenpassen würden. Der christliche Eiferer Tertullian in »Über den weiblichen Putz«: »Darum ist es das Beste für den Menschen, kein Weib zu berühren.«

gutes Jahrhundert später erst wird davon berichtet, daß 1673 und 1674 Dame Sarah Fell of Swarthmore Hall »pottaties« für ihren Garten aufgekauft habe.



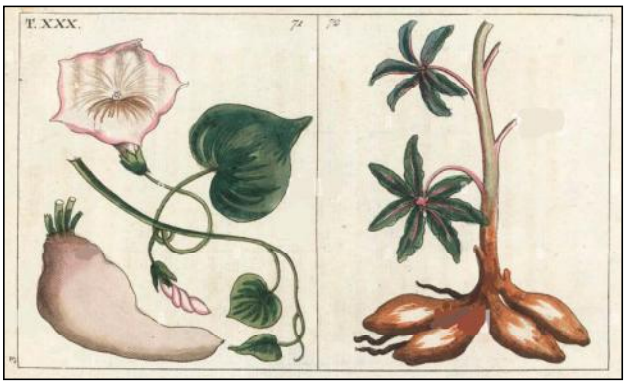
Hier im Londoner Arundel House tagte anfänglich die »Royal Society«. Das Haus gehörte ursprünglich Prince Henry Duke of Norfolk, Earl of Arundel, Surrey, and Norwich, Earl Marshall of England

1680 sollen auf dem Markt anläßlich des heiligen Michaels (St. Michael's Day[48]) Kartoffeln verkauft worden sein. Nach 1684 ist beweisbar, daß Kartoffeln auf schmalen Beetstreifen in der Grafschaft Lancashire angebaut werden. 1700 findet im walisischen Bergarbeiterstädtchen Wigan ein Markt für »Kartoffeln und andere Dinge« statt; ein solcher Spezialmarkt gilt als Beleg dafür, daß die Stadtbewohner die Kartoffeln nicht nur kannten, sondern sogar in ihren normalen Essenplan aufgenommen hatten oder wegen der allgemein schlechten Wirtschaftssituation aufnehmen mußten.

Der Kartoffelanbau war zu jener Zeit im Südwesten der Britischen Inseln stärker verbreitet als in Irland. Von hier wurden Kartoffeln nach Dublin (jährlich zwei Schiffsladungen), nach Nordfrankreich (Dünkirchen 1712), aber auch bis nach Portugal (1765) und Gibraltar exportiert.

Hier entstand das auch von vielen Hamburgern so geschätzte Labskaus, nur daß es in England als »Lobs couse«, als »Tölpel-Gericht«, seine Herkunft aus der (spanischen) Seefahrt nicht verleugnete und aus der Kombination aus Lobster und Kartoffeln ein Arme-Leute-Essen war (und ist?). Nur der Smutje im Drei-Sterne-Restaurant weiß, was drin ist.

Arme-Leute-Suppen und -Gerichte fanden mit entsprechenden Änderungen ihren Weg in die Küche der Bürger (wie die Kartoffel); so wurde die Rumfordsche Suppe mit einer zusätzlichen anständigen Fleischeinlage in die Kochbücher des 19.Jahrhunderts aufgenommen und ähnlich die Bouillabaisse, ursprünglich zusammengekocht aus den Fischen, die zu klein oder zu grätig waren, als daß man sie den Mittelmeer-Touristen hätte verkaufen können.



Süßkartoffel »Convulvus batata«

1773, ein Hungerjahr, wiederholt sich der Erfolg der Kartoffel in Yorkshire; auch hier sinkt mit dem erfolgreichen Kartoffelanbau der Getreidepreis. Aber weder der zeitlich frühe Anbau noch die verhältnismäßig großen Flächen führen weder in Lancashire noch in Yorkshire dazu, daß die Kartoffel das Haupternährungsmittel für die Bevölkerung wurde. Der Londoner Apotheker und Autor landwirtschaftlicher Schriften John Houghton[Anm.49] schreibt 1699:

> »Bevor die Kartoffel Nahrung für die Armen werden konnte, mußte sie sich als Nahrung für die Schweine bewähren.«

Die Kartoffeln waren so verbreitet, daß die Seeleute den Spitznamen »lobscouser« erhielten, denn aus Kartoffeln, Fisch und Zwiebeln bestand das Labskaus, das Hauptgericht.

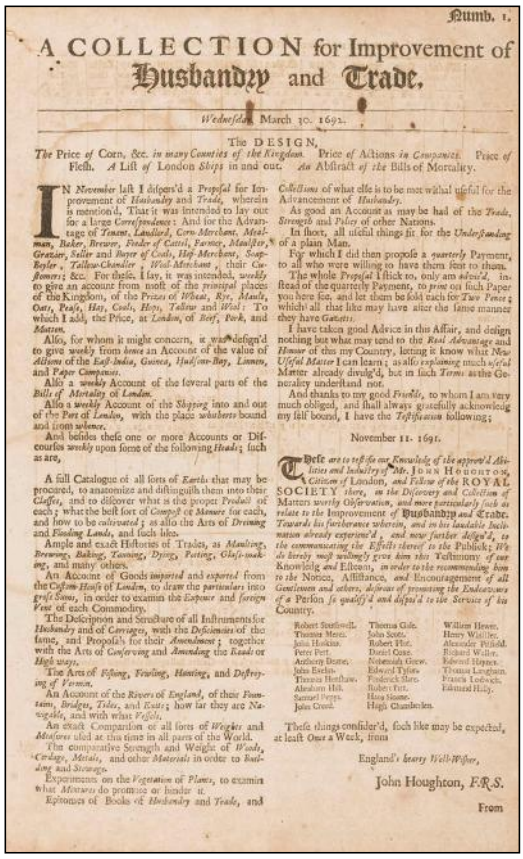
48 Am St.-Michaels-Tag, 29.September, wurden in Großbritannien die Arbeitsverträge geschlossen oder beendet. Außerdem begann am »Michaelmas« (Michael's Mass) eine Lehrzeit und der Beginn des Herbstes.

Kartoffeln waren noch einige Jahre zuvor, wenn auch nicht mehr nur auf den Tischen der Reichen, dennoch ein teures Produkt: So kostet 1709 ein Huhn 3 Pence, 1 Kaninchen 4 Pence, 1 Pfund Butter 4½ Pence und 1 Pfund Kartoffeln immerhin 6½ Pence.

Ein besonderes Augenmerk ist auf die englische Einfriedungspolitik der Ackerflächen[50] nach 1750 zu legen, da diese erhebliche Auswirkungen auf den Kartoffelanbau hatte. Nach 1760 werden in England im großen Umfang Felder und Wiesen eingezäunt und freie Viehwirtschaft und freier Ackerbau unterbunden. Zwangsweise kommt es hierbei zu einer modifizierten Dreifelderwirtschaft, die in der Art und Menge von den Gutsherren und der Gemeinschaft der Pächter vorgeschrieben wird. Im Ergebnis war die englische Einfriedungspolitik mit dem preußischem Bauernlegen identisch.[51]

Am Ende des 18.Jahrhunderts gab es in England drei Arten von Pachtsystemen:

1. Pachtungen auf Willkür *(at will),* die jederzeit mit einer sechsmonatigen Frist gekündigt werden konnten,
2. Pachtungen auf bestimmte Termine *(leases),* mit wenigen Ausnahmen nicht länger als sieben Jahre, was dazu führte, daß das Land erheblich an Wert verlor, weil die Pächter keine langfristige Ackerpflege betrieben,[52]



Numb. 1.

A COLLECTION for Improvement of Husbandry and Trade.

Wednesday March 30. 1692.

The DESIGN,

The Price of Corn, &c. in many Counties of the Kingdom. Price of Actions in Companies. Price of Fleth. A List of London Ships in and out. An Abstract of the Bills of Mortality.

IN November last I dispers'd a Proposal for Improvement of Husbandry and Trade, wherein is mention'd, That it was intended to lay out for a large Correspondence: And for the Advantage of Tenant, Landlord, Corn-Merchant, Meal-man, Baker, Brewer, Feeder of Cattel, Farmer, Mealster, Grazier, Seller and Buyer of Coals, Hop-Merchant, Soap-Boyler, Tallow-Chandler, Wool-Merchant, their Customers; &c. For these, I say, it was intended, weekly to give an account from most of the principal places of the Kingdom, of the Prizes of Wheat, Rye, Maulc, Oats, Peafe, Hay, Coals, Hops, Tallow and Wool: To which I add, the Price, at London, of Beef, Pork, and Mutton.

Also, for whom it might concern, it was design'd to give weekly from home an Account of the value of Aftions of the East-India, Guinea, Hudson-Bay, Linnen, and Paper Companies.

Alfo a weekly Account of the several parts of the Bills of Mortality of London.

Alfo a weekly Account of the Shipping into and out of the Port of London, with the place whitherto bound and from whence.

And besides these one or more Accounts or Discourses weekly upon some of the following Heads; such as are,

A full Catalogue of all sorts of Earths that may be procured, to anatomize and distinguish them into their Classes, and to discover what is the proper Product of each; what the best sort of Compost or Manure for each, and how to be cultivated; as also the Arts of Draining and Flooding Lands, and such like.

Ample and exact Histories of Trades, as Moulding, Brewing, Baking, Tanning, Dying, Potting, Glass-making, and many others.

An Account of Goods imported and exported from the Custom-House of London, to draw the particulars into grofs Sums, in order to examin the Expence and foreign Vent of each Commodity.

The Description and Structure of all Instruments for Husbandry and of Carriages, with the Deficiencies of the same, and Proposals for their Amendment; together with the Arts of Conserving and Amending the Roads or High ways.

The Arts of Fishing, Fowling, Hunting, and Destroying of Vermin.

An Account of the Rivers of England, of their Fountains, Bridges, Tides, and Boats; how far they are Navigable, and with what Vessels.

An exact Comparison of all sorts of Weights and Measures used at this time in all parts of the World.

The comparative Strength and Weight of Woods, Cordage, Metals, and other Materials in order to Building and Shipping.

Experiments on the Vegetation of Plants, to examin what Manures do promote or hinder it.

Epitomes of Books of Husbandry and Trade, and Collections of what else is to be met with of use for the Advancement of Husbandry.

As good an Account as may be had of the Trade, Strength and Policy of other Nations.

In short, all useful things fit for the Understanding of a plain Man.

For which I did then propose a quarterly Payment, to all who were willing to have them sent to them.

The whole Proposal I stick to, only am advis'd, instead of the quarterly Payment, to print out such Papers here for, and let them be sold each for Two Pence; which all that like may have after the same manner they have Gazetts.

I have taken good Advice in this Affair, and design nothing but what may tend to the Real Advantage and Honour of this my Country, letting it know what New Useful Matter I can learn; as also explaining much useful Matter already divulg'd, but in such Terms as the Generality understand not.

And thanks to my good Friends, to whom I am very much obliged, and shall always gratefully acknowledg my self bound, I have the Teftification following;

November 11. 1691.

These are to teftifie our Knowledg of the approv'd Abilities and Industry of Mr. John Houghton, a Citizen of London, and Fellow of the ROYAL SOCIETY there, in the Discovery and Collection of Matters worthy Observation, and more particularly such as relate to the Improvement of Husbandry and Trade. Towards his furtherance wherein, and in his laudable Inclination already experienc'd, and now further design'd, to the communicating the Effects thereof to the Publick; We do hereby most willingly give him this Testimony of our Knowledg and Esteem, in order to the recommending him to the Notice, Affiftance, and Encouragement of all Gentlemen and others, desirous of promoting the Endeavours of a Person so qualify'd and dispos'd to the Service of his Country.

Robert Southwell, Thomas Gale, William Hewer,
Thomas Mees, John Scott, Henry Walliter,
John Hoskins, Robert Plot, Alexander Pitfold,
Peter Pett, Daniel Cox, Richard Waller,
Anthony Deane, Nehemiah Grew, Edward Hayes,
John Evelin, Edward Tyfon, Thomas Laughan,
Thomas Henshaw, Frederick Slare, Francis Ledwich,
Abraham Hill, Robert Pitt, Edmund Hoy,
Samuel Pepys, Hans Sloane,
John Creed, Hugh Chamberlen.

These things consider'd, such like may be expected, at least Once a Week, from

England's hearty Well-Wisher,

John Houghton, F.R.S.

From

Erste Ausgabe der Publikation »A Collection for Improvement of Husbandry and Trade«, 30.März 1692. Der Herausgeber John Theodore Houghton war Fellow der Royal Society (F.R.S.).

---

50 Für eingefriedete Flächen konnten (und nahmen) die Grundbesitzer eine höhere Pacht. Das Hin-und-Herziehen der Bauern von Feld zu Feld wurde gleichzeitig unterbunden, was sich positiv auf die Qualität des Ackers auswirkte und die Brachflächen der Dreifelderwirtschaft reduzierte. Als Nebeneffekt der Einfriedungen, die zu einem deutlichen Anstieg der Getreidepreise führte, wurden Straßen verbessert, Kanäle gegraben (auf denen die Kartoffeln und Kohlen in die Städte gebracht wurden) und Entwässerungskanäle angelegt. Für die Besitzer mit eingefriedeten Grundstücken wurden gemäß der Ideologie der freien Marktwirtschaft etliche Beschränkungen aufgehoben, aber auch der Zehnte. Grund konnte man jedoch nur erwerben, wenn man bereits vor der Einfriedungspolitik Landbesitzer war und – natürlich – über ausreichende Finanzen verfügte. Für die anderen gab es keinen gesetzlichen Schutz; vielmehr wurden Pächter oder jene, deren Rechte auf ungeschriebenen Regeln beruhten, vom eingefriedeten Land vertrieben. Diese neue Armut führte dazu, daß Rüben und Kartoffeln von den Feldern gestohlen wurden und die Wilderei zunahm. In manchen Jahren waren zwei Drittel aller Straftäter wegen Wilderei verurteilt worden.

51 In Italien, in dem es auch eine Art »Bauernlegen« gab, wurde durch eine kleine semantische Abweichung aus »boschi comuni« (gemeinschaftliche Wälder) »boschi del comune«, Wälder der Stadt und damit Wälder der dort Herrschenden.

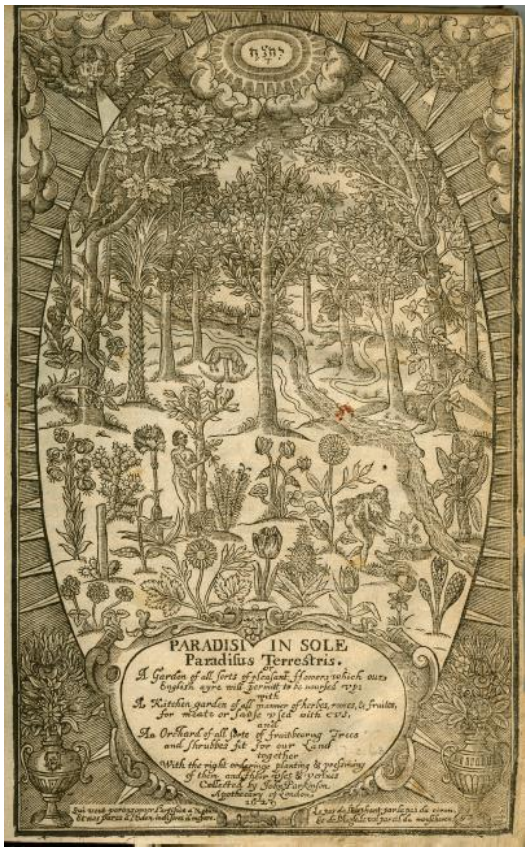
52 Die Verpächter waren nicht verpflichtet, den verjagten Kleinstbauern irgendeine Entschädigung zu zahlen, was die Leute natürlich abhielt, irgendwelche Verbesserungen einzuführen. Eine ähnliche Folge entstand bei den sog. Armengärten in Deutschland. Die Sieben-Jahre-Dauer galt auch für andere Arten von Verträgen; so mußte ein Drucker im Elisabethanischen Zeitalter 7 Jahre Lehrzeit durchlaufen.

3. Pachtungen auf Lebenszeit *(at life)* – zuweilen auch noch auf die Lebenszeit der Kinder und Enkelkinder des ersten Pächters sich ausweitend; solche Verpachtungen erfolgten hauptsächlich auf den Gütern der hohen Geistlichkeit, wobei der Pachtzins im Allgemeinen »höchst billig angesetzt« wurde, aber vielfach eine Art von »Antrittsgeld« gezahlt wurde.

Albrecht Thaer beschreibt in seinem Bericht über die englische Landwirtschaft[53] die Fruchtfolge auf General Murray's Farm (1789):

»1) Weitzen, Hafer
2) Klee, 1 Bushel Raygras, 12 Pfund weissen Klee und 12 Pfd. Rothen Klee auf den Acker gesäet;
3) Wicken, Kartoffeln, Rüben.«

Also: Auf der Brache oder auf einem Teil davon wird der Anbau von Kartoffeln erlaubt. Doch solle man bedenken, daß die »Brachfeldfrüchte«, zu denen vor allem Frösche[54], Schnecken und auch viele Kräuter gehörten, als minderwertig angesehen wurden.



Titelseite »Paradisi in Sole. Paradisus Terrestris«, zusammengestellt von John Parkinson, Apotheker in London. Gedruckt 1629 von Humphrey Lownes and Robert Young (das Druckerzeichen war das der Stationers' Company); ihre Officin befand sich unter dem Zeichen des Sterns in der Bread-street hill. Die Titelseite ist ein Holzschnitt des Deutschen Christopher Switzer.

Bereits 1625 ist die Kartoffel in Irland zusammen mit Milchprodukten Grundnahrungsmittel, wenn nicht sogar ausschließliches Nahrungsmittel geworden. Salaman schreibt, daß die Kartoffel zu Irland gehöre, wie der Reis zu China, die Bouillabaisse zur Provençe und die Nudel zu Italien. Ergänzend: der Döner zu Deutschland und French fries zu den USA.

Der Breslauer Arzt Wilhelm Kerger schreibt Mitte des 18.Jahrhunderts aus Irland,

»daß die Einwohner am Nördlichen Theile meist davon starck, gesund und vergnügt, fast ohne alle anderen Speissen, ausser Milch, leben«.

Das muß die Engländer geärgert haben, daß die Iren trotz der Unterdrückung immer noch vergnügt sein konnten und nicht in Trübsal verfielen.

---

53 Wir zitieren aus Albrecht Thaer: »Einleitung zur Kenntniß der englischen Landwirthschaft und ihrer neueren practischen und theoretischen Fortschritte in Rücksicht auf Vervollkommnung teutscher Landwirthschaft für denkende Landwirthe und Cameralisten«, Hannover 1804 bei den Gebrüdern Hahn. Albrecht Thaer – wie auch anderen Agrarreformern – ging es hauptsächlich um die Ablösung der Subsistenzwirtschaft durch eine spezialisierte Produktion für den Markt. Die angestrebte »rationelle« Landwirtschaft klassifizierte die Ackerböden, um eine optimale Nutzung zu erreichen.

54 Es gibt eine weitverbreitete Abneigung gegen allzu konkrete Formen mancher tierischer Nahrungsmittel: erkennbare Schenkel (beim Frosch, nicht beim Huhn), glitschige Schnecken (die nur »schmecken«, weil eine Knoblauchsoße darüber gegossen wird), Rogen (nur vom Stör – als Kaviar bezeichnet; andere Eier sind vom Huhn) oder Hirn (auch wenn's als Brägen daherkommt). Auch vollständige Tiere (wie Wachteln und Tauben) stoßen bei manchem Normalesser auf Widerstand; dasselbe kann man beim jüdisch-christlich-islamischen Tabu des Menschenfressens erkennen (denn hier geht es auch um die Unversehrtheit, mit der man vor GOTT treten will).

König Jacob I. von England läßt von John Tradescant d.Ä.[Anm.55], seinem Gärtner[Anm.56], Kartoffeln in einem medizinischen Garten pflanzen; sein Sohn John Tradescant d.J. berichtet 1656 im »Musæum Tradescantium or, a Collection of Rarities preserved at South-Lambeth near London« und im »Catalogus Plantarum« über seine Erfolge beim Kartoffelanbau mit zwei verschiedenen Sorten (weiß– oder purpurblühend). In jener Zeit empfiehlt der Philosoph und Naturwissenschaftler Francis Bacon[57] (»Over Garden«, 1625):

> »Rasenfläche gewährt ... Vergnügen, ... weil nichts dem Auge wohltuender ist als wohlgeschorenes grünes Gras.«

Gartenbau mit den neuen Pflanzen aus aller Welt war der Zeitvertreib für die Oberschicht. Wenn's – wie das nun mal bei Gärten so der Fall ist – zu langsam voranging mit dem Pflanzenwachstum, dann kann es schon passieren, daß der Robert Cecil, 1.Earl of Salisbury dem König Jakob I. von England[Anm.58] den kunstvoll angelegten Garten mehr oder weniger freiwillig übergeben mußte (wie 1606 geschehen). Im »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris« (1629) ordnet der Apotheker John Parkinson[Anm.59] die Kartoffelknolle in die Küchengartenpflanzen ein. Parkinson, dem von König Charles I.[Anm.60] der ehrende Titel »Botaniker« verliehen wurde, warnt zugleich vor den Folgen, die der Genuß der (giftigen) Beeren für Kinder und andere hätten.

Mitte des 17.Jahrhunderts ist denn auch die Kartoffel in weiten Teilen Englands (anders als in Wales oder Schottland!) noch immer unbekannt. Für die englischen Bürger blieb es wie es war: Noch 1815 galt die Kartoffel für Wohlhabende als nicht ganz salonfähig.

1662 schreibt Reverend William Buckland[61] an die »Royal Society«, daß der Kartoffelanbau ein Schutz gegen die immer wiederkehrenden Hungersnöte sei. Aufgrund dieses Schreibens beschließt die »Royal Society«[Anm.62] – im ersten Jahr von Charles II.[Anm.63] mit Korporationsrechten ausgestattet – in ihrer Sitzung am 20. März 1662 auf Vorschlag von Robert Boyle[Anm.64] den Kartoffelanbau zu fördern – aber auch dies führte nicht zu einem schnellen Wachstum der Kartoffelfelder. Boyle seinerseits war bereits von John Beale auf die Vorteile des Kartoffelanbaus angesprochen worden. 1665 empfiehlt die »Royal Society« sogar in ihrer Zeitschrift »Philosophical Transactions« (Band I), der damals wichtigsten wissenschaftlichen Zeitschrift, den Anbau der Kartoffel, um möglichen Hungersnöten vorzubeugen.

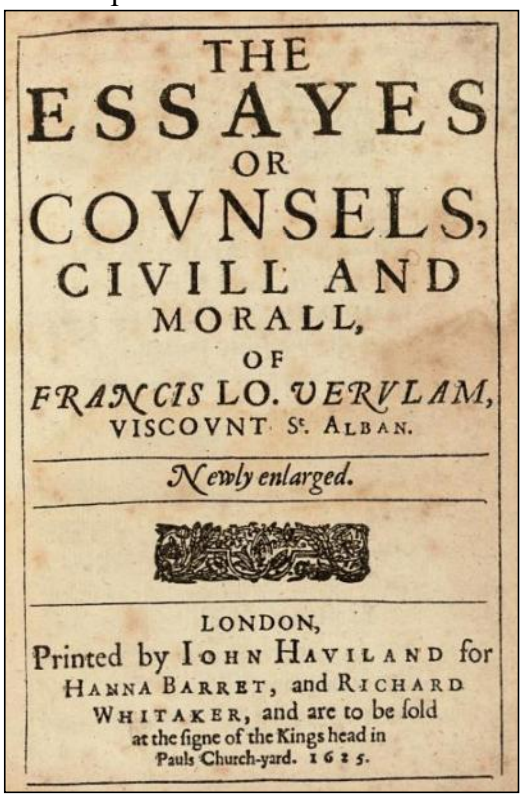
In einem französischen Flugblatt wird die Kartoffel als ein in England weit verbreitetes Gemüse erwähnt und umgekehrt wundert sich ein Engländer darüber, daß in Paris keine Kartoffeln zu kaufen seien. Es war schon eine wunderliche Pflanze – ein *audacis naturae miraculum,* ein Wunder der kühnen Natur – die da aus der Neuen Welt gekommen war, wild-aussehend in der Größe eines niedrigen Busches, die gerillten, dicken und behaar-

---

57 Francis Bacon, 1.Viscount St. Albans, 1. Baron Verulam war ein englischer Jurist und Staatsmann, der als Wegbereiter des Empirismus gilt. Sein Vater war als Lord Keeper of the Seal Inhaber des höchsten juristischen Staatsamts unter Königin Elizabeth I. Am 9. April 1626 starb er an den Folgen des einzigen von ihm überlieferten empirischen Versuches: Beim Experiment, ob sich die Haltbarkeit toter Hühnchen durch Ausstopfen mit Schnee verlängern ließe, zog er sich eine Erkältung zu und erlag wenig später einer Lungenentzündung.

61 Reverend William Buckland soll sehr exzentrisch gewesen sein, da er im Professorentalar über die Felder ging und nach Steinen (Grauwacke) suchte und in der Erde nach Dinosaurier-Resten. Geologie war in jener Zeit das Hobby von Gentlemen. Buckland besaß eine Menagerie wilder Tiere, die er frei in Haus und Garten umherlaufen ließ. Seinen Gästen ließ er Meerschweinchen und Mäuse, Igel und Meeresschnecken vorsetzen: Er wollte jedes Tier der Schöpfung wenigstens einmal essen (Gartenmaulwürfe konvenierten ihn nicht). Charles Darwin bezeichnete ihn als Hanswurst, aber Buckland war der Erste, der einen (wenn auch unklaren) Artikel über Dinosaurier schrieb (in den »Transactions of the Geological Society of London«).

ten Stiele wuchsen 50, 60 Zentimeter hoch und hatten blaßgrüne Blätter. Und wenn die Pflanze reifte, dann wurden die Blüten ersetzt durch eine Traube von zerfurchten, grünen Beeren, die entweder schwarz oder weiß wurden und viele flache, runde Samenkörner enthielten. Und: Die infamen Geschwister der Kartoffel waren Gifte, Narkotika und die Zaubersprüche von Hexen.


THE
ESSAYES
OR
COVNSELS,
CIVILL AND
MORALL,
OF
FRANCIS LO. VERVLAM,
VISCOVNT St. ALBAN.
Newly enlarged.
LONDON,
Printed by IOHN HAVILAND for
HANNA BARRET, and RICHARD
WHITAKER, and are to be sold
at the signe of the Kings head in
Pauls Church-yard. 1625.

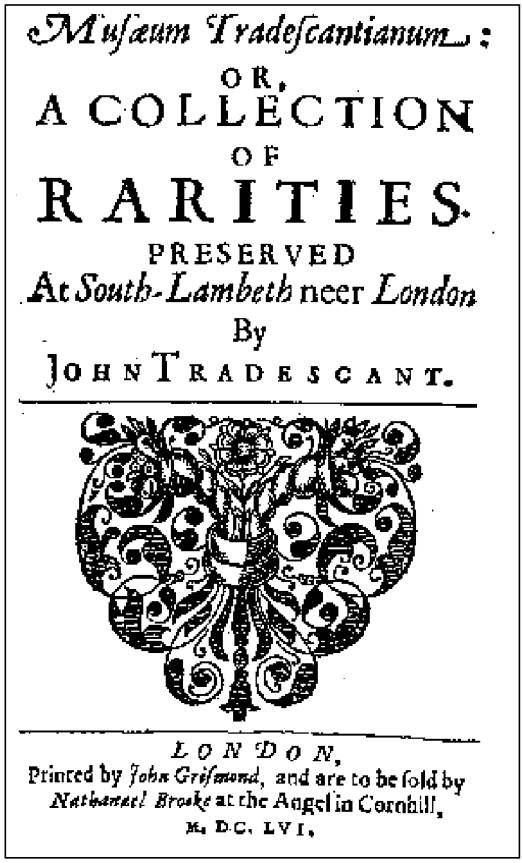
Titelseite »The Essayes or Covnsels, Civill and Morall« von Francis Lord Vervlam, Viscount St. Alban). Darin enthalten »On Gardens« Essay 46. Gedruckt 1625 von John Haviland für Hanna Barret und Richard Whitaker, deren Geschäft sich unter dem Zeichen des Königskopfes am St. Paul's Church-yard befand.

Die Einleitung zu dem Gartenbuch lautet: »Gott der Allmächtige pflanzte zuerst einen Garten, und in der Tat ist dies die reinste aller menschlichen Freuden. Es ist die größte Erfrischung für den Geist des Menschen, ohne welche alle Gebäude und Paläste nur große Machwerke sind.«

In der wissenschaftlichen Diskussion des 17.Jahrhunderts nimmt der Kartoffelanbau einen immer größeren Raum ein. So weist 1664 der Botaniker John Forster[Anm.65] aus Buckinghamshire in einem umfangreichen Flugblatt »Englands Happiness Increased« darauf hin, daß Zehntausende in Wales[66] und England von der neuen Pflanze leben (könnten):

> »Potatoes with white and ash-coloured flowers, planted in many fields in Wales.«

Am Anfang seiner Schrift zählt Forster die verschiedenen Sorten von Kartoffeln auf:


Musæum Tradescantianum:
OR,
A COLLECTION
OF
RARITIES.
PRESERVED
At South-Lambeth neer London
By
JOHN TRADESCANT.
LONDON,
Printed by John Grismond, and are to be sold by
Nathaniel Brooke at the Angel in Cornhill,
M. DC. LVI.

Titelseite »Musæum Tradescantianum or, a Collection of Rarities preserved At South-Lambeth neer London« von John Tradescant d.Ä. Gedruckt 1656 von John Grismond und verkauft von Nathanael Brooke unter dem Zeichen des Engels in Cornhill.

> »Die erste Sorte, die am meisten nachgefragt wird, sind die spanischen Kartoffeln, die von den Lateinern Batata, Cametes, Annes, Ignanes und Inhames genannt werden. Die zweite Sorte sind die Virginia-Kartoffeln, genannt Battata, und *Battatas Virginianorum,* Papas, Paput und Pappus. Die dritte Sorte sind die Kartoffeln Kanadas, die von den Kräuterkundigen *Heliotropium indicum tuberosum, Flos solis piramidalis, Aster peruvianus tuberusus* genannt werden; und fälschlicherweise auf Englisch ›Artischocken von Jerusalem‹. Die vierte Sorte (über die ich in dieser Abhandlung schreiben werde und die für unseren Zweck am

66 Ein walisisches Gericht – Kartoffeln mit Kaninchen – heißt »Potes Cwningen Cymru«.

besten geeignet ist) sind die irischen Kartoffeln, die sich kaum von denen Virginias unterscheiden, außer nur in der Farbe der Blüte und dem Zeitpunkt der Blüte, denn diese bringen etwa Ende Juni eine weiße Blüte hervor und blüht so den größten Teil des Sommers weiter.«

John Forster schlägt vor, Pflanzkartoffeln aus Irland einzuführen, und das Recht, diese Pflanzen auch anzubauen, gegen besondere Gebühren (5 Pfund zugunsten der Krone) zu vergeben. Zugleich – so sein Vorschlag – sollte der Verkauf monopolisiert werden, damit der Gewinn für die Pächter gesichert werde. Forsters Vorschlag beinhaltet auch eine weitere politische Dimension: Der Knollen-Verkauf solle untersagt werden, wenn die Bürger sich gegen die Krone erhöben oder in anderer Weise Unruhe im Lande herrsche; heute würde sicherlich mit Fernsehentzug bestraft.

1675 schreibt der Engländer John Worlidge[Anm.67] in seiner »Systema agriculture«, daß die Kartoffeln an verschiedenen Plätzen in diesem Land angepflanzt werden und einen guten Ertrag ergäben:

> »Sie sind leicht zu vermehren, durch Schneiden der Knolle in verschiedene Teile, und jedes Teil wachse so gut wie die gesamte Wurzel. ... Sie werden gewöhnlich mit Butter oder mit Milch gegessen.«

Er hätte nicht gehört, sie in großen Mengen für die Schweine oder anderes Vieh anzubauen.

Dagegen empfiehlt er, die Jerusalemer Artischocke – »ähnlich der Kartoffel, aber nicht so gut« – als »nachweislich gutes Futter« für die Schweine anzubauen: sie könnten gepflanzt werden wie die Kartoffeln oder durch Saatgut.

»Philosophical Transactions: giving some Accompt of the present Undertakings, Studies, and Labours of the Ingenious ...« Band 1, 1665 und 1666. Gedruckt von Thomas Newman (Fleet Street) für John Martyn »at the Bell«, der neben dem Temple an der Fleet Street sein Geschäft hatte und für James Allestry in der Duck-Lane, die beide als Drucker der Royal Society firmierten.

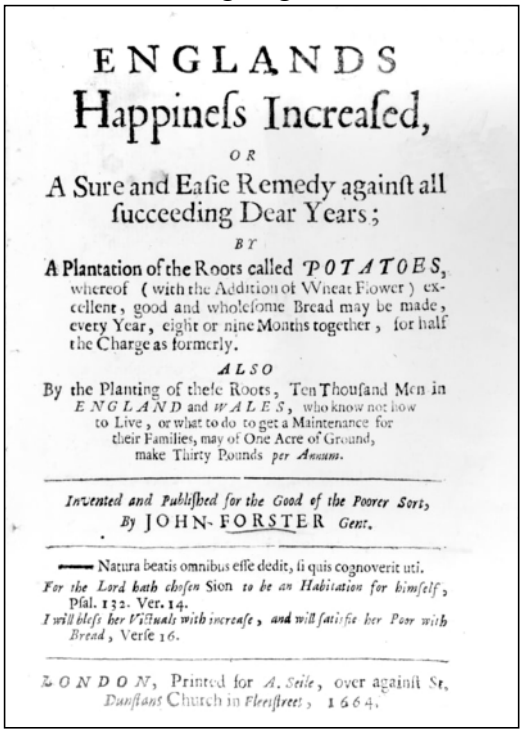
Kartoffeln waren eine kostbare, teure Nahrung zu jener Zeit; es ist anzunehmen, daß viele Berichterstatter über die Kartoffel – übrigens wie in deutschen Landen – von der neuen Pflanze bestenfalls kosteten, und es handelte sich in dieser frühen Zeit zumeist um die »Spanische« Kartoffel, um die Süßkartoffel. 1660 kostet ein britisches Pfund Süßkartoffeln 2 bis 3 Shilling und selbst in der ersten Hälfte des 18.Jahrhunderts ging der Preis nie unter 1 Shilling – zu teuer für den Bürger; die »normale« Kartoffel war mit 4 Pence (1632) deutlich preiswerter.

Königin Anne, die Frau von Jakob I. von England, läßt sich Anfang des 17.Jahrhunderts Süßkartoffeln auftischen; Brillat-Savarin meinte: Sie »war eine große Feinschmeckerin, sie hielt es nicht unter ihrer Würde, sich mit ihrem Koch zu unterhalten«[68]. Kartoffeln waren ein Genuß für die besser gestellten Herrschaften. Francis Bacon erwähnt 1626 in einer Rezeptsammlung den hohen Preis für die (Süß-)Kartoffel. Die Kartoffel wurde gekocht, gepellt und je nach Geldvermögen und Geschmack mit Pfeffer oder Zimt, mit Muskatnuß, Butter, Zucker oder Salz, gegessen; insbesondere Kartoffeln mit Knochenmark dienten dazu, die »Venus zu erregen«. Es ist jedoch *culinary incorrectness,* die Kartoffel für Unzucht und

Unsitte verantwortlich zu machen, jedoch ist die Knolle *saluberrima lumbis* – sehr gesund für die Lenden, womit wir wieder bei dem geheimen Zweck der Knolle angekommen sind.

In seiner »Sylva sylvarum or Natural History« (1651) schreibt Francis Bacon über eine mögliche Anbaumethode der Knolle:

»Es werde gesagt, wenn man die Kartoffelwurzeln in einen mit Erde gefüllten Topf lege und diesen Topf beispielsweise zwei oder drei Inches in den Boden vergrabe, würden die Wurzeln größer als normal werden.«



ENGLANDS
Happineſs Increaſed,
OR
A Sure and Eaſie Remedy againſt all ſucceeding Dear Years;
BY
A Plantation of the Roots called POTATOES, whereof (with the Addition of Wheat Flower) excellent, good and wholeſome Bread may be made, every Year, eight or nine Months together, for half the Charge as formerly.
ALSO
By the Planting of theſe Roots, Ten Thouſand Men in ENGLAND and WALES, who know not how to Live, or what to do to get a Maintenance for their Families, may of One Acre of Ground, make Thirty Pounds per Annum.
Invented and Publiſhed for the Good of the Poorer Sort, By JOHN FORSTER Gent.
—— Natura beatis omnibus eſſe dedit, ſi quis cognoverit uti.
For the Lord hath choſen Sion to be an Habitation for himſelf, Pſal. 132. Ver. 14.
I will bleſs her Victuals with increaſe, and will ſatisfie her Poor with Bread, Verſe 16.
LONDON, Printed for A. Seile, over againſt St. Dunſtans Church in Fleetſtreet, 1664.

Titelseite »Englands Happiness Increased, or A Sure and Easie Remedy against all succeeding Dear Years« von John Forster. Gedruckt 1664 von Anne Seile, deren Officin gegenüber der St. Dunstan's Church(–in-the-west) in der Fleet Street lag. Anne Seile war die Witwe von Henry Seile, der seine Officin unter dem Zeichen des »Tiger's Head« betrieb.

Bei einem Bankett des Lord Spencer[69] zu Ehren von Charles I. und seiner Königin Henrietta Maria am 14.August 1634 wurden als besondere Delikatesse Kartoffeln gereicht. Über die Folgen der Erregung wird nicht berichtet, es ist jedoch anzunehmen, daß der Gastgeber der damaligen Sitte gemäß den Tisch mit »Pikanterien« dekorieren ließ und die Früchte des Feldes und Zucker- und Backwaren zu männlichen und weiblichen Genitalien formen ließ. Noch im 16.Jahrhundert wurde das Dinner vormittags um 11.00 Uhr begonnen, aber die köstliche Kartoffel und ihre Nebenwirkungen geboten die Hauptmahlzeit auf 15.00 Uhr zu verlegen, damit am frühen Abend die Venus erregt oder andere Sterne beobachtet werden konnten.

Der Anbau der »Jerusalemer Artischocke« initiiert zwischen 1620 und der Mitte des 17.Jahrhunderts den Anbau der Kartoffel und deren Verzehr. In dem Werk »Adam in Eden, or, Natures paradise the history of plants, fruits, herbs and flowers with their several names …« (Adam in Eden oder Das Paradies der Natur. Die Geschichte der Pflanzen, Früchte, Kräuter und Blumen mit ihren verschiedenen, Namen, ob griechisch, lateinisch oder englisch …) unterscheidet William Coles[70] 1657 Virginian Potato: normale Kartoffel, die Canadian Potato: Jerusalemer Artischocke, Spanische Potato: die Süßkartoffel. Die Kartof-

68 Heute würde man dies einen paternalistischen Führungsstil nennen, da aber die Anzahl Frauen in leitenden Funktionen zunimmt, wohl eher maternalistisch. Adolf Freiherr von Knigge nannte im »Journal von Urfstädt« den Koch einen »Wanstmann«, was eine wohl treffliche Bezeichnung. für viele Köche ist.

69 Ein direkter Vorfahr von Diana, Princess of Wales, der »Königin der Herzen« (oder so ähnlich); so ist hiermit auch die Verbindung der Kartoffel zu diesem Thema hergestellt. Es sei hier darauf hingewiesen, daß man nach Althorp bei Northampton fahren muß, um die letzte Ruhestätte zu sehen, und nicht nach Althorpe bei Kingston upon Hull, wo man aber eine Kartoffelchipfabrik findet. Barbara Cartland, die Stiefgroßmutter dieser »Königin der Herzen« auf die Frage eines Journalisten, ob im heutigen England die Klassenschranken gefallen seien: »Ja, natürlich, sonst würde ich mich doch mit Ihnen nicht unterhalten.«

70 William Coles war ein englischer Botaniker, der 1642 ein Studium am New College in Oxford begann. Er wurde von seinem Onkel, der Kanzler der Universiät war, zum Postmeister der Merton Colleges ernannt. 1650 schloß er sein Studium als Bachelor of Arts ab und wurde öffentlicher Notar. Schon während seines Studiums interessierte er sich für die Botanik. Nach dem Studium wurde er einer der berühmtesten Kräuterkundler seiner Zeit. 1660 wurde er Sekretär des Bischofs von Winchester.



Titelseite »Systema Agriculturæ Being The Mystery of Husbandry Discovered and laid Open« von John Worlidge; gedruckt 1681 von Thomas Dring at the corner of Chancery Lane in Fleetstreet. Die Titelzeichnung ist von dem niederländischen Graveur Frederick Hendric Van Hove.

fel sei für den menschlichen Genuß geeignet, während die Jerusalemer Artischocke doch den Schweinen vorbehalten bleiben sollte.

John Evelyn[Anm.71], Gartenexperte der Royal Society, fordert dagegen 1664 die Ackersleute auf, Kartoffeln für die eigene Ernährung zu pflanzen und diese auch für die Winterzeit[71a] aufzubewahren. In seinem Tagebuch vermerkt er, daß die Kartoffel in einem schlechten Jahr von großem Nutzen sein könne und sogar für den eigenen Haushalt, »falls eine große Anzahl von Bediensteten« ernährt werden müsse.

Im Pflanzenkatalog der Universität Oxford[72] wird die Kartoffel 1658 erwähnt; Robert Morison[Anm.73], Botanik-Professor in Oxford, schreibt (fälschlicherweise) 1680, daß die Kartoffel ein überall in England verbreitetes Gemüse sei. Tatsache ist, daß die Kartoffel zu jener Zeit bekannter geworden ist, aber nicht »überall« in England angebaut wird.

1683 empfiehlt der Arzt Thomas Tryon[74], Kartoffeln anzubauen und zu essen und damit einen Ausweg aus Skorbut und anderen Krankheiten zu finden.

Die Verwendung der Knolle zur menschlichen Ernährung geschah nicht mit einem »Paukenschlag«, sondern in einem mehr oder weniger schnell vorangehenden Prozeß; die Überwindung von Vorurteilen gegenüber neuen Dingen – gerade bei den kleinen Häusle- und Gartenbesitzern, bei den Landleuten und den Handwerkern – erfolgte schleichend und nur bei Hungersnöten – wenn's denn nun gar nicht anders ging. Noch während der (europaweiten) Mißernten 1770–1773 wurden Kartoffeln aus Neapel[75] – zur Linderung der Hungersnot – geschickt, aber von der Bevölkerung abgelehnt; vielleicht ist das verständlich, denn die Neapolitaner galten – so der französische Historiker, Jurist und Philologe Charles de Brosses im 18.Jahrhundert – als der »verabscheuungswürdigste Pöbel, ja das ekelhafteste Ungeziefer, das die Erde je heimgesucht hat«.

Die Einstellung der englischen Oberklasse und vieler Gelehrter zur Kartoffel läßt sich aus einer Äußerung von John Worlidge 1669 in der Schrift »Systema Agriculture« erkennen, worin er äußert, daß die Kartoffel nur für Schweine und Vieh geeignet sei. Noch 1683 meint er:

71a Walahfrid Strabo beschreibt die Winterzeit in seinem »De cultura hortorum«: »Wenn der Winter, Hausgenosse des Alters, Bauch des ganzen Jahres und grimmer Verzehrer der reichen Früchte der Arbeit.

72 Der englische Dichter Samuel Butler: »Das Niveau der Küche von Oxford und Cambridge liegt deutlich über dem Durchschnitt. Der Speisenplan ist besser als der Lehrplan. Einen Lehrstuhl für Kochen gibt es allerdings nicht. Das lernt man als Lehrling in Küchen.«

74 Interessant ist, daß in keinem der Berichte über die Kartoffel ein Verweis darauf zu finden ist, inwieweit der Schreiber selbst die Knolle aß oder anbaute.

75 Johann Joachim Winckelmann meinte bei seinem ersten Besuch in Neapel, es sei »eine so volkreiche Stadt mit bösen Menschen«.

»Mir ist nicht bekannt, ob man versucht hat, diese Früchte in größerem Nutzen der Schweine und anderen Viehs zu erzeugen.«

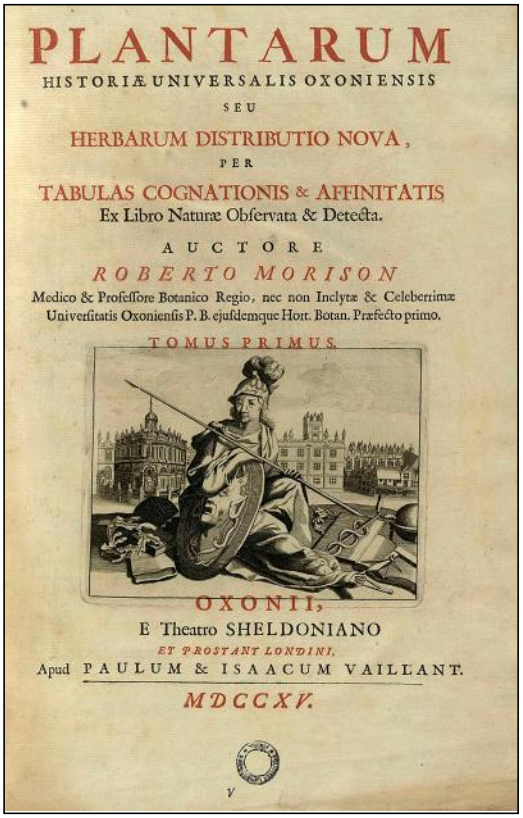
Die irischen Schweine wurden mit Kartoffeln gefüttert; man importierte sie zwar in großen Mengen nach England, aber es galt wegen der Kartoffelfütterung als minderwertiges Fleisch, denn für die Engländer war nur eine Mästung mit Getreide angemessen.

Worlidge weist darauf hin, daß in Irland – wie in Amerika – viele Kartoffeln gegessen würden. In Wales, so Worlidge, würden eine schwarze Knollenfrucht namens »Scorsonera«, die aus Spanien stamme, und die Jerusalemer Artischocke gegessen. 1688, in der dritten und überarbeiteten Ausgabe seines Werkes, schreibt er:

»Kartoffeln werden in Irland und in Amerika häufig gegessen. ... Diese und die Jerusalemer Artischocke sind bei vielen das vorwiegende Nahrungsmittel. Eine kleine Ackerfläche erbringt eine große Menge, deshalb sollte man den Anbau für die Armen propagieren.«

Auch John Mortimer[Anm.76] war 1708 der festen Überzeugung, daß Schweine möglicherweise vom Kartoffelgenuß profitieren könnten. Richard Bradley[Anm.77], ein Jahrzehnt später in »New improvements of planting and gardening«, meint, er könne die Kartoffel nicht übergehen, denn sie hätte (wie die Jerusalemer Artischocke) ihre Bewunderer:

»Die Kartoffeln würden einen sandigen Boden gegenüber einem festeren vorziehen, aber sie würden in beiden gleich gut wachsen. ... In sandigen Böden würden sie besser stehen und süßer schmecken.«


PLANTARUM
HISTORIÆ UNIVERSALIS OXONIENSIS
SEU
HERBARUM DISTRIBUTIO NOVA,
PER
TABULAS COGNATIONIS & AFFINITATIS
Ex Libro Naturæ Obſervata & Detecta.
AUCTORE
ROBERTO MORISON
Medico & Profeſſore Botanico Regio, nec non Inclytæ & Celeberrimæ Univerſitatis Oxonienſis P. B. ejuſdemque Hort. Botan. Præfecto primo.
TOMUS PRIMUS.
OXONII,
E Theatro SHELDONIANO
ET PROSTANT LONDINI,
Apud PAULUM & ISAACUM VAILLANT.
MDCCXV.

Titelseite »Plantarum Historiæ Universalis Oxoniensis seu Herbarum Distributio nova ...« von Roberto Morison. Gedruckt 1715 von Paul und Isaac Vaillant in London »At the ship« in der Straße »Strand« (in der Nähe der St. Clement Danes Church)

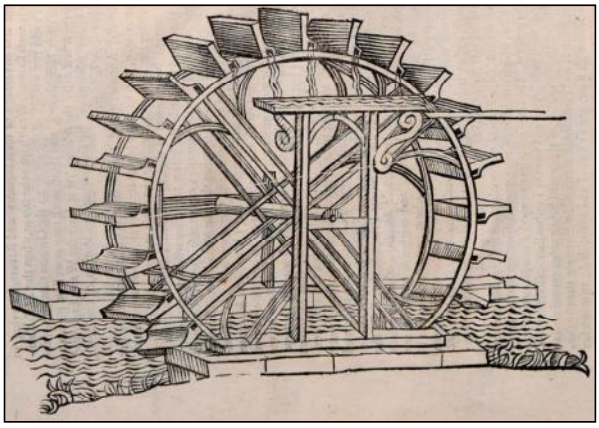
Der englische Botaniker Henry Phillips kommentiert 1822 (in »History Of Cultivated Vegetables: Comprising Their Botanical, Medicinal, Edible, and Chemical Qualities«) diese Bemerkung von Bradley dahingehend, daß zu jener Zeit also bekannt gewesen sei, wie man mit der neuen Pflanze umzugehen habe. Phillips stellt zugleich fest, daß am Anfang des 18.Jahrhunderts der Anbau in England beispielhaft für den Kontinent gewesen sei:

»Der Verbrauch der Kartoffel auf dem Kontinent ist sehr gering im Vergleich zu England und Irland.«

78 John Laurence studierte ab 1685 in Clare Hall, Cambridge, und schloß sein Studium als Bachelor of Arts ab (B.A.) im Jahr 1686. Er wurde Fellow von Clare Hall und Kaplan des Bischofs von Salisbury. Er war Rektor von Yelvertoft, Northamptonshire, und wurde später Rektor von Bishops Wearmouth. Zu seinen wichtigsten Werken gehören 1726 »New System of Agriculture, being a Complete Body of Husbandry and Gardening« (Neues System der Landwirtschaft, das eine vollständige Einheit der Tierhaltung und des Gartenbaus darstellt) und 1732 »The ordering of fish ponds, brick-making, and other employments of rural economy are treated at length«) (Die Ordnung von Fischteichen, die Ziegelei und andere Beschäftigungen der ländlichen Wirtschaft werden ausführlich behandelt).

1726 schreibt John Laurence[78], in »A New System of Agriculture. Being a Complete Body of Husbandry and Gardening« daß die Kartoffel im Allgemeinen eine fade Wurzel sei und nur ein Essen für den Winter. Aber er gibt dennoch Empfehlungen für den Anbau: Setzen im März, 8 Inches tief, und zu St. Michaelis (29.September) sollen die ersten Knollen geerntet werden.

Noch 1754 (als Friedrich II. den Kartoffelanbau in seinen Landen bereits propagierte) erklärt der Botaniker Philip Miller[79], immerhin der Leiter des Kräutergartens der Londoner Apotheker[80], daß die Wohlhabenden die Kartoffel verachteten; sie gelte nur für das gemeine Volk als angemessenes Nahrungsmittel.



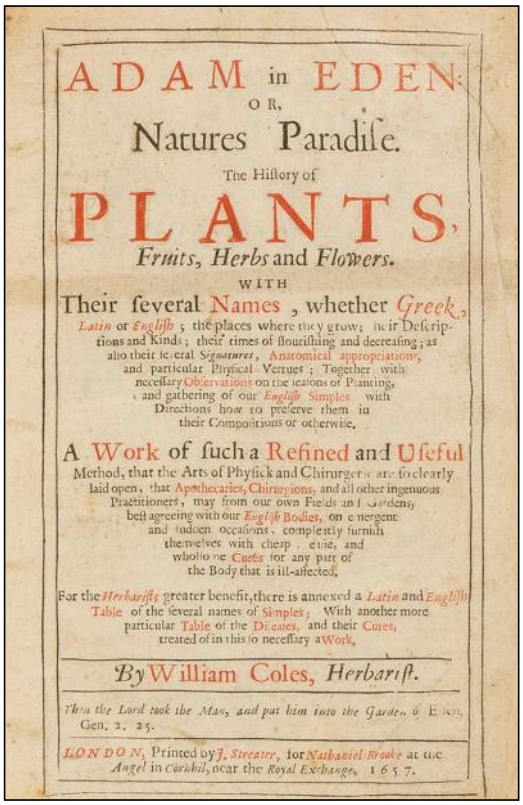
Der Bau dieser »Persischen Mühle« wird von Worlidge in seiner »Systema Agriculturæ ...« empfohlen.

Wir müssen noch einmal den berühmten Albrecht Thaer über die Kartoffelanbau in England zitieren:

> »Es ist beynahe unmöglich, über die mannigfaltigen Kartoffeln-Arten bis jetzt etwas Bestimmtes anzugeben. Sie sind an sich höchst mannigfaltig, indem sich nicht nur aus dem Saamen jedesmal neue Arten erzeugen, sondern weil auch selbst die Bollen, wenn sie auf einen anderen Boden kommen, allmählig abarten, und zuletzt eine auffallende Verschiedenheit von denen annehmen, die auf demselben Boden geblieben sind. Wovon sie herstammten. Die Schwierigkeit wird aber durch die unzähligen Benennungen vermehrt, welche ein jeder seinen Kartoffeln-Arten beylegt.
>
> Bey den Engländern habe ich schon über 130 verschiedene Nahmen für Kartoffeln aufgezählt. Es giebt gewiß nicht so viele bestimmte Abarten, die wirklich gebauet werden, sondern dieselbe Art wird oft mit 10 und 20 verschiedene Nahmen an verschiedenen Orten benannt. Es wäre gewiß verdienstlich, wenn jemand diese

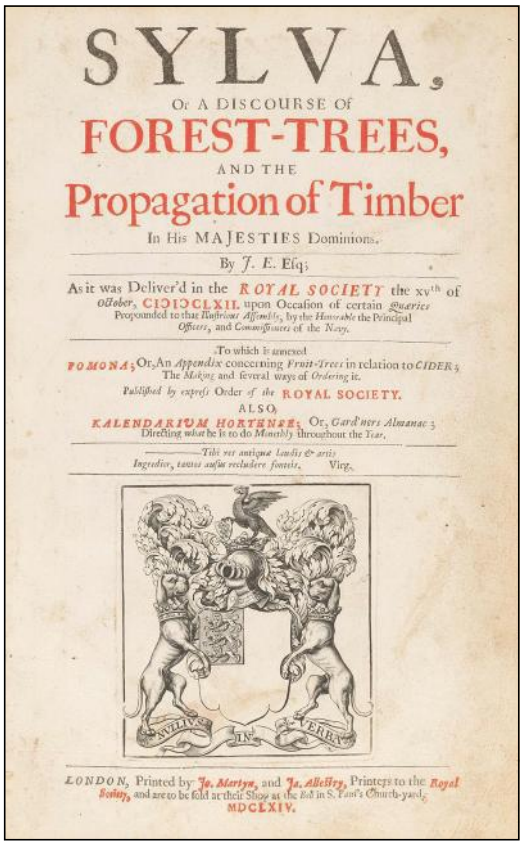
79 Philip Miller war ein englischer Gärtner und Botaniker. Er war der Sohn eines Gemüsebauers aus der Umgebung von Deptford. Er war mit Mary Kennet verheiratet. Von 1721 bis kurz vor seinem Tod war er Vorsteher des Apothekergartens in Chelsea (Chelsea Physic Garden). Er schrieb mehrere Bücher, darunter »The Gardener's Dictionary« (Des Gärtners Wörterbuch, 1731), welches Methoden zur Verbesserung des Küchen-, Obst- und Blumengartens enthält. 1730 wurde er zum Fellow der Royal Society gewählt. Miller korrespondierte weltweit mit anderen Botanikern und erhielt Proben von Arten der ganzen Erde, von denen er viele zum ersten Mal in England kultivierte. Er bildete William Aiton aus, der später Hauptgärtner der Königlichen Gärten Kew Gardens wurde. Miller verwendete erst 1768 mit der 8.Ausgabe des »Gardener's Dictionary« die binomialen Bezeichnungen von Carl von Linné. Miller schickte die ersten Baumwollsamen im Jahre 1733 nach Georgia USA).

80 In England (und anderswo) bildeten »physic gardens«, Arzneigärten, die Grundlage für die ersten Heilkundebücher auf Kräuterbasis. Apotheker und Bader wurden auch als »Mörder der Gesunden« bezeichnet. Erst im 18.Jahrhundert trennen sich die Berufe Apotheker, Arzt und Botaniker und entwickeln sich zu eigenständigen Wissenschaften. Es trennte sich aber auch der Bader vom Chirurg, denn bis dahin begann dessen Berufsweg in der Friseurstube. Manche Medizinbücher wie das des Ulmer Pestarztes Heinrich Steinhöwel waren den »jungern willigen meister der scherer, die noch nit gantz in wund ertzney geubet sind«, gewidmet; die Scherer waren nicht akademisch, aber handwerklich ausgebildete Heiler, die eine wichtige Funktion im damaligen Gesundheitswesen einnahmen.



ADAM in EDEN:
OR,
Natures Paradise.
The History of
PLANTS,
Fruits, Herbs and Flowers.
WITH
Their several Names, whether Greek, Latin or English; the places where they grow; their Descriptions and Kinds; their times of flourishing and decreasing; as also their several Signatures, Anatomical appropriations, and particular Physical Vertues; Together with necessary Observations on the seasons of Planting, and gathering of our English Simples with Directions how to preserve them in their Compositions or otherwise.
A Work of such a Refined and Useful Method, that the Arts of Physick and Chirurgerie are so clearly laid open, that Apothecaries, Chirurgions, and all other ingenuous Practitioners, may from our own Fields and Gardens, best agreeing with our English Bodies, on emergent and sudden occasions, completely furnish themselves with cheap, easie, and wholsome Cures for any part of the Body that is ill-affected.
For the Herbarists greater benefit, there is annexed a Latin and English Table of the several names of Simples; With another more particular Table of the Diseases, and their Cures, treated of in this so necessary a Work.
By William Coles, Herbarist.
Then the Lord took the Man, and put him into the Garden of Eden, Gen. 2. 25.
LONDON, Printed by J. Streater, for Nathaniel Brooke at the Angel in Cornhil, near the Royal Exchange, 1657.

Titelseite »Adam in Eden or, Natures Paradise. The History of Plants, Fruits, Herbs and Flowers« von William Coles, Herbarist. Gedruckt 1657 von John Streater für Nathaniel Brooke, dessen Geschäft sich unter dem Zeichen des Engels in Cornhill, nahe der Royal Exchange, befand.



SYLVA,
Or A DISCOURSE of
FOREST-TREES,
AND THE
Propagation of Timber
In His MAJESTIES Dominions.
By J. E. Esq;
As it was Deliver'd in the ROYAL SOCIETY the xvth of October, CIↃIↃCLXII. upon Occasion of certain Queries Propounded to that Illustrious Assembly, by the Honorable the Principal Officers, and Commissioners of the Navy.
To which is annexed
POMONA; Or, An Appendix concerning Fruit-Trees in relation to CIDER; The Making and several ways of Ordering it.
Published by expresse Order of the ROYAL SOCIETY.
ALSO
KALENDARIUM HORTENSE; Or, Gard'ners Almanac; Directing what he is to do Monthly throughout the Year.
——Tibi res antiquæ laudis & artis
Ingredior, sanctos ausus recludere fontes. Virg.
LONDON, Printed by Jo. Martyn, and Ja. Allestry, Printers to the Royal Society, and are to be sold at their Shop at the Bell in S. Paul's Church-yard, MDCLXIV.

Titelseite »Sylva, or a Discourse of Forest-Trees, and the Propagation of Timber« von John Evelyn. Gedruckt 1664 von John Martyn und James Allestry, printers to the Royal Society. Ihr Geschäft befand sich am S. Paul's Church-yard.

Verwirrung dadurch zu heben suchte, daß er alle verschiedene und für verschieden ausgegebene Sorten zusammenbrächte, sie auf gleichem, für die Kartoffeln besonders geeignetem, mildem Lehmboden neben einander pflanzte, sie vergliche und characteristisch beschreibe; welches ihn dann auch zu mannigfaltigen andern Versuchen leiten würde. Die Art der Kartoffel ist gewiß nicht gleichgültig im Verhältniß mit der Bodenart, worauf man sie bauet, und der Art und Weise, womit man sie behandelt. Man würde wahrscheinlich finden, daß für einen jeden Boden eine besondere Art am nutzbarsten und zweckmäßigsten, daß im frischen Dünger diese, in älterer Gare jene Art vorteilhafter sey. Wer eine solche Untersuchung des Kartoffelgeschlechtes unternähme, würde sich gewiß ein großes Verdienst erwerben. Den Privatmann könnte nur eine besonders dahin gerichtete Passion, zur Überwindung mancherley Schwierigkeiten, die schon die Zusammenbringung einer etwas vollständigen Sammlung haben würde, vermögen. ...

Man würde also, durch eine Auswahl der vorzüglichsten Pflanzen zur Fortpflanzung, vielleicht eine vorzüglich einträgliche Sorte hervorbringen können.

In der Benennung der englischen Kartoffelarten, die ich im 18ten Kapitel des 1sten Bandes angeführt habe, irrte ich mich. Wenigstens ist the Kidney, oder die Nierenförmige, eine von unserer Zuckerkartoffel ganz verschiedene Art. Denn sie hat wirklich die Gestalt einer Niere, nimmt manchmal die Form eines halben Mondes, mit spitzzulaufenden Hörnern an. Ich finde davon drey verschiedne Arten angeführt: eine rothe, eine größere wejohn isse, und eine kleinere weisse Art. ... Die kleine Art soll in dieser Hinsicht noch vorzüglicher seyn, auch so schnell zur Reife kommen, daß man sie

zwey- ja sogar dreymal in einem Jahre auf demselben Acker bauet, die ersten schon im May zur Reife bringt, und auf den Märkten theuer verkauft. ...

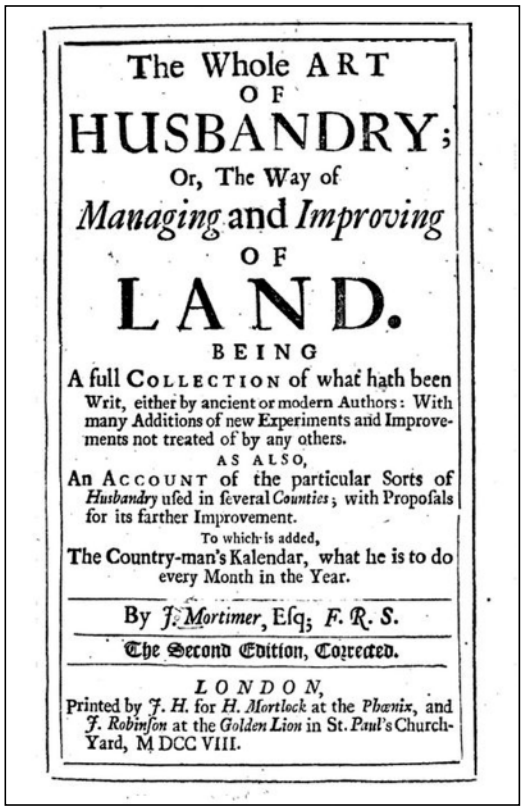
The Champion scheint mir aber noch mit derjenigen völlig übereinzustimmen, welche wir in Teutschland die holländische nennen, und die Surinam-Cluster und Yam-, oder Howards-Kartoffel, mit denjenigen Arten, die wir Viehkartoffeln, Englische Kartoffeln, auch Gibraltarische nennen.«

Und Thaer weiter:

»1. Die Form der Bollen ist entweder fast kugelförmig, oder herz- und eyförmig, oder aber länglich, in welchem Fall sie mehrentheils gekrümmte Spitzen, wie Hörner, haben.

2. Die Farbe der Haut ist entweder weiß oder roth. Letztere Farbe geht aus Dunkelschwarzroth in Fleischfarbe, erstere von Gelbbräunlich zu Weiß über.

3. Die Consistenz und der Geschmack. Man hat nämlich sehr wässrige, weiche, leichte, schnell in Brey zerkochende; und andere mehlreiche, feste, schwere, härtere Arten. Erstere haben, zumahl gegen das Frühjahr, einen gewissen galstrigen Geschmack; letztere aber schmecken angenehm, und die vollkommsten kommen fast den Castanien gleich. Doch kann man von diesen nicht so viel, wie von jenen essen.


The Whole ART
OF
HUSBANDRY;
Or, The Way of
Managing and *Improving*
OF
LAND.
BEING
A full COLLECTION of what hath been Writ, either by ancient or modern Authors: With many Additions of new Experiments and Improvements not treated of by any others.
AS ALSO,
An ACCOUNT of the particular Sorts of *Husbandry* used in several *Counties*; with Proposals for its farther Improvement.
To which is added,
The Country-man's Kalendar, what he is to do every Month in the Year.
By *J. Mortimer*, Esq; *F. R. S.*
The Second Edition, Corrected.
LONDON,
Printed by *J. H.* for *H. Mortlock* at the *Phœnix*, and *J. Robinson* at the *Golden Lion* in St. *Paul's* Church-Yard, M DCC VIII.

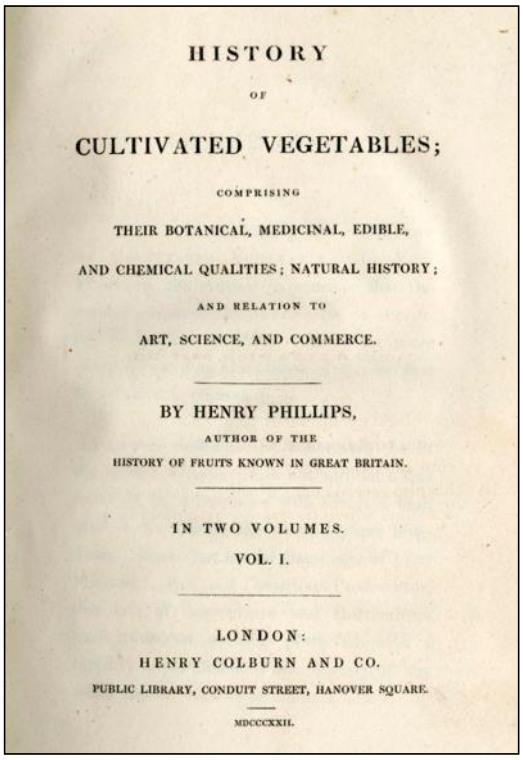
Als die Tierzucht noch eine Kunst war: Titelseite »The Whole Art of Husbandry; Or, The Way of Managing and Improving of Land« von John Mortimer (F.R.S.), gedruckt 1708 von John Harrison für H. Mortlock (in dem Geschäft mit dem Zeichen des Phönix') und J. Robinson (unter dem Zeichen des Löwen), beide in St. Paul's Church-Yard.

4. Das Kraut ist entweder feiner und kommt mit vielen kleinen Spitzen aus der Erde, hält sich aber auf seinen dünnen Stielen immer aufrecht stehend. Oder es kommt nur mit wenigen Spitzen aus der Erde, diese aber werden stark, haben gröbere, breitere Blätter, und legen sich in der Blüthe nieder.

5. Die Blüthe geht in mannigfaltigen Schattierungen von Weiß zu Hochroth, und von Weiß durch Hellblau zu Dunkelblau und Violet über.

6. Die Art, wie sich die Bollen ansetzen, macht eine merkwürdige Verschiedenheit aus. Bey einigen setzen sie sich nämlich dicht am Stamm, und drängen sich, wenn sie stark werden, einander aus der Erde heraus, so daß sie über der Oberfläche derselben würden zu liegen kommen, wenn man sie nicht anhäufte. Bey andern verbreiten sie sich weiter umher, und man findet oft Kartoffeln in ziemlicher Entfernung vom Stamme.

7. Sie vermehren sich entweder der Zahl oder der Maaße nach stärker. Diejenigen Arten, welche recht viele ansetzen, sind gewöhnlich klein. Die, welche wenigere Stücke unter sich haben, scheffeln besser.«



HISTORY

OF

CULTIVATED VEGETABLES;

COMPRISING

THEIR BOTANICAL, MEDICINAL, EDIBLE,

AND CHEMICAL QUALITIES; NATURAL HISTORY;

AND RELATION TO

ART, SCIENCE, AND COMMERCE.

BY HENRY PHILLIPS,

AUTHOR OF THE

HISTORY OF FRUITS KNOWN IN GREAT BRITAIN.

IN TWO VOLUMES.

VOL. I.

LONDON:

HENRY COLBURN AND CO.

PUBLIC LIBRARY, CONDUIT STREET, HANOVER SQUARE.

MDCCCXXII.

Titelseite »History of Cultivated Vegetables« von Henry Phillips. Gedruckt 1822 von Henry Colburn and Co., Public Library, Conduit Street, Hanover Square, London

1832 änderte das »House of Parliament«[81] die bis dahin geltenden Brotvorschriften und erlaubte, dem Brot Kartoffelmehl zuzusetzen. Für die Armen war dies richtig und gut genug. Es ging aber auch darum, den englischen Grund-besitzern in Anbetracht der Getreide-importe aus Nordamerika einen neuen Absatz-markt zu schaffen. Philanthropie stand nicht im Vordergrund.

Nur so ist zu erklären, daß in London 1837 (einer amtlichen Statistik zufolge) insgesamt 16.901 »Verbrecher« lebten, davon 10.444 »Berufsverbrecher«[Anm.82]: darunter 895 gut-angezogene Dirnen in Bordellen und 1.612 Dirnen auf der Straße und 3.864 Dirnen nied-rigster Art. 40.000 Menschen lebten angeblich vom Diebstahl, 50.000 »liederliche« Weibs-personen, davon 20.000 Fabrikarbeiterinnen[83] und 3.000 Dienstboten fristeten ihr Leben in London. Zum Vergleich: im Berlin des Jahres 1846 lebten 2.000 Verbrecher (die sich später in den »Ringvereinen« organisierten), ebensoviel Obdachlose und rund 8.000 Bettler (was verboten war). Das industrielle Wachstum Englands hatte dazu geführt, daß 1851 mehr als 50 Prozent der englischen Bevölkerung in Städten mit mehr als 50.000 Einwohnern lebten; die Städte waren nicht nur ein Marktplatz für Industrieprodukte, sondern erzeugten einen enormen Bedarf an landwirtschaftlichen Gütern und schufen so die Bedingungen für das »goldenen Zeitalter der Landwirtschaft«. Daraus folgten neue und verbesserte landwirtschaftliche Verfahren wie Entwässerung und Mechanisierung, Einsatz von ersten Düngemitteln und Produktion hochwertiger Samen.[84]

Noch einmal Albrecht Thaer:

> »Nun sind es gerade die Manufakturen, elche die Zahl der Armen, besonders in den Gegenden, wo sie sich über Stadt und Land verbreitet haben, so sehr vermehrten.

81 In einer Diskussion über Kandidaten für einen Parlamentswahlkreis wurde einem der Bewerber unterstellt, er habe gesagt, daß »8s. per week is sufficient to maintain a man, his wife and family on barley bread and potatoes, which is good enough for them« (»8 S(hilling) pro Woche reichen aus, um einen Mann, seine Frau und seine Familie mit Gerstenbrot und Kartoffeln zu ernähren, was für sie gut genug ist«.

83 »Fabrikarbeiter«, schrieb ein Landwirtschaftsexperte im Jahr 1796, seien »ein Haufen Menschen jeden Alters und Geschlechts, anscheinend allein zu dem Zweck zusammengewürfelt, Zügellosigkeit, Debilität und Elend zu verbreiten«. Und von daher war es nicht weit, die Kartoffel zu verdammen, denn diese Fabrikarbeiter ernährten sich zumeist von dieser Erdfrucht. Weiter hilft Friedrich Engels in »Die Lage der abeitenden Klasse in England«.

84 1832 wird der Rasenmäher patentiert und löst die Sense ab, als Düngemittel nahm man »Poudrette«, eine Mischung aus Kohlenasche und menschlichen Exkrementen, aber auch kleingehackte Tierinnereien (die Nieren kamen erst nach der Erfindung des chemischen Düngers wieder auf den Frühstückstisch der Briten) oder riesige Mengen von Stichlingen, die über den Boden verstreut wurden und dort verfaulten. Ab 1842 wurde Guano importiert. Gegen schädliche Insekten halfen Arsen, Nikotin oder mit Quecksilber vermischte Schmierseife.

Diesen Gegenden strömte eine Menge von Arbeitern zu, welche, durch den höheren Verdienst verleitet, sich mehr der Schwelgerey ergaben als der nüchterne Landarbeiter, ihre Gesundheit zerstörten, und vor der Zeit abgelebt und kränklich wurden. Aus den schlecht erzogenen Kindern entstand eine neue Generation verdorbener Menschen, und diese fiel, nach der Kirchspiels-Einrichtung, nicht denen zur Last, welche Veranlassung dazu gegeben hatten, sondern dem Landmanne, dem man diese Leute, gerade wie sie ihm nutzbar waren, entzogen hatte.«

Und Adam Smith schreibt ergänzend:

»Die Fortpflanzung des Lasters der Insubordination und der Krankheiten ist ein Uebel, was aus dem hohen Betriebe der Manufakturen nothwendig entsteht. Was kann anders aus der Zusammendrängung so mancher Arten von Menschen in den Fabrikhäusern erfolgen? Sie drängen sich dahin, weil sie an einem Tage für zwey verdienen, und sich von den sieben, vier Tage besaufen können.«



Die Herkunft einiger Gemüsesorten

Im Südwesten, in Lancashire und in den Hafenstädten an der Irischen See, wurden mehr Felder mit Kartoffeln als in Irland bepflanzt. Dennoch sah es im 19.Jahrhundert so aus, als würde Tee zur einzigen Nahrung der englischen Arbeiterklasse[85], als die Alkoholgegner eine Biersteuer durchsetzten und die auf Ceylon vorhandenen Kaffeeplantagen ab 1860 auf Tee umgestellt wurden; es ging nicht um Bier, sondern um die Absatzmärkte für indische Produkte.

Die Zahl der Londoner, die auf der Straße handelten, betrug mehr als 40.000, darunter rund 30.000 Viktualienhändler (davon etwa 12.000 Kinder), 4.000 Straßenverkäufer von Eßwaren und Getränken – Limonaden, aber auch Orangen[86] und Zitronen. Der Verkauf von Nahrungsmitteln befand sich fest in der Hand von Iren, die zumeist aufgrund der Propaganda von Father Theobald Mathew[Anm.87] damals zur Temperenzlerbewegung gehörten und daher – anders als Engländer und Waliser – ihre Einnahmen nicht in die Spelunken trugen[Anm.88]. Zwischen 250 und 350 Straßenhändler verkauften *fish an' chips* – mithin eine alte Tradition, den Bratfisch im »Daily Mirror« (oder in der »Times« – je nach Klassenzugehörigkeit) zu verhökern – heute jedenfalls in einem Murdoch-Produkt. Der »Kartoffelmann« prägte von

85 In der englischen Arbeiterklasse, so berichtet John Gerard, würde »vom gemeinen Volk in Hampshire« ein Trank aus Salomonssiegel *(Polygonatum multiflorum)* hergestellt, der bestimmt ist für die Heilung von Knochenbrüchen und Prellungen. Es muß ein weitverbreiteter Trank gewesen sein, weil die Gebresten durch Stürze oder »den Eigensinn von Frauen, der sie mit den Fäusten ihrer voreiligen Ehemänner in Berührung gebracht hatte oder so etwas Ähnliches« hervorgerufen würden. Heute helfen Frauenhäuser. William Butler d.J. über die englische Abstinenzlerbewegung der »Teatollers«:

»Es sollte Teetrinkerheilanstalten für solche Leute geben. Aber wahrscheinlich würden sie sorfort nach ihrer Entlassung einen Rückfall in die Abstinenz erleiden.«

86 Orangen waren ein beliebter Imbiß vor einem Theaterbesuch; Verkäuferinnen von Orangen hießen »Orange girls« – die (wie Nell Gwyn) es nicht nur wegen der symbolhaften Frucht bis zur Mätresse eines Königs (Charles II.) brachten. Auch die »Blumenmädchen« verkauften nicht nur Blumen, sondern auch sich.

1820 bis 1900 das Stadtbild Londons und anderer großer Städte. im Jahr 1851 verkauften die Kartoffelhändler[89] mehr als 10 Tonnen gebackene Kartoffeln einzeln, mit Butter und Salz. Was heute der Döner oder die Currywurst ist, war im 19.Jahrhundert die warme Kartoffel; sie machte aus einem kalten Imbiß eine warme Mahlzeit und war dementsprechend sehr beliebt.

Mit der Industrialisierung Englands[90] und dem damit einhergehenden Einwandererstrom aus Irland stießen neben den religiösen Unterschieden auch zwei Essenskulturen aufeinander: die Getreide- und Fleisch essende[91] englische Arbeiterklasse[92] und die Kartoffel futternden Iren, die aus einem Land kamen, in denen nur »Bauern, Priester und Kobolde« leben – so der britische Fernsehmoderator Robert Kilroy-Silk noch im Jahr 2001. Ein irisches Sprichwort lautete: »Nur zwei Sachen in dieser Welt sind zu ernst, um darüber zu scherzen, Kartoffeln und der Ehestand.«

Friedrich Engels 1845 in seiner kritischen Untersuchung »Die Lage der arbeitenden Klasse in England«[93]:

> »Die besserbezahlten Arbeiter, besonders solche Fabrikarbeiter, bei denen jedes Familienmitglied imstande ist, etwas zu verdienen, haben, solange das dauert, gute Nahrung, täglich Fleisch[94] und abends Speck und Käse. Wo weniger verdient wird, findet man nur sonntags oder zwei- bis dreimal wöchentlich Fleisch, dafür mehr Kartoffeln und Brot; gehen wir allmählich tiefer, so finden wir die animalische

89 Die Kartoffelhändler nannten ihren fahrbaren Ofen hochtrabend »Prince of Wales« oder »Royal George« und verkauften »Original Baked Potatoes« oder sogar »Old Original Baked Potatoes«.

90 Die Leistungsfähigkeit der Landwirtschaft spielte im Prozeß der Industrialisierung Englands eine bedeutende, wenn nicht sogar die ausschlaggebende Rolle. Es wird oft übersehen, daß Großbritannien bis weit ins 19.Jahrhundert hinein bei Nahrungsmitteln im Wesentlichen Selbstversorger blieb. Trotz des raschen Bevölkerungswachstums war das Land nicht auf den Export industrieller Güter angewiesen, um damit den Import von Nahrungsmitteln zur Ernährung seiner Bevölkerung zu finanzieren. Fortdauernde Selbstversorgung war unter diesen Umständen nur möglich, wenn es gelang, die landwirtschaftliche Produktivität im Vorfeld und im Verlauf der industriellen Revolution so gewaltig zu steigern, daß sie mit dem raschen Bevölkerungswachstum zumindest Schritt halten konnte.

91 Der Franzose Jules Michelet in seiner »Histoire de XIX siècle«: »Für die Engländer ist diese Nahrung vor allem Fleisch. Da es zur Arbeit, zum Reisen gezwungen war, gab sich England immer mehr dem Genuß des Fleisches« (»No sex, we are Britain«) hin und machte daraus sozusagen eine Religion.« Der Ungar György Mikes nennt nur einen Satz, wenn er über das »Sexleben« der Briten schreibt:

> »Die Menschen auf dem europäischen Festland haben ein Geschlechtsleben, die Engländer haben Wärmflaschen.«

Englisches Roastbeef, so ist zu erfahren, wird so blutig serviert, daß ein Tierarzt helfen könnte, die Kuh wiederzubeleben.

92 William Butler d.J.:

> »Es ist reine Überheblichkeit – als wäre unsere Art zu leben und die Dinge zu betrachten so viel besser als die anderer, die uns dazu treibt, etwas ›für die Arbeiterklasse tun‹ zu wollen.«

93 Im selben Aufsatz meint Engels, daß die »britische Nation ... die verbrecherischste der Welt geworden« sei. Als Beleg nimmt er die Anzahl der Verhaftungen für Kriminalverbrechen, die von 1805 bis 1842 in England erfolgten; Engels' Schlußfolgerung aus diesen Zahlen ist jedoch falsch, da sich im selben Zeitraum die Bevölkerung um 24 Prozent und die Verhaftungen um 20,5 Prozent, sich außerdem die Polizistenanzahl deutlich erhöhte und für andere Länder keine Zahlen vorgelegt werden. Diese Zahlenmogelei erinnert an des früheren deutschen Bundesinnenminister Manfred Kanthers Begründungen zum Großen Lauschangriff über die organisierte Kriminalität bzw. an die Kassenführung der hessischen CDU.

94 Im Hochmittelalter betrug der Fleischverbrauch pro Kopf und Jahr etwa 100 Kilogramm, Anfang des 18.Jahrhunderts nur noch rund 50 Kilogramm und am Ende jenes Jahrhunderts nur noch etwa 20 bis 25 Kilogramm.

Nahrung auf ein wenig unter die Kartoffeln geschnittenen Speck reduziert, und noch tiefer verschwindet auch dieses, es bleibt nur Käse, Brot und Hafermehl *(porridge)* und Kartoffeln, bis auf der untersten Stufe, bei den Irländern, nur Kartoffeln die Nahrung bilden.«



Denkmal von Albrecht Thaer in Leipzig: »Ihrem verehrten Lehrer Albrecht Thaer Die Deutschen Landwirte MDCCCL«

Albrecht Thaer:

»19 Stein Kartoffeln (ungefähr 250 Pfund) werden von einer solchen Familie in einer Woche verbraucht, jedoch nicht nur für die Menschen allein, sondern auch für den Hund, für einiges Federvieh und für ein Ferkel, welche letztere dabey von 6 Schilling zu 20 Schilling Werth innerhalb 6 Wochen zunimmt. Außer diesen Kartoffeln hat der arme Arbeiter wenig andere Nahrung, ausser Buttermilch, die er zum Frühstück und Abendbrodt aus den Molkereyen erhalten kann. Zu Mittag zeugen sich diejenigen, welche Kühe haben, wol etwas Butter und süße Milch, hauptsächlich aber Hering[95], die an den Küsten gefangen werden, und wovon sie fünf für 2 Pence haben können. Wenn ihre Kartoffeln verzehrt sind, so müssen sie Hafermehl kaufen, und sie bedürfen davon im Durchschnitt 2 Centner in dieser Zeit, welches zu einer Art von Budding gemacht wird, oder zu einem dicken Brey, den sie Stirabout nennen.«

Der englische Frühsozialist und Sozialreformer Robert Owen[Anm.96], der sich neben seiner später faillierenden Textilfabrik auch mit der Landwirtschaft befaßte, erfindet 1862 einen Kartoffelaushebpflug, der in Darmstadt von der Firma Scheerer abgekupfert und zum Preise von 28 Gulden vertrieben wird. Bevor »made in Germany«[97] ein Markenbegriff wurde, sollen die deutschen Maschinenbauer die Taiwanesen Europas[98] gewesen sein.

Adam Smith, im schottischen Kirkcaldy bei Edinburg, dem »Athen des Nordens« geboren, wurde zum Säulenheiligen aller liberalen Volkswirte durch seinen »Prophezeiungen« in »An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations« (Der Wohlstand der

95 Selbst Heringe konnten sich die Armen in Irland nicht mehr leisten. Er wurde stark gesalzen, damit er sich länger hielt. Ein Nebeneffekt dieser Salzung war, daß man nur wenig davon verzehren konnte. Die Kartoffeln wurden nur halb gar auf den Tisch gebracht, was man die »die Knochen drin lassen« nannte; »Wir essen unsere Kartoffeln hart, sie geben uns was auf die Rippen, und wir können länger fasten.«

97 Der »Merchandise Marks Act« von 1887 sollte die englischen Qualitäts-Produkte insbesondere von dem minderwertigen Zeug der Deutschen unterscheiden.

98 Die »FAZ« im August 1998 im Zusammenhang mit der Firma Hohner: »Die Württemberger waren die Chinesen des neunzehnten Jahrhunderts.« Eine angemessene Bezeichnung für die Herstellung von Plagiaten nennt sich »Abkupfern«, womit insbesodere auf das Plagiatunwesen der Kupferstecher verwiesen wird. Die Holzschneider waren hinsichtlich des Plagiierens von Zeichnungen nicht besser – doch »Abhölzern« wurde für diese Nachmacher nicht gesagt. Heutzutage wird aus dem Internet kopiert.

Nationen«, erschienen 1776)[99], daß die Kartoffel anstelle des Weizens zum Hauptnahrungsmittel der Armen werden könne. Er schreibt:

> »Die Portechaisen- und Kohleträger und die Kohlenschröter zu London und jene unglücklichen Weibspersonen, die sich mit Unzucht ernähren, d.h. die stärksten Männer und die schönsten Weiber vielleicht im Britischen Reich, sollen größtenteils aus Irland herkommen, deren Hauptnahrung in Kartoffeln besteht.«



Der »potato man« verkaufte seine heißen Kartoffeln »The Royal Haymarket Potato Cans« an die Bürger, die ihre Hände an ihnen wärmten

Eliza Gilbert, die sich später Maria de los Dolores Porris y Montez, Gräfin Landsberg, nannte und nennen durfte, war Irin. Der bayerische König Ludwig I. begründete aus Hochzeitsfeierlichenkeitsgründen das Münchner Oktoberfest, und er hatte Geschmack. Lola Montez war dem Wittelsbacher schon einen Thron wert.[100]

Adam Smith stellt außerdem fest, daß in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts Kartoffeln nicht mehr mit dem Spaten[101], sondern mit dem Pflug angebaut werden und Gartenprodukte aller Art durch den Einsatz des Pflugs deutlich billiger geworden seien.

Irland war das erste europäische Land, das Kartoffeln wegen der hervorragend geeigneten Bodenbeschaffenheit »feldmäßig« anbaute. Allein vom Getreideanbau konnten die Iren nicht mehr leben.

Am schlimmsten wurde es für die Iren, als sie sich in dem Streit zwischen den Monarchisten und den Republikanern 1641 auf die Seite von König Charles I. schlugen. Nach

---

99 Die Staatstheorie von Smith geht davon, daß der Staat die allgemeine Bildung zu sichern hat. Dazu paßt, daß im selben Jahr festgelegt wird, daß Kandidaten für das Unterhaus weder »blöd noch taub« sein dürfen; auf eine vergleichbare Bestimmung wollten sich deutsche Parlamentarier bisher nicht festlegen. Edinburg war zu jener Zeit ein Zentrum des geistigen Lebens und trug deshalb den Ehrennamen »Athen«.»Blöd« konnte einst im deutschen Sprachraum bedeuten: krank zu sein oder schüchtern, naiv oder furchtsam und wer ein »blödes Gesicht« hatte, war schlicht kurzsichtig oder erschöpft vom Lesen dieses Buches.

100 Eliza Gilbert alias Lola Montez alias Mrs.James alias Mrs. Bolton alias Gräfin Landsfeld alias Mrs. Heald verquickte Liebe, Politik und Tolldreistigkeit. Als sie 1861 in New York als wohlhabende Frau stirbt (durch Vorträge und Lesungen erarbeitet), hinterläßt sie dem »Magdalenenheim« 300 Dollar, nachdem sie sich schon vor ihrem Tod durch eine Lungenentzündung für »gefallene Mädchen« engagiert hatte. König Ludwig I. hatte in den 16 Monaten, die »dös wüaste Luder« in München weilte, für sie fast 16.000 Gulden ausgegeben. Das Weib rauchte, trug Pistole und Dolch bei sich und stolzierte mit Bluthund und Reitpeitsche durch München, aber Ludwig fand wohl nur zweimal ihre Huld.

101 Samuel Butler philosophiert in »Erewhon« (1872) über den »Spaten und das Stück Schnur«: »Alle Dinge sind entweder dazu da, auseinander zu bringen und getrennt zu halten, oder zusammen zu bringen und beisammen zu halten: ... Ein Spaten hingegen ist eher ›auseinander bringen‹, wenngleich auch ihn ein schwaches Fluidum von ›Zusammenbringerischem‹ umgibt, trägt er doch dazu bei, Kartoffeln in die Mägen von Menschen zu befördern.«

dessen Hinrichtung machte sich Oliver Cromwell[Anm.102] daran, die Iren für diesen Fehler zu bestrafen, die Reste der irischen Stammesorganisation zu zerschlagen und die Iren in die unfruchtbarste Provinz, nach Connaught (Cromwell: »Zur Hölle oder nach Connaught«) 1649, zu treiben.

Im Blutbad von Drogheda, einer Stadt nördlich von Dublin, befiehlt Cromwell die Hinrichtung der Überlebenden und läßt 2000 der »barbarischen Schufte« und weitere – by the way – 1.500 Kinder und Frauen sterben. Und alle Iren der Region werden enteignet. Die von den »adventures« (das waren die Finanziers – heutzutage Wagniskapitalgeber – der Cromwellschen Kriegszüge) beraubten Iren wurden »Tories« genannt, was dann allgemein auf Räuber und Banditen übertragen wurde; insofern sind die Konservativen ihrer seit 1689[Anm.103] bestehenden Parteibezeichnung auch im 20.Jahrhundert treu geblieben; aber sie wagen es nicht mehr, das Lillibullero[104] öffentlich zu singen, weil dies zu einer Reaktion der IRA führen würde. Es sei zugegeben, daß das katholische Irland des protestantischen Englands »open back-door« war, aber mit einer solchen Begründung könnte man jedes Land und jeden Einwohner unterdrücken.


Die Lage
der
arbeitenden Klasse
in
England.
Nach eigner Anschauung und authentischen Quellen
von
Friedrich Engels.
Leipzig.
1845.

Titelseite »Die Lage der arbeitenden Klasse in England. Nach eigner Anschauung und authentischen Quellen« von Friedrich Engels. Gedruckt 1845 vom Verlag Otto Wigand, Leipzig, Roßplatz

1689 richten sich die Vergeltungsmaßnahmen der Engländer unter Wilhelm von Oranien besonders gegen den Katholizismus, gegen die Priester, gegen den katholischen Unterricht und gegen Ehen von Katholikinnen mit Evangelen. Die *Glorious Revolution* und die Taten des Oliver Cromwell waren für die Iren weniger glanzvoll. Verständnislos standen die Engländer der Tatsache gegenüber, daß die Iren einerseits »Papisten« waren und andererseits Elfen und Feen sahen und sich zu merkwürdigen Tänzen und Rundgesängen zusammenfanden – in einer Sprache, die Ausländer nicht lernen können und niemals verstehen werden.

Die »Akte zur Zurückgewinnung uneinträglichen Landbodens«, die das Parlament 1742 unter dem hannoversch-britischen König George II. verabschiedete, sah vor, daß jeder Katholik 20 Hektar sumpfigen Bodens (»unbenutztes wüstes Land und Bog [Torfmoor]«) und zwei Zehntel Hektar pflügbaren Landes zur Errichtung eines Hauses in Pacht nehmen konnte. Land, das für Protestanten in diesem Zustand uninteressant war. Die Iren nutzten diese Möglichkeit zum Anbau der Kartoffel, denn Getreidewirtschaft war auf diesen Böden nicht oder fast nicht möglich. Trotz der Zunahme des Ackerlands sank die Ausbeute je Acre, wie Karl Marx nach längerem Studium in der »Britischen Bibliothek« feststellte und im »Kapital« niederschrieb.

---

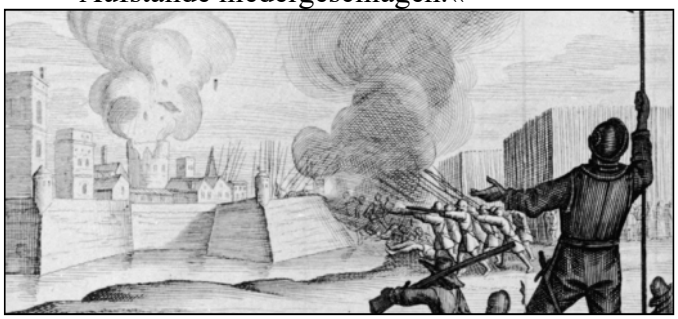
104 »Lillibullero« ist der geläufigste Titel eines vermutlich im frühen 17.Jahrhundert in Irland entstandenen Volkslieds. Der charakteristische 6/8-Takt legt dabei nahe, daß es sich ursprünglich um einen Volkstanz (Jig) in England und Irland gehandelt hat. Als solcher wird das Stück bis heute gern von Folk-Musikern interpretiert. Es besteht aber auch die Vermutung, daß »Lillibulleroe zunächst ein Wiegenlied gewesen sei. Die BBC verwendete das Lied als Erkennungsmelodie.

Albrecht Thaer:

»Auf frisch aufgebrochenem Moor- oder Bruchlande gerathen die Kartoffeln, wie die Erfahrung lehret. Nicht nur ausserordentlich gut, sondern sie bereiten, wenn sie gehörig behandelt werden, dieses Land zum Getreidebau fast besser, wie reines Braachpflügen, vor. Wenn ein solcher Bruch durch Haupt- und Nebenkanäle vollkommen abgewässert werden kann, ohne daß seine schwammige Substanz dadurch zu trocken wird, so ist die Kultur desselben ohne Schwierigkeit. ...«

Der irischstämmige US-Amerikaner Patrick Jake O'Rourke sagt über die Engländer:

»Seit 1169[105] haben die Engländer Land gestohlen, Aufstände niedergeschlagen, die Bevölkerung ausgebeutet, Katholiken verfolgt, schottische Siedler nach Ulster geschafft, weitere Aufstände niedergeschlagen, sie haben Hungersnöte überstanden, Patrioten gehenkt, die Sprache ausgemerzt, jederman Schwein besteuert, wieder Aufstände niedergeschlagen.«



Der Lordprotektor Oliver Cromewell rächt sich 1649 in Drogheda an den Iren, die König Charles I. unterstützten.

Noch 1603, als Königin Elizabeth I. starb, waren 90 Prozent des irischen Bodens im Besitz von Katholiken, 1641 (nach der Ansiedlung der Schotten durch die beiden Stuart-Könige) waren es noch 60 Prozent, nach Cromwell besaßen die Iren noch 20, aber am Ende des 18.Jahrhunderts waren nur noch 5 Prozent des Bodens in katholischem Besitz.

James Joyce schreibt ähnlich in »Ulysses«[106] (in einem Gespräch zwischen Leopold Bloom und dem Bürger):

»›Die Fremden‹, sagt der Bürger. ›Unsere eigene Schuld. Wir haben sie ja reingelassen. Haben sie selber reingebracht. Die Ehebrecherin und die Buhle haben die englischen Räuber hergebracht.‹«

Der einzige Reichtum der Iren, ihre Viehherden, war ihnen bereits unter dem englischen König Jacob I. fortgenommen[107] und englische Grundbesitzer, »baronets«, übernahmen die Weidegründe; der englische König kolonisierte Irland mit armen, gleichfalls wegen

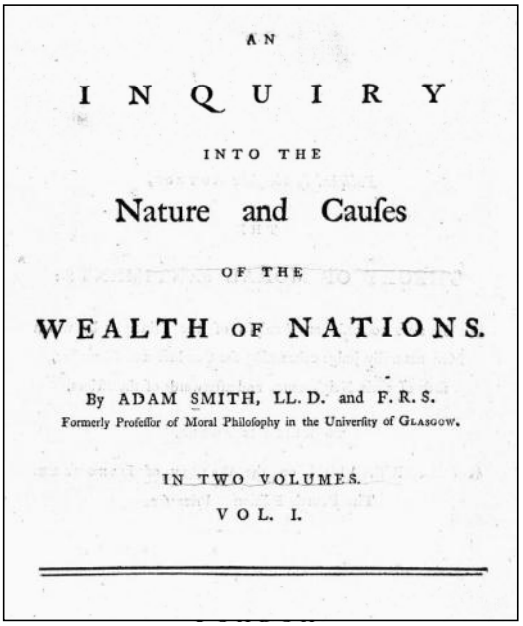
---

105 1169 hatten anglonormannische Adlige mit der Eroberung der Insel (Ériu, Éire; altirisch Φīwerjon – üppiges Land) begonnen. Bis Mitte des 13.Jahrhunderts hatte sich eine dünne englische Adelsschicht als Herrscher über weite Teile der Insel ausgebreitet. Die herrschaftlichen Institutionen Englands sowie das fortschrittlichere Wirtschaftssystem waren weitgehend übernommen worden. Bereits 1172 hatte Heinrich II. jedoch seine Oberherrschaft über Irland durchgesetzt, das so als Lordschaft Irland den englischen Königen unterstand.

106 Ein gewiß unanständiges, sittengefährdendes Buch, wenn man sich – wie Sir Archibald 1922 – auf die 40 Seiten mit Molly Blooms Monolog konzentriert: »Unmitigates filth and obscenity.« (Doch ehrlich: Ist das Buch von einem Normal-Sterblichen lesbar und nicht nur Schmackes für Literatur-Kritiker?)

107 In den 1660er-Jahren wurde zusätzlich vom Parlament ein Erlaß gegen den Import von irischem Vieh verabschiedet. Lord Rochester forderte (vergeblich), auch ein Gesetz gegen den Import irischer Prostituierten zu erlassen. Rochester haßte die Iren, wie in seinen Gedicht »Tunbridge Wells« nachzulesen ist:

»Als Nächstes kamen grauenvolle Iren, / die blöden Paddys muß ich tolerieren, / doch tu ich mir die Gnade, nicht zu lauschen, / wenn solche Dinger ihre Wörter tauschen. / Sie lohnen nicht Verachtung; von Geburt / schuf die Natur sie niedrig und absurd.«



AN

INQUIRY

INTO THE

Nature and Cauſes

OF THE

WEALTH OF NATIONS.

By ADAM SMITH, LL. D. and F. R. S.
Formerly Profeſſor of Moral Philoſophy in the Univerſity of Glasgow.

IN TWO VOLUMES.

VOL. I.

Titelseite »An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations« von Adam Smith. Gedruckt 1776 von William Strahan und Thomas Cadell, Straße Strand. Strahan war ein schottischer Drucker und Verleger, der nach einer Ausbildung in Edinburg in London eine Officin mit 50 Druckern betrieb. Er war Mitglied des Parlaments; nach 1770 war er »Printer to the King«.

der aufkommenden Weidewirtschaft verjagten, presbyterianischen Schotten[108] (die dann zwischen 1714 und 1720 nach Nordamerika auswanderten und dort Scotch-Irish genannt wurden[109]) und Walisern, und Oliver Cromwell vertrieb die letzten irischen »Earls«: Jetzt war das irische Volk rechtlos und führerlos geworden. Das, was von den Clans der Iren noch übriggeblieben war, wurde von Cromwell endgültig vernichtet, indem er insbesondere die Teilnehmer und Geldgeber seiner Kriegszüge mit Land versorgte, mit vormals irischem Besitz.[110] Mitte des 17.Jahrhunderts schlug James Harrington[Anm.111] vor – mit Billigung Cromwells –, Irland den sephardischen (spanisch-portugiesischen) Juden zur alleinigen Nutzung zu verkaufen, weil es sich bei den Iren um Kanaaniter handele.[Anm.112]

Die Kartoffel ist für den nährstoffarmen Boden besser geeignet als Getreide, sie muß nicht gedroschen, gemahlen oder gebacken werden; für den Anbau reichen primitive Werkzeuge, notfalls die Hände, und für den Verzehr reicht ein Topf mit Wasser über einem Torffeuer. Ohne die Kartoffel hätten die Iren nicht überlebt. Ein Hügel von 450 bis 750 Metern ernährte eine Familie, 10 Ar mit Kartoffeln bepflanzt, ergaben 20 Zentner Ertrag, während der Anbau von Getreide nur knapp ein Sechstel ergab[113]. In der Schweiz wies der »Philosophische Bauer« Jacob Guyer (Hans Kaspar Hirzels) aus Wermatswils, der »Socrate rustique«, nach, daß er beim Anbau von Kartoffeln von 1 Juchart Land (1 Tagwerk) den Wert von 10 Mütt[Anm.114] Korn zog, beim

108 Der schottische Calvinismus ist – so wird gesagt – kraß, schlicht und schmucklos. Er hat nichts gemein mit der liberaleren Theologie der anglikanisch-englischen Staatskirche, aber auch nichts mit dem englischen Klassenbewußtsein oder dem hierarchischen Denken der katholischen Gesellschaft.
Die nach Irland umgesiedelten schottischen Siedler, die auftragsgemäß und aus eigener Not heraus die gleichfalls unterdrückten irischen Bauern im 17.Jahrhundert von ihren Höfen in Fermanagh vertrieben, schworen einen kollektiven Eid, ihr Land niemals an Katholiken zu verkaufen.
In Frankreich wurden die Calvinisten »Spitzköpfe« genannt, während die Katholiken die »Rundköpfe« waren. Und in Schwaben sind's die »Dickköpfe«.

109 In den 1760er-Jahren wanderten nochmals etwa 20.000 Menschen über Ulster aus, die in Amerika Ulster-Schotten genannt wurden.

110 Von Oliver Cromwell vertriebene katholische Iren kämpften als Söldner im Piemont gegen die Waldenser, und in ihrer antiprotestantischen Leidenschaft schreckten die Iren vor keiner Grausamkeit zurück.
In einer »Relation aus dem Parnasso« vom 26.Juli 1689, einer Zeitung im dänischen (Hamburg-)Altona, ist zu lesen:

> »Andre Schreiben wollten melden: Ob hätten die Frantzosen in Irrland auf des Königs Jacobi Ordre alle Protestanten in denen Graffschafften Nord-Irland massacriren lassen und bey solcher Barbarischer Execution auch keines Alters geschont.«

113 Bis weit ins 14.Jahrhundert schaffte man gerade ein Saatverhältnis von 3:1. Dieses Verhältnis verbesserte sich in den Jahrhunderten danach nur unwesentlich.



Das Bild soll die erste Anpflanzung der Kartoffel in Irland zeigen.

Anbau von Getreide dagegen nur 6 Mütt. Ein Bauer – so dieser Philosoph – solle sich im Übrigen auf die Lektüre geistlicher Schriften beschränken und keinesfalls Sachbücher lesen. Auf Goethe machte dieser »ungewöhnlich tüchtige und strebsame Mann« einen so tiefen Eindruck, daß er ihn zweimal in seiner Wirtschaft besuchte – ja, so ist es, wenn »kleine Leut« auch mal was sagen.

Von dem Land, das mit Weizen einen Menschen ernährte, konnten zwei Menschen vom Kartoffelanbau leben. Andererseits erforderte der Knollenanbau einen wesentlichen höheren Arbeitskräfteaufwand als Getreide, so daß die Behauptung der Engländer über die »faulen« Irländer allein aus diesem Grund nicht aufrechtzuerhalten ist; die Kartoffel erfordert einen erhöhten Arbeitseinsatz – aber nicht das ganze Jahr über. Dieser erhöhte Aufwand, auch wenn er vielfach nur von Weibern und Kindern (mit einer »verschufteten Kindheit und Jugend«) geleistet werden konnte (mußte), führte zu einem stärkeren Anwachsen des Maisanbaus (anstelle Kartoffeln) in den Regionen Europas, in denen Mais gute klimatische Bedingungen vorfand (z.B. in Portugal, das die Kartoffel verschmähte).



So sieht ein Hügelbeet aus

Ein anderer wichtiger Punkt für den verstärkten Anbau der Kartoffel in Irland im Vergleich zu Getreide war die schon erwähnte merkbare Veränderung des Klimas im 16. und 17.Jahrhundert.

Die Engländer, die von der Kartoffellagerung in Mieten nichts verstanden, sahen, daß die Iren zur Erntezeit nur eine solche Menge Kartoffeln aus dem Hügel ausgruben, die zum unmittelbaren Verzehr gedacht waren; sie nannten die Hügel *lazy bed,* das »Bett für Faule«, und meinten damit zugleich, die Iren seien arbeitsscheues Gesindel und nähmen nur »Usquebaugh«[115] zu sich. Die Einlagerung der Kartoffeln in Mieten verhinderte auch das vorzeitige Keimen der Knolle: Kartoffeln, die etwa 25 Zentimeter in der Erde liegen, keimten nach der irischen Erfahrung zum Ende des Frühlings, liegen die Kartoffeln etwa 50 Zentimeter tief, so keimten sie erst in der Mitte des Sommers, und bei einer Tiefe von mehr als 75



Die Krautknollenfäule: Phytophthora infestans

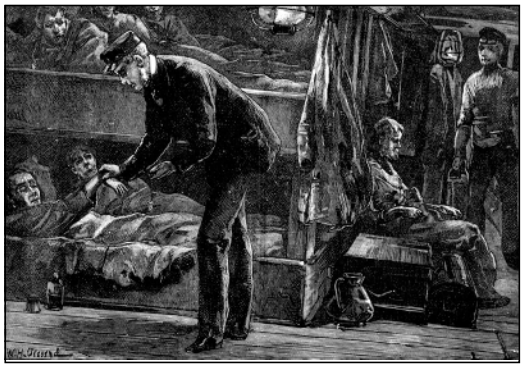
115 Ein deutscher Offizier Ende des 19.Jahrhunderts in Ostafrika: »7 km war ich an diesem Abend durch Bananen marschiert. Es ist das einzige, was die faulen Neger hier pflanzen. Und warum? Die Bananen wachsen hier ganz von selbst, nicht einmal ausputzen tut sie der Neger.« Klingt ähnlich.

Zentimeter bleiben die Keime sehr kurz und dringen nie an die Oberfläche. Selbst nach zwei Jahren hatten die Kartoffeln nicht an Geschmack verloren. Aber warum sollten die Engländer ein solch profundes Knollenwissen den Iren unterstellen?

Die Kritiker der Iren wollten nicht erkennen oder wissen, daß ein Pflug zu jener Zeit etwa 40 Shilling kostete[116] – so viel wie ein kleiner Bauer jährlich an Pacht an seinen Grundherrn zahlen mußte. Pflüge waren in Irland jedoch nicht Voraussetzung für den Anbau von Kartoffeln, denn es gab den Spaten[117], ein billiges, leicht herzustellendes Werkzeug. Wegen der fehlenden Pflüge entwickelten die Iren den von den Engländern verunglimpften Hügelbeetbau für den Kartoffelanbau. Tatsächlich aber lassen sich die Hügelbeete und ihre Vorläuferformen bis in die Anfänge des Ackerbaus zurückverfolgen. Die irischen Hügelbeete waren 1–3 Meter breit und jeweils durch einen schmaleren Entwässerungsgraben getrennt. Die Hügelbeete waren einfach zu entwässern, was im regenreichen Irland besondere Vorteile brachte. Durch das Graben mit dem Spaten war der Boden lockerer als auf gepflügtem Boden, was die Kartoffeln besser mit Nährstoffen versorgte. Die Entwässerungsgräben schützten durch die höhere Umgebungsfeuchtigkeit auch gegen Frost.[118]



The Great Famine: Eine vielköpfige Bauernfamilie



Auswanderer: Unter Deck

Wie hätten die Engländer über die Iren geurteilt, wenn die Kartoffel eine alte europäische Pflanze gewesen wäre und Lucius Quinctius Cincinnatus seine Amtsgeschäfte als Konsul hätte nebenbei tätigen können – als Una-Euro-Signore? Wenn es denn die Ehrenwerte Gesellschaft zugelassen hätte.



Vertreibung der Iren durch die Engländer

Noch 1830 spricht der Journalist William Cobbett von »Ireland's lazy root«. Cobbett war ein fanatischer Gegner der Kartoffel, die er verantwortlich machte für »Schlampigkeit, Schmutz, Elend und Sklaverei« und für das Anwachsen der »Paupers«. In seinen Artikeln verglich Cobbett die »verdammte Wurzel« mit der Erdanziehungskraft,

116 In einem der jährlichen »Armenberichte« wird Mitte des 19.Jahrhunderts aufgeführt, daß es in Murrisk in der Grafschaft Mayo (Irland) keine sechs Pflüge gab und in zwei Baronaten der Grafschaft Leitrim überhaupt keinen. 1880 berichtete ein Landbesitzer in Cork, daß die von ihm genutzten Pflüge nicht dafür geeignet gewesen wären, Furchen zu ziehen.

117 Eine in Irland weit verbreitete Variante des Spatens war der »Loy«, der ähnlich wie der Taclla bei den Andenvölkern eine Fußraste am oberen rechten Rand des Blattes besaß, mit dem man schneiden und umgraben und auch Torf stechen konnte. Und man konnte damit Kartoffeln unbeschädigt aus dem Boden holen.

118 Im Kapitel über die Kartoffel in Südamerika haben wir bereits darauf verwiesen, daß die Inkas ebenfalls Wassergräben zwischen den einzelnen Ackerflächen zum Schutz der Pflanzen besaßen.

die die Iren von der englisch-geprägten Zivilisation zurück in den Dreck zog und dabei die Unterschiede zwischen Mensch und Vieh und sogar zwischen Mensch und Kartoffel verwischte. Cobbett meint über die »Kartoffelesser« (und zitiert hier Arthur Young):

> »Kein einziges Fenster ist vorhanden. Der Boden besteht aus nichts als nackter Erde; statt eines Schornsteins nur ein Loch in der Ecke, von ein paar Steinen eingefaßt. ... Die Familienmitglieder kauern um den Korb und nehmen die Kartoffeln mit der Hand heraus; nur das Schwein bleibt stehen und läßt sich füttern, frißt mitunter auch mit aus dem Topf. Es bewegt sich in und außerhalb der Hütte, mitsamt ihrem Loch, wie ein Mitglied der Familie.«

Und Cobbett schrieb:

> »Ich sage nicht, daß es unanständig ist, Kartoffeln zu essen. Ich verspotte sie nicht als Beilage. Doch ich lache über die Idee, daß ihre Verwendung notwendig ist für die menschliche Ernährung, von ihrer größeren Bedeutung als Brot und daß der Anbau von Kartoffeln wichtiger ist als Weizen. Als Nahrung für Rinder, Schafe oder Schweine ist die Kartoffel die bedeutsamste unter den Feldfrüchten und den Wurzelgemüsen. Doch nun habe ich genug gesagt; zukünftig lasse ich die Kartoffel unerwähnt, in der Hoffnung, daß ich niemals mehr das Wort schreiben muß oder sie sehen werde.«

Cobbett war in den 1830er-Jahren Mitglied des englischen Parlaments und setzte an dieser Stelle seinen Kampf gegen die Kartoffel fort, selbst von seinen Freunden in diesem Punkt als schrullig angesehen (was aber für englische Parlamentarier nicht hinderlich ist). Da Kartoffeln die einzige Nahrungsquelle für die Iren waren[119], Anbau und Ernte der Knolle und Beschaffung des Feuermaterials (Torf[120]) nur etwa 15 Wochen im Jahr dauerten, verdingten sich die Iren bei den »Baronets« für den Getreideanbau, um die Pacht ihres ursprünglich eigenen Landes zahlen zu können. Geld, das die Iren durch ihre Arbeit bei den englisch-protestantischen Gutsherren einnahmen und Einnahmen aus dem Verkauf von Hafer reichte gerade immer aus, um für den Winter ein Faß mit eingelegten Salzheringen[121] oder mehrere Wall (40 Stück) Sprotten zu kaufen.

Am Beginn des 17.Jahrhunderts leben etwa eine halbe Million Menschen auf der Irischen Insel. Die Bevölkerung nahm wegen der Kartoffel (dieser Zusammenhang wird

---

119 Ein irisches Sprichwort lautet: »Die Mahlzeit des armen Mannes besteht aus einer kleinen und einer großen Kartoffel.«

120 In Irland waren im Laufe der Jahrhunderte alle Wälder abgeholzt worden, so daß das einzige verfügbare Brennmaterial für die irische Landbevölkerung Torf war. Das Land war – so Arthur Young – »nackt und freudlos«. Etwa um 1830 soll es – so ein anderer Beobachter – »an der Westküste wahrscheinlich Tausende von Frauen und Kindern« gegeben haben, die noch nie »einen mehr als vier Fuß hohen Strauch« gesehen hätten. Erst im Laufe des 18.Jahrhunderts verbreitete sich in den Städten das »Geheimnis« des Kohlefeuers. Problematisch war nur, wenn der Torf nicht trocknete, weil es zu viel und zu lange regnete – wie es während der Hungersnot in der Mitte des 19.Jahrhunderts geschah.

121 Welche Bedeutung der Heringsfang für die Anrainer der Nordsee hatte, ist auch daran zu erkennen, daß um 1670 mehrere Hunderttausend Friesen und Holländer mit dem Heringsfang beschäftigt waren. Heute ist »dank« der Überfischung der Nordsee, dem Oceanus Germanicus, zu beobachten, wie ein alter Industriezweig zugrundegeht, aber vielleicht liegt das auch nur daran, daß die Wassertemperatur gestiegen ist und deshalb nicht nur der Kabeljau die Nordsee meidet.
Auch menschlicher Samen stirbt ab, wenn die Temperatur in der Hose (durch enge Jeans) zu hoch ist. Der Geburtenrückgang in der industrialisierten Welt ist also nicht auf die chemische, sondern auf die textile Industrie zurückzuführen. Die Verwestlichung der Dritten Welt durch Television, Film, Microsoft und McDonald's wird das Malthussche Gespenst der Überbevölkerung bannen.

verschiedentlich bestritten) und trotz der Engländer zwischen 1760 und 1840 von etwa 1,5 auf etwa 8 Millionen zu:

1811: rund 6 Millionen Einwohner,
1821: rund 6,8 Millionen,
1831: rund 7,8 Millionen und
1841: rund 8,2 Millionen Einwohner.



Aus ihrem Haus vertrieben (im Hintergrund der Landlord)

Das starke Anwachsen der Bevölkerung steht im direkten Zusammenhang mit der Ausweitung der Kartoffelanbaugebiete und damit mit der Sicherstellung der irischen Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln[122]. Es gibt andererseits Untersuchungen, wonach das Anwachsen der Bevölkerung in Irland nicht auf die Kartoffel zurückzuführen sei, sondern bereits vor dem feldmäßigen Anbau der Knolle begann. Wir kommen später auf grundsätzliche Aspekte des Zusammenhangs von Kartoffel und Bevölkerungswachstum zurück.



Bei einer irischen Familie

Ohne Kartoffeln und einfache, selbst zu bauende Hütten hätte das Land in jener Zeit höchstens 5 Millionen Menschen ernähren können. Joachim Radkau schreibt:



Auswanderer am Hafen

> »Diese Bevölkerungsexplosion hatte ihre Basis in der Kartoffel, die in Irland besonders gut gedieh. Sie ... steigerte sowohl die Fruchtbarkeit der Frauen wie die Kinderfreudigkeit der Männer, denn man konnte die Kinder beim Kartoffelsammeln gebrauchen. Auch in anderen Regionen ist zu jener Zeit eine ›Irlandisierung‹ zu beobachten – eine Verbindung von Kartoffelanbau und Bevölkerungsexplosion.«

Diese Bevölkerungsexplosion, Irland war seinerzeit eines der dichtbesiedelsten Länder Europas, führte dazu, das für längstens 31 Jahre gepachtete Land immer wieder aufzuteilen, bis die Felder so klein waren, daß nur noch Kartoffeln ausreichende Erträge erbrachten, um die vielköpfige Bauernfamilie zu ernähren. Nun, Kartoffeln waren in den Augen der Engländer auch das angemessene Nahrungsmittel für die irische Bevölkerung.

Der englische Botaniker Stephen Switzer, später hochgerühmt für seine Gartenkunst,

122 Der amerikanische Nahrungshistoriker John Cooper schreibt in seinem Buch »Eat and Be Satisfied« (1993), daß die jüdische Bevölkerung in Osteuropa zweimal so schnell wuchs wie die der christlichen Nachbarn und führt dies auf den Kartoffelverzehr zurück: »Ohne die Kartoffel konnte es keine enorme Bevölkerungs-Explosion in Ost-Europa gegeben haben.« Die Kartoffel sei einfach zu bekommen gewesen und billig. Als Beleg führt Cooper an, daß die jüdische Bevölkerung im polnisch-jüdischen Grenzgebiet zwischen 1825 und 1897 von 1,6 Millionen auf etwa 5 Millionen anstieg, obwohl gleichzeitig eine in die Hunderttausende zählende Auswanderung nach Amerika erfolgte. Bekanntlich sei eine Kombination von verhältnismäßig kaltem Klima und Armut für die Verbreitung der Kartoffel gut geeignet.

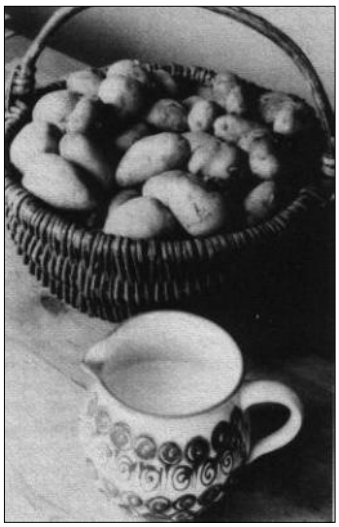
faßte 1733 die allgemeine Auffassung der Engländer über die Kartoffel zusammen, als er meinte, sie sei nur »Nahrung für die Iren und für Tölpel«.

Das Land wurde so lange durch Unterpächter weitergereicht, daß es am Ende der Kette zu halsabschneiderischen Pachtverhältnissen[123] kam, die man nach der Streckbank im Mittelalter *rackrenting* nannte. Konnte die Pacht am Fuß dieser Pyramide von Pachtverträgen nicht gezahlt werden, wurde der Pächter samt Familie vertrieben (*evictions* genannt)[Anm.124]: »Die Menschen wurden verscheucht wie Krähen aus einem Kartoffelfeld«, sagte ein Abgeordneter in Westminster. Eine Million Iren wurden »Tinker« – landlose Kesselflicker, die im Pferdewagen mit Familie über das Land zogen, Handlangerdienste auf den Gütern der Barone leisteten, eine eigene Sprache entwickelten (»Gammon« oder »Cant«) und von denen noch heute rund 20.000 sich dem bürgerlichen Leben entziehen[125]. Und einige schlossen sich zur Kelly-Familie zusammen und siedeln am Rhein.



Besuch des Tythe Proctors

Nur noch etwa 14 Prozent des Landes gehörten am Ende des 18.Jahrhunderts den Iren: Selbst das war der anglo-irischen Oberschicht, die seit König Henry II. Courtmantle die gälischen Iren bekämpfte, zu viel. Katholische Landeigentümer wurden gesetzlich gezwungen, im Erbfall das Land unter allen Kindern aufzuteilen, so daß in diesen Fällen das auf die Erben verteilte Land gerade noch für den Anbau von Kartoffeln ausreichte; die Erbregelung zerfledderte die Güter der katholischen Bauern. Andererseits legte das Gesetz fest, daß nichtkatholische Erben das Land ungeteilt erhalten konnten.



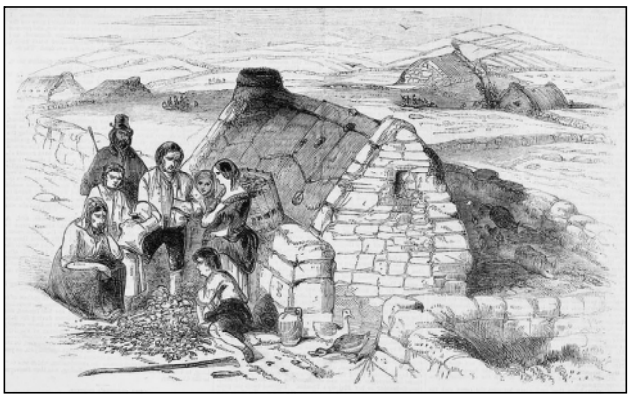
Die Tagesration für eine irische Familie

Albrecht Thaer:

> »Die ursprünglich großen Besitzungen gehören größtentheils den Lords, einige der Geistlichkeit, wenige der Krone. Doch haben auch andre reiche Familien sehr große Besitzungen zusammengekauft. Eigenthümer, die nicht

123 Das irische Pachtsystem hieß »Conacre«, wahrscheinlich abgeleitet aus »corn acre«, das dem Pächter das Recht bewilligte, auf einem bestimmten Acker eine vorgeschriebene Feldfrucht anzubauen, zumeist Kartoffeln. Der Pächter mußte die Pacht erst nach der Ernte zahlen und zwar zu einem vergleichsweise überhöhten Zins, der fast an die Preise für die Kartoffeln heranreichte. Trotzdem war die Pacht eines Kartoffelackers für den Landarbeiter immer noch günstig, weil er sich ein Schwein halten konnte und für den Winter noch ein paar Knollen für sich und seine Familie behielt.

125 Neben dem »Tinker« in Irland gibt es die »Nachins« in Schottland, die »Kale« aus Wales und die englischen »Romanichals«. Wenn man sich *correct* verhalten will, sagt man »Travellers«, was aber nicht nur die »Gipsies« meint, sondern neben den »Zigeunern« auch alle anderen fahrenden Gesellen, die in Deutschland »Vertreter« (selbständig) oder »Reisende« (unselbständig) einschließen. In Großbritannien soll (2005 ff.) von den Law Lords des Oberhauses entschieden werden, ob das europäische Menschenrecht Vorrang vor dem englischen lokalen Baurecht habe, denn nicht jede Gemeinde will einen der etwa 4500 Wohnwagen auf seinem kommunalen Grund (befristet) siedeln sehen.



Das »Wohnhaus« einer irischen Familie

Lords sind, heißen Freeholders, wenn sie ihre Ländereyen und Häuser uneingeschränkt besitzen, oder Copyholders, wenn sie zwar erbliche Besitzer sind, aber doch von der Krone, der Geistlichkeit oder einem Lord zu Lehen gehen, und einige, obgleich sehr geringe, und nicht zu steigernde Gefälle bezahlen. Sind diese Besitzungen klein, und werden von den Eigenthümern mit eigener Hand bebauet, so heißt dieser ein Yeoman, und diese Classe von Leuten Yeomandry. Sind diese Besitzungen größer, oder haben die Eigenthümer so viel Vermögen, daß sie auf einem guten Fuß leben, den feineren Ton annehmen, und die gute Gesellschaft unterhalten können, so heißen sie Gentlemen, auch Country Squires.

Außerdem gibt es sehr viele Cottagers, Häuslinge, die nur ein Haus oder Garten gemietet haben oder auch eigenthümlich besitzen, und in Tageslohn oder Gedinge arbeiten. Diese machen jetzt wohl die zahlreichste Classe des Volkes aus. ... Hauptsächlich aber wird die Landwirthschaft von Pächtern, Farmers, betrieben. Daher nennt man jede Landwirthschaft a farm, und jeden Landwirth a Farmer.«



So sehen die Kornwucherer in der Satire aus

Die Landeigentümer, vielfach außerhalb des Landes lebend *(Absentees),* verpachteten ihr Land über (auch katholische) Mittelsmänner *(Middlemen)* an »Unterpächter«, ohne daß diese einen Rechtsanspruch auf dieses Land erhielten. Noch schlechter waren die *Cottiers,* die »Kötter« (landlose Tagelöhner, die eine Kote/Kate bewohnen), gestellt, die Land immer nur kurzzeitig pachten konnten und daher ihr Einkommen außerhalb der eigenen Landwirtschaft suchen mußten.

Der schottische Advokat und Nationaldichter Sir Walter Scott, Dichter des »Ivanhoe«:

> »Sogar in Schottland würden ihre Hütten kaum zu Schweineställen taugen, und die Lumpen, die sie auf ihren Körpern verteilen, scheinen aus den Abfällen eines Trödlers zu kommen.«

Der in Edinburg geborene James Boswell notiert 1773 Ähnliches nach einem Besuch der Familie Fraser in Schottland in sein Tagebuch:

> »Sie leben das ganze Frühjahr hindurch ohne richtiges Essen, nur von Milch und Quark.«

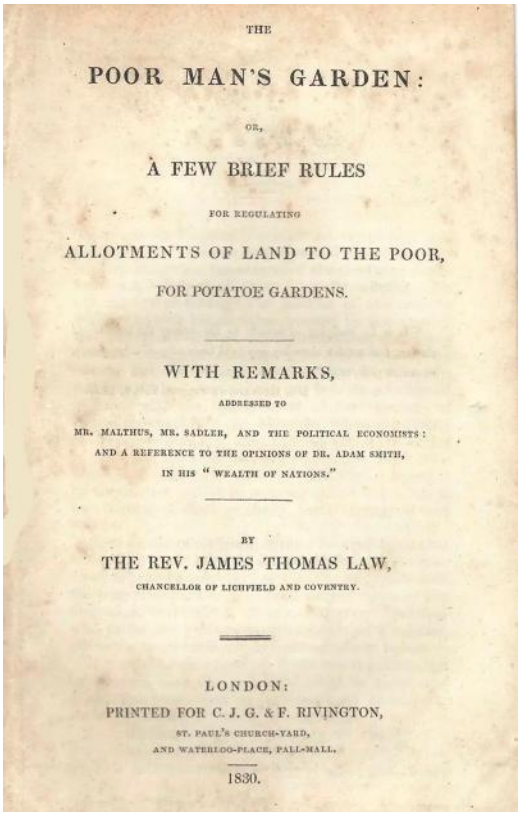
Aber das war in Deutschland nicht anders.

Und die Pächterfamilien im Süden der Vereinigten Staaten lebten noch in den 1930er-Jahren – in der Großen Depression – in einer *cabin,* die aus einem Zimmer bestand, und

einem *leanto,* einem primitiven Anbau, in dem die Küche oder ein Schlafraum untergebracht war. Man ernährte sich von Maisbrot, süßen Kartoffeln (wegen des Eigengeschmacks) und fettem Schweinefleisch. In jedem Frühjahr traten Versorgungsprobleme auf; die Portionen lagen dann vielfach bei weniger als 50 Gramm Fleisch, einem ½ Pfund Maismehl und 100 Gramm Weizenmehl pro Kopf und Tag – Maisbrot und Zuckersirup waren bis zum Frühjahr, wenn die ersten Kartoffeln geerntet werden konnten, die einzige Nahrung. 150 Jahre nach Boswells Besuch Schottlands.


PAUL JACOB MARPERGERS,
Königlich-Polnisch. und Chur-Sächsisch. Hoff- und Commercien-Rahts / wie auch Mitgliedes der Königlich-Preußischen Societät der Wissenschafften/
Vollständiges
Küch- und Keller-
DICTIONARIUM,
In welchem allerhand
Speisen und Getränckе/
Bekannte und unbekannte/ gesunde und ungesunde/ einheimische und ausländische/ wohlfeile und kostbare/ nothwendige und entbehrliche/ und andere/ wie sie Nahmen haben mögen/ mehr beschrieben/
Ihr rechter Einkaufs- und Erzielungs-Ort/ Zeit und Preiß/ wie auch ihre Auslesung/ Zubereitung/ Conservation, nützliche und schädliche Würckung/ mäßiger und unmäßiger Gebrauch/ nach gewissen Monaten/ Jahrs-Zeiten/ Witterungen und Ländern/ item nach der Menschlichen Leibes-Constitution und Verrichtungen, Alter/ Stand und Vermögen gewiesen;
Ferner
Allerhand nützliche Haushaltungs- Gesundheits- Lebens- und Policey-Regeln/ mit Moralischen Anmerckungen/ gegeben/
Unterschiedlicher *Nationen* ihre gewöhnliche Speis-Arten und Mahlzeiten erzehlet/
Grosser Herren Banquets, solenne Festins und Tractirungen/ Adelicher und Bürgerlicher auch geringer Standes-Personen Convivia wohl einzurichten/ die Tafeln zierlich anzuordnen/ zu garniren/ und zu besetzen/ gelehret/
Und in Summa alles dasjenige/ was zum splendiden so wohl/ als was zum moderaten Leben an Speis und Getränck vorhanden seyn muß/ vorgestellet wird.
Allen Hoff-Küchen- und Keller-Meistern/ Schreibern/ Christl. Haus-Vätern und Haus-Müttern/ zu sonderbaren Nutzen aufgesetzet.
Hamburg/ in Verlegung BENJAMIN SCHILLERS seel. Wittwe/ ANNO 1716.

Titelseite »Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium« von Paul Jacob Marperger. Gedruckt 1716 bei Benjamin Schillers seel Wittwe in Hamburg (Buchhandlung im Thum)


THE
POOR MAN'S GARDEN:
OR,
A FEW BRIEF RULES
FOR REGULATING
ALLOTMENTS OF LAND TO THE POOR,
FOR POTATOE GARDENS.
WITH REMARKS,
ADDRESSED TO
MR. MALTHUS, MR. SADLER, AND THE POLITICAL ECONOMISTS:
AND A REFERENCE TO THE OPINIONS OF DR. ADAM SMITH,
IN HIS "WEALTH OF NATIONS."
BY
THE REV. JAMES THOMAS LAW,
CHANCELLOR OF LICHFIELD AND COVENTRY.
LONDON:
PRINTED FOR C. J. G. & F. RIVINGTON,
ST. PAUL'S CHURCH-YARD,
AND WATERLOO-PLACE, PALL-MALL.
1830.

Titelseite »The Poor Man's Garden: or a few brief Rules for Regulating Allotments of Land to the Poor for Potatoe Gardens« von James Thomas Law. Gedruckt 1830 für Charles, James, George und Francis Rivington, St. Paul's Church-Yard und Waterloo Place, Pall Mall.

Eine weitere Verschärfung der wirtschaftlichen Abhängigkeit Irlands entstand durch die »Penal Laws« von 1690, die die Entrechtung der katholischen Iren festschrieben. Unter diesen Strafgesetzen wurde den Katholiken das passive und aktive Wahlrecht bei Parlamentswahlen aberkannt. Sie durften weder als Richter noch als Anwälte tätig sein und auch nicht die einzige irische Universität, das Trinity College in Dublin, besuchen. Sie durften nicht in der Marine oder in irgendwelchen anderen öffentlichen Institutionen dienen, durften keine Schule leiten oder Waffen besitzen, keine Protestantin heiraten, kein Land kaufen und kein Pferd besitzen, das mehr als 5 Pfund wert war.

Der Teil der »Penal Laws«, der sich gegen die arbeitende Bevölkerung richtete, wurde nur halbherzig angewandt, denn die Oberschicht benötigte den verarmten und rechtlosen katholischen Landarbeiter und Pächter. Der anglikanische Herzog von Drogheda blickte durch: »Ich freue mich, wenn die protestantische Religion stärker wird, aber woher nehmen wir dann unsere Holzhacker, Wasserträger, Pflüger und Drescher?«

Der engliscvhe Drucker und Schriftsteller Philip Luckombe meinte 1780, daß »die ärmsten Knechte in England immer noch besseres Essen, bessere Unterkünfte und bessere Kleidung hätten als die wohlhabenden Bauern« in Irland«. Und: »Die Großgrundbesitzer bekommen alles, was auf dem Land angebaut wird, und die Pächter ernten für ihre Arbeit Armut und Kartoffeln.«

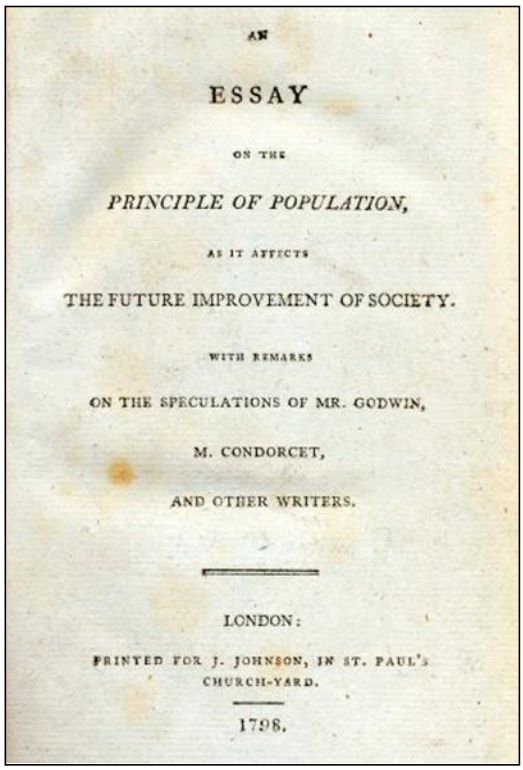
Selbstverständlich betätigte sich die anglikanische Kirche an der Ausbeutung der katho-

lischen Iren durch Erhebung des Zehnten; die Eintreiber des Kirchgeldes wurden »Tythe Proctors« (Steuerpächter) genannt. Der französische Jurist und Schrifstellerb Jean-Baptiste-Marie Duvergier schreibt im Jahr 1829:

> »Dann kommt der protestantische Pfarrer, um seinen Anteil zu kassieren. Von zehn Kartoffeln gehört eine ihm, dem Vertreter einer feindlichen Religion.«[Anm.126]

Albrecht Thaer:

> »Ein anderes Hinderniß eines jeden energischen Ackerbaus ist in England, fast allgemeiner noch wie in Teutschland, verbreitet, und dieß ist: der Zehnte. Er ruhet ursprünglich auf allen Acker von ganz England. Der Zehnte ward bekanntlich durch Vermittelung und Drohungen des Pabstes der Geistlichkeit von allen und jeden Ländereyen zugestanden, und ungeachtet die Macht des Erstern aus England verbannt wurde, so hat sich doch Letztere genugsam in Ansehn zu erhalten gewußt, um sich diese große Revenue, den wirklich zehnten Theil aller Ackerfrüchte, zu sichern. Die Geistlichkeit ist also im Durchschnitt Zehntbesitzer, und nur hin und wieder ist dieses Eigenthum durch Kauf, Tausch oder Dienstleistungen in die Hände anderer, die *Ley-impropriators* heißen, gekommen.«


AN

ESSAY

ON THE

PRINCIPLE OF POPULATION,

AS IT AFFECTS

THE FUTURE IMPROVEMENT OF SOCIETY.

WITH REMARKS

ON THE SPECULATIONS OF MR. GODWIN,

M. CONDORCET,

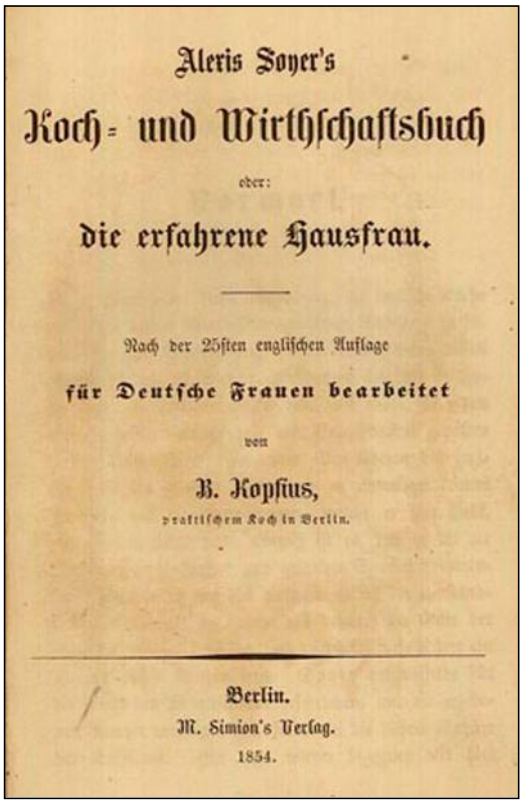
AND OTHER WRITERS.

LONDON:

PRINTED FOR J. JOHNSON, IN ST. PAUL'S CHURCH-YARD.

1798.

Titelseite »An Essay of the Principle on Population, as it Affects the Future Improvement of Society. With Remarks on the Speculations of Mr. Godwin, M. Condorcet, and Other Writers« von Thomas Robert Malthus. Gedruckt 1798 für Joseph Johnson in St. Paul's Church-Yard.


Aleris Soyer's

Koch- und Wirthschaftsbuch

oder:

die erfahrene Hausfrau.

Nach der 25sten englischen Auflage

für Deutsche Frauen bearbeitet

von

B. Kopsius,

praktischem Koch in Berlin.

Berlin.

M. Simion's Verlag.

1854.

Titelseite »Alexis Soyer's Koch- und Wirthschaftsbuch oder die erfahrene Hausfrau«. Übersetzt von B. Kopsius. Gedruckt 1854. M. Simion's Verlag, Berlin

David Ricardo, einer der Begründer der modernen Nationalökonomie, kritisierte 1823 die Praktiken der Engländer, weil nach seinem »ehernen Lohngesetz« die Landarbeiter exakt ihr Existenzminimum verdienen müßten, nicht weniger, aber – wie es manche Landlords machten – auch nicht einen Penny mehr:

> »Irische Grundbesitzer scheinen ihre Leute als Angehörige einer anderen ... Species zu sehen.«[Anm.127]

Der englische Agrarwissenschaftler, Ökonom und Publizist Arthur Young[Anm.128], der von 1776 bis 1779 Irland und England bereist haben will (und 1787–1789 Frankreich), Landwirtschaft studiert und Fellow der Royal Society (F.R.S.) war, beschreibt die Eßgewohnheiten der Iren wie folgt:

»Man sieht den Kartoffeltopf der Iren auf dem

Fußboden, die ganze Familie ist, auf ihren Schenkeln sitzend, darum versammelt, und weiter, wie sie eine fast unglaubliche Menge von Kartoffeln verschlingt; der wandernde Bettler nimmt nach herzlicher Begrüßung inmitten der Familie Platz, überdies das Schwein, ebenso wie die Frau[129], die Hähne, die Hennen, die Truthähne, die Gänse, der Köter, die Katze und vielleicht auch noch die Kuh – und alle nehmen sie am gleichen Gerichte teil. Jedermann, der dies öfter gesehen hat, wird von der dabei herrschenden Stimmung überzeugt sein.«

Ein altes irisches Sprichwort ergänzt:

»Iß eine Kartoffel, schäle eine zweite, habe eine dritte in deiner Faust und deine Augen sollen auf der vierten ruhen.«

Dazu ein weiteres:

»Lorbeer macht nicht satt; / besser man Kartoffel hat.«

Arthur Young reiste auch durch Wales, England und Schottland[130] und stellte fest, daß die Kartoffel von irisch-stämmigen Landarbeitern in Essex und Middlesex für den Londoner Markt angebaut würde; in allen anderen Gegenden Englands findet er Kartoffeln nur in den sog. Küchengärten. Die Kartoffel wird, so bemerkte er, nur nördlich der sog. »Coal Line« angebaut, dem Industriegebiet in den Midlands.

Philip Luckombe[131] meint, daß die Kartoffel kein »unbekömmliches Essen« sei und führt als Beweis an, daß die Iren sehr »stark, ansehnlich und kräftig mit vielen Kindern« seien. Arthur Young ergänzte, wieso die Kartoffel denn ungesund sein sollte, lebten die Iren doch fast ausschließlich von Kartoffeln: »Ich will nicht behaupten, daß Kartoffeln besser sind als Brot und Käse«, aber es sei ja wohl besser, den Bauch voll mit dem einen, den Kartoffeln, zu haben als »den Bauch halb voll mit dem anderen«. 1822 wurde in der »Edinburgh Review« ein Artikel veröffentlicht, in dem der Autor behauptete, daß die Iren »zufrieden« seien, »in Lumpen[132] und Armut zu vegetieren, solange sie genügend Kartoffeln hätten«.

In Manchester dominierte die Textilindustrie; insbesondere der Import der Baumwolle aus den Kolonien und die Verarbeitung konzentrierten sich in Mittelengland. Hier ent-

---

129 Nochmals die Reihenfolge: »... überdies das Schwein, ebenso wie die Frau, die Hähne, die Hennen ...«. Man vertrat übrigens allgemein die Ansicht, daß Frauen weniger Nahrung benötigen als der Mann – daraus ergibt sich, daß sie ihren Teil erst bekommt, wenn Mann und Kind satt sind. In der Provençe gibt es noch heute den Brauch, daß am Abend das Essen für die Männer, die gemeinsam speisen, vorab beiseite gestellt wird. Übrigens: Der Versuch, dem »satt«, also nicht mehr hungrig, ein »sitt« gegenüberzustellen, was nicht mehr durstig meint, war eine gute Marketing-Idee der deutschen Tochtergesellschaft der englischen Firma Lipton mit ihrem Ice Tea, scheiterte aber, da wir unsere neuen Worte lieber aus Amerika bzw. England holen und man im Übrigen nicht »sitt« sein kann.

130 Arthur Young unternahm drei große Reisen durch England, über die er drei Bücher herausgab: »Reise durch die nördlichen Teile von England«, 1772, »Reise durch die östlichen Teile«, 1775, und »Reise durch England«, 1780. Seine »Landwirtschaftlichen Annalen« umfaßten 45 Bände.

131 Philip Luckombe war ein englischer Drucker, der in Exeter ausgebildet und dann nach London ging und dort Schriftsteller wurde. Er war Herausgeber von Wörterbüchern und Enzyklopädien, schrieb Bücher über das Druckwesen und befaßte sich mit Conchyologie – mit den Schalen von Weichtieren; seine Sammlung an Muscheln soll bemerkenswert gewesen sein. Philip Luckombes »A Tour through Ireland« (1780 anonym veröffentlicht) ist eines der zahlreichen Publikationen während der Jahre 1775–1850, die beschrieben werden als »the great age of Irish travel writing«. Luckombe machte jedoch keine Tour durch Irland, sondern schrieb bei anderen Autoren ab; das nennt man im Englischen *plagiarism.*

132 Ein Regierungsausschuß stellte 1836 für Galway fest, daß die Ausgaben für Kleidung nicht in Ein-Jahres-Beträgen zu messen seien, sondern nur für einen fünfjährigen Zeitraum

wickelt sich die häusliche Textilproduktion, so daß bereits zum Ende des 16.Jahrhunderts die Wollhändler und Webereiunternehmer eigene Webstühle und Rohstoffe zur Verfügung stellen und Industriearbeiter die bis dahin verhältnismäßig unabhängigen Weber verdrängen.

Der »Zusammenschluß« Irlands mit England unter William Pitt d.J. im Jahr 1801 zum »Vereinigten Königreich« führte zur Zerstörung der schmalen industriell-handwerklichen Basis im Süden Irlands: waren 1825 in Cork noch rund 2.500 Leinenweber tätig, so waren es aufgrund der mächtigen Textilindustrie Englands 1840 nur noch etwa 100 Weber. In Norwich verringerte sich ihre Anzahl drastisch, weil dort keine der neuartigen Spinnmaschinen, »Spinning Jenny«, aufgestellt wurden, sondern die Wolle nach Yorkshire gebracht und dort weiterverarbeitet wurde; erst als die Vermögenden merkten, daß auch sie wegen der fehlenden Garnverarbeitung darben mußten, kauften sie Spinnmaschinen. Im Prinzip gilt dieses Investitions-Prinzip auch noch heute: solange der Arbeiter oder die Arbeitskraft billiger ist als die Kosten für eine Maschine, so lange wird der Kapitalist beim Arbeiter bleiben.

Der Vollständigkeit halber sei hier darauf hingewiesen, daß es den englischen Unterschichten nicht besser ging: So lagen die Löhne der Kunsttischler um 1830 mehr als 300 Prozent über denen des Jahres 1850, die Anzahl der Fürsorgeempfänger stieg jährlich um 7 Prozent. Der englische Sozialforscher und Stückeschreiber Henry Mayhew[Anm.133], mit Mark Lemon Gründer des satirischen Magazins »Punch«, führt die Verschlechterung der Arbeitsbedingungen auf einen Wechsel der Arbeiteranwerbung und Arbeitsverteilung zurück: Anfang des 19.Jahrhunderts wurden die bis dahin üblichen Arbeitskontrakte über 12 Monate (befristete, »unkündbare« Arbeitsverträge) von täglich neu abzuschließenden, vom Arbeitsanfall abhängige »Verträge« abgelöst[Anm.134]. Stückarbeit und Verlagssystem nahmen deutlich zu. Eine Anmerkung noch: Die britische Marine stellte im 18.Jahrhundert fest, daß die Anwerbung qualifizierter Seeleute besonders in den Gebieten leichterfiel, in dem der Bildungsstand höher und die Anzahl Handwerker größer war.



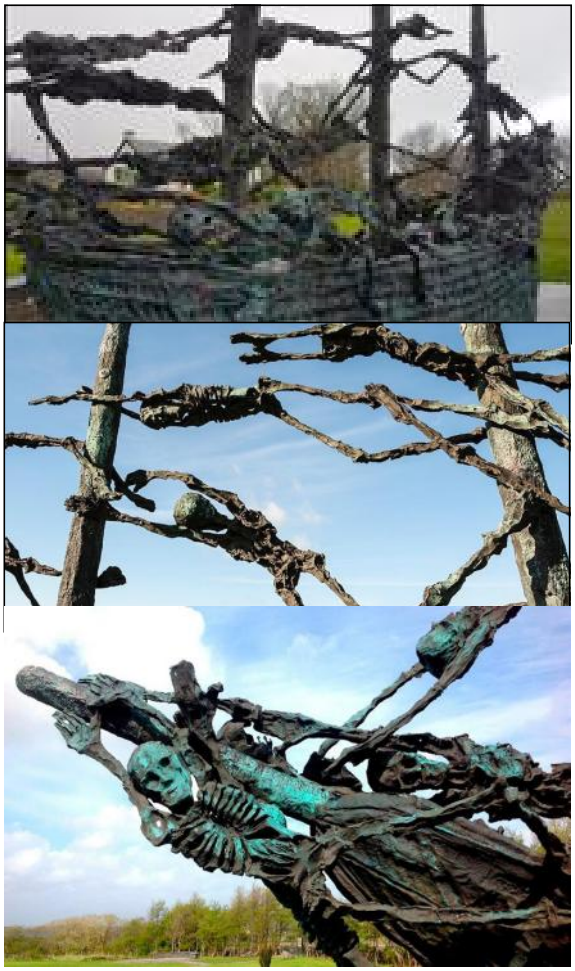
Die Famine Walls waren eine Reihe von Mauern, die Mitte des 19.Jahrhunderts während der Großen Hungersnot in ganz West- und Südirland errichtet wurden. Die Mauern wurden im Rahmen von Hungerhilfeprojekten von Kirchen und Grundbesitzern errichtet, um arbeitslosen Bauern Arbeit und Einkommen zu bieten. Als Bezahlung erhielten die Arbeiter Essen oder Geld; die Mauern hatten kaum einen praktischen Zweck, außer den Armen Arbeit zu geben und das Land von Steinen zu befreien. Die Mauern sind im Allgemeinen etwa 8 bis 10 Fuß hoch und 300 Meter lang. Entlang einiger Wände sind in regelmäßigen Abständen Löcher in die Mauern eingearbeitet, die laut Aufzeichnungen dazu dienten, daß zwei Parteien auf gegenüberliegenden Seiten der Wand standen und mit den Fingern durch ein Loch hindurch berührten, was den Abschluß einer Vereinbarung oder eines Vertrags bedeutete.

Mayhew ging von einem ethnographischen Ansatz für das Londoner »street folk«, für die Unterschichten aus und betrachtete die einzelnen Volksgruppen wie ein Ethnologe, der in Afrika einen neuen Stamm entdeckt: »The metropolitan people differ from one another ... as much as if they belonged to different races.«[Anm.135]

Das erinnert an die bundesrepublikanische Arbeitsmarktpolitik der 1990er-Jahre mit Scheinselbständigen, mit 1,50-Mark-Kräften für die gemeinnützigen Arbeiten und an den sogenannten zweiten Arbeitsmarkt und zukünftig mit einem Zweitregister für die Mehrheit der Arbeitnehmer, die vom Lohn nicht mehr leben können und deshalb höhere staatliche

Sozialtransfers erhalten müssen: Katholische Sozialethik in der Bundesrepublik hat dazu geführt, daß eine Familie (Vater, Mutter, zwei Kinder) rund 1400 Euro (netto) monatliche Sozialhilfe[136] erhalten kann und durch »Schwarzarbeit«[137] noch Etliches dazu.

Noch 1902 kann (oder muß) Jack London (in »Menschen der Tiefe«) über die Ernährungssituation in London schreiben:



Bei Murrisk im Westen Irlands befindet sich eine Gedenkstätte, die an die große Hungersnot zwischen 1845 und 1849 erinnert. Das Denkmal wurde vom Dubliner Künstler John Behan 1997 gestaltet und zeigt ein »Coffin ship« – ein Schiff in Form eines Sarges. Der irische Name der Gedenkstätte lautet Cuimhneachán Náisiunta ar an nGorta Mór.

»Die Speisenkarte eines Tages sah folgendermaßen aus:

Frühstück: ⅜ Liter Grütze und trockenes Brot

Mittag: 3 Unzen Fleisch, 1 Scheibe Brot, ½ Pfund Kartoffeln

Abendbrot: ⅜ Liter Grütze und trockenes Brot.«

Ein englischer Adliger verzehrte in diesem Jahr dreimal so viel Fleisch wie ein Arbeiter. In der streng hierarchisch strukturierten Feudalgesellschaft Europas – nicht nur in England – verliefen die kulinarischen Grenzen nicht zwischen den Völkern, sondern zwischen den Ständen: der Bauer hatte sich mit Getreidebrei zu begnügen, der Ritter und Landlord durfte die Fleischberge bezwingen.

Robert Thomas Malthus[Anm.138] in seinem 1798 erschienenen »An Essay on the Principle of Population[Anm.139] ...«:

»Ein Gesetz, welches verböte, nicht nur für den gegenwärtigen Augenblick, sondern für immer, den Armen andere Nahrungsmittel zu reichen als Kartoffeln, Reis und Rumfordsche Suppe würde ich für sehr zweckmäßig halten.

Wenn das gemeine Volk eines Landes im allgemeinen von dem teuersten Getreide lebt, hat es in Notzeiten große Reserven; Gerste, Hafer, Reis und billige Suppen und Kartoffeln erweisen sich als weniger kostspielig und sind zugleich vollwertige Nahrungsmittel.«

Der englische Schatzminister Charles Edward Trevelyan, dem das Gebot des freien Marktes heiliger war als das der christlichen Nächstenliebe, schreibt, daß es im

»Westen Irlands kaum eine Bäuerin gäbe, deren kulinarische Fähigkeiten über das

136 Heribert Prantl, Redakteur der Süddeutschen Zeitung: »Es gab eine Zeit, da trug die soziale Gerechtigkeit Strumpfhosen. Sie wohnte in Sherwood Forest und raubte reiche weltliche und geistliche Herren aus, um deren Überfluß unter den Armen zu verteilen. Mit der Hälfte des Geldes, das Robin Hood den ... Seeräubern abnahm, baute er ein Armenhaus.«

137 Der Kampf gegen die »Schwarzarbeit« ist auch eine besonders verlogene Geschichte deutscher Unternehmer, denn wo arbeiten die vielbeschimpften »Schwarzarbeiter«? Wer betreibt die Baufirmen, wer die Tankstellen, wer zahlt das »schwarze« Geld? Und ist der Lohn der Schwarzarbeiter nicht auch Einkommen, das für den Konsum verwendet wird und damit volkswirtschaftlich zur Verfügung steht?

Kochen von Kartoffeln hinausreiche. Brot bekäme man fast nie zu sehen und der Ofen[140] ist ihnen unbekannt«.

Irlands Antwort an die Engländer wegen der Besetzung der Insel durch die »baronets« war und ist die Entsendung junger Irinnen nach Britannien, die sich dort als Haus- und Gesindemägde verdingen: Die englische Küche ist 150 Jahre später immer noch auf irischem Niveau? Obwohl im »Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium« von Paul Jacob Marperger[Anm.141] aus dem Jahr 1713 nachzulesen ist:

»Die englischen Köche haben sich allbereit in die Renommée gesetzet, daß sie die Speisen sehr schmackhaft[142] zuzurichten wissen, dahero man auch viele Königliche und Fürstliche Höfe findet, da neben denen Teutschen und Frantzösischen auch englische Köche gehalten werden.«[143]



Das »Famine Monument« in Dublin wurde zum Gedenken an die Große Hungersnot und weitere Hungersnöte mit über 1 Million Toten errichtet. Es wurde von Rowan Gillespie aus Bronze geschaffen und 1997 errichtet. Die Bronzeskulpturen befinden sich am Custom House Quay in den Docklands von Dublin. Dieser Ort ist besonders passend und historisch, da eine der ersten Reisen der Hungersnot auf der »Perserverance« (Ausdauer) stattfand, die am St.Patrick's Day 1846 vom Custom House Quay aus auslief. Kapitän William Scott, gebürtig auf den Shetlandinseln, war ein Veteran der Atlantiküberquerung, gab seinen Bürojob in New Brunswick auf, um die »Perserverance« aus Dublin herauszuholen. Er war 74 Jahre alt. Der Zwischendeckpreis auf dem Schiff betrug 3 £ und 210 Passagiere nahmen an dieser Auswanderungsfahrt teil. Sie landeten am 18.Mai 1846 in New York. Alle Passagiere und Besatzungsmitglieder überlebten die Reise.

Heutzutage fällt man als Tourist in England sicherlich in einem »greasy spoon« der englischen Küche, einem fettigen Löffel, zum Opfer, wenn man Spam[144] serviert bekommt. Schon im 16.Jahrhundert heißt es in einem englischen Sprichwort:

»Gott sendet einem Mann ein gutes Essen, aber der Teufel sendet einen bösen Koch, dieses zu zerstören.«

---

140 Fehlende Öfen waren auch in England ein Kennzeichen von Arbeiterwohnungen in den Städten. Um eine Sonntagsmahlzeit zuzubereiten, mußten sich die Familien den Ofen eines Bäckers oder anderen Handwerkers mieten – ein erzwungener Brauch, der sich bis in die Mitte des 19.Jahrhunderts hielt. Außerdem war Brennmaterial sehr teuer. Wegen der fehlenden Öfen kauften die Arbeiter entweder fertige Lebensmittel oder Rohwaren, die sich mit verhältnismäßig wenig Brennmaterial in eine Mahlzeit umwandeln ließen. Brot wurde beim Bäcker gekauft, und alle anderen Nahrungsmittel mußten ohne großen Aufwand hergestellt werden können.

142 In dem Kochbuch »The Art of Cooking Made Plain and Easy« von Hannah Glasse (1795) kommt der bekannte englische Geschmack auch dadurch zustande, daß bei mehr als der Hälfte der gepriesenen Essen Zucker als Würzmittel eingesetzt wurde; selbst Bratkartoffeln sollten gezuckert werden.

143 Der Schwede Pehr Kalm bereiste 1748 England, wo er sich zumeist in den vornehmeren Kreisen bewegte. Die Engländer seien Glückspilze, meinte er ironisch, da ihre »Kochkünste nicht über Roastbeef und Plumpudding« hinausreichten. Aber er bemerkte auch, daß jeder Engländer, der »sein eigener Herr« war, täglich Fleisch aß und Kartoffeln und Rüben als Beilage auftischte. Der französische Staatschef Jacques Chirac soll zu Bundeskanzler Gerhard Schröder über die Briten gesagt haben, Menschen mit einer so schlechten Küche sei nicht zu trauen – noch schlechter esse man nur in Finnland.

144 Nach einer Zeichnung von Monty Phyton mit Hunde- und Katzendosen hat sich dieser Ausdruck für »Müll« und Abfall eingebürgert. Internetnutzer leiden immer häufiger unter Spam-Mails. Spam bedeutete ursprünglich gewürztes und in Büchsen abgefülltes Fleisch (Corned Beef), worüber man bei Upton Sinclair und seinem Bericht über die Schlachthöfe von Chicago, getitelt »Der Dschungel«, mehr nachlesen kann.

In den 100 Jahren von 1724 bis 1825 gab es in Irland mehr als 27 Mißernten; einige dieser Mißernten, zum Beispiel 1784 oder 1821, waren so schlimm, daß selbst die von Engländern dominierten Behörden von »Hungersnot« sprachen und Getreideexporte von Irland nach England untersagten[145].

Zwischen 1825 und 1849 wurden 14 Jahre als »Hungerjahre« bezeichnet; die englischen Behörden hatten wahrscheinlich nicht bemerkt (wollten nicht bemerken), daß die Kartoffel inzwischen das alleinige Nahrungsmittel für die irische Bevölkerung geworden war. Um 1840 war der Kartoffelverbrauch in Irland ungewöhnlich hoch – er betrug mehr als 2½ Kilogramm pro Tag und Kopf der Bevölkerung[146].

Der Historiker der Kartoffel Salaman:

> »Das Manna der Juden in der Wüste ist vergleichbar mit der Kartoffel für die Iren.«

Friedrich Engels, 1845 in seiner Schrift »Die Lage der arbeitenden Klasse in England«:

> »Die Kartoffeln, die der Arbeiter kauft, sind meist schlecht, die Gemüse verwelkt, der Käse alt und von geringer Qualität, der Speck ranzig, das Fleisch mager, alt, zäh, von alten, oft kranken oder verreckten Tieren – oft schon halb faul.«

Einzige Ursache für die Hungerjahre waren Krankheiten der Kartoffel, die die Ernte entweder drastisch verminderten oder sogar völlig ausfallen ließen[147]. Mitte des 18.Jahrhunderts tauchte die Trockenfäule (hervorgerufen von dem Pilz *Fusarium caeruleum)* auf, eine Krankheit, die eingelagerte Kartoffeln befällt und sie zu einer holzähnlichen, ungenießbaren Masse werden läßt.

1844 sagte Reverend John Graham über die Kartoffel:

> »Oh! There's not in the wide world a race that can beat us, from Canada's cold hills to sultry Japan, While we fatten and feast on the smiling potatoes of Erin's green valleys so friendly to man.«

Father Theobald Mathew berichtete, daß er auf einer Reise von Cork (nicht mit der »Titanic«, die von hier aus in den Untergang dampfte) nach Dublin am 27.Juli 1845 durch herrlich grünende und blühende Kartoffelfelder gekommen sei; auf der Rückreise am 3.August habe er nur Felder mit faulenden und stinkenden Pflanzen gesehen. Anfang September berichtete das in Dublin erscheinende »Freeman's Journal«, eine Zeitschrift für Landwirte, daß in Irland eine Kartoffelkrankheit ausgebrochen sei, die man »Cholera« nenne.

---

145 Das war keine besondere irisch-englische Auseinandersetzung, sondern ein allgemein üblicher Verteilungskampf: in Teuerungszeiten versperrten die überregionale Nahrungsverteilung in England die Grafschaften gegeneinander, in der Schweiz die Kantone, in Bayern die Kreise, in Preußen die Provinzen, selbst im Frankreich von 1793 die Departements usw. Bei jeder Hungersnot wurden Exportverbote für Getreide erlassen. Heutige Hungersnöte sind nicht ein Problem der Menge, sondern der Verteilung der Nahrungsmittel: Die Lebensmittel finden nicht den Weg zum Endverbraucher. Amarthya Sen schreibt, daß das beste Mittel gegen Hungersnöte in der sog. Dritten Welt nicht die Lieferung von Lebensmitteln sondern Bargeld ist.

146 Edward Wakefield, der Irland in den Jahren 1809 und 1811 bereiste, errechnete, daß jede irische Bauernfamilie täglich etwa 5½ Pfund Kartoffeln aß. Wakefield führt das Beispiel eines Bauern an, der mit dem Ertrag eines einzigen Hektars 4 Ochsen und 18 Schweine fütterte und außerdem seine 20–köpfige Familie ernähren konnte.

147 Friedrich Engels in »Die Lage der arbeitenden Klasse in England«: »Wir erwähnten die Kartoffel und in ihrem Gefolge die Ausbreitung der Skrofeln. Aber was sind die Skrofeln gegen die Wirkungen, die die Reduktion der Arbeiter auf Kartoffelnahrung auf die Lebenslage der Volksmassen ganzer Länder hatte, gegen die Hungersnot, die 1847 im Gefolge der Kartoffelkrankheit Irland betraf, eine Million kartoffel- und fast nur kartoffelessender Irländer unter die Erde und zwei Millionen über das Meer warf?«

Der irische Dichter Liam O'Flaherty beschreibt in »Hungersnot« das Anwachsen der Braunfäule:

»... sahen sie das Böse auf den Blättern erscheinen. Eine Anzahl kleiner brauner Flecken war zum Vorschein gekommen, die sich, während sie hinblickten, wie durch Zauberei vermehrten und ausbreiteten. Es war, als würde ein flaches sandiges Ufer von der einsetzenden Flut überspült. Es herrschte ein Gestank, wie ihn nur ein in Gang befindlicher Verwesungsgeruch verbreiten kann.«



Das Denkmal »An Gorta Mór« in Philadelphia, USA, wurde von Glenna Goodacre entworfen. Das 3,65 Meter hohe, 9,14 Meter lange und 3,65 Meter breite Denkmal enthält 35 Figuren, die in Vignetten angeordnet sind und die Verzweiflung und Hoffnung in der Geschichte des irischen Einwanderers darstellen. Am östlichen Ende und am tiefsten Punkt des Denkmals umklammert eine verzweifelte Frau ihr in Lumpen gewickeltes Kind, während eine andere im Schatten keltischer Kreuze, die Gräber markieren, nach Kartoffeln gräbt und ein verzweifelter kleiner Junge ihr zuschaut. An seinem höchsten Punkt zeigt es die Ankunft der zukunftsorientierten Emigranten an den Docks in Amerika, wo sie ein neues und besseres Leben beginnen werden, begrüßt von einer winkenden Gestalt auf dem Boden, die von Hoffnung und Versprechen spricht. Acht Gedenksockel säumen die Gehwege der Gedenkstätte. Vorhandene Gedenktafeln beschreiben einen anderen Aspekt des »Großen Hungers«, von den Ereignissen im Vorfeld der Kartoffelfäule, die zu »An Gorta Mór« führte.

Auch in Deutschland kam die Braunfäule über die Kartoffeln. Der Landrat von Lüdinghausen im Westfälischen schreibt am 18.August 1845, man bemerke

»auch hier seit etwa sechs Tagen, daß das Kartoffellaub auf einzelnen Sträuchern ganz schwarz wird und bald verdörrt, und daß die nächststehenden Sträucher allmählich fortschreitend von derselben Krankheit befallen werden. Ich habe gestern mehrere noch nicht reife Kartoffeln unter solchem verdorrtem Strauche aufgenommen und an denselben äußerlich nichts Auffallendes wahrgenommen, dagegen in denselben je einen kleinen schwarzen oder gelb fahlen, an sich nicht beachtenswerth scheinenden Fleck gefunden, der sich, nachdem die Kartoffel länger durchschnitten war, sichtbar vergrößert und mehr geschwärzt hatte«.

An sich hätten die Krankheiten für die Gegner der Kartoffel einen Beweis dargestellt, daß die Knolle nicht gesegnet sei. Auch hätte eine Nahrungspflanze, die so anfällig für verschiedene Krankheiten war (und außerdem selbst Krankheiten verursachen sollte) zu einem drastischen Rückgang des Anbaus und des Verbrauchs führen müssen. Doch in vielen Gebieten (und in Irland sowieso) war die Knolle nicht mehr vom Tisch der Ärmeren wegzudenken, so daß sich die Anbaufläche sogar noch erhöhte.

Im November 1844 erhielt der englische Premierminister, Robert Peel (gründete Scotland Yard und schuf die »Peeler«), einen Bericht, daß eine unbekannte Krankheit große Teile der nordamerikanischen Kartoffelernte vernichtet hätte. Das war weit weg von den Britischen Inseln; deshalb unternahm die Regierung nichts gegen die sogenannte »Amerikanische Kartoffelpest«. Richtig gewesen wäre eine Importsperre für amerikanische Kartoffeln.

Der irische Sommer von 1845 war heiß und nicht zu trocken gewesen, an sich ideales Kartoffelwetter, das eine große Kartoffelernte erwarten ließ. Das »Freeman's Journal« schrieb Mitte Juli:

»Der Reichtum des armen Mannes, die Kartoffelernte, schien nie so groß wie in diesem Jahr.«

Doch das irische Wetter ist unbeständig. Von einem Tag auf den anderen änderte es sich[148]. Anfang August gab es einen Kälteeinbruch mit Hagel und starken Regenfällen[149]. Es regnete drei Wochen, die Felder standen unter Wasser, das Vieh ertrank, die Hütten[150] der irischen Armen standen voll Wasser, und es blieb kalt und neblig. Unter dem schlechten Wetter litten die Kartoffeln, sie wurden von der Braunfäule befallen.[151]



Das Irish Famine Monument in Sidney, Australien, erinnert an die Hungersnot in Irland und an die jungen Frauen, alle Waisen, die 1848–1850 im Rahmen eines besonderen Auswanderungsprogramms nach Australien verschifft wurden; das Programm zielte darauf ab, mittellose Mädchen aus den Arbeitshäusern Irlands während der Großen Hungersnot umzusiedeln. Die 420 Namen, die in die Glasscheiben des Denkmals eingraviert sind, repräsentieren alle 4114 Auswanderer aus dem Arbeitshaus. Das Verblassen der Namen ist Teil des Denkmals – so wie ihre Namen auf dem Glas verblassen, verblaßt auch die Erinnerung an einige dieser jungen Einwanderinnen (Deportierte). Das Denkmal befindet sich in einem Nachbau der Hyde Park Barracks, in dem die Frauen untergebracht worden waren, und wurde 1999 von Hossein und Angela Yalamanesh gestaltet.

Mitte September veröffentlichte die »Irish Nation« einen Bericht über die ersten Anzeichen der Kräuselkrankheit, die von Bauern beobachtet wurde.

Dr. John Lindley, Professor für Botanik an der Londoner Universität, stellte in einem Artikel am 17.September 1845 in der renommiertesten landwirtschaftlichen Fachzeitschrift »The Gardener's Chronicle and Horticultural Gazette« fest:

> »Eine bedrohliche Krankheit grassiert unter den irischen Kartoffelpflanzen, aber wir kennen kein Mittel dagegen. ... Wir schließen diese Ausführungen mit der überaus bedauerlichen Feststellung, daß die Kartoffeln in Irland ohne jeden Zweifel von der Potato Murrain befallen sind. Doch was soll im Falle einer landesweiten Kartoffelfäule aus Irland werden?«

Und

> »Für diese Krankheit gibt es kein Heilmittel.«

Lindley (und andere Wissenschaftler) war davon überzeugt, daß das Wetter Schuld sei für die Kartoffelkrankheit:

> »Ich bin fest davon überzeugt, daß Pilze[152] die Krautfäule nicht verursachten, aber sie sind weiß Gott die Ersten, die nach dem Ausbruch der Krankheit auftauchen.«

Anfang Oktober 1845 berichtete der »Cork Southern Chronicle«:

> »Wenn sie geerntet werden, scheinen die Kartoffeln prächtig zu sein, aber bei ge-

148 Unglücklicherweise war gerade während der Hungersnot das Wetter auf See sehr rauh, so daß auch der Heringsfang unterdurchschnittlich war – abgesehen davon, daß es auf Irland keine geeigneten Transportmittel gab.

149 In der Mitte des 19.Jahrhunderts gab es erneut eine kurze Eiszeit-Phase: Die Temperaturen waren insgesamt etwas niedriger als in den vorhergehenden Jahren.

150 Die Hütten wurden von Arthur Young als »schlimmer als ein englischer Schweinestall« charakterisiert. Die Bewohner, vertriebene Pächter und andere Landlose, nannte man Spalpeens, ursprünglich eine Bezeichnung für die Schnitter *(spalp)*.

151 Die Braunfäule verursachte 1776–1784 in Baden, 1770–1784 in Württemberg, 1783–1784 im Erzgebirge und im Altenburgischen Osterlande Hungersnöte.

152 Der Reverend Miles J. Berkeley äußerte 1846 die Vermutung, daß die Kartoffelfäule durch einen Pilz hervorgerufen werde, aber seine Theorie konnte er nicht beweisen. Erst 1861 konnte Anton de Bary nachweisen, daß es sich tatsächlich um einen Pilz handelte. Und erst 1883 entdeckte der französische Botaniker Pierre-Marie Alexis Millardet zufällig, daß ein Substrat aus Kupfersulfat und Kalk den Pilz *Phytophthora infestans* abtötet.

nauem Hinsehen zeigen sie kleine runde Flecken. Innerhalb weniger Tage sind sie dann vollständig zerstört.«

Und im »Freeman's Journal« wurde im selben Monat der Brief eines Priesters veröffentlicht:

»Es schmerzt mich, mitteilen zu müssen, daß die Kartoffelfäule selbst bei Pflanzen umgeht, die noch vor acht Tagen völlig in Ordnung waren.«

Die »Times« schrieb Mitte Oktober, daß die Erkrankung der Kartoffel überall zu sein scheint, Felder, die den einen Tag noch gesund aussähen, wären am nächsten Tag unwiderruflich geschädigt, und die Kartoffel sei sogar nicht mehr geeignet als Viehfutter. Die Kartoffeln in Irland waren befallen von einem Sporenpilz, der wohl mit einer Schiffsladung Getreide aus Amerika eingeschleppt worden war. Das schlechte Wetter, der Regen, war nicht der Auslöser für die Kartoffelpest des Jahres 1845, bewirkte jedoch eine schnelle Verbreitung des Erregers, da dieser auf Feuchtigkeit angewiesen ist.



Das »Boston Irish Famine Memorial«[152a] steht auf einem Platz zwischen der Washington Street und der School Street in Boston, Massachusetts. 1997 wurde der Bildhauer Robert Shure mit der Schaffung des Famine-Denkmals beauftragt. Das Denkmal zeigt zwei Gruppen, die zwei Familien repräsentieren, von denen die eine aufgrund der Entbehrungen der Hungersnot verhungert und zerlumpt ist, während die andere wohlgenährt in Amerika Wohlstand gefunden hat. Es soll den Wandel von einem »ängstlichen Einwanderer« zu einer »Zukunft der Freiheit und Chancen« in Amerika für die Iren hervorheben, den ersten einer langen Reihe von Einwanderern nach Boston und Amerika.

Der irische Unterhausabgeordnete Daniel O'Connor forderte im House of Commons von der Regierung geeignete Maßnahmen zur Verhinderung einer Hungersnot:

»Die Bevölkerung trifft keine Schuld. Das Schicksal hat ihnen dieses Unglück aufgebürdet.«

William à Court, 1.Baron Heytesbury, Lord Lieutnant von England, der von der tatsächlichen Ursache der Kartoffelpest nichts wissen konnte, meinte unterstützend:

»Das Wetter war so ungünstig – es gab zu wenig Sonne –, daß die Kartoffeln nicht ausreifen konnten.«

Ende Oktober empfing die irische Regierung eine Delegation angesehener Bürger. Das »Freeman's Journal« berichtete:

»Dann verhungern sie eben, lautete die sinngemäße, wenn auch nicht wörtliche Antwort des englischen Vizekönigs an die Abordnung, die darum betete, daß das Grundnahrungsmittel des Landes nicht völlig verdirbt, damit die Menschen nicht verhungern müssen.«

Gleichzeitig trafen in Irland Berichte ein, die über den Ausfall der Getreideernte keinen Zweifel ließen. Die Kornpreise stiegen dramatisch an, was den Spekulanten nur recht war[153]. Die englische Regierung nahm zur Unterstützung ihrer irischen Provinz eine Anleihe von 8 Millionen Pfund auf, 1 Pfund für jeden Iren. Dagegen kann man aufrechnen, daß die irischen Pächter im Jahr 1842 zusammen 6 Millionen Pfund an Pachtgebühren an die in

152a Eine Liste der Denkmäler zur Erinnerung an die Great Famine, den Großen Hunger, findet die geneigte Leserschaft unter http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_memorials_to_the_Great_Famine

153 Erst 1879 ergab sich die Situation, daß sowohl die Getreide- wie auch die Kartoffelernte schlecht war und die Preise dennoch nicht stiegen. Das Getreide wurde aus Amerika importiert und drückte damit die Preise – zum ersten Mal hatte der englische Landlord eine schlechte Ernte und niedrige Preise.

England lebenden Landlords abliefern mußten, Pachtgebühren, die fast ausschließlich aus dem Verkauf von angebautem Weizen stammten.

Der Ausfall der Kartoffelernte (und damit der Wegfall der Pachtzahlungen) machte aus dem »Goldesel« einen Almosenempfänger. Der Premierminister Ihrer Majestät, Sir Robert Peel, bestellte immerhin im Oktober 1845 für 100.000 Pfund[154] amerikanischen Mais *(Indian corn)*[155], ließ es aber in staatlichen Depots einlagern und nicht verteilen. Jedes andere Getreide hätte den Profit der englischen Getreidehändler vermindert. Gleichzeitig – so erinnern irische Nationalisten – haben Getreideschiffe schwer beladen mit Korn und Vieh irische Häfen in Richtung Großbritannien verlassen, während andere dem entgegenhalten, daß ein Exportstop die Hungersnot nicht verhindert hätte. Andererseits: Hätte sich die englische Regierung erlauben können (und gewollt), 1 Million Menschen in Manchester, in London, in Birmingham umkommen zu lassen?[156]



Das »Cambridge Irish Famine Memorial« wurde von Maurice Harron aus Derry, Nordirland, geschaffen, der sagte, die Skulptur »soll die Tragödie vermitteln: zwei sterbende Menschen, zwei Menschen auf der Flucht, die ängstliche Schuld, geliebte Menschen zurückgelassen zu haben, und den Willen zu tragen.« Das Denkmal wurde am 23.Juli 1997, in Erinnerung an den 150. Jahrestag des »Großen Hungers«, »An Gorta Mor«, von Irlands Präsidentin Mary Robinson offiziell eingeweiht. Das »Cambridge Irish Famine Memorial« war die Idee von John Flaherty, einem Einwanderer aus Galway, der in der irisch-amerikanischen Gemeinschaft im Großraum Boston aktiv ist.

Die Iren waren bereits nach den Mißernten 1845/1846 genötigt, selbst die Saatkartoffeln zu essen und damit endgültig ihre Aussichten auf eine bessere Zeit zu »vernichten«:

> »Alle Berichte aus Irland haben eine ausgeprägte Tendenz zur Übertreibung und Ungenauigkeit, so daß Abwarten stets sinnvoll ist«,

erklärte der Premierminister und Vorsitzende der Konservativen, Robert Peel, zu der Hungersnot in Irland. Charles Edward Trevelyan, zuständig für die öffentlichen Arbeiten und für Hilfen für Irland, meinte ergänzend:

> »Das größte Übel, mit dem wir zu kämpfen haben, ist nicht die Hungersnot, sondern der egoistische, verderbte und aufrührerische Charakter des irischen Volkes.«

Trevelyan[Anm.157] sperrte deshalb die öffentlichen Zuschüsse für Straßenbauten in Irland, und Peel ordnete vorsorglich an, Arbeitshäuser für die nahrungsuchenden Iren zu bauen: Im Dezember 1846 waren allein in der Grafschaft Fermanagh 5.063 Menschen mit öffentlichen Arbeiten beschäftigt, die nun wegfielen. Ohne Arbeit – und wenn sie noch so sinnlos war (»Public Follies« genannt) – gab es auch keine Suppe, denn die Engländer gingen davon aus, daß alle Iren faul waren. Trevelyan, der entscheidende Mann in der englischen Regierung, sperrte die vorhandenen Lagerhäuser für Lebensmittel (u.a. mit dem aus Amerika importierten Getreide) und meinte:

---

154 Für den Krimkrieg (1853–1856) gab die englische Regierung immerhin 70 Millionen Pfund aus. Aber da ging es ja auch um den Einfluß im sog. Nahen Osten (der von Rom aus gesehen ja auch so richtig bezeichnet wird).

155 Es war damals nicht bekannt, daß Maismehl frei von wichtigen Nährstoffen ist und in Kombination mit anderen Krankheiten zur Ruhr führte und damit auch zum Tod. Mais ist nur nach einer besonderen Behandlung ein dauerhaftes Nahrungsmittel.

156 Edward St. Aubyn in »Schöne Verhältnisse«:

> »Eleanor begriff nie ganz, warum die Engländer es für vornehm hielten, lange Zeit an ein und demselben Ort nichts getan zu haben. Aber David ließ keinen Zweifel daran, daß dem so war.«

»Die einzige Möglichkeit, zu verhindern, daß die Iren sich auf Dauer auf die Hilfe der englischen Regierung verlassen, besteht darin, diese Depots zu schließen.«

Was er dann auch am 15.August 1846 veranlaßte.

Peel und anderen »Freihändlern« gelang es im Juni 1846 (nach jahrzehntelangen Kämpfen), die sog. *corn laws*, Einfuhrzölle auf Getreide zum »Schutz« der einheimischen Großagrarier abzuschaffen. Daraufhin wurde die Regierung gestürzt und von John Russell, 1.Earl Russell abgelöst; der Duke of Wellington meinte: »Die faulen Kartoffeln besiegten alles, sogar Peel.« Als im September 1846 abermals die Kartoffelernte ausfiel, lehnte John Russel »eine Einmischung in der üblichen Art und die Einfuhr von Mais und Getreide nach Irland« ab. Russel bestellte zwar Mais aus Amerika, aber wegen der üblichen Winterstürme konnte er nicht geliefert werden; im Übrigen wurde Mais von den Iren abgelehnt – sie nannten ihn »Peels Schwefel«, wegen der gelben Farbe des Maises.

Die neue Politik – eine Philosophie des Laissez-faire – setzte sich durch und bestimmt das Handeln der Politiker und Ökonomen bis in unsere Tage; Margret Thatcher und Helmut Kohl – wenn sie denn überhaupt von moderner Ökonomie etwas verstanden – treue und blinde Nachfolger von Lord Russel: Diese heutige industrielle Revolution mittels Mikroprozessoren und neuen Kommunikationstechniken bedarf einer umsichtigen Hand und nicht einer »invisible hand«.

Schon 1789 stellt der französische Konsul in Dublin fest, daß die Iren nur deshalb Weizen ausführen können, weil sie sich dieses Getreide aus Geldmangel nicht leisten können. Und weiter:

»Nicht der Überfluß geht außer Landes, sondern das, was überall sonst als das Notwendigste angesehen würde. Das Volk begnügt sich auf drei Vierteln des Landes mit Kartoffeln und im nördlichen Teil mit Haferschrot, den sie zu Fladen und Mus[158] verarbeiten. So ernährt ein armes, aber an Entbehrungen gewöhntes Volk eine Nation (England), die über weit größere Naturschätze verfügt.«

Die Kornpreise stiegen von etwa 25 Shilling je Quarter Weizen bis 1847 auf über 120 Shilling und fielen erst im September – von amerikanischen Importen beeinflußt – wieder auf einen Durchschnittspreis von fast 49½ Shilling zurück. Nun faillierten auch die großen und kleinen Kornspekulanten und Kornhändler, die auf weiter hohe Preise gesetzt hatten. Da war keine Zeit, der katholischen Iren zu gedenken. Den Failliten, aber auch den normalen Bürgern, fehlte durch den Wegfall der irischen Einnahmen die wirtschaftliche Grundlage: »Die zuvor in Scharlach erzogen sind, die müssen jetzt in Kot liegen«, heißt es in den Klageliedern des Jeremias. Gut 20 Prozent der Landlords gingen während oder nach der »Great Famine« in Konkurs. William Bence Jones, einer der Landlords, stellte fest, daß diese Hungersnot alle früheren sozialen Bedingungen verändert habe.

Für die viktorianischen Pfeffersäcke mit ihrem Credo von der freien Marktwirtschaft bestätigte sich mit der Hungersnot in Irland die Malthussche Theorie: Wenn eine Bevölkerung sich zu stark vermehre, dann sei irgendwann der Punkt erreicht, da das Land die Menschen nicht mehr trug; Kriege und Hungersnöte seien das natürliche Regulativ (heute »hilft« das HI-Virus, das Bevölkerungswachstum in afrikanischen Ländern zu begrenzen[159]). Deshalb war Malthus ein erbitterter Gegner des Kartoffelanbaus, denn mit der Knolle wäre ein zweites Grundnahrungsmittel auf den Britischen Inseln vorhanden

158 Walter Kempowski zitiert einen Spruch aus Alt-Pillau (in »Hamit« Tagebuch 1990):

»Alle Morgen Grött, alle Möddag Môss, alle Abend Päkelflêsch on alle Nacht en Stoss.«

Ja, das conveniert.

gewesen; die »Überbevölkerung« war somit voraussehbar, da die Kartoffel die ökonomischen Beschränkungen aufhob:

> »Die Neigung der unteren Schichten Irlands zu Trägheit und Regellosigkeit ist unausrottbar, solange das System des Kartoffelanbaus es ihnen ermöglicht, sich weit über die normal benötigte Zahl an Arbeitskräften hinaus zu vermehren.«[160]

Die Kartoffelfäule – so der als Landagent im Dienst von Lord Bath stehende William Steuart Trench mit Büro in Carrickmacross (County Monaghan von 1868 bis 1870) in seiner Schrift »Realities of Irish Life« (veröffentlicht 1868 in London) sei Gottes strafende Hand; eine Kartoffel ist gesund, wenn Wurzelwerk und oberirdisches »Geäst« gleich sind. Die Iren, so meinte man, seien so faul, wie man immer angenommen habe. Warum auch sonst hätten sie die wenig arbeitsintensive, laut William Cobett »amoralische« Knolle zur Hauptnahrungsquelle gewählt.

Bis vor Kurzem, fast 150 Jahre nach der Hungersnot, durfte im englisch besetzten Nordirland die »Great Famine« nicht in Schulbüchern erwähnt werden[161]. Die große Hungersnot war ein Tabu-Thema, »um die Iren nicht gegen die Engländer aufzubringen«. In der nordirischen Politik beschreibt das Wort »Tradition« alles, was die Presbyterianer anleitet, gegen ihre katholischen Mitbürger zu streiten.

Die Bankrotte der Kornhäuser zogen – in Verbindung mit faulen Krediten aus den Aktienspekulationen – eine Finanzkrise nach sich, die sich auf dem Kontinent fortsetzte und in Frankreich die Februar-Revolution, in Deutschland und Österreich die März-Revolution auslösten und die Bürger im Frankfurter Pauls-Kirchen-Parlament vom Deutschen Reich mit einem Kaiser als Oberhaupt und von einer übergreifenden Verfassung – mit oder ohne Österreich – träumen ließ. 1849 kam es in Sachsen, Hessen, Kurpfalz und Baden (in den Ländern, in denen die Kartoffel weitverbreitetes Nahrungsmittel war und die von den Mißernten besonders betroffen waren) zu mehreren Aufständen[162], die von preußischen Truppen niedergeschlagen wurden.

Ein Erntejahr ausfallen lassen zu müssen, war für die von vielen anderen Nahrungspflanzen ausgeschlossenen Iren schon schlimm genug – zwei fehlende Ernten hintereinander führten zur Katastrophe[163], denn auch 1846 wurden die Kartoffeln von der Braunfäule befallen.

Nach einem milden Frühjahr brach erneut eine Kälteperiode aus. Wieder fiel Regen in unerhörtem Maße und verdarb die Kartoffelsaat; in Neuengland bezeichnete man die Jahre als »Achtzehnhundert-Frier-dich tot«.

---

159 Das HI-Virus trifft ja überdurchschnittlich die Frauen im südlichen Afrika. Die Frauen wiederum sind diejenigen, die die Feldarbeit erledigen und damit sind sie die Hauptproduzenten von Nahrung. Insofern hat die Krankheit erhebliche Auswirkungen auf die Ernährungssituation: Kein Anbau von Knollen (Kartoffeln oder Maniok) ohne Frauen!

160 Es ging dem Malthus also nicht darum, die Überbevölkerung wegen der von ihm prognostizierten Nahrungsmittelknappheit zu fürchten, sondern um eine zu hohe Anzahl Arbeitswilliger.

161 Nur im Staat New York gehört (seit 1996) die irische »Great Famine« wie schon der »Holocaust« und die Ausrottung der »Native Americans« zum Pflichtthema in den Schulen.

162 An 31 Orten (20 Prozent aller jüdischer Gemeinden in Baden) wurden Ausschreitungen gegen Juden bekannt: Haß der Schuldner auf ihre Gläubiger, der übliche christliche Antijudaismus, Angst vor der Gleichstellung in der örtlichen Gemeinde, aber auch Mißachtung der zumeist ärmlichen Minderheit.

163 In der Definition der deutschen Versicherungswirtschaft bedeutet eine Katastrophe »ein schädigendes Großereignis mit zwanzig oder mehr Toten«.

Vor allem im Westen und Süden Irlands waren örtlich begrenzte Ausfälle der Kartoffelernte und anschließende »kleine Hungersnöte« unter Kleinbauern und Pächtern nichts Neues.

Es kam in den vielen Jahren immer wieder einmal vor, daß der Regen zu früh oder zu spät eingesetzt hatte, die Sonne zu lange schien oder gar nicht. Regional begrenzte Ernteausfälle konnten in »normalen« Jahren von Kartoffeln aus anderen irischen Gebieten ausgeglichen werden. Diesmal hörte das Schlagen der Totenglocken überhaupt nicht mehr auf. Diesmal hatte der »Genius Loci« die Iren wirklich verlassen. Diesmal fand man nicht mal am Ende der *boreen* (irisch für kleine Straße – b'ithr'n), wo die Zwerge und Gnome und die Elfen wohnten, irgendwelche Nahrung. 1845–1849 sind in die irisch-katholische Geschichte als die »großen Hungerjahre«, »The Great Famine«[164], »An Gorta Mór« eingegangen.

Obwohl englische Gesetze bestimmten, daß in den Arbeitshäusern eine äußerst harte Behandlung der Insassen zu erfolgen habe, drängten die Iren in Massen in diese Einrichtungen; Ende November 1846 stürmten 4.000 Menschen mit den Ruf »Brot oder Blut« das Arbeitshaus von Listowel in der Grafschaft Kerry[165]. Die Epidemie hatte sich auch deshalb so schnell ausgebreitet, weil der Winter 1846/1847 bereits frühzeitig eingesetzt hatte und die entkräfteten Iren nicht in der Lage gewesen waren, rechtzeitig und ausreichend Torf für die Beheizung ihrer Hütten zu beschaffen.

Auch englische Felder wurden von *Phytophthora infestans* befallen. Wenige Jahre später vernichtete die Kartoffelfäule auch die belgische Ernte, aber – anders als in Irland – verhungerte niemand, weil die Kartoffel hier ein wichtiges, aber nicht das einzige Nahrungsmittel der armen Leute war. Knollen, die scheinbar gesund geerntet worden waren, wandelten sich innerhalb weniger Tage in eine klebrige, übelriechende, schwarzbraune Masse, die nicht mehr eßbar war.

Karl Isidor Beck, einer der Dichter der deutsch-österreichischen Arbeiterbewegung im 19.Jahrhundert (Friedrich Engels soll gesagt haben: »Beck verdient ... einen Kranz von Kartoffelblüten« – aber ChatGPT kann das Zitat nicht verifzieren) urteilte in den »Liedern vom armen Mann« über die Kartoffelpest »Unter Engeln tobt die Pest«, denn Beck vermeinte über die Kartoffel, sie sei »der kleine Rest, der aus Eden uns geblieben«.

Benjamin Disraeli[Anm.166] schrieb ein Jahr vor seiner ersten Wahl zum Premierminister in seinem 1847 veröffentlichten Roman »Tancred or The New Crusage«:

> »So wollen wir sehen, wie es damit bei einer zweiten Sintflut bestellt sein wird. Beherrschung der Natur! Da ist nun die bescheidenste Wurzel, die dem Menschen Speise schafft, in ganz Europa auf geheimnisvolle Weise verdorrt, und schon erbleicht man ob der möglichen Folge.«

Der Mangel an Kartoffeln zog alle anderen Nahrungsmittelpreise – bestimmt von englischen Grundherren – in die Höhe. Die Weizenpreise stiegen von 13 Pfund für eine Tonne auf 30 Pfund, und erst im September 1846 fielen die Preise wieder auf ungefähr 10 Pfund für eine Tonne. In Anbetracht der Pauperisierung der irischen Bevölkerung war Getreide keine Alternative – das Geld, das sie eingenommen hatten, reichte gerade

---

164 Die erste Definition des Begriffes »Famine« in »Webster's Third New International Dictionary« lautete: »Eine schwere Verringerung von Nahrungsmitteln, ein Zeitraum einer größter Verknappung von Nahrungsmitteln.« Die zweite Erläuterung beschränkt sich auf »Hunger« im Sinne von »verhungern«.

165 Im Arbeitshaus von Enniskillen in der Grafschaft Fermanagh starben die meisten Frauen an Unterkühlung. Die Bettwäsche der Kranken wurde zumeist mehr als drei Wochen nicht gewechselt; was aber nicht so ungewöhnlich war, denn der Zusammenhang von Hygiene auf die Gesundheit war noch nicht erkannt. Die Entdeckung des Wochenbettfiebers durch eine erste Studie evidenzbasierter Medizin 1847/48 durch Ignaz Philipp Semmelweis hatte sich nicht bis Irland herumgesprochen.

für die Bezahlung der Pacht. Jetzt rächte sich die Politik der englischen Grundherren, die dazu geführt hatte, daß die Geldwirtschaft an Irland vorbeigegangen war; aber selbst eine solche Basis für eine intakte Volkswirtschaft entstand aus eigensüchtigen Gründen auf englischer Seite nicht. Irland wurde wie die Kolonie Indien behandelt.

Ende August sah man überall die schwarzen Kartoffelfelder. Und man konnte die einzelnen Getreidefelder sehen, deren Ernte jedoch für den Export vorgesehen war. Trevelyan:

> »Wir können dem Verbot des Exports nicht zustimmen. Der freie Handel ist der richtige Weg.«

Auf dem Höhepunkt der irischen Hungersnot wurden 63.000 Zentner Weizen, 700.000 Zentner Gerste und 250.000 Zentner Hafer oder Hafermehl nach England exportiert. Während die Iren verhungerten, gewannen die englischen Getreidehändler ein Vermögen.

Noch nach der Hungersnot, 1852, beginnt ein Buch über Irland von dem Nationalökonomen Nassau William Senior mit den Worten:

> »Der Hauptzweck und die größte Schwierigkeit der Regierung ist es, die individuelle Armut [der Iren] zu erhalten.«

Für die Engländer waren die Kartoffelkrankheiten die Strafe für die »arbeitsscheuen« Iren, für ihren Papismus, für ihre Rückständigkeit und ihren Aberglauben, aber es hieß auch, der Rauch der Eisenbahnlokomotiven sei Ursache der Mißernten. Andere Ursachen waren die statische Elektrizität, der Einsatz von Dung, das Pflanzen von zerschnittenen Knollen, aber auch irgendwelche, noch nicht identifizierten Insekten. Der Londoner Arzt Alfred Smee behauptete 1846, Läuse, von ihm Vastator genannt, würden die Pflanzen töten, indem sie ihnen den Saft absaugten, womit es den Läusen gelungen sei, England zu erobern, woran selbst Napoleon gescheitert sei.

Für die katholischen Iren war die Hungersnot eine frühe Form des Völkermordes, bewußt herbeigeführt von den protestantisch-englischen Eroberern, die fast tatenlos zusahen, wie das irische Volk verhungerte. Die Besitzverhältnisse, die Bevölkerungszahl, der Haß der Anglikaner auf die »papistische« Religion und die Abhängigkeit von nur einem Nahrungsmittel waren die Ursache der »Great Famine«.

Der irische Freiheitskämpfer und Schriftsteller John Mitchel schrieb im Oktober 1845 in »The Nation« einen Artikel mit der Überschrift »The People's Food«:

> »Der Allmächtige brachte uns die Kartoffelfäule, aber die Engländer verursachten die Hungersnot ... und anderthalb Millionen Männer, Frauen und Kinder wurden von der englischen Regierung sorgfältig, umsichtig und friedlich ermordet..«

Es heißt, die Engländer hätten an irische Kinder Suppe ausgegeben, um sie zu Protestanten zu »bekehren«; die zwangsbekehrten Iren wurden (die Nachkommen sogar noch in den 1960er-Jahren) »soupers«, »jumpers« oder »turners« genannt. In protestantischen Gegenden Irlands wurde schon anläßlich der Wahlen 1765 gesagt: »Keine Kartoffeln, kein Pfaffentum.«

Jonathan Swift[Anm.167], Autor von »Gullivers Reisen«, in Dublin geboren, entwirft 1729 angesichts seines (düsteren) Bilds von der englischen Oberschicht einen »A Modest Proposal: For Preventing the Children of Poor People ...« »daß die Kinder der Armen ihren Eltern oder dem Lande zur Last fallen, und wie sie vielmehr eine Wohltat für die Öffentlichkeit werden können ... Ein junges, gesundes, gutgenährtes, einjähriges Kind ist eine sehr wohlschmeckende, nahrhafte und bekömmliche Speise«.

Eine Satire, wohl war, aber kennzeichnend für die Situation in Irland.

Nur die »Religious Society of Friends«, die Quäker[168], arbeiteten nach der strengen Regel, daß »bei der Verteilung der Hilfe keine Vorteile aufgrund des religiösen Be-

kenntnisses gewährt werden dürften«. Die »Times« schrieb, die Massenflucht von der Insel führe dazu, daß es in Irland bald nur so viel Iren gäbe wie in Amerika Rothäute. Und gleichzeitig hatte das Großbritannische Königreich Getreide en masse, das von den Engländern nach Kontinentaleuropa exportiert wurde. Diese Exporte trieben zugleich die Getreidepreise hoch, so daß es unmöglich für die katholischen Iren wurde, es zu kaufen. Die Iren begannen, sich zu wehren: Getreidespeicher und Kornschiffe wurden gestürmt, das Getreide verteilt.

Es gab keine Krankenhäuser, keine Ärzte, nur wenige Apotheken in Irland. Im englischen Parlament hieß es noch Ende Januar 1847, es gäbe keine Epidemie; erst im Februar 1847 wurden dann in den Arbeitshäusern sog. Fieberstationen eingerichtet: Kranke ohne eine zureichende ärztliche Betreuung lagen zusammen mit Toten; im Mai 1849 starben im Arbeitshaus von Ballinasloe in der Grafschaft Galway innerhalb einer Woche 490 Menschen. Heute gibt es dort nur noch verlassene Cottages, keine jungen Menschen, keine Kartoffeln, kein frischer Fisch in den Dorfläden, selbst die Grundherren haben sich verflüchtigt.

Im Gefolge der Braunfäule kommen wieder Skorbut, Cholera, Dysenterie[169,] Typhus und Fleckfieber. Fleckfieber[170] führte im Hungerwinter 1846/1847, verbunden mit der Unterernährung, fast immer zum Tod. 2 Millionen Tote in drei Jahren; es waren so viele, daß viele Beerdigungen am Rand der Friedhöfe[Anm.171], den *kyles,* stattfanden, dort, wo in besseren Zeiten nur die ungetauften Kinder, Selbstmörder, Bettler und Fremde beerdigt wurden[172]. Um die unablässigen Beerdigungen zu bewältigen, wurden Särge ohne Holzboden benutzt, die man nach einem Begräbnis wieder verwenden konnte. Die Epidemien[173] wurden »*road fever*« genannt, weil es von denen verbreitet wurde,

---

168 1647 wurden die »Quäker« vom Schuhmacher und Laienprediger George Fox in England gegründet und in Amerika vielfachen Verfolgungen ausgesetzt. Sicherlich hat auch die *pia causa,* der Wunsch, gottgefällig zu sein und damit das Fegefeuer zu verkürzen, eine Rolle gespielt. In der Mitte des 18.Jahrhunderts hatten sich die englischen Behörden mit den Quäkern arrangiert, auch wenn es immer wieder Streitereien um die Verweigerung des Zehnten gab. Auch zogen sie vor niemandem den Hut, was wohl mehr verdrießte als ihre ketzerische Ansicht über die Heilige Dreifaltigkeit. Seit 1665 nennen sich die Quäker »Gesellschaft für den Frieden«.

169 Verschiedene Durchfallerkrankungen gehörten zu den großen Volksseuchen in ganz Europa, die für eine Vielzahl von Todesfällen verantwortlich zu machen sind. Der Hallenser Arzt Philipp Michael Novenianus unterschied (um 1560/1570) in seinem Werk »Vom Bauchflus, so das Rotewehe, oder die Roterhur, Dysenteria, genant wird« zwischen der »Diarrhoe« (dem Bauchfluß »so von dem gantzen Leibe kompt«), der »Roten Wehe, Dysenteria genannt«, dem »Heupt- und Hirnfluß«, der durch Gaumen und Hals in Magen und Darm fließt und dort ein »rotzig dünnes durchlauffen erhebt«, und den »dünnen Bauch- und Magenfluss«.

170 Fleckfieber *(Typhus exanthematicus)* wird von Kleiderläusen übertragen; kleinste Hautverletzungen reichen für eine Infektion. Die Erreger des Fleckfiebers *(Rickettsia prowazeki,* ein Mikroorganismus, der im Darm der Kleiderlaus schmarotzt) zerstören die Blutgefäße, die Haut schwillt an und verfärbt sich schwarzrot. Hohes Fieber, Übelkeit und Hautgeschwüre kommen hinzu. Bis zum Anfang dieses Jahrhunderts glaubte man, Fleckfieber würde durch Hunger verursacht. Heute liegt die Sterblichkeit bei etwa 20 Prozent. Fleckfieber entsteht auch durch allgemeine Unreinlichkeit; dann heißt es Nervenfieber. Gegen Kopfläuse hilft bekanntlich Petroleum, wenn sie billig war, auch Butter, notfalls auch Margarine – deshalb hatte die Haarcreme »Brisk« von Unilever (»Brisk-Männer haben mehr Erfolg«) noch bis weit in die 1960er-Jahre große Verkaufserfolge.

172 »Einen Toten im Haus haben« war in Irland (bis in die 1930er-Jahre) ein willkommener Anlaß, sich gesellig an der Bahre einzufinden, nach den Beileidsbekundungen die Gläser zu füllen, zu singen und zu tanzen. Selbst diese keltisch-heidnischen »wakes« mit Kartenspiel und Schabernack fielen weg, da niemandem mehr danach war, noch einmal »a good time« mit dem Verstorbenen zu haben.

die sich über die Landstraßen schleppten, im Freien nächtigten und auf Hilfe in den Städten hofften, aber vorher starben.

Nach einer zeitgenössischen Schilderung waren ihre Münder noch grün von den Gräsern und Disteln, die sie in ihrer Not gegessen hatten, und sie sangen:

»1. Oh the praties they are small,
over here, over here.
Oh, the praties they are small
and we dig them in the Fall.
And we eat them skin and all,
over here, over here.
2. Oh, we wish that we were geese,
night and morn, night and morn.
Oh, we wish that we were geese
and could live our lives in peace.
Till the hour of our release,
eating corn, eating corn.
3. Oh, we're down into the dust,
over here, over here.
Oh, we're down into the dust,
but the Lord, in whom we trust,
will repay us crumb for crust,
over here, over here.«

Ein Augenzeuge berichtete: »Die Straßen sind voll zerlumpter Skelette. Gott helfe diesem Volk.« Und sie aßen nicht nur Disteln und Gräser, sondern auch ihre Haustiere und ihre Nachbarn.

Die von Russel schließlich genehmigten Armenküchen wurden befristet eingerichtet, aber gleichzeitig wurden alle Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen eingestellt und eine neue (lokale) Armensteuer eingeführt, aus der alle Hilfsmaßnahmen finanziert werden sollten. Verschiedene Hilfsorganisationen sammelten Geld, da weder die anglikanische Kirche noch die englisch beeinflußten Behörden willens waren, den Iren zu helfen; Königin Victoria[174] soll 2.000 Pfund gespendet haben. Nach anderen Belegen soll sie sogar 5.000 Pfund gesgeben haben; irische Nationalisten behaupten dagegen, es habe sich nur um 5 Pfund gehandelt. Irisch-stämmige Soldaten in Indien sammelten von ihrem kargen Sold 14.000 Pfund und schickten diese Summe in die Heimat. Und gleichzeitig verwandelten die englischen Verwalter öffentliche Gelder in private Gelder – für sich.

In der Grafschaft Fermanagh[175] organisierten Roderick Gray und Captain Hancock noch vor einem entsprechenden Regierungsbeschluß im Januar 1847, dem »Soup Kitchen Act«,

---

173 Joel Mokyr unterscheidet vier Kategorien: »low excess death rates«, »moderate death rates«, »high excess mortality« und »extremely high excess mortality«.

174 Am 24.März 1847 veranlaßte Königin Victoria einen Nationalen Gebetstag, doch unerwarteterweise half das nicht gegen die Hungersnot. Die Menschen sollten Gott bitten, »die Strafen auf uns zu nehmen, die wir durch unsere vielfältigen Sünden und Bosheiten verdient haben«. Das lag eher auf der Linie der Regierung, daß die Iren selbst schuld hätten an der Hungersnot.

175 Mehr zu Fermanagh kann der geneigte Leser im Internet finden:
»www.nua.ie/dagda/Fermanagh/...ory/famineINFermanagh.html# RTFToC8«; im Übrigen hilft das Suchwort »Great Famine«.

Küchen für die Armen, die dort für 1 Penny Suppe erhalten konnten. Aber selbst das half nicht wie ein Reporter des »Imperial« schrieb:

> »Wir haben aus zuverlässiger amtlicher Quelle erfahren, daß zwei Kinder mit dem Namen Philips in Enniskillen vor Hunger starben, weil sie keinen Penny zum Kauf einer Suppe hatten.«

Dabei halfen die Landlords dieser Grafschaft ihren Pächtern noch stärker als es in anderen Grafschaften der Fall war: Sir Arthur Brooke spendete 500 Pfund zur Finanzierung der Suppenküchen und William Jones, der Landlord von Lisgoole, schuf Arbeitsplätze in der Flachs-Spinnerei, obwohl dies zu jener Zeit ein Zuschußgeschäft war. William Parsons, der 3. Earl of Rosse, unterbrach sogar seine astronomischen Forschungen[176] für längere Zeit, um die Not seiner Pächter zu lindern. In Enniskillen halfen die Suppenküchen mehr als 2.000 und in Maguiresbridge sogar mehr als 2.700 Menschen, dank dieser Küchen zu überleben.

1848 kam die Kartoffelpest wieder. Auf den Feldern waren die schwarzen Blätter der Pflanzen abgefallen. Es war das dritte Hungerjahr hintereinander. Die Menschen aßen die Rinde von den Bäumen und ohne die schützende Rinde gingen auch diese Bäume ein.

Der Franzose Alexis Benoist Soyer[Anm.177] machte 1848 der Regierung den Vorschlag, in Dublin große Volksküchen zu eröffnen. Seine Modellküche war aus Leinwand und Holzplanken gebaut und wies eine Grundfläche von rund 372 Quadratmetern und an zwei Enden große Türen auf. Ausgestattet war die Suppenküche mit einem Suppenkessel, der rund 1360 Liter faßte. Daneben stand ein Brotofen, mit dem gleichzeitig 50 Kilogramm Brot gebacken werden konnte. Bei der Einweihung am 5.April 1847 waren der Duke of Cambridge sowie Lord Bessborough und Lieutenant General Sir John Fox Burgoyne, der die Hilfsmaßnahmen für Irland leitete. Am ersten Tag gab es Bohnensuppe, Erbsensuppe, Hammelbouillon, Kohlsuppe, Linsensuppe, Ochsenbouillon und Zwiebelsuppe. Die Armen erhielten Gutscheine von der Stadtverwaltung und einige Tage lang kostenlos die von Soyer hergestellten Mahlzeiten. Doch die Suppe konnte die 7 oder 8 Pfund Kartoffeln, die ein irischer Arbeiter angeblich üblicherweise an einem Tag aß, nicht ersetzen.

Soyer beschrieb seine Erfahrungen in einem Buch (»Die Küche der Armen«), in dem er darauf hinweist, daß seine Suppen kräftigend und wohlschmeckend seien, obwohl sie kein Fleisch enthielten; der letzte Punkt wurde zum Anlaß genommen, ihm vorzuwerfen, daß er – im Auftrag der englischen Regierung – mit diesen Hungersuppen das irische Volk ausrotten wolle. Trevelyans Sekretär bemerkte dazu:

> »Es gibt Grund zu der Annahme, daß diese Hilfe ihren eigentlichen Zweck nicht erfüllt, sondern lediglich die Bequemlichkeit der unteren Schichten befördert. Sie kommt allein den Bauern und den Arbeitgebern zugute und nicht, wie eigentlich beabsichtigt, den wirklich Bedürftigen.«[Anm.178]

Die Suppenspeisung wurde eingestellt (dafür gab's wieder die »irische Diät«: Kartoffeln, Essig und Wasser), was ja wohl auch im Sinne eines Robert Malthus gewesen ist[Anm.179]. Edward Trevelyan:

> »Meiner Meinung nach wurde bereits zu viel für diese Leute getan. Es hat nur dazu geführt, daß es ihnen schlechter statt besser geht.«

Dennoch: Man nimmt an, daß die Suppenküchen von Soyer – bei aller Kritik – rund drei Millionen Iren das Leben retteten.

---

176 Der Earl untersuchte im Frühjahr 1845 den Nebel »51 Messier« und entdeckte, daß dieser eine merkwürdige Form aufwies – es war der erste entdeckte Spiralnebel.

Und gleichzeitig gab Lady Mayoress, also die Frau des Bürgermeisters, aus Dublin einen großen Ball und auf der Gesellschaftsseite einer Dubliner Zeitung konnte man lesen:

> »Es wurde bis spät in die Nacht getanzt. Dazu gab es vorzügliche Speisen und Getränke in schier unerschöpflicher Menge.«

Im Herbst 1849 war die Kartoffelpest überstanden. So plötzlich wie die Pest kam, war sie auch wieder weg. Was den *Phytophthora infestans* stoppte, ist bis heute unbekannt.[Anm.180]

Ganz Europa erlitt in der zweiten Hälfte der 1840er-Jahre Hungerzeiten, die irische Katastrophe ist nur besser dokumentiert, weil es auch die englischen Bürger indirekt betraf und weil neben der Hungersnot auch noch eine besondere politische Komponente eine Rolle spielte. Auch über die heutzutage unvorstellbare Not der Kätner und Häusler in Schlesien und Sachsen liegen Dokumente vor. In den Häusern der Gutstagelöhner herrschte Schmalhans als Küchenmeister.

Während in Irland und anderswo die Kartoffel auf den Feldern verrottete, kam es im August 1845 zu einer wirtschaftlichen Krise in England, da die seit 1843 grassierende Spekulation in Eisenbahnaktien ein jähes Ende fand[Anm.181] und einige Spekulanten (aber auch »normale« Bürger) ihr mühevoll erworbenes Geld verloren und bankrottierten. Da konnte die Hungersnot in Irland niemanden berühren. Die Auswirkungen auf die Geldwirtschaft in Irland erhielten nicht zu Unrecht die Bezeichnung »O'Connell'sche Cholera[181a]«.

Hungersnöte entstehen dem indischen Wirtschaftswissenschaftler Amarthya Sen zufolge nicht durch Nahrungsmittelknappheit, sondern dadurch, daß die Menschen nicht in der Lage sind, die an sich verfügbaren Nahrungsmittel zu kaufen. Es ist richtig, daß Irland zu diesem Zeitpunkt nicht genügend Nahrungsmittel hatte, aber dieses Land gehörte zu Großbritannien, und im Königreich war ausreichend Nahrung vorhanden.

Londons Politik gegenüber ihrer Kolonie Irland war von Rassismus geprägt; Karikaturen zeigten die Iren als Affen und »Wilde« und noch heute wird in der englischen Presse die IRA mit Begriffen wie »beast« und »monster« bezeichnet. Daran ist erkennbar, daß die Beschimpfung und Beleidigung kontinental-europäischer Politiker durch die englische Presse eine lange Tradition hat, die man aber bei den Inselaffen auch nicht überbewerten sollte.

Fast der gesamte Handel zwischen England und Irland kam 1849 zum Erliegen. In den Jahren 1850 und 1851 kriselte in England zusätzlich die Textilindustrie, da die Baumwollernte weltweit unter dem langjährigen Jahresmittel lag. Sidney Godolphin Osborne schreibt über den Westen Irlands 1850, daß er nicht wisse, wie ein Land aussehen müsse, über das ein Feind gezogen sei, aber er denkt, er habe jetzt ein Beispiel dafür gesehen.

Mit der Kartoffelkrankheit war ein Grundpfeiler des englischen Bürgertums getroffen, mit dem Verfall der Baumwollindustrie der zweite. »Die Produktivität der englischen Industrie hing von der Behandlung der Sklaven in Texas, Alabama und Louisiana ab«, schrieb der »Economist« im September 1850[Anm.182].

Karl Marx in »Das Elend der Philosophie«:

> »Warum aber sind Baumwolle, Kartoffeln und Branntwein die Angelpunkte der bürgerlichen Gesellschaft? Weil zu ihrer Herstellung am wenigsten Arbeit erforderlich ist und sie infolgedessen am niedrigsten im Preise stehen.«

Es war wieder keine Zeit, der katholischen Iren mit ihrer Hungersnot zu gedenken. Noch heute wird in England gesagt – in Erinnerung an die Hungersnöte: »If you don't eat

181a Benannt nach dem irischen Rechtsanwalt und Politiker Daniel O'Connell. Dieser war europaweit bekannt als Kämpfer für die Freiheit der Iren und inspirierte später Ghandi und Martin Luther King.

potatoes, you shall die.« Von Mai 1851 bis Juli 1865 wanderten als Folge der Kartoffelpest 1.591.487 Iren (so schreibt es Marx) nach Nordamerika als sog. Zwischendeckpassagiere aus[Anm.183], und von 1865 (nach dem Ende des Bürgerkriegs) bis 1874 gingen noch einmal fast eine Million Iren nach Nordamerika[Anm.184]. 1847 heißt es in einem Lied:

»The first downfall that Ireland got,
the lumpers[Anm.185] they were black.
When I am hired with Captain Murphy
to work my passage to New York.«

James Joyce, ein Ire, in »Ulysses«:

»Sie haben die Bauern stammweise vertrieben. Zwanzigtausend von ihnen sind auf den Sargschiffen[Anm.186] gestorben. Doch die das Land der Freiheit erreichten, gedenken des Landes der Knechtschaft.«

Die irische Bevölkerung betrug 1841, also vor der Braunfäule, 8,2 Millionen, 1851: 6,6 Millionen und 1866 nur noch etwa 5,5 Millionen. Karl Marx schreibt ironisch im »Allgemeinen Gesetz der kapitalistischen Akkumulation«:

»Die Hungersnot erschlug 1846 in Irland über eine Menschenmillion, aber nur arme Teufel.«

Und zur Ernährungssituation in Irland schreibt Marx im »Dritten Manuskript« zur »Kritik der Nationalökonomie«:

»Der Irländer kennt nur mehr das Bedürfnis des Essens und zwar nur mehr des Kartoffelessens und zwar der nur der Lumpenkartoffel, der schlechtesten Art von Kartoffeln.«

Der englische Fabrikinspektor[186a] Robert Baker berichtet, daß trotz ihrer wirtschaftlich miserablen Lage die vom Land in die Stadt vertriebenen Iren versuchten, ihren Kindern ein Minimum an Schulbildung (Gustave Flaubert: »Braucht das Volk nicht zu seiner Ernährung«) zu ermöglichen.

Baker zitiert einen »Wäscheklopfer« (mit 97 Arbeitsstunden in der Woche):

»Für diese Arbeit erhalte ich zehn Schilling und sechs Pence wöchentlich. Im Sommer ernten wir einige Kartoffeln, womit wir selbst ein Bodenfetzchen bepflanzen, und wenn sie zu Ende sind, gehen wir zu Brei zurück. Drei unserer Kinder besuchen die Schule, wofür wir einen Penny per Kopf wöchentlich zahlen.«

Die irische Hungersnot wirkte langfristig: Die katholischen Iren heirateten spät oder

186a Die Einhaltung der britischen Fabrikgesetze von 1933 innerhalb der Baumwollindustrie, für die sie galten, war freiwillig, Die ursprüngliche Aufgabe der Fabrikinspektion bestand darin, die Einhaltung der Alters- und Arbeitszeitbeschränkungen für Kinder in der Baumwollindustrie sicherzustellen und sie so vor Überlastung und Verletzungen zu schützen. Es wurden für England vier Fabrikinspektoren, natürlich alles Männer, mit richterlichen Befugnissen ernannt; diese konnten u.a. nach Belieben jederzeit eine Baumwollspinnerei betreten, und besaßen die Befugnis, Vorschriften (ohne Zustimmung des Parlaments) einzuführen, um das Fabrikgesetz wirksam umzusetzen. Die Inspektoren wurden von sog. Superintendenten unterstützt, die keine ihrer Befugnisse hatten. Erst das Fabrikgesetz von 1844 machte die Superintendenten zu Unterinspektoren mit dem Recht auf Betriebsbegehungen nach Belieben. Durch dasselbe Gesetz verloren die Inspektoren jedoch ihre richterlichen Befugnisse; das Recht, Vorschriften zu erlassen, wurde auf den Innenminister übertragen – und das war ein Tory. Den Arbeitgebern wurde die Pflicht zum Schutz von Maschinen auferlegt (jedoch nur dort, wo sich die Maschinen in Bereichen befanden, auf die Kinder oder Jugendliche zugreifen konnten). Die Werksinspektion befaßte sich daher mit der Angemessenheit des Maschinenschutzes. 1893 waren Mary Paterson und May Tennant die ersten beiden Frauen, die Fabrikinspektoren wurden und 200 Pfund im Jahr verdienten.

gar nicht[187] oder wanderten aus. Hatte Irland 1801 rund 5,3 Millionen Einwohner und 1911 etwa 4,4 Millionen, so beträgt die Bevölkerung zum Ende des 20.Jahrhunderts nur noch 3,2 Millionen Menschen, die »Grüne Insel« ist damit das einzige Land Europas, in dem die Bevölkerung in den letzten 150 Jahren abnahm. Aber es hatte auch Auswirkungen auf die Sprache: Die Auswanderung beschleunigte den Untergang der gälischen Sprache. Irisch wurde die Sprache der Armut. Bis in die 1950er-Jahre hinein war Englisch in Irland an den Schulen und in den Familien eine verpönte Sprache und dennoch hatte Gälisch keinen Erfolg.

In Grosse Île, einem der größten Häfen für die Ausschiffung der Iren am St.-Lorenz-Strom in Kanada, steht ein Kreuz, das an die Hintergründe der Auswanderung erinnert:

> »Thousands of the children of the Gael were lost on this island while fleeing from foreign tyrannical laws and an artificial famine in the years 1847–48.«

Gestärkt ging die katholische Kirche aus der Hungersnot hervor: Sie verringerte den Anteil und die Anzahl der ländlichen Armen, unter denen der Einfluß der katholischen Kirche damals am schwächsten war zugunsten der wohlhabenderen Bauernklasse, die die Hungersnot besser durchstand.

Weideland für die Schafzucht wuchs Anfang der 50er-Jahre des vorigen Jahrhunderts in Irland um 127.470 Acres, der Ertrag aus dem Kartoffelanbau sank von rund 4,3 Mio. Tonnen auf etwa 3,8 Mio. Tonnen (minus 10 Prozent), obwohl sich die Anbaufläche um etwa 2,5 Prozent vergrößerte. Marx schreibt, daß trotz des Aderlasses an Menschen (in 20 Jahren – 1851–1871 – wanderten rund 2,3 Millionen Menschen aus) der Reichtum Irlands nicht sank: Die Ausgewanderten schickten mühsam gesparte Geldsummen an die Zurückgebliebenen und berichteten über die Möglichkeiten in Amerika. Die erheblichen Spenden nordamerikanischer Iren haben also eine lange Tradition und setzen sich in der Unterstützung für die Irish Republican Army (IRA)[188] bis heute fort.

Eine notwendige Ergänzung: In heutigen protestantischen Schulen in Nordirland beträgt der Anteil katholischer Lehrer über 15 Prozent, in katholischen Schulen beträgt der Anteil protestantischer Lehrer unter 5 Prozent, weil diese das geforderte Leumundszeugnis vom örtlichen Kaplan ihres Wohnorts selten beibringen können, aber müssen.

In Amerika führte die massive Einwanderung[189] der Iren zu einer merklichen Veränderung des politischen Lebens: Die irischen Einwanderer verstärkten die bereits 1791 gegrün-

---

187 1836 wurde in einer Umfrage erklärt, daß im Bezirk Galway kein Mädchen einen jungen Mann heiraten würde, wenn dieser nicht einen Kartoffelacker besäße. In der Grafschaft Sligo erwartete man von einem heiratswilligen Mann, daß er seinem Schwiegervater einen Pachtvertrag für ein Stück Land vorlegte und nachwies, daß man davon eine Familie ernähren konnte.

188 Ein Vorläufer der IRA waren auch die Whiteboys, die sich häufig gegen Zwangsräumungen und Einfriedungen zur Wehr setzten und dabei auch nicht vor Mord, Körperverletzungen und Brandstiftung zurückschreckten. Erst Mitte des 19.Jahrhunderts wurden die Whiteboys durch starken Polizeieinsatz, aber auch durch die öffentliche Verurteilung durch die Geistlichen und der Mittelschicht und letztlich durch die Great Famine zerschlagen.

189 Susanne Paulsen schreibt in »Sonnenfresser«:

> »Später gestatteten die USA auch anderen Völkern und Religionsgemeinschaften die Einwanderung. Italiener durften kommen, Juden, Russen, Polen und viele andere. Vielleicht waren all diese Frauen und Männer nur deshalb willkommen, weil die Amerikaner vorher die Iren aufgenommen hatten? Vielleicht hätten all diese Menschen nicht kommen dürfen, hätte es nicht die Iren und ihre Hungersnot gegeben. Wenn dem so ist, dann wäre die Kartoffel mit dafür verantwortlich, daß die Vereinigten Staaten heute ein multikulturelles Land sind.«

deten »Vereinigten Iren« unter Theobald Wolfe Tone, deren Hauptziel es war, die Engländer aus Irland zu vertreiben[Anm.190], aber zugleich ein Machtfaktor in den Vereinigten Staaten wurden und blieben. In der zweiten Hälfte des 19.Jahrhunderts kam es, ausgehend von den protestantischen US-Amerikanern, zu fremdenfeindlichen, auch religiös motivierten Auseinandersetzungen gegen Iren, Italiener, Ungarn, Polen, Rumänen, Deutsche[Anm.191] und russische Juden. 1844 – zum Beispiel – kam es zu bewaffneten Zusammenstößen zwischen Katholiken und Protestanten. Die »gelbe Gefahr« (und damit war nicht der Kartoffelkäfer[Anm.192] gemeint) mußte herhalten wie auch Warnungen vor der »indianisch-negroiden Durchmischung«[Anm.193]. Rassismus ist keine europäische Erfindung des 20.Jahrhunderts. Die Iren gingen in die Polizei[Anm.194], Italiener und Meyer Lansky auf die andere Seite.

Die Kartoffel war und ist unabdingbarer Bestandteil der irischen Volksküche. Eine Untersuchung des irischen Amtes für Gartenbauentwicklung am Ende des 20.Jahrhunderts ergab, daß etwa 40 Prozent der Iren immer Kartoffeln auftischen (sowohl in den ländlichen Gebieten als auch in Dublin), mehr als die Hälfte der über 50–Jährigen nur die Kartoffel als Sättigungsbeilage kennen (bei den Jüngeren sind es nur noch ein gutes Viertel) und die Armen zu zwei Dritteln nie ein anderes Lebensmittel als Ersatz für die Kartoffel servieren (nur 25 Prozent in der obersten Einkommensgruppe).

Wenn es eine Alternative zu Kartoffeln gibt, dann höchstens ein- bis zweimal je Woche. Im Belfast von heute bekommt man zu jeder Mahlzeit Kartoffeln, und selbst beim Chinesen stehen gekochte oder gebratene Kartoffeln oder Pommes frites auf der Speisenkarte. Reis ist gesondert zu bestellen, wie übrigens auch in Schottland. Bei einer Feldstudie in Schottland bemerkte der Autor erstaunt, daß dies in der Tat in allen Restaurants üblicher Brauch ist; ausgenommen waren lediglich die Restaurants der Fast-Food-Kette »Wimpy«, heute im Besitz des südafrikanischen Unternehmens Famous Brands.

Inzwischen ist die Kartoffel Teil der *working classes* geworden: Der britische Sonntag besteht aus der Lektüre der Sonntagszeitungen und dem Genuß eines um 3.00 p.m. angesetzten (aus Roastbeef und in Fett gegarten Röstkartoffeln und Teigpasteten bestehenden) »Sunday dinner«, dessen Krönung der Nachtisch »trifle«, ein süßer Eintopf, ist. Und wenn's mal was besonders Feines geben soll, dann geht der englische Arbeiter mit seiner Familie um die Ecke zum Mash-and-Pie-Shop und ißt Hackfleischpasteten, ein altes englisches Gericht aus billigstem Rindfleisch (wenn man die Pasteten anschneidet, läuft eine braune Brühe heraus – das hat doch was!).

In Schottland entwickelte sich der Kartoffelanbau außerhalb von botanischen Gärten sehr zögerlich. Zwar berichtet bereits 1683 der Obergärtner der Königlichen Gärten, James Sutherland, in dem »Catalogue of The Plants in The Physical Gardens of Edinburgh«, daß dort sowohl die Kartoffel wie auch die Süßkartoffel angepflanzt werde, aber das war es denn auch. Im selben Jahr schreibt John Reed im »Scots baconer«, die Kartoffel wachse in manchen Küchengärten, aber noch 1716 war die Kartoffel ein »rares Museumsstück«, wie der schottische Botaniker George Preston im »Catalogue of Plants« schreibt. Ähnlich äußert sich James R, Donaldson 1697 im »Husbandry Anatomised, or, an Enquiry into the present manner of teiling and manuring the ground in Scotland for most part ... :

> »Manche machen Brot von ihnen (den Kartoffeln) und vermischen sie mit Hafer- oder Gerstenmehl, andere essen zerdrückte Kartoffeln mit Fleischbrühe und Grünkohl.«

Verständlich, daß die Kartoffel anfänglich keinen Erfolg hatte. Daniel Defoe spottet 1706 über die Highlander:

> »Es sind beeindruckende Burschen und ich wünschte, Ihre Majestät hätte 25.000

davon in Spanien. Aber gewißlich ist es lächerlicher Unsinn, zu sehen, wie ein Mann in seiner Tracht[Anm.195], bewaffnet mit Breitschwert, Armbrust, einem Dolch am Gürtel und dazu einen Stock, aufrecht und anmaßend stolz die High Street entlanggeht wie ein Lord und dabei ein Rindvieh treibt. Gott schütze uns – das sind wirklich Herren.«

Und diese Herren, so sagten wieder einmal überheblich die Engländer über einen anderen »Volksstamm«, waren unsäglich träge und mit angeborener Faulheit geschlagen. Da wäre – an sich – die Kartoffel mit ihrem zeitlich geringen Aufwand genau das Richtige gewesen. Aber es gab tatsächlich nur geringfügigen Kartoffelanbau in Schottland, allenfalls auf den westlichen Inseln, zum Beispiel auf der Isle of Skye, wird Knollenanbau seit dem Jahr 1695 nachgewiesen. Insgesamt waren die Schotten aber nur für die weniger beschwerlichen Aufgaben geeignet. Die in der zweiten Hälfte des 15.Jahrhunderts immer wieder in Schottland auftretenden Hungersnöte setzen eine Auswanderungswelle in Gang. In allen europäischen Kriegen – insbesondere im Dreißigjährigen Krieg – dienten schottische Söldner; selbst nach dem Jahr 1700 gab es kaum eine Armee ohne schottische Offiziere.[196]

Die ersten Schotten wurden unter James I./Jacob VI. in Ulster, Aards of Down und in der Nachbarschaft Belfasts gesiedelt[197]. 1612 wurde die Ansiedlungspolitik verstärkt, so daß zum Ende dieses Jahrhunderts etwa 100.000 Schotten in Irland lebten. Ihre enge Bindung zum Highland und zu den Inseln blieb bestehen. 1709, einem Hungerjahr nach einem bitterkalten Winter in Schottland, wurden dennoch keine Kartoffeln in die frühere Heimat geschickt, wohl auch deshalb, weil die Highlander unter dem Einfluß ihrer Kirche gottesfürchtig die neue Knolle ablehnten und lieber hungerten.



»Die Schlacht bei Culloden«
Gemälde von David Morier, 1746

Dennoch kamen die Kartoffeln über Irland nach Schottland: Calvinistische Siedler,

196 Einer der – jedenfalls in Berlin – bekanntesten Schotten war James Francis Keith vom Schloß Inverugie bei Peterhead im Norden Schottlands. Erst Student der Rechtswissenschaften (in Aberdeen), dann in den kriegerischen Auseinandersetzungen nach dem Tod von Königin Anne die falsche Partei gewählt und deshalb ins Exil gezwungen. Er lebte zeitweilig in Paris, trat zweimal in russische Dienste und wechselte 1747 zu Friedrich II. von Preußen. Vom Preußenkönig wurde er zum Feldmarschall und Gouverneur von Berlin ernannt. Im Siebenjährigen Krieg war er bis 1758 Oberbefehlshaber in Böhmen, wo er bei einem Rückzugsgefecht getötet wurde. Aufgrund seiner Bildung war er vom König hochgeschätzt. Keith war Mitglied der Preußischen Akademie der Wissenschaften. Die Stadt Berlin ehrte ihn mit einer Straße, in der später die Alliierte Kommandatur lag.

197 Bereits seit 1406 gingen immer mehr Schotten, zumeist unter der Führerschaft der McDonnells nach Irland und siedelten sich dort an. Ursache dieser Emigration war die drastische Verschlechterung des Klimas im Norden der Britischen Inseln und damit die erhebliche Beeinträchtigung der Landwirtschaft. Rüdiger Glaser in »Klimageschichte Mitteleuropas« weist darauf hin, daß Klimakatastrophen ständige Begleiter des Menschen waren. So nahmen in der Kleinen Eiszeit die Hochwasser in allen Flußgebieten zu. Im 18.Jahrhundert war die Temperaturspanne besonders groß; es trat sowohl das Maximum als auch das Minimum in diesem Jahrhundert auf. Das derzeitige »Klimaoptimum« besteht seit etwa 150 Jahren und sei in der Rückschau der letzten 1.000 Jahre insgesamt einmalig. Es ist – so Glaser – auf die anthropogene Erhöhung des Treibhauseffekts zurückzuführen.

die im Gefolge des holländischen Statthalters Wilhelm von Oranien von Schottland nach Ulster gebracht wurden, schickten sie in ihre Heimat zurück.

Im Frühjahr 1743 besucht eine Schotte aus dem Clan Ranald von den Inseln im Norden Schottlands seine Verwandten in Irland, die MacDonalds of Antrium. Mit Erstaunen soll er das neue landwirtschaftliche Produkt, die Kartoffel, gesehen und gegessen haben; er nimmt mehrere Säcke mit Knollen mit zurück nach Schottland, gibt sie seinen Pächtern und läßt sie anbauen. David Stewart of Garth notiert nachträglich (1802), die Schotten seien aber der Auffassung gewesen, daß die Kartoffel nicht kräftigend genug sei für einen hart arbeitenden Mann.



In einer Baumwollspinnerei

Die »crofters« und »cottars« bauen auf dem kargen Land Kartoffeln an, bis sie von den Grundherren im Zuge der »Highland Clearances« nach der Niederlage 1746 auf den »Culloden Fields« (bei Inverness) zwischen 1750 und 1850 vertrieben wurden[198]. Die bis dahin verachtete Kartoffel wurde – wie in Irland – einziges Nahrungsmittel und bewahrte die Highlander vor dem Hungertod, denn »weder Staat noch Kirche, noch die öffentliche Meinung sprangen für die Unglückseligen ein, obwohl ihnen das Elend des Volkes nicht unbekannt war«.

Selbst aus ihren Häusern wurden sie vertrieben, obwohl ein altes Recht besagte, daß ein Cottage, das an einem Tag errichtet wurde (und die Nachbarn halfen), Eigentum des Erbauers wurde. Einer der argsten Grundherren war George Leveson-Gower; er ließ rund 15.000 Bauern und Pächter aus ihren ärmlichen Hütten und aus ihren Dörfern in unfruchtbarere Landesteile vertreiben. König William IV. ernannte ihn zum Herzog von Sutherland – trotz oder wegen dieser unmenschlichen Politik? Der Landlord Major Denis Mahon, der 100 Jahre nach der Niederlage der Schotten bei Inverness »nur« 3.000 Bauern von »seinem« Land vertreiben ließ, wurde dafür am 2.November 1847 in Trokestown bei einem Attentat erschossen.

1776 schreibt der Engländer Henry Home, Lord Kames auf seinem Landsitz Blair Drummond (in Perth) in »The Gentleman Farmer«, daß die »Kartoffel ein bequemes Nahrungsmittel für das niedere Volk« in Schottland seien. Problematisch sei aber, daß das Volk nicht lerne, die Kartoffeln ordnungsgemäß zu lagern, so daß regelmäßig im Frühjahr – vor den neuen Kartoffeln – die Nahrung nicht ausreiche. Auf seiner schottischen Reise 1773 erwähnt James Boswell in seinem Tagebuch auch mehrmals, daß er des

198 1746 ist das Schicksalsjahr der Schotten: Ein letzter Widerstand gegen die Engländer wird auf den Schlachtfeldern bei Inverness (Culloden Fields) blutig niedergeschlagen; Flora MacDonald schmuggelt »Bonnie Prince Charlie« auf die Insel Skye.
Das Clan-System bricht zusammen; 1746 werden von den Engländern die Rechte der Clan-Häuptlinge aufgehoben. Die Engländer beginnen auf den schottischen Wiesen mit der Schafzucht und der Vertreibung der Highlander. Die letzten traditionellen Beziehungen zwischen den *Chieftains* und den *crofters* und *cotters* zerbrechen. Die jüngeren (aber auch die 52-jährige Flora und ihr Mann) und unternehmensfreudigeren Schotten folgen den Pionieren, die bereits 1722 nach Nordamerika ausgewandert waren. Zwischen 1760 und 1783 verlassen 30.000 und von 1784–1808 weitere 12.000 Schotten ihr Land.

Abends Bratkartoffeln (mit dem schottischen Nationalgericht »Haggis«[Anm.199]) gegessen habe; vor diesem Zeitraum (Boswell wurde 1740 geboren und schrieb seit 1762 sein Tagebuch) wird nur einmal von der Kartoffel berichtet. Die Kartoffel ist demnach in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts ein auch in London bereits bekanntes und übliches Gemüse gewesen und zwar für Adel und niederes Volk.

Hinsichtlich der Zerstörung der sozialen Beziehungen, der Vertreibung der ursprünglichen Einwohner und der politischen Entmachtung der traditionellen Herrscher gleicht Schottland der »Grünen Insel«. Margret Thatcher, diese Krämertochter, verhielt sich nicht anders: die Zerschlagung historisch gewachsener Gewerkschaftsstrukturen in den 1980er-Jahren (auch wenn sie zum Beispiel wegen des berühmt-berüchtigten »bedding man« Reformen erforderlich machten) war die konsequente Fortsetzung der Kolonialpolitik im eigenen Lande.

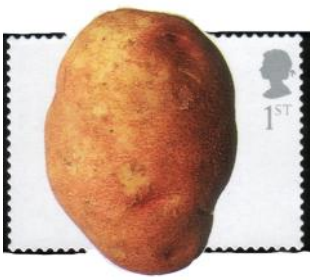
In Tulloch, in der Nähe von Inverness, soll im Jahr 1722 ein Rückwanderer aus Irland die »richtige Anpflanzung von Kartoffeln« in Schottland eingeführt haben; erste Belege für einen feldmäßigen Anbau im Norden Schottlands finden sich jedoch erst in den 1740er-Jahren. Wie in vielen anderen Ländern, in denen die Kartoffel angebaut wurde, geht auch in Schottland der Anbau von Getreide gleichzeitig zurück und damit die Gefahr von Hungersnöten. James Robertson stellt 1794 jedoch fest, daß der Kartoffelanbau »mehr zur Verhinderung der Auswanderung beigetragen habe als jede andere Maßnahme«.

1840 betrug im Norden Schottlands der wertmäßige Ertrag von Getreide (Hafer, Gerste, Weizen) rund 40.000 Pfund und der Ertrag aus dem Kartoffelanbau rund 30.000 Pfund; darin spiegelt sich der immense Anstieg der Kartoffelfelder innerhalb von 50 Jahren wider. Aber der Anbau veränderte auch den Golfsport: Jack Nicklaus meinte über den berühmten Golfplatz des Royal and Ancient Golf Club of St. Andrews, kurz R & A.: »Was für ein Kartoffelacker«, was ihn aber nicht hinderte, dort 1970 und 1978 die »Open« zu gewinnen.

1845–1847 waren in Schottland – wie in Irland und auf dem Kontinent – Krisenjahre; besonders der Norden (Orkneys, Caithness, Sutherland, Inverness, Ross) war stark betroffen. Hilfskomitees in Glasgow und Edinburg sammelten rund 100.000 Pfund für die Hungernden. Aber es gab auch hier Anhänger des Malthus', die zur gleichen Zeit meinten, daß es sich um einen natürlichen Prozeß handele, da die Bevölkerung zu stark gewachsen sei.

England, Schottland, Wales und Irland nehmen eine wichtige Rolle ein in der Geschichte der Einführung der Kartoffel in Europa. Es ist festzuhalten, daß die Kartoffel hier wie auch anderswo als Zierpflanze anfing, über Gärten und Felder auf die Tische der Unterschichten und schließlich der Bürger wucherte. Das Vorgehen der englischen Oberschicht in Irland gegen die einheimische Bevölkerung mag in der Rückschau das damals überall übliche Verhalten von Siegern und Besiegten gewesen sein.

Preußen war anders, wie später zu lesen sein wird.



Großbritannien 2003

Anmerkungen zur sechzehnten Furche

3a Im 1823 erschienenen Buch »Sportsman's slang – a new dictionary of terms used in affairs of the turf, the ring, the chase, the pit, of bon-ton, and the varieties of life, forming the completest and most authentic« (»Sportlers Slang, ein neues vollständiges und authentisches Wörterbuch mit Begriffen über die Pferderennbahn, des Boxrings, der Jagd, des Hahnenkampfplatzes, des guten Tons und den verscheidenen Lebensbereichen«) von John Badcock heißt es mit einem Begriff aus der Brotbackerei über Engländer mit der *stiff upper lips* »Upper-crust: Jemand, der über andere herrscht, ist Mr Upper-crust.« Der geneigte Leser mögen den Bedeutungswandel des Wortes »Slang« beachten.

5 Daniel Defoe gilt als der Begründer der literarischen Gattung des Romans. Sein berümtestes Werk wird am 6.Mai 1719 veröffentlicht: »The Life and Strange Surprizing Adventures of Robinson Crusoe.« Er war gerade einmal fünf Jahre alt, als die Pest in London wütete. 1722 veröffentlichte er »A Journal of the Plague Year«. Der fiktive Erzähler in diesem Bericht mit den Initialen H. F. wohnt außerhalb der City. Defoe beschreibt ihn als einen Sattler, der ein Geschäft mit Handelsverbindungen in die Kolonialgebiete führt. Als die Pestgefahr sich ankündigte, riet sein Bruder, mit ihm und seiner Familie die Stadt zu verlassen. Aus religiösen Gründen bleibt er jedoch mit einer Haushälterin, einem Dienstmädchen und zwei Dienern in seinem Haus und schränkte die Kontakte zu den anderen Bürgern ein. Aus Neugier verließ er aber immer wieder sein Haus, beobachtete das Leben der Menschen im Verlauf der Epidemie und hörte Erzählungen und Gerüchte über die Folgen der Pest. London gleicht einer Geisterstadt, die Straßen sind verwaist, aus den noch bewohnten Häusern dringen Laute des Leidens, an den Türen anderer Häuser prangen Kreuze. Leichensammler durchstreifen die Stadt, Quacksalber und Geschäftemacher nutzen die Gunst der Stunde, während sich Angst breitmacht und in Hysterie umschlägt. Jeder für sich versucht den Wahnsinn zu überleben, bis am Ende rund 100.000 Menschen gestorben sein werden.

6 Es können natürlich auch die Pocken gewesen sein, die die hohe Sterblichkeitsrate verursachten. Der Geschichtsschreiber Thomas Macaulay: »Die Pocken waren immer da, füllten die Kirchhöfe mit Leichen, peinigten den Verschonten mit ständiger Angst, hinterließen an dem mit dem Leben Davongekommenen die scheußlichen Spuren ihrer Macht, verwandelten den Säugling in einen Wechselbalg, vor dem die eigene Mutter zurückwich, und ließen die Wangen der Verlobten dem Bräutigam zur Abscheu werden.« Im 17.Jahrhundert sollen die Pocken den anderen Epidemien als tödlichste Krankheit den Rang abgelaufen haben. Wer mit dem Leben davonkam, erwarb sich neben den kennzeichnenden Narben eine 15 bis 20 Jahre anhaltende Immunität, weshalb die Krankheit zumeist Kinder im Alter von 1 bis 4 Jahren traf und in 4- bis 8-jährigen Zyklen aufflammte, sobald wieder ein ausreichendes Potenzial anfälliger Kinder geboren worden war. Die Pocken traten häufig im Winter und im Frühling auf.

12 John Hawkins war ein englischer Seefahrer und Pirat. Als einer der ersten englischen Sklavenhändler erwarb er durch Sklavenhandel ab 1562 zwischen Afrika und Westindien großen Reichtum. Als Antwort auf ein Handelsembargo Spaniens begannen englische und französische Freibeuter Mitte des 16.Jahrhunderts, spanische Schiffe, Transporte und Städte in der Karibik auszuplündern sowie unerlaubt Handel zu treiben. John Hawkins war einer von ihnen. In erster Ehe war er verheiratet mit einer Tochter des Schatzmeisters der Royal Navy; zudem hatte er gute Kontakte in die City. Beides begünstigte seinen Aufstieg. Die Spanier besaßen de facto ein Monopol im Sklavenhandel; korrupte spanische Gouverneure in der Neuen Welt ermöglichten Hawkins jedoch, seinen Handelsgeschäften nachzugehen. Seine dritte Reise nach Amerika (1567–1569) trat Hawkins mit sechs Schiffen an, zwei davon gehörten der Königin Elizabeth I. Bereits im Vorfeld der geplanten Reise gab es Proteste des spanischen Botschafters und einen Zwischenfall mit spanischen Kriegsschiffen in Plymouth. Auf dem Weg nach Afrika kaperte seine Flottille en passant einige spanische Schiffe und nahm dabei und in Sierra Leone Sklaven an Bord. Nach einem Sturm mußte Hawkins einen Hafen bei Veracruz anlaufen, da dies der Platz zur Reparatur großer Schiffe war. Dort nahm er die Honoratioren gefangen, die seine (inzwischen aus 10 Schiffen bestehende) Flotte für die Silberflotte des spanischen Vizekönigs hielten und an Bord eilten. Hawkins geriet in ein Gefecht mit einer spanischen Flotte und mußte mit nur noch zwei Schiffen fliehen. Trotz des

Fehlschlags war Hawkins Handelsunternehmen um 1570 kommerziell äußerst erfolgreich. Es verfügte über Schiffstonnage von 2.090 Tonnen und über 13 Schiffe, die jeweils mindestens 60 Tonnen groß waren. Von der »jungfräulichen« Königin Elizabeth I. wurde er 1577 zum Treasurer of the Navy ernannt und für seine Verdienste 1588 zum Knight Bachelor geschlagen. Als einer von drei Vizeadmirälen trug er im selben Jahr im Kampf gegen die Spanische Armada zum Sieg der englischen Flotte bei. 1595 nahm er neben Sir Francis Drake an einem geplanten Angriff auf spanische Städte in der Karibik teil. Er starb jedoch schon vor dem ersten Überfall vor Puerto Rico an Fieber.

14 Francis Drake war erst ein englischer Seeräuber und dann Vizeadmiral der englischen Verteidigungsflotte, die unter dem Kommando von Lord Howard of Effingham stand. Entscheidend für den englischen Sieg war jedoch ein Sturm, in dessen Verlauf die spanische Flotte zum größten Teil unterging. Es war seemännisches Ungeschick der Spanier, nicht die glanzvolle Leistung des englischen Kommandos. Der Untergang der Armada führte zum Neubau einer Flotte – ein gigantisches Schiffbauprogramm, das neue Schiffe auf den Stand der Technik hervorbrachte, die den englischen Piratenschiffen deutlich besser trotzen konnten. Francis Drake war der erste englische Weltumsegler. Er starb trotz seiner Untaten hochgeehrt als Vizeadmiral der Royal Navy. Sein protestantischer Vater, der nach der Flucht vor aufständischen Katholiken in Upnor als Pastor arbeitete, brachte ihm Lesen und Schreiben bei. Der junge Francis wurde Schiffsjunge, dann Matrose und schließlich Steuermann auf kleinen Schiffen, die zwischen Plymouth und den spanischen Niederlanden fuhren. Als der Schiffsbesitzer starb, vermachte er dem damals etwa 20-jährigen Francis Drake sein Schiff. Zu diesem Zeitpunkt verhängte Spanien ein Embargo über die englischen Kaufleute, welche die Niederlande anliefen. Drake mußte sein Schiff verkaufen und heuerte bei seinem Vetter John Hawkins als Zahlmeister an. Wegen Spaniens Embargo stellte Königin Elizabeth I. Kaperbriefe aus, die es erlaubten, spanische Schiffe zu entern und deren Warenbestand – teilweise auch zugunsten der englischen Staatskasse – zu übernehmen. 1566 war Drake Offizier auf einem Schiff des Kapitäns James Lovell auf einer Kaperfahrt zu den Kapverdischen Inseln. Das Unternehmen bestand im Wesentlichen aus dem Versuch, das vom spanischen König Felipe II. gehaltene Monopol auf den Sklavenhandel zu unterlaufen; das war der berüchtigte atlantische Dreieckshandel. Am 13. Dezember 1577 brach Francis Drake mit der *Pelican,* die er später in *Golden Hind* umbenannte, in Begleitung von vier Schiffen und mit über 150 Mann Besatzung zu einer Expedition mit unbekanntem Ziel auf. Drei Schiffe verlor Drake vor Südamerika. Das verbliebene Geleitschiff trat die Rückreise nach England an. Auf der *Golden Hind* segelte Drake entlang der südamerikanischen Westküste gen Norden. Hierbei kaperte er zahlreiche spanische Schiffe und überfiel und plünderte spanische Siedlungen. Vollbeladen mit den geraubten spanischen Gold- und Silberschätzen, stand Drake vor der Rückkehr in die Heimat. Drake ist wahrscheinlich der Entdecker der »Magellanstraße«, deren Existenz damals verheimlicht wurde. Am 5.Juni 1579 landete Drake an der Westküste Nordamerikas, unweit des heutigen San Francisco. Da die dort lebenden Menschen freundlich auf die Fremden reagierten, nahm Drake das Land für die englische Krone in Besitz (so einfach war das) und nannte es »Nova Albion«; der Entdeckung folgte jedoch keine englische Besiedlung. Schließlich überquerte Drake den Pazifik, ankerte an einigen Zwischenstationen (z.B. Molukken), umrundete das Kap der Guten Hoffnung und lief nach 1.018 Tagen unter vollen Segeln in Plymouth ein. Damit war die später sogenannte »Famous Voyage« beendet. Er war damit der erste Engländer, dem die Weltumseglung glückte. Ein Londoner Konsortium unter Führung von Thomas Gresham (dem Begründer der Londoner Börse), das die Reise finanziert hatte, erzielte einen Gewinn von 4.700 Prozent. Zwischen 1584 und 1585 saß Drake als Abgeordneter seiner Heimatstadt im englischen Parlament. Gleichzeitig plante er immer wieder neue Unternehmungen, jedoch zumeist mit wenig Erfolg. In allen Beschreibungen des Lebens dieses Seeräubers kommt das Wort Kartoffel nicht vor. Sicher ist, daß auch seine Königin an den Kaperfahrten und Raubüberfällen verdiente; eine ihre Nachfolgerinnen legte sich u.a. eine umfangreiche Briefmarkensammlung zu.

Drake war der Erste, der von einem britischen Weltreich träumte und begann, es in die Tat umzusetzen. Ein Handzettel von 1942 für amerikanische Soldaten schließt: »Lassen Sie sich nicht täuschen von der britischen Tendenz, höflich zu sein. Die englische Sprache hätte sich nicht über Meere, Gebirge und Dschungel der Welt verbreitet, wenn diese Leute Schwächlinge gewesen wären.«

Übrigens: Im 7.Jahrhundert versuchten einige irische Grammatiker die Vorzüge der gälischen Sprache gegenüber der lateinischen Sprache zu definieren, wozu die Engländer nie willens oder fähig waren.

15 Warum haben Iren rote Haare? Es ist eine Täuschung, denn nur etwa 4 Prozent der Iren haben rote Haare, tatsächlich sind die meisten Iren dunkelhaarig, was damit zusammenhängen soll, daß die Schiffsbesatzungen der spanischen Armada die Irinnen geschwängert haben sollen (was falsch ist, denn die meisten Eindringlinge wurden sofort beim Anlanden an der Küste getötet und gelangten gar nicht bis zum nächsten Dorf). Schwarzhaarigkeit ist biologische Normalität. Rotes Haar beruht auf einer Mutation des für die Haarfarbe zuständigen Gens MCIR auf Chromosom 16. Sie soll erstmals vor 50.000 Jahren stattgefunden haben (sagt der englische Forscher Jonathan Rees). Rote Haare und die einhergehende helle Haut führen im Übrigen zu Hautkrebs, was insbesondere aus Irland stammende Australier, aber auch Urlauber auf Mallorca feststellen müssen. Mehr Rothaarige als in Irland gibt es in Schottland und auf den westschottischen Inseln, wo das Wetter noch wolkenverhangener ist als auf der Grünen Insel.

16 Als 1707 Admiral Sir Clowdisley Shovell mit vier von fünf Kriegsschiffen im dichten Nebel auf den Scilly-Inseln strandet und 2.000 Seeleute wegen fehlerhafter Navigation (man konnte in jener Zeit noch nicht den Längengrad bestimmen) ertranken, wurden nur zwei Männer an den Strand gespült: Sir Clowdisley und ein Matrose. Und was passiert? Es taucht eine Strandräuberin auf, die den Admiral totschlägt, um sich dessen Smaragdring zu nehmen. Die halbtoten an den irischen Strand gespülten Spanier der untergegangenen »Armada« erläuterten vor ihrem Totschlag noch den Kartoffelanbau. So geht Geschichte nicht – oder nur seltenst.

Erst mit den Ideen der Französischen Revolution »Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit« und der späteren Übernahme dieser Gedanken in Deutschland in der Mitte des 19.Jahrhunderts hörte die Strandräuberei an der Nordsee-Küste auf. Die Freiheit des Bürgers und seines Eigentums vertrug sich nicht mehr mit dem Anlocken von Schiffen durch falsche Leuchtfeuer und der daraus folgenden Plünderei des Wracks. Die Dampfschifffahrt beendete diese Form der Piraterie endgültig.

19 Der Commissaris humpelte begeistert herum:

> »Zuerst wollen wir Piraten sein. Ein weiterer unerfüllter Kindertraum. Wißt ihr, daß ich als Kind heimlich eine Augenklappe trug, mit dem Armeesäbel meines Großvaters spielte und mir den Namen Francis Drake gab?«

Die Zee-rovers waren vor Westindien besonders aktiv. Und ihre Brutalität war berüchtigt:

> »Da schlitzte er einen von ihnen bei lebendigem Leib, riß ihm das Herz heraus, biß hinein und warf es einem anderen ins Gesicht.«

Henning Venske:

> »Wer wissen will, warum die Engländer schon vor Jahrhunderten auszogen, um Kolonien zu erobern und ein Weltreich zu gründen, der muß nur drei Dinge tun: englisches Essen probieren, in englischen Betten liegen und englische Frauen bei der Morgentoilette beobachten.«

Ein Franzose warf den Briten vor, sie trügen erbärmliche Unterwäsche, und die Australier sagen über ihr ehemaliges Mutterland, die Briten »halten ihr Geld unter der Seife versteckt«, womit die mangelnde Hygiene und der sprichwörtliche Geiz vereint werden.

21 Das aus dem Mittelniederdeutschen stammende *vribute* meint, daß die Überfallenen die Beute frei gaben, nicht gemeint war die Freiheit der Meere. Dann gab es außerdem die Strandräuber, die falsche Leuchtzeichen aufstellten und vorbeikommende Schiffe anlockten und Mann und Maus erschlugen, und das Holz der Schiffe verfeuerten.

Beispielhaft seien die Ritter von Lappe genannt, die einen um 1335/1340 erbauten Wohn- und Verteidigungsturm, das spätere Schloß Ritzebüttel, bewohnten und von da aus die auf der Elbe vorbeifahrenden Schiffe der Hansestadt Hamburg überfielen. Dann langte es den Hamburgern und sie vertrieben 1393 zusammen mit 800 Wurst(er) Friesen die Lappes. Von da an war Koogshaven, Kuckshaven, Cuxhaven bis zum Ende des 20.Jahrhundert teilweise hamburgisch. Die Insel Neuwerk an der Elbmündung ist der letzte Rest hamburgischer Herrlichkeit.

23 Thomas Harriot war 1585 oder 1588 in Virginia, um die dortige Flora und Fauna kennenzulernen; sein veröffentlichter Bericht ist mit Zeichnungen von John White versehen. Bei seinem Bericht, 1590 gedruckt, handelte es sich um ein Schrift zur Anwerbung neuer Siedler für die Kolonien in Amerika. In

dem Bericht werden drei verschiedene eßbare Knollen und deren Eingeborenennamen beschrieben. Harriot war im Übrigen ein bemerkenswerter Mann: er entwickelte die Algebra weiter und entdeckte in der Optik das snelliussche Brechungsgesetz, betrachtete den Mond mit einem Teleskop (vier Monate vor Galileo Galilei) und als erster Europäer Sonnenflecken. Nichts wurde veröffentlicht, weil er ein Zauderer war und immer auf die endgültige Gewißheit wartete. Auf dem Sterbebett bat er seine Nachlaßverwalter, seine Papiere zu ordnen, vergeblich: Erst 150 Jahre später tauchten sie zwischen irgendwelchen Pferdestallabrechnungen auf.

Harriot war der Auffassung, daß Raucher seltener krank werden, weil der Rauch

> »überflüssigen Schleim und andere unangenehme Körperflüssigkeiten abführt, öffnet alle Poren und Wege des Körpers«.

Um 1611 bekam der Raucher Harriot Nasenkrebs, an dem er nach vielen elenden Jahren starb.

Ein englischer Siedler an der Chesapeake Bay, der »tobacco coast«:

> »Es gibt kein Land mit besseren Wasserwegen. Ein Gentleman kann hier von London aus besser versorgt werden als jemand, der fünf Meilen im Landesinneren von England lebt.«

Der Gouverneur der Plymouth Kolonie, William Braford, dankte jedoch nicht den Indianern: »Und sicher ist, daß es Gottes Vorsehung war, dieses Korn zu finden, denn wir hätten nicht gewußt, was wir sonst hätten tun können.« Dabei hatten die Kolonisten im ersten Winterjahr nur deshalb überlebt, weil sie Vorratsläger der dort lebenden Indianer aufspürten und plünderten. Im Übrigen lehnten die »Siedler« Venus- und Miesmuscheln ab und entschuldigten sich bei vorbeikommenden Besuchern, daß ihnen nur Hummer angeboten werden konnte.

26 Eine Ergänzung zum Tabak und zu Pocahontas: Schon recht bald waren die englischen Siedler in Virginia auf die Idee gekommen, einen kleinen Teil ihrer Felder mit Tabak zu bepflanzen. Der Erste, der dies in großem Stil betrieb, war der Engländer John Rolfe. Dieser war im Jahr 1610 nach Jamestown gekommen. Ein paar Jahre später lernte er Pocahontas, die Tochter des Indianerhäuptlings Powhatan, kennen und lieben, obwohl sein calvinistischer Glaube nach Esra 10 gebot, nicht außerhalb seiner Rasse zu heiraten. Die hübsche, aber wohl »liederliche« Indianerin wurde daher schnell getauft und nahm den Namen Rebecka an. In der kleinen Holzkirche von Jamestown heirateten 1614 die beiden. Der frisch gebackene Ehemann erhielt vom Schwiegervater aus dessen Beständen die besten Tabaksamen.

Unter dem Gespött der anderen Kolonisten bebaute Rolfe sein gesamtes Land, das er mühsam gerodet hatte, mit einer besonders ertragreichen Tabaksorte. Bereits mit seiner dritten Ernte (1614) verdiente er so viel Geld, daß er es sich leisten konnte, 1616 mit seiner »Prinzessin« nach England zu reisen, wo – in dem feucht-kalten Klima – Pocahontas-Rebecka alsbald an einer Lungenentzündung starb. Es bedarf keiner großen Phantasie, sich vorzustellen, welches Aufsehen dieses Paar, der reichgewordene Pflanzer aus der Kolonie und die schöne Indianerin auf den großen Festen der Londoner Gesellschaft erregte.

Rolfes Beispiel machte Schule. Nicht so sehr, was die multikulturelle Ehe betraf, sondern den Tabakanbau. Die Siedler bebauten bald jedes verfügbare Stückchen Land mit Tabakpflanzen. Flachs und Baumwolle, bis dahin die Hauptanbauprodukte, gerieten ins Hintertreffen. Die Widerstände der englischen Krone und der Geistlichkeit gegen dieses so erfolgreiche Kraut waren bald hinfällig, zumal die Krone durch und am florierenden Tabakhandel mitverdiente. Den Bauern im südwestlichen England wurde sogar untersagt, Tabak anzubauen, um den amerikanischen Kolonien keine Konkurrenz zu machen.

28 Samuel Friedrich Sauter war zeitlebens ein Vorkämpfer für die gesellschaftliche Aufwertung seines Berufsstands, für den er »Brot und Ehre« forderte. Ein späterer Bundeskanzler bezeichnete die Lehrer jedoch als »faule Säcke«. Insbesondere setzte Sauter sich für eine höhere Mindestbesoldung, die Schaffung einer Witwenkasse und den Beamtenstatus der badischen Lehrerschaft ein. Hervorzuheben ist hier seine Dankadresse an die Landstände des Großherzogtums im Jahre 1819. Schulpolitisch sehr fortschrittlich war seine Forderung nach einer gemeinsamen Schule für evangelische und katholische Kinder, die allerdings erst einige Jahre nach seinem Tod verwirklicht wurde.

33 Vielleicht ist das der Grund, daß die Protestantin Elisabeth die Maria Stuart – Papistin, Franzosenkind, katholisch und sinnenfroh (das gehört zusammen) – sterben ließ? Verurteilt wurde Maria Stuart von 42 englischen Adligen, obwohl die damaligen Rechtsregelungen vorschrieben, daß Schuldige nur von Ihresgleichen verurteilt werden dürfen.

Elisabeth I. war eine hochgebildete, polyglotte (Griechisch, Latein, Französisch, Italienisch, Spanisch, Englisch) und musikalische Frau (sie spielte mehrere Musikinstrumente und soll ganz passabel gesungen haben). Außerdem verfaßte sie metrische Versübersetzungen von Plutarch, Boëthius und Horaz ins Englische. Selbstverständlich dichtete sie auch selbst. François d'Alençon, der Bruder des französischen Königs Henri III. und Sohn der Caterina Maria Romula de' Medici, der um sie freien mußte und um des erhofften Geldsegens wegen auch wollte, verabschiedete sie am Ende der Cour 1582 mit einem Poem »Monsieur«, denn er war 22 Jahre jünger als sie, ungebildet und katholisch und häßlich: von einem pockennarbigen Gesicht mit einer großen Knollennase (!) ist die Rede. Elisabeth nannte den französischen Galan ihren »lieben Frosch«. Bis heute bezeichnen die Engländer in ihrer Art von Haßliebe die Franzosen als »frogs«.

Das Elisabethanische Zeitalter gilt als stabil. Doch diese vermeintliche Stabilität ist erkauft worden durch Verdrängung aller wichtigen und drängenden Probleme vom Steuerrecht bis zur Religionsfrage, verbunden mit einem publikumswirksamen Personenkult und einem altertümlichen Herrschaftsverständnis. Elisabeth Tudors Hauptverdienst sei angeblich die »Entdeckung« Shakespeares gewesen.

Der Historiker David Starkey über eine spätere Elisabeth »von Gottes Gnaden, Königin dieses Reiches und Ihrer anderen Reiche und Territorien, Oberhaupt des Commonwealth, Verteidigerin des Glaubens«:

> »Wenn man siebenmal gesalbt wird, wenn einem zwei Kronen auf das Haupt gesetzt werden, wenn man drei Zepter bekommt und ein Schwert, wenn man ungefähr fünfundvierzigmal gesegnet wird und die Großen und Mächtigen des Landes vor einem knien und einem Treue schwören und das Ganze fünfeinhalb Stunden dauert, vergißt man es nicht«

und kann deshalb nicht zurücktreten.

Yann Martel in »Die Hintergründe zu den Helsinki-Roccamatios«:

> »Ihre (Elisabeth II.) Epoche war geprägt von unglaublicher industrieller Expansion und stetig wachsendem materiellem Reichtum. Auf ihre kurzsichtige, engstirnige Art war die zweite Elisabethanische Ära die glücklichste der Menschheit.«

Papst Pius V. exkommunizierte Elisabeth I. wegen ihrer Treue zur anglikanischen Kirche:

> »Wir erklären, daß die genannte Elisabeth eine Ketzerin und eine Spießgesellin von Ketzern ist. Wir verbieten ihren Lords, Untertanen und Völkern, ihr zu gehorchen. Wir werden jeden, der dem zuwiderhandelt, mit einem ähnlichen Urteil der Exkommunikation binden.«

Hat aber nicht geholfen.

37 Oliver Cromwell war ein Parlamentarier, Heerführer und während der kurzen republikanischen Periode in der Geschichte Englands ab 1649 der führende Staatsmann des Landes. Von 1653 bis zu seinem Tod war er unter dem Titel Lordprotektor auch formell das Oberhaupt des Commonwealth von England, Schottland und Irland. Im Bürgerkrieg des Parlaments gegen König Charles I. stieg er erst zum Organisator, dann zum entscheidenden Feldherrn des Parlamentheeres auf. Mit der von ihm betriebenen Hinrichtung des Königs endeten alle Versuche der Stuart-Könige, England in eine absolutistische Monarchie umzuwandeln. Als strenggläubiger Puritaner nahm er eine tolerante Stellung gegenüber den verschiedenen protestantischen Dissenter seiner Zeit ein, während er die Katholiken entschieden bekämpfte. In Irland ist er wegen seiner brutalen Maßnahmen gegen die katholische Bevölkerungsmehrheit, die von manchen Historikern als »genozidal« bezeichnet wurden, weitgehend verhaßt.

38 Der Spanische Erbfolgekrieg war ein zwischen 1701 und 1714 ausgetragener dynastischer Erbfolgekrieg zwischen den Herrscherhäusern Habsburg und Bourbon um die Nachfolge Karls II., des letzten Habsburgers auf dem spanischen Thron, und um das Mächtegleichgewicht in Europa. Im Kampf um die Herrschaft über Spanien, dessen europäische Nebenländer und sein ausgedehntes Kolonialreich standen sich das Frankreich Ludwigs XIV. und die Alliierten der Haager Großen Allianz gegenüber. In dieser hatten sich die Habsburger Monarchie und das Heilige Römische Reich Deutscher Nation mit dem Königreich England, den Vereinigten Niederlanden, Preußen und weiteren Mächten verbündet. Wenn es den heutigen Kapitalisten (oder zumindest Scrooge McDuck) schon gegeben hätte, könnte man sagen, alle hatten gierig das Euro-Zeichen in den Augen.

39 Englands größter Dichter William Shakespeare nennt in seinen Theaterstücken etwa 120 Pflanzen: einheimische Wild- und Nutzpflanzen und einige exotische – wie die von dem Londoner Botaniker John

Gerard im »Herball or General Historie of Plants« abgebildete Kartoffel. Shakespeare war im besten Sinne ein Volksdichter und Volksstücke-Schreiber, der dem Volk aufs Maul geschaut hat. Er nennt deshalb nur Pflanzen, die ein Besucher seines Theaters kannte oder von denen der gebildete Engländer gehört hatte. Der Mediziner, Botaniker und Kräutersammler John Gerard veröffentlichte 1597 einen Katalog von 1.039 in seinem Garten angebauten Pflanzen. Sein »Herball« war im 17.Jahrhundert ein weit verbreitetes Buch in England. Shakespeare wohnte nur wenige Häuser von Gerard entfernt, der ein eifriger Theatergänger gewesen sein soll und sicherlich seinen »Nachbarn« (London war ein Dorf und »man« kannte sich) kannte, der wiederum vermutlich Shakespeares Garten und die dort versammelten Blumen, Kräuter und Bäume besucht hatte.

Das Leben eines freien Schauspielers, wie es Shakespeare wohl zu Beginn seiner Theaterlaufbahn war, war nicht leicht. Jede Theatergruppe im Elisabethanischen Zeitalter bestand aus einer Anzahl von Teilhabern, in die man sich für etwa 30 Pfund einkaufen mußte und die dann die Ausgaben und den Gewinn untereinander aufteilten. Für die Aufführung wurden bis zu einem Dutzend Hilfskräfte eingestellt, die in Nebenrollen auftraten. Solange man in einer Stadt aufführte, mußte jeden Tag eines neues Stück aufgeführt werden; auch deshalb gab es für die meisten Stücke nicht »den« Text. Die Frauenrollen übernahmen zumeist halbwüchsige Knaben. Die Tagesgage für einen freien Schauspieler betrug 1 Shilling; eine zuverlässig auftretende Hilfskraft konnte im Jahr zwischen 12 und 14 Pfund verdienen – weniger als ein Lehrer, mehr als ein Tagelöhner. Jährlich wurden bis zu 20 neue Stücke aufgeführt und ebenso viele »Erfolgsnummern«. Von den Mitwirkenden wurde erwartet, daß sie sich morgens einfanden, um das aufzuführende Stück zu proben, das dann nach einer Mittagspause nachmittags aufgeführt wurde. Die Theatergesellschaften zahlten einem Dramatiker etwa 4 bis 6 Pfund für ein Stück, wobei sie dabei auch sämtliche Nutzungsrechte und Gewinne aus eventuellen Veröffentlichungen mitkauften. Shakespeare schrieb in 3 Jahren (etwa 1589 bis 1592) 9 Stücke, was ihm pro Jahr zwischen 15 und 20 Pfund einbrachte. Zu Beginn seiner Karriere soll er seine Steuern nicht bezahlt haben können. Dann kam im Sommer 1592 die Pest, was dazu führte, daß alle Theater geschlossen wurden. Im April 1594 sank die Zahl der wöchentlichen Pesttoten auf unter 30 (nach etwa 150.000 Pesttoten insgesamt) und die Londoner Theater durften wieder öffnen. Die Theatergruppen, in denen Shakespeare als Hilfskraft aufgetreten war und an die er seine Stücke verkauft hatte, hatten nicht überlebt. Auch viele Dramatiker, mit denen Shakespeare um den Verkauf ihrer Stücke konkurrierte, waren der Pest zum Opfer gefallen.

James Shapiro in »Vierzehn Tage – Tag 7« (von Margret Atwood und Douglas Preston) kommentiert:

> »Wäre im Jahr 1592 eine tollwütige Ratte, von pestinfizierten Flöhen zerbissene Ratte nicht durch die morastige Gasse in Southwark geflohen, sondern durch eine andere, wäre Shakespeares Name vielleicht nur eine Fußnote geblieben, und wir würden womöglich Thomas Watson als Englands größten Dichter feiern oder einen anderen heute namenlosen Aufsteiger verehren.«

Eine neue Theatergruppe konstituierte sich 1603 – die »King's Men« als Nachfolger von »The Lord Chamberlain Men« (nach Lord Chamberlain of the Household, dem königlichen Zensor und Zeremonienmeister) –, die von der Burbage-Familie geleitet wurde. In diese heaterfirma konnte Shakespeare im Sommer 1594 eintreten, wofür er für 10 Prozent Anteile am Geschäft 50 Pfund zahlte. Damit war sein Einkommen gesichert. In guten Jahren verdiente Shakespeare bis zu 120 Pfund. Das war wie heutzutage der Wechsel vom Angestellten ins Beamtentum. Ein Goldschmied in London verdiente im Jahr nicht mehr als 10 Pfund.

Als Shakespeare 1616 starb, besaß er vier Häuser (darunter das »New Place« in Stratford-upon-Aven) ein eigenes Wappen und ein Vermögen, das 600 Pfund betrug und heute einer Kaufkraft von fast 200.000 Pfund entsprechen würde. Sein Testament signierte er mit »By me William Shakespeare«. In der Weltbestsellerliste wird er mit einer Gesamtauflage von vier Millionen Exemplaren geführt.

Eine Bemerkung noch zu dem Shakespeare-Stück »Sein oder Nichtsein.« Es wurde als »Der Klingonische Hamlet – taH pagh ylnbe!« (= fortbestehen oder nicht fortbestehen) (ursprünglich »yIn pagh ylnbe«: »es lebt, oder es lebt nicht...«) unter dem Patronat des »Klingon Shakespeare Restoration Project« und des »Klingon Language Institute« in das klingonische Original zurückübersetzt! Der amerikanische Sprachwissenschaftler Mark Okrand ist der Erfinder der klingonischen Sprache.

40 Das »Globe Theatre« war ein Londoner Theater, das 1599 von Shakespeares sehr erfolgreiche Theater-

gruppe in der Maiden Lane (heute Park Street) in Southwark an der Südseite der Themse erbaut wurde. Das »Globe« war ein Open-Air-Amphitheater in Form eines Donuts. Es hatte eine Sitzplatzkapazität von bis zu 3.000 Zuschauern; im Innenraum gab es 1.000 Stehplätze. Es gab Überdachungen über den Sitzen und der Bühne, aber der Mittelteil war zum Himmel hin offen. Da die Sonne die einzige Lichtquelle war, mußten die Theaterstücke tagsüber aufgeführt werden. Für die Beleuchtung wurden keine Kerzen verwendet, da das »Globe« aus leicht entflammbaren Materialien wie Holz und Gips gebaut wurde und daher feuergefährdet war. Das »Globe« wurde 1642 von den Puritanern geschlossen, als sie die Schließung aller Theater in London anordneten. Darf man die Taliban verurteilen, wenn sie in ihrem Tugendgesetz anordnen, daß, wenn eine »erwachsene Frau wegen eines dringenden Grunds ihr Haus verlassen muß, sie verpflichtet ist, ihr Gesicht und ihren Körper zu bedecken und sicherzustellen, daß ihre Stimme nicht gehört wird« und jeglich bildliche Darstellung von Lebewesen gegen islamisches Gesetz. verdtsößt – jedenfalls in der afghanischen Fassung? Ähnliche Regelungen haben wir Europäer/Christen auch beachten müssen.

Das Theatergebäude selbst wurde zwischen 1644 und 1645 abgerissen, um Platz für Mietshäuser zu schaffen. Ein Teil der Einnahmen bestand aus für die Besucher verkaufte »Snacks«, Fingerfood. Neil MacGregor beschreibt in »Shakespeares ruhelose Welt«, daß gutes Essen zu jedem Theaterbesuch gehörte; für den Zutritt ins Theater zahlte man 1 Penny Eintritt in eine »money box« einem Sparschwein ähnlich, das nach der Aufführung zertrümmert wurde, damit die Einnahmen in eine sicher verwahrte Geldkiste kam.

Die literarische Figur des Sir John Falstaff kam erstmals in den Stücken »The First Part of Henry the Fourth, with the Life and Death of Henry Sirnamed Hot-Spurre«, Teile 1 und 2, und »Die lustigen Weiber von Windsor« von William Shakespeare vor. Es handelt sich um einen wohlbeleibten, trink- und raufsüchtigen Soldaten, der in »Die lustigen Weiber von Windsor« als zur Selbstüberschätzung neigend und in »Henry IV.« als melancholisch dargestellt wird. Der Name Falstaff wird für einen dicken Angeber und Genießer verwendet.

1848 stellt ein amerikanischer Oberst und Schriftsteller namens Joseph C. Hart fest, Shakespeares einzige Leistung habe darin bestanden, Obszönitäten in die Bühnenstücke anderer (zum Beispiel Bacons) einzubauen. Na und?

40a Nun, es wird die Batate, die Süßkartoffel, gemeint sein, die wie die andinische Kartoffel erhebliche Schmerzen verursachen würde, fielen die Knollen vom Himmel.

Im Jahrbuch 17 (1882) schreibt die Deutsche Shakespeare-Gesellschaft:

> »Die fasrige Wurzel des windenden Stengels trägt an den Fasern mehrere fleischige Knollen, die meist walzen- oder spindelförmig, außen purpurrrot, weiß oder gesprenkelt, innen weiß, mehlig, voll Milchsaft sind. Sie enthalten neben etwa 70 Prozent Wasser 1–1,5 Prozent Eiweiß, 9–16 Prozent Stärkemehl, 3–10 Prozent Zucker, etwas Fett und Salze, sind sehr nahrhaft und wohlschmeckend; man zieht sie sogar der Kartoffel vor. Sie werden auf die verschiedenste Art zubereitet, man kann sie aber auch roh essen. Leider gedeiht die nützliche Pflanze nur in den Tropenländern. Die Frucht wurde seit 1519 in England eingeführt, nachdem man sie in Brasilien kennen gelernt hatte. Daß sie eine besonders stimulierende Eigenschaft nicht haben wird, kann man wohl annehmen.
>
> Außer den potatoes nennt Falstaff in den Lustigen Weibern von Windsor noch Eringoes: Feld-Mannstreue, welche mit Zucker eingemacht wurden und ebenfalls als stimulierend galten.«

Der gebräuchliche englische Name für die Distel scheint aus dem 16.Jahrhundert zu stammen. In seiner 1548 erschienenen Veröffentlichung »The Names of Herbes« stellte der Botaniker William Turner fest: »Eryngium heißt im Englischen sea Hulver oder sea Holly.«

40b Eine Science-Fiction-Geschichte von Ken McLeod mit dem Titel »The Restoration Game«, 2010 veröffentlicht, handelt von einer Zukunft, in der Wissenschaftler und Bibliothekare nach einer großen Katastrophe in Großbritannien mit der Restaurierung wichtiger kultureller Werke, darunter Shakespeares Stücken, beauftragt werden. Eine Arbeitsgruppe arbeitet an der Restaurierung dieser Texte, und einer der Bibliothekare schreibt ein Stück, das ursprünglich nicht von Shakespeare stammt, aber von ihm als Teil seines Werks ausgegeben wird. Seine Rechtfertigung gegenüber dem Leiter der Arbeitsgruppe ist, daß spätere Forscher »sein« Stück »entdecken«, analysieren und es so zum Korpus der wissen-

schaftlichen Arbeit hinzufügen. Eine Anmerkung: Der Autor dieser Kartoffelgeschichte hatte diese kurze SF-Geschichte irgendwann im letzten Jahrtausend gelesen – doch vergessen, wer der Autor war und in welcher Geschichten-Sammlung die Erzählung abgedruckt war. Der Autor schrieb die »Folger Shakespeare Library« (»the world's largest Shakespeare collection, the ultimate resource for exploring Shakespeare and his world«) an (»ask a librarian«), doch es kam keine Anwort dann, versuchsweise, eine Anfrage bei ChatGPT ... und binnen 30 Sekunden, wirklich, kam die Antwort: Ken McLeod. Das hat doch was, nicht wahr?

42 Von Alexis Soyer stammt ein Kochbuch über die Küche der Antike: »Pantropheon«, 1853 veröffentlicht, in dem sich eine Klassifikation von römischen, für Festmahle eingeteilte Sklaven befindet. In einem wohlhabenden römischen Haushalt ließen sich der Rang und die Pflichten jedes Dieners eindeutig definieren. Da gab es für die Aufsicht bei einem Festbankett den *tricliniarches,* dessen Befehlen die anderen Sklaven zu folgen hatten. Die *obsonatores* erledigten das Einkaufen und beschafften in Roms großen Märkten das Fleisch, Früchte und viele Köstlichkeiten, die sogar für die normalen Römer unabdingbar bei einer Mahlzeit waren. Vor einem Bankett mit Gästen verteilten die *vocatores* die Einladungen, empfingen die Gäste und setzten sie an die Tische gemäß ihres Rangs. Die *cubicularii* schmückten und arrangierten und achteten auf die Sitzordnung an den Liege-/Sitzmöbeln im Speiseraum. Die *dapiferi* brachten die Schüsseln in den Eßraum, und die *nomenculatores* informierten die Gäste über die Gründe des Mahls und die Namen der Teilnehmer. Da die Römer berechtigte Angst vor Vergiftungen hatten, kosteten die *praegustatores* von jedem Gericht und von jeder Schüssel, bevor serviert wurde. Der *structor* stellte das Geschirr vor den Gast, der *scissor* schnitt dann das Fleisch in angemessen große Stücke. Junge und hübsche männliche Sklaven, *procillatores,* bedienten die Gäste und gossen den Wein nach; es gab auch Sklavinnen, die sich unter Beachtung der römischen Etikette den Gästen widmeten. *Sandali-geruli* lockerten die Sandalen der Gäste und massierten ihre Füße während des Essens und *flabelli-ferae* wedelten mit großen Pfauenfedern Frischluft zu und hielten die Fliegen und Mücken (Rom lag in einem Sumpfgebiet: mal aria) in Schach. Nach dem Abendessen begleiteten *adversitores* mit lodernden Fackeln die Gäste nach Hause. Die *lecticarii* trugen Sänften, in denen viele Gäste ankamen und nach dem Mahl nach Hause gebracht wurden. Die *focarii* schnitten das Kaminholz und behielten das Feuer im Auge, die *scoparii* fegten die Asche und anderen Schmutz bei einem Bankett fort und den Abwasch schließlich erledigte der *peniculi.* Falls ein Sklave floh, wurde er vom *fugitivarius,* einem berufsmäßigen Sklavenjäger, verfolgt. Mit *amanuensis* wurde ein Sklave bezeichnet, der in seinem Dienst seinem Herrn für manuelle Arbeiten »die Hand zu reichen« hatte.

45 Das Stück fällt auch in die Kategorie des »Schurkenspiels«, eines Dramas, in dem die dominierende Figur nicht ein traditioneller Protagonist oder Held ist, sondern sein Antagonist, eine Figur des Bösen. Shakespeares »Richard III.« ist ein weiteres offensichtliches Beispiel in diesem Subgenre. In »Eine neue Art, alte Schulden zu bezahlen« führte Philip Massinger das Bösewichtstück in eine neue Richtung des sozialen Realismus: Sein Bösewicht ist kein König oder Eroberer, sondern eine glaubwürdige Figur aus dem zeitgenössischen Leben. Der dominierende Charakter des Stücks, Sir Giles Overreach, basiert auf dem echten Sir Giles Mompesson (Sir Giles' Assistent in Sachen Schurkerei, Justice Greedy [Gerechtigkeit und Gier], wurde von Mompessons Mitarbeiter Sir Francis Michell vorgeschlagen.) Die Macht der Rolle von Sir Giles könnte darin liegen, daß Massinger es geschafft hat, einen eklatanten Bösewicht darzustellen, der über die Qualität alltäglicher Glaubwürdigkeit verfügt. Sir Giles ist in seiner kalten Bosheit bodenständig (Akt II, Szene I):

> »Ich werde deshalb ein Häuschen in der Nähe seines Herrenhauses kaufen. Wenn das erledigt ist, werde ich meine Männer dazu bringen, seine Zäune aufzubrechen, reite über seinen stehenden Mais und in der Nacht seine Scheunen in Brand stecken oder seinem Vieh die Beine brechen. Diese Übertretungen ziehen Klagen und Klagekosten nach sich, die ich entbehren kann, ihn aber bald betteln werde.«

46 Als Shakespeare seine Stücke schrieb, gab es noch nicht das berühmte Oxford-Englisch, wie man es in der deutschen Schule lernt, aber in England nicht spricht und das in Nord-Amerika lächerlich wirkt. Wenn dem Shakespeare ein Wort gut gefiel oder es des Reimes wegen nötig war, schrieb er es halt einfach hin; im Übrigen erinnert seine Sprache an ein altertümelndes Cockney-Englisch. Darüber hinaus gab es – nicht nur bei Shakespeare – Wortspielereien: die französische Burg Louvre wurde zu »Lover«, die vom französischen

Dauphin geliebten Huren und Pferde wurden in »The Cronicle History of Henry the fift« zum zusammengesetzten »whore«. Ach, und die Schauspieler waren auch in den weiblichen Rollen alles Männer.
Samuel Pepys schreibt am 29.September 1662 in sein Tagebuch: »Anschließend alle im King's Theatre ›A Midsummer Night's Dream‹ gesehen, das ich noch nicht kannte und gewiß kein zweites Mal sehen werde, da ich mein Lebtag noch kein so abgeschmacktes und läppisches Stück gesehen habe.« Über Kartoffeln hat der bis ins Amt des Präsidenten der Royal Society aufgestiegene Pepys leider nichts notiert, obwohl die Knolle zum Beispiel für seinen Besuch bei Mrs. Bagwell am 12.September 1666 wohl treffliche Dienste geleistet hätte (»und dort nudo in lecto con ella alles zu tun, wozu ich Lust hatte – ce que je voudraie«). Da sieht man mal, wie die Geschmäcker sich im Laufe der Zeit doch sehr stark ändern.

49 John Houghton war ein englischer Apotheker und Schriftsteller, der über Landwirtschaftsthemen und Handelsangelegenheiten schrieb; er war ein Fellow der Royal Society (Mitglied des Landwirtschaftsausschusses). Er handelte mit Tee, Kaffee, Schokolade und anderen Luxusgütern. Am 19.Juli 1695 druckte Houghton in »A Collection for Improvement of Husbandry and Trade« die erste persönliche Anzeige eines Mannes, der eine Frau suchte, und begründete damit die »Lonely Hearts«-Industrie. Er veröffentlichte 1681–1683 »A Collection of Letters for the Improvement of Husbandry and Trade« (in 2 Bänden zusammengefaßt). Houghton bemerkte erstmals, daß die Kartoffelpflanze ein landwirtschaftliches Gemüse war und daß Rüben von Schafen gefressen wurden. Im November 1691 veröffentlichte er mit Unterstützung führender Mitglieder der Royal Society einen Vorschlag zur Verbesserung von Viehzucht und Handel, der später die Form einer weiteren Sammlung annahm, die in wöchentlichen Folio-Nummern veröffentlicht wurde, von denen die erste am 30.März 1692 erschien und letzte (Nr. 583) am 24.September 1703. Zu dem Publikationsorgan der Royal Society Philosophical Transactions trug er 1699 »A Discourse of Coffee« und »The Conclusion of the Protestant States of the Empire, of the 23d of Sept. 1699 concerning the Calendar« bei. Houghton publizierte 1693 ein 6-Penny-Blatt – »An Account of the Acres and Houses, with the proportional tax … of each County in England and Wales«.

55 John Tradescant d.Ä. war ein englischer Gärtner und Botaniker, der möglicherweise aus den Niederlanden eingewandert war. 1609 stellte ihn Robert Cecil, 1.Earl of Salisbury, für das Hatfield House in Hertfordshire als Gärtner ein. In seinem Auftrag reiste er 1610/11 in die Niederlande, um Tulpenzwiebeln, Weinreben (England war damals noch ein Weinbauland), Obstbäume und andere Pflanzen für ihn zu erwerben. Nach dem Tod von Robert Cecil verblieb er bis 1614 im Dienst von dessen Sohn William. In den Jahren von 1615 bis 1623 entwarf er für Sir Edward Lord Wotton, Schatzmeister von König Jacob I., die Gärten in der Gegend um die Abtei St.Augustinus in Canterbury. Von der Hafenstadt Gravesend in der Grafschaft Kent brach er 1618 mit Sir Dudley Digges, der zum Botschafter beim Zaren Rußlands ernannt war, zu einer militärischen Expedition nach Nordrußland auf. Über die Reise schrieb er ein uns erhaltenes Reisetagebuch. Aus Archangelsk brachte er einige Pflanzen, so *Rosa moscovita,* Engelwurz, Lärchen und eine Geranium-Art, nach England mit. Nach Fertigstellung des Schlosses Chilham von Dudley Digges legte Tradescant den dortigen Garten an. 1620 segelte er zum Mittelmeer, um an einer militärischen Operation gegen die Piraten der Barbareskenstaaten, die von Marokko bis Libyen reichten, teilzunehmen und gelangte so bis in die Levante. Von dieser Fahrt brachte er den Granatapfel, die Aprikose und die Pistazie mit nach England. 1621 trat John Tradescant in die Dienste des Herzogs von Buckingham (George Villiers, 1.Duke of Buckingham), mit dem er 1625 nach Paris reiste. Um 1626 pachtete er in South Lambeth, unweit der offiziellen Residenz Lambeth Palace des Erzbischofs von Canterbury, Land sowie das später »The Ark« (»Die Arche«) genannte Gebäude. Dort versammelte er die auf seinen Reisen erworbenen Kuriositäten im Musaeum Tradescantianum, die er 1629 der Öffentlichkeit zugänglich machte. Die Sammlung ist das älteste englische Kuriositätenkabinett und zugleich das erste öffentliche Museum von England. 1630 ernannte ihn Charles I. zum Aufseher der Gärten, Weinberge und Seidenraupenplantagen von Oatlands Palace bei Weybridge. Kurz vor seinem Tod wurde er 1637 noch Aufseher des Physic Garden in Oxford. Um das Musaeum Tradescantianum in Lambeth herum entstand ein großer, ebenfalls öffentlich zugänglicher Pflanzengarten. Ein 1634 herausgegebener Pflanzenkatalog zählt allein 40 nordamerikanische Pflanzenarten auf. Tradescant soll als erster u.a. die Selbstkletternde Jungfernrebe *(Parthenocissus quinquefolia)* und die Virginische Dreimasterblume *Tradescantia virginiana* in Europa kultiviert haben.

56 Im Bemühen, der englischen Landschaft neue Pflanzenarten zuzuführen und die Gelüste seiner Arbeitgeber an seltsamen Kuriositäten zu befriedigen, machte John Tradescant d.Ä. auf Veranlassung seines Arbeitgebers, des Privy Councillor Lord Robert Cecil, Earl of Essenden, eine Europareise (durch die Niederlande und nach Frankreich) und brachte aus Rouen eine Maulbeerpflanze mit, die – so Jacob VI./James I. – Grundlage einer englischen Seidenraupenzucht werden sollte. Nach dem Tod von Sir Cecil, der auch Secretary of State war, trat Tradescant in die Dienste dessen Sohnes, Lord William Salisbury, wobei die heutige (leicht abwertende) Bezeichnung »Obergärtner« den tatsächlichen Umfang seines Aufgabengebiets nicht einmal annähernd umriß. 1615 nahm er eine neue Stellung an – bei Lord Wotton in Canterbury, dem Herzog von Buckingham, in dessen Auftrag er bis nach Archangelsk reiste – immer auf der Suche nach Pflanzen für die von ihm konzipierten Gärten. Tradescant sammelte jedoch nicht nur Pflanzen, sondern war zu einem Sammler ungewöhnlicher Dinge geworden. James I. war Auftraggeber einer neuen Bibel-Übersetzung, die später als King-James-Bibel bekannt wurde.

1620 ging Tradescant d.Ä. auf eine neue Expedition, die algerische Piraten im Mittelmeer jagen sollte; dabei wollte er nur Setzlinge für eine »Goldene Aprikose«, von der ihm erzählt wurde, aus Algerien beschaffen. Auf dieser Expedition holte er Hunderte von Pflanzen aus Portugal und Spanien, Südfrankreich und Italien, von den griechischen Inseln und aus Türkei, Syrien und Ägypten, Kreta und Malta, bevor er überhaupt nach Algerien kam (wo er die goldene Aprikose nicht fand). Tradescant konnte über seinen Herzog und über den Sekretär der Admiralität (Nichols) erreichen, daß die gesamte britische Handelsflotte beauftragt wurde, aus aller Herren Ländern neue Pflanzen und seltene Tiere (»Any thing that is strang«) mitzubringen. Für das Raritätenkabinett des Herzogs von Buckingham versuchte er, »eines Ellofanten Kopf mit gar gewaltigen Zähnen darinnen, eines Flußpferdes Kopf der größten Art, die zu erlangen, aller Art große Schlangen und Häute von Schlangen & insonderheit von jener Art, die einen Kamm auf ihrem Kopf hat, gleich einem Gockelhahn« zu beschaffen. Besonders wertvoll und gesucht waren Bezoare (heute sammelt keiner mehr Magensteine von Wiederkäuern). Solche Raritäten- und Kunstkabinette (Kunstkammern) waren – so Julius Bernhard von Rohr in seiner »Einleitung zur Ceremonial-Wissenschaft der grossen Herren« (1753), daß prachtvolle Kunstobjekte es vermögen, dem »gemeinen Menschen«, der von seinem Verstand kaum Gebrauch mache, eine »klare Vorstellung von der Majestät, der Macht und der Stärke« eines Herrschers zu vermitteln.

Nach dem Tod des Herzogs (erstochen auf einer Fahrt nach London) wurde Tradescant zum »Keeper of His Majesty's Gardens, Vines and Silkworms« in Oatland. Tradescant konnte auch in dieser Position weiterhin seiner Sammelleidenschaft nachgehen, für die er sein Haus umbauen ließ, um Platz zu schaffen für »The Ark«. Es gelang ihm sogar, das Horn eines Einhorns zu erwerben, was aber nur das geschraubte Horn eines Narwals war (Einhörner verehren bekanntlich Jungfrauen und werden schon bei deren Anblick zahm und folgsam).

John Tradescant d.J. erhielt eine Ausbildung auf der King's School in Canterbury und half seinem Vater schon als Schuljunge bei dessen Sammel-»Wut« und folgte ihm als Botaniker und Sammler von Naturalia. Auch er reiste bis nach Virginia, um neue Pflanzen zu finden und nach England zu holen. Als sein Sohn John 1652 starb, schloß er mit Elias Ashmole, einem Freund, einen Vertrag, die inzwischen riesige Sammlung auf diesen zu übertragen (Kaufpreis: 1 symbolischer Shilling). Ashmole vermachte die Sammlung seinerseits der Universität Oxford, wo Teile davon noch immer im »Ashmolian Museum« zu besichtigen sind.

In jener Zeit begann der Sammlertrieb, der nicht auf Essen ausgerichtet war. Alles, was irgendwie kurios war, wurde für viel Geld zusammengetragen und in Vitrinen und Schauräumen angehäuft. Dabei wurden Exponate ausgestellt, die allein durch ihre Bezeichnung wunderlich wurden oder waren, aber bar jeglichen wissenschaftlichen Werts und außerhalb einer solchen Sammlung auch ohne finanziellen Wert waren. Denn was ist schon (wie der deutsche Besucher Georg Christoph Stirn aufschrieb)

> »die Hand einer Sirene, eine Hand von einer Mumie, ein Elendsfuß mit dreyen Clauen, ein Peitschen, damit sich Carolus V. soll gepeitscht haben«

heutzutage noch wert? Das ist wie Briefmarken- und Münzensammeln – Altpapier und Buntmetall. »Aber« (so Walter Baldus) »es war ein interessantes Hobby – zum Beispiel lernte man viele andere Sammler kennen – ich zum Beispiel ein gewisses ›Nordlicht‹ samt ›Herrn Heike‹«.

58 Der schottische Jacob I. wurde 1603 Nachfolger der evangelischen Elisabeth I. und war Sohn der katholischen Schottenkönigin Maria Stuart. Die englischen Katholiken hofften, daß sie nicht mehr unterdrückt würden, denn auch Jacobs Frau, die dänische Prinzessin Anna von Dänemark, war katholisch. Doch am 19.Februar 1604 erklärte Jacob seine »äußerste Abscheu vor der papistischen Religion, diesem Aberglauben«. Die Unterdrückung der Katholiken führte zur Bildung einer Verschwörergruppe unter Guy Fawkes, die am 5.November 1605 Parlament und König in die Luft sprengen wollte. Doch dieses Vorhaben konnte nicht verwirklicht werden. Dieser »Gunpowder Plot« führte zu noch mehr staatlicher Unterdrückung: Katholiken durften keinen Universitätsabschluß erwerben, weder Anwalt noch Offizier werden, das Wahlrecht für die Gemeinde erhielten sie erst 1797 wieder und für das Parlament gar erst 1829. Die Unterdrückung der katholischen Bevölkerung fand also nicht nur in Irland statt. Seit mehr als 400 Jahren feiern die nicht-katholischen Engländer den »Guy Fawkes Day«, bei dem »Bonfire«, Freudenfeuer, gezündet werden und »Bonfire toffees« und anderes Zuckerwerk die Zähne verderben. Da hat's sich doch wenigsten für die Kids gelohnt, die aber überhaupt nicht wissen, warum sie den Tag feiern.

59 John Parkinson war ein englischer Apotheker von Jacob I., Arzt und Botaniker. Er wohnte auf dem Ludgate Hill und besaß einen großen Pflanzengarten am Londoner Stadtrand in Long Acre. Als im Dezember 1617 auf Anordnung von Jakob I. die Worshipful Society of Apothecaries gegründet wurde, war er eines der Gründungsmitglieder. Von 1620 bis 1621 diente er der Gesellschaft als Warden. Parkinson gehörte auch zu den Ratgebern des Royal College of Physicians, als deren Mitglieder ihre »Pharmacopoeia Londinensis« (1618) zusammenstellten. Sein erstes großes Werk, »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris«, erschien 1629. Es ist in die Bereiche Blumen-, Gemüse- und Obstgarten unterteilt. Darin werden über 1.000 Pflanzen beschrieben und etwa 800 auch abgebildet. König Charles I. verlieh ihm für seine Leistung den Titel »Botanicus Regius Primarius. Im »Theatrum Botanicum« von 1640 beschreibt er die medizinischen Eigenschaften von etwa 3.800 Pflanzen. Seine Darstellung beruht auf der von Gaspard Bauhin im »Pinax« entwickelten botanischen Nomenklatur.

60 Charles I. – wir sind jetzt beim dritten Karl – aus dem Haus der schottischen Stuarts war von 1625 an König von England, Schottland und Irland. Seine Versuche, in England und Schottland eine gleichförmige Kirchenverfassung einzuführen und ohne Parlament im Sinne des Absolutismus zu regieren, lösten den englischen Bürgerkrieg aus; dieser endete mit des Königs Hinrichtung und der zeitweiligen Abschaffung der Monarchie. Ab 1629 regierte Charles I. ohne Parlament, die Star Chamber (die Mitglieder tagten in einem Raum, dessen Decke wahrscheinlich mit vergoldeten Sternen vor blauem Hintergrund dekoriert war) war für weltliche Angelegenheiten, die Hohe Kommission für kirchliche Belange zuständig. Charles begann einen Religionskrieg mit den Schotten, die in England einmarschierten. Der König wollte absolut regieren, was ihm das Parlament verweigert. Ein neuer Aufstand, diesmal von den katholischen Iren gegen die protestantische Herrschaft, führte zu einem neuen Konflikt des Parlaments mit dem König (oder umgekehrt). Charles will den Aufrührer (John Pym) im Parlament verhaften lassen, was aber nicht gelingt. Charles muß aus London fliehen. Der Erste Bürgerkrieg bricht aus. Die königlichen Truppen, die zumeist aus den Großgrundbesitzern bestehenden »Cavaliers«, errangen zunächst militärische Erfolge über die Roundheads des Parlaments (benannt nach dem Kurzhaarschnitt der Puritaner), doch dann gewinnt die aus Puritanern bestehende Kavallerie der Ironsides unter Oliver Cromwell den entscheidenden Sieg über des Königs Truppen 1644 bei Marston Moor. Nachfolger der Cavaliers wurden ab Ende des 17.Jahrhunderts die Tories (aus deren Reihen auch Politiker wie Boris Johnson kommen!). 1648 kommt es zum Zweiten Bürgerkrieg. Die Parlamentarier merken, daß Charles nicht bereit ist, die Rechte des Parlaments anzuerkennen und wird verhaftet, wegen Hochverrats angeklagt, ein High Court of Justice wird eingerichtet, 59 von 135 Mitgliedern dieses Gerichtshofs verurteilen Charles I. zum Tode. Er ist der einzige englische König, dessen Leben durch das Schwert verkürzt wurde.

62 Die Royal Society ist eine 1660 im Gresham College gegründete britische Vereinigung zur Förderung naturwissenschaftlicher Experimente und zur allgemeinen Wissenschaftspflege. Sie dient als nationale Akademie der Wissenschaften des Vereinigten Königreichs für die Naturwissenschaften. Ihre Mitglieder werden als Fellow of the Royal Society bezeichnet und tragen hinter ihrem Namen F.R.S. Die Bezeichnung Royal Society erschien erstmals 1661 in gedruckter Form. Am 15.Juli 1662 gewährte Charles II. der Gesellschaft eine erste Royal Charter. Die zweite Royal Charter trat am 23.April 1663 in Kraft.

Sie legte den Namen der Gesellschaft als Royal Society of London for Improving Natural Knowledge fest, erkannte Charles II. (was er nicht war) als Gründer und Patron an und der berechtigte sie zum Führen eines Wappens. Mit Ausnahme der Zeit der Great Plague, der Großen Pest, trafen sich die Mitglieder einmal wöchentlich. Motto der Royal Society ist »Nullius in Verba«, das sich mit »Nach niemandes Worten« übersetzen läßt (gemeint ist wohl »auf niemandes Worte schwören« – *Nullius in verba iurare).* Seit 1665 wird das »Journal Philosophical Transactions« als Organ der Gesellschaft herausgegeben. Frauen wurden erst 1945 als Mitglieder zugelassen, einzige Ausnahme war Königin Victoria.

63 John Wilmot, Earl of Rochester, meinte über seinen König, daß dieser noch nie etwas Dummes gesagt und etwas Gescheites getan habe:

»He never spoke a silly thing / Nor ever did a wise one«,

worauf der König hinzugesetzt habe, daß er im Reden klüger sei als im Tun, da er für seine Worte selbst verantwortlich sei und für seine Taten meistens die Minister. Rochester sagte auch über Charles II.:

»Sein Szepter ist nicht länger als sein Schwanz / Dieselbe Schlampe darf mit beidem spielen.«

Und Rochester mußte das wissen, denn er gehörte zu dem »mob of gentleman who wrote with ease«:

»Gebt mir Gesundheit, Freude, Wein / und um Gott Amor zu beschören, / ruf ich den Pagen süß und fein, / der's besser kann als vierzig Gören.«

Rochester meinte entweder Barbara Villiers, 1.Duchess of Cleveland oder Nell Gwynn oder eine andere der insgesamt 14 Mätressen des Königs.

Auch Charles III., der mannigfachen Anlaß hat, seiner Urgroßmutter berühmtesten Ausspruch zu tun: »We are not amused«, neigt der Landwirtschaft zu und unterstützt entsprechende Bestrebungen. Auf seiner in Cornwall gelegenen »Duchy Home Farm« verwirklicht er seine Vorstellungen von modernem, umwelt- und kulturbewußtem Landbau, kämpft gegen »monströse Karbunkel« und macht damit sogar noch Gewinn.

Im Übrigen: Die Behandlung des Prinzen und der Familie Windsor durch die englische Presse und die durch verbotene Abhörmaßnahmen veröffentlichten Kampagnen sind harmlos im Vergleich zu den Schmähungen, die das englische Königshaus in den 200 Jahren von Jacob I. bis zu George III. am Anfang des 19.Jahrhunderts erlebte. Und da mußte man sich nicht erst am türkischen Pavillon convenieren und dann gegen Personen niedrigeren Standes gewaltsam vorgehen. Die »FAZ« meinte aus Anlaß der zweiten Verlobung des »Tampon-Prinzen«, daß der Eindruck bestehe, »hier werde das Märchen vom Frosch, der sich in einen Prinzen verwandelt, rückwärts erzählt«.

64 Robert Boyle war ein irischer Naturforscher, der in England wirkte. Anfänglich noch Anhänger der Alchemie, wurde er zum Mitbegründer der auf detaillierten und detailliert veröffentlichten Experimenten beruhenden modernen Naturwissenschaften, insbesondere der Physik und der Chemie. Er bereitete den modernen chemischen Elementbegriff vor und entdeckte das nach ihm benannte Gesetz vom Zusammenhang zwischen Druck und Volumen eines Gases. Mit acht Jahren wurde Boyle in das Eton College geschickt. Als Zwölfjähriger ging er nach Genf, später nach Florenz. Zunächst lernte er Recht, Philosophie, Mathematik, alte Sprachen, Medizin und Theologie. Sein Interesse galt den Naturwissenschaften. Während der Revolution in England verlor er kurzzeitig alle Geldmittel. Da Boyle vermögend war, mußte er keinem Broterwerb nachgehen, sondern konnte sich ganz den naturwissenschaftlichen Studien widmen. Er war unverheiratet und lebte im Haus seiner Schwester in London, wo er ein chemisches Labor hatte und viele Wissenschaftler empfing. Boyle war Mitglied in der Gruppe »Invisible College« (Unsichtbares College) in Oxford, aus der die Royal Society in London hervorging. Er war 1660 Gründungsmitglied der Royal Society, lehnte es aber ab, Präsident der Gesellschaft zu werden.

65 Der vollständige Titel von John Forsters Kartoffel-»Hymne« lautet:

»England's Happiness Increased, or, A sure and easy remedy against all succeeding dear years; by A plantation of the roots called Potatoes, whereof (with the addition of wheat flour) excellent, good and wholesome bread may be made, every year, eight or nine months together, for half the charge as formerly. Also by the planting of these roots, ten thousand men in England and Wales, who know not how to live, or what to do to get a maintenance for their families, may of one acre of ground make thirty pounds per annum invented and published for the good of the poorer sort.«

Nach der Huldigung des Königs Charles II. und dem Leser zählt Forster einige Möglichkeiten auf, wie man

die Kartoffel verarbeiten könne: Wie man Brot mit Kartoffeln backt, wie man Kartoffelpaste macht, wie man Kartoffelpudding macht – gebacken oder gekocht, wie man sehr guten Kartoffelpudding macht, wie man Kartoffel-Käsekuchen herstellt und wie man Kartoffelkekse macht. Dann folgt eine Liste von Vorteilen des Kartoffelanbaus: Der erste Vorteil des Kartoffelanbaus läge darin, daß das Königreich freiwillig und ohne Zwang Steuereinnahmen von 40.000 bis 50.000 Pfund pro Jahr erzielen kann. Der zweite Vorteil der Kartoffel sei, daß durch den Anbau der Kartoffel der Verbrauch von Getreide aller Art eingespart werde und dafür Korn in andere Länder ausgeführt werden könne, was Seiner Majestät Zolleinnahmen und Hafengebühren bringe und zudem die Freundschaft mit anderen Ländern vertiefe. Ein weiterer (dritter) Vorteil dieser Wurzel sei, daß in den letzten Jahren viele Herrschaften und Städte ihre Ackerland in Weideland umgewandelt hätten, was dazu führe, daß der Kornpreis ansteige. Durch die Kartoffel können arme Menschen immer noch Brot zu angemessenen Preisen erhalten. Der vierte Vorteil sei, daß arme Menschen ihre Familien leichter ernähren könnten und damit in größerem Wohlstand leben würden, denn wenn der Weizen 10 Shilling, die Gerste 6 Shilling pro Scheffel kostet, würde die Kartoffel nur die Hälfte kosten, womit die armen Leute Geld hätten, um andere Waren zu kaufen. Der fünfte Vorteil sei, daß alle armen Menschen, die von der Pfarrei, in der sie leben, versorgt werden müssen, durch die Nutzung dieser Wurzeln mit weitaus geringeren Kosten als früher ernährt werden können. Der sechste und letzte Vorteil, der für alle möglichen Menschen im Allgemeinen gilt, ist der, daß man bei der Haushaltsführung jährlich Geld spart und das ohne jegliche Diskreditierung oder Herabwürdigung, da niemanden diskreditiert, sparsam zu leben. Forster schreibt, daß es Herren gibt, die denken, es sei nicht ihre Aufgabe, fürsorglich zu sein.

> »Aber bedenken Sie, dass ein verlorener Vater einen bettelnden Sohn zur Welt bringt und daß das Vermögen, das sie so großzügig ausgeben, von ihren Vorfahren nicht nur ihnen, sondern auch ihren Kindern nach ihnen hinterlassen wurde, was sie in Verschwendung und Aufruhr vergeuden müssen Daher ist es nicht nur eine ebenso große Sünde, die eigenen Kinder ihres Schreckens zu berauben, sondern auch eine viel unnatürlichere Tatsache, als einen Mann auf der Straße zu berauben, wofür sie nach den Gesetzen des Reiches den Tod erleiden müßten.«

In einem Anhang beschreibt Forster die Vermehrung der Kartoffel mittels Samen. Zwischendurch verweist er noch auf die Schädlichkeit des Tabaks, der

> »den Atem verdirbt und die Sinne trübt, macht manchen geistreichen Mann dumm und dumm, manchen Reichen bettelnd und arm? Ich leugne nicht die medizinische Verwendung davon; denn es ist mit vielen hervorragenden Fähigkeiten ausgestattet«.

67 John Worlidge, Sohn eines Anwalts, war ein bekannter englischer Landwirt, der in Petersfield, Hampshire, England, lebte. Er galt als großer Experte für ländliche Angelegenheiten und war einer der ersten britischen Landwirte, der die Bedeutung der Landwirtschaft als Wirtschaftszweig diskutierte. Worlidges »Systema Agriculturæ oder das entdeckte Mysterium der Tierhaltung« (»Systema Agriculturæ, Being the Mystery of Husbandry Discovered«) wurde erstmals 1668 veröffentlicht. Das Werk durchlief mehrere Auflagen (1675, 1681, 1687, 1716), bevor es durch die landwirtschaftlichen Nachschlagewerke des 18.Jahrhunderts verdrängt wurde. In diesem Werk geht es um Verbesserungen im Allgemeinen, um die Umzäunung von Wiesen und Weiden sowie um deren Bewässerung und Entwässerung, um Klee, Wicken, Wiltshire-Langgras, Hanf, Flachs, Raps, Rüben usw. Aufgrund seiner Empfehlung, Klee und andere Samen auszusäen, konnte das Vieh im tödlichen Winter 1673 im Süden Englands gerettet werden, während im Westen und Norden der größte Teil des Viehs aufgrund von Heu- und Weidemangel zugrunde ging. Ein sog. »Persisches Rad«, ein Mühlrad, wurde 1665 auf seine Anweisung in Wiltshire hergestellt, das Wasser in großen Mengen über 20 Fuß hoch transportierte, um Wiesen zu bewässern, und ein weiteres in der Nähe von Godalming in Surrey. In seinem bemerkenswerten Buch »Vinetum britannicum« aus dem Jahr 1676 befürwortete Worlidge die Herstellung von Apfelwein gegenüber der von Wein in Großbritannien, da dieser besser zum Klima und den Ressourcen paßte. Worlidge schrieb u.a. über Bienenzucht, ein »Systema Horticulturae« und ein »Dictionarium Rusticum & Botanicum: Or, a Dictionary of Husbandry, Gardening, Trade, Commerce, and All Sorts of Country-Affairs«.

71 John Evelyn war ein englischer Architekt und Gartenbauer. Seine Familie war hauptsächlich mit der Produktion von Schießpulver reich geworden. Seine Ausbildung erhielt er am Balliol College in Oxford und im Middle Temple (zwischen Themse und Fleet Street gelegen). Während des Englischen Bürgerkriegs

war er zunächst Angehöriger der Armee des Königs, aber verließ vor dem Ende des Kriegs London und ging nach Paris. Nach seiner Rückkehr wurde Evelyn Original Member der Royal Society. 1661 schrieb er das »Fumifugium. The Inconveniencie of the Aer and Smoak of London Dissipated«), das erste Buch über die wachsende Luftverschmutzung in London. Er war bekannt für seine Kenntnis der Bäume und seine Abhandlung »Sylva, or Discourse on Forest-trees« (1664) schrieb er als Anregung für Landbesitzer, Bäume zu pflanzen, um die englische Flotte mit Bauholz zu versorgen. Nach dem Great Fire von London 1666, das er in seinen Tagebüchern ausführlich beschrieb, legte Evelyn einen von mehreren Plänen für den Wiederaufbau von London vor, der wie die anderen von Charles II. ignoriert wurde. Evelyn entwarf Lustgärten, wie z.B. den von Euston Hall. Er schrieb über Theologie, Politik, Gartenbau, Architektur und Kochkunst. Bei seinem Tod umfaßte seine Bibliothek 3.859 Bücher und 822 Broschüren. Viele waren einheitlich gebunden und trugen sein Motto »Omnia explorate; meliora retinete« (Prüfet alles und das Bessere behaltet). Evelyn vermietete den Familienbesitz 1698 dem russischen Zaren Peter I., der im Rahmen seiner Großen Gesandtschaft dort für drei Monate wohnte und großen Schaden in Haus und Garten anrichtete.

73 Robert Morison war ein schottischer Botaniker und Taxonom. Er entwickelte die erste systematische Klassifizierung von Pflanzen. Mit 18 Jahren wurde er Master of Arts an der Universität von Aberdeen. Während des Englischen Bürgerkriegs schloß er sich den Truppen Charles I. an, floh aber nach Frankreich, als sich herausstellte, daß die Armee des Parlaments wohl siegen werde. 1648 wurde er an der Universität Angers in Westfrankreich zum Doktor der Medizin promoviert und widmete sich danach dem Studium der Botanik. Er studierte in Paris unter der Leitung von Vespasian Robin, dem Botaniker des Königs von Frankreich, auf dessen Empfehlung er Direktor der Königlichen Gärten in Blois wurde. 1660 kehrte Morison nach der Restauration nach England zurück und wurde Arzt von Charles II. sowie dessen Botaniker und Aufseher aller königlichen Gärten mit einem Gehalt von 200 Pfund pro Jahr und einem freien Haus. Zu Beginn des Jahres 1621 hatte Henry Danvers, 1.Earl of Danby, der Universität 250 Pfund für den Kauf von Land für einen »Physic Garden«, einem Garten mit medizinischen Pflanzen, gegeben. 1669 wurde Morison der erste Professor für Botanik, eine Position, die er bis 1683 innehatte. 1669 veröffentlichte Morison »Praeludia Botanica«, ein Werk, in dem es um die Verwendung der Struktur der Früchte einer Pflanze zur Klassifizierung ging. Zu dieser Zeit konzentrierte sich die Klassifizierung auf den Lebensraum und die medizinischen Eigenschaften der Pflanze, und Morisons Kritik an Systemen, die von Botanikern wie Hans und Gaspard Bauhin vertreten wurden, löste bei seinen Zeitgenossen einige Verärgerung aus. Im Jahr 1669 veröffentlichte er außerdem »Hortus Regius Blesensis« bei der neubelebten University Press, einen Katalog des Blois-Gartens, zu dem Morison die Beschreibung von 260 zuvor angeblich unbeschriebenen Pflanzen hinzufügte. Im Vorwort zu seinem Plantarum »Umbelliferarum Distributio Nova« (1672) gab Morison eine endgültige Darlegung der Prinzipien seiner Methode und verfaßte als erster eine »Monographie einer bestimmten Pflanzengruppe«, der *Umbellferae* (Doldenblütler wie Sellerie-, Karotten- oder Petersiliengewächse). Morison wurde am 9.November 1683 beim Überqueren der Straße durch die Stange einer Kutsche tödlich verletzt und starb am folgenden Tag. Ein Verkehrsunfall im Jahr 1683!

76 John Mortimer war ein englischer Kaufmann für Lebensmittel und Autor über Landwirtschaft. 1708 wurde sein Buch »The Whole Art of Husbandry, Or the Way of Managing and Improving of Land« in London veröffentlicht. Mortimer erhielt eine kaufmännische Ausbildung und wurde durch Handelsgeschäfte wohlhabend. 1693 kaufte er sich in der Grafschaft Essex das Anwesen Topping Hall. Im 19.Jahrhundert befanden sich dort noch einige von ihm gepflanzte Zedernbäume. Mortimer wurde im Dezember 1705 Fellow der Royal Society. Mortimers Werk stellt einen Meilenstein in der englischen Agrarliteratur dar und hatte großen Einfluß auf die Landwirtschaft im 18.Jahrhundert. Der Autor gibt an, daß er die besten Bücher über antike und moderne Landwirtschaft gelesen und die Praxis der fleißigsten Landwirte in den meisten Ländern inspiziert habe. Das Buch behandelt nicht nur die üblichen Zweige der Landwirtschaft, sondern auch Fischteiche, Obstgärten und die Kultur der Seidenraupen sowie die Herstellung von Apfelwein.

77 Richard Bradley war ein englischer Botaniker. 1710 trat er zum ersten Mal mit einer sechsseitigen Abhandlung über sukkulente Pflanzen (»A Treatise on Succulent Plants«) wissenschaftlich in Erscheinung. 1712 wurde er, obwohl ohne universitäre Ausbildung, Fellow der Royal Society. 1714 reiste Bradley in

die Niederlande, um eine Reihe botanischer Gärten zu besuchen. Mit Empfehlungsschreiben versehen, traf er verschiedene Naturwissenschaftler und arrangierte den Austausch von Pflanzenmaterial zwischen London und Amsterdam. Von 1716 bis 1727 publizierte er in fünf Teilen zu je zehn Tafeln das weltweit erste ausschließlich den sukkulenten Pflanzen gewidmete botanische Werk. Die Zeichnungen dazu stammten, bis auf eine Ausnahme, von ihm selbst. Mit 15 Ausgaben stellte er von 1721 bis 1723 das erste regelmäßig erscheinende britische Gartenmagazin (»A General Treatise on Husbandry and Gardening«) zusammen. 1724 wurde Richard Bradley erster Professor für Botanik an der University of Cambridge. Mit dem Wetter setzte er sich in den Werken »The Gentleman's and Gardener's Calendar« (1718) und »A Philosophical Enquirey into the Late Servere Winter« (1729) auseinander. Ums Kochen und andere praktische Dinge des Lebens geht es in »The Country Housewife and Lady's Director« (1728 und 1732). So findet sich im ersten Teil von 1728 beispielsweise ein Rezept zur Herstellung von Ketchup.

82 Im Jahr 1832 gab es in Irland unter den 8 Millionen Menschen nach einem Bericht für das englische Parlament 201 Volksaufläufe, 241 Morde und Totschläge, 568 Brandstiftungen, 208 Brandstiftungen mit Tötungsabsicht, 160 schwere Verwundungen, 858 gewalttätige Befreiungen von Verhafteten, 427 gesetzwidrige Versammlungen, 171 Plünderungen von Privatgebäude, 1179 Diebstähle und zusätzlich 299 Viehdiebstähle, 796 Eigentumsverletzungen, 729 gewaltsame Einbrüche, 400 straffällige Betteleien und Schwindeleien, 164 falsche Eide, 3 Handlungen der Widersetzlichkeit gegen das rechtliche Verfahren der Gerichte, 50 Handlungen gewaltsamer Widersetzlichkeit gegen die Zehntenerhebung, 20 gewaltsame Raube, 2 gewaltsame Besitzergreifungen, zusammen also 9002 Verbrechen, die polizeibekannt wurden. Das reguläre englische Militär zur Aufrechterhaltung der irischen Ordnung betrug in jenen Jahren mehr als 28.600 Mann. Karl Marx hat mit seinem Hinweis auf die Ketten, die der Proletarier zu verlieren hat, wohl an die Iren gedacht, die nichts zu verlieren hätten als die Engländer. Der Empfänger von ALG II hat nichts zu verlieren als die sozialdemokratisch (Vorbei, vorbei) geführte Bundesregierung.

87 Theobald Mathew 1790–1856) war ein irischer katholischer Geistlicher. Er gründete 1838 den Verein der Abstinenzler (Knights of Father Mathew) und wurde damit zum Vorkämpfer der Bewegung für Alkoholabstinenz.

Die in Augsburg erscheinende »Allgemeine Zeitung« zitierte am 22.März 1840 eine Dubliner Zeitung:

> »Ein Dubliner Blatt berichtet, Pater Mathew habe durch seine rastlose Thätigkeit für Ausbreitung der Mäßigkeitsvereine seine Gesundheit aufgeopfert. Dagegen sucht der Standard, auf die orangistische ›Dublin Evening Mail‹ gestützt, die Motive dieses eifrigen Dominicanermönchs zu verdächtigen. Es wird ihm vorgeworfen, erstens treibe er mit seinem Mäßigkeitswesen einen schnöden Gelderwerb, indem jeder Mäßigkeitscandidat eine zinnerne Medaille mit 1 Shilling bezahlen müsse, wobei der Pater mindestens 1500 Proc. gewinne; zweitens lasse er durch seine Helfershelfer Zettel verbreiten, durch die er sich bei dem einfältigen Landvolk in den Geruch eines Heiligen und Wunderthäters zu bringen suche, der bereits mehr als 400 Mirakel verrichtet, Blinde sehend, Taube hörend gemacht habe etc. Auf den 17.März, den Tag St. Patricii, des Schutzpatrons von Irland, ist eine große Mäßigkeitsversammlung unter Mathews Leitung nach der Stadt Athlone ausgeschrieben.«

88 »Den Porzellanbus fahren« – so nennt es der Ire, wenn er vom Pub-Besuch nach Hause kommt, die Kloschüssel beidhändig umfaßt und sich kniend in sie entleert.

Die amerikanische Prohibition wurde eingeführt, weil mächtige Interessengruppen das Geld der Arbeiter umlenken wollten: Auf der einen Seite standen die Fabrikanten alkoholfreier Getränke und die Besitzer von Kettenläden und Kaufhäusern, die ihre Waren für 5 oder 10 Cent verkauften, und auf der anderen Seite die Hersteller von Whiskey, Bier und harten Schnäpsen sowie die Weinproduzenten und Weinimporteure, die ebenfalls gute Puritaner waren. Es gelang in einem vier Jahre langen Kampf, die Münzen des kleinen Mannes umzulenken. In Europa errangen die Alkoholgegner nie diese Erfolge, da es hier eine andere Kaufhaus-Struktur gab.

Wilhelm III. von Oranien verbot 1689 die Einfuhr französischen Brantweins und förderte Gin als nationales Getränk. Gleichzeitig wurde die Biersteuer verdoppelt, so daß die Iren und die Engländer zum Gin greifen »mußten«. »Wie eine Flutwelle überspülte in der ersten Hälfte des 18.Jahrhunderts der

Gin die Armenviertel Londons.« Gin wurde im selben Umfang wie vorher Bier konsumiert – hatte aber erheblich größere Rauschwirkungen. Wegen der Auswirkungen des englischen Alkoholismus beschloß das Parlament 1735, eine erheblich höhere Akzise zu verlangen und die Lizenzen für den Gin-Verkauf zu verteuern; die Folge war eine Gin-Revolte der Unterschichten, so daß erst 1751 durch die Steuerpolitik die Gin-Produktion und der Verbrauch eingeschränkt wurden. Dazu beigetragen hatte auch die zunehmende Verbreitung der Kaffeehäuser. Auch insofern hat Friedrich II. mit seinem Kampf gegen den Kaffeeverbrauch eine bönhasige Politik betrieben – aber in Preußen ging es nicht um Gin aus Weizen, sondern um Schnaps aus Kartoffeln.

Eine Ursache des höheren Alkoholgenusses der englischen Arbeiter war auch die Lohnzahlungsmethode der Fabrikbesitzer. Der Lohn wurde zumeist gruppenweise und in verhältnismäßig großen Geldscheinen gezahlt, und die Fabrikanten überließen es den Arbeitern, alles Weitere unter sich auszumachen. So mußten die Arbeiter das Geld wechseln gehen, um es untereinander aufzuteilen. Dies geschah in den Pubs und die Wirte verlangten, daß zumindest ein Getränk getrunken wurde.

96 Robert Owen war ein britischer Unternehmer und sog. Frühsozialist, zu denen auch der Buchdrucker William Morris gehörte. Owen gilt als Begründer des Genossenschaftswesens. Verheiratet war er mit der Tochter eines reichen schottischen Besitzers eines Textilfabrik. Nach der Heirat übersiedelte Owen 1799 von seiner Heimatstadt Newtown nach New Lanark bei Glasgow, wo er zusammen mit anderen Unternehmern Mitinhaber und Leiter der Fabrik wurde, die vordem seinem Schwiegervater gehört hatte. Bereits früh beschäftigte er sich mit den sozialen Bedingungen der Industriearbeit und führte 1799 in seiner Baumwollspinnerei ein Experiment für menschenwürdigere Arbeitsbedingungen durch. Er versuchte nachzuweisen, daß die Lohnarbeit und Unterdrückung der Arbeiter keine Voraussetzung für eine effektive Produktion sei. Deshalb verkürzte er die Arbeitszeit auf 10,5 Stunden gegenüber den damals üblichen 13–14 Stunden. Er richtete Kranken- und Altersrentenversicherungen ein, ließ erträgliche Behausungen bauen und räumte Mietvergünstigungen ein. Die Güter des täglichen Bedarfs wurden zu niedrigen, aber rentablen Preisen gehandelt. Seine Maßnahmen zeigten große Erfolge: die Produktivität in der Fabrik erhöhte sich drastisch, die Zahl der Diebstähle ging zurück, Bestrafungen innerhalb der Fabrik waren nicht mehr nötig. Die Erfolge waren auch auf das technische Geschick Owens zurückzuführen: in New Lanark wurden neue Produktionstechniken eingeführt, die die Konkurrenz noch nicht umsetzen konnte. Viele Ideen, die Owen in New Lanark hatte und umsetzte, sind heute in den Industrieländern selbstverständlich. Dazu zählen unter anderem: Abschaffung der Kinderarbeit, Schulbildung der Kinder, Arbeitszeitbeschränkung, effiziente Organisation der Betriebsabläufe, Motivation der Mitarbeiter, saubere Arbeitsplätze, Gewerkschaftsbildung, Genossenschaftswesen. 1825 verkaufte Owen die Fabrik und ging in die Vereinigten Staaten, um dort eine utopisch genossenschaftlich konzipierte Kolonie zu gründen (New Harmony). Das Experiment scheiterte, weil die Bewohner sich u.a. der Arbeitsunlust und dem Alkohol hingaben – vergleichbar dem arbeitslosen Grundeinkommen. Owen kehrte 1829 nach England zurück.

102 Bereits 1542 kam es zur Erhebung der Iren gegen England. In einem zeitgenössischen Bericht stand über die Rache König Henrys VIII., »daß das Brüllen einer Kuh oder die Stimme eines Pflügers von Dingle bis zum Rock of Cashel in diesem Jahr nicht mehr zu hören war«.

Oliver Cromwell wurde als Sohn eines Landjunkers streng puritanisch erzogen. 1620 erprobte Cromwell erstmals einen Aufstand: Er hatte von einem Onkel ein Grundstück im Moor im Gebiet des Duke of Bedford geerbt. Der Herzog berief holländische Wasserbau-Ingenieure in sein Land, um das Moor für die Viehzucht trockenlegen zu lassen. Doch die Moore boten den Fenlandern eine sehr auskömmliche wirtschaftliche Grundlage. Die Aufständischen wehrten sich erfolgreich und sangen: »Entwässern wollen sie die Moore hier / Zähmen und beherrschen das lebendige Naß / Auf dem Trocknen aber sterben wir / Weil Essex' Kälber brauchen Gras.« Nach der Enthauptung König Charles I., zwei Jahrzehnte später, schickte Cromwell Soldaten ins Moor, um jetzt die Trockenlegung mit Gewalt durchzusetzen. Geschäftssinn, Muckertum und selbstgefälliges Wesen waren die Kennzeichen der »Independenten«, die innerhalb der Kirche nur die Gemeinde als »Hoheit« anerkannten. Ein solcher Mann, fest eingebunden in englisches Junker- und Großbürgertum (er war verheiratet mit der Tochter eines reichen Londoner Pelzhändlers) und streng antipapistisch, konnte für die katholischen Iren nur Haß aufbringen.

Als »Independent« gewährte er allen religiösen Gruppen außer den Anglikanern und den Katholiken religiöse Toleranz. Als Lord Protector führte er innenpolitische Reformen im Rechts- und Erziehungswesen durch. Cromwell ließ von seinen »gottesfürchtigen Männern« in seiner »betenden Armee« in Irland Männer, Weiber und Kinder abschlachten. Auf seinen Kanonen, mit denen er wahllos in die Dörfer und auf die Iren schießen ließ, stand der Bibelspruch: »Gott ist die Liebe.« Fanatiker wie Cromwell glauben an diese Sprüche vielfach sogar noch selbst. Es wäre zu fragen, ob Zyniker oder Fanatiker die ärgeren Bösewichter sind. Cromwell war wohl beides. Seine Abneigung gegen ein erbliches Königtum verhinderte nicht, daß nach seinem Tod sein Sohn Richard Cromwell »Lordprotektor« der Republik wurde.

Nach der Restauration der Stuart-Monarchie wurde am längst verstorbenen Cromwell und zwei weiteren Königsmördern die damals beliebte »Leichenhinrichtung« vollzogen: Ausbuddeln und als Skelett hängen (bis daß der Tod eintritt oder so ähnlich).

Sebastian Haffner (in »Geschichte eines Deutschen«) meint, daß es eine spezifisch preußische Abart des Puritanismus gäbe, die vor 1933 die deutschen Geistesmächte beherrschte:

> »Sie ist dem klassischen englischen Puritanismus verwandt, aber mit einigen charakteristischen Unterschieden. Ihr Prophet ist Kant, nicht Calvin; ihr großes Beispiel ist Fridericus, nicht Cromwell. Wie der englische Puritanismus fordert der preußische Strenge, Würde, Enthaltsamkeit gegenüber den Freuden des Lebens, Pflichterfüllung, Treue und Ehrenhaftigkeit bis zur Selbstverleugnung, Weltverachtung bis zur Düsterkeit. Wie der englische Puritaner gibt der preußische seinen Söhnen aus Prinzip wenig Taschengeld und runzelt die Brauen über ihre jugendlichen Experimente mit der Liebe. Aber der preußische Puritanismus ist säkularisiert. Er dient und opfert nicht Jehova, sondern dem roi de Prusse.«

103 In jenem Jahr wurde in der »Bill of Rights« festgelegt, daß jeder, »der sich zur papistischen Religion bekennt oder einen Papisten heiratet, ausgeschlossen und für alle Zeiten unfähig sein wird, die Krone zu erben, zu besitzen oder zu genießen«, denn die Erfahrung habe gelehrt, »daß es nicht vereinbar ist mit der Sicherheit und dem Wohlergehen dieses protestantischen Königreichs, von einem papistischen Prinzen regiert zu werden«. In jenem Jahr wurde auch der königliche Hofnarr seines Amtes enthoben.

Und das gilt auch heute noch, obwohl es gegen die Europäische Konvention zum Schutz der Menschenrechte verstößt wie auch einige andere Vorschriften für die leider nur noch wenigen regierenden Fürstenhäuser in Europa: Ein König oder eine Königin besitzt nicht das Recht auf freie Meinungsäußerung, er/sie ist von der Versammlungsfreiheit ausgeschlossen, das passive Wahlrecht für seine/ihre Kommune ist ihm/ihr unbekannt, er/sie ist in der Verfügung über sein/ihr Eigentum eingeschränkt, die freie Berufswahl ist eingeschränkt (wo doch jeder seiner Bürger zwei und mehr Berufe ausüben darf und in Deutschland zur Sicherung des Lebensunterhalts sogar muß), er/sie kann seinen/ihren Wohnsitz nicht einfach auf die Kanarischen Inseln verlegen und sein/ihr Königreich via Internet regieren, wenn er/sie heiratet; regt sich jeder über die evtl. Unebenbürtigkeit der Braut/des Bräutigams auf und das Recht auf Glück (wie es in der amerikanischen Verfassung festgeschrieben ist) ist ihm/ihr bei solchen Einschränkungen ganz sicherlich verwehrt. Und unter Trumps republikanischen Oligarchen wie im putinistischem Rußland sogar abhanden genommen.

Über den konservativen Parteiführer Michael Howe sagte seine frühere Staatssekretärin, er hätte »etwas Nachtschattenhaftes« an sich, womit sie auch (vielleicht) auf seine Herkunft als Sohn eines Einwanderers aus Rumänien anspielen wollte (Stichwort: Dracula).

1832 richteten die Tories ihr Vereinslokal »Carlton« als Club in London ein. Die Clubbediensteten müssen im Rauchsalon noch heute unterscheiden zwischen entschlafenen und schlafenden Herren. Ein Jahr später wird die Mitgliedschaft in einem Verein zur Bürgerpflicht in Deutschland erhoben: »Wer jetzt nicht wenigstens einer geschlossenen Gesellschaft angehört, wird ... zum Gesindel oder zur Canaille gerechnet«.

111 James Harrington war ein englischer Philosoph. Sein Hauptwerk »The Commonwealth of Oceana« erschien 1656 in der kurzen nichtmonarchischen Zeitspanne zwischen der Hinrichtung des englischen Königs Charles I. und der Restauration durch dessen Sohn Charles II. Das Werk war dem autokratisch herrschenden Lordprotektor Oliver Cromwell gewidmet und stellte den Versuch dar, das bestehende Verfassungsvakuum mit dem Modell einer idealen Republik auszufüllen. In Form von insgesamt 30

Verfassungsgesetzen *(orders)* entwarf Harrington eine Republiktheorie, die sich durch das Prinzip der Repräsentation, Ämterrotation und ein Zweikammersystem mit strikter Trennung von Beratung und Entscheidung auszeichnete. Ausgehend von der Feststellung, daß politische Macht auf wirtschaftlicher Macht gründet – ein Grundsatz, der später unter der Devise »Power follows property« (Macht folgt Eigentum) bekannt wurde –, strebte Harrington eine ausgeglichene Verteilung des englischen Grundbesitzes durch Änderungen im Erbrecht und in der Agrargesetzgebung an. In England selbst beeinflußten Harringtons Ideen die politische Kultur der liberalen Whigs. Ihre größte Wirkung entfaltete die politische Theorie Harringtons mit ihrem Konzept eines gewählten Zweikammerparlaments.

112 Bei den Nazis wurde darüber nachgedacht, die deutschen jüdischen Bürger auf Madagaskar anzusiedeln. (»Wir lagen vor Madagaskar« bezog sich ursprünglich auf das Schicksal der russischen Flotte im Russisch-Japanischen Krieg, wurde dann für ein Seemannslied gehalten.) Im Mittelalter wurden die germanischen Ursprungsmythen (Odin und die anderen) abgelöst von der Idee eines biblischen Stammbaums. Danach stammten die europäischen Völker von Noahs Sohn Japhet ab, die Asiaten von Sem und Afrikaner entstammten den Lenden Hams. Leichtfertiges Abschreiben der genealogischen Verwicklungen machte in England aus dem ursprünglichen Stammherrn aller Könige Sceaf erst Seth, den Sohn Adams und Evas, und später Sem, dem Erstgeborenen Noahs. Deshalb lehnten die Engländer den Japhet als ihren Stammherrn ab (man hätte zu viel Stammbäume umfälschen müssen) – damit schloß sich England aus dem europäischen Kulturkreis aus, was man nicht nur an der Küche und am Brexit merken kann.
Cromwell setzte die Engländer an die Stelle der Juden, dem auserwählten Volks, mit einer universalistischen Mission betraut von Gott direkt; noch heute glauben die US-Amerikaner, englisch erzogen und geprägt, daß sie die Auserwählten seien. Deshalb besteht eine besondere Affinität zwischen Israel und den Christlich-Konservativen Nordamerikas.

114 Reis erbringt etwa 10 Tonnen je Hektar, besondere Züchtungen kommen auf etwa 18 Tonnen; theoretisch denkbar sind unter Einsatz von chemischen Mitteln etwa 25 Tonnen je Hektar. Dann ist der Wunderreis am Ende und die Erde vergiftet.
Das Mütt entsprach in der Deutschschweiz einer Mannslast (Sack), die im Mittelland zwischen 65 und 108 Kilogramm betrug. Größere Mütt gab es in der Zentralschweiz (138–150 Liter), in Bern und Solothurn (158–168 Liter) sowie in Graubünden (165–185 Liter).
Landmasse beruhte meist auf Schätzungen von Arbeitsprozessen; deshalb war 1 Juchart nicht immer gleich groß. Es kam auf die Lage des zu messenden Landstücks an. Ist 1 Juchart aufgrund einer in einem 1 Tag vollführten Arbeit definiert, so variiert sie je nach Geländebeschaffenheit. Im Mittelland der Schweiz lag die Einheit für Ackerland zwischen 27 und 36 Aren, in Gebieten mit vorwiegend Getreidebau betrug 1 Juchart zwischen 32 und 36 Aren, mit vorwiegend Wiesland 27 bis 34 Aren. Je hügeliger und steiler das Land, desto kleiner die Juchart – im Rebbau maß sie nur zwischen 3 und 4 Aren.

124 Die nach Irland umgesiedelten schottischen Siedler, die auftragsgemäß und aus eigener Not heraus die gleichfalls unterdrückten irischen Bauern im 17.Jahrhundert von ihren Höfen in Fermanagh vertrieben, schworen einen kollektiven Eid, ihr Land niemals an Katholiken zu verkaufen.
Noch heute – so wird gesagt – wüßten landlose Iren, welche Felder ihren Vorvätern gehört hätten – und sie würden ihren Anspruch darauf niemals aufgeben. In Nordafrika wird in den Familien der aus Spanien 1492 vertriebenen Juden der Türschlüssel ihres damaligen Hauses noch heute vom Vater auf den ältesten Sohn vererbt. Im Schlesischen Museum zu Görlitz »hinterlegen« ehemalige Schlesier ihre Hausschlüssel, die sie bei der Flucht aus ihrer Heimat 1945/1946 mitgenommen hatten, denn an sich wollten sie ja nach den Kriegswirren wieder zurückkehren; nun müssen sie nur noch auf die volle Mitgliedschaft Polens in der EU warten.
Der deutsche Schriftsteller und Verlagsbuchhändler Friedrich Christoph Nicolai in »Das Leben und die Meinungen des Herrn Magister Sebaldus Nothanker« über die Unbarmherzigkeit des deutschen Kleinadels:

> »Die deutsche Sprache, an Konversationsausdrücken sehr arm, hat kein eigentliches Wort für Sostenutezza, und doch ist an vielen gnädigen und nichtgnädigen deutschen Herren und Damen die Sostenutezza eine der gewöhnlichsten Eigenschaften.«

Meinte Nicolai nun »Zurückhaltung« oder »hohes Niveau«, wenn er den Herren »Sostenutezza« testiert?

126 Ein Pfarrer aus Ulster sagte dem Fürsten Hermann von Pückler-Murnau bei dessem Irland-Besuch

(1828): »Hier gibt es keine Christen mehr ... Katholiken und Protestanten haben nur eine und dieselbe Religion – die des Hasses.«

127 Vielleicht war diese Einschätzung sogar richtig. George Robert Gissing beschreibt 1889 in seinem Roman »The Nether World« (Die Unterwelt) eine Londoner Arbeiterfamilie, in der die Kinder das für den Vater zurückgelegte Fleisch verlangen und es ablehnen, die »ekelhaft zerkochten« Kartoffeln zu essen.

128 Arthur Young verfaßte Werke über Landwirtschaft, Politik und Wirtschaft und war Anhänger der »Qualitätstheorie des Geldes«. Er veröffentlichte mit 17 Jahren das Pamphlet »On the War in North America«. Im Jahr 1761 ging er nach London und gab die Zeitschrift »The Universal Museum« heraus. Ab 1759 bewirtschaftete er das kleine und verschuldete Gut seiner Familie, ab 1767 war er auch Verwalter einer Farm in Essex. Er unternahm zahlreiche Experimente und veröffentlichte deren Ergebnisse 1770 in »A Course of Experimental Agriculture«. Young bereiste zu Studienzwecken England und Irland. Ab 1784 gab er die »Annals of Agriculture« heraus, es erschienen 45 Bände. Im Jahr 1787 bereiste er erstmals Frankreich. Nach seiner Rückkehr wurde er zum Sekretär des Board of Agriculture ernannt, dort arbeitete er an der Erfassung der landwirtschaftlichen Daten der englischen Grafschaften. Im Jahr 1792 veröffentlichte er den Reisebericht »Travels During the Years 1787, 1788; and 1789, Undertaken More Particularly with a View of Ascertaining the Cultivation, Resources, and National Prosperity, of the Kingdom of France«. Young war ein bedeutender Förderer landwirtschaftlicher Neuerungen wie Drillsaat, verbesserter Fruchtfolge und Verwendung von Mergel als Dünger. Karl Marx schrieb über Young, dieser sei »ein übrigens schwatzschweifiger, kritikloser Schriftsteller, dessen Ruf in umgekehrtem Verhältnis zu seinem Verdienst steht«.

133 Besser bekannt ist Mayhew durch seine Veröffentlichungen umfangreicher, auch statistischer Untersuchungen zur Lage der unteren sozialen Schichten, der Arbeiterklasse, des Lumpenproletariats (bezeichnet jene Vielfalt an Menschen mit unterschiedlicher Klassenherkunft, insbesondere jedoch Proletarier, die auf das unterste Ende der Gesellschaft herabgestiegen sind oder aus ihm stammen und keiner typischen Lohnarbeit nachgehen) und des handwerklichen Kleinbürgertums, die alle in Armut in London lebten. Mayhew schildert die Armen auf eine für seine Zeit ungewöhnlich respektvolle Art. Seine erste Armutsreportagen schrieb Mayhew als Artikelserie für die »Morning Chronicle« (Oktober 1849 bis Dezember 1850). Nach einem Streit mit dem Verleger verließ er jedoch die Zeitung, machte sich selbstständig und begann seine berühmte Slumreportage »London Labour and the London Poor«. Zunächst (Dezember 1850 bis Februar 1852) erschien sie in Form preiswerter Quarthefte, die man für 2 oder 3 Pence auf den Straßen oder im Buchhandel erstehen konnte.

134 Das ist das, was wir in Deutschland heute benötigen – weg mit diesem lästigen Kündigungsschutz und den langen Kündigungsfristen. Soll doch jeder sehen, wo und wie er bleibt! Deutschland darf nur noch aus »Ich-AGs« bestehen! So geht es voran (oder auch nicht). Aber es kommt ja noch schlimmer für die Menschen in Deutschland: Prekarisierung ist das neue Stichwort – keine festen Jobs, befristete Arbeitsverträge, Ich-AGs als Regelfall und aus Not, unbezahlte Praktikanten-Tätigkeiten, Auslandsarbeit in Osteuropa (da ist den hochqualifizierten Einwanderern eingeredet worden, das sei gut für die Karriere, wenn man in Estland für einen selbst für dortige Verhältnisse unzureichenden Lohn arbeitet). Und eine Diskussion über permanente staatliche Transferleistungen und Mindestlöhne, die dann Grundlage aller Löhne werden und deshalb – so die Arbeitgeber – nicht zu hoch sein dürfen. Da ist ja der Bezug von Hartz-IV-Einkommen noch eine sichere und zureichende Einnahmequelle!

Und weil wir gerade über die soziale Hängematte des deutschen Arbeiters klagen. Das mit dem Anspruch auf Altersrente für eingezahlte Beiträge muß auch dringend geändert werden. Der Sozialpolitiker Gerhard Mackenroth stellte bereits 1952 fest, daß jeder Sozialaufwand aus Mitteln bezahlt werden muß, die auch in der jeweiligen Periode erwirtschaftet werden müssen. »Kapitalansammlungsverfahren und Umlageverfahren sind also der Sache nach nicht wesentlich verschieden. Volkswirtschaftlich geht es immer nur um ein Umlageverfahren.«

Da hat der frühere Arbeits- und Sozialminister und vormalige Minister unter Gerhard Schröder Walter Riester bei seinem Studium auf der Frankfurter »Akademie der Arbeit« in den Vorlesungen über Sozialpolitik nicht richtig zugehört. Und von jung-dynamischen Politikerinnen und Politikern bei den Grünen aus der DDR kann man ein solches Wissen auch nicht abverlangen.

135 Sergio Landucci: »Alle Forschungen des 18.Jahrhunderts zu den untersten Arten und ›Wilden‹ hatten zum Ziel, ... das Bindeglied zwischen Affen und Menschen zu entdecken.« Mensch *(Homo sapiens),* Schimpanse *(Pan troglodytes)* und Bonobo *(Pan paniscus)* sind genetisch zu 99,4 Prozent ähnlich und müßten daher zu derselben Tiergattung gehören. Der Mensch stammt nicht vom Affen ab, sondern ist ein Affe. Auch bei anatomischen Vergleichen bestätigt sich die nahe Verwandtschaft. Und die Verhaltensforschung sieht auch nur minimale Unterschiede.

Die Vielfalt des Gen-Erbguts ergibt sich aufgrund geographischer, klimatischer und zivilisationsgeschichtlicher Zusammenhänge. So entstanden Fälle postiver Genmutation wie Laktase-Gene für die Milchverdauung in Breitengraden, die Viehzucht erlauben, phänotypische Gene dunkler oder heller Hautpigmentierung zum Schutz vor UV-Strahlen bzw. für bessere Aufnahme von Vitamin D aus dem Sonnenlicht, Gene für geringere Körpergröße im lebensfeindlichen Regenwald, Genmutationen zur Zellreaktion auf Hypoxie (Sauerstoffmangel) in den sauerstoffärmeren Höhenlagen wie Tibet, den Anden oder dem Äthiopisches Hochland. 85 Prozent der genetischen Variabilität treten innerhalb einer Bevölkerung auf, nicht zwischen den Populationen. Problem: Optimierung der medizinischen Diagnosen und Therapien zumeist an städtischer und europäischer Bevölkerung entwickelt.

138 Thomas Robert Malthus war ein britischer Volkswirt, der zu den Vertretern der klassischen Nationalökonomie gehörte. 1797 anglikanischer Pfarrer und ab 1806 der Inhaber des ersten Lehrstuhls für Geschichte und politische Ökonomie am von der East India Company eingerichteten Haileybury College in Hertford. Bekannt wurde Malthus vor allem durch seine Bevölkerungstheorie, die er in zwei Werken 1798 (»An Essay on the Principle of Population«) und 1820 (»Principles of Economics«) entwickelte. Malthus behauptete, daß die Menschen in geometrischer Progression und die Lebensmittel in arithmetischer Progression zunähmen. Im Zahlenbeispiel: Wenn ein Paar vier Kinder hat und diese wieder vier Kinder pro Paar, so wächst die Bevölkerung entsprechend; eine Steigerung der Lebensmittelproduktion folge aber nicht in demselben Verhältnis. Diese Behauptung wird immer zitiert, sie ist aber falsch. Allein der Kartoffelanbau und die Möglichkeiten, diese auf neuem Ackerland anzupflanzen, ist der Gegenbeweis. Zudem gibt es die Möglichkeit, Soylent Green herzustellen: Wer sich darob erschreckt, sollte das gleichnamige und wahrlich dystopische Buch von Harry Harrison nicht lesen.

139 Erstens wächst die Menge der Nahrungsmittel in absoluten Abständen (linear), aber die Bevölkerung – zweitens – in prozentualen Abständen (geometrisch), und drittens würde gerade die Verbesserung der Lebensumstände der Unterschicht durch höhere Löhne oder durch eine Armenfürsorge das Übel des Nahrungsmangels verschlimmern, weil diese Unterschichten sofort ihre Fortpflanzungsrate erhöhen würden. Nun, das ist wahrscheinlich das, was manche Arbeitgeber in der Bundesrepublik heutzutage glauben. Richtig scheint jedoch zu sein, daß die »Unterschichten« es sich gar nicht leisten können, mehr als ein Kind zu nähren und zu kleiden, da mit dem Einkommen gerade das Auskommen erreicht wird.

Malthus ist nur der bekannteste unter einer Vielzahl von Autoren, die vor ihm ähnliche Auffassungen vertraten: der Italiener Giovanni Botero Anfang des 17.Jahrhunderts, der Engländer Holinshed in der zweiten Hälfte des 16.Jahrhunderts (der die Vermehrung des Viehs für nützlicher hielt als die Zunahme der Menschen) und Walter Raleigh, der kein größeres Übel als den Hunger durch »Überbelegung« des Landes mit Menschen kennt.

141 Paul Jacob Marperger war einer der ersten deutschen und produktivsten Schriftsteller vor allem zum Merkantilismus, zur Nationalökonomie und zur Kameralistik. Dem damaligen Brauch gemäß wurde der Junge schon mit neun oder zehn Jahren an der Theologischen Fakultät der Universität Altdorf immatrikuliert. Er ging jedoch in eine Kaufmannslehre zu einem Handelshaus in Lyon. Nach seiner Ausbildung ging er auf ausgedehnte Auslandsreisen, die ihn in den folgenden Jahren nach Wien, Breslau, Genf, Hamburg, Lübeck, Kopenhagen, Moskau, St.Petersburg, Berlin, Dresden und Stockholm führten. Die Erfahrungen seiner auf diesen Reisen gesammelten Kenntnisse schlugen sich in zahlreichen Schriften zu sehr unterschiedlichen Themen nieder. So schrieb er Werke über Gartenbau, Botanik, Medizin, Diäten, Lebensmittelwesen und Tierpflege, ebenso zu Stiftungen, Witwenversorgung und das Polizeiwesen sowie über das Militär, den Buchhandel und Stadtordnungen, Ökonomie, Messen und Banken. Ein Drittel seines über 100 Titel umfassenden Gesamtwerks war den kaufmännischen Wissensgebieten gewidmet.

157 Charles Edward Trevelyan, 1.Baronet stammt aus Cornwall und war in Kalkutta ein britischer Koloni-

albeamter. Nach seiner Rückkehr nach Großbritannien übernahm er den Posten des stellvertretenden Sekretärs im Finanzministerium. Während dieser Zeit war er in der Regierung verantwortlich für Irland. Und damit auch für die Auswirkungen der irischen Hungersnot. In den späten 1850er- und 1860er-Jahren diente er der Regierung auf hoher Beamtenebene (Senior Level). Trevelyan war maßgeblich am Reformprozeß des britischen öffentlichen Dienstes in den 1850er-Jahren beteiligt. Heute ist Trevelyan hauptsächlich für seine Verweigerung bekannt, direkte staatliche Lebensmittel und Geldhilfe für die Iren während der Hungersnot zu geben; er glaubte unerschüttlich an einen sich selbst regelnden Markt – das würde die Deutschern erwarten, wenn Christian Lindner und Freunde ungebremst regieren könnten. Die irische Hungersnot, schrieb Trevelyan in einem Brief, sei eine Strafe Gottes und dieser wolle den Iren eine Lektion erteilen (»The judgement of God sent the calamity to teach the Irish a lesson). Nicht seine Einstellung gegenüber den Iren hätte die Große Hungersnot, die Great Famine, verursacht. Ein Großteil des Reichtums seiner Familie stammte aus der staatlichen Abgeltung für die Beendigung der Sklaverei auf ihrer Besitzung in Grenada; für die 1.000 Sklaven erhielt die Familie 1833 34.000 Pfund Entschädigung.

166 Benjamin Disraeli, 1.Earl of Beaconsfield war ein konservativer britischer Staatsmann und Schriftsteller. 1868 und 1874–1880 war er Prime Minister. Benjamin Disraeli (urspr. »d'Israeli«) stammte aus einer sephardisch-jüdischen Familie aus Italien, wurde aber im Alter von 13 Jahren im Jahre 1817 anglikanisch getauft. Mit dem als Schriftsteller verdienten Geld bereiste er Anfang der 30er-Jahre des 19. Jahrhunderts Spanien, das Osmanische Reich und den Balkan. Zwischen 1832 und 1835 kandidierte er mehrmals erfolglos für das Unterhaus – erst für die Radikalen, später für die Konservativen. 1837 wurde er gewählt, blieb aber Hinterbänkler. Disraeli meinte, daß der Adel eine historische Verpflichtung gegenüber der Arbeiterschaft habe, und traf sich mit anderen Politikern mit ähnlichen Bestrebungen. Sie gründeten eine Interessengemeinschaft mit dem Namen »Young England Group«, die gegen die Politik von Premierminister Robert Peel standen. 1846, als Peel die Aufhebung der Getreidezollgesetze zugunsten des Freihandels durchsetzte, gewann Disraeli durch seine rhetorisch brillanten Angriffe auf Peel die Führung der Protektionisten. Aufgrund des Streits um die Korngesetze verloren die Konservativen die Wahl 1847. Disraeli, inzwischen einer der Führer der Tories, unterstützte den liberalen Premierminister, als dieser das Verbot aufhob, das Juden vom britischen Parlament ausgeschlossen hatte. Mit der von Disraeli mitgetragenen Jewish Disabilities Bill waren jüdische Bürger ab 1848 wählbar – es war sein Freund Lionel de Rothschild, der für den Wahlkreis City of London als erster jüdischer Abgeordneter im Unterhaus Platz nahm. 1852 wurde Disraeli Schatzkanzler. Éin Versuch Disraelis, ein neues Wahlrecht einzuführen (alle Steuerzahler sollten das Wahlrecht erhalten), scheiterte.

167 Jonathan Swift war ein aus Dublin stammender irischer Schriftsteller. 1682 schrieb er sich auf Wunsch seines Onkels als Theologiestudent an der Dubliner Universität ein, an der er als rebellisch aufgefallen sein soll; seinen Abschluß bekam er nur »gnadenhalber« *(by special favour).* Nach seiner Ausbildung in Dublin ging er nach England und trat eine Stellung als Sekretär bei Sir William Temple, einem Diplomaten im Ruhestand und entfernten Verwandten seiner Mutter, an. Dieser ermöglichte ihm eine weitere Universitätsausbildung zum Master of Arts, den er in Hart Hall in Oxford erhielt. Swift kehrte nach Irland zurück und ließ sich zum Priester der anglikanischen Church of Ireland ordinieren. Er ging 1695 nach London. Seine literarische Karriere nahm 1701 mit der anonymen Veröffentlichung von »Dissensions in Athens and Rome« ihren Anfang. Mit dem Erscheinen der vorher schon verfaßten Satiren »A Tale of a Tub« und »The Battle of the Books« sicherte sich Swift einen Ruf als Schriftsteller. Er war 1710/11 Herausgeber der Tory-Wochenzeitschrift »Examiner«. Dann wieder zurück nach Irland. Er schrieb scharfzüngige politische Satiren, in denen er die Ausbeutung der mittellosen Iren durch englische Gutsbesitzer angriff. Einige Satiren erregten ein solches Aufsehen, daß die englische Regierung für das Ausfindigmachen des anonymen Verfassers 300 Pfund auslobte. Berühmt sind die »Drapier's Letters« des »Tuchhändlers M. B.« (1724/25), in denen er das neue englische Kupfergeld in Irland schmähte. Im höheren Alter galt er zunehmend als reizbar, unhöflich und exzentrisch. 1733 erschien eine groteske Abhandlung über Fäkalien: »Human ordure botanically considered« (»Menschlicher Stuhlgang aus botanischer Sicht«).

171 Auf dem Friedhof von Kaufbeuren (Allgäu) pflanzte eine Rentnerin, die dort seit Jahren die Sozialgräber kostenlos pflegt, außer Zucchini, Kopfsalat, Kohlrabi und Radieschen auch Kartoffeln anstelle der an

sich gewünschten Blumenzwiebeln. Gemüsepflanzen sind nach der Friedhofssatzung nicht ausdrücklich verboten, aber entsprächen nicht der Tradition und den örtlichen Gepflogenheiten, meinte der Friedhofsaufseher.

Friedhöfe scheinen einen guten Acker für die Knollen abzugeben, denn in Aurich bestellte ein Ostfriese aus Norden ein Grab mit Kleinkartoffeln, da »ihm das Unkraut über den Kopf gewachsen sei« und er insofern in »Notwehr« hätte handeln müssen. Auch in Aurich mußten die Kantüffeln entfernt werden.

Nicht ganz vergleichbar: Vor der Stuttgarter Staatsgalerie wurden Ende 1998 zwei kreisrunde Kartoffelfelder angelegt – Kartoffeln sind allerorten »in«.

177 Alexis Soyer war 1841 zum Vorsitzenden des (liberalen) Reformclubs gewählt worden; seine erste Amtshandlung war, die Küche des Clubs zu reformieren und unter anderem Ventilatoren einzubauen. Von Soyer stammt auch ein Kochbuch über die Küche der Antike: »Pantropheon«, 1853, in dem sich eine Klassifikation von römischen, für Festmahle eingeteilte Sklaven befindet. Wenn Sie also in einem etwas besserem Sterne-Restaurant essen gehen, und es wird Ihnen vor jedem Gang erläutert, was Sie bestellt haben, dann handelt es sich um einen Sklavenkellner der Sorte *nomenculatores.* Abgeschafft wurde in Anbetracht der sehr kleinen Portionen in solchen Nobel-Restaurants der Vorkoster, der *praegustator,* und leider gibt es auch keine *procillatores* mehr, junge Sklavinnen zur Betreuung der Gäste.

178 Ein ungenannter FDP-Bundestagsabgeordneter (oder war's eine dynamische Grüne im Jugendalter?): »Es gibt Grund zu der Annahme, daß die gesetzliche Sozialversicherung ihren eigentlichen Zweck nicht erfüllt, sondern lediglich die Bequemlichkeit der unteren Schichten fördert.« Das kann man als Beamter oder sonstwie mit öffentlichen Bezügen und Pensionen versehen, so formulieren, um von der eigenen Selbstbereicherungspolitik abzulenken. Insbesondere betrachte man diesen Professor aus München, der nur Unsinn verzapft – aber dieses mit der Überzeugung eines Gartenzwergs.

Besonders peinlich wird es, wenn auch SPD-Abgeordnete und Regierungsmitglieder, wohl versorgt mit Diäten und Pensionen, so reden und leider auch so handeln. Wer den »Staat« zu einem Gebilde mit Shareholder-value verkommen läßt, wie es heute mehr oder weniger offizielle Politik ist, verdient es, 18 Prozent der Stimmen zu bekommen (aber von oben kommend). Eine gute Beschreibung der SPD-Regierung liefert Thomas Quasthoff 2004:

> »Das Kabinett trägt jetzt Brioni und Chanel und Regierungsstiefel aus dem Unterschenkelleder ungarischer Jungstuten. Dazu raucht man kubanische Cohibas und hat die gesammelten Tony-Blair-Papiere plus vier Jahre Aufschwung bestellt. Hoch motiviert fabriziert die neue Regierung auch sofort lustige Steuergesetze und verwickelt eine Bundeswehr, die neunundvierzig Jahre lang nichts außer Bierkästen vernichtet hat, in den Balkankrieg. Gerhard Schröder spricht das historische Machtwort: ›Wir kriegen das hin.‹«

Bei der Einführung der Sozialversicherung am Ende des 19.Jahrhunderts wurde gemeint, daß diese zur Verweichlichung des Mannes führe, der sich auf Kosten des Staates seiner Verantwortung entzieht. Der mit der Sozialversicherung einhergehende Verlust der Männlichkeit sei zugleich eine Degeneration der Kultur. Gustave Le Bon, 1935: »Überall sind die Massen weibisch.«

179 Das britische Gesundheitsministerium beschloß 2001, den prominenten Meisterkoch Lloyd Grossmann zu beauftragen, die Krankenkost in den staatlichen Hospitälern zu reformieren, und bewilligte für diese Maßnahme fast 130 Millionen Mark. Grossmann ließ den Kranken Köstlichkeiten aus aller Welt servieren, darunter Lamm-Medaillons auf Couscous. Den englischen Patienten war dies jedoch zu exotisch, so daß die Krankenhausverwaltungen Ihrer Majestät wieder zu Shepherd's Pie, Yorkshire Pudding und weißen Bohnen in Tomatensoße zurückkehren. Gesundheitswesen und Küche bleiben also weiterhin berüchtigt.

180 Heute sind ungefähr 60 *Phytophthora*-Arten bekannt. Das Spektrum ihrer Wirtspflanzen reicht vom Kartoffelkraut über Rhododendron bis zu Eukalyptusbäumen. *Phytophthora* ist ein mikroskopisch kleiner Parasit, der Merkmale von Alge und Pilz in sich vereinigt. Dieser Schädling zählt zu den Primärschädlingen, d.h. er befällt zumeist völlig gesunde Pflanzen. Der Lebenszyklus der meisten *Phytophthora*-rten spielt sich ausschließlich im Boden ab. Am Anfang stehen die Dauersporen, die jahrelang im Boden auch bei ungünstigen Bedingungen überleben können. Erst bei ausreichender Feuchte und Temperatur keimen sie und bilden dabei Fruchtkörper aus, die bald darauf eine Unzahl von Zoosporen entlassen. Mit Hilfe von Geißelfortsätzen schwimmen diese durch das Bodenwasser und docken an den Feinwurzeln von

Pflanzen an. Aus der Spore keimt nun eine erste pilzartige Hyphe, ein länglicher Faden, der sich durch die Pflanzenzellen bohrt. Das Pilzgeflecht breitet sich in der Wurzel aus und bildet neben Dauersporen für schlechte Zeiten auch direkt neue Fruchtkörper, aus denen sich Zoosporen auf den Weg zu benachbarten Wurzeln machen. *Phytophthora* gelingt es in kürzester Zeit, sämtliche Feinwurzeln einer Pflanze zu befallen und damit den Großteil ihrer Fähigkeit, Wasser aufzunehmen, zu zerstören. Der Pilz befällt auch größere Wurzeln und wandert schließlich in die oberen Teile einer Pflanze. Sobald die Leitungsbahnen für die Kohlenhydrate aus dem Laub durch *Phytophthora* zerstört werden, dringt der zuckerhaltige Saft durch die »Rinde« an die Oberfläche und verursacht Schleimfluß und typische Teerflecken. Wenn der Stamm einer Pflanze rundum befallen ist, verhungert die Pflanze und wegen der zerstörten Feinwurzeln verdurstet sie auch. Das ist der Zeitpunkt, zu dem andere Schädlinge die Pflanze befallen.

Das Baumsterben in deutschen Landen ist weniger auf die Luftschadstoffe, sondern mehr auf *Phythophthora* zurückzuführen. Die frostempfindlichen Pilze profitieren von den milden Wintern und von den häufiger gewordenen Wetterextremen, und sie sind zumeist nach Europa eingeschleppt, so daß sie die einheimischen Pflanzen »unvorbereitet« treffen. Für eine zureichende Forschung in Deutschland, wo zumeist die Bäume befallen werden, fehlt es an Geld. Und am mangelnden Interesse der Forstwirtschaft und der Pflanzenzüchter.

181 1845 betrug die Anzahl projektierter Eisenbahnlinien in England insgesamt 1035 mit einem Wert von rund 36 Millionen Pfund eingezahlten Kapitals; es gab allein 20 auf Eisenbahnen spezialisierte Zeitungen. Es war – so schreibt Friedrich Engels in »Die Lage der arbeitenden Klasse in England« – ein riesiges Geschäft für Drucker, Buchbinder, Lithographen und Papierhändler. Hunderte von Eisenbahnlinien wurden projektiert, ohne daß eine einigermaßen realistische Chance auf Verwirklichung je bestanden hatte. Der Bankrott einiger Großspekulanten zog die Pleite anderer nach sich. Unterhausabgeordnete, das »Barreau«, die Geistlichkeit, die Krämer, jeder, der vorher im Eisenbahnrausch war, verlor Geld. »Mittelengland«, wie das Bürgertum genannt wird, verlor sein Geld wie weiland die Holländer bei ihrer Tulpenspekulation. Die konservativ wählenden Facharbeiter und mittleren Angestellten werden als »Südosten« bezeichnet.

182 Die katholischen Iren waren von dieser Wirtschaftskrise deutlich weniger betroffen, da sie sowieso von einer nennenswerten Geldwirtschaft ausgeschlossen waren und – im wahrsten Sinne des Wortes – von der Hand in den Mund lebten. Die Kartoffeln waren keine Handelsware und deshalb waren die Iren nicht irgendwelchen Spekulanten ausgeliefert, sondern »nur« – schlimm genug – den Unbilden der Natur. Die dot.com-Blase am Anfang des 21.Jahrhunderts ist vergleichbar mit der Eisenbahn-Spekulation in England 150 Jahre vorher; der Mittelstand verlor ein Vermögen, der Arme konnte kein Geld verlieren, da er immer noch nur gerade das westeuropäische Existenzminimum (zugegeben auf einem gemessen an Indien und den Favelas in Brasilien vergleichsweise sehr hohem Niveau) durch seiner Hände Arbeit erlangte.

183 Zwischendeckpassagiere waren etwas besser untergebracht als die zuvor aus Afrika nach Amerika verschleppten Menschen in der sog. »middle passage«; andererseits mußten sie die Überfahrt bezahlen. Der Preis von Europa nach Amerika betrug etwa ein Zehntel der Passage in der 1. Klasse – und so war die Unterbringung auch. Englische Schiffe machten planmäßig in Cork fest, um irische Auswanderer an Bord zu nehmen; die Eisenbahnlinien in England bzw. Irland entstanden um die Auswandererrouten.

Die Fahrt über den Atlantik dauerte Mitte des 19.Jahrhunderts mit dem Segelschiff etwa 70 Tage, mit dem Dampfer immer noch zwischen 10 und 15 Tage. Viele Landlords zahlten ihren Pächtern die Überfahrtkosten, um sie endlich loszuwerden und das Land großflächiger (und damit rentabler) bearbeiten zu können.

Nach dem Armengesetz von 1834 sollten die Gemeinden die Auswanderer finanziell unterstützen, viele Landlose forderten diese Hilfe auch ein. Vor den Möglichkeiten, im Arbeitshaus interniert zu werden oder als De-facto-Zwangsarbeiter in der Landwirtschaft zu arbeiten oder in die Emigration zu gehen, wählten viele die Auswanderung. Verweigerten die lokalen Behörden eine Unterstützung, so drohten die Armen, daß sie die Reise nach Amerika allein antreten und »Frau und Kinder der Sorge der ehrenwerten Gentlemen« überlassen würden. Das Geschäftsprinzip mancher heutiger Sozialhilfe- und Bürgergeldempfänger hat also eine lange Tradition; ärgerlich für die Behörden war, daß nicht nur das »arbeitsscheue Gesindel« den Weg in die Kolonien antrat, sondern auch hochqualifizierte Arbeiter.

184 Die ersten Afrikaner, die nach Virginia zum Tabakanbau geholt wurden, waren sog. Kontraktarbeiter, die sich für sieben (biblische) Jahre verpflichten mußten und anschließend freie Bürger mit eigenem Land wurden (1830 gab es davon 3.775).

Das Beispiel der afrikanischen Kontraktarbeiter wurde auf die Einwanderer aus Irland übertragen. Jeder Grundbesitzer durfte einen »indentured servant« beschäftigen, der als »mitgenommener Diener« für mindestens vier Jahre die von königlich privilegierten Trustees vorausbezahlte Passage abarbeiten mußte. Die wenigsten dieser Schuldsklaven aus dem englischen oder irischen Armenstand erlebten die Stunde der Freiheit, denn jeder Fluchtversuch verlängerte die Kontraktzeit.

1861 bricht der Nordamerikanische Bürgerkrieg aus (bis 1865), der mit der Niederlage der Konföderierten endet (auf deren Seite auch etliche sklavenhaltende, großgrundbesitzende »freie farbige Damen und Herren« kämpften).

Im Plantagenland am unteren Mississippi galt der »Code Noir«, kein menschenfreundliches Gesetzeswerk, aber mit Regeln, die den Sklaven mehr Möglichkeiten einräumten als andere Staaten des Südens: Sie durften nebenbei auf eigene Rechnung Gemüse anbauen oder Vieh züchten und sich mit dem Erlös, wenn er denn hoch genug war, freikaufen und sich eine »Plantage« mit darauf arbeitenden Sklaven zulegen. Das nahm ein Ende mit der Eingliederung Louisianas in die (nord-)amerikanischen Vereinigten Staaten im Jahr 1803, dem sogenannten »Louisiana Purchase«, in dem Napoleon I. das riesige (an sich Spanien gehörende) Gebiet westlich des Mississippis für 15 Millionen Dollar an die USA verkaufte. Das paßte den Nachkommen romanisch-europäischer Einwanderer, den Kreolen, überhaupt nicht und man sah herab auf »les Américains« mit ihrer gewöhnlichen Kultur und ihrer unverhohlenen (aber letztlich erfolgreicheren) Habgier. Die Befreiung der Negersklaven führte nicht zur Befreiung der europäischen Kontraktweißen – *pacta sunt servanda,* Verträge müssen gehalten werden. Die Einwanderung der Iren führte dazu, daß Sklavenhaltung vergleichsweise teurer als die Beschäftigung von irischen Arbeitern wurde, für die weder Verpflegung noch Unterkunft bereitgestellt werden mußten und die jederzeit entlassen werden konnten.

Clark Gable als Rhett Butler und Vivien Leigh als die von eingewanderten Iren abstammende Scarlett O'Hara (deren Cousin Waffen aus Amerika schmuggelte) konnten später auf der Leinwand in »Vom Winde verweht« schmachten. So hat alles sein Gutes. Und welche Kindheitserinnerungen verbinden sich doch mit Beecher Stowes »Onkel Tom's Hütte«!

1852 bot eine Londoner Versicherung in einem Rundschreiben (»Eine Methode, durch die Sklavenbesitzer vor Verlust geschützt werden können«) an, die Sklaven zugunsten ihres Besitzers zu versichern; die Prämie sollte jährlich 11,25 Dollar betragen – der Wert eines 30-jährigen Sklaven wurde mit 500 Dollar angesetzt.

Mit dem »Act for the better Ordering and Governing Negroes and other Slaves in this Province« wurde in Georgia der Preis eines Sklaven oder eines Sklaventeils Mitte des 18.Jahrhunderts festgelegt:

> »Und wenn jemand in Jähzorn oder Erregung seinen eigenen Sklaven oder den eines anderen tötet, soll er 350 Pfund Bußgeld zahlen. Und falls eine oder mehrere Personen mutwillig einem Sklaven die Zunge ausschneiden, ein Auge ausstechen, ihn kastrieren oder grausam verbrühen oder verbrennen, oder ihn eines Körperteils oder Glieds berauben oder ihm irgendeine andere grausame Bestrafung zufügen, abgesehen vom Auspeitschen oder Schlagen mit einer Pferdepeitsche, Rinderhaut, Rute oder kleinem Stock – jede Person, die sich eines jeden dieser Vergehen schuldig macht, soll mit einer Geldbuße von hundert Pfund belegt werden.«

Aber nur im Jähzorn oder bei Mutwilligkeit!

185 »Lumpers« war im damaligen Irland die beliebteste Kartoffelsorte – wie heute in Idaho die »Russet Burbank«. Diese Monopolstellung hat möglicherweise zu der verheerenden Hungersnot beigetragen. Heute sind die Gene der »Lumper« aus dem Verkehr gezogen. Die »Lumper« kam aus Schottland, wo sie ausschließlich als Viehfutter verwendet wurde. Diese Kartoffelsorte, ein wässrige, fade schmeckende, aber ertragreiche Kartoffelsorte, erbrachte auf 1 Acre etwa 80 Fässer Ertrag; ihr Nachteil war, daß sie nicht lange haltbar war. Die »Lumper« verdarb meistens vor der nächsten Ernte, manchmal schon im April oder Mai. Der Juli, so schrieb der Chronist Humphrey O'Sullivan, würde in der Grafschaft Kilkenny als »gelber Monat« oder »Mehlmonat« bezeichnet, weil die Felder ebenso gelb waren wie die Gesichter

der Hungernden.

Die Kartoffelsorte »Irish Apple« erbrachte nur 60 Fässer je Acre, aber konnte ein Jahr lang gelagert werden, was evtl. Ernteausfälle gemindert hätte. Die »Lumper benötigte weniger Dünger und konnte auch auf schlechteren Böden angebaut werden. Da fiel den Iren die Wahl nicht schwer, denn sie hatten keine.

186 »Coffin ships« – schwimmende Särge – wurden die Auswandererschiffe genannt; um die Kosten der Reeder zu verringern, wurde an Wasser und Proviant gespart. Auf der »Elizabeth and Sarah« aus Killala gab es 32 Kojen für 276 Menschen und keinerlei sanitären Einrichtungen. Auf einer dieser Fahrten starben 42 Auswanderer; nach dem Bericht eines Augenzeugen wurden die Kranken auf der Quarantäneinsel vor Quebec »buchstäblich ans Ufer geworfen, zwischen Steinen und Schlamm allein gelassen, damit sie ins Trockene krochen, wenn sie das konnten«. Auf der »Loosthawk« starben bei einer Überfahrt 117 von ursprünglich 348 Passagieren, auf der »Larch« aus Sligo 108 von 404 und auf der »Virginus« waren es 148 von 476. Von den 427 Emigranten, die in Irland an Bord der »Agnes« gingen, überlebten die Schifffahrt und die anschließende Quarantäne nur 150 Iren.

Eine rühmliche Ausnahme waren die Auswandererschiffe der Mormonen, auf denen hygienische Zustände, gesunde Ernährung und seelische Betreuung herrschten. Stephen de Vere, ein mitreisender, aber besser untergebrachter Mann aus Limerick stellte bei der Überfahrt von Irland nach Kanada fest:

> »Sie sind dort ohne Licht zusammengepfercht. Ihnen fehlt sogar die Luft zum Atmen. Sie sind krank und mutlos. Kranke und Gesunde liegen so dicht gedrängt, daß sie sich kaum umdrehen können. Ihre fiebrige Unruhe stört alle um sie herum.«

Die Überfahrt nach Quebec in Kanada kostete für eine sechsköpfige Familie 6 Pfund, nach New York jedoch 21 Pfund. Der Preisunterschied wurde damit gerechtfertigt, daß in die USA Leute mit gutem Charakter (und Geld) gingen, während die Elenden und Mittellosen nach Kanada gingen, von wo sie zu Fuß sofort nach New York weiterwanderten und über die Grüne Grenze illegal in die USA einreisten.

Auf der »Leipnitz« der Hamburger Sloman-Reederei starben 1847/48 auf der Fahrt nach New York etwa 100 Passagiere. Gustav Eduard Löwig beschreibt 1833 in »Die Freistaaten von Nordamerika, Beobachtungen und praktische Anmerkungen für auswandernde Deutsche« die Verpflegung der Auswanderer »gleich den Matrosen«:

»Sonntag	Mittagessen, gesalzenes Ochsenfleisch und einen von schlechtem Mehl hergestellten und Speck Matrosenpudding, der in einem Säcklein im Meerwasser gekocht wurde
Montag	gesalzenes Ochsenfleisch mit Kartoffeln,
Dienstag	gesalzenes Schweinefleisch und weiße Bohnen,
Mittwoch	gesalzenes Ochsenfleisch mit Reis, bloß in Wasser gekocht,
Donnerstag	wie am Sonntag,
Freitag	wie am Dienstag,
Samstag	gesalzene Fische mit Kartoffeln.

Als Frühstück und Abendessen erhielten wir den erwähnten Tee, Zwieback und wiederum gesalzenes Fleisch, und dreimal die Woche eine Art Suppe von Kartoffeln, abermals gesalzenes Fleisch und eine tüchtige Portion Pfeffer.«

Es gelingt Löwig, durch Bestechung des Schiffskochs ein besseres Essen und »dann und wann auch einen Kartoffelsalat« zu erhalten.

Die Schiffsmaklerfirma F. W. Bödecker in Bremen teilte 1854 auf Handzetteln die Verpflegung auf ihren Auswandererschiffen mit: gesalzenes Ochsen- und Schweinefleisch, Erbsen, Bohnen, Grütze, Reis, Mehlspeisen, Sauerkraut (Heinrich Heine: »Wohl dem, der es vertragen kann«), Kartoffeln, Pflaumen und Butter. Solche Auswahl gab es nach der Landung zumeist nicht mehr.

In Bremerhaven mußten die Auswanderer nach Amerika zum Teil wochenlang ausharren, bis ihr Schiff reisefertig war. Sollten sich die Bewohner des »Auswandererhauses«, in dem die Reisenden in dieser Wartezeit untergebracht wurden, »nicht genötigt finden, Kartoffeln schälen zu helfen, so haben sie sich selbst zuzuschreiben, wenn sie keine zu essen bekommen«. So schlicht, aber sicherlich wirksam, waren die Regeln.

1817 sollte die »April« mit 400 Auswanderern von Den Helder vor Amsterdam nach Amerika fahren. Um

die Überfahrt profitabler zu gestalten, wurden weitere Auswanderer für das rund 30 Meter lange und 8 Meter breite Schiff angeworben, so daß schließlich fast (so heißt es) 1.000 Menschen an Bord waren. Passagiere schleppten Typhus ein, die Nahrung war vitaminarm. Schon vor der Abfahrt kamen rund 400 Menschen ums Leben. Bei der Überfahrt im Oktober 1817 starben weitere 100 Auswanderer. Die Tragödie auf der »April« brachte das seit Jahrzehnten bestehende »Redemptionersystem«, bei dem die Auswanderer ihre Überfahrt nicht bezahlten, sondern abarbeiteten, in Verruf. Doch nicht Mitleid brachte das System zum Wanken, sondern die Schwierigkeit vieler Geschäftsleute, die Überfahrtkosten wieder einzutreiben; hinzu kam eine drastische Verbilligung der Passagekosten etwa ab 1820.

Ein weiterer Punkt war die Verpflichtung der Geschäftsleute, die Auswanderer auch für die Dauer des Kontrakts zu beschäftigen, was eine Entlassung unmöglich machte, obwohl die aufkommende Industrie doch eine Flexibilisierung des Arbeitsmarkts erforderte. Der Niedergang des »Redemptionersystems« stand am Anfang der Einwanderung nach Nordamerika und beendete die »weiße Sklaverei«.

Die Engländer entsandten auch Waisenkinder in ihre Kolonien (1967 ist der letzte Fall einer Zwangsverschickung durchgeführt worden), die dort bei Bauern wie Sklaven gehalten wurden; ein Untersuchungsausschuß des Unterhauses stellte 1998 fest, es sei zuweilen »›von solch außerordentlicher Verworfenheit‹« in der neuen ›Heimat‹ gewesen, daß ›Ausdrücke‹ wie sexueller Mißbrauch zu schwach sind, um das Vorgefallene zu beschreiben«.

Innerhalb Europas war die Sklaverei zu der Zeit des Kolumbus' bereits am Aussterben (weil die feudale Leibeigenschaft insgesamt günstiger war), auf Haiti 1803 verboten, in Mexiko 1831, auf den britischen Karibikinseln 1838 und in den USA 1863 nach dem Bürgerkrieg.

In »unserer« Kolonie Deutsch-Ostafrika wurden die Kinder schwarzer Haussklaven sogar erst 1905 freigelassen, obwohl die »Kongo-Akte« bereits 1885 den Sklavenhandel untersagte. Hier, im heutigen Tansania, lag auch das Geschenk, das Kaiser Wilhelm II. 1905 seiner ersten Gemahlin Auguste Viktoria (erst später Hermine Reuß ältere Linie) machte: »shamba ya bibi«, der »Garten der Frau«; seit den 1920er-Jahren ist es ein Wildreservat, das jetzt nach dem Großwildjäger Frederick Courtenay Selous benannt ist.

190 1796 versucht Tone zusammen mit 14.750 republikanisch-gesinnten Franzosen erfolglos einen Aufstand und in die Heimat zurückzukehren. 1802 versucht Robert Emmet ebenfalls erfolglos einen Coup d'État. Die »Young Irelanders« reduzieren 1848 ihren erfolglosen Aufstand auf eine Schießerei in einem Kartoffelacker. 1858 wird von James Stephens die »Irische Revolutionäre Bruderschaft« mit amerikanischen Geldern gegründet. Der Aufstand der von John O'Mahony in New York gegründeten »Fenians« im Jahr 1867 blieb gleichfalls erfolglos. Erst der sog. Osteraufstand oder (irisch: der Befreiungskrieg) von 1916 endete 1921 mit der Unabhängigkeit des größten Teils der Irischen Insel.

Theobald Wolfe Tone stammte aus einer republikanisch gesinnten protestantischen Mittelstandsfamilie (Vater war Kutschenbauer). Nach dem Jura-Studium am Trinity College in Dublin und einer Lehrzeit in London ließ er sich als Anwalt nieder. Mit 28 Jahren veröffentlichte er eine Schrift, die die Emanzipation der katholischen Bevölkerung und ein Ende der Benachteiligung forderte; er griff aber auch die Ignoranz der Katholiken an, die zu der Bigotterie der Protestanten geführt habe. 1791, beeinflußt von den Ideen der Französischen Revolution, gründete er mit Freunden in Belfast die »United Irishmen«, die ein von London unabhängiges Irland, aber auch eine liberale, beide Konfessionen einende Nation propagierte. Als Emblem wählten sie eine Harfe mit dem Motto »I am new strung and shall be heard«. Die Engländer mochten das nicht hören, verboten das neue Instrument, und die Reformer gingen in den Untergrund und wurden Revolutionäre.

191 Katholische Kirchen und deutsche Turnhallen wurden von weißen und fremdenfeindlichen, angelsächsischen und protestantischen Amerikanern zerstört; offen und versteckt unterstützt wurden diese WASP von den »Brahmins«, den direkten Abkömmlingen der ersten Einwanderer. 1855 kam es in Louisville während der Wahlen zu fremdenfeindlichen Aktionen, denen – weil beide Seiten bewaffnet waren – fünfzehn Menschen zum Opfer fielen. Zur Ehrenrettung der italienischen Einwohner sei darauf verwiesen, daß die WASP den eingewanderten Iren das »vulgäre kommunalpolitische Parkett« mit den dazugehörenden Pfründen überließen und sich so eine irische Korruptionsmaschinerie im Umfeld der »Tammany Democrats« in New York entwickelte und die süditalienischen Einwanderer am Anfang des

20.Jahrhunderts diese organisierte Kriminalität nur um eine andere Art bereicherten.

Der spätere nordamerikanische Rassismus und Klassenkampf der 1920er-Jahre soll sogar in der Architektur nachzuweisen sein: So hätten die Brücken über den »Parkways«, die zum Beispiel in New York zu öffentlichen Badestränden am Atlantik führten, eine so niedrige Durchfahrtshöhe gehabt, daß die öffentlichen Verkehrsbusse nicht hätten durchfahren können. Damit schloß man die Arbeiter vom Besuch dieser Strände aus.

192 Im Frühsommer 2005 hielt eine Insektenplage Berlin in Atem. SPD-Parteichef Franz Müntefering persönlich ist ausgerückt, die Heuschreckenschwärme zu vertreiben. Noch ist er mit allen Organen beschäftigt, die gierigen, gefräßigen Geradflügler zu vertreiben, da rückt schon die nächste bedrohliche Gattung auf die Regierungszentrale zu: der Kartoffelkäfer, Liebhabern auch bekannt als *Leptinotarsa decemlineata* Say. Kafka hat die Verwandlung von Gregor Samsa beschrieben.

Natürlich war es der stets wachsame Innenminister Otto Schily, der die Gefahr als Erster witterte. Der umfassend gebildete Sozialdemokrat weiß: Auf den gelblichen Deckflügeln des Blattkäfers verlaufen je fünf schwarze Längsstreifen. Blitzgescheit schlußfolgerte der Minister: Eine Koalition zwischen der Union und den Liberalen wäre eine »Kartoffelkäfer-Koalition«. Die akute Bedrohung in diesem Fall: Der Käfer fällt in Schwärmen über die Felder unserer Bauern her und frißt sie kahl – wenn man ihn nicht stoppt. Hungersnöte, exorbitante Agrarsubventionen und eine Pleitewelle im Imbißbuden-Bereich wären abzusehen.

193 Im Zweiten Weltkrieg wurden die Chinesen als Gegner Japans von den US-Amerikanern besonders hofiert. Zugleich war sich die weiße Rasse mit der gelben einig, den Schwarzen den Zutritt zu ihren Lokalen zu untersagen. Das amerikanische Rote Kreuz weigerte sich, eine gemeinsame Blutbank mit »weißem« und »schwarzem« Spenderblut anzulegen, während die »China Blood Bank« das Blut gern nahm, was ganz schön fortschrittlich war. Aber auf der »Burma Road«, an deren Bau zu 60 Prozent schwarze (heute würde es heißen: afroamerikanische) Pioniere beteiligt waren, durften beim ersten Konvoi nur weiße Fahrer ans Lenkrad und später durften aus Fahrermangel herangezogene schwarze Trucker nur bis zur chinesischen Grenze fahren. Der chinesische Wäscheboy oder Eisenbahnarbeiter war tatsächlich der Meinung, er sei im Vergleich mit dem schwarz-farbigen Industriearbeiter höherwertig. Dabei behauptete Jeremy Charles Robert Clarkson, Moderator des BBC-Automagazins »Top-Gear« und Kolumnist der »Sunday Times«, daß die meisten (US-)Amerikaner kaum genügend Hirn hätten, um auf den Hinterbeinen zu gehen – und er meinte damit die »keltisch-germanischen« Amerikaner.

Nach dem Angriff der Japaner auf Pearl Harbor wurden sofort das Wahlrecht und das Grunderwerbsrecht für US-Bürger japanischer Abstammung abgeschafft; 16.849 dieser Bürger wie auch 10.905 Deutschstämmige und rund 3.500 Italienischstämmige wurden in Internierungslager eingesperrt – der Beginn der McCarthy-Hysterie. Schon damals traf Herta Däubler-Gmelins Aussage zu, daß das amerikanische Rechtssystem »lausig« sei.

Ludwig Feuerbach spricht vom »trägen Kartoffelblut« der Iren, die keine Revolution machen könnten. 1916 läßt sich Sir Roger Casement von einem deutschen U-Boot an der irischen Küste absetzen, um zum Aufstand aufzurufen; er wird sofort gehängt. Ostermontag 1916 beginnt der Oster-Aufstand. 1921 ist England die Querelen leid und behält nur die überwiegend protestantischen Grafschaften in der »Provinz« Ulster.

Eine Analyse von Zähnen aus den 1840er-Jahren hat ein neues Licht auf die Ernährung der Menschen vor und während der großen Hungersnot in Irland geworfen. Die wissenschaftliche Analyse des Zahnsteins – Plaquebildung – der Opfer der Hungersnot ergab Hinweise auf Mais, Hafer, Kartoffeln, Weizen und Milchnahrungsmittel. Überraschenderweise entdeckten sie auch Eiprotein im Kalkül von drei Personen – was zu dieser Zeit eher mit der Ernährung nicht erwerbstätiger oder besser gestellter sozialer Schichten in Verbindung gebracht wurde. Die Forscher analysierten Zahnsteine aus den menschlichen Überresten von 42 Menschen im Alter von etwa 13 Jahren und älter, die im Kilkenny Union Workhouse starben und in Massengräbern auf dem Gelände des Arbeitshauses verscharrt wurden. Diese Gräber wurden erst 2005 entdeckt und enthielten die Überreste von fast 1.000 Menschen.

Mitte des 19.Jahrhunderts starben schätzungsweise 1 Million Menschen, als Irland von der Great Famine heimgesucht wurde. Kartoffeln und Milch waren für einen großen Teil der Bevölkerung praktisch die einzige Nahrungsquelle. Viele Menschen waren während der Hungersnot gezwungen, in den

Arbeitshäusern Zuflucht zu suchen, wo sie als Gegenleistung für die Arbeit dürftige Essensrationen und Unterkunft erhielten. Forscher untersuchten Zahnsteinproben auf Mikropartikel und Proteingehalt im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Die Mikropartikel zeigten eine Dominanz von Mais sowie Hinweise auf Hafer, Kartoffeln und Weizen. Der Mais stammte aus sogenanntem »Indianermehl«, das in großen Mengen aus den USA als Hilfsnahrung für die hungernde Bevölkerung nach Irland importiert wurde. Die Analyse des Proteingehalts ergab Milch sowie gelegentlich das Vorhandensein von Ei.
Die Studie ist eine Zusammenarbeit zwischen Forschern (u.a.) der Universitäten Edinburg, Harvard, Otago in Neuseeland und Zürich. Einer der leitenden Forscher, Dr. Jonny Geber von der School of History, Classics and Archaeology der University of Edinburgh, sagte: »Die Ergebnisse dieser Studie stimmen mit den historischen Berichten über die Ernährung der irischen Arbeiter vor und während der Hungersnot überein. Das zeigt auch, wie die notorisch eintönige Kartoffelernährung der Armen opportunistisch durch andere Nahrungsmittel wie Eier und Weizen ergänzt wurde, wenn sie ihnen zur Verfügung gestellt wurden. Die große Hungersnot in Irland war eine der schlimmsten Existenzkrisen in der Geschichte, aber vor allem eine durch sie verursachte soziale Katastrophe der fehlende Zugang zu Nahrungsmitteln und nicht die mangelnde Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln.«

194 Schon die antiken Kelten und die französischen Bretonen (so Julius Cäsar in »De bello Gallico«) bemalten sich vor dem Kampf mit einem blauen Farbstoff aus den Blättern des Färberwaids *(Isatis tinctoria),* um den Feind zu erschrecken. Und diese Farb-Tradition hat sich in den Polizeiuniformen der angelsächsischen Welt erhalten. Der frühere Hamburger Innensenator Schill wollte mit den neuen blauen Polizeiuniformen Hamburger Demonstranten und die Wagenburgbesetzer in Angst und Schrecken versetzen und so vertreiben. Es ist jedoch nicht auszuschließen, daß die Kelten sich nur deshalb mit Färberwaid einrieben, um die Mücken fernzuhalten, denn der stark riechende Saft aus dieser Pflanze mit gelben Blüten und grünen Blättern (aus der Blau entsteht) hält diese Quälgeister fern. Königin Elizabeth I. erließ wegen des intensiven Geruchs ein Edikt, das die Herstellung der blauen Farbe an allen Orten verbot, die sie durchreisen wollte. In den USA ist der Anbau von Waid verboten (Indigo kann ja schließlich auch von einer Chemiefirma hergestellt werden!), denn es gilt dort als »schädliches Unkraut«. Unkräuter sind Pflanzen, die am falschen Platz wachsen.

195 Der Kilt ist (so der Historiker Hugh Trevor-Roper) 1725 erfunden worden und keine schottische Tradition, sondern die Idee des englischen Textil-Fabrikanten Thomas Rawlison, der den abgerissenen Bewohnern der Highlands ein billiges Kleidungsstück verkaufen wollte, das weniger Stoff verbrauchte als der zuvor übliche Kittel, euphemistisch und später »Plaid« genannt, das bis zu den Knien reichte, in der Taille gerafft und über der Schulter mit einer Spange zusammengehalten, damit man mit der Rechten Schwert oder Holzknüppel schwingen konnte. Die Kilts waren und sind etwas größere Lendenschurze, die die »private parts« des Trägers verdecken sollen. Heute werden in einem Kilt rund 8 Meter Stoff verarbeitet. Die verschiedenen »Schottenmuster«, »Tartans«, demonstrierten ursprünglich nur den sozialen Rang des Trägers (wegen der Kosten der Garn-Färbung!) und nicht die Zugehörigkeit zu einem bestimmten Clan. (Auch der »Basler Morgenstraich« mit Trommeln und Flöten am Montag nach Aschermittwoch existiert erst seit 1923 und ist nicht auf altes Brauchtum zurückzuführen.) Zum Kilt trägt »man« Strümpfe (»Hoses«) in Weiß oder Beige aus edelster Schafwolle, ein Ledertäschen mit Fell (»Sporran«), fürs Handy und Autoschlüssel (für Polen- und Italienbesucher auch mit Glöckchen) und ein Strumpfmesser (»Sgian Dubh«) im rechten Strumpf, mit dem auch die aufdringlichsten Bettler in einer deutschen Fußgängerzone in die Flucht geschlagen werden können. Ein Kilt wird in der Regel nicht schmutzig, weil er so geschneidert ist, daß er auf keinen Fall den bekoteten Straßenboden berührt, wenn man in die Hocke geht. Und er wärmt besser als eine dünne Anzugshose.
Auch das »althergebrachte« Beamtentum Deutschlands ist erst im 20.Jahrhundert – in der Verfassung von Weimar- entstanden; erste Ansätze hierfür waren jedoch schon im Reichsdeputationshauptschluß von 1803 entwickelt worden, als die kleinen Fürsten und die Kirchengüter in Deutschland enteignet wurden und der Majordomus und der Frater an der Pforte arbeitslos geworden wäre und deshalb von den »beamteten« Reichsräten eine Versorgungsregelung durchgesetzt wurde. Wie das Beamtentum wirklich arbeitete – zumindest im Herzogtum Württemberg –, kann man in »Jud Süß Oppenheimer« nachlesen.

199 Haggis sind die Innereien, die ein Häuptling seinen Clanmitgliedern überließ, wenn ein Tier geschlachtet worden war und er sich die besten Stücke gesichert hatte. Haggis sind Herz, Magen, Milz, Leber und Nieren vom Schaf, in einem Schafsmagen gekocht – schmeckt angeblich wie eine gut gewürzte deftige Wurst; da ist einem ja der pfälzische »Saumagen« lieber. Und dazu muß man natürlich *uisge beatha* trinken – anders geht's nicht. Haggis wurde Anfang 2006 von der Regionalregierung in Edinburg wegen seines hohen Fett- und Salzgehalts als äußerst ungesund deklariert. Es soll in Kindergärten und Vorschulen nur noch höchstens einmal in der Woche serviert werden, um die Fettleibigkeit der schottischen Kinder nicht weiter zu fördern. Haggis gilt als eine Art Pudding; anstelle des an sich vorgesehenen Schafsmagens wird eine Plastikhülle (die nicht mitgegessen werden soll!) verwendet, um Innereien, Zwiebeln und Hafermehl zusammenzuhalten. Georg Wilsberg (Buchhändler in der Krimi-TV-Serie »Wilsberg« in Münster) bezeichnet Haggis als »gefüllten Dudelsack, nur ohne Pfeifen«.



Weitere Rezepte der besonderen Art im Internet: rec.food.cooking. Die bis zu 2 Kilogramm schwer werdende Frucht des Durianbaums (Zibetbaum, *Durio zibethinus,* wird bis zu 30 Meter hoch) – zum Beispiel – erfordert die Vorausplanung von sozialen Kontakten und darf in Malaysia nicht in Taxis mitgenommen werden.

Siebzehnte Furche: Die Kartoffel kommt nach Amerika (zurück)

Wie die Iren wanderten auch die Schotten nach Amerika aus und nahmen die bereits 1613 in Nordamerika (wieder-)eingeführte Pflanze als Re-Import mit. In Nordamerika wurde die Kartoffel bereits 1635, also lange vor den Einwanderungswellen aus Irland, Deutschland und Schweden »Irish Potato« genannt; die Amerikaner hatten vergessen, daß die Knolle eine ur-amerikanische Pflanze ist: Die Kartoffel hatte ihre Heimat verlassen und offenbar kein Heimweh.

Larry Zuckerman (in »The Potato: How the Humble Spud Rescued the Western World«)[1] bestreitet mit guten Argumenten, daß die Iren die Kartoffel nach Amerika gebracht hätten, denn 1790 lebten fast 450.000 irisch-stämmige Einwanderer in Nordamerika, doch ihr Anteil an der Gesamtbevölkerung machte nur etwa 11 Prozent aus, und die Knolle war in dieser Zeit schon weit verbreitet.

Die »Karriere« der Knolle begann – wie in Europa – spät: Die Einwanderer verwendeten sie als Schweinefutter, da man – wenn auch nicht so häufig wie in Europa – behauptete, der Verzehr der Knollen verkürze das Leben. Auch alle traditionellen Vorurteile aus Europa fanden Platz in dem weiten Land: Kartoffeln hätten aphrodisierende Wirkungen und seien nicht gottgefällig. Was soll man auch von den dortigen Einwohnern halten, von denen 50 Prozent glauben, ihre Regierung in Washington verheimliche den ständigen Kontakt mit den Wesen aus den UFOs und die andere Hälfte sicher ist, daß die Mondlandung in Hollywood produziert wurde? Und dabei würde doch eine Besichtigung der »Area 51« mit Scully und Mulder das Geheimnis der Aliens endgültig enthüllen: sie sind kartoffelförmig!



Im Anflug auf Area 51

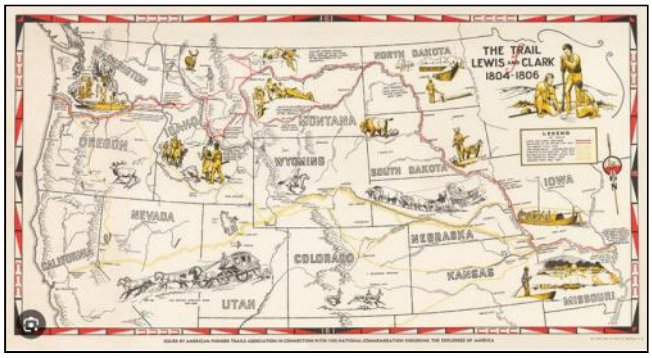
Ein kleiner Ausflug nach Idaho ist an dieser Stelle angebracht. Der erste Kartoffelpflanzer in Idaho war ein Presbyterianer namens Henry Harmon Spalding[Anm.2], der 1836 die Indianer-Nation der Nez Percé[Anm.3] missionieren wollte. Am Lapwai Creek baute er eine Missionsstation, um den Indianern (politically correct: Amerindians) anstelle der traditionellen Büffeljagd das Geheimnis des Ackerbaus und insbesondere der Kartoffel nahezubringen – im Doppelpack mit frommen Sprüchen.

Spalding[Anm.4] pflanzte auf dem von unwilligen Indianern (es waren Jäger) umgegrabenen Land (15 Acre) 2 Zentner Kartoffeln (7 Bushel). Die erste Ernte, 1837, fiel wegen einer Kartoffelkrankheit aus. Auch ein anderer Missionar, Marcus Whitman von den Methodisten, der im selben Jahr in einem anderen Missionsgebiet erstmals Kartoffeln anpflanzte,

Umfangreichere Fußnoten zur siebzehnten Furche sind mit [Anm.] gekennzeichnet und ab Seite 652 abgedruckt.

1 Zuckerman, geb. 1944, erzählt, wie ein bescheidenes Gemüse, das einst als »trash food« galt, einen ebenso revolutionären Einfluß auf die westliche Geschichte hatte wie die Eisenbahn oder das Auto. Mit Berichten aus Irland, England, Frankreich und den Vereinigten Staaten zeigt er, wie das tägliche Leben von den 1770er-Jahren bis zum Ersten Weltkrieg ohne die Kartoffel, die als Fast Food und als »Versicherung« gegen den Hunger sowie als Delikatesse fungierte, vielleicht unmöglich gewesen wäre. Zuckerman zieht für seine Kartoffelgeschichte persönliche Tagebücher, zeitgleiche Zeitungsberichte und andere primäre Quellen heran.

war erfolglos. Erst die 1838er-Ernte brachte den Durchbruch. Als Marcus Whitman 1850 von den Indianern getötet wird, verläßt auch Spalding die Missionsstation; da ist aber der spätere Häuptling Hinmaton-Yalatkit[5] bereits so an die Kartoffel gewöhnt, daß er sich wie sein Vater zum christlichen (»Chief«) Joseph umtaufen läßt, gegen die Vertreibung seines Volkes aus ihrem Stammgebiet gewaltsam, aber vergeblich, protestiert und später mit einer Briefmarke der US-Post geehrt wird (Merke: Nur ein toter Indianer ist ein guter Indianer). Der Kartoffelanbau hat dazu geführt, daß sich Idaho (ein indianisches Wort für »Funkeln auf den Bergen«) den Namen »Gem State« gegeben hat, denn in diesem Staat werden auf den riesigen Kartoffelfeldern noch heute Edelsteine aus der Erde geholt.



Die Entdeckungsreise von Meriwether Lewis und William Clark quer durch den Kontinent

1847 gründete Brigham Young[Anm.6] seine erste Siedlung im Salt Lake Valley (Utah, ursprünglich »Deseret« nach dem »Buch Mormon« genannt), hatte den Tempel errichtet und die ersten Kartoffeln gepflanzt[7] (»This is the place«, soll Young gesagt haben). Das planmäßige Anwachsen der Siedler führte zu weiteren Neugründungen von Mormonen-Siedlungen (vielfach mit dänischen und schwedischen Einwanderern) – Brigham Young soll 325 Siedlungen gegründet haben. Die Mormonen bauten bevorzugt Sellerie an, was in Anbetracht der ehelichen Verhältnisse nicht unvernünftig war.

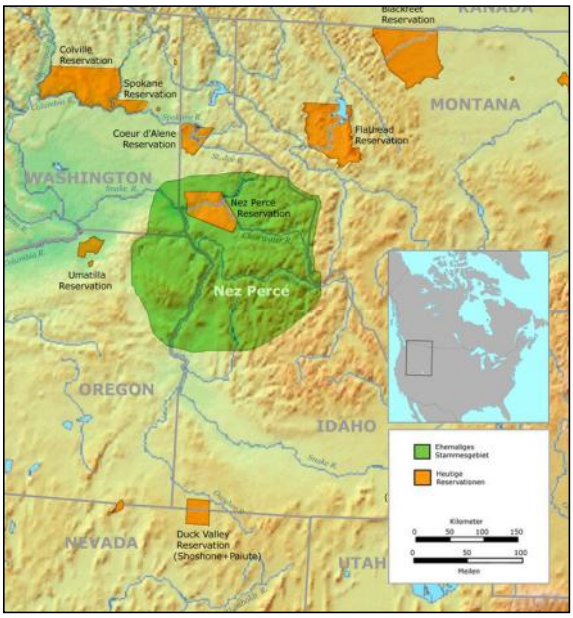


So sah das Haus von Spalding aus

1860 wurde in dem Ort Franklin an der Grenze von Utah und Idaho von William Goforth Nelson, der zu den Mormonen gehörte, das erste Feld mit Kartoffeln bestellt; die erste Ernte umfaßte 33 Bushels Kartoffeln und einige wenige Zwiebeln. Die Kartoffeln der »Heiligen der Letzten Tage«, »Brigham's Potatoes«, wurden verkauft an Goldgräber (in Idaho war 1860 Gold gefunden worden), aber auch nach San Francisco und Chicago geliefert. Die Wanderung der Mormonen in den Westen war wohl organisiert, und entlang des »Mormon Trail« wurden in den Versorgungsstationen Kartoffeln ausgegeben. Der Anbau der Kartoffel in Mormonen-Siedlungen war kein isoliertes Einzelexperiment, sondern ein kalkulierter Versuch, wirtschaftlich autark zu werden.

5 Chief Joseph oder Hinmaton-Yalatkit (auch Hinmuuttu-yalatlat – »Donner-der-den-Berg-herunter-rollt« oder Hinmatóoyalahtq'it – Donner-der-zu-höheren-Gebieten-wandert) war der Häuptling der Wal-lam-wat-kain-Gruppe der Nez-Percé aus dem Wallowa-Flußtal im nordöstlichen Oregon. Er machte sich gegen Ende der Indianerkriege (der erste dieser Kriege wird auf das Jahr 1620 datiert, englische Kolonisten gegen die Powhatan, der letzte mit dem Massaker am Wounded Knee im Dezember 1890) während des Nez-Percé–Kriegs 1877 (die Nez Percé weigerten sich, in ein Reservat zu ziehen und versuchten, Kanada zu erreichen) einen Namen als kluger Taktiker. In seiner Jugend war er als Young Joseph bekannt, da sein Vater Ta-weet Tu-eka-kas »Ältester Grizzly«) als einer der ersten Nez Percé unter dem gleichen Vornamen getauft worden war und daher oft als Old Chief Joseph bezeichnet wird.

7 Als erste Nahrungspflanzen wurden von den Siedlern Kartoffeln und Äpfel angebaut.



Das Reservat der Nez Percé

1851 läßt sich der nordamerikanische Pflanzenzüchter und frühere Pastor Chauncey Enoch Goodrich[Anm.8] aus Südamerika Kartoffelsorten schicken, um sie mit vorhandenen Sorten zu kreuzen, und züchtet so die »Garnet Chile«. 1872 begann Luther Burbank[Anm.9] (»in manu illius solanum tuberosum fiebat«, »in seiner Hand wurde sie zu einer knolligen Solanum«, hieß es über ihn) in einem Garten in New England eine besonders große Kartoffelsorte zu züchten[10]. Einige Jahre später wanderte er aus nach Idaho und wird heute als »Vater der Idaho®Potato« bezeichnet.

1890 gewann der Viehzüchter Henry Drake[11] in Idaho einen Preis für die drittstärkste Ausbeute an Kartoffeln »Drake's Idaho«, auf 1 Acre in den Vereinigten Staaten. Diese riesigen Kartoffeln der Sorte »Russet Burbank«, in Silberfolie und mit Kräuterquark, gerühmt in allen Steak-Restaurants, bekommen jetzt deutsche Konkurrenz: Im Max-Planck-Institut für molekulare Pflanzen-Physiologie in Golm bei Potsdam ist ein Gen aus dem Zuckerstoffwechsel des Hefepilzes Saccharomyces in die Kartoffelpflanze eingeschleust worden, mit dem Ergebnis, daß die Knollen bis zu dreimal so groß wie normal wurden und bis zu 2 Kilogramm wogen – damit kann man dann den üblichen unfreundlichen Kellner in der Service-Wüste erschlagen! »Meine Vorstellung vom Himmel ist eine riesige gebackene Kartoffel und jemand, mit dem ich sie teilen kann«, sagte die amerikanische Talkmasterin Ophra Winfrey.



Chief Joseph, um 1903.
Photographie von Edward Sheriff Curtis. Er war ein US-amerikanischer Photograph, der 30 Jahre seines Lebens damit verbrachte, die Sitten und Gebräuche der Indianer Nordamerikas darzustellen

Die »Russet Burbank«[Anm.12], heute die wich-

10 Es wird in der Geschichte der Kartoffel zumeist so dargestellt, als ob Burbank durch Zufall seine Riesenkartoffel fand und weiterentwickelte. Luther Burbank züchtete neben der Kartoffel auch Blumen, Früchte und andere Gemüse. Ohne eine formelle naturwissenschaftliche Ausbildung lernte er die komplizierten Techniken der Hybridation. Er war stark beeinflußt von Charles Darwins Theorie der natürlichen Auswahl. Seine Pflanzen-Experimente und -Züchtungen setzte er für mehr als 50 Jahre fort. Durch die Hybridation – das Kreuzen von Pflanzen anderer Sorten – züchtete er Tausende von Exemplaren mit besonderen Merkmalen der Farbe, des Geschmacks oder der Größe.

11 Drake gewann einen Preis von 125 Dollar für den drittgrößten Kartoffelertrag pro Hektar in den USA. Er behauptete, eine Saatkartoffel entwickelt zu haben, die die produktivste bekannte Kartoffel sei.Im Jahr 1882 schätzte das US-Landwirtschaftsministerium, daß auf etwa 2.000 Hektar Kartoffeln geerntet wurden. Der durchschnittliche Preis pro Acre betrug 1,67 Dollar. Der Wert der Kartoffeln in Idaho wurde erstmals im Jahr 1904 auf über 1 Million Dollar geschätzt. 1890 erregte die Idaho-Kartoffel große Aufmerksamkeit in der Obst- und Gemüsewelt.

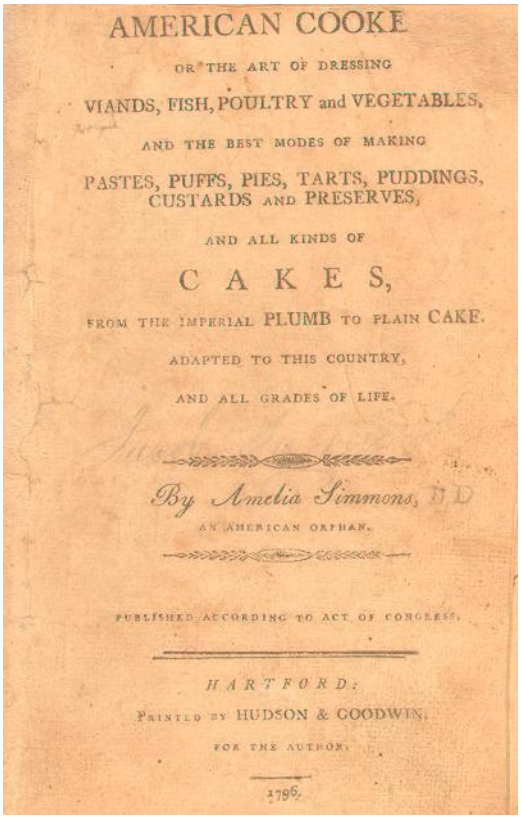


Zug der Mormonen durch die Wüste

tigste Kartoffelsorte auf dem nordamerikanischen Markt, wird in der ersten Mai-Woche gepflanzt und in der ersten Oktober-Woche geerntet; sie benötigt viel Wasser[13], ist schwierig anzubauen, und die Lagerhaltung erfordert eine genaue Einhaltung der Luftfeuchtigkeit. Die Farmer auf dem Snake River Plain[14] in Nevada bekommen in guten Jahren zwischen 2 und 3 Dollar je Zentner, für Lagerkartoffeln zumeist nur um die 70 Cent. Da macht's nur die Menge. Die Kartoffel ist so wohlgeformt, daß auch Marilyn Monroe Werbung für die Idaho-Kartoffel machte. Bedauerlicherweise sind an einer Pflanze weniger Knollen, so daß der Gesamtertrag gleichbleibt.

Als »Potato Country U.S.A« bezeichnet sich der Bundesstaat Washington (im Nordwesten der USA), der aufgrund seiner klimatischen Bedingungen (reicher vulkanischer Boden, Wasser im Überfluß und lange Wachstumsphase) den durchschnittlichen Kartoffelertrag je Acre in den Vereinigten Staaten um das Doppelte übertrifft. Die »Washington State Potato Commission« fördert die Kartoffelforschung mit höheren Zuschüssen als andere Bundesstaaten. Der forcierte Anbau der Kartoffel in diesem Bundesstaat begann nach dem Baubeginn des »Grand Coulee«-Damms (1942) am Columbia River. Wisconsin ist der größte Produzent roter Kartoffeln und der drittgrößte Produzent von Kartoffeln – hinter Idaho und Washington.

Trotz ihrer schnellen Verbreitung in Nordamerika wußten die Amerikaner die Kartoffel nicht zu schätzen. Thomas Jefferson), von 1785 bis 1789 als Nachfolger von Benjamin Franklin[Anm.15] Gesandter in Frankreich, hatte die franzö-


AMERICAN COOKE

OR THE ART OF DRESSING

VIANDS, FISH, POULTRY and VEGETABLES,

AND THE BEST MODES OF MAKING

PASTES, PUFFS, PIES, TARTS, PUDDINGS, CUSTARDS AND PRESERVES,

AND ALL KINDS OF

CAKES,

FROM THE IMPERIAL PLUMB TO PLAIN CAKE.

ADAPTED TO THIS COUNTRY,

AND ALL GRADES OF LIFE.

By Amelia Simmons,

AN AMERICAN ORPHAN.

PUBLISHED ACCORDING TO ACT OF CONGRESS.

HARTFORD:

PRINTED BY HUDSON & GOODWIN.

FOR THE AUTHOR.

1796.

Titelseite des Kochbuchs »American Cooke or the Art of Dressing Viands, Fish, Poultry and Vegetables ....« von Amelia Simmons. Gedruckt 1796 von Hudson & Goodwin, Hartford.

13 In Idaho sind die Felder vielfach kreisförmig angelegt, weil sich so die Bewässerungsanlagen besser einsetzen lassen: Quadratur des Kreises aus grünen Kartoffelblättern.
Michael Pollan: »Der typische Kartoffelbauer ist umgeben von grünen Pflanzen, die mit solchen Mengen von Pestiziden eingedeckt sind, daß ihre Blätter bei näherem Hinsehen einen kränklich weißen, chemischen Belag aufweisen und ihre Wurzelerde als lebloses graues Pulver erscheint. Die Farmer bezeichnen ein solches Feld als ›sauber‹, und im Idealfall ist es tatsächlich vollständig gesäubert von Unkraut, Insekten und Krankheiten – von allem Leben, mit Ausnahme der Kartoffelpflanze.« Das ist der Traum von Monsanto.

14 Der Elektrotechniker und Atomenergiekritiker Arjun Makhijani: »Allein in Idaho liegt fast eine Tonne Plutonium herum. Einiges ist ins Erdreich gesickert und bedroht das Grundwasser-Einzugsgebiet des Snake River.« Mit dessen Wasser werden die Idaho-Kartoffeln bewässert. Wegen Nebenwirkungen fragen Sie Ihre örtlichen Befürworter der Atomkraftwerke! Aber nicht den derzeitigen bayerischen Ministerpräsidenten.

sische Küche kennengelernt und somit auch die Pommes de terre. Als Präsident der Vereinigten Staaten von Amerika (1801–1809) propagierte er erfolgreich die Kartoffel. Jefferson wird zugeschrieben, daß er die Pommes frites nach Amerika gebracht habe. Sicher ist, daß während seiner Präsidentschaft bei vielen Abendessen im Weißen Haus und 1802 in Monticello Kartoffeln in allen möglichen Zubereitungsarten serviert wurden. Über Jeffersons Präsidentschaft wird gesagt, daß sie genügsam, schlicht und unkompliziert war. Da war die Knolle genau das richtige Gewächs. Weil dieser amerikanische Präsident die Kartoffel so mochte, standen ihm auch die Bürger nicht nach. Die Kartoffel wurde populär – und Geld konnte man als Farmer damit auch noch verdienen.

Sein Nachfolger John Adams dagegen meinte noch 1774 in einem Brief an seine Frau Abigail, er würde lieber in größter Armut leben als unter der Herrschaft Englands:

> »Laßt uns Kartoffeln essen und Wasser trinken, laßt uns Kleider aus Segeltuch und Schaffell tragen, statt uns der unrechtmäßigen und schmachvollen Unterdrückung zu unterwerfen, die man für uns vorgesehen hat.«

Larry Zuckerman schreibt in »The Potato. From the Andes in the sixteenth century to fish and chips[15a]«, daß der zweite Präsident der Vereinigten Staaten, Adams, der einzige Amerikaner sei, der die Kartoffel in einem negativen Zusammenhang bringt – und dieses auch nur in einem privaten Brief.

Denn – erstaunlicherweise – kaum in Amerika angekommen, vergaßen die Einwanderer ihre Vorurteile gegen die Kartoffel und andere Nahrungsmittel. Die Abkehr von der europäischen Tradition führte sogar dazu, daß Kartoffeln aus Gründen ihrer Wertschätzung nicht als Schweine- oder Viehfutter verwendet wurden. Kartoffeln und Mais wurden gleichzeitig angebaut, doch bis weit ins 19.Jahrhundert kamen die Kartoffeln auf den Tisch und der Mais in den Trog.



Gedenktafel für den (angeblich) ersten Anbau der (weißen) »Irischen Kartoffel« in den USA im Jahr 1719 durch irisch-schottische Siedler in Nutfield (heute Londonderry bzw. Derry and Windham, New Hampshire). Das Kartoffelfeld, bekannt als Common Field, bestand aus zwei Pflanzreihen und befand sich parallel zur heutigen Route 28.

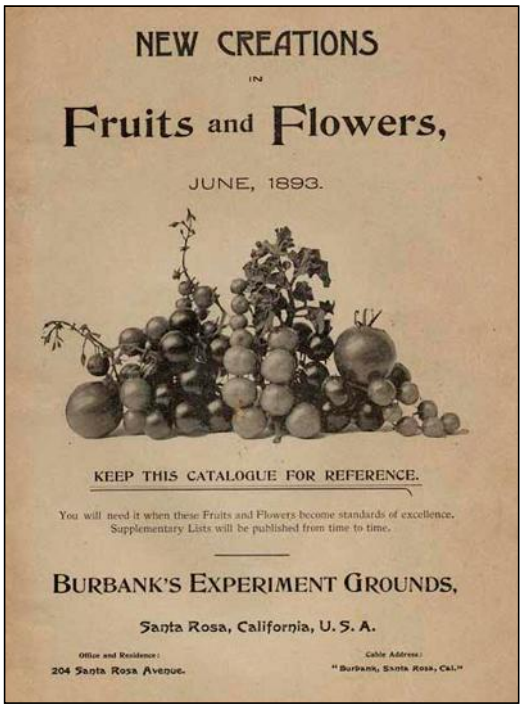
Schon George Washington[Anm.16], erster Präsident der Vereinigten Staaten, ließ 1767 Kartoffeln auf seinem Landgut anpflanzen. Das hatte sicherlich damit zu tun, daß Washington gravierende Zahnprobleme hatte. Und noch früher (1685) hatte bereits William Penn in einer Werbebroschüre für die Einwanderung in den Norden Amerikas eine lange Liste von vorhandenen und anbaubaren Getreide- und Gemüsesorten aufgeführt und auch die »irische Kartoffel«[17].

Londonderry in New Hampshire rühmt sich mit einer Gedenktafel, der erste Ort in den USA zu sein, in dem die Kartoffel als Feldfrucht angebaut wurde; schottisch-irische Einwanderer hätten sie 1719 mitgebracht. Richtiger ist wohl, daß die Quäker unter dem

---

15a Angeblich erfand der Besitzer von »Tarry's Fish and Chip Shop« in Edinburg 1963 den Lieferservice, weil die Kunden ausblieben und der Umsatz sank. Begründung hierfür war, daß seine bisherigen Kunden wegen Fernsehen-Genuß nicht mehr aus haus gingen. Der Besitzer reagierte mit »Wenn die Kunden nicht zu mir kommen, komme ich zu ihnen.«

17 Mit der Bezeichnung »irische Kartoffel« war der Unterschied zu anderen Wurzeln deutlich dargelegt. Insbesondere gegenüber der Süßkartoffel war eine Abgrenzung erforderlich. Die Bezeichnung »irische Kartoffel« wurde noch Ende des 19.Jahrhunderts in den Südstaaten verwendet.


NEW CREATIONS
IN
Fruits and Flowers,
JUNE, 1893.
KEEP THIS CATALOGUE FOR REFERENCE.
You will need it when these Fruits and Flowers become standards of excellence. Supplementary Lists will be published from time to time.
BURBANK'S EXPERIMENT GROUNDS,
Santa Rosa, California, U. S. A.
Office and Residence: 204 Santa Rosa Avenue.
Cable Address: "Burbank, Santa Rosa, Cal."

Titelseite des ersten Katalogs von Luther Burbank: »New Creations of Fruits and Flowers«. Gedruckt 1893 für Burbank's Experiment Grounds in Santa Rosa, Kalifornien (USA)

aus London eingewanderten William Penn die erste Kartoffeln in Philadelphia angebaut hatten, aber da gibt es keine Gedenktafel. 1725 wurde die Kartoffel in Chester Township, Pennsylvania, nachweisbar angebaut. Binnen zehn Jahren danach war die Kartoffel an der gesamten Ostküste verbreitet.

Die Qualität der um 1740 einzigen angebauten Kartoffelsorte war nicht besonders hoch; sie schmeckte »so scheußlich, daß sie kaum genießbar war«. Doch 50 Jahre später, so Samuel Deane in der Zeitschrift »New England Farmer.« gab es mehrere Sorten und der Geschmack war durch Züchtung deutlich verbessert worden[18]. Deane unterschied zwischen »Tischkartoffeln«, also für den menschlichen Verzehr geeignet und empfohlen, und »Schweinekartoffeln«. Die Tischkartoffeln waren die »irischen«, die Viehkartoffeln wurden »spanische« genannt, was zu Verwechslungen mit der Süßkartoffel führte.

Im ersten amerikanischen Kochbuch[Anm 19], von Amelia Simmons[Anm.20] 1796 veröffentlicht, gibt die vermutlich in New York lebende Autorin der Kartoffel den ersten Platz unter den amerikanischen Gemüsen und beschreibt sie als »vielseitig verwendbar, nahrhaft und leicht zu beschaffen«.



Die »Russet Burbank«

Die Einwanderer konnten – im Gegensatz zu Europa – aus einer wesentlich größeren Vielfalt von Nahrungspflanzen[21] auswählen und dies galt nicht nur für die wohlhabenderen Bürger oder für die Landbevölkerung. Das Land war fruchtbarer und – nachdem man es den Ureinwohnern weggenommen hatte – auch in theoretisch unbegrenzter Menge verfügbar. Nahrungsmittel, wenn man von Kaffee oder Schokolade und ähnlichen Spezereien absieht, konnten keinen gesellschaftlichen Status begründen oder erhalten. Die Kartoffel war weder verachtet noch unterstellte man ihr irgendwelche »geheimnisvolle« oder aphrodisierende Kräfte – sie war schlicht und einfach gewöhnlich.

18 Bekanntlich vermehrte man in jenen Zeiten die Kartoffel durch die Verwendung von keimenden Kartoffeln; zwar änderte sich der Knollen-Geschmack mit wechselnden Böden und unterschiedlicher Düngung, doch die »Grundfarbe« blieb gleich. Geschmackliche Veränderung und Züchtung neuer Sorten lassen sich durch die Kartoffelbeeren besser erreichen. Vielleicht rührt der besondere Ruhm von Luther Burbank und seiner Riesenkartoffel (»Russet«) daher, daß er als einer der Ersten begann, systematisch Kartoffeln aus Beeren zu züchten.

21 Simmons nennt neun Sorten Bohnen, sechs Sorten Erbsen und elf Gemüsesorten. Von ihr, wohl ein Dienstmagd, sind weder Geburts- noch Sterbedaten bekannt, noch ist sicher, daß sie in New York lebte.

2003, der Krieg gegen den Irak[22] stand vor der Tür und die Franzosen drohten mit einem Veto im UN-Sicherheitsrat, wurde die bisherige Lieblingsspeise der Beamten »French Fries« in »Freedom Fries« umbenannt. Ronald Reagan: »There is no French lunch.« Es traf auch den »French Toast«, so daß festzustellen ist: Die Kartoffel hat keine Schuld an dem amerikanisch-»alt«–europäischen Zerwürfnis.

Der Quäker John Calvi aus Vermont, ein Massagetherapeut, »Quaker Healer«, Lehrer und Autor textete 1980 das Lied »Pig out like me on French Fries«:

»Die Welt hat Probleme, das ist ja wohl klar ,
Das Leben steckt voller Tücken.
Wir wursteln uns durch, von Jahr zu Jahr,
Was mich angeht: Ich esse Fritten.
Manche sind fromm, und sie knien sich rein,
Klar, Gott schenkt uns Güte und Gnade.
In der Hölle wird stark unter Hitze gelitten,
Nur: Im Himmel, da gibt's keine Fritten.
Manche glauben: Armee und Bomben und Flinten,
Die retten uns alle, weil sonst keiner es kann.
Ich glaube es nicht. Wirf den Herd schon mal an!
Mach Frieden! Und 'ne Großportion Fritten.«

Die Franzosen waren die ersten europäischen Bewohner auf dem heute Prince-Edward-Island genannten Eiland. Sie nannten die Kolonie Îsle Saint-Jean und ihren Haupthafen La Joye, in der Nähe der heutigen Charlottetown. Es gibt jedoch keinen Beleg, daß die Franzosen die Kartoffel je auf Prince-Edward-Island kultivierten. Wie auch in den anderen Teilen Nordamerikas wurde die Kartoffel von den Briten eingeführt, die nach der Eroberung der französischen Festung Louisbourg 1758 den Franzosen die Insel wegnahmen und die meisten Akadier vertrieben. 1764 wurde die Insel umfangreich vermessen, was als Grundlage zur Verlosung des Landes an britische Siedler diente. Der erste Gouverneur der Insel, Walter Patterson trat sein Amt 1770 an. Als eine der ersten Amtshandlungen verfügte er die Umbenennung der Kolonie in New Ireland, um irische Siedler anzulocken und so die eher schleppend verlaufende Besiedlung voranzutreiben. Die britische Regierung



Denkmal zur Erinnerung an die Einwanderer aus dem schottischen Hochland in Helmsdale. Die Statue ist das Werk des Bildhauers Gerald Laing. Sie wurden 2017 aufgestellt und zeigt 4 Figuren. Der Mann im Kilt blickt in eine ungewissene Zukunft, während neben ihm ein Junge zu ihm aufschaut. Die in einen Schal gehüllte Frau hält ein Baby im Arm und blickt zurück auf das Haus, das sie verlassen mußten.

22 Angeblich – so der US-Amerikaner Fareed Zakaria – soll beim Einmarsch der Amerikaner in Nadschaf ein Reporter einen Iraker gefragt haben, was er denn mit der Invasion verbinde, und der Mann soll geantwortet haben: »Demokratie, Whisky, Sex.« Ist doch 'mal 'ne ehrliche Antwort! Doch hätte der Mann anstelle der Demokratie auch »Kartoffeln« sagen können – er wäre trotzdem befreit worden.



Im September 2008 wurde in Winnipeg, Manitoba, Kanada, eine Statuengruppe enthüllt, das sogenannte Selkirk Settlers Monument, das an die Einwanderung von Schotten in Kanada erinnern soll. Es ist eine Ergänzung des linksstehend abgebildeten Denkmals in Helmsdale.

Orwell-Bay. Er versorgte seine Siedler mit Kartoffeln, und in den ersten Jahren überlebten diese Siedler fast ausschließlich durch eine Nahrung aus Kartoffeln und Kabeljau. 1806 konnte John Stewart in seinem Buch (»An Account of Prince Edward Island«) über die Insel und über die dort angepflanzten Knollen berichten:

> »Kartoffeln werden in großem Überfluß geerntet, und in keinem Land wachsen sie besser.«

Die Insel war fast ganz von einem dichten Wald bedeckt, und die ersten Siedler mußten diesen Wald Baum für Baum roden oder durch Brandrodung den Platz für ihre Bauernhöfe und für die kleinen Kartoffelfelder schaffen. Oft dauerte es mehrere Jahre, bis ein Feld völlig von den Baumstümpfen befreit war. Die Saatkartoffeln wurden eingebettet in die aschige Erde und blieben dort ohne jede weitere Bearbeitung bis zur Ernte. Diese Methode hatte den Vorteil, daß die Siedler noch Zeit fanden, weitere Rodungen vorzunehmen. Bis weit ins 19.Jahrhundert wurden Kartoffeln in widerrief diesen Beschluß umgehend, weil man ja wohl den verhaßten Iren keine solche Ehre angedeihen lassen wollte. Als Begründung führte die britische Regierung an, daß Patterson seine Kompetenzen überschritten habe.

Vom Anfang an war es offensichtlich, daß die Insel eine ideale Lage für den Kartoffelanbau war. Patterson berichtete 1771, daß die Kartoffel-Ernte ein »phänomenaler Erfolg« war. Nach 1790 wurden kleine Mengen von Kartoffeln in andere britische Kolonien ausgeführt. 1802 brachte Thomas Douglas, 5.Earl of Selkirk[Anm.23] Siedler aus dem schottischen Hochland[Anm.24] in das Gebiet um die



»The Great Hunger Memorial« befindet sich im V. Everit Macy Park in Irvington, N.Y. Das Denkmal, gestaltet von dem irischen Bildhauer Eamonn O'Doherty, wurde 2001 errichtet. Das Monument besteht aus drei Teilen: Der erste stellt als Gruppe eine irische Familie dar. Der zweite Teil zeigt die Seitenwände des von ihnen verlassenen Hauses. Der dritte Teil bezieht sich auf die Kartoffelfäule in der Mitte des 19.Jahrhunderts; es besteht aus einem Korb, aus dem Kartoffeln kullern und sich in Schädel verwandeln.

dieser Weise gepflanzt. Walter Johnstone, gelernter Schuhmacher und dann Missionar und Lehrer an einer Sonntagsschule[25], beschreibt 1822 in »A Series of Letters, descriptive of Prince Edward Island« über die Erdhaufen, die die Kartoffeln bedecken, »sie sähen aus wie Maulwurfshügel«.

Statistiken aus dem Jahr 1805 zeigen, daß von den insgesamt kultivierten 10.000 Morgen auf Prince-Edward-Island 15 Prozent mit Kartoffeln bebaut wurden. 1820 wurden über 40.000 Scheffel Kartoffeln exportiert, bis weit in die Karibik. Bis 1840 hatte diese Zahl auf 124.000 Scheffel zugenommen. In der Landwirtschaft herrscht der Anbau von Kartoffeln vor. Rund ein Drittel der gesamten kanadischen Kartoffelernte, etwa 1,3 Millionen Tonnen, stammt von der Insel, weshalb der Spitzname »Kartoffelprovinz« *(potato province)* weit verbreitet ist. Die Kartoffelproduzenten der Insel betreiben die gemeinnützige Forschungseinrichtung »Potato Quality Institut«.


Kartoffelmuseum auf Prince-Edward-Island

In den Jahren von 1845 bis 1850 fiel die Kartoffelernte auch auf Prince-Edward-Island drastisch. Die Kartoffeln wurden von der gleichen schädlichen Krankheit befallen, die die Kartoffel-Hungersnot in Irland verursacht hatte. Wie dort dauerte es Jahre, bis die Kartoffel wieder frei von der Kartoffelfäule war. Zwischen 1890 und 1920 gab es einmal wieder eine Verringerung der Kartoffel-Produktion auf Prince-Edward-Island. Diesmal war es jedoch keine Kartoffelkrankheit, sondern eine Änderung der Nachfrage.

Die moderne Kartoffel-Industrie auf Prince-Edward-Island und das Kartoffelforschungs-Institut sind jetzt weltberühmt; sie begann in den 1920er-Jahren, besonders nach der Einführung zweier neuer Kartoffel-Varietäten: »Irish Cobbler« und die »Green Mountain«.

25 Sonntagsschulen dienen in vielen, vor allem protestantischen, Kirchen der sonntäglichen religiösen Unterweisung von – zumeist – Kindern. Ursprünglich vermittelte die Sonntagsschule nicht nur religiöses Wissen, sondern half auch bei der Alphabetisierung unterprivilegierter Schichten. Gründungsdatum der ersten Sonntagsschule war das Jahr 1780. Der englische Zeitungsverleger und Sozialreformer Robert Raikes begann, am Sonntagmorgen in einem Elendsviertel von Gloucester im Südwesten Englands verwahrloste Kinder anhand der Bibel im Schreiben und Lesen zu unterrichten. Seine eigentliche Absicht war es, die Kinder zum christlichen Glauben zu erziehen. Die Idee der Sonntagsschule breitete sich in England und kurze Zeit später insbesondere auf dem nordamerikanischen Kontinent schnell aus und gehörte alsbald zum festen Programm der meisten Kirchen und der Freikirchen.



USA 2014

Anmerkungen zur siebzehnten Furche

2 Spalding studierte Theologie und machte 1833 seinen Abschluß am Western Reserve College; er ging zum 1836 gegründeten »American Board of Commissioners for Foreign Missions« (ABCFM), um Missionar zu werden. Ihm und seiner Frau wurde eine Missionsstation bei den Osage in Missouri zugewiesen. Im Februar 1836 beschlossen sie jedoch, mit dem mit ihnen befreundeten Missionar Silas Whitman nach Oregon zu gehen. Ende Februar begann die Reise. Im April trafen sie sich mit Silas Whitman und seiner Familie sowie einer Gruppe von Pelzhändlern der »Rocky Mountain Fur Company«. Die Gruppe der Missionare verließ die Pelzhändler im Juli 1836 in den Wind River Mountains in Wyoming und zog weiter in den pazifischen Nordwesten. Sie erreichten Fort Hall am 3. August und Fort Boise (in der Nähe von Caldwell, Idaho) am 19. August. 11 Tage später befanden sie sich in Fort Walla Walla, das damals von der in Kanada ansässigen Hudson's Bay Company betrieben wurde. Nach einer Fahrt weiter den Columbia River hinunter nach Fort Vancouver, um Vorräte zu holen, zogen sie den Weg zurück nach Lapwai in der Nähe des heutigen Lewiston, Idaho. Am 29. November 1836 ließen sich die Spaldings schließlich in ihrem neuen Zuhause nieder. Als die Spaldings ihre Mission bei den Nez Percé (offizielle Eigenbezeichnung Nimi'ipuu – das Volk des Weidelgras' bzw. Cuupn'itpel'uu, was »Wir kamen aus den Bergen« bedeutet) gründeten, schufen sie zugleich das erste europäisch-amerikanische Zuhause im heutigen Bundesstaat Idaho. Sie waren auch dafür verantwortlich, daß 1839 die erste Druckmaschine in das Gebiet gebracht wurde. Spalding war im Umgang mit den Nez Percé im Allgemeinen erfolgreich, indem er mehrere ihrer Anführer taufte und Stammesmitglieder unterrichtete. Er entwickelte eine geeignete Schrift für die Sprache Nez Percé und übersetzte Teile der Bibel, darunter das gesamte Buch Matthäus, für den Gebrauch seiner Gemeinde. Wegen der zunehmenden Schwierigkeiten zwischen den Nez Percé und den Missionaren wurde die Missionsstation aufgegeben.

3 Die amerikanischen Offiziere Meriwether Lewis, der u.a. Privatsekretär von Präsident Thomas Jefferson war, und William Clark starteten im Mai 1804 eine Expedition in den noch unerforschten Westen Nordamerikas. In den unbekannten Weiten jenseits des Mississippi vermuteten sie einen Wasserweg, der zum Pazifik führt. 1805 kommen sie nach erheblichen Strapazen bei den Shoshonen am Salmon River an, wo sie Pferde erwerben können, die aber schon nach wenigen Tagen nur noch als Nahrung dienen. Im September 1805 finden sie – am Rande des Zusammenbruchs – auf einer Lichtung eine Siedlung der Nez Percé, wo sie freundlich aufgenommen werden und mit Brot aus Zwiebeln der Prärielilien und luftgetrocknetem Lachs versorgt werden; in der Nähe dieser Siedlung lag der Snake River, der heute das Wasser für die ausgedehnten Kartoffelkulturen Idahos liefert. Meriwether und Clark werden – obwohl völlig entkräftet – nicht getötet. Da hatten sie wahrlich Glück, denn viele Indianer des Nordwestens waren Kannibalen, die nicht nur bei rituellen Zeremonien ihre Nachbarn verspeisten. Mitte November 1805 erreichen sie schließlich den Pazifik. Der Weg nach Westen ist eröffnet. Vermutlich wußten diese Mitglieder der »First Nation«, daß weiße Menschen nicht so gut schmecken.

4 1839 schickt Spalding ein kleines (handschriftliches) Wörterbuch der Sprache der Nez Percés an das »American Board of Commissioners of Foreign Missions«. Edwin O. Hall, der vorher auf Hawaii für Königin Kaahumanu II. eine Druckerei einrichtete, kommt mit einer gestifteten Druckmaschine und zwei Schriften über Fort Vancouver im Mai 1839 zu der Missionsstation Lapwai am Schlangenfluß, um das erste Buch für die Nez Percés herzustellen; es war in der von Spalding erstellten Orthographie gedruckt: 400 Exemplare eines 8-seitigen Buchs, mit vielen Fehlern und Irrtümern. Im August 1839 wurde ein zweites Buch mit 20 Seiten gedruckt. Die Druckerei wurde von Hall bis 1841 betrieben, danach für zwei Jahre von dem Lehrer Cornelius Rogers, der Lapwai 1843 verließ. 1842 wurde ein 16-seitiges Buch von Spalding gedruckt: »Etshiit Thlu Sitskai Thlu Siais Thlu Sitskaisitlinish«, außerdem wurde eine Broschüre mit den »Gesetzen« der Nez Percé hergestellt. Die Sprache der Nez Percé wird als »Nimipuuntit« bezeichnet; 2010 gibt es nur noch 40 Anwender. Die Druckerei wurde 1849 bei einem Aufstand der Indianer zerstört. Spaldings Wirken (und das seiner Nachfolger) ist nicht hoch genug einzuschätzen: Sie brachten die Bibel und die Kartoffel zu den Angehörigen der »First Nation« oder »American Indians« (wie die Indianer heute in Kanada und den USA heißen), die fast alle Kannibalen waren. Man konnte zu Bratkartoffeln

schließlich nicht nur zu Büffelfleisch essen, sondern auch den Missionar nehmen, der leichtsinnigerweise sogar noch ohne Jagd zu erhaschen war.

6 Brigham Young war der zweite Präsident und Prophet der Kirche Jesu Christi der Heiligen der Letzten Tage (Mormonen) und der erste Gouverneur des Utah-Territoriums. Er war ein gelernter Schreiner. 1830 schloß er sich in New York der neugegründeten Kirche an. Drei Jahre später wurde er zum Apostel ordiniert und Mitglied des Kollegiums der Zwölf Apostel (Quorum of the Twelve), dem zweithöchsten Gremium. Nach dem Tod des Gründers der Mormonen, Joseph Smith in einem Gefängnis in Carthage (Illinois) vor aufgebrachten Häftlingen, die ihn lynchen wollten, wobei er beim Versuch, aus dem Fenster zu springen, von mehreren Kugeln tödlich getroffen. Young wurde Präsident der Kollegiums. Er, der seinen Anhängern nun als zweiter Prophet, Seher und Offenbarer galt, führte die Mehrheit der Mitglieder der Kirche ab 1846 aus den USA hinaus in das damals noch zu Mexiko gehörende, aber von niemandem beherrschte Gebiet, das heute Utah heißt, und gründete dort Salt Lake City. Im Jahre 1852 veröffentlichte er dort die bis dahin nur im Geheimen von den Kirchenführern praktizierte Lehre von der Polygamie, ließ eine entsprechende Offenbarung Smiths in das Buch »Lehre und Bündnisse« aufnehmen, und rief seine Anhänger auf, mehrere Frauen zu heiraten. Als das Gebiet an die USA fiel, wurde er aus praktischen Gründen zum Territorialgouverneur ernannt, bis der Streit über die Polygamie zu eskalieren begann. Unter Führung von Brigham Young kolonisierten die Mormonen ein unwirtliches, fast menschenleeres Gebiet in den Rocky Mountains und schufen damit einen wichtigen Stützpunkt auf dem Weg von der Ostküste zur Westküste der USA, der zum ersten Mal im kalifornischen Goldrausch eine Rolle spielte, um die Goldsucher auf ihrem Weg mit frischen Tragtieren und frischem Gemüse (Kartoffeln!) zu versorgen sowie ihnen einen Ort zur Regeneration zu bieten.

8 Chauncey Enoch Goodrich war ursprünglich ein Pfarrer in Utica (New York), der fäulnisresistente Kartoffelsorten entwickelte, darunter »Calico«, »Cuzco«, »Early Goodrich« und »Garnet Chili«. Er studierte Medizin in Stanford. Nach einem informellen Studium der klassischen Philologie als Vorbereitung auf eine Karriere als Theologe begann er ein entsprechendes Studium am Princeton Theological Seminary in New Jersey. 1830 wurde er zum Priester geweiht und wurde Pastor der Presbyterianischen Kirche in Salisbury, Herkimer County. 1841 beendete er seine Tätigkeit als Pfarrer und zog nach Utica, New York, wo er 1843 eine Gärtnerei gründete. Er gab sich nicht mit der gewöhnlichen Routine des Säens und Erntens zufrieden und unternahm verschiedene Experimente im Anbau von Pfirsichen, Weintrauben, Süßkartoffeln und anderen Früchten und Pflanzen. Als in den 1840er-Jahren die Kartoffelfäule ausbrach, widmete er seine Aufmerksamkeit der Wiederherstellung dieser Pflanze. Als die Kartoffelkrankheit zum ersten Mal auftrat, suchte er nach der Ursache und einem wirksamen Heilmittel. Er begann damit, das Wachstum der Kartoffelpflanze unter verschiedenen Umständen sowie die Auswirkungen von Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf das Kartoffelwachstum zu untersuchen. Er gelangte zu der Überzeugung, daß die Kartoffel aufgrund des langen Anbaus unter für sie unnatürlichen Bedingungen geschwächt und nicht mehr in der Lage sei, Wetterschwankungen standzuhalten. Er vermutete, daß Samen von Knollen, die auf den Hochebenen Südamerikas angebaut wurden, voraussichtlich neue, kräftigere Sorten hervorbringen würden, um die erfolglos gewordenen Sorten zu ersetzen. Er erhielt ein Faß Kartoffeln aus Chili, das er in Panama erworben und für rund 200 Dollar über die Landenge gebracht hatte. Diese Kartoffeln ermöglichten ihm den Beginn einer Reihe von Experimenten. Zusätzlich zu den Pflanzen, die aus den Samen der ursprünglichen Chili-Kartoffeln gezogen wurden, rettete er Samen ihrer Nachkommen und verfolgte das gleiche System mit ihrem Produkt. Erst nach mindestens fünf Jahren erfolgreichen Anbaus mit einem bestimmten Samen entschied er, eine daraus entstandene Kartoffel weiterzuverbreiten. Der »Granat-Chili« war der Einzige von 1.500 Sämlingen des Jahres, in dem er produziert wurde. Zur gleichen Zeit diente Guodrich als Kaplan des New York State Lunatic Asylum in Utica, eine Position, die er etwa 19 Jahre lang innehatte. Zu Beginn des Winters 1864 widmete er sich der Ausarbeitung zweier wertvoller Arbeiten über den Anbau und die Krankheit der Kartoffel, in denen er alle Ergebnisse seiner langjährigen Erfahrung und genauen Beobachtung darlegte. Die Summen, die er aus dem Verkauf der von ihm entwickelten Kartoffeln erhielt, erreichten nie die Kosten seiner Experimente.

9 Luther Burbank, geboren auf einer Farm in Lancaster, Massachusetts, war ein US-amerikanischer Pflanzenzüchter, der mehrere Hundert neuer Obst-, Gemüse- und Zierpflanzensorten züchtete. Schon in jungen

Jahren zeigte er großes Interesse sowohl an der Natur als auch an der Technik. Unter dem Eindruck von Charles Darwins »Variation of Animals and Plants under Domestication« machte Burbank es sich zur Aufgabe, durch Selektion bessere Pflanzen auszulesen und durch Kreuzung neue Sorten zu entwickeln. Burbanks erster kommerzieller Erfolg ergab sich mehr oder weniger zufällig durch Selektion: Im Jahr 1871 fand er eine Kartoffelfrucht und säte die 23 darin enthaltenen Samen aus. Eine der Pflanzen zeigte sich sehr ertragreich, mit großen, festen Kartoffeln. Er verkaufte die Rechte an der Kartoffel für $150, um 1875 einen Umzug nach Kalifornien bezahlen zu können. In Santa Rosa gründete er eine Baumschule mit Gewächshaus und Versuchsflächen. Er war zu seiner Zeit sehr populär und ein »Star« im Bereich der Botanik und Pflanzenzüchtung. Er galt als »Zauberer« im Reich der Pflanzen. Noch heute bedeutet das Verb »to burbank« soviel wie Verändern und Verbessern von Pflanzen. Die Kartoffelsorte »Burbank« zählt zu den wichtigsten Sorten auf dem US-Markt. 1826 gab er in einem Interview bekannt, daß er nicht an eine unsterbliche Seele glaube. Dies führte zu einem weltweiten Aufschrei. Burbank bekam einige Zustimmung, wurde aber auch überschüttet von Haßbriefen (heute würde man das einen Shitstorm in den Medien des Mark Zuckerberg und des Elon Musk).Zur Schaffung einer neuen Sorte führte er Dutzende Kreuzungen durch, zum Teil mit Samen, die er sich aus der ganzen Welt schicken ließ. Üblicherweise liefen bis zu 3.000 Experimente mit mehreren Millionen Pflanzen parallel. Während seiner Arbeit an Pflaumen testete er rund. 30.000 neue Sorten. Burbanks Wirken und seine Erfolge führten zur Einführung eines Gesetzes über die Patentierbarkeit von Pflanzensorten im Jahre 1930. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es keinen Schutz für Züchter davor, daß andere ihre Züchtungen vermehrten und verkauften.

12 »Russet Burbank« ist eine Kartoffelsorte mit dunkelbrauner Haut und wenigen Augen, die die am weitesten angebaute Kartoffel in Nordamerika ist. Ihr Fleisch ist weiß und trocken, und sie ist gut geeignet u.a. für Pommes frites (Chips). Sie ist eine übliche und beliebte Kartoffel. Diese Sorte ist eine Mutation des Samens »Burbank's Seedling«, die 1873 vom Pflanzenzüchter Luther Burbank ausgewählt wurde. Die bekannte Linie von »Russet Burbank« begann 1853, als Chauncey Enoch Goodrich die »Rough Purple Chili« aus Südamerika, um den nordamerikanischen Kartoffeln, die anfällig für spätere Veränderungen waren, Vielfalt zu verleihen. Goodrich züchtete »Garnet Chili« aus »Rough Purple Chili«, und Albert Bresee erntete »Early Rose« aus »Garnet Chili«, aus dem Luther Burbank die »Burbank« gezüchtet hatte. Dieser Crossover war früher als »Russell« bekannt, wurde aber schließlich als »Russet«-Kartoffel in den amerikanischen Geschäften populär gemacht. »Russet Burbank« wurde weithin, aber fälschlicherweise berichtet, daß sie 1914 vom Kartoffelbauer (und President of the Potato Association of America) Lou Sweet aus Colorado ausgewählt wurde. Eine Studie aus dem Jahr 2014 bestätigte, daß sie ursprünglich 1902 von L.L.May & Co., St. Paul (Minnesota) gezüchtet wurde und zuerst als »Netted Gem« vertrieben wurde. Diese Firma behauptete 1915, sie sei eines der größten Gartenbaubetriebe in den USA mit dem Slogan »Grown im Golden Grain Belt of the World«. Um die Krankheitsresistenz der irischen Kartoffeln zu verbessern, wählte Luther Burbank die Kartoffel aus, die als »Burbank« bekannt wurde. Sie wurde nicht patentiert, weil Pflanzen, wie Kartoffeln, die aus Knollen vermehrt wurden, in den Vereinigten Staaten keine Patente erhielten. »Russet Burbank« war anfangs nicht beliebt und machte 1930 nur 4 Prozent der Kartoffeln in den USA aus. Die Einführung der Bewässerung in Idaho erhöhte ihre Popularität, da die Landwirte feststellten, daß aus ihr große Kartoffeln entstanden, die leicht als Backkartoffeln vermarktet werden konnten. Die Erfindung von gefrorenen Pommes frites in den 1940er-Jahren und die Gründung und schnelle Verbreitung von Fast-Food-Restaurants in den 1950er-Jahren steigerte ihre Popularität. Anfang des neuen Jahrtausends machte die »Russet Burbank« 70 Prozent des Kartoffelmarktes in Nordamerika und über 40 Prozent der Kartoffelanbaugebiete in den USA aus. Die »Russet Burbank«-Kartoffeln sind mittelgroß mit Stielen mit mittlerer Dicke, die deutlich abgewinkelt sind. Die Blätter dieser Sorte sind mittelgroß; die Blüten der Pflanze sind mittelgroß mit dunkelgrünen Knospen, die leicht fallen. Die Sorte hat große, lange Knollen, die zylindrisch oder leicht flach sind. Es gibt zahlreiche Augen auf den Kartoffeln, die gleichmäßig verteilt sind, und die Sprossen sind bräunlich-lila.

In der Dinosaurierzeit, also vor rund 160 Millionen Jahren, waren, wie man 2024 feststellte, das Fell der Landtiere einfarbig dunkel gefärbt, was darauf hinweist, daß sie nachtaktiv waren. Ist es nur Zufall, daß die Kartoffel zu den Nachtschattengewächsen gehört? Die Buschleute im südlichen Afrika glauben noch heute ihren alten Mythen, in denen am Anfang der Welt ein »Vorheriges Volk« lebte, dass sichim

Laufe der Schöpfungsgeschichte aufteilte in Tiere, Pflanzen und Menschen. Der Verweis auf die heutigen Bezeichnungen, die Grundfarbe und die Zuordnung der Kartoffel zu den Nachschatten ist dagegen schlichte menschliche Willkür.

15 Der Kontinentalkongreß der Amerikaner beschloß, angesichts der militärischen Lage, bei europäischen Mächten um Unterstützung zu werben und entsandte 1776 zu diesem Behufe eine Delegation nach Paris. Die Delegation bestand aus Benjamin Franklin, dem Kaufmann und Kongreßabgeordneten Silas Deane sowie dem aus Virginia stammenden Arthur Lee. Ihr Ziel bestand darin, Waffen und Munition für die Kontinentalarmee zu beschaffen und ein Bündnis mit Frankreich zu schließen. Bei seiner Ankunft in Paris wurde Franklin begeistert empfangen. Diese Begeisterung kam nicht von ungefähr: 1752 war Franklins »Experiments and Observations on Electricity« in französischer Sprache gedruckt worden. Franklin erhielt ein persönliches Glückwunschschreiben des französischen Königs Louis XVI. Nur wenige Wochen nach seiner Ankunft wurde Franklins Werk »The Way to Wealth« unter dem Titel »La Science du Bonhomme Richard« veröffentlicht und erlebte innerhalb kürzester Zeit vier Neuauflagen. Sein Ruhm in Frankreich war so groß, daß die Straßen von Paris mit Menschen gesäumt waren, als Franklin im Dezember 1776 dort ankam. Regelmäßig erschienen zudem Bilder Franklins in französischen Gazetten. Irgendwann muß die Beliebtheit des Amerikaners den französischen König genervt haben, denn er schenkte einer Bewunderin Franklins einen Nachttopf, was eine besondere Huld war, von dessen Boden ihr das Gesicht des Amerikaners entgegenblickte. 1785, also vor der Revolution, verließ Franklin Paris. Was sonst um Franklin in Paris geschah, kann man bei dem in die USA emigrierten Lion Feuchtwanger nachlesen: »Waffen für Amerika« (nur in der Erstauflage 1946 dieser Titel), dann »Die Füchse im Weinberg«).

16 George Washingtons Gebiß liegt im Museum, das für den Vater der Nation eingerichtet wurde, auf seinem Gut in Mount Vernon, Virginia. Der ruhmreiche General im Unabhängigkeitskrieg, Mitautor der Verfassung der USA und deren erster Präsident – er hatte schlechte Zähne. Die ersten verlor er laut der Historikerin Jennifer Van Horn von der Universität Delaware als 24-jähriger, vermutlich als Folge einer Krankheit. 1789, bei der Vereidigung als Präsident, soll er nur noch einen einzigen Zahn gehabt haben – den ihm bald darauf ein Zahnarzt zog. George Washington gab zeit seines Lebens vermutlich 6 Zahnprothesen in Auftrag, was ihn um 360 Dollar erleichterte, wofür man auch 12 Stühle hätten kaufen können. Als Rohmaterial dienten neben Elfenbein, Pferde- und Kuhzähnen auch echte Menschenzähne. Deren Lieferanten waren nicht nur Verstorbene, sondern, wie die detaillierten Haushaltungsbücher Washingtons zeigen, auch seine Sklaven. 1784 zahlte Washington für 9 Zähne 133 Shilling an einige seiner Sklaven, was ein wenig dégoutant war, hätte die Zahnimplantation doch, wie man meinte, zu einer Rassenvermischung führen können. In Anbetracht der Zahnsituation des Präsidenten ist verständlich, daß er ein Liebhaber der Kartoffel war.

19 Simmons' Kochbuch »American Cooke or the Art of Dressing Viands, Fish, Poultry and Vegetables ....« wurde 1796 veröffentlicht. Dieses Kochbuch gilt als wichtiger Text, der Einblicke in die Sprache und kulinarischen Praktiken ehemaliger Kolonisten gab und so zur Gestaltung der amerikanischen Identität beitrug. Es gilt als das erste amerikanische Kochbuch, das in den Vereinigten Staaten veröffentlicht wurde. In dieser Zeit waren alle in den Kolonien verwendeten Kochbücher britischer Herkunft. Das Buch enthielt praktische Rezepte, die sich an das breitere amerikanische Publikum richteten, sowie Mahlzeiten, die diejenigen ansprachen, die über ein größeres Budget verfügten, da es seinen Lesern beibrachte, »wie man einfach, aber üppig ißt«. Dieses Werk gilt als bedeutsam für die Behebung der Mängel vorhandener britischer Kochbücher, da es die amerikanische Kultur versteht. Im Vorwort des Kochbuchs hieß es, es sei »an dieses Land angepasst«. Simmons veröffentlichte zwar Rezepte, die aus britischen Kochbüchern kopiert waren, enthielt aber auch Gerichte, die auf indigenen amerikanischen Rezepten beruhten, oder Mahlzeiten, die indianische Zutaten ersetzten. Mehrere der Rezepte im Kochbuch, die aus britischen Quellen kopiert wurden, stammten größtenteils aus den Werken von Susannah Carter und ihrem Buch »The Frugal Housewife oder Complete Woman Cook«. Simmons kopierte die Einträge von Cremes und Kochanleitungen, führte jedoch neue Zutaten wie Maismehl, Kürbisse und Melasse ein.

20 Amelia Simmons (ihre Daten sind unbekannt) war eine amerikanische Schriftstellerin, die für die Veröffentlichung des Kochbuchs bekannt war. Über Simmons' Leben ist wenig bekannt, außer daß sie eine Waise war. Sie wurde der Obhut mehrerer Vormunde unterstellt. Sie verdiente ihren Lebensunterhalt

als Hausangestellte. Später wurde sie als eine Frau mit bescheidenen Mitteln beschrieben. In ihrem veröffentlichten Buch wurde darauf hingewiesen, daß sie sich mit diesem Status im Leben beschäftigte. In ihren eigenen Worten behauptete Simmons, sie sei »in ihrem Wissen eingeschränkt« und es fehle ihr »an einer ausreichenden Ausbildung, um die Arbeit für die Presse vorzubereiten«. Laut der Historikerin Karen Hess lebte Simmons wahrscheinlich im New Yorker Stadtteil Albany, wo das Zentrum der Kaliproduktion war, einer wichtigen Zutat in Simmons' Rezepten. Die Wahrscheinlichkeit dieser Theorie wird durch Simmons' Verwendung von Wörtern gestützt, die niederländischen Ursprungs sind.

23 Thomas Douglas, 5.Earl of Selkirk, war ein schottischer Philantrop. Er bereiste 1792 nach dem Studium in Edinburg (Recht und Geisteswissenschaften) die schottischen Highlands, das Leid der durch die Highland Clearance landlos gewordenen Bauern bewegte ihn sehr. Diese »Fuadach nan Gàidheal«, (»Vertreibung der Gälischsprachigen«) bezeichnet die Vertreibung der ansässigen Bevölkerung zugunsten der flächendeckenden Einführung der Schaftzucht durch die Engländer. Es folgten weitere Reisen Douglas' durch Europa bis 1794, doch die Eindrücke aus den Highlands ließen ihn nicht los. Er beschäftigte sich in der Folge mit der britischen Schottland-Politik und begann, Gälisch zu lernen. Schon vor seinem unerwarteten Erbe (nach dem Tod von sechs älteren Brüdern und seinem Vater) hatte der vermögende Selkirk Pläne zur Emigration landloser schottischer Bauern entwickelt, denen er so in ihrem Leid helfen und gleichzeitig die britischen Kolonien stärken wollte. Mit dem ihm nun zur Verfügung stehenden Vermögen begann er, seine Pläne in die Tat umzusetzen. 1798 wurde Selkirk zum Fellow der Royal Society of Edinburgh gewählt (1808 wurde er in die Royal Society aufgenommen). Im Winter 1801/1802 schlug er dem britischen Kolonialministerium vor, Aufständische der Irischen Rebellion von 1798 in den Kolonien am Red River (of the North) in Kanada, auf dem Gebiet der Hudson's Bay Company anzusiedeln. Seine Vorschläge wurden abgelehnt. 1803 konnte Douglas dann aber mit schottischen Siedlern zu den Prince Edward Islands aufbrechen. Bis September hatte er sein Siedlungsprojekt vorläufig abgeschlossen. 1804 begann Selkirk dann mit der Arbeit an seinem zweiten Projekt in Baldoon am Detroit River im Süden Ontarios und übertrug Alexander McDonell die Verwaltung der Bauarbeiten sowie der neuen Siedlung. Diese sollte sich jedoch weit weniger erfolgreich entwickeln, was zum Teil auch den sumpfigen Böden der Gegend zugeschrieben wurde, als Douglas's erstes Projekt. 1811 überließ die Hudson's Bay Company Selkirk für den symbolischen Betrag von 10 Shilling ein Gebiet von 300.000 Quadratkilometern gegen die Zusage, dort eine landwirtschaftliche Ansiedlung voranzutreiben. Die Red-River-Kolonie war geboren, die die Nahrungsversorgung der Felljäger vereinfache und ihnen gleichzeitig als Altenteil angeboten werden sollte.

24 Eine Welle der Massenauswanderung gab es im Jahr 1792, den gälischsprachigen Hochländern auch bekannt als Bliadhna nan Caorach (Das Jahr der Schafe). Gutsherren aus England (Landlords) hatten Ländereien räumen lassen, um dort Schafzucht zu ermöglichen. 1792 vertrieben landlose Kleinpächter aus Strathrusdale rund 6.000 Schafe aus Protest von diesen Ländereien um Ardross. Diese Aktion wird gewöhnlich als der Rossshire-Sheep-Riot bezeichnet, mit dem sich auch die höheren Regierungsstellen beschäftigen mußten. Staatssekretär Henry Dundas (unter William Pitt) ließ darauf Militär wie das Regimernt »Black Watch« einsetzen; Black Watch ist seit 1724 das einheitliche Tartan für alle schottischen Militärs, das aber auch von jedem Laird und städtischem Bürger getragen werden darf. Es verhinderte weitere Aktionen und sorgte dafür, daß die Rädelsführer verurteilt wurden; diesen gelang später die Flucht aus der Haft, und sie verschwanden spurlos. Die vertriebenen Kleinbauern wurden entweder auf minderwertiges Land umgesiedelt oder ihnen wurden kleinere Bauernhöfe an der Küste zugewiesen, wo der Landbau die wachsende Bevölkerung allerdings nicht ernähren konnte. Von den Menschen wurde erwartet, daß sie sich dem Fischfang als neuer Erwerbsquelle zuwenden sollten. Im Dorf Badbea in Caithness waren die Wetterbedingungen dafür aber so erbärmlich, daß die Frauen während der Arbeit gezwungen waren, ihre Kinder und das Vieh an Felsen oder Pflöcke zu binden, damit sie nicht über die Klippen geweht wurden. Andere Kleinbauern wurden direkt auf Auswandererschiffe verladen, die nach Amerika oder Australien segelten. Das Gedächtnis eines Volks reicht lange zurück: es ist verständlich, daß viele Schotten weg von London wollen.



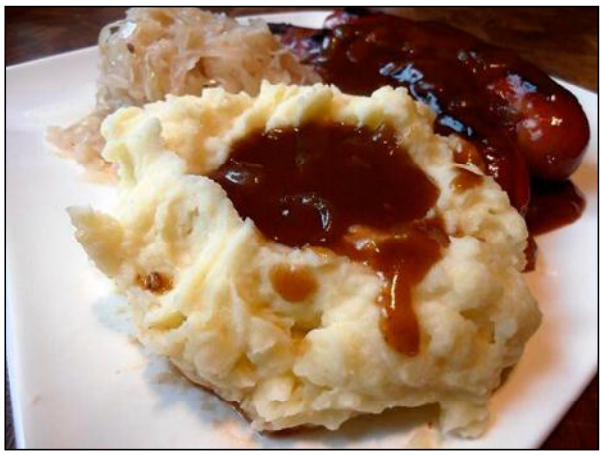
Achtzehnte Furche: Chips und Fritten

Vorweg: Die Knolle ist als junkfood nicht geeignet – aber auch nur eingeschränkt als *amuse-gueule*. Ansonsten paßt die Kartoffel wegen ihrer Geschmacksneutralität immer – nicht nur als Sättigungsbeilage. Der Schriftsteller, Dichter, Zeichner und Maler Robert Gernhardt, dem man auch dieses nachsehen muß, erzählt in einer Geschichte, daß man Kartoffeln jedoch nicht zu Mumeln servieren könne.

Den Deutschen wird nachgesagt, daß sie leidenschaftliche Kartoffelesser seien. Das mag stimmen; die Fama rührt möglicherweise von dem Komponisten Christoph Willibald Ritter von Gluck her, der 1745 nach Paris ging und angeblich täglich »Kartoffeln mit Sauerkraut und Schweinefleisch« aß und dieses Leibgericht anderen »Leckerbissen« vorzog. Ein Mann mit solcher Vorliebe prägt die Welt- und Musikgeschichte[1] und beeinflußt Richard Wagner[Anm.2] und Richard Strauss! Daher kommt der nickname »Krauts« (wie die »Huns« und »Jerries« genannt werden), aber es ist ja auch richtig, daß die »frogs« jeden Tag Froschschenkel essen. Und das ist so richtig, wie die Feststellung, daß alle Italiener Nudeln[3] essen, die Engländer täglich Plumpudding und die Amerikaner Sandwichs.

1856 beschreibt Gottfried Keller eine Kartoffelbreimahlzeit der »Leute von Seldwyla«:

> »Die Mutter kochte nämlich jeden Mittag einen dicken Kartoffelbrei, über welchen sie eine fette Milch oder eine Brühe von schöner brauner Butter goß. Diesen Kartoffelbrei aßen sie alle zusammen aus der Schüssel mit ihren Blechlöffeln, indem jeder vor sich eine Vertiefung in das feste Kartoffelgebirge hineingrub. Das Söhnlein, welches bei aller Seltsamkeit in Eßangelegenheiten einen strengen Sinn für militärische Regelmäßigkeit beurkundete und streng darauf hielt, daß jeder nicht mehr noch weniger nahm, als was ihm zukomme, sah stets darauf, daß die Milch oder die gelbe Butter, welche am Rande der Schüssel umherfloß, gleichmäßig in die abgeteilten Gruben laufe; das Schwesterchen hingegen, welches viel harmloser war, suchte, sobald ihre Quellen versiegt waren, durch allerhand künstliche Stollen und Abzugsgräben die wohlschmeckenden Bächlein auf ihre Seite zu leiten, und wie sehr sich auch der Bruder dem widersetzte und ebenso künstliche Dämme aufbaute und überall verstopfte, wo sich ein verdächtiges Loch zeigen wollte, so wußte sie doch immer wieder eine geheime Ader des Breies zu eröffnen oder langte kurzweg in offenem Friedensbruch mit ihrem Löffel und mit



Umfangreichere Fußnoten zur achtzehnten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 678 abgedruckt.

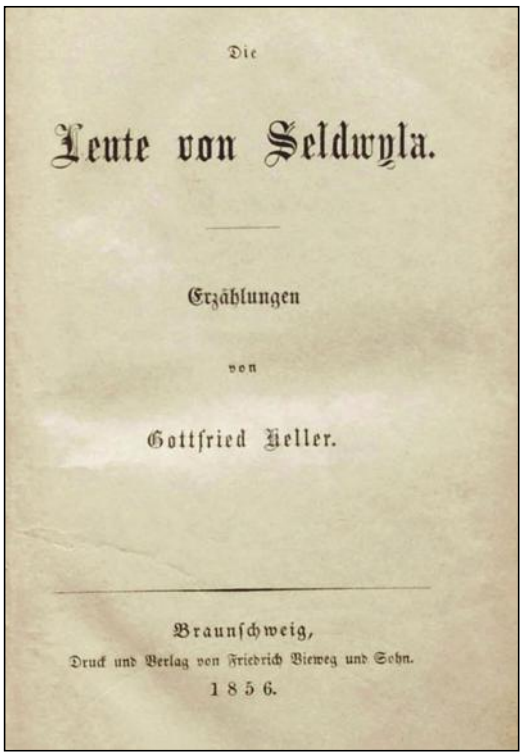
1 Der Berliner Musikkritiker Dieter David Scholz meint, daß es seines Wissens nach allerlei kulinarische, aber keine klassische Kartoffelmusik gibt. Die bekannten Kartoffellieder sind zumeist ältere Musikstücke, auf die ein passender Text gesetzt wurde, abgesehen von der »Kartoffeloper«.

3 Und das ist nicht einmal ein von den Römern erfundenes Nahrungsmittel, sondern von Marco Polo aus China (oder wo immer er auch war) mitgebracht worden.

lachenden Augen in des Bruders gefüllte Grube. Alsdann warf er den Löffel weg, lamentierte und schmollte, bis die gute Mutter die Schüssel zur Seite neigte und ihre eigene Brühe voll in das Labyrinth der Kanäle und Dämme ihrer Kinder strömen ließ.«

Stimmt – so haben wir's gemacht!

Der Genfer Professeur für Psychiatrie und Sexualwissenschaftler Willy Pasini (geb. 1938) glaubt festgestellt zu haben, daß zwischen Tischmanieren und Eßverhalten einerseits und dem Verhalten bei den »ehelichen wercken« andererseits ein direkter Zusammenhang besteht: Maestro Gioachino Antonio Rossini:


Die

Leute von Seldwyla.

Erzählungen

von

Gottfried Keller.

Braunschweig,
Druck und Verlag von Friedrich Vieweg und Sohn.
1856.

Titelseite »Die Leute von Seldwyla« von Gottfried Keller. Gedruckt 1856 von Vieweg und Sohn in Braunschweig

> »Der Magen ist der Kapellmeister, der das Orchester unserer Leidenschaften dirigiert.«

Wer den Kartoffelbrei hastig in sich hineinschaufelt, wer freudlos die Salatblätter untersucht oder gierig über den Kartoffelsalat herfällt, der benimmt sich im Bett nicht anders.

> »Es hängt nicht viel davon ab, ob jemand eine pürierte Kartoffel oder eine gekochte Kartoffel ißt; aber ob er eine gekochte Kartoffel mit püriertem Verstand ißt, davon hängt schon eine ganze Menge ab.«

Oder so ähnlich.

In dem Buch »Nourriture et Amour« von Pasini werden Kostverächter der mangelnden Sinnlichkeit verdächtigt, Schnellesser wegen Überschreitung der lustvollen Geschwindigkeit gerügt. Sicherlich kann Pasinis Erkenntnis übertragen werden: Raser mit Bleifuß verhalten sich im Verkehr voreilig, während bekanntermaßen Frauen[4] zumeist die Geschwindigkeitsbegrenzungen einhalten. Und was sagt uns das über Porsche-Fahrer oder SUV-Besitzer oder gar Besitzer eines Porsche-SUV Cayenne?

Die einfachste Art, Kartoffeln zu verzehren, sind Pellkartoffeln, in Idaho »Jacket Potato« genannt. Gegessen mit Quark, Speck oder Hering (früher Arme-Leute-Nahrung[5]) hatte man ein einfaches, billiges und schmackhaftes Gericht. Heute sind Pellkartoffeln mit Matjes[Anm.6] wieder als Köstlichkeiten anerkannt in guten Restaurants[Anm.7] und entsprechend teuer. Pellkartoffeln (wie auch Salzkartoffeln) sind, wenn sie nicht nur den Magen füllen, sondern auch den Teller zieren und den Gaumen erfreuen sollen, ein Produkt, das noch der Veredlung harrt.

---

4 »Die Frau – zwei Paar Flügel um einen Phallus« schreiben die Brüder Jules Alfred Huot de Goncourt und Edmond de Goncourt am 4.Juni 1861 in ihr gemeinsames Tagebuch.

5 Otto von Bismarck meinte bei einer Debatte über die Ernährungspolitik im Reichstag: »Wenn der Hering so rar wie Hummer und Austern wäre, dann würde man ihn als Delikatesse bezeichnen«; die Fama lautet, daß der Fischhändler Johann Wiechmann aus Stralsund Bismarck zu einem Geburtstag ein Fäßchen mit von seiner Frau Karoline eingelegten Heringen geschickt habe und anläßlich der Reichsgründung ein weiteres, verbunden mit der Bitte, diese Art von verarbeiteten Hering nach dem Reichskanzler nennen zu dürfen, was genehmigt wurde. Im Übrigen nannte man Bismarck den Eisernen Kanzler, weil er einen eisernen Magen hatte. Er litt sicherlich unter der »protestantisch-preußischen« Genußfeindlichkeit, die sich in Küche und Gastronomie laut Wolfram Siebeck durch Broiler und Sättigungsbeilagen auszeichnet.

Der deutsche Schriftsteller Johannes Trojan:

»Wenn auf den Tisch dann wird gestellt
die Schüssel mit den Knollen,
der schlanke Hering sich gesellt
den üppigen und vollen.
Und wenn dann in dem Glase blinkt
des Weins ein guter Tropfen,
ein Bier vielleicht, das unbedingt
gemacht aus Malz und Hopfen.
Dann sprecht mir nicht von überaus
prosaischen Gerichten!
Ich sah beim Pellkartoffelschmaus
schon einen Dichter dichten!«



Der jungfräuliche Hering: Matjes



Kartoffelsalat mit Mayonnaise



Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Pellkartoffeln sind natürlich, gesünder, denn der Geschmack bleibt erhalten und nichts wird ausgeschwemmt; die Kraft der Kartoffel liegt direkt hinter der (korkigen) Schale. Bereits nach Untersuchungen im Jahr 1874 von Alfred Vogel nimmt bei der Kartoffel der Eiweißgehalt von der äußeren Schale zum inneren Kern ab, und zwar im Verhältnis 121 zu 100. Es geht also, wenn die Kartoffel geschält zubereitet wird, der wirksamste Bestandteil für die menschliche Ernährung verloren.

Der französische Schriftsteller René de Obaldia in »Der unbekannte General« (1964):

»Kartoffelschälen bleibt vielleicht das größte menschliche Abenteuer.«

Für Kartoffelsalat[8] nehme man am besten sogenannte Salatkartoffeln (wie die Österreicher sagen: Kipfler), auch »Wurstkartoffeln« oder »Mäusle« genannt. Die Zutaten: eine Menge Kartoffeln, Zwiebel, Salz, Mayonnaise. Und nun geht's los: Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Der Speck wird würflig geschnitten, ausgebraten und den Kartoffelscheiben beigemischt. Zwiebel kleinschneiden, ebenfalls untermischen und schließlich die Mayonnaise: Frei nach dem englischen Schriftsteller Roald Dahl:

»›Bis jetzt dachte ich immer, eine saftige, frisch im Netz gefangene Schmeißfliege sei das Allerbeste‹, sagte die Spinne, ›aber da hatte ich diesen Kartoffelsalat noch nicht probiert.‹«

Im Ländle und in anderen Gebieten westlich und südlich Berlins[Anm.9] wird anstelle der

8 Gerhard Stadelmaier im Feuilleton der FAZ (7.Februar 1998): »Das Theater, das en vogue sein will, spielt heute am Ende ein Leben ohne Worte. Es gilt allein die Aktion. Jedes Wort steht unter Verdacht, erlogen zu sein. Der Kartoffelsalat oder die zerhackte Käsewurst, mit denen man um sich wirft, gelten dagegen sofort als wahr. So kommt die Zeitlosigkeit wieder: als Material, das immer gilt und paßt. Der Mensch ist zeitlich. Der Kartoffelsalat ewig.« Das sollte man zweimal lesen.

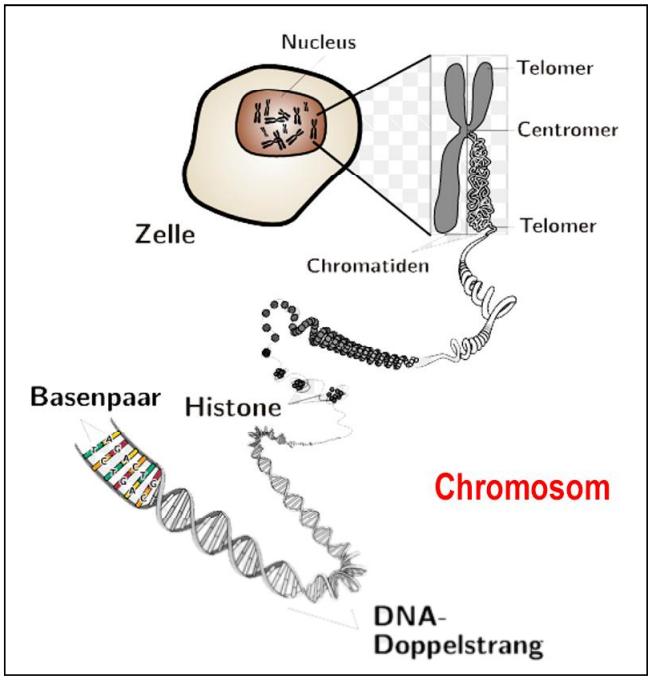
Mayonnaise Fleischbrühe und Eigelb, Essig und Öl *(aglio et olio)* verwendet. Kartoffelsalat mit Bulette (für Norddeutsche: Frikadelle, für Süddeutsche: Fleisch-pflanzerl) ist in Berlin ein Essen bei jedem Laubenpieperfest. Obwohl Beefsteak und Bulette nicht gegessen werden sollten, weil einem die Augen der betreffenden Kuh verfolgen bis in alle Ewigkeit. Schrieb James Joyce. Und Honoré Daumier titelt eine Karikatur, in der ein Hungerleider einem wanstigen Rechtsanwalt ein üppiges Mahl spendiert:

»Beefsteak und Kartoffeln steigert die Redegewandtheit.«
»Man kann sie gebrauchen auf mancherlei Art
geröstet, gebraten, zu Supp' und Salat,
und hat man kein Salz und hat man kein Schmalz,
so rutschen sie abgequellt auch durch den Hals.«

Beim Kartoffelverzehr möge bedacht werden, daß es sich bei der Knolle um eine Pflanze handelt, die ein eigenes Bewußtsein haben könnte, zumindest aber eine nachgewiesene Gehirnaktivität besitzt: Hirnströme wird man die un-regelmäßigen Ausschläge in dem EEG einer Kartoffel kaum nennen können, doch irgendeine Aktivität ist offenbar selbst in diesem »simplen« Gemüse vorhanden. Deshalb ist es unpassend, einen stumpfen Computerkonsumenten (so DIE ZEIT) als »mouse potato« zu bezeichnen: Das nähert sich dem Begründer der Anthroposophie Rudolf Steiner, der die Knolle als »dumpfes Gemüse« bezeichnete. Ein Versuch zur Messung der Gehirnströme (in der Salpétrière in Paris) war denkbar einfach. In einer großen Kartoffel wurden zwei Elektroden gesteckt und die dazwischen auftretende Potentialdifferenz mit einem gewöhnlichen EEG-Schreiber aufgezeichnet. Über zusätzliche Elektroden wurde die Kartoffel geerdet. Die sichtbar gewordenen Amplitudenausschläge, die zwischen 120 und 170 Mikrovolt liegen, lassen die Fachleute rätseln). Was in dieser untersuchten Kartoffel (oder war's ein Wirsingkohl?) vorging, kann bisher niemand erklären. Bereits 1874 hatte Julius Ranke von der Münchener Akademie der Wissenschaften den experimentellen Nachweis geliefert, daß in Pflanzen elektromotorische Ströme verlaufen. Die Einwohner von »Erewhon«, einer 1872 erschienenen Utopie des britischen Schriftstellers,



Hier sollen die Chips erfunden worden sein: Half Moon Lake lodge



Komponisten und Malers Samuel Butler, dürfen Kohlköpfe nur verspeisen, wenn diese nachweislich abgestorben sind. Der deutsche Photograph Erwin Blumenfeld spricht vom »ethos potatos«, von der Kartoffelseele. Pythagoras[10]: »Töte nichts, was Leben hat.«

Das wirft die Frage auf: »Wie ist es, eine Kartoffel zu sein?« *Cogito ergo sum:* Warum sollte die Knolle nicht denken, daß sie sei? – immerhin besitzt die Kartoffel 48 Chromosomen[Anm.11], während der Mensch nur 46 besitzt.[Anm.12] Und (noch peinlicher): Der *homo sapiens* ist näher mit der Bierhefe verwandt als – zum Beispiel – mit unseren gefiederten Freunden[Anm.13]. Der Molekularbiologe und Pflanzenphysiologe von der University of Edinburgh Anthony Trewavas hält Pflanzen für intelligent. Offenbar besitzen Pflanzen einen ausgeprägten »Tastsinn«, der mechanische Reize wie Wind oder Berührung unterscheiden kann, ein »Geruchssinn« erstellt ein präzisen Duftbild des Pflanzenstandorts. Trewavas:



> »Pflanzen können achtzehn verschiedene Arten von Umweltreizen wahrnehmen, von denen jeder einzelne in seiner Intensität schwankt und viele sich in ihrer Wirkung gegenseitig beeinflussen.«

In Anbetracht dieser Untersuchungen und der höheren Chromosonenzahl (gegenüber dem Menschen) ist es nicht ausgeschlossen, daß (auch) die Kartoffel Gefühle entwickelt hat. Daher die nicht unberechtigte Frage: Was fühlt sie, wenn sie ungekocht geschält wird? Geht es ihr wie Marsyas, dem Satyr im Gefolge von Baccchus, der dummerweise den Apollon zu einem Wettstreit herausfordert, den er verliert. Apollon hängt den Verlierer an einen Baum auf und läßt ihm bei lebendigem Leib die Haut abziehen. Shit happens. Bis zur Auffindung des »Steins von Rosette« im Jahr 1822 von Jean François Champollion glaubten die Ägyptologen auch, die Hieroglyphen seien nicht entzifferbar.

Professor Astral Sternu Tarantoga[14], ein Xenozoologe,von der Universität Fomalhaut (Sie wissen, wo das ist?) berichtet in der Vierteljahreszeitschrift »Tichiana«, daß eine Expedition nach Tairien faserige Strünke mitbrachte, die sich bei näherer Untersuchung als *Solanum tuberosum* herausstellten. Hintergrund dieser Expedition waren Auseinandersetzungen über die Frage, ob und ggf. wie sich Kartoffeln fortbewegten. Semantiker meinten, daß, alles hänge davon ab, wie man die Worte »Kartoffel«, »ist« und »beweglich« verstünde. Die Ursache der sich bewegenden Kartoffeln könne im Übrigen auf die normale Darwinsche Selektion zurückzuführen sein, wonach äußere Einflüsse die Kartoffel veranlaßten, zu verwildern und zu »nomadisieren«. Wenn man zu diesem Thema Neo-Kantianer hörte, so würden diese sicherlich sagen, daß die Kartoffeln Schöpfungen des Geistes seien und somit nicht erkennbar; wenn der Geist die Idee einer beweglichen Kartoffel geschaffen

10 Das ist der, der mit $a^2 + b^2 = c^2$ unsterblich wurde und als Erfinder der Geometrie gilt.

14 Aus den »Sterntagebücher des Weltraumfahrers Ijon Tichy«, herausgegeben von Astral Sternu Tarantoga, Professor der Astralzoologie an der Universität Fomalhaut. Mehr bei dem polnischen Schriftsteller Stanislaw Lem.

habe, dann müsse die bewegliche Kartoffel wohl existieren. In diesem Zusammenhang sind auch die Aufnahmen von David Attenborough interessant, der mit Zeitlupe-Einstellungen die Bewegung von Pflanzen filmisch dokumentiert hat.

Über die Erfindung des Kartoffelchips gibt es mehrere Geschichten. Eine lautet: Im Sommer 1853 (oder 1854) sei der »Indianer« George Crum als Koch (berühmt für ein besonders künstlerisch zubereitetes Entengericht) in dem Restaurant »Moon Lake Lodge« im »Half Moon Hotel« in Saratoga Springs, New York, beschäftigt gewesen. Ein Gast, so geht die Geschicht, gut erzählt, aber falsch, Commodore Cornelius Vanderbilt[Anm.15], habe die zu dicken *(hand made)* Pommes frites zurückgehen lassen, und daraufhin habe George Crum die Kartoffeln dünn geschnitten, stark gesalzen und anschließend kroß fritiert, so daß der Gast sie nicht mehr aufspießen konnte. Dieses soll den Gast jedoch entzückt und nicht geärgert haben. Wer Amerikaner jemals beim Essen beobachtete, wird wissen, daß das Aufspießen vom Teller sicherstellte, daß man eine Hand immer am Colt (unter dem Tisch) haben konnte, was beim Essen von Chips nicht so einfach möglich ist. Die kanadische Schriftstellerin und Rundfunksprecherin Margaret Visser weist daraufhin, daß die meisten Amerikaner kein »Mischmasch« auf ihren Tellern haben wollen, es sei denn, sie haben sich bewußt entscheiden, etwas »Exotisches« zu essen. Es würde eins nach dem anderen gegessen, erst Fleisch, dann Gemüse, dann die Chips. Puritanische Reinheit, Sauberkeit und Ordnung? Wohl nicht mit tagelang im selben Öl liegenden Pommes frites[16].

Im Norden Frankreichs werden um 1870 die ersten Pommes frites von Straßenhändlern verkauft, hergestellt in Öl aus Pferdefleisch, »serviert« in einer Papiertüte; dies wird sehr schnell die Hauptmahlzeit der arbeitenden Klasse. Am gleichzeitigen Handhaben von Messer und Gabel[17] erkennt man in den USA den Europäer[18]. Zur gleichen Zeit entwickelt sich in England das Fish-and-chips-Geschäft als bevorzugtes Nahrungsmittel, nicht nur für die Arbeiterklasse, sondern auch für die Windsors: Prinzessin Anne besitzt eine merkwürdige Vorliebe für *Fish and chips »in traditional manner – wrapped in newspaper«: »Today news – tomorrow fishpaper.«*

In Deutschland wurden 1917 getrocknete Kartoffelstreifen zur Verpflegung der Armee hergestellt. Von der Firma Eckart[Anm.19] in München.

16 Das ist aber noch nicht das Schlimmste: Viel gesundheitsschädigender ist das Auswahlverfahren von Kartoffeln für Pommes frites. Bei der Sortierung leichterer oder schwererer Knollen werden diese in ein Bad mit Kaolin (Tonerde) geworfen, wobei Kartoffeln minderer Qualität oben schwimmen bzw. schwere für die Pommes-Herstellung geeignete Kartoffeln sinken. Die leichten Kartoffeln werden als Viehfutter verwendet. Nun ist 2004 dummerweise festgestellt worden, daß manche Tonerde mit Dioxin belastet ist, was weder für Vieh noch Mensch gesund ist. Tonerde wird übrigens auch bei der Herstellung von Pflanzenölen für die Margarineherstellung eingesetzt, womit ausdrücklich nicht gesagt werden soll, daß Margarine durch Dioxin belastet ist.

17 Die »Kongregation des heiligen Maurus« sprach sich seinerzeit wie auch andere Vertreter der Geistlichkeit gegen die Verwendung der Gabel aus: Es sei eine Beleidigung Gottes, seine Gaben nicht mit den Fingern anzufassen. Die Fiji-Insulaner kannten die Gabel vor den Europäern, da es tabuisiert war, Menschenfleisch mit den Fingern zu berühren. Und da wird gesagt, die Gabel sei erstmals in Byzanz benutzt worden und etwa Mitte des 14.Jahrhunderts nach Frankreich, nach Deutschland, in die Schweiz und auf die Britischen Inseln gekommen. Bis dahin holte man das Essen mit den Händen aus den (gemeinsamen) Gefäßen, wobei ein Messer und ein piekendes Gerät mit zwei Zinken nur zum Verteilen der großen Fleischteile eingesetzt wurden, und auch mehrere Personen benutzten den selben Trinkbecher.

18 Aus England kommende Reisende des 18. und 19.Jahrhunderts wunderten sich »rauhen« Sitten der Amerikaner. Die Gabel wurde nur benutzt, um beim Schneiden das Fleisch festzuhalten. Die Kartoffel wurde vielfach mit der Hand gegessen, nachdem man sie mit Salz aus einem Napf bestreut hatte.

Je höher der Zuckergehalt der Knolle, desto dunkler werden Chips und Fritten; deshalb wird darauf geachtet, daß die Kartoffel möglichst wenig Zucker enthält, was auch für die Zähne gut ist; der Zuckergehalt wird von Enzymen, den Invertasen, gesteuert. Dennoch wird Traubenzucker (Glucose $C_6H_{12}O_6$) zumeist aus Kartoffeln (oder Mais) hergestellt. Wissenschaftler vom Botanischen Institut der Universität Heidelberg und vom Institut für Kulturpflanzenforschung in Gatersleben, Sachsen-Anhalt (heute: Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung) isolierten aus Tabakpflanzen einen natürlichen Hemmstoff der Invertase und bauten das entsprechende Gen in die Knolle ein. Obwohl weniger Zucker entsteht, bleiben die Stärkebildung und damit der Ertrag unverändert. Nun können die Kartoffeln ohne chemische Konservierung den Winter über gelagert werden.

Kartoffelchips waren eine lokal begrenzte Spezialität, bis 1932 ein Handlungsreisender namens Herman W. Lay aus Nashville die Chips auch zwischen Atlanta und Tennessee bekannt machte. Lay verkaufte die Chips aus dem Kofferraum seiner (natürlich schwarzen) Tin Lizzy[Anm.20] (Model A) an die Lebensmittelhändler und gründete später das Unternehmen H. W. Lay & Company. Im selben Jahr fing Elmer Doolin in San Antonio in der Küche seiner Mutter an, Chips aus Mais herzustellen, woraus sich dann die Frito Company in Dallas entwickelte. 1961 schlossen sich die beiden Unternehmen zusammen zur »Frito-Lay Inc.« Aber schon vier Jahre später übernahm PepsiCo Inc. (Pizza Hut, Taco Bell, Kentucky Fried Chicken) die »Frito Lay«. Die Firma stellt heute Kartoffelchips her, auf deren Packungen aufgedruckt werden muß: »Dieses Produkt enthält Olestra[Anm.21]. Olestra kann Magenkrämpfe und Durchfall verursachen.«

Und »Time« schrieb, es führe obendrein zu »Abwinden«[22]. Kartoffelchips mit »Olestra« bestätigen jetzt endlich die Auffassung von Diderot. »Olestra« kann auch für Eiskreme und Creme-Desserts verwendet werden. Das Pseudofett wird von Mikroorganismen in Kläranlagen nicht abgebaut und muß daher als Sondermüll deponiert werden. Gesegnete Mahlzeit sei gewünscht.[23]

Dazu paßt ja ganz hervorragend, daß die Kartoffel die Erbanlage für ein Teilstück des bakteriellen Enterotoxins LT-B enthält; dieses Impfantigen reichert sich in ihren Knollen an. Wozu das führt? Die Forscher des Boyce Thompson Institut for Plants Research in Ithaca/New York wollen einen eßbaren Impfstoff entwickeln, der vor Durchfällen schützen soll, die von toxischen Kolibakterien ausgelöst werden. Es gilt nur noch ein kleines Problem zu lösen: Die Kartoffelstücke müssen roh verzehrt werden. Die Manipulanten an der Tulane University und an der University of Maryland haben die Kartoffel entsprechend verändert; jetzt wird nur noch auf eine »anständige« Epidemie gewartet, damit die rohen Kartoffeln an einer ausreichend großen Anzahl von Menschen praktiziert werden können. Es ist also nur

22 Wir müssen noch einmal auf die schon mehrmals erwähnten »Winde« zurückkommen. *Pardon me.* Eine ursprüngliche Bedeutung von »wynd« war im Mittelalter die englische Bezeichnung für gesungene Musik. Ein »Windmacher« war, ist also ein Liedermacher. Die Kartoffel, die angeblich »Abwinde« verursacht, ist also ein Nahrungsmittel, das die gesungene Poesie anregt. Und wenn man die Wohnorte einiger unserer Barden betrachtet, dann wird bewußt, daß sie in Gegenden wohnen, in denen viel Kartoffeln angebaut und gegessen werden. »Liedermacher« sind also »Windmacher«, sind also »Kartoffelfreunde«. So einfach ist das.

23 Die Verbraucher haben wohl doch Magenbeschwerden bekommen, denn Procter & Gamble stellte 2001 die Produktion dieses Bratfett-Ersatzes ein; »Olestra« wird nur noch in wenigen Sorten Kartoffelchips (vermutlich für die Sado-Maso-Kundschaft) untergemischt.



Fish 'n Chips für die Working Class, die die »Herald Tribune« liest.



Fish 'n Chips für die Herrschaften mit Stiff upper Lips, die »The Times« lesen.

Nach dem Brexit sind alle Lebensmittelpreise in Großbritannien drastisch angestiegen. Davon ist auch Fish 'n chips betroffen. Eine Portion, nicht mehr in Zeitungspapier eingetütet, sondern aufgrund der schrecklichen EU-Hygieneregelungen wie ein Burger bei McDonald's in einer Schachtel, kostet umgerechnet um die 14 Euro. Während es vormals ein Alle-Tage-Fast-Food war, ist es heute zum Luxus-Essen geworden, das sich der Engländer nur noch manchmal am Freitag (früher immer freitags) leisten kann. Der Preisanstieg ist nicht auf die Chips zurückzuführen, sondern auf das knappe Gut »Fisch«. Durch den von den Tories unter falschen Versprechungen erfolgten Brexit, den die Fischer bejubelten, haben diese ihre festen Fangquoten verloren und können deshalb weniger Fisch anlanden. Fisch muß heute importiert werden.

noch ein kleiner Schritt von der Verbindung einer »Olestra«–Kartoffel mit einer LT-B-Kartoffel. Da wird auf der einen Seite eine Kartoffel derart manipuliert, daß ihr Genuß Durchfall auslösen kann und mehr oder weniger parallel wird die Knolle dahingehend verändert, daß sie genau diese Nebenwirkung ausschaltet, was jetzt Versuchspersonen erproben sollen. Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie doch Ihren Gemüsehändler. Schon der Lausanner Arzt Samuel Auguste Tissot schrieb 1740 über den unmündigen Bürger:

> »Dem Arzt kommt es zu, von der Krankheit zu urtheilen, und die Arzneimittel vorzuschreiben; und man [der Patient] sollte selbst einsehen, wie unschicklich es ist, ihm den Gebrauch eigner Mittel anstatt der seinigen vorzuschlagen.«

»Frito« ist für US-Amerikaner das Synonym für Kartoffelchips. Harry Angstrom, der olle Schwede[24], nach seinem Herzinfarkt über seinen Arzt: »Der Kerl hat was gegen Kartoffelchips und Hot Dogs. Wenn Gott nicht gewollt hat, daß wir Salz und Fett essen, wieso hat er dann dafür gesorgt, daß beides so gut schmeckt.«



Die indische »Bharatijya Janata Party« (BJP) verwendete im Wahlkampf 1996 den Slogan »Mikrochips ja – Kartoffelchips nein«, um damit gegen Coca-Cola, Kellogg's Cornflakes und Kentucky Fried Chicken (PepsiCola) vorzugehen, der Kampf für Ghandis »Swadeshi« (Selbstgenügsamkeit) zieht die Kartoffel mit ein.

Über den Erfolg von Chips und Fritten[Anm.25] wurden die traditionellen Kartoffelgerichte vergessen.

»Den Belgiern hat der Herrgott die Fritten gegeben, und das war fast so wichtig wie

24 Harry Angstrom, genannt Rabbit, ist ein 26 Jahre alter Mann und eine Kunstfigur von John Updike (»Hasenherz«)

die Europäische Kommission und die beleuchtete Autobahn. Bedeutende Belgier von Margritte bis Christine Ockrecht sind emigriert, ohne in ihrem Heimatland verfolgt zu werden – sie mußten einfach der Fritteuse entkommen.«

In Belgien heißen die Fritten-Buden »Frietkot«. Der Präsident der belgischen Frittensieder-Vereinigung »Unafri«, Bernard Lefèvre, betrachtet das Frittenmachen als hohe Kunst. Zum einen wäre da der »goldene Schnitt«, nach dem Fritten einen Durchmesser zwischen 10 und 14 Millimeter aufzuweisen haben. Das fachgerechte Frittieren – zweimal, am besten in Öl aus Rinderfett – mache den Geschmack der echt belgischen Frites aus. Man müsse abwarten, bis die Kartoffelstäbchen im heißen Fett singen; das hänge mit dem Wasseranteil der Kartoffeln zusammen, der je nach Jahreszeit und Sorte unterschiedlich ist. Ein versierter Frittenmacher erkenne am »Gesang« der Kartoffel, daß eine weitere Portion Fritten servierfertig sei. »Die Frietkot ist das belgische Nationalsymbol.«



Anfang 2002 begann, ausgehend von neuen Meßmethoden in Schweden, weltweit eine Diskussion über die Schädlichkeit von Frites und Bratkartoffeln, die später auf alle gebratenen Produkte ausgeweitet wurde. Gemeint ist die Entdeckung einer Substanz, die möglicherweise und ab bestimmten Mengen sicher Krebs auslöst: Acrylamid.

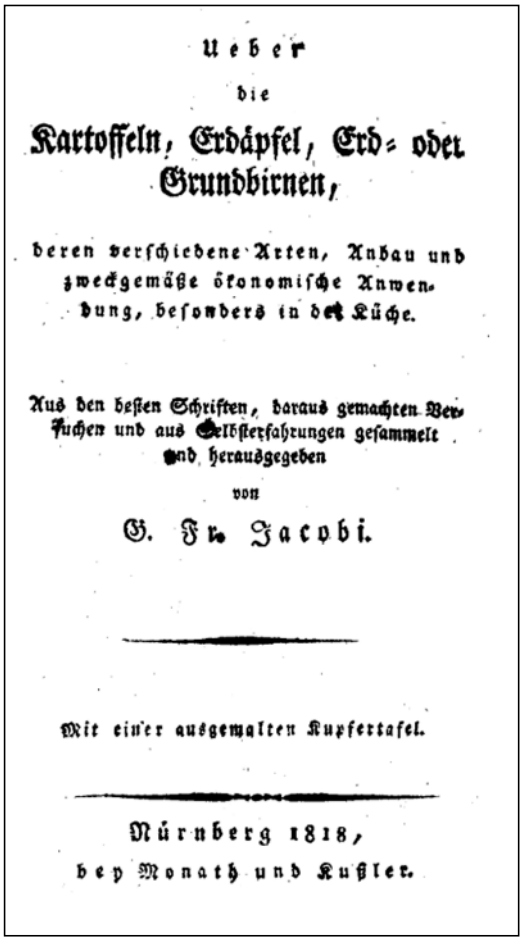

Doct. Joh. Joachim
Bechers
Röm. Kayſ. Maj. Cammer- und Commercien-Raths
Närriſche Weißheit
Und
Weiſe Narrheit:
Oder
Ein Hundert / ſo Politiſche alß Phyſicaliſche / Mechaniſche und Mercantiliſche Concepten und Propoſitionen / Deren etliche gut gethan / etliche zu nichts worden /
Sampt den Urſachen / Umbſtänden und Beſchreibungen derſelben.
Ein Tractätlein vor die Liebhaber / ſehr curios und nützlich zu leſen / als worinnen viel nachdenckliche Sachen enthalten.
Terentius.
Incerta hæc ſi tu poſtules, ratione certa facere, nihilo plus agas, quam quod des operam, ut cum ratione inſanias.
Franckfurt /
In Verlag Johann Peter Zubrods.
Anno M DC LXXXII.

Titelseite »Närrische Weißheit Und Weise Narrheit« von Johann Joachim Becher. Gedruckt 1682 im Verlag Johann Peter Zubrod in Frankfurt am Main.

Acrylamid bildet sich bei Temperaturen über 100 °C aus Zucker- und Eiweißbausteinen; die Substanz entsteht beim Bräunungsprozeß, also beim Frittieren, Rösten, Grillen, Braten und Backen von Kartoffeln und anderen stärkehaltigen Produkten. Auch in dem ach so gesunden Knäckebrot aus Schweden ist es zu finden, in Kaffee und in Frühstücksflocken, im Döner. Und je knuspriger die Brotkruste, desto mehr Acrylamid nimmt man zu sich. Seit Jahrtausenden von Jahren. Noch ist nicht genau bekannt, wie denn diese Verbindung entsteht.

Bis zu den schwedischen Untersuchungen war Acrylamid nur aus der Kunststoffindustrie bekannt; für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff gab es Grenzwerte, deren Höhe aber mangels vorheriger Untersuchungen »willkürlich« festgelegt wurde; deutsche und schweizerische Laboratorien haben in Untersuchungen von Lebensmitteln nur wenige Produkte gefunden, bei denen die Acrylamid-Konzentration oberhalb eines »Signalwerts« von 1514 Mikrogramm je Kilogramm liegt.

Das deutsche Verbraucherschutzministerium hat empfohlen, Pommes frites in der Fritteuse bei 175 °C, im Umluftbackofen bei 180 bis 190 °C und bei Ober- und Unterhitze bei höchstens 200 °C zuzubereiten. Die Hersteller von Chips haben, so der zuständige Bundesverband der Süßwarenindustrie, ihrerseits durch eine geänderte Produktionstechnik den Acrylamidanteil um 15 Prozent gesenkt.


Ueber
die
Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen,
deren verschiedene Arten, Anbau und zweckgemäße ökonomische Anwendung, besonders in der Küche.
Aus den besten Schriften, daraus gemachten Versuchen und aus Selbsterfahrungen gesammelt und herausgegeben
von
G. Fr. Jacobi.
Mit einer ausgemalten Kupfertafel.
Nürnberg 1818,
bey Monath und Kußler.

Titelseite »Ueber die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- und Grundbirnen« von Johann Georg Friedrich Jacobi. Gedruckt 1818 bei Monath und Kußler in Nürnberg.

Für uns Kartoffelfreunde empfiehlt uns das deutsche Verbraucherministerium:

> »Kartoffelprodukte bei mittleren Temperaturen möglichst mit Margarine braten, um eine Überhitzung zu vermeiden, scharfes Anbraten und eine zu starke Bräunung vermeiden.« (Anm. d A.: Aber erst dann schmecken Bratkartoffel!)

Außerdem soll man Bratkartoffeln nur aus gekochten Kartoffeln herstellen, aus frischen Kartoffeln und aus Knollen ohne grüne Stellen.

Seit den 1970er-Jahren hat sich in Deutschland der Bedarf an Kartoffeln für die weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie auf 1,9 Millionen Tonnen vervierfacht, und in der Stärke-Industrie stieg der Bedarf um das Fünfundzwanzigfache auf rund 2,3 Millionen Tonnen. Bis 1945 erfolgte in Deutschland die Stärkegewinnung fast ausschließlich aus Kartoffeln (inzwischen hat der Mais mit mehr als 70 Prozent den ersten Rang). Im Wirtschaftsjahr 1996/1997 wurden fast 47 Prozent der Kartoffeln weiterverarbeitet; 44 Kilogramm wurden als sog. »Frischware« konsumiert.

Die Mahlzeit von Henri Desiré Landru[26] am 24.Februar 1922, am Tage seiner Hinrichtung, bestand aus kaltem Huhn[27] mit Pommes frites, Kaffee, Mineralwasser. Proviant für die letzte Reise. Marcel Proust hat angeblich auf der Suche nach der verlorenen Zeit in seinem Stammlokal »Grand Véfour« nur Pommes friese gegessen, was ihn an seine Jugend und die einfachen Mahlzeiten im Loire-Tal erinnerte.

Die Behauptung, die Belgier hätten die Fritten erfunden, ist nicht beweisbar. Die Belgier gelten jedoch weltweit als Erfinder der Pommes frites:

> »›Na, Kantineke, hast du mal den Versuch chemacht, Kartoffeln zu frittieren‹, fragt Stellartoix seine Frau, und sie antwortet: ›Nein. Die Menapier wollten dat letzte Essen vor der Schlacht zubereiten. Sie sachen, dat sei bekömmlicher für sie.‹«

Das gehört in die Rubrik der »histoires belges«, denn »Asterix« ist von Franzosen ge-

26 Henri Desiré Landru war ein französischer Serienmörder. Er tötete mutmaßlich elf Menschen, davon zehn Frauen, während des Ersten Weltkriegs. In der Presse erhielt er den Namen der Blaubart von Gambais (le Barbe Bleue de Gambais).

27 Die heutigen Hühner sind auch eingesperrt: in Käfigen auf 450 Quadratzentimetern (ein Viertel kleiner als eine DIN-A4-Seite), in die eine ausgewachsene Henne nur in Diagonallage paßt.

schrieben und gezeichnet worden; aus Belgien kommen »Die Schlümpfe«, »Spirou«, »Lucky Luke« und »Tim und Struppi« und noch etliche andere. Auch die Franzosen behaupten, sie hätten die »Pommes frites« erfunden (in England werden sie »French fries« genannt); richtig ist, daß Präsident Thomas Jefferson das Rezept für Pommes frites aus Paris, wo er als Nachfolger von Benjamin Franklin von 1785 bis 1789 Botschafter war, mit nach Hause nahm und – nebenbei – den Amerikanern bessere Zeiten versprach und bei einem Gala-Essen im »Weißen Haus« »Potatoes served in the French matter« auftragen ließ. Immer, wenn das Loblied der Fritte gesungen wird, sagen die Franzosen, sie hätten sie erfunden; sonst sind es die Belgier (die Ostfriesen der Franzosen).

Die Belgier begründen ihren Anspruch auf die Urheberschaft damit, daß die Kartoffeln in einer Form geschnitten seien, mit der die Bürger von Lüttich Fischchen, die im Winter von Kartoffeln ersetzt wurden, imitieren wollten. Jean-Michel Othoniel erzählt dagegen, daß die Fritte irgendwie mit Amor und Psyche zusammenhängt; Amor verbrennt sich ein bestimmtes – Sie wissen schon – Körperglied, als er Psyche berührt (aber das kann gar nicht sein, denn im alten Griechenland gab es ja keine Kartoffeln!). An anderer Stelle steht, daß die Einwohner von Namur, Andenne und Dinant in der Maas nur kleine Fische fangen würden und selbst diese karge Aufbesserung der Arme-Leute-Kost sei im Winter nicht möglich gewesen; deshalb würden die Kartoffeln in Form von kleinen Fischen geschnitten, damit wenigstens die Illusion bliebe. Und in einer Fernseh-»Sendung mit der Maus« am 6.September 2003 behauptet Käpt'n Blaubär[Anm.28], daß die Pommes frites von ihm erfunden worden seien, als er bei den Flötenfischern war (die Fische mit Flötentönen anlocken); durch das viele Flöten wären die Lippen der Flötenfischer verformt worden und sie hätten deshalb keine Kartoffeln mehr essen können, und da hätte er die Kartoffeln kleingeschnitten, und so hätten die Flötenfischer wieder essen können – das ist absolut glaubhaft. In der »Sendung mit der Maus« sind bis Oktober 2003 insgesamt 10 Beiträge über die Kartoffel gezeigt worden.

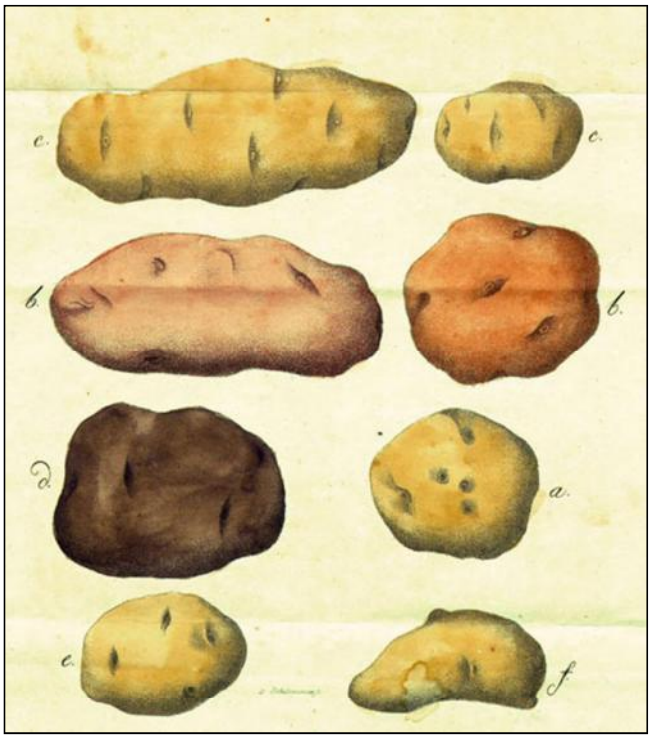
Der belgische Verbraucherverband »Test Ankoop« hat 1998 bei einer Untersuchung von 59 Frittenbuden[Anm.29] festgestellt, daß die Pommes frites nicht mehr so lecker sind wie noch Anfang der 1990er-Jahre. Grund: Das seltene Auswechseln des Frittieröls; der Gründer und Vorsitzende des Berufsverbandes der Imbiß-Besitzer (Navefri-Unafri), Lucien Decraeye, meint dagegen, es läge an der schlechteren Qualität der Kartoffeln – da macht er sich das ein bißchen einfach. Er sagt aber auch: » Lauscht den Fritten … sie singen!«

Sicher ist nur, daß die Brüsseler die Kartoffeln vor den Parisern anbauten. Und sicher ist, daß die Belgier als erste auf die Idee kamen, die Fritten sechseckig aus der Maschine zu pressen, weil dann das Fett besser aufgenommen wird. Für Ronnie McDonald ist diese Streiterei müßig[Anm.30]. Versuche – wie schon bei der Tomate in den USA –, die Kartoffel rechteckig oder quadratisch wachsen zu lassen, damit die Produzenten von Pommes frites eine bessere Schneidetechnik verwenden können, sind bisher nicht erfolgreich gewesen (oder: Es wird ja nicht alles bekanntgegeben). Der kanadische Lebensmittelkonzern McCain verzichtet seit 1999 auf gentechnisch veränderte Kartoffeln, denn: »Wir sind im Geschäft, um den Kunden zu geben, was sie wollen, nicht, was wir glauben, was sie haben sollten.« Im Übrigen gilt: Chips und Frites sind Trockenprodukte zu saftigen Preisen:

»Zeascht lega, klauba, hau sortiera,
noi – dau mach i nemma mit.
Koi Deifel frisst mea Bodabiera
Alz frisst bloss pom-frit!«

Branntwein[31] aus Kartoffeln wird erstmals 1682 (von dem Wiener Johann Joachim Becher in seinem Tractat) erwähnt. Auf Weisung von Herzog Karl I. von Braunschweig wird 1748 in Braunlage im Harz eine der ersten Brennereien errichtet; die damals in Braunlage und Umgebung bestehende Eisen-Industrie war zum Erliegen gekommen.

Karl I. veranlaßte zur Linderung der Not der arbeitslosen Bergleute den Anbau »einer gewissen Art von Erdäpfeln« für die Branntweinbrennerei. Im 19.Jahrhundert soll es spezielle »Schnapskartoffeln« gegeben haben. 1773 empfiehlt Pfarrer Johann Friedrich Meyer in einem in Nürnberg gedruckten »Lehrbuch für die Land- und Haußwirthe in der pragmatischen Geschichte der gesamten Land- und Haußwirthschafft des Hohenlohe Schillingsfürstischen Amtes Kupferzell« »Branntwein allein aus Kartoffeln zu gewinnen.«[32]



Kartoffeln aus dem Buch von Jacobi (Kupferstich)

Am 4.Februar 1876 informierte der freikonservative Reichstagsabgeordnete Wilhelm von Kardoff, Gründer des »Centralverbands Deutscher Industrieller zur Förderung und Wahrung nationaler Arbeit« die deutsche Reichsregierung, daß in den östlichen und nördlichen Provinzen früher nur etwa 1.000 Menschen je Quadratmeile lebten, jetzt aber

> »ernährt das Land infolge der Spritfabrikation etwa dreitausend Menschen pro Quadratmeile, denn die Brennereien sind für die Kartoffel ... ein notwendiger Absatzmarkt, weil sie ihrem Volumen nach schwer zu transportieren ist und im Winter wegen des Frosts gar nicht transportiert werden kann«.

Friedrich Engels nimmt in »Der Ursprung der Familie, des Privateigentums und des Staates« diese »Interpellation« zum Anlaß, sich über die Geschichte des Branntweins in

---

31 Der andalusisch-arabische Arzt aus Cordoba Abul-Kasim Chalaf ibn al-Abbas al-Zahrawi, beschrieb Anfang des 11.Jahrhunderts in seiner Textsammlung »at-Tasrif« erstmals die Herstellung von gebranntem Wein. »Al-kuhul« ist das als feinstes Puder verwendete Antimonpulver, um Lider und Augenbrauen zu schminken. Die Übersetzung kann auch das »reine Wesen eines Dings« bedeuten. Die Übertragung auf Weingeist entstand erst bei den arabischen Alchimisten in Spanien, indem man die Feinheit des Antimonpulvers auf die Feinheit des Weingeistes übertrug. In dieser Bedeutung wird das Wort erstmals 1616 in Deutschland von dem Mediziner Georg Henisch in Augsburg verwendet.

32 In dem »Versuch einer geordneten Anleitung zur Hauswirtschaft« von August Hartmann, 1792 in Stuttgart für Johann Benedikt Mezler gedruckt, werden weitere fünf Texte »Ueber die Bereitung des Branntweins aus Kartoffeln« aufgeführt: Sprengers Landwirtschafts-Kalender Jahrgang 1775 (Seite 7) und 38. Jahrgang 1783 (Seite 21). Dann: »Versuch aus den Potatoes Branntwein zu brennen« von Carl Skytte, In dem 9ten Band der schwedischen Abhandlungen (Seite 252). Viertens: »Geschichte und Anbau der Kartoffeln« vom Carl Gottlob von Anton, Görlitz, in den Anzeigen der Leipziger ökonom. Societät von der Michaelismesse 1790. Dresden. Fünftens: »Von den verschiedenen Nuzungsarten der Kartoffeln« in den historisch-ökonomischen Abhandlungen von einer Gesellschaft Gelehrter herausgegeben, Gießen 1790.

Preußen allgemein und über den Untergang der preußischen Korn brennenden zugunsten der Kartoffel brennenden Großgrundbesitzer zu äußern. Deutschland, so Engels, wird von einer »wahren Sturmflut von preußischem Kartoffelfusel überströmt«[Anm.33].

Das führe dazu, daß die Wuppertaler Arbeiter

> »keine andere Wahl hätten, als die zwischen irdischen Schnaps der Kneipen und dem himmlischen Schnaps der pietistischen Pfaffen – was Wunder, daß sie den ersteren vorzogen, so schlecht er war«.

Kartoffelschnaps nebst Fuselöl werde zum Verschnitt Hamburger Rums, aber auch zur »Aufbesserung« und Streckung französischer und spanischer Weine; es ist zu hoffen, daß dies heutzutage nicht mehr geschieht! In einer Anmerkung zur englischen Ausgabe des »Kommunistischen Manifestes« von 1888 weist Engels auf die Bourgeoisie hin, die

> »Treue, Liebe, Ehre mit dem Schacher in Schafswolle, Runkelrüben und Schnaps (zu) vertauschen«,

und schreibt weiter:

> »Dies bezieht sich hauptsächlich auf Deutschland, wo der Landadel und das Junkertum einen großen Teil ihrer Güter auf eigene Rechnung durch ihre Verwalter bewirtschaften lassen und daneben noch Großproduzenten von Rübenzucker und Kartoffelschnaps sind.«

Branntwein aus Kartoffeln (1996 wurden in der Bundesrepublik rund 50 Millionen Liter Kartoffelalkohol aus rund 430.000 Tonnen Kartoffeln hergestellt, wofür 15.000 Hektar erforderlich waren) soll im Vergleich zu Getreideschnaps konkurrenzlos billig gewesen sein; dies habe auch zu dem starken Alkoholkonsum geführt, dem sich die unteren Schichten hingäben[34]. Eine weitere Brennerei wurde in Monsheim in der Pfalz errichtet. Bei der Verarbeitung von Kartoffeln fällt Schlempe an, die ein wichtiges Futtermittel für das Vieh bildete. Der preußische Finanzminister (Tresorier) Johann von Miquel[Anm.35] (Erfinder der modernen Einkommensteuer):

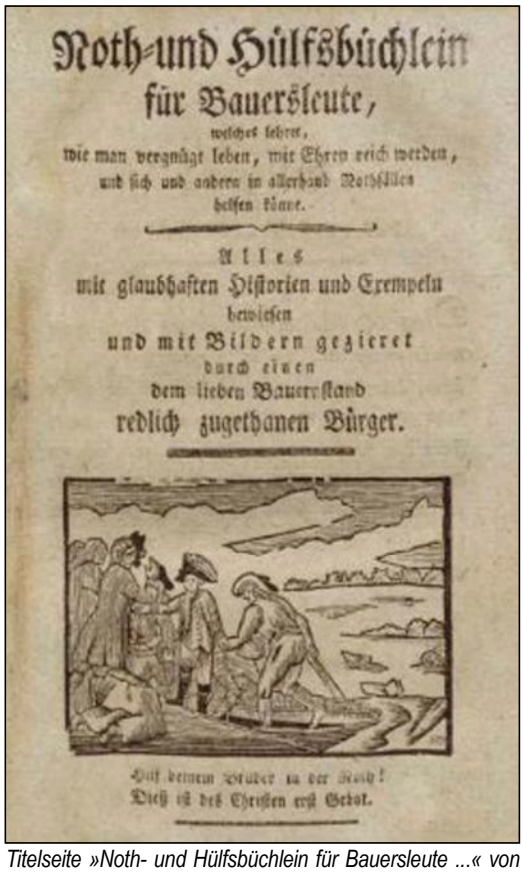
> »Keine Brennerei – keine Schlempe; keine Schlempe – kein Vieh; kein Vieh – kein Dünger; keinen Dünger – keinen Roggen und keine Kartoffeln; und was dann folgt, ist die Kiefer.«

Als Rohmaterial zur Alkoholgewinnung kam die Vergärung der Melasse in größerem Umfang in Aufnahme. Kartoffeln zur Spiritusfabrikation zu verwenden, wird zwar schon von Johann Joachim Becher 1682 in »Närrische Weißheit Und Weise Narrheit« vorgeschlagen, doch soll die erste Kartoffelbrennerei erst 1750 zu Monsheim in der Pfalz von David Möllinger[Anm.36] errichtet worden sein.

Ohne die Kartoffel hätten wir nur Obstler, Traubensäfte, Bier und im Hals kratzende Branntweine aus Getreide. Bei der Gelegenheit: Wodka ist kein Kartoffelschnaps, sondern wird auch in Polen und Rußland aus Getreide hergestellt; nur in Notzeiten wich man für die Herstellung von Alkoholika auf Kartoffeln aus[Anm.37]. Dennoch hat das »Wässerchen« aus Kartoffeln eine große Bedeutung (nicht nur) in Rußland gehabt: Um 1858 gab es in allen größeren russischen Städten Schneiderwerkstätten, in denen die Schneider ausschließlich mit Wodka entlohnt wurden. In den Vereinigten Staaten (USA) – einer Zivilisation, aufgebaut auf Coca-Cola und Hamburger[Anm.38] – ist vorgeschrieben, daß Wodka geruchs- und geschmacksneutral zu sein hat – Wodka aller Marken schmecken also identisch (»A bottle

34 Gilbert Keith Chesterton meinte 1905, daß es unvertretbar sei, Alkohol als Reizmittel an Kranke auszugeben, »wohl aber soll es heißen, daß die rechte und der Gesundheit weitaus dienlichere Art, Alkohol zu verwenden, darin besteht, ihn an Gesunde zu deren Vergnügen auszuschenken«.

a day keeps the doctor away«). Bereits 1747 stellt der Schwede Jacob von Lautingshausen Alkohol aus Kartoffeln her. Erste Versuche, aus Kartoffeln Spiritus zu gewinnen, sind bereits um 1640 in Irland nachzuweisen. In Venedig soll sich ein Geistlicher um die Gewinnung von Kartoffelschnaps verdient gemacht haben, um Alkohol aus Brotgetreide zu vermeiden. 1906 schlägt ein Dr. W. Behrend vor, die damalige Überproduktion von Kartoffeln für die Herstellung von Spiritus als Ersatz für Petroleum zu verwenden und damit 1 Milliarde Liter Petroleum (für die 90 Millionen Goldmark an Devisen aufgewendet wurden), zu ersparen.


Noth- und Hülfsbüchlein
für Bauersleute,
welches lehret,
wie man vergnügt leben, mit Ehren reich werden,
und sich und andern in allerhand Nothfällen
helfen könne.
Alles
mit glaubhaften Historien und Exempeln
bewiesen
und mit Bildern gezieret
durch einen
dem lieben Bauernstand
redlich zugethanen Bürger.

Titelseite »Noth- und Hülfsbüchlein für Bauersleute ...« von Rudolf Zacharias Becker. Gedruckt 1792. Verlag: Franz Xaver Miller, Graz

Nach dem Ersten Weltkrieg erfolgt wegen der erneuten Überproduktion auf den ostdeutschen Agrargroßbetrieben ein Beimischungszwang beim Automobilkraftstoff. Im »Reichskraftstoff«[Anm.39] wurden zwischen 25 bis 30 Prozent Kartoffelalkohol eingesetzt. Dieses Benzingemisch wurde von der 1925 gegründeten »Reichskraftsprit GmbH« unter dem Namen »Monopolin« vertrieben. 1930 wurde eine Beimischungspflicht von Alkohol zu allen Vergaserkraftstoffen eingeführt; je nach aktueller Versorgungslage wurden zwischen 2,5 und 10 Prozent des Kraftstoffgewichts durch Alkohol ersetzt. 1939 wurde diese Regelung durch eine »Verordnung über den Bezug von Kraftspiritus« ersetzt.

Auch noch nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Alkohol aus Kartoffeln dem Benzin zugemischt. Die Ausweitung des Straßenverkehrs in den 1950er-Jahren und die später folgende Einschränkung des Alkoholgenusses für Autofahrer setzte dem Kartoffelschnaps[40] im Autotank ein Ende.

Alkohol aus Kartoffeln hat den Vorteil, geschmacksneutral zu sein, so daß man es mit allerlei Zutaten zu einem Gebräu eigener Art weiterentwickeln kann. 1818 veröffentlicht Johann Georg Friedrich Jacobi eine Produktionsanleitung für »Branntewein aus gekochten Kartoffeln«:

> »Man nimmt 50 Pfunde Kartoffeln, wäscht solche und siedet sie in einem Kessel nur halb weich. Nun zerquetscht oder zerstößt man sie noch warm, so klein als möglich und bringt die Masse in das Ansatzfaß. In diesem muß 150 Pfund gesottenes Wasser seyn, das noch so warm ist, daß man kaum die Hand darinnen leiden kann, eher und auch nicht später, darf man den gestoßenen Kartoffelbrey nicht hinein schütten. Nun

40 Es entspricht übrigens nicht den Tatsachen, daß Berta Benz bei der ersten Ausfahrt mit dem Auto am 3.Juli 1886 mit Kartoffelschnaps gefahren ist, den sie in einer Wieslocher Stadtapotheke kaufte. Richtig ist, daß sie in der Apotheke von Willi Ockel die letzten 3 Liter Ligroin kaufte und damit den Motor wieder in Gang setzte. Ligroin oder Petroleumbenzin wurde als Reinigungsmittel benutzt und ist eine leichtentzündliche Mischung verschiedener Kohlenwasserstoffe mit einem Siedepunkt zwischen 80 und 100 °C und einer Dichte von 0,69 Gramm je Kubikzentimeter.

rührt man alles wohl durcheinander und läßt es dann stehen, bis es nur noch milchwarm ist. Hat die Masse oder der Ansatz diese Temperatur, so setzt man eine Maas oder 2 Pfunde Bierhefen zu, rührt und mischt alles noch einmal und vollkommen, bedeckt das Faß recht genau und läßt es nun zur Gärung stehen. Man sieht alle Tage nach und so wie sich die Masse setzt und allenthalben Bläschen, als Zeichen der vollkommenen Gärung, darüber stehen, was ungefähr am vierten Tag nach dem Ansetzen geschehen wird, so schreitet man ohne Zeitverlust zur ersten Brennung. Diese muß mit Vorsicht vorgenommen werden. Man rührt die Masse in der Branntweinblase so lange, bis sie zu kochen beginnt, beständig um, und erst wenn sie aufwallen will, setzt man den Hut auf. Durch diese Behandlung verhindert man das Anlegen der Masse in der Blase, welches dem Branntwein einen unangenehmen brantigen Geschmack giebt.«

Und nun noch etwas Kümmel oder Anis oder Wacholderbeeren unter die Maische rühren und fertig ist der Kartoffelschnaps. Die Gewichts- und Maßangaben könnten heute einige Schwierigkeiten bereiten. Deshalb ist es einfacher, einen anständigen Kartoffelschnaps im nächstgelegenen Supermarkt zu kaufen. Der Pfarrer und Agrarwissenschaftler Carl Wilhelm Ernst Putsche schreibt 1819 in seiner Monographie:



Titelseite »Die Kartoffel in der Kriegswirtschaft« von Johann Hansen und Fritz Arnoldi. Gedruckt 1916 von Druckerei und Verlag von Reimar Hobbing in Berlin. Nach dem Tod des Verlegers (1919) übernahm Hugo Stinnes den Verlag, der zu den größten Verlagen in Berlin gehörte.

> »Die Verwendung der Kartoffel zur Erzeugung geistiger Getränke ist weit größer und allgemeiner als zur Bereitung des Brodes. Da der Genuß derselben nun einmal Bedürfnis geworden war, so griff man sogleich zu einem Produckt, mit dem man schon im Kleinen höchst glückliche Versuche gemacht hatte. Und in der That wurde der Branntwein, den man daraus bereitete, so stark und schön. daß er in keinem Stück dem aus Getreide gebrannten etwas nachgab.«

In der Einleitung zu seinem Buch »Ueber die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen«, schreibt Jacobi:

> »Es ist unwidersprechlich bewiesen, daß die Kartoffeln, ohne dem Getraidebau im mindesten zu schaden oder im Wege zu stehen, in die Brache, so frühzeitig als möglich gebaut, bedeutenden, doppelten Nutzen gewähren. Einmahl wird der Acker durch das Behacken und Häuffeln dieser Frucht, mehr als sonst geschehen kann, aufgelockert, auch besser vom Unkraute befreut; für das Zweyte wachsen die Kartoffeln fast in jedem Boden, misrathen nur äusserst selten, und niemalen ganz. Sie sind eine Frucht die vor den Gefahren, welchen das Getraide blosgestellt ist, sicher sind, und schützen daher in Getraide-Miswachsjahren vor dem Mangel.«

Die Nürnberger Ärztin Birge Laudi, die mit Ihrem Ehemann eine große Anzahl von Kartoffelsorten anbaute, zitierte in ihrer Materialsammlung zum Kartoffelthema ein vererbtes ärztliches Kartoffelgedicht:

»Und rinnt alsdann der Feuerbrand,
Durch Herren oder Stoffel,
dann preist mich hoch das ganze Land,
mich schüchterne Kartoffel.«

Friedrich Nietzsche vertrat die Auffassung, übermäßiger Kartoffelgenuß führe zum Alkoholismus:

»Eine Nahrung, die vorwiegend aus Reis besteht, führt zur Verwendung des Opiums; ebenso gibt wie es Anhaltspunkte, daß eine Nahrung aus Kartoffeln vorwiegend zum Alkoholmißbrauch führt.«

In diesem Punkt hat sich der Mann mit der Peitsche geirrt. Da hat sich wohl der große Philosoph über die Wirkung geirrt. Kartoffeln machen weder dick und auch nicht trunken:


Freie Hansestadt Bremen.

Wirtschafts-Kartoffelkarte

Gültig bei der Volksspeisung, in Wirtschaften und ähnlichen Anstalten, in Krankenhäusern, Kliniken und Kinderheimen.
Nicht gültig zum Kauf bei Kleinhändlern.

Abzugeben sind:
Bei der Volksspeisung 1 Abschnitt.
Für jedes Kartoffelgericht in Wirtschaften 1 Abschnitt.

Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund	Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund
Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund	Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund
Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund	Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund
Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund	Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund
Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund	Wirtschafts-Kartoffelkarte WK für die Zeit ab 3. Dezember 1917 Ein viertel Pfund

Aber »ein Mann ohne Bauch hat keinen Appetit auf das Leben«. Tatsache ist, daß das »Couch-Potato-Syndrom« durch verarbeitete Kartoffeln (zum Beispiel als Chips) in Verbindung mit »Soap-Operas« (1925 startete »Amos 'n' Andy«) verursacht wird. Und noch einmal Rabbit: »In dieser Zeit sind alle Kids ›Couch Potatoes‹[41].« Anfang der 1980er-Jahre entwickelte ein amerikanischer Football-Spieler eine Jacke, an der Klammern oder Klettbänder angenäht waren, mit denen Tüten mit Kartoffelchips oder Erdnüssen körpernah angebracht werden konnten, so daß man sich nicht immer nach den Schalen auf dem Couch-Tisch recken mußte. Bequemer geht's nicht. In der ZEIT vom 16.Mai 1997 wird ein Manager des Mercedes-Werkes in Tuscaloosa (Alabama) zitiert, die amerikanischen Arbeiter »sind so beleibt, daß sie keine Schraube vom Boden aufheben können«. Eine Folge des Couch-potato-Syndroms. Fontane: »Kartoffel ist was ganz Gutes, aber viel Kraft gibt es nicht.«

1831 wird darauf hingewiesen, daß die Kartoffel auch zum Gerben (anstelle der Gerste) zu gebrauchen ist:

»Die frischen Erdäpfel sind viel wohlfeiler, gären sehr gut, und geben ein besseres Leder.«

Rudolf Zacharias Becker empfiehlt 1792 und 1798 in seinem »Noth- und Hülfsbüchlein

41 Die Marketingleiterin des Britischen Kartoffelrates (Potato Council) Kathryn Race, protestierte im Juni 2005 vor dem britischen Parlament gegen diese Verunglimpfung der Kartoffel. Sie forderte die Redaktion des »Oxford English Dictionary« auf, stattdessen die Bezeichnung »Couch Slouch« (etwa: »Sofa-Niete«) zu verwenden, denn die Kartoffel enthielte bekanntlich wenig Fett und viel Vitamin C. »Wir wollen einen anderen Begriff, denn Kartoffeln sind durch und durch gesund.« Ihr Begehren war vergebens, denn es wurde umgehend von dem Chefredakeur des Wörterbuches abgelehnt. Nun heißt es im Vereinigten Königreich: »We were couch potatoes.....now we're educated turnips!«

für Bauersleute ...« ein Kartoffelbrot:

»Man schält die rohen Kartoffeln, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie über Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, tut sie in einen Kessel oder einen großen Topf, setzt sie mit so viel Wasser, daß es die obersten erreicht, ans Feuer und kocht sie zu einem ordentlichen Brei. Ist dieser fertig und so viel abgekühlt, daß man die Hand darin leiden kann, so reibt man ihn durch ein enges Sieb und knetet so viel Kornmehl hinein, also sonst ein gewöhnlicher Brotteig erfordert, ohne einen Tropfen Wasser dazuzugießen. Diesen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Wasser hinzu, sondern arbeitet den Teig wohl durch und knete so viel Mehl hinein, bis er eine gehörige Steife bekommt. Nun muß er drei oder vier Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Der Ofen muß etwas stärker als bei Mehlteig geheizt sein.«

Becker legt außerdem dar, wie man neue Kartoffelsorten züchtet:

»Seit einigen Jahren hat man nun bemerkt, daß diese nützliche Frucht ausartet und immer schlechter und ungesunder wird, sowohl für die Menschen als fürs Vieh. Verständige Landwirthe haben daher überlegt, was dabei zu thun sey, und haben zwei Mittel gefunden, wie man sie wieder verbessern kann. Das eine ist, daß man neuen Saamen zuziehet. Man setzt nämlich gute, frische, nicht ausgewachsene Erdäpfel in ein Gartenbeet an einen sonnenreichen Ort, und läßt das Kraut bis in den Herbst stehen. Alsdann sammelt man die reiffsten Saamenäpfel, und reibt sie durch einen Durchschlag in einen Zober mit Wasser. Da fällt der Saamen zu Boden, diesen trocknet man langsam zwischen Löschpapier, und bewahrt ihn an einen lüftigen Ort bis aufs folgende Frühjahr. Da säet man ihn ganz dünn aufs Gartenbeet und hauet und häufelt fleissig um die jungen Pflanzen. Im Herbst macht man die neuen Erdäpfel aus, welche noch ganz klein sind. man verwahrt sie nun in einer tiefen Grube im Freyen, damit sie nicht auswachsen, und pflanzt sie im folgenden Frühjahr. Dieß giebt eine ganz neue vortreffliche Art von Erdäpfeln.«



Hier im »Huis Doorn« in den Niederlanden verbrachte der abgedankte Kaiser Wilhelm II.seine letzten Lebensjahre, hoffend, wieder als Herrscher zurückkehren zu können.[41a]

Zum Kartoffelbrot noch eine Ergänzung: Ab Oktober 1914 mußte Weizenbrot mit einem bestimmten Anteil von Roggenmehl hergestellt und die Ausmahlung erhöht werden, was den Nährwert deutlich herabsetzte; Roggenbrot enthielt Kartoffeln oder Kartoffelprodukte. Solches Brot mußte mit dem Buchstaben »K« gekennzeichnet werden: »K«-Brot wie »Kartoffelbrot« oder – patriotischer – »Kriegsbrot«. Bei einem Zusatz von mehr als 20 Prozent an Kartoffelmehl hieß der Laib »KK«-Brot. Karl Julius Weber:

»Die Kartoffel allein verbindet die deutschen Stämme zu einem gemeinschaftlichen Bunde.«

Englands Premierminister David Lloyd George prägte in diesem Zusammenhang den Begriff vom »Potato-bread-spirit«, der England gefährlicher werden könnte als der deutsche

41a Dieser Kaiser war der letzte adlige Herrscher, der von sich bekannte, daß er von Gott begnadet sei. Womit er seinen Herrschaftsanspruch begründete.

Militarismus[42] – und ganz unrecht hatte er nicht: auf Postkarten mit Durchhalteparolen heißt es:

»Droh'n uns're Feinde auch noch so viel / Uns mit der Hungersnot Graus / Wir machen die letzte Kartoffel mobil / Wir Deutschen, wir halten aus.«

Bereits 1914 wurden für Kartoffeln Höchstpreise festgesetzt. Obwohl die Kartoffelernte 1915 mit 47 Millionen Tonnen höher als in Friedenszeiten war, kam es zu permanenten Engpässen in der Versorgung der Bevölkerung. Im »Kladderadatsch« vom 3.Dezember 1916 steht:

»Wird die Kartoffel bei dir knapp,
Wird blau und schwarz sie, grünlich, schimmlig,
So schwenke zu den Rüben ab.«

Noch im Jahr 1913 wurde im Deutschen Reich die bis dahin größte Kartoffelernte eingefahren: 54 Millionen Tonnen, doch Hans Fallada[43], der in jenem Jahr noch als Gutsverwalter tätig war, beurteilte diese Situation im Rübenwinter 1917 nachträglich als »ein Grund zur Trauer«:



Berliner Schloß: Im 1.Stock soll der Vorsitzende des Spartakusbunds Karl Liebknecht im Mittelfenster die »Freie sozialistische Republik Deutschland« ausgerufen haben (was aber nur die Politiker der DDR behaupteten. Das Tor in der Mitte heißt Karl-Liebknecht-Portal.

»Der Landwirt wußte nicht wohin mit seinen Kartoffeln. Sie samt und sonders in seiner eigenen Wirtschaft verfüttern konnte er in Ostdeutschland nicht, der Markt war wenig willig, diese Überproduktion zu annehmbaren Preisen aufzunehmen. Unsere Brennereien waren kontingentiert und konnten nicht mehr Spiritus erzeugen, wenn sie nicht ein Überangebot in Spiritus und damit ein unreelles Sinken der Hektoliterpreise hervorrufen wollten. Die Stärkefabriken befanden sich schon von je in einer schwierigen Lage, denn Holland und Belgien, das höhere Hektarerträge als Deutschland aufzuweisen hat, konnte das Stärkemehl um zwei Mark billiger für den Doppelzentner auf den Markt werfen. Die Trocknereien aber waren noch nicht so recht in Aufnahme gekommen, wohl besaßen wir 1913 ungefähr 480, die Millionen Zentner Frischkartoffeln trocknen konnten, aber die Nachfrage nach ihren Erzeugnissen war gering, und statt dessen führte Deutschland für etwa eine Milliarde Mark Futtermittel ein, von denen der größte Teil eiweißarm war. Hier bestand also wenig oder gar keine Möglichkeit, die hohen Erträge abzustoßen, und so blieb denn nur der Speisekartoffelmarkt. Was im Jahr 1913 für Speisekartoffelpreise gezahlt wurden, das spottet jeder Beschreibung. Nicht nur im Osten, nein auch

42 Von 1700 bis 1914 führte Preußen 13 Kriege, Frankreich 35 Kriege (zwischen 1600 und 1850: sogar 150) und England 49 Kriege (zwischen 1600 und 1850: 125): Wer war militaristisch? Alle waren militaristisch. Selbst die Österreicher waren von 1600 bis 1850 an 129 Kriegen beteiligt.

43 Fallada wollte freiwillig Soldat werden, war aber kriegsuntauglich. Ab 1916 war er Assistent der Landwirtschaftskammer Stettin sowie als wissenschaftlicher Mitarbeiter bei der Kartoffelanbaugesellschaft Berlin und 1919 im Rittergut Baumgarten bei Dramburg in Hinterpommern beschäftigt.

im Westen, zum Beispiel im Großherzogtum Oldenburg, war der übliche Preis für einen Zentner Speisekartoffeln 90 Pfennig.«

Da spielt dann die Rumfordsche Suppe im »Kohlrübenwinter« des Ersten Weltkriegs[Anm.44] 1916/1917 (als man noch nicht wußte, daß man die Kriege numerieren würde) eine entscheidende Rolle in der Ernährung der deutschen Bevölkerung. Allein im Königreich Sachsen halbierte sich der Ernteertrag auf rund 600.00 Tonnen im Vergleich 1914 zu 1916 und dieses trotz einer wenn auch nur geringfügigen Erhöhung der Anbaufläche.



Berliner Schloß: Auf dem Balkon steht Philipp Scheidemann, Mitglied der Mehrheitssozialdemokratischen Partei Deutschlands (MSPD) und ruft »zwischen Suppe und Nachspeise« die »Deutsche Republik« aus, was den Friedrich Ebert sehr verärgerte. Die Sozialdemokraten waren nämlich schon zu Bebels Zeiten »kaisertrue«.

1916/1917 brach auch die Milchversorgung in Berlin zusammen, Das »Brot« bestand überwiegend aus Rübenschnitzeln[Anm.45], die Fleischration aus Knochen und Zadder, an Stelle von Kartoffeln wurden Rüben ausgegeben, bei Aschinger[45a] gab's Ersatzbrötchen aus Kunstkalk mit Holz (anders als bei McDoof, wo es elastisches Qualitätsgebäck geben soll), wenn man eine Tasse heißen Eichelkaffee (deutsche Eiche) für 5 Pfennig trank. »Bratolin«, eine Masse aus Erbsen, Mais und Steckrüben, wurde als Kotelett und als Wurst verkauft; »Frux« der Marmeladenersatz und »Eirol« – Eier ohne Huhnberührung, das war das Leben der Daheimgebliebenen (die anderen bekamen Senfgas).

Besonders in den Großstädten nahm die Kartoffelanbaufläche in den Kriegsjahren zu. Der Geheime Regierungsrat Prof. Dr. Johannes Hansen aus Königsberg meinte dazu:

> »In den ausgedehnten Garnisonen unserer Großstädte steht während der Kriegszeit viel Pferdedünger zur Verfügung. Bei dem großen Entgegenkommen der Militärverwaltung und bei deren unablässiger Sorge auch um das wirtschaftliche Durchhalten würde es sich wohl ermöglichen lassen, diesen Pferdedünger an die städtischen Kartoffeläcker kostenlos heranzufahren.«

45a »Aschinger« war ein 1892 von den aus Oberdingen in Württemberg nach Berlin eingewanderten Brüdern August und Carl Aschinger gegründeter Gastronomiebetrieb in Berlin. Anfänglich betrieben die Brüder »Stehbierhallen«, zu denen später Restaurants kamen, in denen man schnell, gut und preiswert essen konnte. Die verschiedenen Biersorten gab es anfänglich zum Einheitspreis von 10 Pfennig. »Aschinger« stieg auf zu Europas größtem Gastronomiebetrieb mit 30 »Bierquellen«, 15 Konditoreien, 8 weiteren Restaurants und 20 Verkaufsstellen. Hier gab es günstige Mahlzeiten und nach Belieben Schrippen (so heißen die Brötchen in Berlin) zu den Speisen, wodurch der Name »Aschinger« relativ schnell – gerade bei ärmeren Bevölkerungsschichten – populär wurde. Besonders bekannt und beliebt waren die Bierwürste und die Erbsensuppe. Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es nur noch ein »Aschinger« in der Joachimsthaler Straße, in dem der Autor dieses Werks sich gern mit Schrippen versorgte.

Hansen kritisiert die im Jahr 1916 erteilten staatlichen Vorschläge als »zweifelhaft«, da sie »unsere Ernte sicherlich geschädigt« hatten. Die Not der Bevölkerung war schon im Sommer 1916 so groß, daß die Verfütterung von Kartoffeln an Pferde, Rinder und Schafe verboten wurde. Zulässig war weiterhin die Verfütterung an Geflügel und Schweine, wodurch die Kartoffelmenge für den menschlichen Nahrungsverbrauch durch den Aufwand für die insgesamt ineffktive Schweinemast erheblich eingeschränkt wurde.

Die Frauen der unteren Schichten mußten bis zu 14 Stunden in Rüstungsbetrieben oder in der Müllabfuhr arbeiten, ihr Haar für die Dichtungen der U-Boote opfern und sich vielfach aus »Volksküchen« versorgen, die täglich bis zu 180.000 Portionen ausgaben. Den Liter Eintopf (die deutsche Schriftstellerin Felicitas Hoppe in einem anderen Zusammenhang: »eine Brühe, die so dünn war, daß auf dem Boden der Töpfe nichts schwamm als unser hungrig verzerrtes Spiegelbild«) gab's für 40 Pfennig bei einem monatlichen Einkommen von nur noch 24 Mark gegenüber etwa 130 Mark, die der Mann vor dem Krieg heimgebracht hatte. So hatte man sich die Ehre des Vaterlandes nicht vorgestellt, als die SPD-Reichstagsfraktion[46] im August 1914 die Kriegskredite bewilligte für das k.u.k.–Reich: für Kohl und Kartoffeln statt Wurst[47] und Speck. Kaiser »Willi« («Hoch soll er leben«) lebte weiter wie bisher und ging auf »Dienstreise«[48], bevor er später – unfreiwillig und uneinsichtig – Holzhacker in Doorn wurde. Ernst Toller schrieb in seiner Autobiographie »Eine Jugend in Deutschland«: »Verflogen ist der Kriegsrausch. Professoren beweisen, daß ... Kartoffelkraut den Nerven zuträglicher und so gut schmecke wie Tabak.« Stefan Zweig in seinen Erinnerungen (»Die Welt von gestern«): »... die Kartoffel erfroren«.

Fritz Arnoldi, stellvertretender Leiter der Reichskartoffelstelle, meinte 1916 in dem mit Johannes Hansen herausgegebenen Buch »Die Kartoffel in der Kriegswirtschaft. Die Kartoffel, ihre betriebswirtschaftliche Bedeutung, ihr Anbau und ihre Verwendung. Die Kartoffelversorgung im Kriege.«:

> »Es darf ruhig eingestanden werden, daß der Staat auf diese gewaltige, sich ihm plötzlich mit drohender Schwere erhebende Frage [»das kultur- und völkerrechtswidrige Vorgehen unserer Feinde«] nicht vorbereitet war.«

Bereits im November und Dezember 1914 wurden Höchstpreisverordnungen vom Bundesrat erlassen, die jedoch die Mangelversorgung eher verschärften, zumal sie nur für die Erzeuger galten, nicht jedoch für den Groß- und Einzelhandel. Die Preisfestsetzung orientierte sich an der Qualität der Kartoffeln (Daber, Imperator, Magnum bonum, Up to date als besser bezahlte Ware) und an vier regionalen Anbaugegenden. Entscheidend für

---

46 Der ehemalige Bundeskanzler Gerhard Schröder und sein früherer Verteidigungsminister (»Wo ist Rudolf?«) Rudolf Scharping, beide fast nacheinander SPD-Vorsitzende, sind die ersten Sozialdemokraten in deren Geschichte, die staatstragend sich an die Deutsche Nation wenden und begründen, warum deutsche Soldaten (vermutlich zu Recht) in den Serbischen Krieg ziehen müssen. Nie wieder darf der Klassenfeind »Vaterlandsverräter« (ein Schimpfwort aus der Hottentottenwahl 1907) sagen!

47 Otto von Bismarck: »Wer weiß, wie Gesetze und Würste zustande kommen, kann nachts nicht mehr ruhig schlafen.«

48 Aber leutselig und volksverbunden wie der Kaiser war, soll er bei einem Truppenbesuch an der Front, als es schon bei diesem zielbewußt von ihm herbeigeführten Krieg bergab ging, mit den Soldaten Kartoffelsuppe gelöffelt haben. Noch eine kleine Anekdote: Bei der vorletzten Rechtschreibreform 1900 bestand dieser Keiser persönlich darauf, daß das »h« im Thron bleibe, während man sich ansonsten des Dehnungs-h durch die Hinterthür entledigte. Deshalb bleibt bei der »Rechtschreibreform 2000« auch das Dehnungs-h im Kohl. Der Kaiser dachte vorausschauend: »Ich glaube an das Pferd. Das Auto halte ich für eine vorübergehende Modeerscheinung.«

den Kartoffelmangel war die Verfütterung der Knollen an die Schweine, da Getreide aus Profitgründen nicht mehr für die Fütterung eingesetzt wurde. Im Frühjahr 1915 kam es zu angeordneten »Schweinemorden«, da es für die Bauern günstiger wurde, Kartoffeln an die Schweine zu verfüttern als es ihren städtischen Nachbarn zu geben: Schwein und Mensch im Kampf um die knappen Nahrungsmittel. Außerdem wurden auf Staatskosten etwa 7,3 Millionen Zentner Kartoffeln angekauft, wobei nun Lagerprobleme auftauchten, so daß die Kartoffeln zu Trockenkartoffeln verarbeitet wurden, um sie vor dem Verderben zu schützen[49]. Als im Herbst 1915 bekannt wurde, daß die Reichsregierung weitere Eingriffe in die Kartoffelwirtschaft beabsichtigte, beschlossen Kartoffelhandel und Kartoffelerzeuger Abschlüsse für das Folgejahr zurückzustellen. Tatsächlich wurden anfänglich jedoch nur 2 Prozent der insgesamt geernteten Kartoffelmenge staatlich reguliert. Erst später kam es zu einer fast vollständigen Kontrolle durch das Reichskartoffelamt, das u.a. Höchstpreise festsetzte (was ein Bauer nun wirklich nicht will!). Auf den Markt kam nur die sog. Reichskartoffel, die den Charakter von Ausschußware bekam.

Wie groß die Not in jenen Jahren war, kann man auch daraus ersehen, daß die Herren Reichstagsabgeordneten Friedrich Ebert und Philipp Scheidemann am 9.November 1918 zum Mittagessen Kartoffelsuppe essen mußten[50], und just in diesem Moment teilte man ihnen mit, daß Karl Liebknecht die sozialistische Republik ausrufen wollte. Da unterbrach Scheidemann das Löffeln, schritt zum Fenster, vor dem in der Kälte frierend die Arbeiter lärmten, und rief seinerseits die Republik aus. So wurde der Kaiser gegangen.

Das Hungerproblem war nicht nur während des Kriegs dauerpräsent, sondern auch danach akut. Der allgemeine Rückgang landwirtschaftlicher Produktion, fehlende Saatgüter und Betriebsmittel wie Futter oder Dünger, dementsprechend steigende Haltungspreise für Viehbauern und mangelhafte Importe von Nahrungsmitteln – diese Probleme kennzeichnen die Nachkriegsjahre in allen deutschen Gebieten.

Die Sachsen, die bekanntlich mehr für die süßen Sachen sind, buken im 19.Jahrhundert einen »Kartoffelkuchen« aus 1.200 Gramm Hefeteig, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Margarine, 100 Gramm Rosinen und 200 Gramm gekochten und geriebenen Kartoffeln. Und dies wurde bestreut mit 250 Gramm Zucker und 200 Gramm Butter.

---

49 Diese Aktion war Anlaß für eine andere Versorgungspolitik der Nazis im Zweiten Weltkrieg.

50 Im selben Raum im Deutschen Bundestag (heute »Büro der Bundeskanzlerin«), in dem Scheidemann (später Reichskanzler) und Ebert (später Reichspräsident) ihre Suppe löffelten, saß Angela Merkel mit ihren Eltern nach ihrer Vereidigung: Und es gab – geschichtsträchtig – Kartoffelsuppe. Wenn man berücksichtigt, daß in der DDR der 9.November 1918 im Geschichtsunterricht besonders behandelt wurde (einmal wegen der gescheiterten Revolution mit Rosa Luxemburg und Karl Liebknecht und zum anderen wegen des Verrats der Sozialdemokraten), so kann wohl unterstellt werden, daß Frau Merkel wußte, was sie tat, als sie Kartoffelsuppe löffelte. Ihre Wahl ist – ehrlich – auch eine Revolution gewesen.



Australien 2007

Anmerkungen zur achtzehnten Furche

2 Der Bund (Bundesregierung, vertreten durch die Staatsministerin für Kultur und Medien der Bundesrepublik Deutschland: Claudia Roth) finanziert 29 Prozent der Kosten für den Festspielbetrieb, das Land Bayern 29 Prozent und die Gesellschaft der Freunde von Bayreuth gleichfalls und gleichberechtigt 29 Prozent. Es bleiben also 13 Prozent übrig, die anderweitig finanziert werden. Das Festspielhaus und seine Nebengebäude (Probebühnen, Werkstätten, Restaurant) ist seit 1973 Eigentum der Richard-Wagner-Stiftung Bayreuth. Sie vermietet diese Liegenschaften an die 1985 gegründete Bayreuther Festspiele GmbH. Die Gesellschaft der Freunde finanziert sich aus Spenden, und wenn diese weniger werden, müssen die anderen Finanziers ihre Anteile erhöhen. Logo. Wer vorn sitzen will, muß aktuell bis 460 Euro aus dem Portemonnaie entnehmen. Hannes Heer faßt 2012 seine Forschung (»Wir wollen doch die Juden außen lassen«) zusammen: Wie auch in anderen Opernhäusern wurden Juden im laufenden Theaterbetrieb diskriminiert: »Aber der erbittert judenfeindliche ideologische Rahmen, den Richard Wagner selbst, seine Frau Cosima oder ihr Schwiegersohn Houston Stewart Chamberlain lieferten, den gab es woanders nicht. Dieses klare jüdische Feindbild gab es nur in Bayreuth.«

6 Der Matjes wurde von Wilhelm Beukelzoon aus Biervliet 1395 entdeckt. Angeblich habe Beukelzoon auf hoher See einen gefangenen Hering in die eine Hand genommen und mit der anderen Hand führte er ein scharfes Messer unter dem Maul des Herings von einer Kieme zur anderen. Er nahm daraufhin die Eingeweide aus dem Fisch, ließ aber, so heißt es in einer Geschichte des Fischfangs, die Bauchspeicheldrüse drin. Danach warf er den Hering (oder besser die Reste) in eine Tonne, in die auch Salz geschüttet wurde. Fertig war der Matjes. Diese sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch fischeigene Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozeß wurde im Mittelalter als Hollandse maatjesharing bzw. Hollandse Nieuwe in den Niederlanden entwickelt. Als »Holländischer Matjes« sind sie als eine garantiert traditionelle Speise registriert. Es wird behauptet, daß es heutzutage gar nicht mehr so viele Heringe vor der Geschlechtsreife gibt, wie auf den Markt kommen.

7 Ursprünglich war das Wort »restaurant« ein Beiwort, das eine kräftigende, stärkende – also restaurierende – Suppe bezeichnete: »Man gebe drei Rebhühner, eine Hammelkeule, eine Kalbskeule, alles gut entfettet, in eine Flasche aus Glas oder Ton, verschließe sie mit Stoff ... und lege noch eine Schafshaut drüber. Dann lasse man alles 12 Stunden im Wasserbad kochen, wobei man das verkochte Wasser immer wieder ersetzt. Nach 12 Stunden erhält man innerhalb des verschlossenen Gefäßes das ›Restaurant‹. Auspressen und durch ein Tuch passieren.« Die Wirte, die solche Suppen zubereiteten, nannten sich »Restaurateure« und so wurde der Name der Suppe für die Kavaliere zum Synonym für ein Lokal.
Die vorstehend beschriebene Suppe trat die Nachfolge der aus Spanien gekommenen »olla potrida« an, das seinerseits auf das jüdische Gericht »adafina« zurückzuführen ist, wobei das an sich übliche Huhn oder Rindfleisch durch Schwein ersetzt wurde, um in den Zeiten der Inquisition festzustellen, wessen Glaubens der Esser ist.
Honoré Gabriel Riqueti, Comte de Mirabeau meinte, der Pot-au-feu sei das Fundament des Staates. In der Tat ist eine gute Kartoffelsuppe das Fundament der Familie. Heute ist in Frankreich das »restos de cœur« das Fundament des Staates – die Suppenküche für die Armen. Bis in das 18.Jahrhundert hinein wurden die Suppen auf herrschaftlichen Tafeln gleichzeitig mit allen anderen Speisen dargereicht. Erst nach und nach entwickelten die Köche eine Folge von Auftakt, Höhepunkt und Ausklang. Gerade die Kartoffelsuppe mit ihrer (magen-)freundlichen Farbe ist ein guter Auftakt für ein Festmahl. Erst diese europäische Art der Speisenfolge veranlaßte die Chinesen, in ihren China-Restaurants die Suppe nicht mit dem Gericht Nr. 23 zu servieren. Als die Kosaken 1812 in Paris kampierten, verlangten sie nicht etwa gutes Essen, sondern viel. Dazu riefen sie »bistro, bistro«, auf Deutsch »schnell, schnell«. Und so kam der Name für Schnellrestaurants, französisch »Bistrot« und anders betont, in die Welt. Heute gibt's Seniorenteller – weder viel noch gut.

9 Über den früheren Berliner Innensenator und späteren brandenburgischen Innenminister wird Mitte 1998 in der FAZ getitelt: »Wo die Bulette aufhört, wittert Schönbohm das Ghetto.« Jörg Schönbohm ist jener CDU-Politiker, der die neunfache Kindstötung in der Nähe von Frankfurt/Oder auf die »erzwun-

gene Proletarisierung in ländlich strukturierten Räumen« in der DDR zurückführte – und das mitten im Bundestagswahlkamp 2005! Angela was not amused. Dabei hat Schönbohm nicht so unrecht, wie die FAZ feststellte: »Noch immer gelten DDR-Maßstäbe: Wer das größte Auto hat, ist der am meisten Bewunderte. Unvermindert gibt es die alte Nachbarschaftshilfe, die der Not geschuldet war, heute aber auf ihren Kern reduziert ist: Schwarzarbeit. Gelesen wird die ostseelenvolle ›Super Illu‹. Im Fernsehen schaut man die Serie ›Hinter Gittern‹.« Ja, das ist wirklich Proletarisierung – und dann wählen die auch noch »Partei des demokratischen Siechtums PDS« und das, was danach kam – das war die »Schande für Deutschland AfD« und dann das »Bündnis des Saarländischen Weingenusses BSW«.

11 Chromosomen sind die Strukturen, die die Gene enthalten und die sich im Inneren jeder Zelle befinden. Jedes Chromosom ist eine lange DNA-Kette mit Hunderten von Genen, die miteinander verbunden sind. Ein Chromosom ist ein Träger von Erbanlagen (des Genoms).

12 Der berühmte Hieronymus Carl Friedrich Freiherr von Münchhausen: »Die Kartoffeln sind wahre Genies, darum fehlt es ihnen immer am eignen Fett; fürs Wohl der Menschheit müssen sie ins Feuer.« – veröffentlicht 1854. Die Entdeckung der richtigen Anzahl Chromosome des Menschen ist Tan Jiazhen, dem »Nestor der chinesischen Genforschung«, zu verdanken, denn man war davon ausgegangen, daß die Krone der Schöpfung der Kartoffel gleichgestellt werden könne. Karpfen besitzen 104 und Hühner 78 Chromosomen. Oh, wie ärmlich ist der Mensch, hat er doch zwei Chromosomen weniger als der Schimpanse.

13 60 Prozent der Gene der Fruchtfliege sind identisch mit denen des Menschen. Das Genom der Kiefer besitzt etwa 20 Milliarden Nukleotiden – siebenmal so viele wie im Erbgut des Menschen. Manche Farnarten haben davon mehr als 600; der Wassermolch ist genetisch um den Faktor fünf besser ausgestattet als der Mensch. Wo wir auch genauer hinschauen (können), die Überlegenheit des Menschen ist nur dadurch entstanden, daß wir beweglicher sind und die erfundenen Werkzeuge zur Vernichtung anderer Lebewesen frühzeitig eingesetzt haben. Nachdem nun von immer mehr Lebewesen das Genom entziffert wird, stellt sich heraus, daß die Menschen doch mit mehr Lebewesen verwandt sind als wir seit Darwin dachten. Wir wissen heute, daß wir enge verwandtschaftliche Beziehungen zu Fadenwürmern, Taufliegen und Spalthefen haben und auch der Seeigel ist uns mit einem Drittel identischer Gene nicht so fern. Da ist verständlich, daß manche Leute sich morgens im Spiegel nicht sehen mögen. Haben die Astronomen im 15.Jahrhundert festgestellt, daß der Mensch doch nicht der Mittelpunkt des Universums ist, so zeigen uns jetzt die Biologen, daß wir nicht einmal auf Erden die Krone sind. Das mag kein Kreationist hören und muß deshalb verboten werden.

Elisabeth Dietz, Journalistin, Autorin und Lyrikerin in »Büchermagazin«, Februar/März 2017:

> »Als wir im 16.Jahrhundert erkennen mußten, daß die Erde nicht der Mittelpunkt unseres Sonnensystems ist, verunsicherte das einige Menschen so sehr, daß sie andere Menschen in Brand setzten. Als im 19. Jahrhundert deutlich wurde, daß der Mensch keineswegs das Selbstporträt eines Gottes ist, sondern ein Bruder des Bonobo, ein Cousin der Smaragdeidechse und ein Verwandter mittleren Grades der Kartoffel, machte das viele Menschen sehr wütend.«

15 Ein Biograph schrieb über Vanderbilt, er sei ein »schlanker, robuster, kräftiger Mann mit einem finsteren Gesicht von auffallend roher Kraft« gewesen. Und der Wirtschaftshistoriker Gustav Myers: »Cornelius Vanderbilt war das leuchtende Wunder seiner Zeit, ein Magnat von so umfassendem, vielseitigem Reichtum und solcher Macht, wie die Vereinigten Staaten noch keinen gekannt haben.« Vanderbilt, 1794 auf einem Bauernhof als viertes von neun Kindern geboren, begann mit 17 Jahren und 100 von der Mutter geliehenen Dollar mit einem gekauftem Segelboot, mit dem er Passagiere zwischen Staten Island und New York transportierte. 1877 stirbt er mit 83 Jahren und hinterläßt sein Vermögen von mehr als 100 Millionen Dollar ungeteilt seinem Sohn Henry; dieser vermacht es bei seinem Tod testamentarisch seinen 32 Erben – heute soll es unter den Nachfahren keinen Millionär mehr geben. Doch mit Chips oder Bratkartoffeln hat Vanderbilt nichts zu tun.

Die allgemein verbreitete Geschichte von George Crums Frittier-Stunt ist in fast allen Einzelheiten falsch. Vanderbilt wird fälschlicherweise beschuldigt, der schwierige Kunde gewesen zu sein, dem die Bratkartoffeln zu dick waren; tatsächlich verbrachte er diesen Sommer mit seiner Familie auf Europatour (obwohl er Saratoga häufig besuchte). Die Moons, die in der Geschichte eine kleine, aber wichtige Rolle spielen, kauften das Lake House erst 1854. Und, was am wichtigsten ist, knusprige Bratkartoffeln waren

im Sommer 1853 in Saratoga nichts Neues. Ein Bericht des *New York Herald* aus dem Lake House im Juli 1849 stellte den Lesern »Eliza, die Köchin« vor, deren »Ruf als Kartoffelbraterin zu den bemerkenswertesten Dingen in Saratoga gehört«. »Wer hätte gedacht«, schrieb der Reporter des *Herald*, »daß einfache Kartoffeln zu einem solchen Luxus gemacht werden könnten!« Die Potato Chip/Snack Food Association stellte 1976 in der Nähe des Lake House einen (bald gestohlenen) historischen Stein auf, der George Crums kulinarischen Beitrag würdigte. Crum starb 1914. Doch in den 1980er Jahren – als es in Saratoga Springs noch ein paar Leute gab, die ihn gekannt hatten – verfolgten die Folkloristen William S. Fox und Mae G. Banner die Entwicklung der Legende. Moon's Lake House wurde Mitte des 19. Jahrhunderts für die Erfindung der Kartoffelchips verantwortlich gemacht. Die erste bekannte Erwähnung von Crums Beteiligung datiert auf das Jahr 1885. Und Vanderbilt wurde erstmals in einer Anzeige erwähnt, die 120 Jahre nach der angeblichen Erfindung produziert wurde, in dem für ein Kochbuch eines Vanderbilt-Nachfahren geworben wurde.

19 Der Erdapfel-Verarbeiter »Pfanni« wurde 1949 von Werner Eckart in München gegründet. Bereits sein Großvater Johannes Eckart war seit 1868 Konservenfabrikant; die Familie führt ihre Ursprünge auf das Jahr 1460 zurück (das ist kurz nach der Baumapfel-Geschichte). Werner Eckart erfindet 1948 ein Kartoffelpulver, das sich, je nach Belieben, entweder zu Reibekuchen oder in einen Knödelteig verwandeln läßt. Im Jahre 1993 wurde das Unternehmen an CPC Deutschland verkauft, später in Bestfoods umbenannt, zu dem auch Knorr gehörte. 2000 wurde diese Unternehmensgruppe von Unilever übernommen, die seither unter der Marke Pfanni Kartoffelprodukte aller Art anbietet. 1996 wird die Herstellung der Kartoffelprodukte nach Stavenhagen in Mecklenburg-Vorpommern verlegt. Seit der Übernahme der Pfanni wird bei Unilever geprüft, ob sich denn dieses Produkt unter diesem Namen weltweit vermarkten lassen könnte.

20 Der von Henry Ford hergestellte »Tin Lizzy« (nach Deutschland gekommen 1925 und »Blechliesel« genannt) war immer schwarz (»Es ist egal, welche Farbe die Kunden wünschen. Hauptsache, sie ist schwarz«). Die ab 1904 von der Daimler Manufacturing Company in Long Island City gebauten Autos der Marke Mercedes waren immer rot. Die in Deutschland gebauten Opel waren anfänglich alle grün lackiert und hießen deshalb Laubfrosch und die Renaults gab's nur in gelber Tünche. Das Modell T gilt gemeinhin als das erste für die breite Masse erschwingliche Automobil. Es war das erste Automobil, das auf Fließbändern hergestellt wurde. Zwischen 1908 und 1927 wurden in den USA 15 Millionen Stück gebaut, und somit war es das meistverkaufte Automobil der Welt, bis 1972 dieser Titel an den VW Käfer ging. In den 2020er-Jahren existieren noch etwa 1 Prozent aller gefertigten Exemplare.

21 Olestra ist ein synthetischer Fettersatzsatoff, bestehend aus Estern von Fettsäuren und Saccharose (Saccharosepolyester). Es kann nicht von den körpereigenen Lipasen und von der menschlichen Darmflora im Wesentlichen nicht abgebaut werden. Da es vom Körper nicht aufgenommen und nicht verdaut wird, wird es gänzlich wieder ausgeschieden. In einer Studie des Herstellers über die Umweltverträglichkeit wird angegeben, daß Olestra in der Umwelt von Mikroorganismen mit einer Halbwertszeit von 10 bis 88 Tagen abgebaut wird. Die Herstellung erfolgt, indem Fette (Ester von Fettsäuren mit Glycerin) mit Methanol umgesetzt (umgeestert) werden. Dabei entstehen Methylester der Fettsäuren (Biodiesel), die wiederum mit Saccharose zu Olestra umgesetzt werden.

25 Die »alexandrinische Fritte« ist kein Kartoffelprodukt, sondern ein Kürbisgewächs: *Citrullus colocynthis* (Bitter-Melone)aus Nordafrika. Die etwa apfelgroßen Früchte wurden schon im Altertum in der Heilkunde (als Abführmittel) verwendet. Der flämische Arzt und Botaniker Rembert Dodoens nennt sie Coloquintoffelin; verschiedentlich wurde dieser Kürbis auch »Windapfel« genannt – wegen der verursachenden Blähungen. Insofern sind die heutigen Fritten mit Olestra nur eine Wiederentdeckung. Wir erleben ja heute statt des »Erntedankfestes« das amerikanische »Halloween« mit ausgehöhlten Kürbissen. Halloween ist ein alter Brauch der irischen Kelten, die sich vor den Seelen der umherirrenden Toten schützen wollten, indem sie ihrem Totengott Samhain ein Menschenopfer, ein Kind, brachten. Die Druiden stellten vor dem Haus, aus dessen Familie dieses Kind kommen sollte, eine ausgehöhlte und erleuchtete Rübe, die nach der Auslieferung als Schutz des Hauses zurückblieb. An die Stelle der Rübe trat im 16.Jahrhundert der aus Amerika kommende Kürbis; irgendwann wurde dieser Brauch in Irland vergessen. Zur Förderung der Landwirtschaft, insbesondere der Kürbisbauer, wurde in Nordamerika Halloween geschaffen und – nicht nur Coca-Cola und McDonald's – nach Europa gebracht, ein Event, wie man heutzutage sagt.

28 »Käpt'n Blaubär« ist eine Figur von Walter Moers, die einen menschenähnlichen Bären darstellt. Er wurde durch die Puppentrickserie »Käpt'n Blaubärs« Seemannsgarn in der »Sendung mit der Maus« bekannt. Käpt'n Blaubär bewohnt zusammen mit der Ratte Hein Blöd sowie seinen Enkelkindern, den Bärchen Gelb, Grün und Rosa, den gestrandeten Fischkutter »Elvira«, der in der Nähe des fiktiven Ortes Rumsrüttelkoog auf einer Felsklippe liegt. Wie alle Nordmenschen, die an der See leben, kann er nicht schwimmen. Und wie alle Seebären lügt er, denn die Pommes frites sind von Käpt'n Iglo erfunden worden, der damit seine Fischstäbchen anlockte (die schwimmen bekanntlich, jedenfalls glauben das texanische Kinder, so knusprig wie sie sind, im Meer). Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sévignés, meinte 1676 in einem Brief an ihre Tochter, ins (Meer-)Wasser zu gehen, sei ein guter Vorgeschmack auf das Fegefeuer.

Ohne die Tiefkühlung wären in einer Fabrik hergestellte Fritten nicht längere Zeit haltbar. Ein großes Problem ist und war die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Ursprünglich wurde mit Eis aus Teichen und Flüssen gekühlt, dann erfand Carl von Linde 1876 eine erste Kältemaschine auf der Grundlage der Verflüssigung mit Ammoniak. Einen entscheidenden Durchbruch erzielte der US-Amerikaner Clarence Birdseye, ein Meeresbiologe, mit der Erfindung des sog. Plattenfrosters; es ist ein indirektes Sole-Gefrierverfahren. Grundlage für diese Verbesserung ist die Erfindung des US-Amerikaners Cooke, der Fische auf eine hohle, mit Kältemittel gefüllte Aluminiumplatte legt; die Idee des Plattenfrosters wird von Birdseye aufgegriffen und weiterentwickelt; Ford mit der Fließbandtechnik für Automobile steht Pate. In den 1920er-Jahren kauft General Foods die Patente von Birdseye und beginnt 1928 mit der Produktion von tiefgekühltem Fisch. Das Geschäft ist nicht erfolgreich; für mehr als 20 Millionen Dollar kauft die Postum Company die General Foods und damit alle Birdseye-Rechte; Markenzeichen für die als Frosted Food firmierenden Gesellschaft ist eine Möwe mit ausgebreiteten Flügeln (das erste Logo der »Nordsee« übernimmt dieses Firmenzeichen). 1931 nennt der russischstämmige deutsche Ingenieur, Kälteforscher und Universitätsrektor Rudolf Plank nach einem Besuch in den USA das Birdseye-Verfahren »Quick Frozen Food«, das für Fisch und Gemüse angewendet wird. Birdseyes Patente wurde 1929 von der General Foods Company (51 Prozent) und von »The Goldman-Sachs Trading Corporation« (49 Prozent) erworben. Unilever erwarb 1939 eine Lizenz für Deutschland und für die südosteuropäischen Länder. Da war der Herr Hermann Fürchtegott Reemtsma, der auch im Tiefkühlkostgeschäft mitmischen wollte, sehr verärgert.

29 Bei einer Untersuchung zum Thema »Umgang mit Sachen – Zur Kulturgeschichte des Dinggebrauchs« fand man heraus, daß der Vorgänger unseres Freizeitimbisses, nämlich der »Arbeitsimbiß«, einen nicht unerheblichen Anteil an der Geschichte der Manufakturen und später der Industrialisierung hat. Erste Zeugnisse öffentlichen Essens stammen aus Regensburg 1134, wo nachweislich die erste »Brotzeithütte« der Welt die Erbauer des Regensburger Doms und der Steinernen Brücke mit »Schnellessen« versorgte. Der Zwang zum Schnellessen und der Andrang an den Arbeitsimbissen der frühen Neuzeit war geradezu sprichwörtlich. Die Industriearbeit ließ den Luxus nichtöffentlichen Essens in entsprechend langen Pausen, oder gar nach Hause zu gehen, nicht den kleinsten Raum. Im wahrsten Sinne des Wortes.

So gab es wohl damals viele Menschen, die zwischen Wiege und Bahre kaum etwas anderes kennengelernt haben. Bald entwickelte sich mit der raschen Motorisierung die allgemeine Mobilität und das Geschäft mit Freizeit und Tourismus, parallel dazu die Freizeitimbisse. Es wurde geradezu charakteristisch, daß sich an öffentlichen Plätzen Imbißbuden befanden. Umgekehrt konnte man sich fast sicher sein, fand man einen Imbiß, befand man sich an einem Platz öffentlichen Lebens wie Bahnhöfen, Straßenbahnstationen, Marktplätzen, Einkaufszentren oder Ausflugszielen.

Gott sei Dank blieben wir lange Zeit verschont von der Unkultur amerikanischer Fast-Food-Ketten. Die direkte Begegnung des Schnellessers mit dem selbstständigen Kleinwirt der Bude blieb trotz aller amerikanischer Anstrengungen der kulturelle Mittelpunkt der Rituale öffentlichen Essens.

Zwischen Gastgeber und Gast, beziehungsweise zwischen Küche und Verzehr gibt es keine Mauer, keine Hierarchie. Jeder hat Anteil an den Bestell- und Eßgewohnheiten von jedem. Damit wird auch das soziale Bedürfnis nach Dabeiseindürfen und Mitmachendürfen befriedigt. Ohne bürgerliche Zwänge: die Befreiung schlechthin. Die Amerikaner kennen dafür den Begriff »Fast-Food-Happiness«.

Verkaufs- und Imbißbuden haben vermutlich mehr Kultur als ihre Gegner. Die Anhänger traditioneller

Eßkultur bei Tische sollten erkennen, daß sich allein aus dem offensichtlichen Unterschied zu den Ritualen an der Bude eine mit sonst nichts erreichbare Aufwertung der bürgerliehen Tischsitten entwickelt. Es lebe der Unterschied. Die häuslichen Eßgewohnheiten gehen in der Regel einher mit der unangenehmsten Art von Bedürfnisaufschub: Man muß warten, darf nicht sofort nehmen, es gibt nicht das Richtige oder das Gute nur in viel zu kleinen Mengen. Das alles darf man nicht kritisieren, muß stillsitzen und muß froh sein, wenn man keinen hinter die Löffel kriegt, wenn man nicht alles aufißt.

Es ist nicht nur die räumliche Entfernung zwischen Tisch und Bude, auch die innere Einengung durch die bürgerlichen Tischsitten löst sich durch die Befreiung an der Bude in wohltuendster Art und Weise.

30 Wir haben es immer vermutet: Die Pommes frites bei McDonald's sind nicht vegetarisch. Die Frites werden in Öl frittiert, in dem Rückstände vom Rind (als Geschmacksverstärker) gefunden wurden. Das Unternehmen hat deshalb 2002 eine Spende von 10 Millionen Dollar an Hindu- und Vegetariererstiftungen gegeben und indischen Klägern jeweils mehrere 1.000 Dollar Entschädigung angeboten. Anmerkung: Zu denken, daß man eine Verletzung eines grundsätzlichen Glaubensbestandteils durch ein paar Dollar mehr ausgleichen kann, zeigt noch deutlicher die fiese Denke des McDonald's-Management.

McDonald's sorgt übrigens dafür, daß ihre Lieferanten immer mehr Chemikalien auf die Felder sprühen. Manager des »Gasthauses mit dem Goldenen M« wollen wissen, daß ihre Gäste keine braunfleckigen Pommes frites wünschen. Diese entstehen durch die Netzfleckenkrankheit, welche von Blattläusen übertragen wird und diese müssen – koste es was es wolle – vernichtet werden. Die Netzfleckenkrankheit ist ein rein kosmetischer Defekt. Die Netzfleckenkrankheit tritt fast nur bei der »Russet Burbank«, dem meistangebauten Produkt in Idaho, auf. Da schlägt die Züchtung einer Varietät und ihre ausschließliche Förderung ins Gegenteil um. Die »Golden Arches« sind übrigens heutzutage weltweit bekannter als das christliche Kreuz.

Michael Pollan (geb.1955) zitiert einen Farmer in Idaho: »›Wenn ich sie [die Chemikalie ›Monitor‹] versprüht habe, gehe ich vier, fünf Tage lang nicht aufs Feld – nicht einmal, um eine Bewässerungsanlage zu reparieren.‹ Das heißt: Der Farmer (Forsth) läßt lieber ein ganzes Kreisfeld vertrocknen, als sich selbst oder einem seiner Helfer dem Gift auszusetzen.«

33 Friedrich Engels wußte sicherlich nicht, wie Ebbe und Flut entstehen: Eine Flut tritt an einem bestimmten Ort auf der Erde ein, wenn dieser zusammen mit Sonne und Mond ungefähr auf einer Linie liegt, was etwa alle zwölf Stunden und fünfundzwanzig Minuten geschieht. Ist diese Linie – zur Zeit einer Finsternis – exakt erreicht, dann verstärkt sich die Flut. Zu einer besonderen Verstärkung des Gezeitenhubs kommt es aber auch, wenn sich der Mond gerade am erdnächsten Punkt seiner Umlaufbahn befindet oder die Erde sich am sonnennächsten Punkt. Diese drei Voraussetzungen treffen nur etwa alle 1750 Jahre zu (das letzte Mal im Jahr 1340 oder 1441, das nächste Mal 3089). Falsch ist es, zu glauben, daß irgendjemand irgendwo den Stöpsel herauszieht und dadurch das Wasser abläuft, denn wie entsteht unter diesen Umständen die Flut?

35 1867 war Johannes Franz von Miquel einer der maßgeblichen Gründer der Nationalliberalen Partei. Im Juni 1890 wurde er preußischer Finanzminister unter Reichskanzler Leo von Caprivi in Berlin. Als Finanzminister galt Miquel als Mann mit großem Sachverstand und politischer Begabung und entwickelte ein revolutionäres Steuersystem mit den Elementen Einkommensteuer, Vermögenssteuer und Gewerbesteuer, das in seinen Grundzügen heute noch gültig ist. Diese Reform wurde nach ihm auch »Miquel'sche Steuerreform« genannt. Mit dem Einkommensteuergesetz vom 24.Juni 1891 wurde die bisherige Einteilung der Steuerpflichtigen in einkommensabhängige Klassen, die jeweils den gleichen Steuerbetrag zu zahlen hatten, abgeschafft und durch einen progressiven Steuertarif ersetzt: Der Steuersatz der Einkommensteuer stieg von 6 Mark für Jahreseinkommen von 900 bis 1050 Mark, also rund 0,6 Prozent, bis auf 4 Prozent (für Jahreseinkommen über 100.000 Mark). Nach dem Kommunalabgabengesetz vom 14.Juli 1893 erhielten die Gemeinden die Erträge aus der Grundsteuer und der Gewerbesteuer. Miquel zweifelte an Caprivis Befähigung zum Reichskanzler und trug mit anderen Gegnern zu dessen Sturz bei. Die FDP erwähnt ihn ungern als einen ihrer Väter, hat er doch das bis dahin geltende Steuersystem, das mehr oder weniger auf Zuruf funktionierte, abgeschafft.

36 David Möllinger war ein deutscher Großbauer und Unternehmer; wegen seiner Innovationsfreude gilt der Agrarreformer als »Vater des Pfälzer Ackerbaus«. 1732 konnte Möllinger, ein Mennonit, nach seiner

Hochzeit einen eigenen Hof in Alsheim erwerben. 1744 kaufte er ein größeres Anwesen im Monsheim (im heutigen Landkreis Alzey-Worms). Neben dem Ackerbau betrieb Möllinger auf seinem Anwesen eine Brauerei, eine Schnapsbrennerei und eine Essigfabrik; er soll dort 1750 als erste Bauer überhaupt Kartoffelschnaps gebrannt haben. Die Abfälle aus Brauerei, Brennerei und Essigfabrik nutzte Möllinger als Naßfutter zur Tiermast. Die Futtermenge reichte jedoch nicht mehr aus, als er vom Grafen zu Leiningen-Dachsburg-Falkenburg-Heidesheim mit der wöchentlichen Lieferung eines Ochsen beauftragt wurde. Mit Unterstützung des Grafen kaufte Möllinger weitere Flächen, auf denen er ab 1769 Esparsetten *(Onobrychis,* gehören zur Familie der Hülsenfrüchtler) anbaute. Diese Flächen düngte er als erster Bauer in der Region mit Kalk, wahrscheinlich angeregt durch entsprechende Düngungsversuche von elsässischen Mennoniten. Möllinger soll auch der Begründer der Jauchedüngung in der Pfalz sein, wofür er die Jauche seiner bis zu 80 Ochsen nutzte. Durch die verbesserte Nährstoffversorgung konnte Möllinger auf seinen Flächen auf die bisherige Zweifelderwirtschaft verzichten und dadurch seine Erträge deutlich steigern. Zur Verwaltung seines Guts waren dort eine klar strukturierte Arbeitsorganisation und eine schriftliche Buchführung notwendig, beides ebenfalls Neuerungen.

37 Anfang des 20.Jahrhunderts wurde von der Firma Smirnoff für die staatliche Erlaubnis, Wodka herzustellen, die halbe russische Armee unterhalten. In Rußland sterben jährlich mehr als 30.000 Menschen an Alkoholvergiftung – überwiegend wegen der illegalen, privaten Herstellung eines Getränks, das Wodka genannt wird, aber nur alkoholartiger Fusel ist. Der Wodka gibt, der Wodka nimmt.
Iwan IV. der Schreckliche gründete im 16.Jahrhundert zuerst in Moskau einige Wirtshäuser, Kabaks genannt, um seine Steuereinnahmen zu erhöhen. Dann breiteten sich die Staatskneipen im ganzen Lande aus – für den höheren Zweck. In einem Akt nationaler Mythisierung, beschlossen die Russen, festzustellen, daß Wodka ihnen nichts ausmache, vielmehr zur russischen Seele gehöre. Wer nicht saufe, der sei auch kein richtiger Russe. Wer kein richtiger Russe sei, muß Geheimagent sein und gehört umgebracht. Also wurde getrunken, was die Fässer hergaben. Auch in der Armee gab's kübelweise Stoff, was dem Gegner zugute kam. 1904/1905 beim Russisch-Japanischen Krieg, der ja für Rußland nicht glorreich endete, zogen die Generäle 1916 die richtige Schlußfolgerung, den Alkoholkonsum in der Armee einzuschränken. Doch das paßte wieder den Muschiks und Muschkoten nicht, und so machten sie den ersten Versuch einer Revolution und bekamen – ob sie's wollten oder nicht – ein Parlament, die Duma. 1917 vernichtete Leo Trotzki die Weinvorräte im »Winterpalast« in Petersburg, und so kam es zum Krieg zwischen den Roten und den Weißen (und Trotzki kam später im Exil um). Und während der ganzen Zeit des Sowjetsozialismus wurde Wodka getrunken. Lenin untersagte im Zusammenhang mit der »Neuen Ökonomischen Politik« 1921 den Alkoholhandel, doch Stalin finanzierte mit dem Alkoholverbrauch den ersten Fünf-Jahres-Plan. Gogol meinte zu Unrecht, alle russischen Probleme hätten zwei Ursachen: die Dummköpfe und die schlechten Straßen – da wollte er den Wodka übersehen.
Dann kam Michail Gorbatschow und begann als eine der ersten Maßnahmen eine Antialkoholkampagne – nun, er mußte ins Exil und ging nach Florida. Sein Nachfolger Boris Jelzin verstand die russische Seele (und Helmut Kohl ihn) und konnte deshalb seine Präsidentschaft zwar nicht immer aufrecht, aber bis zum Ende durchfeiern. Mit der Massenmörder Wladimir Putin, einem Puristen, wird's wieder ein schlimmes Ende nehmen, doch hin und wieder trinkt er ja (mit seinem Freund Gerhard Schröder), deshalb wird's halt noch ein wenig dauern. Schlimmer als fabrikmäßig hergestellter Wodka ist »Samogon«: Selbstgebrannter aus vergorenem Zucker, Hefe und eventuell Kartoffeln. Kwas, ein anderes in Rußland weit verbreitetes Getränk, gilt als Bier und wird aus vergorenem Schwarzbrot hergestellt – also Getreide als Grundsubstanz.

38 Als Inbegriff des Fast Foods gilt der »Hamburger« – eine Bulette zwischen zwei Brötchenhälften. Ethymologisches Vorbild könnte das »Hamburger Rundstück warm« gewesen sein, eine inzwischen in der Hansestadt vergessene Methode, eine Scheibe Braten ohne Besteck, aber trotzdem mit relativ sauberen Fingern zu verzehren. Der erste Hinweis auf dem US-amerikanischen Hamburger findet sich 1904 in der »New York Tribune«: Fletcher Davis verkaufte auf der Weltausstellung in Saint Louis mit großem Erfolg ein in ein Brötchen verpacktes Hacksteak mit Senf und Zwiebeln. Bis zum Jahr 1927 wurde das Hacksteak mit dem »Fleischklops« flach geklopft; in diesem Jahr reichte David A. Wallace beim Patentamt ein Gerät zu maschinellen Herstellung der »Rundstücke« ein (Patent US1648834).

39 1925 gründeten die Reichsmonopolverwaltung für Branntwein und der Verwertungsverband deutscher Spiritusfabriken die Reichskraftsprit-Gesellschaft mbH (RKS, auch Rks), um den aus Kartoffeln hergestellten Agraralkohol (heute Bio-Ethanol genannt) als Ottokraftstoff zur Stützung der Landwirtschaft zu vermarkten. Die RKS vertrieb ihren Autokraftstoff mit einem bis zu 25–prozentigen Anteil »Spiritus« unter dem Markennamen »Monopolin«. Das Benzin-Benzol-Gemisch mit dem entsprechenden Alkohol-Zusatz hieß Albizol. Die Stadt Berlin schloss 1927 einen Vertrag mit der Reichskraftsprit über die Errichtung von öffentlichen Tankstellen. 1927–1928 entwarf der Architekt Hans Poelzig für die Reichskraftsprit Typen-Tankstellen in vormontierter Fertigbauweise. Da die Landwirtschaft Schwierigkeiten bekam, die vereinbarten Absatzmengen zu liefern, nutzten dies die I.G. Farben später, ebenfalls einen Beimischungszwang für das bei ihr als Nebenprodukt anfallende synthetische Methanol zu erwirken. Daran kann man erkennen, daß das Geschrei der Landwirtschaft, sie würde vor dem Ruin stehen, wenn ihre Produkte nicht besonders gefördert würden, wirklich nur viel Lärm um nichts ist.

44 Der damalige US-Kriegsminister forderte seinen Präsidenten, Woodrow Wilson, im Juli 1919 auf, dem beendeten Krieg einen Namen zu geben. Wilson studierte mehrere Vorschläge, darunter »Der Krieg gegen die teutonische Aggression«. Es sei schwierig, so Wilson, eine »zufriedenstellende offizielle Bezeichnung für den Krieg zu finden. Ich glaube, daß der beste Vorschlag ›Der Weltkrieg‹ ist.« In Frankreich wird heute der Erste Weltkrieg als »quatorze/dix-huit« oder als »la Grande guerre« bezeichnet.
Dabei wollte Wilson übersehen, daß der Amerikanische Unabhängigkeitskampf (gegen England) auch ein »Weltkrieg« war (man denke nur an die Finanzierung durch Frankreich und an die hessischen Soldaten), und auch am Amerikanischen Bürgerkrieg beteiligten sich Europäer als Unterstützer oder Waffenhändler. 1916 wurden nach amtlichen Angaben im Deutschen Reich insgesamt 28 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet; da aber Erbsen, Linsen, Bohnen und Reis »nicht zureichten«, kam es auch zur Kartoffelknappheit. 1915 kamen Beamte im Reichsinnenministerium zu der Auffassung, daß man die Nahrungskette Kartoffel-Schwein-Mensch abkürzen müsse (was ja grundsätzlich richtig ist) und die Kartoffeln direkt der Bevölkerung zukommen lassen sollte. Also wurden mehr als 9 Millionen Schweine im Deutschen Reich vorzeitig geschlachtet, was zu einer enormen Schweinefleisch-Schwemme und zu einem Preisverfall für Fleisch führte. Unglücklicherweise übersahen die in den Häuserschluchten der Hauptstadt Berlin lebenden Beamten, daß Schweine auch Dünger erzeugten, was nun wieder Auswirkungen auf die Getreidemenge hatte. Wegen der Unmassen von Schweinefleisch stieg der durchschnittliche Fleischverbrauch auf mehr als 70 Kilogramm pro Jahr. Schon im Winter 1915/1916 mußten Rationen wieder gesenkt werden und 1917 war das Schweinefleisch verbraucht. Die Kartoffelernte 1916 war unterdurchschnittlich, nicht einmal halb so hoch wie im Jahr zuvor. Und so kam es zu dem »Kohlrübenwinter«. Der Fettverbrauch in den Städten sank von 200 Gramm vor dem Krieg auf unter 40 Gramm während des Krieges.

45 Die »Kriegerfrauen« – so hießen die Ehefrauen der Soldaten (»Feldgraue« genannt) – erhielten eine Unterstützung, die mitunter weniger als 30 Prozent des Einkommens in Friedenszeiten betrug. Zum Teil wurde diese magere Unterstützung auch in Naturalien gewährt, so daß Willkür, Undurchsichtigkeit und Durchstecherei an der Tages-ordnung waren.
Die einfachen Soldaten im Feld bekamen einen Sold von 15 Mark im Monat, während ein Leutnant im sicheren Bunker (und selten im Graben) schon 340 Mark bekam und auch in den besseren (Offiziers-) puffs einkehren durfte. Auch mußten die zumeist adligen Offiziere nicht von der »Eisernen Ration«, süßlich-fadem Zwieback leben, die von den einfachen Soldaten als »General-Pappkarton«, nach General Franz von Papen, bezeichnet wurde. Die Soldaten schrieben dennoch frohgemut: »Schickt uns Bücher, aber nicht vom Krieg; den machen wir selber«, und die Engländer prosten sich zu: »Bloody war and quick promotion«, was zu »Flandern in Not, in Flandern reitet der Tod« paßt.
Das Kriegsernährungsamt bestimmte, daß bei Weizenbrot der Weizenanteil durch 20 Prozent durch Kartoffelmehl ersetzt werden mußte; bei Roggenbrot mußte ein Anteil von 10 Prozent eingebacken werden. Tatsächlich bestand Weizenbrot aber zu rund der Hälfte aus Kartoffeln.



Neunzehnte Furche: Miszellen und Quisquilien

Die Kartoffelernten in den vier wichtigsten Anbauländern zeigten gegenüber den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg einen erheblichen Zuwachs, der z.B. 1929 mehr als 33 Prozent betrug[Anm.1]. In der Sowjetunion – im Vergleich mit Rußland vor dem Ersten Weltkrieg – stieg die Kartoffelernte um mehr als 50 Prozent von 20,1 Millionen Tonnen auf 45,8 Millionen Tonnen: In Kiew mußten Mitte 1996 für 1 Kilogramm Kartoffeln 100.000 Karbowanzen bezahlt werden; das sind etwa 9,50 Mark. Die Welternte an Kartoffeln stieg von 148,8 Millionen Kilogramm im Jahr 1909 auf 199,5 Millionen Kilogramm im Jahr 1929, von denen auf die vier wichtigsten Länder rund zwei Drittel entfielen. Deutschland war 1995 innerhalb der Europäischen Union das Kartoffelland Nummer Eins: Zur europäischen Kartoffelernte von 42,4 Millionen Tonnen trug Deutschland mit 9,4 Millionen Tonnen oder gut 20 Prozent die größte Menge bei.

Die Entwicklung des Kartoffelverbrauchs in Deutschland läßt sich an den nachstehenden Zahlen ablesen; er betrug je Kopf und Jahr der Bevölkerung:

1850: 119 Kilogramm	1875: 198 Kilogramm
1900: 253 Kilogramm	1925: 174 Kilogramm
1950: 146 Kilogramm	1975: 112 Kilogramm
1980: 81 Kilogramm	1990: 75 Kilogramm
1994: 74 Kilogramm	2000: 70 Kilogramm
2010: 57,9 Kilogramm	2015: 57,5 Kilogramm
2020: 95,6 Kilogramm	2023: 54,1 Kilogramm

Die Deutschen, so wird behauptet, waren diejenigen in Europa, die die meisten Kartoffeln pro Kopf aßen. Das ist lange vorbei. Im Jahr 2017 aßen die Letten 123 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf, Platz zwei belegten die Rumänen mit 110 Kilogramm pro Person, dicht gefolgt von den Polen mit 105 Kilogramm. Und dann folgt eine lange Liste europäischer Länder, die wir als große Kartoffelliebhaber gar nicht so sehr auf dem Schirm hatten: Großbritannien mit 104 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf, Belgien mit 91 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf, Portugal mit 72 Kilogramm. Der EU-weite Durchschnitt liegt bei 71 Kilogramm – aber auch da sind die Deutschen noch weit davon entfernt.

1999 betrug der Kartoffelverbrauch pro Kopf nur noch 70,6 Kilogramm (einschließlich rund 30 Kilogramm für Verarbeitungsprodukte wie Pommes frites, Snackprodukte und Kartoffelsalat), der Anbau in Deutschland belief sich auf rund 11 Millionen Tonnen (nach 12,26 Millionen im Jahr 1993), die Anbaufläche beträgt nur noch 297.300 Hektar. Es ist dennoch ein Milliarden-Markt, auch wenn nur rund 920 Knollen je Bundesbürger und Jahr gegessen werden, auch wenn die Erzeuger nur 9 bis 10 Mark je 100 Kilogramm erhalten. Etwa 60 Prozent der Kartoffeln werden vom Erzeuger verkauft; ab Hof und über Märkte werden etwa 27 Prozent verhökert, rund 48 Prozent gehen über den Handel, wetere 25 Prozent werden über Genossenschaften als Weiterverarbeiter verkauft. Der Direktverkauf von Kartoffeln ist in Nordrhein-Westfalen am höchsten.

Von 1945 bis zur Währungsreform 1948 machten sich die Städter auf und tauschten bei den Bauern Wertgegenstände gegen Nahrung, insbesondere für das seinerzeitige Hauptnahrungsmittel Kartoffel. In völlig überfüllten »Kartoffelzügen« fuhren die Menschen zum verbotenen Schwarzhandel auf das Land; von Braunschweig nach Bremerhaven fuhr der sog. »Heringszug«. Es war eine Wiederholung der späten 1920er-Jahre: In seinen Erinne-

---

Umfangreichere Fußnoten zur neunzehnten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 699 abgedruckt.

rungen zitiert der Kunsthistoriker René Drommert den Hamburger Kulturwissenschaftler Aby Moritz Warburg[Anm.2], der ihn 1929 auf eine Anzeige aufmerksam macht: »Teppich gegen Kartoffeln und Mehl zu tauschen.«

Der französisch-US-amerikanische Schriftsteller Raymond Federman schreibt in »Die Nacht zum 21.Jahrhundert« von einem kleinen Jungen, der sich von einem Güterzug in einen anderen hangelt; aus dem Waggon mit vielen eingesperrten Kindern kommt er in einen, der voll ist mit Kartoffeln. Er verschlingt die Knollen roh; als er in seinen ursprünglichen Waggon zurückwill, muß er feststellen, daß der Güterzug abgefahren ist: Dem Jungen bleibt der Transport in ein Konzentrationslager erspart.

Aber nicht nur die Privatwirtschaft tauschte, staatliche Institutionen wie die Reichsbahn kompensierte Kartoffeln mit Kohle. Deputate waren bis dahin nur im Kohlebergbau, in der Brauereiwirtschaft und in der Land- und Forstwirtschaft üblich. Unternehmen, die handelbare Produkte herstellten, führten Personalwarenläden ein, die heute fester sozialer Besitzstand sind. Zu manchen Zeiten wurde auf dem Schwarzmarkt 1 Kartoffel gegen 1 Zigarette getauscht (14 amerikanische Zigaretten brachten einen Zentner Kohle). Der Nahrungsmittelverbrauch in Deutschland sank von 3.113 Kalorien pro Kopf und Tag (1936) auf 1729 im Jahr 1945 (in Berlin); die Kartoffel (mit einem Rückgang von 467 Gramm auf 400 Gramm pro Kopf/Tag) wie auch Mehl (295 Gramm zu 291 Gramm) blieben relativ stabil, während Fleisch, Milch, Fette und Zucker die stärksten Einbrüche verzeichneten. Über die Höfe der Berliner Mietskasernen zogen Bauern und Tandler, die mit einer Bimmel lautstark ankündigten, daß sie »Brennholz für Kartoffelschalen« tauschen würden; Horst Bosetzky in seinem »Roman eines Schlüsselkindes« schildert, was nach einem solchen Ruf erfolgte:



Brennholz für Kartoffelschalen

> »Und alle rafften sie nun ihre Eimer und Körbe zusammen und stürzten nach unten, denn kam man zu spät, hatte man dem Wagen nicht nur bis zur nächsten Ecke hinterherzuhetzen, sondern lief auch Gefahr, für seine Schalen nichts mehr zu bekommen. ... Jede Kartoffelschale wurde sorgsam gesammelt, und jedes Stückchen Brennholz liebevoll in Keller oder Korridor gestapelt, denn es gab nur wenig zum Heizen ... Ohne jede Regung griff sie (die Bauersfrau aus Rudow, d.A.) sich Eimer auf Eimer, Korb auf Korb und kippte die Schalen gegen die Bretter, die in Hüfthöhe Ende und Lehne des Kutscherbocks bildeten.«

Und es gab nie mehr der kaum fingerdicken Kiefernspäne, als Kartoffelschalen[3] abgeliefert worden waren. In einem Haushaltsbuch schreibt Anne Wothe am Anfang des

3 An sich kann man jede einzelne Kartoffel, so lange sie noch in der Schale ist, mit einem kleinen »e« für Fertigpackungen kennzeichen, denn diese EG-Vorschrift paßt hervorragend zur Knolle: »Erzeugnisse, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Veränderung der Verpackung nicht verändert werden kann.«

20.Jahrhunderts, daß man Kartoffelschalen in die Bratröhre oder in den Backofen legen solle, sie da trocknen lasse und mit den Trockenschalen am nächsten Tage das Feuer anzünden könne: »Sie brennen so gut wie Stroh, das Holz ersetzen sie freilich nicht.«

Im Mai 1946 bricht die Versorgung der ostdeutschen Bevölkerung (in der SBZ) mit Kartoffeln zusammen. Die im Herbst zuvor von der sowjetischen Besatzung verordnete Bodenreform (»Junkerland in Bauernhand«) zeigt ihre erste Wirkung. Dabei ist doch im Kongo noch heute ein beachtenswerter Hinweis lebendig: Der Gott des Kongo »Mambo-Sambo werde alles zerstören, falls man Reformen nicht behutsam durchführe«.

Erwin Strittmatter über diese Zeit in »Das Jahr der kleinen Kartoffeln«:

> »Das waren jedenfalls Kartoffeln, sechsundvierzig. Das Abgabesoll tat keinem weh. Dach bei Dach standen die Mieten in den Vorgärten. ... ›Setzen wir also Bratkartoffeln‹, sagten wir mit einem nassen Auge. Dann kam wirklich Regen. Ausgiebig Regen. ... Bald stießen die Blätter dunkelgrün durch die Erde. Die sonnengekochten Pellkartoffeln gruben wir aus. Wir setzen neue für sie ein. Wir hatten genug. Wir konnten es. Es schien alles in der Reihe zu sein. Auch die Sonne schien. Schien viel zu heiß für diese Jahreszeit. Das Kartoffelkraut kippte. Unser Bauernherz drohte uns weh zu tun.«

1846:	2 Pfennig (2 Taler für ein Scheffel)
1913:	8 Pfennig
1917:	15 Pfennig
1923:	5 Milliarden Reichsmark
1928:	12 Pfennig
1931:	8 Pfennig
1946:	1 Zigarette[5] für 1 Kartoffel (das war viel »Geld«)
1947	20 Pfennig (wenn's denn welche gab)
1949	38 Pfennig Ost
	in der Sowjetischen Besatzungszone

Die Preise für 1 Kilogramm Kartoffeln[4] betrugen in Berlin (jahresdurchschnittlich)

Mitte der 1970er-Jahre stieg der Kartoffelpreis so stark an, daß man vom »braunen Kaviar« sprach. 1993 mußte die deutsche Hausfrau für 1 Kilogramm Kartoffeln etwas über 80 Pfennig hinlegen, 1994 stieg der durchschnittliche Kartoffelpreis auf 143 Pfennig. Im Jahr 1996 wurden täglich 16 Millionen Kilogramm Kartoffeln in Deutschland verzehrt. Zur Preisgestaltung für Kartoffeln ein Wort: Ein Doppelzentner der Sorte »Granola« bringt dem Bauern 1998 etwa 8 bis 9 Mark, also 4,5 Pfennig für das Pfund; für »vorwiegend festkochende« Kartoffeln werden dem Landwirt 2005 je 100 Kilogramm 8,04 Euro gezahlt – eine Verdopplung des Preises gegenüber 2004. Mit 11,16 Millionen Tonnen ernteten die Bauern im Jahr 2005 14,5 Prozent weniger Kartoffeln als im Vorjahr. Bei Kartoffeln – für das es (noch) keine festgelegte EU-Marktordnung gibt – entscheidet der Endverbraucherpreis (EVP) des aufkaufenden Händlers oder Zwischenhändlers den Abnahmepreis beim Bauern: Verkaufspreis im Markt

4 Für die Beförderung einer Postkarte bezahlte man in Deutschland: 1920 0,05 Mark, Anfang 1921 0,30 Mark, Ende 1921 0,80 Mark, Anfang 1922 2 Mark, und am Ende 10 Mark, im März 1923 40 Mark, April 100 Mark, Mai 400 Mark, Juli 5000 Mark, September 20.000 Mark, Anfang Oktober 75.000 Mark und am Ende jenes Monats 2 Millionen, Anfang November 4 Millionen, in der Mitte 50 Millionen und zum Ende des Monats November 1923 waren es 1 Milliarde Mark für die Beförderung einer Postkarte. Da ließen selbst die Profiteure dieser Geldvernichtung das Postkartenschreiben.

5 Eine »Lucky Strike« entsprach ungefähr 4 RM oder 5 Mark, für ein halbes Dutzend gab's 1 Pfund Butter, 12 erbrachten ein paar Nylons; so ungefähr sollen die Preise im Französischen Garten in Celle gewesen sein. Es waren Weltmarktpreise, nachdem sich herausgestellt hatte, daß die Welt ziemlich klein geworden war und den Deutschen »morgen die Welt« nicht gehören würde.

abzüglich Kosten abzüglich Gewinnspanne abzüglich Einkaufskosten des Zwischenhändlers abzüglich dessen Kosten und Gewinnvorstellung ergibt den Verkaufspreis des Bauern. Nur die dümmsten Bauern pflanzen Kartoffeln, ist man versucht, zu schreiben. Deshalb ist die Anbaufläche 2005 gegenüber 2004 drastisch zurückgegangen.

In einem Interview meinte der Knollenliebhaber Günter Grass, daß die Kartoffel langweilig werde, wenn sie Brüsseler Normen entsprechen muß. Grass spricht in »Ein weites Feld« auch von dem »Schwellkörper«, der gepellt (ausgezogen) wird.

Aus den wenigen präkolumbischen amerikanischen Kartoffelsorten entwickelten sich durch Züchtung weltweit etwa 1.000 Sorten, die Bestand haben und regelmäßig angebaut werden. Aber, um ein altes Sprichwort abzuwandeln: »Man muß über 90 werden, bevor man eine gute findet.«

Das ist auch ein Grund, warum der »Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt« (VEN) die Knolle zum »Gemüse des Jahres 2003« gewählt hat.

Für die Züchtung einer neuen Sorte werden Pflanzen verwendet, die möglichst viele verschiedene Eigenschaften besitzen; Ausgangsmaterial wurde vor dem Zweiten Weltkrieg aus Mexiko, Guatemala, Kolumbien, Peru und Chile geholt. Heute liefert das »Centro Internacionale de la papa« bei Lima auf der Basis von etwa 8.000 wilden oder kultivierten Kartoffelsorten das Genmaterial für die Züchtung neuer Sorten; Hubert Zandstra, der Direktor des Instituts, fordert internationale Anstrengungen zur Züchtung neuer resistenter Sorten.



Aus Chorocomayo (am Rio de las Cruzes, Provincia Valdivia, Chile) schreibt der aus Ermschwerd stammende Pfarrer Karl Manns[6] am »25.Julius 1853«:

> »Die einheimische Kartoffel, hin und wieder in Wäldern wachsend, hat starke Stengel und an einem Ausläufer bis 2 Fuss neben dem Stocke 1–2 ziemlich grosse Kartoffeln von gutem Geschmacke. Diese wird aber nicht gebaut, sondern ihre civilisirten Schwestern, die aus Europa zurückkommen und meist farbig sind, nicht um des bessern Geschmacks, sondern der grössern Ergiebigkeit willen. Man baut sie am liebsten in Neubruch der Wälder, wo sie vor den Südwinden geschützt sind, aber nur ganz grobe Sorten.«

Heinz Brücher hat nach vielen Untersuchungen festgestellt, daß die Wildkartoffel nicht als Urform der Speisekartoffel angesehen werden kann; ihm gelang es durch Rückzüchtung, die vermutliche Ursprungskartoffel zu konstruieren (»nur mit dem gebotenen wissenschaftlichen Vorbehalt«), die bereits 1914 von den Deutschen Lorentz und Hieronymus entdeckt wurde und später von den deutschen Kartoffelforschern Ludwig Wittmack und Friedrich Georg August Bitter nach dem französischen Kartoffelforscher Claude Verne *Solanum vernei* benannt wurde.

Solanum vernei wuchs an den Osthängen der Vorkordillere in 2800 bis 3500 Meter Höhe

6 Interessant ist an diesem Bericht, den ich Horst Finsterbusch von der TU Ilmenau verdanke, daß hier – wie selbstverständlich – von farbigen Kartoffeln geschrieben wird. Sowohl dem Pfarrer Manns als auch den in Deutschland lebenden Lesern müssen demnach farbige Kartoffeln vertraut gewesen sein (veröffentlicht wurde dieser Brief unter dem Titel »Aus Chile – Briefe des in Ermschwerd gestandenen Pfarrers H. K. F. Manns«, herausgegeben von W. Manns, Kreissecretar a.D., Hersfeld 1855).

am Rande der mesothermen Wolkenwaldzone. Es handelt sich um eine kräftige bis 1,50 Meter hohe Pflanze (wir erinnern uns an den Grüblingbaum) mit leuchtend purpurvioletten Blüten und großen 3– bis 6–paarigen Fiederblättchen. *Solanum vernei* wurde erstmals 1949 aufgrund ihrer guten Resistenzeigenschaften mit anderen Sorten gekreuzt.

Brüchers Untersuchungen zeigen auf, daß die Ernährung der Menschen von nur ganz wenigen Nutzpflanzen abhängig ist, die Erdbevölkerung im Grunde genommen mit nur sieben Arten (Weizen, Reis, Mais, Kartoffel, Gerste, Süßkartoffel, Yams) ihren Hunger stillt. 80 Prozent der heute weltweit erzeugten Pflanzennahrung entstammt einem Dutzend Zuchtgewächsen, darunter 5 Getreidesorten; diese sind erst in den letzten 11.000 Jahren aus insgesamt 56 Wildgräsern kultiviert worden.

Die ersten (systematischen) Zuchtversuche mit der Kartoffel erfolgten in Deutschland auf dem Gut Nassengrund im lippischen Blomberg. Anlaß für diese Versuche war der Wunsch, gegen die Kraut- und Knollenfäule widerstandsfähigere Kartoffeln zu züchten. Mit der Sorte »Erste von Nassengrund« hatte der Kartoffelzüchter Wilfried Paulsen auf Gut Nassengrund 1864 Erfolg; weitere Sorten folgten: »Blaue Riesen« oder »Gelbe Paulsen«, deren Namen auf die Fleischfarbe hinweist. Henning von Arnim-Nassenheide aus Pommern, Wilhelm Richter aus Zwickau und Otto Cimbal aus Frömsdorf in Schlesien schufen mit Paulsen die Grundlagen für die deutsche Kartoffelzüchtung.

Elizabeth von Arnim schildert in ihrem Roman »Elizabeth und ihr Garten« das Leben der Wanderarbeiter auf dem Gut Nassenheide, das ihrem Mann Henning von Arnim-Nassenheide gehörte:

> »Die Leute, die hier auf dem Gut von März bis Dezember arbeiten, sind lauter Russen und Polen oder eine Mischung von beidem. ... Von uns bekommen sie anderthalb bis zwei Mark am Tag und so viel Kartoffeln, wie sie essen können. Die Frauen erhalten weniger, nicht weil sie weniger arbeiten, sondern weil sie Frauen sind und nicht ermutigt werden dürfen. ... Vermutlich war es meine eigene Überzivilisiertheit, dass ich diese Menschen, als ich das erste Mal unter ihnen wohnte, bemitleidete. Sie hausen wie Tiere zusammengepfercht und verrichten die Arbeit von Tieren; doch trotz des bewaffneten Aufsehers, des Drecks und der Lumpen, der Kartoffelmahlzeiten, die mit verdünntem Weinessig heruntergespült werden, glaube ich allmählich, sie würden heftig gegen Seife protestieren, ... und ich höre, wie sie bei Einbruch der Dunkelheit singend nach Hause kommen.«

Zuchtziele für Kartoffeln sind Kochverhalten, Aussehen und Geschmack, aber auch Transport- und Lagerfähigkeit (runde Kartoffeln – im Gegensatz zu langovalen – zum Beispiel lassen sich technisch einfacher handhaben und sind deutlich weniger stoß- und druckempfindlich). In der heutigen Zucht gelten u.a. folgende Zuchtziele: hoher Flächenertrag, hoher Stärke-Ertrag, hohe relative Virusstabilität, hohe Beschädigungsresistenz, gleichmäßiger Aufgang, Nematodenresistenz, Schorfresistenz und Unempfindlichkeit gegen Knollen- und Lagerfäulen[7].

Uwe Timm (in »Johannisnacht«) erfindet zwei neue Geschmacksrichtungen: gebraten in Olivenöl schmeckt die Knolle »spallentig«, in Butter gebraten »krostumvel«. Und wie schmecken »hossatige« Knollen?[8]

Auf der auf Anregung des Domänenpächters Brückmann durchgeführten Kartoffel-

7 1925 heißt es in der ersten Ausgabe eines später wiederholt gedruckten Buchs: »Das deutsche Volk muß sich außer der Zucht von Hunden, Pferden und Katzen auch der Kartoffel erbarmen.«

8 Das ist so albern wie die Behauptungen der Weinverkoster über den angeblichen Geschmack eines Weines.

ausstellung 1875 in Altenburg wurden 2644 Kartoffelsorten präsentiert, von denen ein großer Teil ihren Ahnen aus Südamerika noch recht ähnlich sah; man konnte Kartoffeln mit gelber, mit roter oder blauer Schalenfarbe finden. Ihre Namen lauteten »rote Frühkartoffel«, »kleine Nußkartoffel« oder »gelbe Zapfenkartoffel«. Eine erste Liste Kartoffelsorten hatte Carl Putsche bereits 1819 aus den in Wenigen-Jena angebauten Sorten aufgestellt. Die meisten dieser Sorten sind durch die Krautfäule-Epidemie 1845–1848 ausgestorben. Putsche machte sich die Mühe, die Vielzahl der angeblichen Kartoffelsorten, zum Teil nur unterschieden durch andere Namen, so zu klassifizieren und zu sortieren, wobei er manche Kartoffelsorten selbst anpflanzte und zuordnete:

> »Es ging dem Kartoffelbau bisher ebenso wie der Obstkultur in Teutschland. Es sammelten sich eine Menge Arten von ganz verschiedenem Gehalt und Wert, die man willkürlich benannte und die der sorglose gemeine Mann nicht gehörig erkannte. ... Von einer großen Anzahl von uns gepflanzter und geprüfter Kartoffelarten haben wir nur 33 vorzügliche der Kultur in Teutschland würdige und empfehlungswerte Sorten ausgewählt.«



Kartoffelbrunnen in Lüsewitz.
Die geschichtsvergessenen Wessis hatten ihn entsorgt; ehemalige, längst pensionierte Mitarbeiter haben ihn für ihr Heimatmuseum aufbehwahrt, wozu der Autor einen Beitrag leistete.

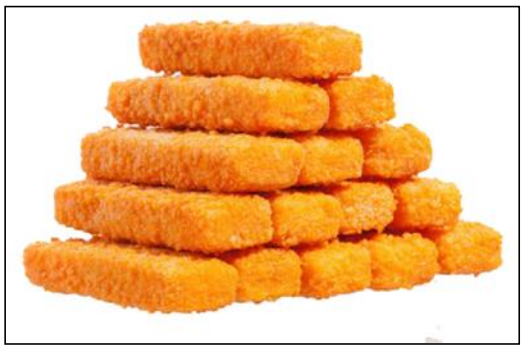
1817 schreibt August von Goethe an seinen Vater:
»Pastor Putzsche macht mir ein Sortiment aller seiner Kartoffeln zusammen, er wünscht dagegen etwas peruanische, wovon er ganz abgekommen ist. Besorge mir ein Säckchen von mittlerer Größe, zum legen vortheilhaft.«

Und Goethe erwähnt am 2.Dezember 1817 in seinem Tagebuch: »Pastor Putsche, wegen der sich selbst färbenden blauen Kartoffeln«, und spricht einen Tag später mit Professor Döbereiner über diese.

Heute werden weltweit etwa 1.000 Kartoffelsorten angepflanzt. Auf dem deutschen Markt gibt es mehr als 150 Kartoffelsorten (1992: 163 Sorten, davon 110 Speisekartoffeln) und jährlich kommen etwa 8 bis 12 Sorten hinzu. Etwa ein Drittel sind Speisekartoffeln, der andere Teil sind Pflanz- und Fabrik-Kartoffeln für die Weiterverarbeitung (Alkohol, Chips).

Auf der Umweltmesse »TerraTec« in Leipzig wurde 1999 Einweggeschirr aus Kartoffeln vorgestellt. Wissenschaftler der Universität Dresden haben ein neues Verfahren entwickelt, mit dem die Kartoffeln zu Tellern, Bechern, Tabletts verarbeitet werden können. Den Knollen wird bereits auf dem Acker des Fruchtwasser entzogen; zusammen mit Faserstoffen und Fließmitteln kommt das Kartoffelsubstrat zwischen zwei heiße Platte eines sog. Thermoformgeräts, und bei 180°C entsteht binnen 2 bis 5 Minuten aus rund 80 Gramm Ausgangsstoffen ein 30 Gramm leichter Teller. Die Produkte werden mit einem sog. Ko-Polymer beschichtet, das biologisch abbaubar und relativ wasserfest ist – dennoch sollte man den heißen Kaffee nicht zu lange in einem dieser Kartoffelbecher stehen lassen – der Becher wird Inhalt des Getränks. Weitere Versuche müssen noch angestellt werden, um Teller und Tassen auch geschmacklich zu verbessern, damit diese nach der Mahlzeit (waffelmäßig) verzehrt werden können.

Am Anfang des 19.Jahrhunderts – so Curt Dietrich – wurden die weißen, roten, runden und rauhschaligen »Jakobiner«, die »Gute rote Kartoffel« und »Weiße Zuckerkartoffel«, die »Gurkenkartoffel« (auch »Arakatscha«, nach der Umbellifere *Aracaccia yanthorrhiza* genannt und angeblich in England von James Ogilvy, 7.Earl of Findlater) gezüchtet und besonders für die Branntweinherstellung empfohlen), die »Blaue«, die »Lerchenkartoffel« und »Edle Gelbe« und »Rote Nierenkartoffel« angebaut. Zur Fütterung des Viehs sei die »Große Viehkartoffel«, die »Peruvianer«, die »Gute Weiße«, die »Weiße Frankfurter«, die »Englische« und die »Weiße rheinische Frühkartoffel« verwendet worden. Für die Spiritusherstellung wären die »Gute Rote«, die »Weiße Frankfurter», die »Zwitter-Kartoffel«, »Zwiebel-Kartoffel«, die »Pfälzer frühe helle Rote« und die »Weiße rheinische Kartoffel« genommen worden. Und außerdem gab es noch die »Lange rote Niere«, das »Weiße« und »Rote Mäuschen«, der »Preis von Holland« und die »Weiße Niere«. Bemerkenswert ist der allgemeine Gebrauch von roten und blauen Kartoffeln – heute ausgestorben?



In dieser Form schwimmen sie nicht im Meer

Heutzutage sind zu kaufen – je nach Qualität des Händlers – nicht mehr als 5 Sorten, obwohl im Deutschland aktuell immerhin 210 verschiedene Sorten (zuzüglich sog. Veredlungskartoffeln für Chips und Fritten und die »Stärkesorten« für den Schnaps) zugelassen sind, mehr als 2.000 Kartoffelsorten gibt es weltweit. In der Markthalle in Funchal (Madeira) werden mehr Kartoffelsorten angeboten als in ganz Deutschland zu finden sind. Von rund 2.000 bekannten Apfel- und Birnensorten findet der Verbraucher nur noch etwa 30 in den Regalen deutscher Supermärkte. Von der Zierde kurfürstlicher Gärten zum 12,5-Kilogramm-Sack aus dem Supermarkt zum Preis von 3 Euro 49!

Die mehligkochende »Bintje«[9] und die gleichfalls mit holländischer Gülle getränkte »Prinzess« verdrängen mit ihrem Schleuderpreis die guten Sorten. In Saudi-Arabien wird seit den 1970er-Jahren gleichfalls diese Knolle angebaut; Reichtum schützt bekanntlich nicht vor schlechtem Geschmack. Im Übrigen benötigt diese Kartoffel fünfmal mehr Pestizide im Anbau als andere Knollen, da sie extrem krankheitsanfällig ist und nur blüht und gedeiht, wenn die niederländische Chemiekeule (10 Millionen Kilogramm Gift im jährlichen Kartoffelanbau der Niederlande) geschwungen wird. Forscher am Max-Planck-Institut für Biogeochemie in Jena um Peter Vitousek errechneten 1998, daß mehr als die Hälfte des künstlichen Düngers, die der Mensch in seiner Geschichte genutzt hat, seit 1984 auf die Felder gebracht wurde.



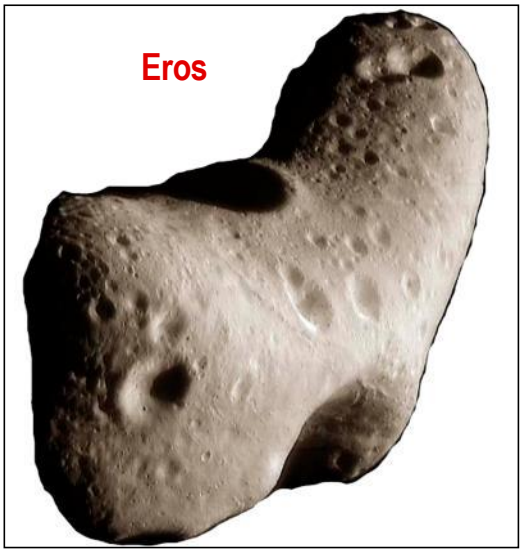
Nur 7 Sorten machen etwa zwei Drittel des Umsatzes in Deutschland[Anm.10] aus. Das Problem des Verschwindens von Sorten ist nicht nur bei »üblichen« Nahrungsmitteln

9 Um 1900 kreuzte ein belgischer Grundschullehrer, der sehr gerne Kartoffeln aß, verschiedene Sorten in seinem Garten und schuf dadurch neue Kartoffelsorten. Die ersten Sorten benannte er nach seinen Kindern. Da er nur neun Kinder hatte, gab er der zehnten Sorte den Namen seiner kleinsten Schülerin: Bintje Jansma.

zu finden: Noch bis in die 1950er-Jahre wurden etwa 150 unterschiedliche Arznei- und Gewürzpflanzen auf deutschen Feldern und Beeten angepflanzt; zwei Drittel dieser Arten werden heute nicht mehr kultiviert. Von 170.000 Hektar, die mit nachwachsenden Rohstoffen bepflanzt werden, entfallen rund 130.000 Hektar auf Raps – nur etwa 1.000 Hektar auf ursprüngliche Arzneikräuter. Aber der Schriftseller und Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck irrt sich: Im Bundesland Brandenburg sind immer noch die alten Sorten zu haben: »Arkula«, »Karatop«, inzwischen gibt es diese Sorte wieder zu kaufen: als »Bamberg-Hörndl« oder »Bamberger Hörnla«[11]. »Die Beliebtheit der faden, mehligen Kartoffel, die gemeinhin in Bratentunke zermatscht wird, ist nicht gerade ein hoffnungsvolles Indiz.« Recht hat er, doch gequetschte Kartoffeln in einer schönen Soße sind was Feines.

Eine ähnliche Situation ist bei anderen landwirtschaftlichen Produkten festzustellen: Von rund 50 eingetragenen Gerstensorten in der Bundesrepublik werden auf rund zwei Drittel der Anbaufläche lediglich vier Sorten verwendet; bei Hafer und Weizen ist die Situation vergleichbar. In Indien kommen heutzutage nur 30 Getreidesorten auf einen Markt, der vor weniger als 50 Jahren noch von einer Vielfalt von über 50.000 Sorten beherrscht war; in China wurden in den 1940er-Jahren noch etwa 10.000 Weizensorten angebaut – in den 1970er-Jahren sind es nur noch etwa 40. Bei den Legehennen in Europa bestimmen zwei Zuchtpopulationen den Eiermarkt. Und angeblich alle Bambuspflanzen in Europa sollen vor etwa 100 Jahren von einem einzigen Gewächs geklont sein und werden nach ihrem (wahrscheinlich) gleichzeitigen Blühen gemeinsam eingehen. Mehr als 90 Prozent der Kohl-, Mais- und Erbsensorten, die im vergangenen Jahrhundert in den Vereinigten Staaten kultiviert worden waren, sind zwischenzeitlich vom Feld verschwunden.

Supermärkte haben eine Entwicklung zur Spezialisierung unserer Ernährung beschleunigt, die in den Anfängen des landwirtschaftlichen Zeitalters begonnen hat. Die Auswahl der Nahrungsmittel wird von Jahr zu Jahr geringer. Wir leben in einer Welt, in der die gelbe Rübe, die Möhre, mit abgerundeter Spitze gezüchtet wird, damit sie kein Loch in die Einkaufstüte reißt und 8 Tomaten 1 Kilo ergeben sollen; amerikanische Kinder glauben, daß Fischstäbchen im Meer schwimmen und dort gefangen werden[12].



> »Als wir noch auf dem Wochen- und nicht auf dem Weltmarkt einkauften, bot der März wenig Frisches. Auf eines aber war Verlaß: Wenn du dachtest, es gibt nichts mehr, kam irgendwo 'ne Knolle her.«

Im deutschen Saatgutverkehrsgesetz vom 1.Juli 1968 ist bisher dennoch keine Klausel. Um in den Genuß des Sortenschutzes, der dem

11 Und dann gab es früher noch Mäusekartoffeln, die man auch Nierenkartoffeln nannte – länglich-grau. Und es gab Sauerdampfer – große Kartoffeln, die sogar Johann Heinrich Voß erwähnt. Und Nußkartoffel – klein und nußförmig. Und Plutzer, was in Schlesien ein Hinweis für »breite« Kartoffeln war.

12 Was haben wir uns noch in den 1980–Jahren darüber belustigt. Doch die Einschläge kommen näher. Die Britische Herzstiftung hat Kinder zwischen 8 und 14 Jahren befragt, woraus Pommes frites hergestellt seien. 36 Prozent von ihnen tippten auf Öl, Eier, Äpfel oder Mehl. Die richtige Antwort lautet natürlich: Kartoffeln. Mehr als ein Drittel war erstaunt, daß Milch die Basis für Käse sei.

Patentschutz entspricht, zu kommen, muß sich eine Züchtung zunächst einmal als wirklich neu erwiesen haben. 3 Jahre lang wird sie an mehr als 10 verschiedenen bundesdeutschen Stellen ausgepflanzt und auf das Verhalten der spezifischen Eigenschaften geprüft. Erst dann erhält der Züchter die Lizenz zum Vertrieb des Pflanzgutes. Die Entwicklung einer neuen Sorte dauert etwa 10 Jahre. Nach dem Zweiten Weltkrieg wanderten die Kartoffelzuchtfirmen von der östlichen Elbseite in die Lüneburger Heide und nach Schleswig-Holstein.

Ein Telegramm an Generalfeldmarschall Paul von Hindenburg[Anm.13] vom 19.Februar 1917 zeigt Mühsal, aber auch verständliche Freude, über die Züchtung einer neuen Kartoffelsorte:

> »Eurer Excellenz melden wir gehorsamst, daß die neu gezüchtete Kartoffelserie des Herrn Kamecke-Streckenthin ›Hindenburg‹ den Sieg errungen hat gegenüber 19 anderen Sorten im Durchschnitt der
> 30 über das Deutsche Reich verteilten Versuchsfelder mit dem glänzenden Ertrage von 279,1 Doppelzentner und darin 50 Doppelzentner Stärke für das Hektar. Die Heimarbeit der deutschen Landwirtschaft hat nicht geruht. Die unter Führung von ›Hindenburgs‹ wieder steigende Kartoffelernte sichert die Ernährung für Volk und Heer.
> Für die deutsche Kartoffelkulturnation des Vereins der Spiritusfabrikanten in Deutschland am Institut für Gärungszwecke, gez. A. Säuberlich M. Delbrück C. v. Eckenbrecher.«

Betriebswirtschaftlich ist der Kartoffelanbau auch heute noch günstig für die Verteilung der Arbeiten. Die Bestellung braucht erst nach dem Getreide vorgenommen werden und ist – wie die Ernte – nicht termingebunden. Abgesehen von den Leguminosen ist die Kartoffel eine der besten Vorfrüchte. Die Kartoffel wird daher als Kulturbringerin (nicht nur in der deutschen Kartoffelkulturnation) und Trägerin der Fruchtfolgen der leichten, sandigen Böden bezeichnet. Keine andere Bodenfrucht bringt im Hinblick auf die breiten Verwertungsmöglichkeiten so hohe Nährwerte hervor.

Fast alle Kartoffelsorten tragen heutzutage Frauennamen: »Nicola«, »Sieglinde«, »Carola«, »Cosima«, Desiré«, »Christa«, »Gloria«, »Clivia«, »Irmgard«, »Nicola« und »Maja«. Anfang dieses Jahrhunderts trugen Kartoffelsorten schlichte Namen wie »Böhms Erfolg«, »Wohltmann 31«, »Vater Rhein«, »Geheimrat Haas«, »Hassia«, »Hindenburg« (gab sich auch dafür her), »Industrie«, »Imperator« (hat den Kaiser gefreut) und »Jubel« (nach Sedan). Curt Dietrich zitiert Victor Dürfeld mit seiner langen Liste von Kartoffelvarietäten: »Fausts echte 6 Wochen Niere«, »Alberts frühe Holländische Samenkartoffel«, »Pariser Treibkartoffel«, »Frühe feine Italiener«, »Prager frühe Runde«, »Lange 6 Wochen Kartoffel mit rotem Kopfe«, »Echte graue Lerche«, »Hoheitskartoffel«, »Sächsische weißfleischige Zwiebel«, »Kreuz- und Netzkartoffel«, »Lercheneier«, »Holländer Blaublüte«, »Schwarze Salatniere«, »Tannenzapfen«, »Holländische Prinzesskartoffeln, »Riese von Marmont«, »Hamburger Blauauge«, »Kleine weiße Mandel«, »Zwickauer 40 Knollige«, »Magnifix«, »Erektiflora«, »Schneeflocke«, »Kopsels weisse Rose«, »Comptions Surprise«, »Blaue Hummelshaier«, »Erste von Nassengrund«, »Schönheit von Hebron« und noch etwa zwei Dutzend andere Sorten; manche Kartoffelbezeichnungen erinnern an die Namen von Dackel aus den Groß-Zuchtgebieten Gergweis und Ostfriesland.

Die Westdeutschen bevorzugen »Hansa« und »Granola«, während die Ostdeutschen immer noch vorwiegend ihre einheimischen Knollen namens »Adretta« und »Liu« pellen[Anm.14]; die Vollendung der deutschen Einheit wird an der Kartoffel womöglich scheitern,

denn angeblich haben Leipziger Bürger nach der Wiedervereinigung gefordert: »Wir wollen unsere mehlige ›Adretta‹ wiederhaben, aber die von ›Erich‹.« Nun, das ist Mitte der 1990er-Jahre geschrieben und natürlich falsch. In den 1960er-Jahren gab es noch Kartoffeln mit den schönen Namen »Antinema«, »Anita«, »Delos«, »Barima«, »Benedetta«, »Capella«, »Carla«, »Humalda«, »Oberarnbacher Frühe«, »Ostara«, »Rheinhort«, »Thyra«, »Climax«, »Heiko«, »Pamir«, »Risa«, »Ali«, »Bodenkraft«, »Erdkraft«, »Aga«, »Cobra«, »Saphir«, »Utila«, »Susanne«, »Tasso«, »Wanda«. Sind alle weg. Dafür heißen neue Kartoffelsorten jetzt »Sonate«, »Beluga«, »Melina«, »Salomé«, »Kolibri«, »Acapella«, »Karatop«, »Apart«, »Valisa« oder »Karlena«.

Weil nur Neuzüchtungen für die Samenhändler Geld bringen: Unternehmen wie Shell und Novartis haben seit 1970 weltweit mehr als 1.000 Saatgutfirmen übernommen; AgrEvo, eine Tochtergesellschaft von Hoechst und Schering, besitzt in Deutschland 3 Saatgutunternehmen – Gen-Technik, Chemiedünger und Hochertragssorten in 2 Händen und außerdem wird noch das Plastik für die Verpackung hergestellt – Vor-, Kuppel- und Folgeprodukte: alles paßt zusammen.

Der Kunstdünger ist im Bayerischen erst im Ersten Weltkrieg großflächig eingesetzt worden. Aus Mittelfranken heißt es in einem Bericht:

> »Schwarzen hab'n wir da g'sagt. ... Aber der war so scharf, da hat ma' ka Bier, nix d'rauf trinken dürfen, sonst war man weg, so giftig war der ..., den hat ma doch mit der Hand streuen müss'n ... sin' mir abends heimkumma und hab'n unsre Kleider auszog'n und hab'ns in a Wasser nei und eing'weicht. Und wie die Bäuerin sie an andern Tag wasch'n hat well'n, war nix mehr d'rin, war's total z'amgefress'n zu lauter Fetzen.«

Walter Bätz, vormals Kartoffelreferent beim Bundessortenamt, erklärte zu der Namengebung der Kartoffeln im Februar 1994:

> »Die Kartoffel ist wie eine schöne Frau, voller Probleme und Rätsel für uns Männer und darum attraktiv.«

Kartoffelanbau seinerzeit bedeutete, daß man aus der normalen Ernte einige besonders große Kartoffeln mit »Augen« (auch »Kopf« genannt) zurücklegte, daraus Stücke schnitt und diese in die Erde legte (vegetative Fortpflanzung); so erhielt man aus einer Knolle etwa zwei bis vier Setzlinge. Die Anwuchsstelle, im hessischen »Arsch« genannt, wurde für Futterzwecke oder zum Schnapsbrennen weggeschnitten. Im Odenwald lautete ein Spruch: »De Oarsch hot koa Aache, deshalb weg damit.«

Kartoffeln der zweiten Generation – aus den Augen einer vorjährigen Kartoffelernte – sind Replikate und entsprechen denen des Vorjahres.[Anm.15] Wenn jedoch Kartoffeln mit ihren »Augen« in andere Böden gelangen oder anders gedüngt werden, so verändern sie sich von selbst. Das war das Geheimnis der ersten Zuchtversuche: Anders oder überhaupt düngen und in andere Böden legen. Der Genbestand der Kartoffel schließt eine beträchtliche Anzahl von Varianten ein, und durch Züchtungen oder Kreuzungen kann die Kartoffel, aber ebend auch durch andere Düngung, eine Reihe von Wandlungen durchmachen. Die vegetative Pflanzung ist einfach, aber eine solche Pflanze wird mittel- und langfristig anfälliger für Viruskrankheiten; erst die Vermischung von Genen erhöht die Resistenz gegen Krankheiten. Ein anderer Nachteil ist der ewig gleiche Geschmack.

Nur Pflanzen, die einen Platz in der Bundessortenliste gefunden haben, dürfen als Saatgut in den Verkehr gebracht[Anm.16] werden. Das Versandhaus »manufactum« darf deshalb eine alte, sehr robuste und geschmacksstarke Tomatensorte, die bei den Nachfahren pfälzischer

Amerika-Einwanderer zufällig überlebt hat, aus Gründen der Reinheit hiesiger Massensorten in der EU nicht anbieten. Gleiches gilt für alte Kartoffelsorten; doch inzwischen bietet dieses Versandhaus eine Kartoffelmischung mit sieben Sorten an und schreibt im Katalog dazu: »Zur Aussaat und Vermehrung bieten wir Ihnen diese seltenen Knollen nicht an (denn dann wären sie Pflanzgut, was sie aber nicht sein dürfen), zur Verspeisung bieten wie sie Ihnen auch nicht an (denn dann wären sie Speisekartoffeln, was sie aber infolge mangelnder Sortenreinheit und uneinheitlicher Kocheigenschaften auch nicht sein dürfen). Lassen Sie sie daher weder in einen Kochtopf noch in ein gut vorbereitetes Kartoffelbeet fallen.«

Hierzu darf angemerkt werden, daß »Asteroiden wie Marsmonde aussehen – klein, kartoffelförmig und von Kratern übersät«. So steht's in der »Naturgeschichte des Universums« von Colin Alistair Ronan. Ronan gibt eine zutreffende Beschreibung: Der Asteroid »Eros« (1898 von dem Berliner Astronomen Georg Witt erstmals gesichtet), der mit der amerikanischen Weltraumsonde »Near« erforscht wird, trägt auch den Namen »Kartoffelkopf«.[17] Bei allen Beschreibungen des 1,9 Kilogramm schweren Mars-Meteoriten »ALH84001« wird darauf hingewiesen, daß er die Größe einer Kartoffel habe und/oder eine »Weltraumkartoffel« sei, was jedoch nicht die fossilen Spuren urtümlicher Bakterien erklärt. Auch der Planetoid »1997 XF11«, der am 26.Oktober 2028 die Erde touchieren soll oder auch nicht, wird als kartoffelförmiges Gebilde bezeichnet. Und der unregelmäßig geformte Mars-Trabant Phobos wird gleichfalls mit einer Kartoffel verglichen, die 13 Kilometer lang und 9 Kilometer breit ist. Im Internet wird unter Bezugnahme auf von Michael Anzenhofer vom Geo-Forschungs-Zentrum Potsdam entwickelten Fotos Aufsatz dargelegt, daß die »Erdkugel kein Ellipsoid bzw. eine Kugel mit abgeflachten Polen« sei, sondern die Form einer Kartoffel habe (das veröffentlichte Foto bestätigt diese außergewöhnliche Deutung der Anomalien des Schwerefelds).

1995 unternahm die NASA eines ihrer vielen Pflanzenexperimente und schickte eine Kartoffel in den Weltraum, um festzustellen, wie sich Schwerelosigkeit auf Wachstum und Stärke auswirke und ob die Kartoffel auch in der Schwerelosigkeit Knollen treibe. Die Kartoffeln trieben ihre Wurzeln in Schaumstoffmatten, die mit nährstoffhaltigem Wasser getränkt waren. Die Stolonen durchwuchsen diese Matten und bildeten darunter die begehrten Knollen. Prof. Ted Tibbits von der University of Wisconsin meinte dazu, daß die Knolle ein für die Weltraumbesiedlung hervorragend geeignetes Gewächs sei, da sie nur etwa 20 Prozent »Abfall« (Stengel und Blätter) verursache, aber zu rund 80 Prozent eßbar sei.

Dazu paßt die Bemerkung des Fußballtrainers Zlatko »Tschik« Cajkowski: »Der Ball ist eine Kartoffel.« Sepp Herberger aus Mannheim – einem frühen Anbaugebiet der Kar-

17 Viele Jahrhunderte hindurch glaubten die Astronomen, daß die Bahnen der Planeten in mehr oder minder großen Abständen fein säuberlich getrennt verlaufen und daher keine Überschneidungen möglich sind. Dies änderte sich 1898. Damals entdeckte der Berliner Astronom Georg Witt einen Kleinplaneten, der offenbar die Marsbahn kreuzte. Dieser Körper mit dem Namen »Eros« kann sich der Erde bis auf rund 22 Millionen Kilometer nähern. Im April 1932 entdeckte der Heidelberger Astronom Karl Reinmuth dann einen Kleinplaneten, der sogar die Erdbahn kreuzte. Das Objekt, das später den Namen »Apollo« erhielt, zog damals in einer Entfernung von rund 11 Millionen Kilometern an der Erde vorbei. Reinmuth verlor es aber wenig später aus den Augen, und so konnte die Bahn des Asteroiden nicht hinreichend genau bestimmt werden. Erst 1973 wurde »Apollo« wieder entdeckt.

toffel: »Die Kartoffel ist rund.« Die Beschreibung eines Balles wird von den Erfahrungen mit der Knolle geprägt. Joachim Ringelnatz, Cuxhavens berühmter Dichter, der aber von woanders herkam: »Fußball (nebst Abart und Ausartung)«:

»So trat er zu und stieß mit Kraft
Ihn in die bunte Nachbarschaft.
Erschreckt durch seine wilden Stöße
Gab man ihm nie Kartoffelklöße.«

Die Kartoffelsorten sind in drei Kategorien oder Kochtypen einzuteilen:

- Festkochend (vor allem für Kartoffelsalat, Pell-, Schmor- und Bratkartoffeln oder geröstete Kartoffeln oder Brägele im Alemannischen): »Grenaille«, »Hansa«, »Nicola«, »Primura«, »Roserol«, »Sieglinde«); Christa Wolf: »Bratkartoffeln, Spiegelei, Grüner Salat. Milch. ›Die einfachen Essen sind die besten.‹« Festkochende Sorten platzen beim Kochen nicht, sind feinkörnig und meist feucht (speckig).
- Vorwiegend festkochend (für Salz-, Pell-, Brat- und Grillkartoffeln: »Carola«, »Rosen-Desiré«, »Granola«, »Spunta«, »Grata«, »Quarta«). Diese Kartoffelsorten springen beim Kochen nur wenig auf; sie sind mäßig feucht.
- Mehligkochend (»Aula, »Bintje«, »Maja«, »Prinzess«) für Kartoffelpüree (der Erdapfel sieht nie der Kompottierung entgegen, muß aber Mus werden, wenn's der Speiseplan so will), Klöße, Eintöpfe, Salzkartoffeln und Suppen mit wenig Eigengeschmack. Diese Sorten sind eher trockener und springen beim Kochen stärker auf.

Festkochende Kartoffeln sind auf den Packungen grün gekennzeichnet, die vorwiegend festkochenden sind rot und die mehligen sind blau markiert. In Norddeutschland und im Westen werden festkochende und in Ostdeutschland mehlige Sorten bevorzugt.

Die Kartoffeln, die auf Mutters Tisch kommen, werden nach ihrer Reifezeit unterschieden:

- Frühkartoffeln mit dünner Schale (die man mitessen kann!) und nicht zum Lagern geeignet sind, kommen zumeist aus Malta (früher hießen alle Frühkartoffeln »Malta-Kartoffeln«[18]), Nordafrika, Sizilien und Griechenland; Anfang 1996 ist Ägypten der bedeutsamste Lieferant Deutschlands für die Frühkartoffel. Ringelnatz sagt, daß sich Giraffen nach dem Herbstlaub recken, das ihnen so schmeckt, wie junge Frühkartoffeln mit Butter ihm. Die Bezeichnung Frühkartoffel gilt nur für Knollen aus der neuen Ernte, die bis zum 10.August erstmals verladen werden. Die ersten Frühkartoffeln kommen nach Jakobi (25.Juli): »Jetzt ist Jakobi, jetzt ist die War' g'salzen« hieß es früher in Bayern und meinte damit, daß die Knollen jetzt Geschmack hätten.
- Ab Anfang Juni kommen die sehr frühen Sorten und ab Mitte Juni frühe Sorten in den deutschen Lebensmittelhandel (Vegetationszeit zwischen 100 und 120 Tagen).
- Die mittelfrühen Sorten aus der August- und Septemberernte können 8 bis 12 Wochen aufbewahrt werden (Vegetationszeit zwischen 120 und 140 Tagen).
- Ab Mitte September kommen die mittelspäten bis späten Sorten aus dem Boden,

18 Anfang April 1996 verhängten Frankreich, Spanien und Finnland ein Einfuhrverbot für ägyptische Frühkartoffeln, da diese von der Schleimkrankheit befallen sind. Die spanische Regierung geht davon aus, daß die gesundheitlichen Schäden für den Konsumenten kaum abschätzbar sind. Die Schleimkrankheit ist durch niederländische Saatkartoffeln nach Ägypten eingeschleppt worden. Ägypten lieferte in den ersten vier Monaten 1996 etwa 90.000 Tonnen Kartoffeln nach Deutschland. Es geht um viel Geld für die Landwirte. 1998 wurden rund 475.000 Tonnen Speisefrühkartoffeln auf deutschen Feldern geerntet.

die zugleich die höchste Lagerfähigkeit besitzen (Vegetationszeit zwischen 140 und 160 Tagen).

Die deutsche Hausfrau zieht Kartoffeln mit gelbem Fleisch vor, während das Herz der Engländer mehr für das weißliche Fleisch schlägt; in Frankreich werden auch lila Kartoffeln (aus dem ehemaligen Indochina) angeboten und in geringem Maße auch angebaut, deren Fruchtfleisch und Schale dunkel ist und nach Nuß schmeckt. Bei den roten Kartoffelsorten wie »Rosara«, »Arosa«, »Rosella«, »Desirée«, »Rasant« oder »Rubin« ist nur die Schale rot.

Der Ertrag dieser Sorte liegt bei nur etwa 20 Prozent der üblichen Ernte-Ausbeute; sicherlich kein Geschäft für die nichtbuchführenden deutschen Landleute. Unter den 3.700 Kartoffel-Landsorten in der Sammlung des »Centro Internacional de la Papa« sind etwa 700 bis 800 mit farbigem – zumeist rötlichem – Kartoffelfleisch; etwa 10 Kartoffelsorten besitzen vollständig rotes oder dunkelrotes Fleisch.

Der Leipziger Bodo Ralf T.[19], früher beim »Centro Internacional de la Papa« in Lima, teilte dem Autor mit, daß in Europa Ende des 19.Jahrhunderts die rot-rötliche Kartoffelsorte »Rough Purple Chili« des amerikanischen Pflanzenzüchters Rey Goodrich, 1851 erstmalig aus einer Kreuzung von andigenen mit *Tuberosum*-Typen entstanden, für die Züchtung verwendet wurde. Diese Kartoffelsorte ist die »Großmutter« der »Early Rose«. Goodrichs Züchtung erweiterte entscheidend die Grundlage für genetisch andere Kartoffelzüchtungen. In Hameln jedoch, so wird berichtet, wüchsen sogar blaue Kartoffeln, genannt »Fitte Lotte«; ihre Farbe behält diese Kartoffel auch nach dem Kochen, das farblose Wasser verwandelt sich jedoch in ein leuchtendes (ungiftiges) Grün.

Die vom Bundessortenamt definierten Handelsklassen gehen nicht nach Geschmack, nicht nach Lagerfähigkeit, nicht nach Verwendbarkeit, sondern ausschließlich nach der »Anmutung«:

- »Handelsklasse Extra I« oder »Klasse Extra« hat ein gleichmäßiges, sauberes Äußeres und eine gelbe Fleischfarbe. Die Gesamtmängel dürfen höchstens 5 Prozent betragen[20].
- »Extra II« oder »Klasse I« sieht schon etwas weniger gut aus, die Gesamtmängel dürfen bei dieser Klasse 8 Prozent nicht übersteigen.
- »Drilling« sind »Extra III«, werden aber so nicht genannt, denn wer nimmt schon die dritte Wahl: Kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 25–35 Millimeter bei lang-ovale Kartoffeln und 25–40 Millimeter bei runden Sorten.

Lebensmittel werden nicht nur nach ihrer Qualität, sondern auch nach ihrem Image beurteilt – und da schneidet die Kartoffel (bedauerlicherweise) nicht besonders gut ab. Alle Handelsklassen-Kartoffeln können geschmacklos sein, sie können aber auch schmecken.

---

19 Bodo T. – der Autor hat ihn in Österreich nach seinem Rausschmiß aus dem Forschungsinstitut in Lima kennengelernt –, war 1990 in Lima. Er ist Pflanzenzüchter und Genetiker, der nach seinem Studium 1986–1990 im Kartoffelforschungsinstitut in Groß-Lüsendorf als Forschungs-Assistent arbeitete. Nach der Wiedervereinigung entschied die Bundesregierung, dem Institut in Lima im Gegegensatz zur DDR-Regierung keine Zuschüsse mehr zu zahlen; das führte dazu, daß Bodo T. entlassen wurde, denn eine Bedingung für Forschungen in Lima ist, daß das entsendende Land die Forschungen finanziert.

20 Die Funktionäre der Verbraucherverbände gehen wohl schon lange nicht mehr selber einkaufen, denn die Sortierung steht nur noch auf der Tüte – wie's drinnen aussieht, merkt man erst beim Kartoffelsalat. Dennoch zählen diese vortrefflich schmeckenden Kartoffeln (noch) nicht zur »geographisch geschützten Art«.

Auf Wochenmärkten werden vielfach auch Kartoffeln angeboten, die diesen »Qualitäts«–Festlegungen nicht entsprechen, dafür aber schmackhaft sind, wie die »Odenwälder« oder die in Nord-Bayern häufiger zu findenden »Bamberger Hörnla«[21], die nicht wie Kartoffeln aussehen, aber welche sind.

Nach der Geschmacksbewertung des Bundessortenamts haben die festkochenden Sorten »Hansa«, »Linda« und »Forelle« und die vorwiegend festkochende »Grata« die zweithöchste Einstufung erhalten. »Hansa« ist mit 540.000 Tonnen die meistverkaufte Kartoffelsorte in Deutschland, gefolgt von »Granola« mit der unterdurchschnittlichen Bewertungsstufe »4« und etwa 210.000 Tonnen im Jahr.

21 »Linda« wird 2005 von dem Züchter Europlant (Böhm) nach 30 Jahren vom Markt genommen, um Platz für die Nachfolgesorte »Belana« zu schaffen. Interessant ist dabei, daß man die Bezeichnung »Linda« für eine Kartoffelsorte schon rund zwei Jahre vor Ablauf des Züchtungspatents (2007) nicht mehr verwenden darf und auch der Anbau der »Linda« untersagt ist – damit ist die Bezeichnung »Linda« »tot«, und die Züchterfirma hofft, daß die Käufer im Supermarkt sich an die Folgemarke »Belana« gewöhnt haben. In Marketingkreisen wird das als »Up-grading« bezeichnet. Doch das Thema ist auch typisch deutsch-hysterisch diskutiert worden: Die »Linda« hat einen Marktanteil von 1,4 Prozent und wird vorwiegend in Schleswig-Holstein, Hamburg, dem nördlichen Niedersachsen und in Teilen Nordrhein-Westfalens angebaut.



Finnland 2010

Anmerkungen zur neunzehnten Furche

1 Bereits in den Jahren von 1878 bis 1910 stieg die Menge an geernteten Kartoffeln von 21,16 Millionen Tonnen auf 45,55 Millionen Tonnen. Die Anbaufläche erhöhte sich von 2,758 Millionen Hektar auf 3,475 Millionen Hektar. Der Anteil des Acker- und Gartenlandes für den Kartoffelanbau stieg von 10,7 Prozent auf 13,3 Prozent. Der Anteil der Kartoffelanbaufläche betrug in Ostdeutschland (Ost- und Westpreußen, Posen, Schlesien, Pommern, Brandenburg und Mecklenburg) 50 Prozent des Ackerlandes. Deutschland erntete 1913 insgesamt 54,121 Millionen Tonnen Kartoffeln und verbrauchte 814 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung; an zweiter Stelle stand Österreich mit 439 Kilogramm, dann folgte Frankreich mit 328 Kilogramm, dann Ungarn mit 257 Kilogramm und an fünfter Stelle stand Rußland mit 240 Kilogramm.

2 Der berühmte Kunsthistoriker, Kulturwissenschaftler und Bibliophile Aby Moritz Warburg litt Anfang der 1920er-Jahre unter der Zwangsvorstellung, daß seine Familie geschlachtet und ihm als Steak zum Essen vorgesetzt würde. Kartoffeln waren auch deshalb für ihn »Eiterklumpen«. Seinem Bruder Max »verkaufte« er sein Erstgeburtsrecht, die Warburg-Bank zu übernehmen; Max Warburg erzählte: »Als er dreizehn Jahr alt war, offerierte er mir sein Erstgeborenenrecht. Er als Ältester war bestimmt, in die Firma einzutreten. Ich war damals zwölf Jahre, noch nicht sehr überlegungsreif und erklärte mich einverstanden, ihm das Erstgeborenenrecht abzukaufen. Er offerierte es mir aber nicht für ein Linsengericht, sondern verlangte von mir eine Zusage, daß ich ihm immer alle Bücher kaufen würde, die er brauchte. Hiermit erklärte ich mich nach sehr kurzer Überlegung einverstanden.« Tatsache ist, daß die Familie Warburg Abys kostspielige Buchanschaffungen immer finanziert hat.

10 Eine Kartoffelsorte, die selektiert wurde, um lange einfarbige Pommes frites herzustellen oder makellos gerundete Kartoffelchips, ist zugleich ein Zeichen, daß in jenem Absatzgebiet große Kartoffelverarbeiter und Lebensmittel-Handelsketten existieren. Es läßt – so Michael Pollan in »Botanik der Begierde« – auf »eine Kultur schließen, die Kartoffeln nur in mehrfach verarbeitetem Zustand goutiert«.

13 Paul Ludwig Hans Anton von Beneckendorff und von Hindenburg war im Ersten Weltkrieg Generalfeldmarschall und übte über die Oberste Heeresleitung 1916–1918 de facto die Regierungsgewalt im Deutschen Kaiserreich aus. Hindenburg wurde 1925 als Nachfolger des verstorbenen Friedrich Ebert zum zweiten Reichspräsidenten der Deutschen Republik gewählt. In einer Kampfabstimmung wurde er im zweiten Wahlgang gegen den Gegenkandidaten Wilhelm Marx vom republikanischen Volksblock gewählt. Mit der Ernennung des ersten Kabinetts Heinrich Brüning ging Hindenburg, auch beeinflußt von seinem Sohn,1930 zum autoritären Präsidialregime über, was insbesondere die Auswahl des Reichskanzler bedeutete. 1932 wurde er wiedergewählt und blieb bis zu seinem Tod im Amt. Nachdem Hindenburg Adolf Hitler mehrmals als Regierungschef abgelehnt hatte, ernannte er ihn am 30.Januar 1933 zum Reichskanzler. Hindenburg ermöglichte es in der Folge der NSDAP, eine Diktatur zu errichten. Am 1.Februar 1933 löste er den Reichstag auf und unterzeichnete die Notverordnungen, mit denen die Presse- und Meinungsfreiheit (4.Februar) eingeschränkt und die Grundrechte (28.Februar) aufgehoben wurden. Hindenburgs Rolle im Ersten Weltkrieg beruhte vor allem auf dem Mythos als »Sieger von Tannenberg«. Im August 1916 übernahm er mit Erich Ludendorff die Oberste Heeresleitung (OHL), die schnell an Einfluß auf die Politik des Deutschen Reiches gewann und den Kaiser praktisch entmachtete. Hindenburg war dabei (mit)verantwortlich für entscheidende Weichenstellungen im Krieg wie die Eröffnung des uneingeschränkten U-Boot-Kriegs, die Ablehnung eines Verständigungsfriedens und die Diktatfrieden von Brest-Litowsk und Bukarest. Die Machtfülle von Hindenburg und Ludendorff war so groß, daß von einer Militärdiktatur der OHL gesprochen wurde.Vor dem Untersuchungsausschuß für die Schuldfragen des Weltkriegs, der vom Reichstag eingesetzt worden war, verbreitete Hindenburg am 18.November 1919 die Dolchstoßlegende. Damit war klar, daß er nicht schuldig am Untergang des Kaiserreichs und der Niederlage war. Am 25.Juni 1919 trat Hindenburg von seinem Posten als Chef des Generalstabs des Heeres zurück und verließ seinen letzten Dienstort Kolberg. Er wählte Hannover, das ihn im August 1915 zum Ehrenbürger ernannt und ihm im Oktober 1918 im Zooviertel eine Villa zum lebenslangen Nießbrauch überlassen hatte, zu seinem Alterssitz. 1932 kandidierte er nach anfänglichem Zögern abermals für das Präsidentenamt und wurde gewählt (Gegenkandidaten waren Hitler und der »Transportarbeiter« Ernst Thälmann von der KPD). Während seiner ersten Präsidentschaft gab es einen Skandal wegen eines Guts, das ihm zugekommen war. Nach seinem Tod wurde gar nicht mehr

gewählt, sondern der Reichskanzler Hitler übernahm auch das Amt des Staatspräsidenten, was den für Hitler angenehmen Nebeneffekt hatte, daß er beide Gehälter bekam neben den steuerfreien Einnahmen aus dem Verkauf des schwarz geleimten Buchs »Mein Kampf« (das nur als Hinweis, wie es sein wird, wenn die AfD die deutsche Demokratie abgeschafft hat).

14 Man sollte heutzutage Kartoffel nur noch geschält essen, denn Dünger, Pflanzenschutzmittel aller Art und Keimungshemmer sind in der Schale, zumindest auf der Oberfläche wiederzufinden. Und die sog. Farm-fritten, die man inzwischen zum Steak angeboten bekommt, sollte man erst recht vermeiden, da man nicht wissen kann, ob die Schale wirklich von Verunreinigungen befreit sind. Und außerdem: Unter der Schale liegt eine dünne Schicht giftiger Bitterstoffe. Beides ist so ungesund wie früher die Unkrautbekämpfung mit Arsen.
Die Schale einer Kartoffel ist aber immer noch gesünder als die Kunststoffverpackungen aller Art, die möglicherweise Schadstoffe (PCB, Phthalate oder Bisphenol A) abgeben, die als »No Observed Adverse Effect Level« betrachtet werden, eine Dosis für Substanzen, bei der keine Auswirkungen auf die Gesundheit zu erwarten sind. Die Kombination verschiedener Stoffe kann – so haben Forscher an der Universitätsklinik in Örebro (Schweden) festgestellt – bei Kindern Auswirkungen auf die Ausbildung der Geschlechtsorgane haben. Störungen in der besonderes empfindlichen Entwicklungsphase können zu irreversiblen Schäden führen. Deshalb ist die geringe Kinderanzahl deutscher Familien nicht Produkt einer gezielten Planung, sondern der jetzt durchschlagende Erfolg der Kunststoffverpackungen. Das ist wie mit Acrylamid: Kleine unsichtbare Mengen, die einzeln nicht feststellbar sind.

15 Ganz anders bei den Baumäpfeln: Kein Apfel *(Malus domestica)* schlägt seinem Kern nach. Ein Apfelbaum, den man aus einem Kern zieht, wird ein Wildling, der seinem Elternteil nur noch entfernt ähnelt. Die Äpfel wilder Bäume sind fast immer ungenießbar und nur für die Mostherstellung geeignet. Sie seien »so sauer«, schrieb Henry David Thoreau einmal, »daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt«.
Die Bibel nennt den Apfel im Paradies nie beim Namen, sondern spricht nur von der »Frucht des Baumes, der inmitten des Gartens steht«. Seit dem Mittelalter haben die Nord-Europäer angenommen, daß es sich um den Apfel gehandelt habe, den die Schlange empfiehlt, zu kosten. Das negative Image des Apfels hat die Einführung des »Erdapfels« sicherlich auch behindert. Für die Protestanten galt, daß die Traube mit den Verfehlungen der katholischen Kirche, während der Apfel mit dem Verstoß aus dem Paradies verbunden wurde. Andererseits konnte man gehaltvollen Cider aus Äpfeln keltern, so daß es nahelag, auch aus dem Erdapfel ein berauschendes Getränk herzustellen.

16 Das gilt nicht nur in Deutschland: Ein Gericht in Wellington verurteilte 1998 einen 77-jährigen Iren zu umgerechnet 400 Mark Geldstrafe, weil er zwei mehlige Kartoffeln importiert hatte, die er in Neuseeland anbauen wollte. Neuseeland und Australien haben die rigidesten Einfuhrgesetze für Pflanzen, Pflanzenreste und Tiere; die Kaninchen sind ein warnendes Beispiel. Aber auch bei der Einreise in die USA wird nach Kaugummiresten und Gummibärchen gesucht.



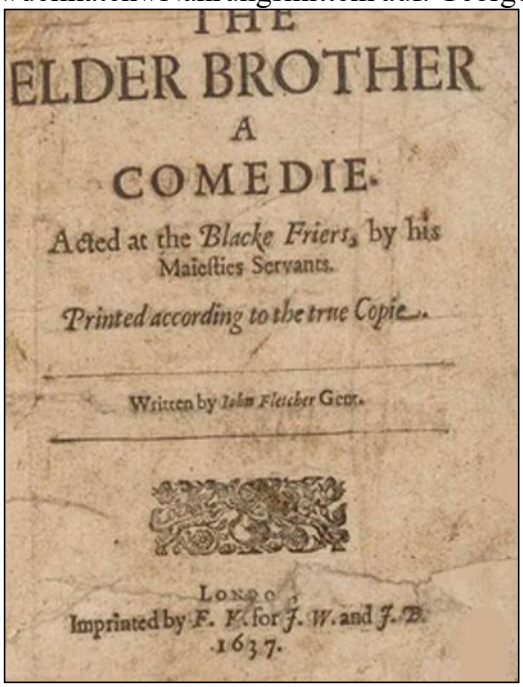
Zwanzigste Furche: Literarisches und Malerisches

Auf den Einfluß Shakespeares auf den Kartoffelverzehr ist schon hingewiesen worden. Die Kartoffel regte wegen ihrer »venerischen« Kräfte auch andere Schriftsteller an der Wende zum 17.Jahrhunderts zu Äußerungen an. In seiner Komödie »Histrio-Mastix«, 1630, werden *potatos* von John Marston erwähnt:

»Käuferin: ›Ha' y' any Potatoes?‹

Verkäufer: ›Th'aboundance will not quite-cost the bringing.‹«

Ben Johnson schreibt 1600 »Cynthias Revels« und zählt die Kartoffel in einer Liste von »delikaten« Nahrungsmitteln auf. George Chapman beschreibt 1611 eine Szene in seinem Stück »May Day«, in der ein Liebhaber sich mit seiner Geliebten trifft und an einem Bankett mit »Austern, Kartoffeln und Wasserrüben« teilnimmt; auch er weist auf die aphrodisische Wirkung hin. John Fletcher läßt in dem schon erwähnten Stück »The Loyal Subject« 1617 einen Hausierer singen: »I have fine potatoes.« Im Stück »The Elder Brother« verweist Fletcher auf die priapeischen Folgen des Kartoffelgenusses. Nach Redcliffe N. Salaman schreiben auch Gervase Markham und Lewis Machin in »The Dvmbe Knight: An Historicall Comedy« (Erstaufführung 1608) über die unzünchtigen Folgen des Knollengenusses. Die Hollywood-Aktrice Dorothy Parker soll bei einem Essen gesagt haben: »Noch eine Kartoffel und ich lieg' unterm Gastgeber.«


THE
ELDER BROTHER
A
COMEDIE.
Acted at the Blacke Friers, by his
Maiesties Servants.
Printed according to the true Copie.
Written by Iohn Fletcher Gent.
Imprinted by F. K. for J. W. and J. B.
1637.

Titelseite »The Elder Brother« von John Fletcher. Gedruckt 1637 von Felix Kingston für John Waterson und John Benson. Felix Kingston oder Kyngston war Drucker in London in der Paternoster Row unter dem Zeichen des Prüfers (Jeremia 6:27) bzw. unter dem Zeichen der Vergoldeten Uhr.

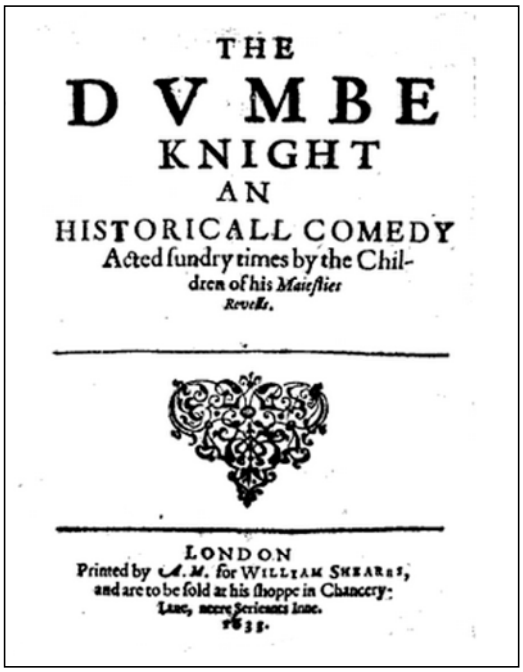
Ein wenig zweifelhaft ist schon, ob die Autoren am Anfang des 17.Jahrhunderts überhaupt wußten, worüber sie spekulierten: Erst 1696 veröffentlichte John Gerard seinen »Herball« mit einer ersten Beschreibung der Kartoffel in England. Während der Regierungszeit der jungfräulichen Königin Victoria[1] wird die Knolle lange verteufelt, bis Albert von Sachsen-Coburg-Gotha ihr die »ehelichen werckzeuge« zeigt und diese auf den Kartoffelverzehr in Kindheit und Jugend in Deutschland zurückführt.

1715 wird erstmalig Mahagoni aus Kuba und Santo Domingo nach Irland importiert und löst – bei den feineren Leuten – die altehrwürdige irische Eiche ab. Schränke, Tische und Stühle aus Mahagoni werden in der Dubliner »gentry« üblich; diese »gentry« »zeichnete« sich durch besondere Extravaganz, durch eine besondere Kulturbeflissenheit und

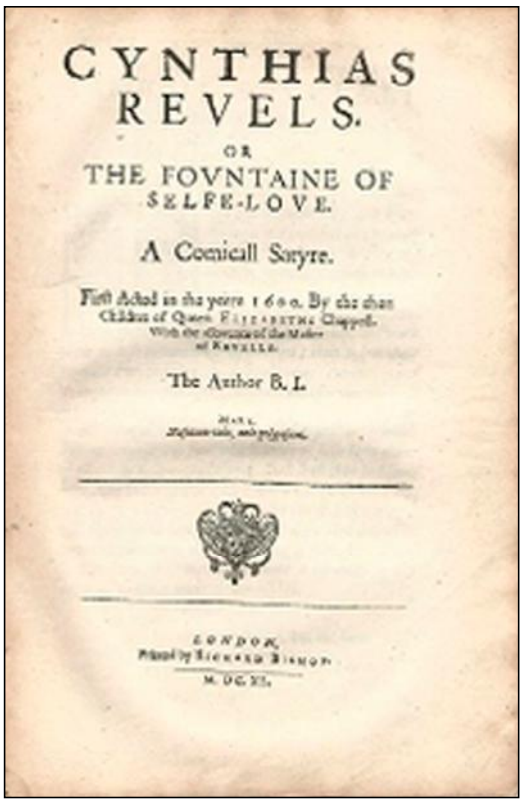
---

Umfangreichere Fußnoten zur zwanzigsten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 723 abgedruckt.

1 1846 beschloß Königin Victoria, zeichnen zu lernen, und beauftragte Edward Lear (der die Limericks »erfand«), ihr Zeichenunterricht zu geben. In einer der ersten der insgesamt zwölf Unterrichtsstunden betrachtete Lear die kostbaren Nippes im Buckingham Palace und fragte: »Wo haben Sie nur all diese herrlichen Sachen her?« Und Victoria soll mit unbewegter Miene geantwortet haben: »Ich habe sie geerbt.«


THE
DVMBE
KNIGHT
AN
HISTORICALL COMEDY
Acted sundry times by the Chil-
dren of his Maieſties
Revells.
LONDON
Printed by A. M. for WILLIAM SHEARES,
and are to be ſold at his ſhoppe in Chancery-
Lane, neere Serieants Inne.
1635.

Titelseite »The Dvmbe Knight. An Historicall Comedy acted sundry times by the Children of his Maiesties Revells« von Lewis Machin. Gedruckt 1635 von Augustine Mathewes für William Sheares and are to be sold at his shoppe in Chancery-Lane, neere Serieants Inne


CYNTHIAS
REVELS.
OR
THE FOVNTAINE OF
SELFE-LOVE.
A Coenicall Satyre.
The Author B. I.
LONDON,
M. DC. XI.

Titelseite »Cynthias Revels, or The Fovntaine of Selfe-Love« von Ben Johnson. Gedruckt 1611 von Richard Bishop in London, St. Peter's and Pauls' Wharf.

durch viel Muße aus; George Bryan »Beau« Brummell war einige Jahrzehnte später ein typischer Vertreter dieser Gecken und Stutzer, der – wie Hermann Fürst von Pückler-Muskau schrieb – eine ganze Generation durch den Schnitt seines Rockes beherrschte, als »arbiter elegantiarum«, als »Meister des Geschmacks«. In diesen Kreisen wurden Kartoffeln gegessen, wohl um damit Geld für die anderen Amüsements zu haben und wegen der aphrodisischen Wirkung. Der Unterschied von Eiche und Mahagoni war, daß die in Schalen servierten heißen Kartoffeln die schönen Mahagoni-Intarsien der Tische durch die Wärme beschädigten; es kamen daher kunstvoll mit Ornamenten versehene, aus Silber oder mit Silber überzogene »Tischringe« auf, auf die die Schalen mit den heißen Kartoffeln gestellt wurden und somit das Mahagoniholz schützten.

Der Schriftsteller, Maler, Sozialreformer und Kunstkritiker John Ruskin schreibt 1869 in »The Queen of the Air« (Die Königin der Lüfte. Studien über die griechische Sturm- und Wolkensage), daß die Kartoffel (wegen ihres unterirdischen Teils) eine unglückbringende Pflanze sei; noch schlimmer sei aber Tabak, bei dem man nicht schätzen kann, welchen demoralisierenden Einfluß dieser auf die Jugend Europas habe. Dazu paßt:

> »Es ist ja auch sehr unangenehm, wenn wir aus unseren Mündern Rauch in anderer Leute Münder, Augen und Nasen blasen und uns das Gleiche widerfährt.«

Matthias Claudius schreibt 1774 im »Wandsbecker Bothen« (4.Jahrgang) ein Poem über die Kartoffel, und es gilt als das schönste Loblied auf die Knolle (3.Strophe):

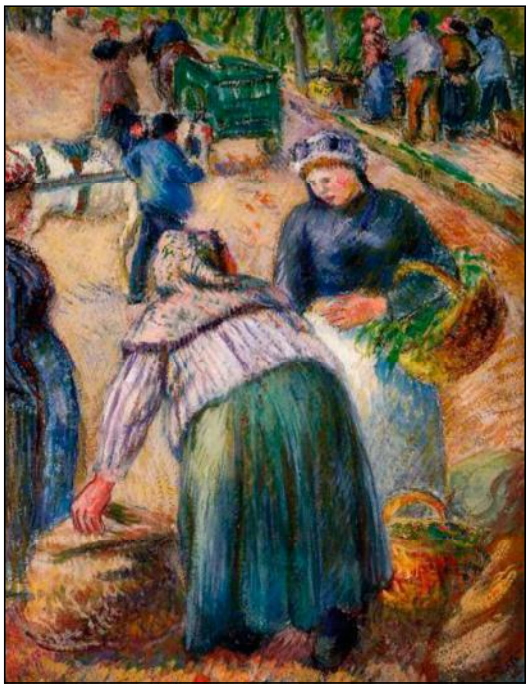
> »Schon rötlich die Kartoffeln sind
> und weiß wie Alabaster;
> sie däun sich lieblich und geschwind
> und sind für Mann und Frau und Kind
> ein wahres Magenpflaster.«

1802 wurde aus der »Frau« ein »Weib«, was aber für die Kartoffelgeschichte unwichtig ist. Im »Bertelsmann Volkslexikon« steht über Matthias Claudius: »Schuf innigeinfältige, fromme Gedichte«; das ist wohl wahr. Der Text kann sogar gesungen werden nach einer Melodie von Johann Rudolf Zumsteeg, einem Cellisten, Musiklehrer und späteren Ka-

pellmeister (und Komponisten) an der Stuttgarter Hofkapelle, der die italienische Oper[2] verbannte und Mozart aufführte.

Ein anderes sehr schönes (aber schwer verständliches) Loblied auf die Kartoffel (»Aardäppel-Lied«, nach der Melodie »Da streiten sich die Leut herum«) kommt von Hans Siegert:

Was untern Heisern is de Körch,
Der Toler untern Gald,
Das is fürn Bauern in Gebörg
A schiens Aardäppelfald
Bringt dar zur Arnt de Säck vull rei –
Kast sol dich net dra saah!
Un sei aah Faule oft derbei –
Dos gibt's wu anersch aah!
Hei, wie das dämpt un wie dos riecht,
Wenn rei die Schüssel kimmt,
Wenn rachts un links der Schäler fliegt
Un Zeit sich kaaner nimmt!
Do bie gescheit un knauser net
Mit Butter oder Quark,
Mit Grumpele, mit Worscht un Fett,
Nooch wärscht de sot un stark!
Drüm wärscht, Aardäppel, du geehrt;
Dir bie ich orndlich gut.
Ich halt dich huch, wie sich's gehärt,
Un racht wie's liebe Brut.
Garn lub ich dich mit Harz un Mund,
Ka's net su vun mir gaam –
När das sog ich aus Harzensgrund:
»Aardäppel, du söllst laam!«



Camille Pissarro:
Kartoffelmarkt »Boulevard Des Fosses Pontoise«

Albert Vigoleis Thelen ist da schon handfester, wenn er von sich sagt, daß sein ganzes Dasein ein Kampf gegen Kartoffeln und Tüllgardinen gewesen sei; die Kartoffel, so Thelen, sei eine »unbegeistete Tuberkel«. Ganz anders sieht es Jeremias Gotthelf, der von Kathi, der Großmutter berichtet, daß sie von Religion und Kartoffeln lebte. Eine andere Großmutter, Anna Bronski aus der Kaschubei[3], brät sich am Feldesrand einige Knollen und holt mit dem Haselstock die garen Kartoffeln aus der Asche; Oskar Matzerath wird sich gefreut haben. Und im »Butt« schreibt Grass:

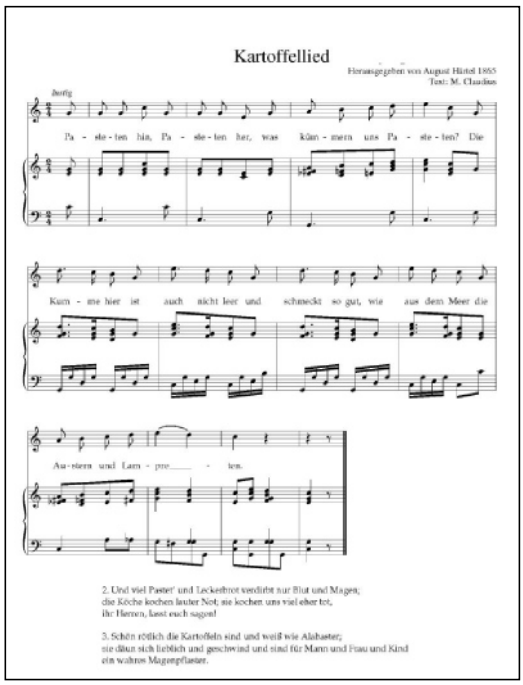
> »Dann fragte er [Friedrich II.], blank vom kaschubischen Dauerregen, nach dem gewissen Frauenzimmer, das den Kartoffelanbau, beispielhaft für die preußischen Provinzen, als Erste gefördert und so, neben dem Sättigungsbeweis, die Schmackhaftigkeit der neuen Hackfrucht bewiesen habe.
> Ich brachte ihn zu Amanda. Die saß wie immer in der Gesindeküche auf der Ofenbank und schälte Kartoffeln für die alltägliche Suppe. Gar nicht erstaunt sagte sie:

2 Merke: »Es ist erst vorbei, wenn die dicke Frau gesungen hat. / Solange die dicke Frau noch singt, ist die Oper nicht zu Ende.«

3 Die Kaschuben, die älteste Ethnie an der Danziger Bucht, existieren noch heute als kulturelle Minderheit. Über Oma Bronski kann man bei Günter Grass in der »Blechtrommel« lesen.

›Nu is Ollefritz doch noch jekommen.‹«

Auch Guy de Maupassant sieht die Kartoffel als Nahrungsmittel der Armen, die sich von »Suppe, Kartoffeln und frischer Luft« ernähren würden. Der Physiologe Jacob Moleschatt sagt Mitte des 19.Jahrhunderts, er sähe es am liebsten, wenn die Kartoffel vom Erdball verschwände.



In der Illustrierten »Stern« (Juli 1999) wird »Der abgeschlossene Roman« von Tetsche (eigentl. Fred Tödter) veröffentlicht:

> »Dr. Gathel erklärte uns das Bruzzelverhalten der deutschen Heidekartoffel, wobei er auf die Hilfe seiner Frau Heike zurückgriff. Sie hatte sich in eine Alufolie gewickelt und diente, von einem Schweißbrenner erhitzt, als Folienkartoffel, die Dr. Gathel gekonnt mit der Grillzange ergriff und mit Schmackes wendete.«

In den »Dorfgeschichten aus dem Vormärz« dichtet Carl Arnold Schoenbach: »Wie der Klaus nach Hause kam, machte seine Frau Ofenplätze.« Und so geht das: Aus rohgeriebenen Kartoffeln, mit Hafermehl untermischt und Salz zugegeben. Dann wird der Kartoffelmehlteig »aus freier Hand« gegen den richtig beheizten Ofen geworfen, bis dieser damit ganz bedeckt ist. Jede »Handvoll« bleibt am Ofen kleben und bildet den sog. Ofenplatz. Sobald die eine Seite braun gebacken ist, wird der Teig mit der anderen Seite an den Ofen geklatscht.Anm.3a Wenn alle »Ofenplätze« beidseitig knusprig sind, dann werden sie mit Butter oder Birnkraut oder mit Schmalz bestrichen und dazu gibt's Zichorienkaffee.

Zentralheizungen sind für die Herstellung von »Ofenplätzen« nicht so gut geeignet[4].

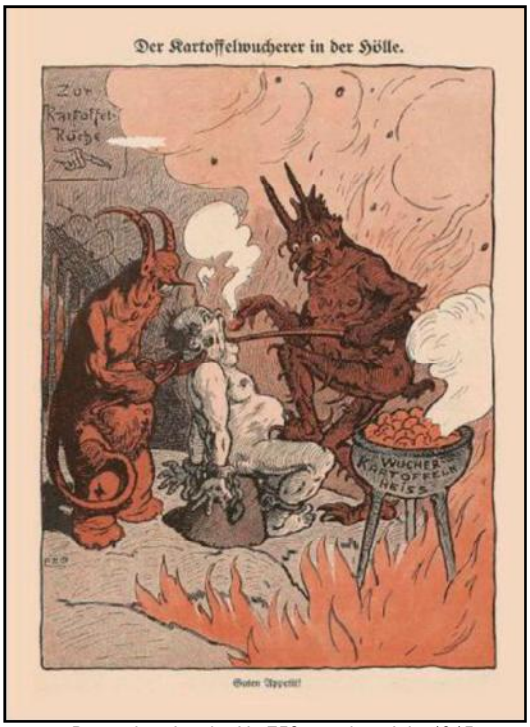
> »Backe, backe, Reibekuchen,
> laßt uns heute die versuchen.
> Wer will gute Puffer machen,
> der muß haben sieben Sachen:
> Kartoffeln und Mehl,
> Butter und Öl,
> Zwiebeln und Ei
> Und auch noch Gewürz dabei.«

An dieser Stelle ein wenig Aufklärung: Der aus Getreide-Mehl bestehende Pfannkuchen ist in Berlin jenes Gebäck, das andernorts »Berliner« genannt, der wiederum vielfach als Krapfen oder Kreppel bezeichnet wird und schon in der Römerzeit zum Frühlingsfest geopfert wurde; in Irland heißen Kartoffel-Pfannkuchen »boxty« oder »boxty pancakes« und sind ein besonderer Leckerbissen, dem Schweizer Rösti verwandt. Puffer oder Buffer sind immer aus geriebenen Kartoffeln, sonst wären es ja crêpes. Jedoch sagt Siebeck über Rösti:

---

4 Ringelnatz schreibt über »Himmelsklöße«:

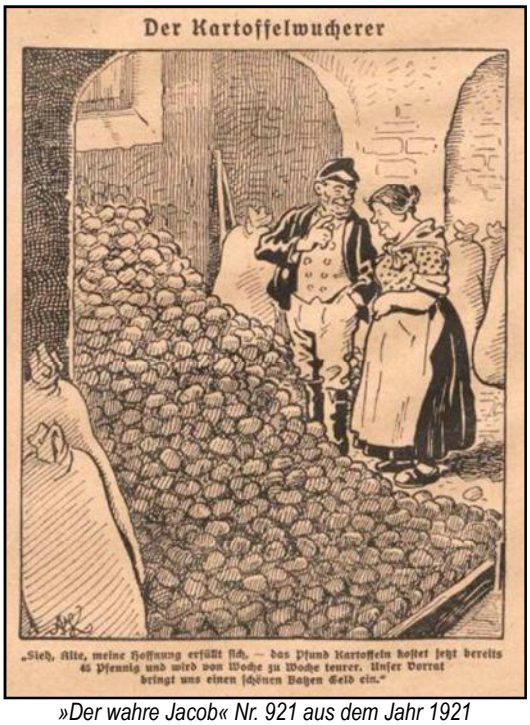
> »Man muß Zeitung oder Papiere von Vaters Schreibtisch nehmen. / Keiner darf sich schämen, / Das Papier mit der Hand in den Nachttopf zu tauchen. / Wenn es ganz weich ist, wird es zu Klößen geballt / Und mit aller Wucht gegen die Decke geknallt. / Man darf auch vorher schnell noch Popel hineinkneten. / Solche Klöße bleiben oben minutenlang kleben.«



»Der wahre Jacob« Nr. 752 aus dem Jahr 1915

Der Kartoffelwucherer in der Hölle.

»Guten Appetit«



»Der wahre Jacob« Nr. 921 aus dem Jahr 1921

Der Kartoffelwucherer

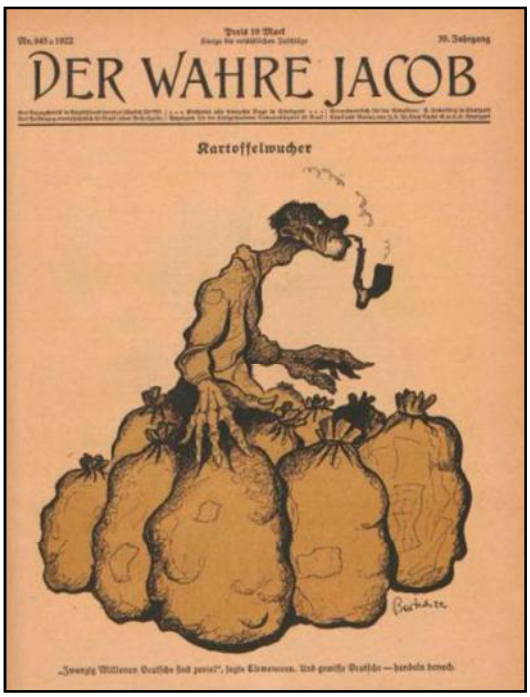
»Sieh, Alte, meine Hoffnung erfüllt sich, – das Pfund Kartoffeln kostet jetzt bereits 45 Pfennig und wird von Woche zu Woche teurer. Unser Vorrat bringt uns einen schönen Batzen Geld ein.«



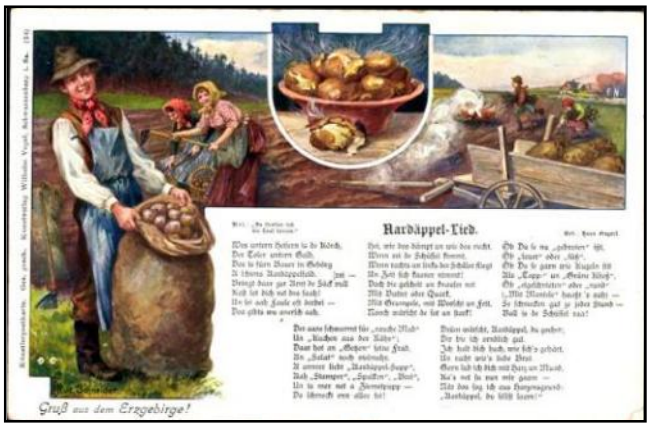
»Echo – Der Teufel und der Kartoffelnwucherer«

Holzschnitt von Moritz von Schwind in »Fliegende Blätter« 1847 Anm.4a

Kartoffeln-Wucherer.
»Ueber und über schwarz, das ist eine Freude für Unsereinen.«
Echo – Beelzebub.
»Ueber und über schwarz, das ist eine Freude für Unsereinen.«



»Der wahre Jacob« Anm.4b *Nr. 945 aus dem Jahr 1922*
»Kartoffelwucher«
»Zwanzig Millionen Deutsche sind zuviel«, sagte Clemenceau. Und gewisse Deutsche – handeln danach.



»Darunter versteht man geraspelte Kartoffeln, welche in fett goldgelb gebraten werden.

Klingt nicht schlecht und kann, als Kleinstportion gegessen, einen Waldarbeiter zu Höchstleistungen anspornen. Doch auf Büroangestellte wirken Rösti wie die Steine im Bauch des bösen Wolfs, der sich an den sieben Geißlein verging.«

Johann Konrad Friedrich aus Frankfurt in seinen »Gastronomischen Aphorismen« 1827:

»Wer einmal als Pfadfinder[5] durch die Landschaft zog und Abfall aufsammelte und abends am Lagerfeuer der Romantik huldigte, der wird dem Heidedichter Hermann Löns zustimmen:«

»Im Bruchwald, am Seerand, da war eine Ecke
von Weiden umwuchert, von Dornen geschützt.
Wir brieten in sicherem Räuberverstecke
uns dort Kartoffeln, die wir uns stibitzt.
Du wirbelnder Rauch der Kartoffelfeuer,
Erinnerer an alte, verflossene Zeit,
wie ist mir dein herber Geruch noch so teuer,
du bleibst mir als Jugenderinnerung geweiht.«

Etwas weniger vom Qualm eingeräuchert schreibt Erich Kästner:

»Das ist ein Abschied mit Gerüchen,
aus einer fast vergessenen Welt.
Mus und Gelee kocht in den Küchen,
Kartoffelfeuer qualmt im Feld.«

Und wieder lyrisch und metaphysisch – wahrscheinlich nach einem Schluck Kartoffelschnaps – der Oberschlesier Heinz Piontek in »Romanzen des Abschieds«:

»Okarina des Abschieds
bläst mir der heitere Herbst.
Ach, mit dem Rauch der Kartoffelfeuer
Zieht die chimärische Dauer
Hinter die Steigung des Hangs.«

Dieser »Brauch« der Ackersleut' besteht nur in der Phantasie des Städters: Da spielt weder Mythos noch Magie eine Rolle, sondern vielmehr die Lust der Kinder, zu zündeln. Auch das Verkohlen der Kartoffeln an einem Zweig in einem solchen Feuer ist mehr Spieltrieb, denn eine besondere Form der Atzung: »... des is aweng a so a Legende, des Kartoffelfeuer.« Dennoch erinnern sich alle zumindest zeitweise auf dem Land gelebten Leute an diese besondere Form des Knollenverzehrs. Georg Friedrich Lichtenberg nennt 1775/76 jemanden »einen Goldmacher, der hinter den Hecken eine röstende Kartuffel hungrig mit einer hölzernen Zange wendet ...« Der qualmige Rauch eines Feuers aus

5 Horst Ernst (der eine hervorragende Kritik des Buches »Kartoffel auf der Briefmarke« in der FAZ veröffentlichte) über den Gründer der Pfadfinder Robert Baden-Powell: »Er liebte ein kaltes Bad mehr als den Beischlaf.«

Kartoffelkraut, aus Quecken und Melden vertreibt lästige Insekten – auf das nächste Feld.

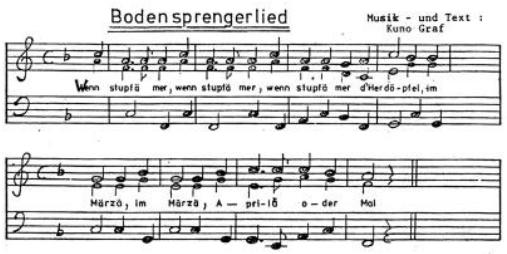
Karl von Gerok über das Kartoffelkraut:

»Blühendes Kartoffelkraut, / sanft vom Sommerwind umkost, / immer, wenn ich dich geschaut, / warst du mir ein Augentrost, / mit der Büsche Laubgezelt, / mit der Blüte Rötlichblau / hebst du wie ein Blumenfeld / dich hervor aus grüner Au. / ...«

Hermann Löns, Karl von Gerok, Erich Kästner werden sich wohlgefühlt haben im Kräuticht. Das ist verständlich. Kokeln ohne Aufsicht, verbrannte Knollen essen und so.

Johann Peter Hebel 1808 in seiner Märchenvision »Van dem Fischer un siiner fru« (ursprünglich von Philipp Otto Runge):

»Des andern Abends, während die Kartoffeln zum Nachtessen in der Pfanne prasselten, standen beide, Mann und Frau, vergnügt an dem Feuer beisammen, sahen zu, wie die kleinen Feuerfünklein an der rußigen Pfanne hin und her züngelten, bald angingen, bald auslöschten, und waren, ohne ein Wort zu reden. vertieft in ihrem künftigen Glück. Als sie aber die gerösteten Kartoffeln aus der Pfanne auf das kleine Plättlein anrichteten, und ihr Geruch lieblich in die Nase stieg ...«



In Duchtlingen am Bodensee besteht seit rund 50 Jahren die »Narrengruppe Bodensprenger e.V.«. Beim »Hemdglonkerumzug« tragen die Narren eine Maske, die einer Kartoffel nachgebildet ist. Im Dezember 2014 wurde die schwäbisch-alemannische Fasnacht von der UNESCO zum nationalen immateriellen Kulturerbe ernannt.

Und im »Schmelz-Ofen« schreibt Hebel vom »armen Ma«:

»Er bringt e paar Grumbereli und leits ans Füür und brotet sie«,

wenn sie nicht (Goethe in der »Fischerin«) zu Mulm verkocht sind.

Und Johann Christian Friedrich Hölderlin in »Die Stille«:

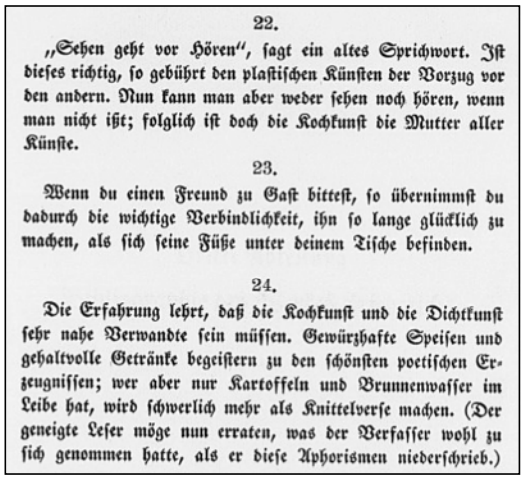
»Nahm dann eilig, was vom Abendessen
An Kartoffeln mir noch übrig war,
Schlich mich in der Stille, wann ich satt gegessen,
Weg von meinem lustigen Geschwisterpaar.«

In den »Recensionen 1804 bis 1806« bespricht unser Dichterfürst Goethe »Die Kartoffelernte«, ein Loblied auf die Kinderarbeit von Johann Heinrich Voss, 1798:

»Kindlein, sammelt mit Gesang
der Kartoffeln Überschwang.
Ob wir voll bis oben schütten
alle Mulden, Korb' und Bütten;
noch ist immer kein Vergang!«

Goethe schreibt:

»Man singe das Kartoffellied wirklich auf dem Acker, wo die völlig wundergleiche, den Naturforscher selbst zu hohen Betrachtungen leitende Vermehrung, nach langem, stillem Weben und Wecken vegetabilischer Kräfte, zum Vorschein kommt und ein ganz unbeschreiblicher Segen aus der Erde quillt.«



22.

„Sehen geht vor Hören", sagt ein altes Sprichwort. Ist dieses richtig, so gebührt den plastischen Künsten der Vorzug vor den andern. Nun kann man aber weder sehen noch hören, wenn man nicht ißt; folglich ist doch die Kochkunst die Mutter aller Künste.

23.

Wenn du einen Freund zu Gast bittest, so übernimmst du dadurch die wichtige Verbindlichkeit, ihn so lange glücklich zu machen, als sich seine Füße unter deinem Tische befinden.

24.

Die Erfahrung lehrt, daß die Kochkunst und die Dichtkunst sehr nahe Verwandte sein müssen. Gewürzhafte Speisen und gehaltvolle Getränke begeistern zu den schönsten poetischen Erzeugnissen; wer aber nur Kartoffeln und Brunnenwasser im Leibe hat, wird schwerlich mehr als Knittelverse machen. (Der geneigte Leser möge nun erraten, was der Verfasser wohl zu sich genommen hatte, als er diese Aphorismen niederschrieb.)

Auszug aus den »Gastronomischen Aphorismen« von Johann Konrad Friedrich.

Und August Wilhelm Schlegel schreibt an Voss:

»Bepflanzend mit Kartoffelknollen
wühlst Du, o Voss, den Pindus um«,

was eine ganz schöne Arbeit wäre, wenn's denn so käme.[6]

Schon 1775/1776 erwähnt Goethe in »Stella. Ein Trauerspiel« (1.Akt) die Kartoffel:

»Madame Sommer.
›Und wenn wir dann nach einem heißen Tag, nach ausgestandenen Fatalitäten, schlimmen Weg im Winter ... auf der hölzernen Ofenbank zusammensaßen, unsern Eierkuchen und abgesottene Kartoffeln zusammen aßen ...‹«



Heinrich Zille: »Kartoffelstehen«

Bei seiner Italienreise soll Goethe nach dem Überqueren der Alpen und im Angesicht der vor ihm liegenden Ebene und der blühenden Kartoffelfelder gedichtet haben: »Kennst Du das Land, wo die Kartoffeln blühen?«, aber da das doch zu profan klang, ersetzte er die Knolle mit Zitronen.

Schon 1786 schreibt Goethe aus Weimar an den Musiklehrer und Polyhistor Philipp Christoph Kayser:

»Erst gepflasterter Weg, dann ein schöner gleicher Fußpfad. Hölzerne Brücke über die Motte, flache große Weide mit Nußbäumen, rechts Kartoffel- und Kohlbau. Hübsche Mädchen mit der Mutter auf den Knien, Kartoffeln ausmachend.«

Goethe wußte wohl nicht, welche Mühen das Kartoffellesen macht. Johann Heinrich Voss, Sohn eines bitterarmen Landpächters im Mecklenburgischen, kannte die Ausdauer, die erforderlich war, um auf einem Kartoffelacker die »Bulten« (Voss: »Das ist die aufgehäufte Erde um die Kartoffelpflanze samt den knollichten Wurzeln«) zu heben. Als Schuldirektor in Eutin ließ er seine Schüler auf dem Kartoffelfeld arbeiten und unterrichtete vom Ackerrand her über die Zusammenhänge der Kartoffel mit der Religion, der Geschichte und der Philosophie:

»Nur ein Knöllchen eingesteckt
Und mit Erde zugedeckt.
Unten treibt dann Gott sein Wesen.
Kaum sind Hände gnug zum Lesen,
Wie es unten wühlt und heckt.«

Der Berliner Heinrich Seidel, der in Groß–Lichterfelde bei Berlin lebte:

»Die Trüffel reift in Frankreichs Gauen,
verborgen in der Erde Schoß,
allein für mich, auf märk'schen Auen,
wächst die Kartoffel bloß.«

---

6 Der Pindus ist ein von Nord nach Süd verlaufendes Kalkgebirge im Norden Griechenlands zwischen Thessalien und Epirus.

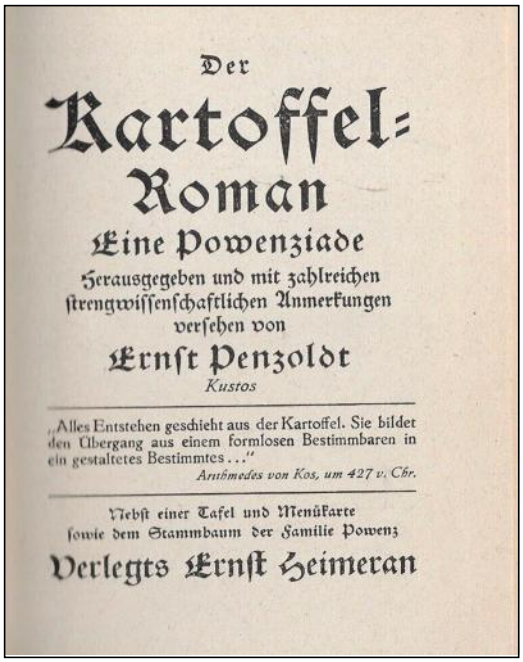
7 Dazu muß man wissen, daß dieser verarmte Landadlige aus Alt-Rahlstedt wegen wiederholter Verschuldung aus Staatsämtern ausschied und sich wahrscheinlich glücklich dünkte, wenn er Kartoffelsupp' bekommen hätte.

Detlev von Liliencron, ein Lyriker des Impressionismus im 19.Jahrhundert, sagte zu seinem Dichterkollegen Gustav Falke in der »Stadt der Goldenen Türme«, in Prag, geringschätzig[7]:

»Kartoffelsupp! Kartoffelsupp!
Und alle Tag' Kartoffelsupp!
Und sonntags gibt es Brei;
Kartoffelbrei, die Woch' vorbei.«

Aus dem vorigen Jahrhundert stammt ein jiddisches[8] Lied über die Kartoffel, kartofl oder bulbes:

»Zuntik bulbes, montik bulbes,
Dinstik un mitvokh bulbes,
Donerstik un fraytik bulbes.
Shabes in a novine a bulbe-kigele!
Zuntik vayter bulbes!
Broyt mit bulbes, fleysh mit bulbes,
Varimes un vechere bulbes,
Ober un vider bulbes,
Eynmol in a novine a bulbe-kigele!
Zuntik vayter bulbes!
Ober bulbes, vider bulbes,
Nokh amol un oder amol bulbes!
Haynt un morgn bulbes!
Ober Shabes nokhn cholnt a
bulbe-kigele!
Zuntik vayter bulbes!«


Der
Kartoffel-
Roman
Eine Powenziade
Herausgegeben und mit zahlreichen
strengwissenschaftlichen Anmerkungen
versehen von
Ernst Penzoldt
Kustos
„Alles Entstehen geschieht aus der Kartoffel. Sie bildet den Übergang aus einem formlosen Bestimmbaren in ein gestaltetes Bestimmtes ..."
Archimedes von Kos, um 427 v. Chr.
Nebst einer Tafel und Menükarte
sowie dem Stammbaum der Familie Powenz
Verlegts Ernst Heimeran

Titelseite »Der Kartoffel-Roman. Eine Powenziade« von Ernst Penzoldt. Verlegt 1948 vom Ernst Heimeran Verlag, München.

In Schleswig-Holstein hieß es:

»De ganze Week Kantüffelsupp,
un Sünndags is se noch nich op,
un Maandags gifft Kantüffelbree,
un Dingsdach deit dat Lief mi weh
von all den veelen Kantüffelbree.«

Und noch eine plattdeutsche Variante zum Thema Kartoffelsuppe:

»Kartuffelzopp, Kartuffelzopp,
un dar Kartuffeln to.

8 Das Vokabular des Jiddischen geht zum größten Teil auf deutsche Dialekte zurück, mit hebräisch-aramäischen und slawischen Anteilen. Neuere Untersuchungen verlegen den Geburtsort dieser Sprache in den bayerisch-böhmischen Raum; von da ist die Sprache durch die verfolgungsbedingten Wanderungen vom 13.Jahrhundert an auch im Osten Europas verbreitet worden. Moses Mendelssohn und andere jüdische Aufklärer sahen das Jiddische als ein entscheidendes Hindernis für die Emanzipation der Juden in Deutschland. Antwerpen ist die letzte Stadt, in der Jiddisch noch als lebende Sprache, als »Mameloschen«, benutzt wird. Jiddisch wird in hebräischen Buchstaben von rechts nach links geschrieben.

9 Der russische Bauer ist zum Inbegriff der christlichen Demut geworden. Die russischen Worte für Christ, *christjanin,* und Bauer, *krestjanin,* klingen praktisch gleich, und im *krestjanin* ist noch das Wort *krest,* Kreuz, enthalten. Die Leibeigenschaft verhinderte, daß der Bauer den Unterdrückungsmaßnahmen der Gutsbesitzer und der Steuereintreiber durch Flucht in die Stadt ausweichen konnte.

Ok Sonndags sund wi noch nich free
Von Karmelk un Kartuffelbree.
De ganze Wääk geiht't in'n Galopp
Mit Karmelk un Kartuffelzopp.«

Lew Nikolajewitsch Tolstoi beschreibt 1888/89 in »Auferstehung« eine Szene, in der der Großgrundbesitzer Nechljudow einen seiner leibeigenen Bauern[9] fragt: »Was eßt Ihr denn zu Mittag?« und als Antwort erhält:

»Als ersten Gang Brot mit Kwaß und als zweiten Kwaß mit Brot und dann noch eine Suppe aus Ziegenkraut und dann hernach Kartoffeln.«[10]

Bekannt ist sicherlich die Filmszene mit Rainer Harmstorf aus dem Fernsehfilm »Der Seewolf«, in dem er als »Held« eine Kartoffel zerquetscht; Jack London beschreibt diese Szene in seinem Roman:

»Ich« (der zum Küchendienst gepreßte andere ›Held‹ Humphrey van Weyden) »schälte Kartoffeln. Er nahm eine aus dem Eimer. Sie war ungewöhnlich groß, fest und ungeschält. Er umschloß sie mit der Hand, preßte sie zusammen, und die Kartoffel spritzte zwischen seinen Fingern hervor. Die breiigen Überreste warf er wieder in den Eimer und ging.«

1948 erscheint mit »Information Control License US-E-185« – laut Impressum gedruckt auf Papier, das aus Kartoffelschalen hergestellt wurde – »Der Kartoffel-Roman. Eine Powenziade« des deutschen Schriftstellers (und unter dem Pseudonym Fritz Fliege) Bildhauer, Zeichner und Karikaturist Ernst Penzoldt, in dem die doppelerntige Tomoffel erstmals beschrieben wird. Ursprünglich, so heißt es in einer Fußnote, wurde jedoch eine Pflanze gezüchtet, die »über der Erde die Eigenschaften der Kartoffel und unter der Erde die der Tomate besaß«.[11]



Gustave Brion:
»Récolte des pommes de terre pendant l'inondation du Rhin en 1852«

Der französische Politiker François Lepelletier schreibt in Bezug auf François René Vicomte Chateaubriand, »ein Beefsteak mit Kartoffeln ist vielleicht alles, was eines Tages übrigbleibt von ... einem Archimedes der Philosophie«; es wäre nicht das Ärgste – andere Schriftsteller des 19.Jahrhunderts sind total vergessen worden.

1984 schreibt Eckhard Henscheid den tiefschürfenden Roman »Beim Fressen beim Fernsehen fällt der Vater dem Kartoffel aus dem Maul«, in dem er darauf hinweist, daß früher alles anders war. Wohl wahr. Peter Rühmkorf sagt, daß er Anfang der 1980er-Jahre ein Märchen erzählen wollte:

---

10 Friedrich Wollner 1970: Die an Hunger und Entkräftung zugrunde gehende Bauernschaft »erklärt auch, warum es 1917 in Rußland zur Revolution kommen mußte«.

11 Es gibt in der Tat eine »Deutsche Kartoffeltomate« – eine alte, fast in Vergessenheit geratene – Tomatensorte mit kleinen bis mittelgroßen, hellroten Früchten, die früh reifen. Das Tomatenaroma ist mild und leicht säuerlich. Ungewöhnlich ist die Blattform, die stark an Kartoffellaub erinnert und so auf die Verwandschaft von Tomate und Knolle hinweist.

»Im Lande Utopien, wo bekanntlich die dicksten Kartoffeln auf den dürrsten Äckern wachsen, lebte ein Bauer, der ...«

Weiter geht's nicht. Aber Rühmkorf »im Vollbesitz seiner Zweifel« schreibt auch:

»Nicht zu predigen, habe ich mich an diesem Holztisch niedergelassen, / nicht, mir den Hals nach dem Höheren zu verdrehen, / sondern mir schmecken zu lassen dies: / Matjes mit Speckstibbe, Bohnen, Kartoffeln, / Einssechzig.«

Der Chilene Pablo Neruda schreibt in einer »Ode an die Kartoffel«:

»Papa heißt du, Kartoffel, und nicht Patata, du kamst nicht mit einem Bart zur Welt, bist spanisch nicht: dunkel bist du wie unsere Haut. Kartoffel, Amerikaner sind wir, Indios sind wir. Unergründlich bist du, mild, Fruchtfleisch makellos, reinste unter den weißen Rosen.«

In Neubrandenburg wurde 1983 im Kammertheater eine »Kartoffeloper« (55 Minuten dauernd) aufgeführt: Text von Matthias Wolf, Musik von Jürgen Kurz unter Verwendung von Themen von Wagner, Rossini, Bizet und anderen. Ein kurzweiliges und empfehlenswertes Stück, das aber nicht mehr aufgeführt wird, wie auch die beiden anderen Kartoffel-Stücke.

Kartoffelopern und Kartoffelstücke

»Erdäpfelschmaus oder Kartoffelschmaus«
(Theaterspiel aus der Zeit Friedrich II.)
von Gisela Schürdel

»Die gestohlenen Teufels-Äpfel anno 1647«
von Oskar Froschauer 1947 (1938)

»Der Kartoffelkrieg«
Eine fränkische Powenziade in drei Akten
frei nach Ernst Penzoldt von
Dr. Helmut Haberkamm, 1999

»Kartoffeloper«
von Jürgen Kurz (Musik) und Matthias Wolf (Text),
1999

»Inkognito oder En Herren-Eten«,
Komödie in 3 Törns von H. Schmidt-Barrien, 1939

»Kasperl-Theater von der gemeinen Bratpfanne«
von Regina Bestle-Körfer

»Die Kartoffelkammer« von Georges Perec 1990

»Kartoffelsupp'« von Heinrich Rössbacher

»Kartoffelschalen« von Dietrich Feldhausen

»Alles mit Bratkartoffeln« von Arnold Wesker

»Kartoffel-Musical« von Michael Quast
und Frieder Keuerleber

»Heiße Kartoffeln«

»Kartoffel-Komödien« von Eduard Sédouard,
Berlin 1890

»Die vertauschten Köpfe.«
Große politische Kartoffelkomödie in 11 Bildern
von Sidonie Schulte, Puppenspiel, Hamburg 1922

Jean Paul in »Hesperus oder 45 Hundposttage«, 1795) hat eine sehr schöne Verbindung zwischen der Kartoffel und Buchdruckerei hergestellt:

»Der Kaplan machte gerade Butter-Vignetten; ich meine, er sägte mit keiner andern Ätzwiege als mit einem Federmesser und in keine andre Kupferplatten als in Kartoffeln Buchdruckerstöcke und Schließquadrätchen ein, die auf die Juliusbutter des Schmuckes wegen zu drucken waren.«

Friedrich Theodor von Vischer

Denke nur: auch die Kartoffel
Ist ein Kind der Erdenmutter
Und – erlaub mir, alter Stoffel –
Schmackhaft namentlich mit Butter.

Und Heinrich Heine in den 1830er-Jahren (»Ludwig Börne«):

»Wir sind ein denkendes Volk, und weil wir so viele Gedanken hatten, daß wir sie nicht alle aufschreiben konnten, haben wir die Buchdruckerei erfunden, und weil wir manchmal vor lauter Denken und Bücherschreiben oft das liebe Brot nicht hatten, erfanden wir die Kartoffel.«

Zur Pellkartoffel schreibt Ringelnatz in dem Poem »Pellka«:

»Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde,
Du Ausgekochte, du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte,
Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des
Zerdrückens
Mit der Gabel! – Sei stark!
Ich will auch Butter und Salz und Quark
Oder Kümmel, auch Leberwurst
in dich stampfen.
Mußt nicht so ängstlich dampfen,
Ich möchte dich noch einmal erfreun.
Soll ich Schnittlauch über dich streun?
Oder ist dir nach Hering zumut?
Du bist ein so rührend junges Blut.
Deshalb schmeckst du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt,
So tröste dich damit, du wundervolle
Pellka, daß du eine Edelknolle
Warst, und daß dich ein Kenner verschlingt.«



Albert Samuel Anker: »Kleine Mahlzeit«

Auch in dem Gedicht »Fußball (nebst Abart und Ausartung)« verweist Ringelnatz auf die Kartoffeln, bei dem der vom Fußballwahn Befallene unberechenbar wird: »Da sah man ... Kartoffeln spritzen und Citronen«, obwohl man ihm vorher nie Kartoffelklöße gab.

Georges Perec bezeichnet in seinem Stück »Die Kartoffelkammer« (»La poche Parmentier«, posthum 1985) Kartoffelschälen als das größte menschliche Abenteuer. In der Beschreibung heißt es:

»Fünf Personen bewegen sich in einer Kammer zwischen Kartoffeln, Kartoffelschalen und einem Diener. Sie streiten, fachsimpeln und reden aneinander vorbei – auf der Suche nach unformulierbaren Wahrheiten. Mit der Kartoffel verglichen, ist der Mensch geradezu banal.«

Perec läßt seine fünf Darsteller einen »wilden Reigen« tanzen, »wobei sie so laut wie möglich singen«:

»Das kann uns gar nicht quälen,
die Knollen hier zu schälen,
froh sind wir und versessen,
sie auch gepellt zu essen.
Um den Kartoffelkäfer zu verjagen,
da braucht man keinen Mann mit Kragen,
Und immer fühlt man sich sehr wohl,
ißt man Kartoffeln in Stanniol.«

Und weitere Strophen mit Refrain.

Über Pfannkuchen nach Kölner Art singen die »Bläck Fööss«:

»Mam, Mam, schnapp d'r de Pann,
mir wolle Rievkooche han.
Mam, Mam, fang doch flöck an,
fuffzehn Stück pack op dr Mann.
Denn Rievkooche, dat es en Delikatess,
die schmecken am allerbess,
un kriste noher jet Buchping, oh jös,
do lähste dich flöck en der Kess.
Wer Rievkooche eins hät erfunge,
dat wor ne Erfinder janz jroß,
denn dat es ihm jot jelunge,
och wenn et jet Öl hät jekoss.«


Selbstbildnis Guiseppe Arcimbaldo

Und natürlich hat sich auch Ludwig Thoma geäußert in »Josef Filsers Briefwexel« (Fiertens: Über die Stehlung bayerns zum Auslahnd):

»Das Kenigreich Breißen ist ein ahrmes Land und nehren sich fon Kahrdofeln indem sonzt nichz waxt. Den disses ist leicht zum bekreifen, dass wo mahn plos Kahrdofel hat, wiel man was andernes. Sie versuchen es, indem sie ins schmeigeln, damit das mir zutrauhlich werden, haber wen der bayerische Löhwe seine Zehne bleckt und zum Knuhren anfängt, ziehgen sie geschwiend die hende weg, womit sie ien gestreigelt haben. Iere Köbf sind geschwohlen und disses kohmt fon lauder Kahrdofelesen.«

Claes Oldenburg zeigt eine »Baked Potato I« in Silberfolie (ausgestellt in der Hamburger Kunsthalle), die in der aufgeplatzten Schale das weiße Fruchtfleisch sehen läßt. In einem Interview gesteht der Bulgare Christo Javachev, daß er sehr beeindruckt gewesen sei, als er 1958 nach seiner Ankunft in Paris in einem Bistro auf dem Montmartre erstmals eine in Silberfolie verpackte gebackene Kartoffel sah; diese Kartoffel sei für ihn und sein Kunstempfinden prägend gewesen. Ist der »Wrapped Reichstag Project for Berlin« von 1995 auf eine Kartoffel zurückzuführen? Ja, ist er. Der Pariser Fotograf Gerhard Vormwald bannt 1995 in einem »work-shop« neben Kerzen und mit Flüssigkeit gefüllten Flaschen Kartoffeln unter verschiedenen Lichteinflüssen auf die Platte und läßt in diesem Zusammenhang über »Intuitives Fotografieren« referieren.

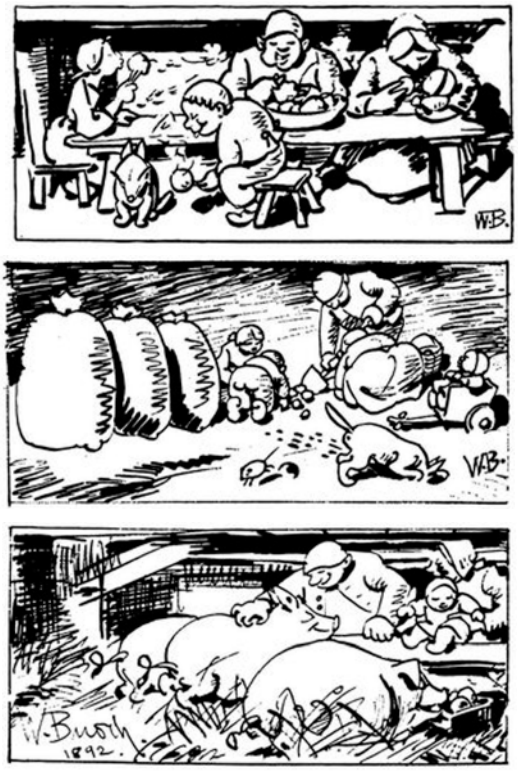
In den 1970er-Jahren warf der Amerikaner Paul Thek mit wenigen rotbraunen Strichen die Umrisse von dampfenden Kartoffeln auf zuvor grau grundiertes Zeitungspapier des »Herald Tribune«, versah die (unförmigen) Erdknollen mit zerbrechlich wirkenden Gliedmaßen und gab sie als Porträt von bekannten Persönlichkeiten aus (Proust, Augustinus und Faust). Was ist Kunst?

In den Jahren 1988–1991 schafft der Pariser Kunstprofessor Henri Cueco mehr als 200 Kartoffelbilder, aber er schreibt auch das »Tagebuch einer Kartoffel«; unklar sei – so der Herr Professor –, ob das weibliche Geschlechtsteil einer aufgeschlitzten Kartoffel ähnele oder ob es umgekehrt sei.

Der Beuys-Schüler Professor Bernhard Blume nebst Frau Anna machen in den 1990er

Jahren eine Fotosequenz »Mahlzeit«, Kartoffel-Bildkompositionen, und auch dieser Herr Professor meint, daß sich die Kartoffel weiblich anfasse. Ein weiterer Beuys-Schüler, Polke, stellt ein nettes »Kartoffelhaus« her; denn schon sein Lehrer war mit braunen Bildern dem Blut und Boden und dem (von einer Führerin regierten) Bienenstaat verpflichtet. Noch ein weiterer Schüler des Meisters, Werner Reuber, hat eine enge Beziehung zur Kartoffel (mehrere Kartoffelbilder), ist aber gegen Chips und Fritten, weil diese keine Persönlichkeit haben. Ein schlechtes Argument.

In Nancy besteht ein Verein namens »Verrückte Kartoffel«, geleitet von dem kunstsinnigen Kartoffelhändler Daniel Denise, der – wenn er nicht Kartoffeln auf dem Markt verkauft – Ausstellungen zum Thema »Kartoffel« organisiert. Und in München lebt Harald Braun, der in einem »Projekt Lebensläufe« aus Kartoffeln Gesichter und Figuren schnitzt, sie nach einer selbst entwickelten Methode einlegt und sie dadurch haltbar macht.



Wilhelm Busch: »Kartoffelidyll«

1998 stellt auf »Kampnagel« in Hamburg Susann Stuckert ihren Werkkomplex »Auch Kartoffeln wollen ans Licht« aus, zu dem eine mehrteilige Bilderserie und eine Komposition aus Kisten mit keimenden Kartoffeln in einem abgedunkelten Verschlag gehören; Stuckert vergleicht die Knollen mit dem Dasein des Künstlers, der eine Zeitlang abgeschieden lebt, aber dann – wie die Kartoffel – ans Licht drängt und sich und seine Werke zeigen will.



Heinrich Zille: »Kartoffelstehen«
Als schwarz gedruckte Lithographi erstmals in »Der Bildermann«, einer von Paul Cassirer herausgegebenen Zeitschrift, am 20. September 1916 erschienen. 1923 wurden vom Rembrandt-Verlag kolorierte Drucke hergestellt.

Heinrich Zille in seinen satirischen Zeichnungen der Berliner vergißt nicht die Hauptnahrung der von ihm porträtierten Bevölkerung. Auf einer Geburtstagskarte nimmt er ein Stück Kartoffelgeschichte vorweg. Er schreibt zu der bildlichen Darstellung des Verkaufs von Saatkartoffeln:

> »Wat, dat nennen Se Saatkartoffeln? Die sind ja schon breiig. Wenn Se die in die Erde stecken, dann ernten Se Kartoffelpuffer.«

Der »Verein der Freunde der Kartoffeln e.V.« in Lohr am Main hat anläßlich des 50.Geburtstags ihres Vereinsgründers, Hans Schönmann, ein »Kartoffelesserlied« vorgetragen (Text von Claudia Heinstein):

»Sie wächst mit Blüten auf dem Feld mit
Früchten dran

|: Schau dir's nur an. :|
Doch unterirdisch liegt, was man genüßlich essen kann.
|: Schau dir's nur an. :|
Wir hol'n sie gern schwarz aus der Kartoffelglut,
|: das schmeckt uns gut. :|
Die Pellkartoffeln dampfend aus der kochend Wasserflut.
|: das schmeckt uns gut. :| «

In den 1990er-Jahren wurde in einem Kindergarten in der Berliner Schillerstraße gesungen:

1. Kartoffelliese, Kartoffelfranz
   wollen tanzen einen Kartoffeltanz.
   Fiderumpelbum, fiderumpelbum,
   fiderumpel, rumpel bum.
2. Kartoffelliese ist dick und rund
   doch innen gelb und gesund.
   Kartoffelfranz ist groß und schlank;
   er liegt viel lieber auf der Bank.
3. Kartoffelliese ruft ihm zu:
   ›Steh endlich auf und tanz im Nu.‹
   Es tanzt der Franz nun immer mehr,
   Kartoffelliese freut das sehr.
   Es wird nun etwas lauter hier,
   denn mittlerweile sind es vier.
   Fiderumpelbum, fiderumpelbum,
   fiderumpel, rumpel bum.«

In dem selben Kindergarten wurde das Märchen vom »Kartoffelkönig« vorgelesen, in dem eine große Kartoffel sich zum König ausruft und sich daher nicht kochen oder schälen lassen will; aber auch diese Knolle wird zu Reibekuchen verarbeitet.

Aber die Kartoffel ist auch gut für die Beschreibung von Personen; beispielhaft sei der russische Pädagoge, Schriftsteller und NKWD-Funktionär Anton Semjonowitsch Makarenko zitiert:

> »Timofej Viktorowitsch ist ein korpulenter Mann mit einem gestutzten Schnurrbart und einer Kartoffelnase.«

Da ist Donna Leon in »Aqua alta« viel unfreundlicher: »Die sehen alle aus wie Kartoffeln und stinken nach Paprika.« Über die Kunstmäzenin, Sammlerin und Galeristin Peggy Guggenheim heißt es, daß sie nie den geforderten Preis für ihre Käufe zahlte. Einmal jedoch sei ihr das mißlungen: da ging es um ihre Nase, die ihr wie eine riesige Kartoffel erschien, ein Familienerbstück, das sie verändern wollte, als sie volljährig wurde. Mitten während der Operation sagte ihr der Chirurg, daß das von ihr gewünschte Nasenmodell nicht realisierbar sei und sie solle sich eine andere Nasenform aussuchen. Sie ließ die Operation abbrechen, mußte aber die vereinbarten 1.000 Dollar für den Versuch, ihre Knollennase zu beseitigen, dennoch bezahlen.

Jenny Lind, die schwedische Sopranistin, die »Schwedische Nachtigall« mit der reinen Haut und dem breiten Gesicht, meinte über sich, sie hätte eine »Kartoffelnase«. Der

türkisch-stämmige Rapper Kool Savas (Yurderi) nennt die Deutschen gern »Kartoffel«, was ja wohl deutlich zeigt, daß die Integrationsbemühungen der Berliner Ausländer- und Ausländerinnenbeauftragten fruchtlos geblieben sind.



Émile Goudeau: »Deux sous defrites«

Der ägyptische Luftfahrtminister Ahmad Muhammad Schafiq will übergewichtige Flugbegleiterinnen in der staatlichen Fluggesellschaft »Egypt-Air« nicht mehr akzeptieren; diese sähen nämlich aus wie »fliegende Kartoffelsäcke«.

Die populäre englische Schriftstellerin Mary Elizabeth Braddon schreibt 1881: »You wouldn't love a man with a potato-nose«, und wir Älteren kennen die Geschichte mit dem Johannes. Salaman zitiert Mme d'Arbley (Frances Burney), die in ihrem Tagebuch am 4.Juni 1791 einträgt, daß der Herzog von Clarence and Avondale, ältester Sohn des späteren Königs Edward VII., Elizabeth Juliana Schwellenberg (wird beschrieben als »enormously fat and heavily laden«) zurechtweist mit den Worten: »Hold your potato-jaw«.

Zur Beschreibung von Pferdeköpfen eignet sich die Kartoffel auch: »Hier müssen Sie nicht an unsere hannöverschen Pferde gedenken mit den Kartoffel-Gesichtern«, schreibt der Physiker, Naturforscher, Mathematiker und Schriftsteller Georg Christoph Lichtenberg.

In Japan – so schreibt Uwe Schmitt in »Tôkiô Tango« – gibt es einen reichen

> »Fluchwortschatz der traditionellen Vegetarier auf dem Feld der Gemüse. Jemanden einen Kürbis, einen Rettich oder eine Kartoffel zu schimpfen werde nicht als lustig empfunden«.

Die beruhigend völkerverbindenden Funde des Autors in Japans Straßenmilieus schließen sämtliche Variationen weiblicher Masturbation und Verunglimpfungen des Penis *(gobô),* von dünne Wurzel, gedrungenen Pilzen bis zu dicken Kartoffeln, ein«.

Eine Schilderung des deutschen Journalisten Uwe Schmitt beim Besuch eines japanischen Freibads am Wochenende:

> »Sie badeten im Schichtbetrieb, so wie sich einst Europas Schichtarbeiter ein Bett teilten, das nie erkaltete. *Imo arai,* Kartoffel waschen, nannten sie es gutmütig.«


Der Außenseiter – Almbauer Tanner

Kritische Intellektuelle in Japan werden als »kokutsubushi« bezeichnet, als »Verschwender der Feldfrüchte«, also auch Verschwender der in Japan weit verbreiteten Kartoffel.

Bei der Bedeutung der Kartoffel ist es nicht verwunderlich, daß sogar ein Film zu diesem Thema produziert wurde: 1985 haben Fernsehanstalten der Schweiz, Österreichs und

Deutschland die Geschichte eines schweizerischen Bergbauern als halbdokumentarischen Spielfilm produziert: »Der schwarze Tanner«, frei nach einer Erzählung von Meinrad Inglin, mit Otto Mächtlinger (als Kaspar Tanner) und Dietmar Schönherr (als Bauernfunktionär Traugott Steiner), Regie Xavier Koller. Die Schweizer Milchbauern wurden 1940 gesetzlich verpflichtet, auf den Hängen ihrer Almen Kartoffeln anzubauen, da die offizielle Politik der Schweiz die Autarkie bei der Nahrungsmittelversorgung anstrebte. Alle Milchbauern (im Tanner-Film) weigern sich anfänglich, aber bei Strafandrohung geben sie als »gute« Staatsbürger nach – nur der Kaspar Tanner weigert sich und muß ins Gefängnis. Im Jenischen heißt Gefängnis »Erdäpfelpalast«, so daß die Inhaftierung für den Tanner ein besonderer Tort war. Tanner geht in den Hungerstreik und wird schließlich doch aus der Beugehaft entlassen. Ein Film mit Happy End, wenn es auch gegen die Knolle geht, aber nicht jeder Platz ist für den Anbau geeignet. Nicht immer ging's in der Schweiz basisdemokratisch zu.



Vincent van Gogh: »Kartoffelesser« (1885)

Karl May packt das Kartoffelthema richtig an (in »Die Liebe des Ulanen«):

»›Meine Familie ist nicht nur wohlhabend, sondern sogar reich, sehr reich; aber Sie wissen, wir Franzosen sind Genußmenschen, und wenn wir ja arbeiten, so beschäftigen wir uns lieber mit Kunst und Wissenschaft, mit Literatur und Politik, als mit der Zerkleinerung der Ackerscholle, welcher wir doch nichts weiter abzuringen vermögen als die höchst prosaische Frucht der Kartoffel, der Rübe oder des Kohls.‹

›Aber doch sind diese höchst prosaischen Früchte unbedingt nothwendig. Auch die Kunst und Wissenschaft, die Literatur und sogar in gewisser Beziehung die Politik beschäftigen sich mit ihnen.‹

›Ich gebe das gern zu, möchte aber doch lieber eine Gruppe dieser Früchte auf Leinwand malen, oder ein Buch über den materiellen Anbau der Kartoffel schreiben, als gezwungen sein, diese schmutzige Knolle aus der Erde zu wühlen.‹



Antony Serres: »Kartoffelverkäufer«

›Wer ein solches Buch schreiben will, darf die Kartoffel nicht nur auf der Leinwand eines Malers gesehen haben. Das Leben des Landmannes ist ein vorzugsweise



Vincent van Gogh: »Kartoffelesser« (1885)

nüchternes und mühevolles, ich gebe das zu; aber es hat auch seine Lichtseiten. Es bewahrt vor Oberflächlichkeit und Zerstreuung, es macht den Menschen gewissenhaft und ernst; es giebt ihm Liebe zur Heimath und lenkt sein Denken und Sinnen auf den Schöpfer und Erhalter aller Dinge. Lasse ich das Korn meines selbst erbauten Roggens oder Weizens durch die Finger gleiten, so fühle ich dieselbe Genugthuung, welche den Künstler erfüllt, wenn ihm eine Frucht seiner Phantasie gerathen ist.‹

›Von dieser Seite aus habe ich die Landwirthschaft allerdings noch nicht betrachtet. Ich bin zufrieden, wenn meine Verwalter und Pächter ihre Gelder zahlen. Das Gold, welches dann durch meine Finger rinnt, ist mir werthvoller als das Gold der Aehren und Körner.‹«

Der Grieche Dimos Avdeliodis dreht 1999 den Film »I earíni synáxis tón agrofýlakon«, was auf Deutsch heißt: »Das Treffen der Feldhüter.« In diesem Film geht es um die Ernennung eines neuen Feldhüters auf der Insel Chios, Anfang der 1960er-Jahre. Der alte Feldhüter von Tholopotami ist tot; man sieht im Film, wie er starb: Er beobachtete das Mädchen Elisso (gespielt von Angeliki Malandi) und seine Mutter beim Kartoffelklauen; als er die Diebinnen stellen will, packt ihn das Mädchen an der Schulter und der Feldhüter fällt vor Schreck tot ins Gras. Der erste Nachfolger ertrinkt, als er vor stechenden Bienen flüchtet, der zweite ertrinkt in einem Tümpel, der dritte verspielt seinen Esel und sein Gewehr – erst der vierte hat Glück. Und darf die resche Elisso heiraten. So hat die Kartoffel doch noch Glück gebracht und Einfluß auf die »ehelichen wercke«.



Vincent van Gogh: »Kopf einer Bäuerin«
Dieses Bild ist eine der Vorstudien zu dem Gruppenbild der »Kartoffelesser«, 1885, Öl auf Leinwand, 41x34,5 Zentimeter. Es handelt sich um die Bauerntochter Gordina de Groot, Rufname Sien, aus Nuenen bei Eindhoven. Sie ist die einzige Person, die auf dem »Kartoffelesser«–Bild zweifelsfrei identifiziert werden konnte. Van Gogh verbrachte 23 Monate in diesem Ort; Sien wurde dort sein Lieblingsmodell. Zum Zeitpunkt der Entstehung dieses Bilds war sie 30 Jahre alt, 2 Jahre jünger als ihr Maler. Spätere Bildbetrachter nennen Sien »Mona Lisa von Brabant«. Das Bild wurde 2024 für 8,6 Millionen Euro vom Noordbrabants Museum in Hertogenbosch erworben.

Karl May erwähnt die Kartoffel übrigens auch in seinem bekanntesten Epos, im »Winnetou«. Der edle Häuptling der Apachen kennt Nuggets, groß wie Kartoffeln – aber den Fundort verrät er nicht. Was Karl May auch verschweigt (oder nicht wußte), ist, daß die Apachen

bekannt für ihre Menschenfresserei waren, und was gibt es Schöneres zu einem »Steak« als gut gemachte Bratkartoffeln?

Der Verweis von Burkhard Hirsch als Sonderermittler der rot-grünen Bundesregierung über die verschwundenen Kanzleramtsakten (1998), der Staat sei keine »Bundesfrittenbude«, ist zwar richtig, aber zukünftig wäre es besser, keine Akten und Dateien zu vernichten, wenn die sozialdemokratische Bedrohung wahr wird, bevor irgendwelche Fritten-Beispiele herangezogen werden.

Und in diesem Zusammenhang ein weiterer energischer Protest: Die häufig gehörte Bezeichnung »Kartoffel-Sport-Verein« für den HSV, nur weil dieser Traditionsverein in manchen Zeiten im Keller steht, ist unangebracht. Denn heutzutage werden die Knollen nicht mehr im Keller gelagert. Unangebracht ist auch die Umschreibung »märkische Kampfkartoffel« (in der TV-Sendung »Ottis Schlachthof«) für die ehemalige Vorsitzende der CDU, Angela Merkel. Und Håkan Nessers Satz »Rügers Gesicht war ausdruckslos wie eine Kartoffel« zeugt nicht von der starken Beobachtungsgabe eines ansonsten guten Romanschriftstellers. In Frankreich wird über einen Faulpelz gesagt, er hätte »Kartoffelblut« und Leute mit zwei linken Füßen »würden tanzen wie ein Sack Kartoffeln«. Und – was ein früherer Kanzleramtsminister vergessen wollte: »Kartoffeln gehören in den Keller, Akten in die Registratur.«



Vincent van Gogh: »Bäuerin, die Kartoffeln gräbt« (1885)

Der Niederländer Vincent van Gogh, seit 1875 in Frankreich lebend, malt im April 1885 die »Kartoffelesser«, auf das er sich mit Hunderten von Skizzen, Zeichnungen und Ölstudien vorbereitete, um bewußt ein »gültiges« Meisterwerk zu schaffen (aber sein Freund Anthon van Rappard meint: »Warum hast du alles so oberflächlich beobachtet und behandelt?«) und als das Werk vollendet ist, macht er sich daran, schafft nach diesem Motiv eine Lithographie; er malt spiegelverkehrt direkt auf dem Stein und signiert mit Vincent f. auf dem Rücken einer der am Tisch sitzenden Bäuerinnen; sein Bruder in Paris kann diese Lithographien nicht verkaufen. Die »Kartoffelesser« zeigen, so die späteren Interpreten des Bildes, das Leben voller Mühsal, Plackerei und Ergebenheit in das Schicksal. Interessant ist aber auch, daß van Gogh alle fünf Menschen auf dem Bild aus den Familien der de Groot und van Roij sitzend vor einer Schale auf einem Tisch mit geschälten Kartoffeln, mit stets nur einem Ohr zeigt. Ein früher Hinweis auf die spätere Verstümmelung? Van Gogh weiß, daß das Bild Mängel hat,

> »doch gerade weil ich sehe, daß die jetzigen Köpfe kräftiger werden, wage ich zu behaupten, daß auch die Kartoffelesser ihre Kraft fertigen, mit einer anderen Perspektive und einer größeren Distanz«.

Die »Kartoffelesser« von 1885 sind von van Gogh nach einem Vorläuferbild des Landschafts- und Genremalers Jozef Israel, dem späteren Haupt der Haager Schule, gemalt

worden, der mit seiner durch Reproduktionen prominent gewordenen Darstellung einer Bauernfamilie von 1876 auch van Gogh beeinflußte. Später nahm Israel seinerseits das Van-Gogh-Bild als Motiv mehrmals wieder auf.

Und außerdem malt van Gogh weitere Bilder mit Kartoffel-Motiven. Die ganze natürli zwar richtig, aber zukünftig wäre es besser, keine Akten und Dateien zu vernichten, wenn die sozialdemokratische Bedrohung wahr wird, bevor irgendwelche Fritten-Beispiele herangezogen werden.



Vincent van Gogh: »Bauer und Bäuerin beim Kartoffelsetzen« (1885)

Und in diesem Zusammenhang ein weiterer energischer Protest: Die häufig gehörte Bezeichnung »Kartoffel Sport Verein« für den HSV, nur weil dieser Traditionsverein in manchen Zeiten im Keller steht, ist unangebracht. Denn heutzutage werden die Knollen nicht mehr im Keller gelagert. Unangebracht ist auch die Umschreibung »märkische Kampfkartoffel« (in der TV-Sendung »Ottis Schlachthof«) für die ehemalige Vorsitzende der CDU, Angela Merkel. Und Håkan Nessers Satz »Rügers Gesicht war ausdruckslos wie eine Kartoffel« zeugt nicht von der starken Beobachtungsgabe eines ansonsten guten Romanschriftstellers. In Frankreich wird über einen Faulpelz gesagt, er hätte »Kartoffelblut« und Leute mit zwei linken Füßen »würden tanzen wie ein Sack Kartoffeln«. Und – was ein früherer Kanzleramtsminister vergessen wollte: »Kartoffeln gehören in den Keller, Akten in die Registratur.«



Jean-François Millet: »Das Angelusläuten« bzw. »Abendgebet« (1860)

Der Niederländer Vincent van Gogh, seit 1875 in Frankreich lebend, malt im April 1885 die »Kartoffelesser«, auf das er sich mit Hunderten von Skizzen, Zeichnungen und Ölstudien vorbereitete, um bewußt ein »gültiges« Meisterwerk zu schaffen (aber sein Freund van Rappard meint: »Warum hast du alles so oberflächlich beobachtet und behandelt?«) und als das Werk vollendet ist, macht er sich daran, schafft nach diesem Motiv eine Lithographie; er malt spiegelverkehrt direkt auf dem Stein und

12 Wegen die Situation der Erben von Jean François Millet ist in Frankreich 1920 das »droit de suite« gesetzlich eingeführt worden. Die mittellosen Erben mußten mit ansehen, wie ein Werk, das der Künstler zu Lebzeiten für 1.200 Franc verkauft hatte, nach seinem Tod für 1 Million Franc weiterverkauft wurde. Nach dem »droit de suite« muß in solchen Fällen auch dem Künstler bzw. seinen Erben ein Anteil am Verkaufserlös abgeführt werden. In Deutschland gibt es eine solche Regelung bisher nicht.

signiert mit Vincent f. auf dem Rücken einer der am Tisch sitzenden Bäuerinnen; sein Bruder in Paris kann diese Lithographien nicht verkaufen. Die »Kartoffelesser« zeigen, so die späteren Interpreten des Bildes, das Leben voller Mühsal, Plackerei und Ergebenheit in das Schicksal. Interessant ist aber auch, daß van Gogh alle fünf Menschen auf dem Bild aus den Familien der de Groot und van Roij sitzend vor einer Schale auf einem Tisch mit geschälten Kartoffeln, mit stets nur einem Ohr zeigt. Ein früher Hinweis auf die spätere Verstümmelung? Van Gogh weiß, daß das Bild Mängel hat,

> »doch gerade weil ich sehe, daß die jetzigen Köpfe kräftiger werden, wage ich zu behaupten, daß auch die Kartoffelesser ihre Kraft fertigen, mit einer anderen Perspektive und einer größeren Distanz.«

Die »Kartoffelesser« von 1885 sind von van Gogh nach einem Vorläuferbild des Landschafts- und Genremalers Jozef Israel, dem späteren Haupt der Haager Schule, gemalt worden, der mit seiner durch Reproduktionen prominent gewordenen Darstellung einer Bauernfamilie von 1876 auch van Gogh beeinflußte. Später nahm Israel seinerseits das Van-Gogh-Bild als Motiv mehrmals wieder auf.

Und außerdem malt van Gogh weitere Bilder mit Kartoffel-Motiven. Die ganze natürliche Abfolge der Kartoffel vom Feld bis zum Verzehr wird von van Gogh dargestellt. Pablo Ruiz Picasso sagt 1955 über van Gogh:

> »Es muß wunderbar sein, ein neues Thema zu erfinden. Van Gogh zum Beispiel. Eine so alltägliche Sache wie die Kartoffeln.«



Max Liebermann: »Das Tischgebet«

Von Max Liebermann ist das Sujet des kartoffelrodenden Bauern bekannt und zahlreiche Radierungen und Ölbilder, die von der Kartoffelernte (»Kartoffelbuddelnde Bauern« von 1874, »Kartoffelernte« von 1895, »Tischgebet« vor Kartoffelschüssel von 1884) erzählen. Wilhelm Busch zeichnet ein »Kartoffelidyll« mit Pellkartoffeln und Moritz von Schwind arbeitet auch an der Kartoffel. Wilhelm Trübners »Kartoffelfeld bei Weßling« aus dem Jahr 1876 ist eines der seltenen Bilder des 19.Jahrhunderts, das blühende Kartoffelpflanzen zeigt. Max Pechstein aus dem sächsischen Zwickau erstellt während der Hungerjahre nach dem Ersten Weltkrieg 1921, beeinflußt von van Goghs Kartoffelbildern und von seinem Hunger nach 'ner anständigen Mahlzeit, die »Kartoffelbuddler« (ein Bild, das 1996 für stolze 120.000 Mark verauktioniert wird).

Die Kartoffelernte wird neben van Gogh und Max Liebermann auch (u.a.) von Wilhelm Morgner, Walther Klemm, Erich Fraaß, Albert Heinzinger, Andre Lambert, Hugo Mühlig, Johannes Lippmann, Arnold Peter Faust und Heinrich Nauen bildlich dargestellt. »Kartoffelmotive« sind zu finden bei Otto Strützel, Jean François Millet[12] (Sohn eines Bauern), Max Unold, Robert Warthmüller, Josef Damberger, Ferdinand Balzer, Hugo Troendle, Franz Robert Schmidt, Alex Follak, Ernst Witkamp, Franz Witte und Ernst Ludwig Kirchner.

Jean-François Millets Bild »Beim Angelusläuten« bzw. »Abendgebet« zeigt auf einem abgeernteten Kartoffelacker Bäuerin und Bauer in Gebetshaltung, in ihrer Mitte ein Kar-

toffelkorb (im Egerland wurden solche Körbe »Zistel« genannt), mit einem großen Henkel versehen.); in einer zeitgenössischen Karikatur heißt es: »Lasset uns beten, liebe Mitbrüder, für die kranken Kartoffeln.« In der Tat, Millets Bilder stehen vielfach im Kontrast zu den fröhlich schaffenden, die Hacke schwingenden Landleuten der akademischen Malerei.

Salvador Dalí verarbeitet dieses Bild von Millet mehrfach als Vorlage für eigene Motive, davon viermal klar erkennbar mit Milletschen Kartoffelsack oder -karre: »Gala und das Angelus von Millet kurz vor dem unmittelbaren Eintreffen der kegelförmigen Vexierbilder« (1933), »Atavismen des Zwielichts (Zwangsvorstellung)« (1933–1934), »Der Angelus von Gala« (1933) und »Der Bahnhof von Perpignan« (1965),

Auf dem Bild von Eduard Spitzer »Kinder der Welt« von 1886 »sparen Bürgerstöchter für einen Ball, in dem sie Kartoffeln essen«. Darüber hinaus gibt es von diversen Zeichnern eine Vielzahl von Karikaturen zum Thema »Kartoffel«.



Niederlande 2015

Anmerkungen zur zwanzigsten Furche

3a Das »Geheimnis« des Rosts als Trennung zwischen Brennmaterial und Bratgut (z.B. Brotteig) wurde erst zum Ende des Mittelalters gelöst. Bis dahin wurde das Brennmaterial in den Ofen aus Ziegelsteinen gelegt und verbrannt. War die »Ofenröhre« richtig heiß, wurde diese von Asche und restlichen Brennmaterial gereinigt und der Laib in den Ofen gelegt; dann wurde die Tür zur Ofenröhre geschlossen; die Hitze von den Ziegelsteinen und die heiße Luft in der Röhre buk das Brot. Man wußte aus Erfahrung, wie lange der Laib im Ofen bleiben mußte. John Russel beschreibt in »The boke of nurture, folowyng Englondis gise« aus dem Jahr 1460, was dann mit dem Brot geschah:

> »Schneide zuerst die Viertel des Brotlaibs von allen Seiten schön rund und trenne die obere Kruste für deinen Herrn ab ... Laß den anderen Teil an der Unterseite verbleiben und wenn sein Stück fast aufgebraucht ist, dann setze ihm von der Krume ein Viertel des Brotlaibs vor.«

4a Fliegende Blätter war der Name einer humoristischen, reich illustrierten deutschen Wochenschrift. Die Fliegenden Blätter erschienen von 1844 bis 1928 beim Verlag Braun & Schneider in München. Die einzelnen Ausgaben bestanden aus je 8 Seiten, die lange Zeit undatiert waren. Anfangs (1844) erschienen sie „zwanglos“, ab Ausgabe 4 (1845) zwei bis drei Mal pro Monat und ab Ausgabe 26 (1846) schließlich wöchentlich. Die Zeitschrift soll im März 1847 in einer Auflage von 15.000 Exemplaren erschienen sein. Allgemeine Wertschätzung erfuhren die Fliegenden Blätter für ihre zielsichere, satirische Charakterisierung des deutschen Bürgertums. Beliebte Serienfiguren aus der Zeitschrift waren seit 1845 die beiden Typen Biedermann und Bummelmaier (aus ihren Namen entstand der Begriff Biedermeier, der eine ganze Epoche prägte). Die Fliegende Blätter wurden 1929 vereinigt mit der illustrierten Satire-Zeitschrift Meggendorfer-Blätter, die unter wechselnden Titeln von 1898 bis 1928 erschien. Bis 1944 erschien die vereinigte Zeitschrift unter dem Titel Fliegende Blätter und Meggendorfer-Blätter.

4b Der wahre Jacob war eine deutsche sozialdemokratische Satirezeitschrift, die 1879 gegründet wurde und mit Unterbrechungen bis 1933 erschien. Sie war über lange Zeit die meistgelesene Zeitschrift im Umfeld der SPD. Der Titel leitet sich von einer Redensart ab: Wenn etwas „(nicht) der wahre Jakob“ ist, trifft es genau den Kern der Sache (oder eben nicht). Ursprung dieser Redensart ist die biblische Erzählung von Jakob und Esau. Gegründet wurde das Blatt von dem Hamburger Journalisten Wilhelm Blos, der nach der Verabschiedung des Sozialistengesetzes 1878 seine Stelle beim sozialdemokratischen Hamburg-Altonaer Volksblatt verlor. Mit Unterstützung des Verlegers J. H. W. Dietz gründete er die Satirezeitschrift Der wahre Jacob. Nach der Ausweisung von Blos aus Hamburg und Preußen erschien das Blatt von 1889 bis 1923 in Stuttgart und anschließend bis Februar 1933 in Berlin.



Einundzwanzigste Furche: Medizin und Aberglauben

Die Kartoffel ist eines der merkwürdigsten Gewächse, das vom Menschen domestiziert wurde. Sie gehört zu den »Giftpflanzen«, denn nur wenige Milligramm des in ihren oberirdischen Teilen enthaltenen Alkaloids genügen bereits, einen Menschen zu töten; dennoch munden uns ihre unterirdischen Organe, und die verdickten Stengel werden für medizinische Zwecke eingesetzt.

Die Inhaltsstoffe einer gewöhnlichen Kartoffel setzen sich zusammen aus:

0,04–0,17 Prozent	Fett (zu 90 Prozent ungesättigte Fettsäuren (Linol- und Linolensäure)
0,6–1,3 Prozent	Mineralstoffe
1 Prozent	Vitamine (der C-Vitamin-Gehalt ist so hoch, daß die Kartoffel zu den reichhaltigsten C-Vitamin-Trägern gehört, B_1, B_2–Komplex, K, Panthotensäure)
1,6–2,8 Prozent	Protein (etwa 2 Prozent aus 10 essentiellen Aminosäuren)
0,3–0,9 Prozent	Fasern
15–21 Prozent	Kohlehydrate (fast ausschließlich Stärke: davon etwa 75 Prozent Amyopektin und etwa 25 Prozent Amylose)
74–81 Prozent	Wasser

Der praktische Arzt Schachert in Landsberg a.d.Warthe zitiert 1840 in einem Aufsatz für die »Wochenschrift für die gesammte Heilkunde« aufgrund der damaligen Untersuchungsergebnisse, daß in den Kartoffeln außer dem Hauptbestandteil Wasser Stärkemehl, Faserstoff, Eiweiß und Gummi vorhanden sei:

> »In den unreifen (Kartoffel) ist der Gehalt des Wassers am grössten, Eiweiss und Gummi findet sich in ihnen nur sehr wenig, Stärkemehl und Faserstoff in geringem Grade. Das Stärkemehl ... ist am Meisten in den Zwiebel-, Zucker-Voigtländischen und rothen Kartoffeln enthalten, am wenigsten aber in den auf moorigem oder lehmigem Boden gewachsenen.«

Und weiter:

> »Ob auch Solanin in den Kartoffeln enthalten sei, darüber war man lange nicht einig. Baup will eine gewisse Quantität gefunden haben, Buchner behauptet, dass man, wenn Kartoffel gerieben und ausgepresst werden, und der filtrirte Saft mit Ammoniak vermischt wird, einen Niederschlag erhalte, der zwar hauptsächlich phosphorsaure Ammoniak-Talkerde sei, woraus aber nach dem Trocknen durch Kochen mit Alkohol eine Spur von Solanin ausgezogen werden könne.«

In Nr.26 des Jahrgangs 1835 der »Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des Grossherzogthums Hessen« wird von den Untersuchungen eines hessischen Arztes berichtet, der festgestellt hat, daß

- Kartoffeln in der ersten Entwicklungsphase mit 2 bis 4 Zentimeter langen Keimen die größte Menge an Solanin enthalten,
- reife Kartoffeln, solange sie noch nicht keimen, kein Solanin enthalten,
- gerade keimende Kartoffeln Solanin nur in geringen Mengen enthalten.

Umfangreichere Fußnoten zur einundzwanzigsten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 747abgedruckt.

Kaffee weist etwa 700 flüchtige Aromastoffe auf, die Erdbeere bringt es auf etwa 400, in der Banane sind etwa 200 Riech-Stoffe; dagegen bringt es – so informierte Gerlinde Tauer von der Firma Dragoco auf der Grundlage des VCF00 Database Report – die rohe Kartoffel nur auf 55 flüchtige Aromastoffe, die gekochte Kartoffel bringt es schon auf 97, die gebratene Knolle auf 261 und erst Pommes frites kommen mit bisher 339 gefundenen flüchtigen Aromastoffen in die Nähe der Erdbeere; insgesamt etwa 6.000 verschiedenen aromatische Moleküle sind bisher festgestellt worden.[1]

Nach neuesten Untersuchungen enthält die Kartoffel – wie auch Auberginen, Blumenkohl und Tomaten – kleinste Mengen von Nikotin. Wie beim Nikotinpflaster, das sich Abhängige zum Abgewöhnen des Lasters kleben, wird das Nikotin im Gemüse ohne die Reiz- und Begleitstoffe der Zigarette aufgenommen und ist leicht abbaubar.

Der Hang der Engländer zum Nonsens führte dazu, daß weltweit in allen Medien berichtet wurde, britischen Tüftlern sei es gelungen, mittels des Salzgehalts der Kartoffel einen knollenbetriebenen Web-Server zu basteln. Mit Hilfe von 12 (!) Kartoffeln sei es gelungen, 2 Internet-Seiten im WorldWideWeb mehrere Tage lang zu betreiben; eingesetzt werde eine Rechner-Version mit niedrigem Stromverbrauch (Intel 386 Chip). In eine Kartoffel gesteckte Elektroden aus Zink und Kupfer erzeugten eine elektrochemische Reaktion, die ihrerseits den Stromfluß verursachte. In der Tat: Durch die elektrolytischen Eigenschaften des salzigen Inneren der Kartoffel ist die Knolle – ähnlich einer Autobatterie – ein potenzieller Stromlieferant und könnte somit zum ernsthaften Konkurrenten von Windkrafträdern und Solarzellen werden.

Es soll nach so viel Hinweisen auf Gebreste und ihre Bekämpfung durch unsere Knolle auch nicht der Hinweis auf nachweisbare Vorteile der Knolle fehlen.

Kartoffeln sind ein Nahrungsmittel mit vielen lebenswichtigen Stoffen, aufgrund ihres hohen Stärkegehalts eine Energiequelle und außerdem reich an Ballaststoffen. Sie liefern hochwertiges pflanzliches Eiweiß. Zum Dickmacher werden sie nur durch die Zubereitung mit Fett. Aufgrund der basischen Substanzen eignen sie sich ideal als Gegengewicht zu einer übersäuerten täglichen Nahrung.

Die gesunde Knolle bietet außer Selen auch die ganze Bandbreite an Mineralstoffen und Spurenelementen, ganz besonders viel Kalium, aber auch Chrom. Mit 5 Erdäpfeln kann man nahezu den ganzen Tagesbedarf decken. Zu wenig Chrom bedeutet ein Absinken des Blutzuckerspiegels und damit Müdigkeit, Gereiztheit und Unruhe.

Wenn man regelmäßig Kartoffeln ißt, werden Müdigkeit und Konzentrationsmangel verhindert, der Wasserhaushalt im Körper reguliert, Muskeln und Knochen gekräftigt und Herz und Kreislauf gestärkt. Außerdem wird der gesamte Stoffwechsel entsäuert, was die Gefahr für viele Zivilisationskrankheiten verringert. Das normale Wachstum von Kindern wird gefördert, das Bindegewebe gekräftigt und die Verdauung verbessert.

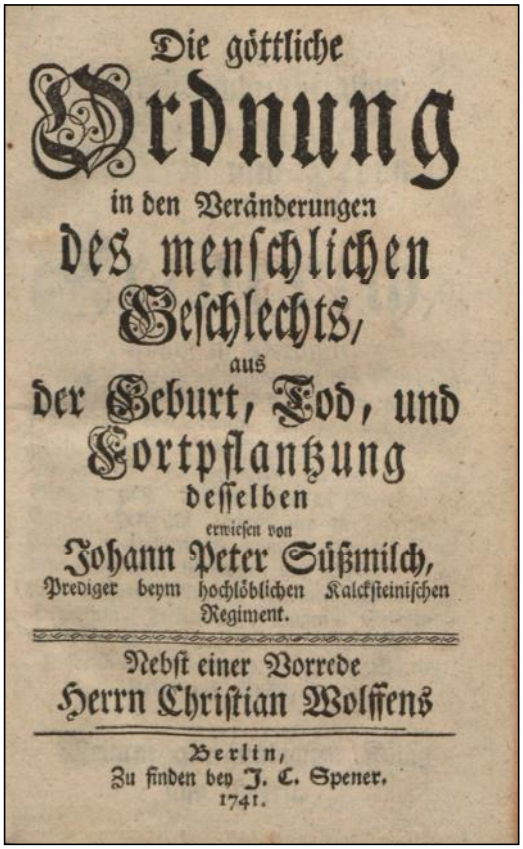
Wer oft an Muskelkrämpfen leidet, die auf Kalium- und Magnesium-Mangel zurückzuführen sind, kann mit häufigen Mahlzeiten mit Kartoffeln dagegen ankämpfen. Bluthochdruck-Patienten können Medikamente einsparen, wenn sie oft Kartoffeln essen. Sie

1 Zwei Aromastoffe reichen aus, um eine neue Aromaqualität zu erreichen: Ein »fischiger« Geruch entsteht zum Beispiel, wenn sich Methional und Oktadienon, die nach gekochten Kartoffeln bzw. nach Geranien riechen, in einem bestimmten Mengenverhältnis in einem nicht mehr ganz frischen (aber schon gegarten) Fisch bilden; weniger als 1 Mikrogramm pro Kilogramm genügt. Aromastoffe können jedoch auch verdeckt werden durch stärke Aromen wie Methoxypyrazine. Ohne diesen Aromastoff würde gerösteter Kaffee nach rohen Kartoffeln riechen, was dem Absatz sicherlich nicht förderlich wäre.

sind eine ideale Unterstützung der Therapie. Kartoffeln helfen auch, Streß und Harnsäure abzubauen und die Frühjahrsmüdigkeit zu bekämpfen.

Die gesundheitlichen Wirkungen kommen nur zur Geltung, wenn man die Erdäpfel gedämpft ißt. Man wäscht die Erdäpfeln mit der Schale, gibt sie in einen Topf und wenig Wasser dazu, kocht einmal auf und dämpft sie dann auf kleiner Flamme 20 bis 25 Minuten. Mit etwas Kräutertopfen sind sie ein sehr gesundes Abendessen.

Die Kartoffel enthält einen beträchtlichen Stärkeanteil (durchschnittlich 17,5 Prozent) und biologisch wichtige Aminosäuren in einer Zusammensetzung, die dem natürlichen Bedarf unseres Körpers sehr nahe kommt. Ferner sind die Vitamine B_1, B_2, B_6 (wichtig für die Eiweißverarbeitung) und ein verhältnismäßig hoher Anteil an Vitamin C, das auch nach dem Erhitzen erhalten bleibt (Ascorbinsäure), sowie Niacin enthalten. Kartoffeln enthalten auch viel Vitamin K, das für die Blutgerinnung wichtig ist. Antal Bognar von der Bundesforschungsanstalt für Ernährung stellte 1997 fest, daß die »meisten Vitamine direkt unter der Schale sitzen«, zumindest gilt das bei Birnen und Äpfeln (der Vitamingehalt der Apfelschale ist siebenmal so hoch wie der des Fruchtfleisches), aber bei der Kartoffel nimmt der Vitamingehalt zur Schale hin ab. Regelmäßiger Kartoffelgenuß ersetzt die Einnahme von Spalt-Tabletten oder Aspirin. An Mineralen sind Kalium, Eisen, Phosphor und Kalzium vorhanden und an Spurenelementen Jod, Kupfer, Mangan, Zink, Fluor und Nickel; 100 Liter Mineralwasser ergeben die Kaliummenge einer Kartoffel. Unser Goethe spricht zwar gegen den Kartoffelgenuß: »Der Haufrau soll es nicht an Kohl noch an Rüben oder sonst einem Gemüse im Topf ermangeln, damit dem unseligen Kartoffelgenuß nur einigermaßen das Gleichgewicht gehalten werde«, aber da irrte sich der Dichter in der Bewertung der wertvollen Bestandteile der Knolle.


Die göttliche
Ordnung
in den Veränderungen
des menschlichen
Geschlechts,
aus
der Geburt, Tod, und
Fortpflantzung
desselben
erwiesen von
Johann Peter Süßmilch,
Prediger beym hochlöblichen Kalckſteiniſchen Regiment.
Nebſt einer Vorrede
Herrn Chriſtian Wolffens
Berlin,
Zu finden bey J. C. Spener.
1741.

Titelseite »Die göttliche Ordnung in den Veränderungen des menschlichen Geschlechts ...« von Johann Peter Süßmilch. Gedruckt 1741 von Johann Carl Spener in Berlin, An der Stechbahn (am Berliner Schloß)

Mit dem Vitamin B der Kartoffel nimmt der Mensch auch Folat (Folsäure)[2] zu sich, die eine wichtige körperliche Bedeutung hat. Folat ist unabdingbar für die Zellteilung, so auch bei der Bildung von Spermien (mit Kartoffeln gelingen also die »ehelichen wercke«).

Bei Mitessern ist die Kartoffel eine große Hilfe: Sie können die Haut einfach mit einer rohen Kartoffel abreiben – regelmäßig und über geraume Zeit. Für eine Gesichtspackung, die gleichzeitig die Haut erfrischt, zerdrückt man eine kleine gekochte Kartoffel mit einem Eigelb und rührt etwas Milch dazu, bis ein streichfähiger Brei entsteht. Dieser Brei wird

2 Die Folsäure spielt eine wichtige Rolle bei der Hautfarbe. Dunkle Haut schützt vor Folsäureabbau durch die UV-Strahlung – andernfalls drohen Unfruchtbarkeit sowie kindliche Mißbildungen. Wenn aber die Sonne nicht so stark scheint – wie zum Beispiel im Norden Europas –, dann würde eine dunkle Haut (Melanin) das Eindringen erforderlicher UV-Strahlung verhindern. Mit der UV-Strahlung wird die Vitamin-D-Synthese in Gang gesetzt, die beim Calcium- und Phosphat-Stoffwechsel und damit beim Knochenaufbau mitwirkt.

im Wasserbad erhitzt und man streicht ihn möglichst heiß auf die Haut. Darüber wird ein heißes Tuch gelegt. Nach einer Viertelstunde wird die Masse kalt abgespült. Das ist besser als Gurkenscheiben.

Gegen Falten hilft ein Mus aus geriebenen rohen Kartoffeln, das man auf die betreffenden Stellen bringt und nach einer Viertelstunde abwäscht. Luxuriöser ist eine Kartoffelbrei-Packung. Ein paar Eßlöffel gekochter Kartoffelbrei werden mit einem Spritzer Olivenöl aus der Toskana oder Walnußöl aus dem Burgenland vermischt. Noch ganz wenig Zitronensaft und etwas süße Sahne einer glücklichen Kuh kommen dazu, damit eine schöne Paste entsteht, wie man sie im Feinschmeckerlokal nicht besser ißt. Diese Salbe wird auf die Hautfalten gestrichen und soll eine Viertelstunde lang einwirken. Das ist billiger als jede Tag-und-Nacht-Creme aus München.

Da gefallen mir Ned Ballantyne und Stella Coeli in »Ihr Horoskop und Ihre Träume« (1940) schon deutlich besser:

> »Seelenruhe und ein ausreichendes Einkommen in einem Traum vorhergesagt, bedeutet, Kartoffeln in irgendeiner Form zu essen.«

Obwohl die Kartoffel zu rund 75 Prozent aus Wasser besteht, benötigt sie relativ wenig Wasser zum Wachstum; nicht die Niederschlagsmenge, sondern die gleichmäßige Verteilung ist für das Wachstum wichtig: *citius, altius, fortius.* Das Wachstum im Frühjahr wird bei einer Temperatur von etwa 8 °C bei nicht vorgekeimten Knollen besonders gefördert.

Ursprünglich wurde die Kartoffel als exklusives Therapeutikum und der »ehelichen wercke« wegen in der Nähe von Klöstern und in den schon mehrfach erwähnten Fürstengärten angebaut: »Kartoffeln mit Liebe schmecken besser als Bratwürste mit Zank.« Im Mittelmeerraum wurde die Kartoffel jedoch – wie schon erwähnt – früh auch von Spitälern und Klöstern als Krankennahrung eingesetzt, ohne daß die bisherigen Grundnahrungsmittel verdrängt wurden[3]. Aber die Patres und Fratres trugen die Knolle überall hin.

Die Kartoffel wurde im letzten Drittel des 18.Jahrhunderts Volksnahrung. Kartoffeln und Kohl ersetzten das Getreide – bei den unteren Schichten. Insgesamt wurde die Ernährung dadurch jedoch nicht besser, da zu diesem Zeitpunkt – aus anderen Gründen – der Fleischkonsum zurückging. Der geringe Eiweiß- und Fettgehalt, der niedrigere Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen, an Vitaminen und Aminosäuren beeinflußten die Qualität der Ernährung nachteilig, so daß die Volksgesundheit insgesamt schlecht blieb. Eine Auswirkung unzureichender Ernährung ist eine geringere Entwicklung der kognitiven Fähigkeiten (Denk-, Wahrnehmungs- und Lernleistungen), wobei neuere Forschungen aufzeigen, daß auch Umweltfaktoren wie sozialer Status der Familie und Erziehung die schädlichen Folgen schlechter Ernährung je nachdem mildern oder verschlimmern.

Mit der Verbreitung der Kartoffel während des 18.Jahrhunderts stieg das allgemeine Bildungsniveau an und dieser allgemeine Anstieg führte zugleich zu Spitzenleistungen in den Naturwissenschaften; wir haben an anderer Stelle bereits darauf hingewiesen.

---

3 Verdrängt wurde jedoch der von alten Männern sehr geschätzte »Sunamitismus«; damit ist der Glaube an die lebensverlängernde Wirkung der »Ausdünstung von jungen, unberührten Mädchen«, die das Bett teilten, ohne sexuell mit den alten Kerlen zu verkehren. »Und da der König David alt war und wohlbetagt, konnte er nicht warm werden, ob man ihn gleich mit Kleidern bedeckte. Da sprachen seine Knechte zu ihm: ›Laßt sie meinem Herrn, dem König, eine Dirne, eine Jungfrau suchen, die vor dem König stehe und sein pflege und schlafe in seinen Armen und wärme meinen Herrn, den König.‹« Sie fanden jedenfalls Abisag von Sunem, eine sehr schöne Dirne, »aber der König erkannte sie nicht«. 1.Könige, 1,1. Bei David hatte diese »Frischhaltekur« Erfolg.

Es wird verschiedentlich angezweifelt, daß die Kartoffel einen Einfluß auf das Bevölkerungswachstum in einem bestimmten Gebiet gehabt habe. Wenn man aber die Fakten betrachtet, so ist sehr schnell festzustellen, daß die Einführung der Kartoffel, verbunden mit der Beendigung oder Einschränkung der Dreifelderwirtschaft in der Mitte des 18.Jahrhunderts erhebliche Auswirkungen auf die Geburtenrate hatte.

Dazu muß man noch einmal auf die Funktionsweise der Dreifelderwirtschaft verweisen: Im ersten Jahr: Brache, im zweiten Jahr: Winterfeld, im dritten Jahr: Sommerfeld und dann wieder Brache. Der Kartoffelanbau, der die Dreifelderwirtschaft ablöste, begünstigte auch den Anbau von Getreide und Gemüse, denn wenn das Kartoffelfeld richtig gepflegt und gedüngt wurde, dann beseitigte die Knolle (indirekt) auch die früher in der Brache wachsenden Wildkräuter.

Ausgehend von der Brache nahm der Wildkräuterbestand einjähriger Pflanzen auf der Brache rasch zu und erreichte im 3.Jahr eine so große Bestandsdichte und Artenvielfalt, daß der Anbau wieder unterbrochen werden mußte. Der Viehtrieb auf der Brache hatte deshalb auch die Funktion, diese zwischenzeitlich gewachsenen Wildkräuter zu dezimieren. Einige dieser Wildkräuter überstanden jedoch diese schlichte Art der Vernichtung und wuchsen auch während der Bepflanzung im Sommer- oder Winterfeld weiter.



Die Folgen einer Mutterkorn-Vergiftung

Insbesondere im Sommerfeld wuchsen neben Getreide (vorwiegend Roggen und Gerste) auch Getreidewildkräuter (Trespe[4], Lolch[5], Mutterkorn[Anm.6] und Kornblume[Anm.7]), die das Mehl dunkel färbten und den Geschmack verschlechterten.

Die damalige Mühlentechnik verarbeitete Getreide und Getreidewildkräuter zu einem nicht mehr trennbaren Gemenge, das insbesondere beim Brei, dem Standardessen der ärmeren Bevölkerungsgruppen, ununterscheidbar wurde. Bei besonders großer Belastung des Getreides mit Wildkräutern traten Vergiftungserscheinungen ein, so daß man von »Schwindelhafer« oder »Taumelgetreide« sprach.

Uns interessiert in diesem Zusammenhang nur die Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum. Christoph von Gundlach weist in einer Analyse nach, daß die Geburtenhäufigkeit

---

4 Die Trespe *(Bromus secalinus)* ist eine Pflanze mit (das Verschwinden der Blüte bezeichneten die alten Römer als »Defloration«) überhängender Rispe. Die Ähren sind etwa 2 Zentimeter lag und besitzen eine kurze Granne (Ährenborste). Die Roggen-Trespe ist in Deutschland ein uraltes Getreidewildkraut (seit dem Neolithikum), das wegen seiner Auswirkungen sehr gefürchtet war. Heute ist es nur noch selten anzutreffen.

5 Lolch *(Lolium temulentum* L., *temulentus* = berauscht) ist ein einjähriges Ährengras mit 15 bis 200 Millimeter langen Ähren; »temulentum« von Samen, die oft von einem Pilz befallen sind, haben giftige Eigenschaften. Die Grasart kam auf feuchten Äckern, besonders im Sommergetreide, als Wildkraut vor. Das Lolch kommt aus dem Mittelmeergebiet und ist ein alter Kulturbegleiter. In der älteren Literatur teilt sich das Lolch seinen Namen mit anderen schädlichen Ackerwildkräutern aus der Familie der Gräser.

deutlich zurückging, wenn auf stark mit Wildkräutern vermischtes Getreide zurückgegriffen werden mußte. Das war immer dann der Fall, wenn es eine Getreidemißernte gab. Für die Grafschaft Lippe hat Dirk Mellies eine entsprechende Untersuchung für die Jahre 1766–1776 (1770 begann eine Hungerzeit) durchgeführt.

Die Geburtenhäufigkeit hängt ab von drei Faktoren – von behördlichen Heiratsregulationen, von der Abortrate und von umweltbedingten Kontrazeptiva.

Behördliche Heiratsvorschriften gab es immer dann, wenn das Nahrungsangebot gering war und die Obrigkeit der Auffassung war, auf diesem Weg die Kindergeburten zu verringern (das Heiratsalter in Deutschland wurde erst auf 18 Jahre für Frauen und 21 Jahre für Männer herabgesetzt, als das Nahrungsangebot ausreichend war). Ein »natürlicher« Abort vollzieht sich in den ersten Schwangerschaftswochen – vielfach unbemerkt – und verlängert das Intervall auf den nächsten Eisprung; ein Abort wirkt also als temporäre Schwangerschaftsverhütung.

Normalerweise beträgt das Geschlechterverhältnis 148 männliche zu 100 weibliche Föten (so von Gundlach); bekannt ist heute, daß einem Abort vorwiegend männliche Föten zum Opfer fallen. Erhöht sich also die Relation weiblicher zu männlicher Föten zugunsten der weiblichen, dann ist davon auszugehen, daß ein Anstieg der Aborte erfolgte. Immer dann, wenn auf minderwertiges Getreide zurückgegriffen werden mußte, nahm die Anzahl geborener Töchter deutlich zu[8].

Getreide wurde ergänzt durch Breinahrung erhöhten Verzehr von Platterbsen und Wicken, deren toxische Wirkung (wahrscheinlich nur den »Kräuterhexen« bekannt) zu den Vergiftungen durch Getreidewildkräuter hinzukam. Eine der Folgen war zum Beispiel Osteolathyrismus[9], einer Schädigung des Knochens und des mesenchymalen Bindegewebes. Entscheidend war jedoch, daß eine ungewollte antifertile Begleitwirkung auftrat (wie sie während und kurz nach dem Zweiten Weltkriegs in den Niederlanden durch den Verzehr von Tulpenzwiebeln dokumentiert ist).

Welche Auswirkungen auf das Bevölkerungswachstum hatte nun die Kartoffel? In anderen Abschnitten dieses Buches wird nachgewiesen, daß die Hungersnöte nach der Einführung der Kartoffel zurückgingen (abgesehen von der Katastrophe in Irland in der Mitte des 19.Jahrhunderts). Die Kartoffel verdrängte das Getreide und damit auch die Getreidewildkräuter. Das »pharmakologische« Fenster zum Getreidefeld schloß sich. Der Anbau der Kartoffel verminderte zugleich die Notwendigkeit zum Verzehr von Platterbsen, Wicken und anderen Lathyrismus auslösenden Krankheiten und mehr oder weniger sonstigen starken toxischen Nahrungsmitteln. Die Kartoffel dagegen blieb als eine Art

---

8 In Nürnberg kam es im 17.Jahrhundert kurzzeitig zu einer behördlich vorgeschriebenen Polyandrie; vorangegangen waren nicht nur die Wirren des Dreißigjährigen Krieges, sondern auch mehrere Getreidemißernten. Albert Schweitzer, Theologe, Philosoph, Gelehrter und Urwaldarzt, meinte, daß die Polygamie dem »natürlichen Rhythmus der Geburten« viel besser gerecht wird, denn von der Mutter wird in einer solchen Gemeinschaft nicht verlangt, daß sie Frau und Mutter zugleich ist. Die Frau könnte sich in einer polygamischen Ehe eine Zeit lang ganz dem Kinde widmen, weil andere Frauen den Platz der (Be-)Gattin einnehmen. Das würde auch den Mann befriedigen.

9 Osteolathyrismus ist bedingt durch Aminoacetonitril und seine Derivate. Das Gift kommt in Platt- und Kichererbsen vor und wirkt auch auf Nerven und Gefäßwände. Lathyrismus ist eine Lebensmittelvergiftung durch verschiedene Lathyrogene von Leguminosen, insbesondere von den Saatplatterbsen, die Alkaloide enthalten. Symptome sind u.a. Übelkeit, Diarrhö, Inkontinenz und Impotenz.
Leguminosen führen nicht nur zu Flatulenzen, sondern sind ungekocht und in größeren Mengen genossen für Kinder und ältere Menschen mit geschwächter Konstitution auch toxisch.

lebendiger Konserve[10] bis zu ihrem Verbrauch ein beimengenfreies und durch die Schale geschlossenes Lebensmittel. Selbst Pellkartoffeln waren prinzipiell nicht verunreinigt, da sie vor dem Verzehr gewaschen wurden.

Das erklärt, warum der preußische Konsistorialrat und Statistiker Johann Peter Süßmilch in seinem bereits 1741 erschienenen Werk »Die göttliche Ordnung in den Veränderungen des menschlichen Geschlechts« feststellen konnte, daß in dem Kartoffelland Preußen 4 bis 5 Kinder auf eine Ehe kamen, während es in anderen Provinzen nur 3,5 bis 4 Nachkommen waren.

Interessant ist auch, daß sich als Nebenfolge des Kartoffelverbrauchs der Verbrauch an sonstigem Gemüse und der Gewürzbedarf verringerten und das verhältnismäßig billigere Salz an die Stelle exotischer Gewürze trat.

Der Kartoffelanbau, eine letzte Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum, erlaubt es auch, die bis dahin üblichen rigiden Heiratsbeschränkungen aufzuheben oder zumindest zu mildern.

Die Kinderanzahl nahm zu und zugleich die Anzahl überlebender Kinder, da sich die Ernährung der schwangeren Frau verbesserte und Anzahl der Totgeburten oder der ernährungsbedingten Todesfälle in den ersten drei Lebensjahren abnahm. Auch das Sterben im Kindbett wegen Entkräftung nahm ab: »Femme grosse a un pied dans la fosse« hieß es dazu im Französischen. Da die Kinderanzahl je Familie dramatisch zunahm, führte dies zu Emigrationswellen und größeren Binnenwanderungen, denn vor der großflächigen und systematischen Düngung der Ackerflächen entstand eine neue quantitative Grenze der Nahrungsmittelproduktion: das Wachstum der Bevölkerung überschritt den Produktivitätszuwachs[11]. Es kam wieder zu Hungerjahren, die sich aber nicht mehr so einschneidend auswirkten.

Die Zusammensetzung der Knolle zeigt aber auch: Aus Kartoffeln können Margarine, Marmeladen[12] und Bonbons nicht hergestellt werden, und auch als Zusatz zu Fetten ist sie nicht geeignet. Michael Bockisch, ehemals an der Technischen Universität Berlin, hat auf Wunsch des Autors ausgerechnet, daß für 1 Kilogramm Margarine etwa 800 Kilogramm Kartoffeln vonnöten wären. Jedoch: 1998 wurde eine Mutation der Acker-Schmalwand *(Arabidopsis thaliana)* von Wissenschaftlern des Carnegie Institute in Stanford und der Universität von Berkeley entdeckt, die in den Wurzeln neben Stärke auch verhältnismäßig große Mengen an Ölen und Eiweiß entstehen läßt. Da die Mutati-

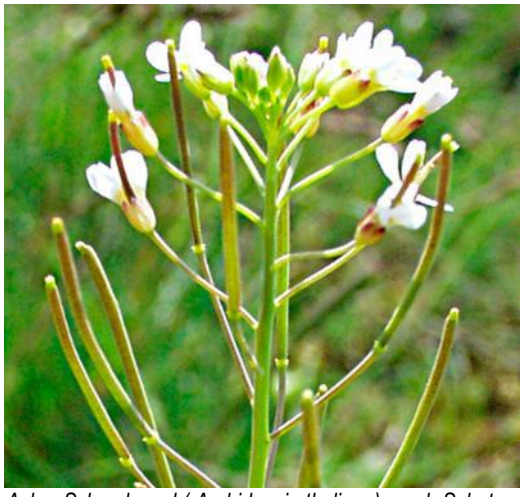
10 Aus der Geschichte kennen wir noch eine Art »lebender Konserve«: Bei den Maoris auf Neuseeland und anderen menschenfressenden Völkern wurden Gefangene erst kurz vor dem Verzehr geschlachtet.

11 Die schon mehrmals erwähnte Realteilung bedeutet die Teilung eines Grundstücks gleichmäßig auf alle Erben. Man kann sich vorstellen, daß schon nach wenigen Generationen das Hofstück so klein war, daß der Bauer und seine Familie davon nicht mehr leben konnten. In Baden-Württemberg entstand so das Tüftel-System in kleinen Fabriken und Manufakturen.

12 Bei einem Marmeladenbrotexperiment von William R. Simpson vom Institut für Meereskunde (Arlington, Virginia) stellte sich heraus, daß 100 Prozent der Scheiben eines Kartoffelbrotes mit Orangenmarmelade und Sardinen auf die »gute« Seite fiel; bei Weizenbrot mit Erdbeermarmelade fielen nur rund 90 Prozent mit der Marmeladenseite nach unten. Die Bezeichnung Marmelade soll kommen von »Marie malade«, weil die schottische Königin Mary I. Stuart bei einer Seereise seekrank wurde und ihr als Gegenmittel gekochte Orangen gereicht wurden; eine andere ebenfalls unrichtige Erklärung ist die von der Krämersfrau in Dundee, die Sevilla-Orangen eingekocht habe. Marmelade (und nur der aus Zitrusfrüchten bestehende Brotaufstrich heißt so) kommt vom portugiesischen *marmelo* für Quitten, aus denen ein geliertes Konzentrat hergestellt wurde.

on, »Pickle« genannt, die Nährstoffaufnahme durch Seitenwurzeln nicht beeinträchtigt, sieht man gute Chancen für die Entwicklung von Kartoffeln (und anderen Nutzpflanzen) mit verbessertem Nährwert; nun soll eine »Ölkartoffel« gezüchtet werden, die Öl statt Stärke produziert und die zehnmal so ertragreich sein würde wie Soja.

Die Bauern in früheren Zeit wußten, daß mit dieser Pflanze die »ehelichen wercke« und auch *contra sextum* (wie man die Verletzung der ehelichen Treue lateinisch ausdrücken könnte) besser zu besorgen waren! *Ad usum potatonis* – zum Gebrauch der Kartoffel – gab es vielerlei Ratschläge. Hier wird Wirkung und Ursache verwechselt: Eine gute, kräftigende Nahrung – gleich welcher Art – fördert nicht, sondern ermöglicht erst die »ehelichen wercke«. Zur Empfängnisverhütung wurden Rosmarin, Thymian, Petersilie, Salbei (schon von den alten arabischen Ärzten empfohlen) und Suppenkraut als alte Heilmittel eingesetzt. Aber auch Mutterkorn und der Sevenbaum (der Fehlgeburten auslöste, und der deshalb nach dem Dreißigjährigen Krieg nicht mehr angepflanzt werden durfte) wurden benutzt. Vielleicht haben die Geistlichen des 17.Jahrhunderts doch recht vermutet. In Versuchen mit Labortieren verursachte übrigens das in der Kartoffel vorhandene Solanin einen Abort, weshalb die Kartoffel auch deshalb anfänglich nicht angesehen war und verboten wurde.



Acker-Schmalwand (Arabidopsis thaliana), auch Schotenkresse oder Gänserauke genannt

Kartoffeln machen, entgegen der landläufigen Meinung, nicht dick, was man in Norddeutschland im 19.Jahrhundert so formulierte:

»Kartüffeln daun wol balgen / aber nicht talgen.«

Mit 68 Kalorien je 100 Gramm bleibt man schlank. 68 Kalorien entsprechen der Kalorienmenge eines Apfels. Es muß also an der köstlichen Soße liegen, die dazu gegessen wird, die bei älteren Männern den Embonpoint hervorruft. Insgesamt sind in der Kartoffel bisher rund 200 verschiedene Inhaltsstoffe gefunden worden. Ob es jedoch vorteilhaft ist, nicht dick zu sein, muß noch durch genauere Untersuchungen festgestellt werden: Dr. E. J. Moynahan von der University of East Anglia, Norwich, stellt die These auf, daß durch die Hungersnöte im Mittelalter und später wahrscheinlich eine Selektion zugunsten dicker Menschen stattgefunden habe[Anm.13].

In diesem Zusammenhang paßt, daß die Kartoffel als erdumgebenes Knollengewächs Energie in Form von Stärke speichert und in ihrer Raumstruktur den Vorratslagern unterirdisch agierender Nager, die etwa wie der Hamster dort Energie in Form von Getreide speichern.

Der Grieche Heraklit (mit dem Beinamen »der Dunkle«) soll gesagt haben: »Der Krieg ist der Vater (und König) aller Dinge.« Wenn Amerika (Ludwig Klages, Philosoph und Psychologe: »Dollarika«) damals schon entdeckt gewesen wäre, hätten die alten Griechen uns sicherlich auch hinterlassen, daß die Kartoffel die Mutter der Weisheit[14] sei. – und

14 Bei den alten Griechen war man der Meinung, daß die Menschen schon durch ihre Körperhaltung dazu bestimmt seien, in den Himmel zu blicken und daraus Weisheiten für ihr Leben abzuleiten. Auch deshalb sei – so im Mittelalter – der Mensch die Krone der Schöpfung. Der Arzt Galenos meinte sarkastisch, daß Plattfische *(uranoscopus)* dazu besser geeignet seien und selbst Esel müßten ihren Hals weniger verdrehen, wenn sie die Milchstraße, den Jakobsweg, sehen wollten.

eines guten Mittagessens.rtoffel machen Kopfweh (wenn sie nicht schmecken)«, aber das gilt ja wohl für jedes Essen.

Bereits die präkolumbischen Indios verwendeten Kartoffeln auch als Heilmittel: Kartoffelscheiben wurden auf Knochenbrüche gelegt, rohe Kartoffeln (auf der Stirn zerrieben) sollen gegen Kopfschmerzen helfen, und eine rohe Knolle – am Körper getragen – soll gegen Rheuma geschützt haben. Auch gegen Verdauungsstörungen halfen Kartoffeln[15]. Darüber hinaus wurden der Knolle Zauberkräfte zugesprochen. Im September eines jeden Jahres feierten die Inkas ein Kartoffelfest, »Situa«, das das Volk von Krankheiten heilen und zugleich bösartige Dämonen vertreiben sollte.

Der Arzt Dr. Rauche berichtet 1816:

> »Es gibt Magenschmerzen und Verdauungsfehler, deren Beschaffenheit sich nur schwer nachweisen läßt. Einer mit dieser Krankheit behafteten Person, welche von mehreren Ärzten auf verschiedene Weise ohne Erfolg behandelt worden war, verordnete ich ein leichtes Dekokt von Kartoffeln und Süßholz, und bald hatte ich das Vergnügen, den Kranken wiederhergestellt zu sehen.«

Noch 1840 wurde in seriösen Medizinzeitschriften über eventuelle Folgen des Kartoffelgenusses diskutiert. In dem schon erwähnten Artikel in der »Wochenschrift ...« geht Schachert der Frage nach: »Unter welchen Umständen kann der Genuss der Kartoffeln der Gesundheit schädlich werden?«

Schachert stellt fünf Punkte heraus, unter denen die Kartoffel gesundheitsschädlich sein kann:

> »(1) Wenn sie noch im unausgewachsenen oder sogenannten unreifen Zustande sind, oder wenn sie auf lehmigen oder moorigem Boden gezogen sind, und in grosser Menge genossen werden.
>
> (2) Sind die Kartoffeln während ihres Wachsthums nicht gehörig behackt worden, so werden die oberflächlich liegenden, der Luft ausgesetzten grün und haben einen bitteren Geschmack. ... Ich weiss jedoch aus eigener Erfahrung, dass sie im Hals kratzen, und, wenn man mehrere isst, Ekel und Magendrücken veranlassen.
>
> (3) ... Wenn solche erfrorene Kartoffeln auch nicht so schädlich auf die Gesundheit wirken, so ist doch gewiss, dass die Zuckerbildung auf Kosten des Stärkemehls entsteht und dadurch ein Theil desselben verloren geht; dass sie beim Kochen, auch wenn sie früher sehr stärkehaltig waren, glitschig werden, dann einen widerlichen Geschmack haben und gewiss schwer verdaulich sind. ... Durchfälle, gastrische und biliöse Fieber, mancherlei Hautausschläge, bei Kindern aber namentlich die scrophulösen Krankheiten mögen nicht selten daher grösstentheils ihren Ursprung haben.
>
> (4) Mit dem Beginn des Frühjahrs fangen die Kartoffeln ... an zu keimen. Bei einem mässigen Genuss erregen sie Anfangs etwas Kratzen im Hals und später Magendrücken, Eingenommenheit des Kopfes und Uebelkeiten. Diese Zufälle können sich zu Erbrechen, Bewusstlosigkeit, Convulsionen und gänzlicher Narcose steigern.
>
> (5) Endlich kann der aus den Kartoffeln gezogene Branntwein durch seinen Gehalt an Fuselöl schädlich werden.«

15 Marcel Proust in der Suche nach den verlorenen Zeiten über den Tod von Bergotte: »›Es ist nur eine einfache kleine Verdauungsstörung, die Kartoffeln waren nicht ganz gar, es ist weiter nichts.‹ Ein neuer Schlag streckte ihn hin, er rollte vom Sofa auf den Boden, wo die herzueilenden Besucher und Aufseher ihn umstanden. Er war tot.«

Wenn selbst in der Mitte des 19.Jahrhunderts in medizinischen Fachzeitschriften noch so starke Bedenken gegen den Kartoffelverzehr ausgebreitet werden, so ist erst recht erstaunlich und verwerflich, daß man die Kartoffel weiterhin als Grundnahrung für die Ärmsten ansah.

Tabak wurde ebenfalls als Heilmittel angesehen gegen Arthritis, Wunden, Kopf- und Zahnschmerzen und schlechten Atem (!). Tabak wurde zu einem Tee gekocht und auch in Pillen gedreht. Nicolás Monardes beschrieb 1577 dessen Heilkraft in seinem überarbeiteten Buch »Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt«. In den kolumbischen Anden (in der Gegend von San Bernardino) wird die grüne stachlige Frucht »Guatilas« als »Kartoffel der Armen« bezeichnet.



Tagelöhner bei der Kartoffelernte

Eine gequetschte Kartoffel hilft gegen Zahnschmerzen, wenn sie in der Hosen- oder Jackentasche getragen wird[16]. Aber: Zahnschmerzen unten links: Kartoffel in die linke Hosentasche, rechts oben Zahnweh: Kartoffel in die rechte Jackentasche, gelbes Taschentuch in die linke hintere Hosentasche, braunes in die rechte usw.

Schwangere Frauen, so der Aberglaube, sollten Kartoffeln meiden, besonders bei Nacht, wenn ihr Kind einen schmalen (vornehmen) Kopf haben soll. Dickköpfige Menschen sind also nicht widerborstig, sondern nur während der Schwangerschaft falsch ernährt worden[17]. Auch vor Operationen sollen Kartoffeln gemieden werden, denn die in allen Nachtschattengewächsen befindlichen Glykolalkaloide hemmen den Abbau von Narkosemitteln im Körper; die Wirkungsdauer verlängert sich, und damit treten unliebsame Nebenwirkungen wie Schwindel auf, oder es entsteht ein bleiernes Gefühl im Körper. Jedenfalls will das der amerikanische Anästhesist Dr. Johannes Moss herausgefunden haben.

Günter Grass im »Butt«:

> »Später hat Amanda Kartoffelmehl gegen alles Mögliche eingerieben, als Brei aufgetragen, in Säckchen gefüllt und in Spinde gehängt und über Türschwellen gestreut. Mit Brandwunden kam man zu ihr. Wollten die Kühe nicht kalben, trieb eingetrichtert Kartoffelmehl aus. Und dem Zaun angestrichen, schreckte es Geister ab.«

Wenn am 1.Mai[Anm.18] eine Kartoffel vor eines Mädchen Tür gefunden wird, so bedeutet es in Irland, daß jemand seine Verachtung für sie ausdrücken will. Es ist leider nicht überliefert, was eine Kartoffel vor der Tür zur Sommersonnenwende bedeutet[19] oder wenn die Knolle beim Paddy vor der Tür anliegt. Der Ire weiß auch, daß man die ersten Kartoffeln grundsätzlich am Karfreitag in den Boden setzt – unabhängig vom Datum (was aber sehr unwahrscheinlich ist).

16 Jago zu Rodrigo im »Othello«: »Take money in your pocket.« Gold gleich Geld gleich Kartoffel war heilsam.

17 Besonders in der ersten Hälfte des 19.Jahrhunderts besaßen »Phrenologen« einen großen Einfluß auf wissenschaftliche Theorien; mit exakten Schädelmessungen wollte man den Charakter eines Menschens erkennen können. Jeder Arzt des 19.Jahrhunderts hatte auf seinem Schreibtisch einen Kopf, in dem die Hirnregionen phrenologisch aufgeführt waren.

19 Die Kartoffel trat an die Stelle des teuren Salzes, das Brautpaare in den Pyrenäen in ihrer linken Tasche trugen; in einigen Gebieten Frankreichs trug nur der Bräutigam Salz in der Tasche. Die Römer bezeichneten einen verliebten Mann als *salax,* wovon sich das englische Wort *salacious,* wollüstig, geil, herleitet.

Bei den Maoris wurden beim Haareschneiden des Häuptlings besonders viele Beschwörungen ausgesprochen; da dieses Haareschneiden eine besondere heilige Handlung war, durfte der Friseur mehrere Tage weder Nahrung berühren noch irgendwelche Handgriffe tun. Erst am Tag nach dem Haarschnitt[20] kann er vom Tabu befreit werden: Er reibt sich die Hände mit Kartoffel- oder Farrenwurzel ein, die man auf einem heiligen Feuer gekocht hat. Der schottische Ethnologe James George Frazer unterscheidet im »Goldenen Zweig« leider nicht nach der Art der Kartoffel, Es ist also wahrscheinlich, daß man nur mit der Süßkartoffel[Anm.21] vom Tabu befreit werden kann.



Maori-Krieger vor dem Haarschnitt

Noriko Kuriyama, Leiterin des von ihrem Vater Kiichi Kuriyama in Tokio gegründeten »Kuriyama Health & Nutrition Research Institute«, vertritt die Auffassung, daß man über die Ernährung die Zukunft beeinflussen könne. Ferner führe die Bevorzugung bestimmter Nahrungsmittel zu einem Folgeverhalten. Über die Kartoffel schreibt sie:

> »Kartoffel-Fans führen höchst harmonische Ehen. Kartoffel-Fans besitzen exzellente Führungsqualitäten. Ihre hohe soziale Kompetenz bewirkt, daß sie sich mit ihren Mitmenschen gut vertragen und ihnen diese umgekehrt Respekt und Vertrauen zollen. ... Sie schwimmen ihr Leben lang auf der Erfolgswelle.«

Über »Liebe und Familie« schreibt Kuriyama:

> »Kartoffel-Kulinariker pflegen ernsthafte, fruchtbare Beziehungen. Lippenbekenntnisse liegen ihnen nicht, sie stoßen auch niemanden vor dem Kopf. Ihr Familienleben steckt voller Abwechslung, sie werden ihrer Partner niemals überdrüssig. Die Frauen unter ihnen sehnen sich nach Romantik und sind sexuell aktiver als die Männer. Im Durchschnitt besitzen Männer und Frauen eine hohe Lebenserwartung.«

Was ist daraus zu folgern: Gehen Sie mit einem möglichen neuen Partner erstmal essen. Was bestellt er/sie? Grüne Bohnen? Sellerie? Kartoffeln?

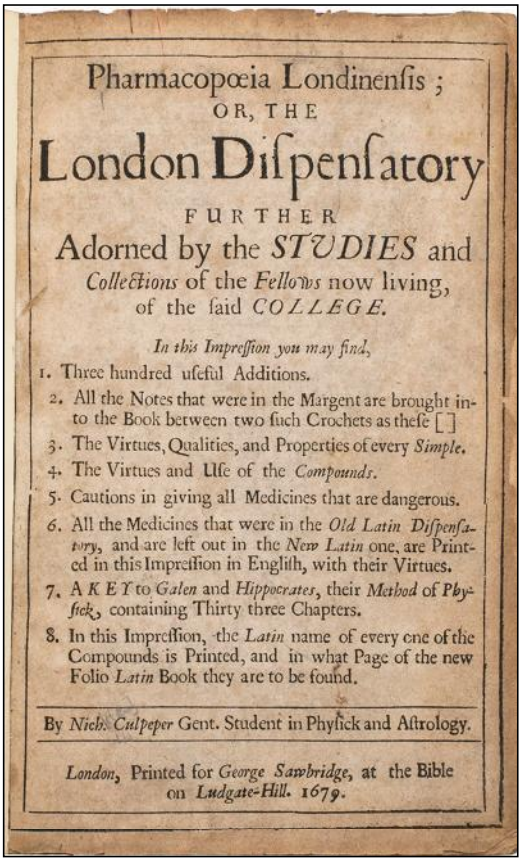
Wir wollen hier auch darauf hinweisen, daß die Farbe »Gelb«, die wir ja bei den meisten Kartoffeln vorfinden, schon in Goethes »Farbenlehre« als heiter und munter, als warm und behaglich bezeichnet wird. Man beachte auch die kartoffelwarmen Farben in vielen Gasträumen der sogenannten System-Gastronomie.

Mit Aberglauben kann man sogar Nobelpreise gewinnen: Der US-amerikanische Wirtschaftswissenschaftler James McGill Buchanan behauptete, daß ökonomisch handelnde Men-

20 Oswalt Kolle in den 1950/1960er-Jahren: »Die wichtigste erogene Zone des Menschen liegt zwischen den Ohren.« Also: Häufiger zum Friseur gehen. Seit 2004 ist erwiesen, daß Oswalt Kolle wohl recht hat. Das weibliche Geschlechtshormon Östradiolum (das wirksamste natürliche Östrogen neben Östron) wirkt unmittelbar auf die Hörsinneszellen ein, im Innenohr befinden sich spezielle Empfangsstellen für dieses Hormon. Wozu sie dort dienen, ist bisher ungeklärt. Allerdings gibt es Hinweise, daß Geschlechtshormone während der Embryonalentwicklung eine Rolle spielen und darüber hinaus auch das Gehör erwachsener Säugetiere schärfen können. Vielleicht läßt das Hörvermögen im Alter nach, weil es dem Ohr zunehmend an hormonellem Beistand mangelt. Oder aber: Es sind wegen des fehlenden Östradiolum zu viele Haare im Inneren des Ohrs gewachsen, was auch zu Schwerhörigkeit führt. Also lautet die korrekte Frage nicht mehr die nach dem Golfspiel (was auch schon langweilig ist), sondern die nach der Verwendung einer Hörhilfe.

schen – wenn sie denn nur ihrem Eigennutz und ihrer Vernunft folgen würden – zwangsläufig einen demokratischen Rechtsstaat gründen würden. Er macht dies fest an einem Beispiel mit Kartoffeln: Auf einer Insel leben zwei Robinsone, beide werden als sogenannte »homo oeconomici« bezeichnet. Beide wenden ihre knappen Ressourcen nur für drei Tätigkeiten auf: sie bauen Kartoffeln an, sie stehlen sich gegenseitig Kartoffeln und sie verteidigen sich gegen die Übergriffe des jeweils anderen. Eines Tages fällt ihnen auf, daß es beider Wohlstand fördern würde, wenn sie auf die gegenseitigen Raubzüge verzichten und sich dadurch auch die jeweils erforderlichen Abwehrreaktionen ersparen würden. Damit hätten sie Ressourcen und Kräfte frei für die Förderung des Kartoffelanbaus und könnten diesen ertragreicher gestalten. Mit diesem Beispiel will Buchanan beweisen, daß eigennützig-rationales Handeln – ohne weitere ethische Regeln – in einen Rechtsstaat mündet.

Eine Bitte an die geehrte Leserschaft an dieser Stelle: Nicht neidisch werden, daß für diesen hanebüchenen Kartoffel-Aberglauben 1986 der Nobelpreis ausgeschüttet wurde. Denn erstens gibt es keine Robinsone – wozu hat man schließlich ein Handy (dadurch fällt schon die Grundannahme in sich zusammen), zweitens gibt es seit Sigmund Freud nicht mehr den reinen »Homo oeconomicus« (für diese Feststellung erhielt ein anderer einen Nobelpreis), auf Dauer – drittens – ist es eine sehr einseitige Ernährung mit Kartoffeln (dafür hat's noch keinen Nobelpreis in Biologie gegeben), so daß der Eigennutz dazu geführt hätte, daß einer der beiden anfängt, Hühner oder Schweine zu züchten, um somit, viertens, mehr Proteine zu sich zu nehmen, damit stärker, kräftiger, blutrünstiger zu werden als der Knollenbauer und deshalb dann diesen zu knechten (wofür es nicht den Friedens-Nobelpreis gegeben hätte) – natürlich im Rahmen der üblichen gesetzlichen Bestimmungen und vielleicht sogar auf dem Boden der »FDGO«, der frühzeitig düngenden Gartoffel-Ordnung. Wie gesagt, dafür gab's über 1 Million Schwedische Kronen für Buchanan.[Anm.22]


Pharmacopœia Londinenſis ;
OR, THE
London Diſpenſatory
FURTHER
Adorned by the *STUDIES* and
Collections of the *Fellows* now living,
of the ſaid *COLLEGE*.

In this Impreſſion you may find,
1. Three hundred uſeful Additions.
2. All the Notes that were in the Margent are brought into the Book between two ſuch Crochets as theſe [ ]
3. The Virtues, Qualities, and Properties of every *Simple*.
4. The Virtues and Uſe of the *Compounds*.
5. Cautions in giving all Medicines that are dangerous.
6. All the Medicines that were in the *Old Latin Diſpenſatory*, and are left out in the *New Latin* one, are Printed in this Impreſſion in Engliſh, with their Virtues.
7. A *KEY* to *Galen* and *Hippocrates*, their *Method* of *Phyſick*, containing Thirty three Chapters.
8. In this Impreſſion, the *Latin* name of every one of the Compounds is Printed, and in what Page of the new Folio *Latin* Book they are to be found.

By *Nich. Culpeper* Gent. Student in Phyſick and Aſtrology.

London, Printed for *George Sawbridge*, at the Bible on *Ludgate-Hill*. 1679.

Titelseite »Pharmacopœia Londinensis; or, The London Dispensatory« von Nicholas Culpeper. Gedruckt 1679 von Peter Cole für George Sawbridge unter dem Zeichen »Bible« in Ludgate-Hill, London.

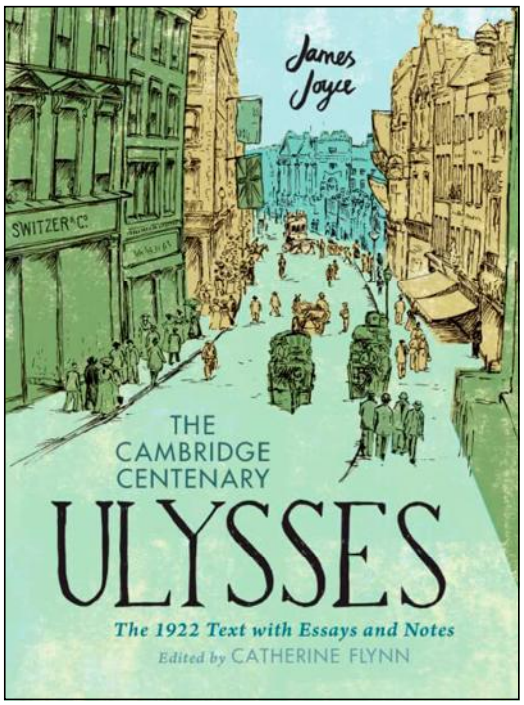
Im Jahr 1950 (in Worten: Neunzehnhundertfünfzig) behauptet Roderich Menzel in seinem Elaborat »Triumph der Medizin«, der starke Kartoffelgenuß sei für den Niedergang des geistigen und sittlichen Bewußtseins in Mitteleuropa und Rußland verantwortlich. Ist das nun medizinisch oder mystisch zu interpretieren? Oder hängt das nur mit dem »Kalten Krieg« zusammen?

In Cambridge wurde festgestellt, daß Kartoffeln und (noch grüne) Bananen die Nahrungsmittel sind, die am intensivsten vor Darmkrebs schützen. Schon die Inkas glaubten, daß die Kartoffel Krankheiten heilen könnte *(»An earth-apple a day keeps the doctor away«).* Homöopathen empfehlen heute (wieder), gegen Rheuma eine rohe Kartoffel in der Tasche oder um den Hals zu tragen. Schon der Londoner Arzt, Apotheker und Astrologe Nicholas

Culpeper empfahl, stets eine Kartoffel in seiner Tasche zu tragen, um gesund und beweglich zu bleiben, also auch als ein Mittel gegen die weitverbreitete Gicht im diesigen England.

> »An der Türschwelle tastete er in seiner Gesäßtasche nach dem Hausschlüssel. Nicht da. Wohl in den Hosen, die ich ausgezogen habe. Brauch ihn aber. Die Kartoffel hab ich.«

denkt Leopold Bloom, als er losgeht, um sich eine »feuchte weiche Drüse« zum Frühstück beim Schweineschlachter Dugaczs in Dublin zu kaufen. Und später an diesem Tag, am 16.Juni 1904 zwischen 8 morgens und 2 Uhr nachts, stellt sich heraus, daß Bloom immer eine Kartoffel abergläubisch mit sich herumträgt, und James Augustine Aloysius Joyce begegnet seiner Lebensgefährtin Nora Barnacle. Nicht vergrssen: am 16.Juni jeden Jahres ist »Bllomsday«



Titelseite »Ulysses« von James Joyce. Gedruckt zur Erinnerung an die Erstausgabe im Jahr 1922.
Die Erstausgabe erschien am 2.Februar 1922, dem 40.Geburtstag des Autors. Die vollständige Erstausgabe erschien, verlegt durch Sylvia Beach, Besitzerin der Buchhandlung Shakespeare and Company (rue de l'Odéon 12) in Paris, allerdings gekürzt um Passagen, die zu dieser Zeit als obszön galten. Die erste vollständige und von Joyce autorisierte deutsche Übersetzung durch Georg Goyert erschien 1927.

Der Begründer der Homöopathie, Christian Friedrich Samuel Hahnemann[23] aus Meißen, betrachtete die Kartoffel als Heilpflanze. Für ihn stand fest, daß bei Darmerkrankungen, Geschwüren und Schleimhautentzündungen des Magentrakts der Saft von rohen Kartoffeln positiv auf Magen und Darm wirkt. Der Pfarrer und Naturheiler Sebastian Kneipp aus Bayerisch-Schwaben empfahl den Kartoffelbreisack (heiße Pellkartoffeln in einem Leinensack, der dann gewalkt wird, bis die Kartoffeln einen Brei ergeben) zur Schmerzlinderung bei Hexenschuß[Anm.24] und Ischiasbeschwerden – und wenn das Wasser zu kalt ist. Warzen wird man los, wenn man diese mit der Schnittfläche eines Kartoffelstücks einreibt und dann das Kartoffelstück an einen Ort bringt, wo weder Sonne noch Mond hinscheint (man kann es auch unter einer Traufe vergraben).

Selbstgemachter Kartoffelbrei ist im Übrigen nicht nur ein himmlisches Gericht, sondern wegen der Verwendung von Milch (statt vielfach Wasser bei Tütenbrei) auch sehr gesund: In

23 Hahnemann ist der Erfinder der Homöopathie. Unstrittig ist, daß den Globulis, den Kügelchen, kein direkter medizinischer Erfolg wissenschaftlich nachzuweisen ist. In den Pillen ist ja auch nichts drin. Insofern schaden die Globuli nur indirekt – nämlich durch den Verzicht auf wissenschaftlich nachweisbar erfolgreiche Medikamente. Über den Placebo-Effekt können die Globulis dennoch möglicherweise bei einigen Erkrankungen helfen. Der Gesundheitsminister in der Ampelregierung unter Olaf Scholz Karl Lauterbach, das ist der mit der Haarsträhne in der Stirn, entschied, daß die Kosten für die Homöpathie-Mittel nicht mehr von den gesetzlichen Krankenkassen erstattet werden. Das trifft die Hersteller der wirkungslosen Mittel ins Mark oder in den Euro.
Der Bayerische Landtag mit den Stimmen der CSU, der Freien Wähler und der Grünen bewilligten in zwei Tranchen insgesamt 800.000 Euro zur Erstellung einer Studie über die Wirkung von Erdkröten, Petersilie, Blei, Giftefeu, Fluß- oder Phosphorsäure sowie Tollkirsche, Kupferarsenit oder Kreuzspinnen – alles in stark verdünnter Form Teil der Globulis. Man könnte vermuten, daß der eine oder andere führende Politiker unmittelbar vor der Abstimmung im Landtag Tollkirschen zu sich nahm.

der Milch ist Vitamin A, so daß man in Verbindung mit der Kartoffel wesentliche Elemente einer gesunden Nahrung zu sich nimmt. Der Schriftsteller und Erfinder von Pater Brown Gilbert K. Chesterton: »Die Doktoren werden sich immer uneins sein, und die Menschheit sich stets für das Püree entscheiden.« Der verstärkte Genuß von Pellkartoffeln (an mehreren Tagen vorher jeweils etwa 3 bis 5 Pfund) gilt als potenzfördernd. Die insulinartigen Hormone regen den Stoffwechsel an und begünstigen die Fortpflanzungsfähigkeit.

»Einen Kloß im Hals haben« bedeutet, daß man in seelischer Bedrängnis ist (noch heute tragen gestand'ne Mannsbilder in Bayern ein »Charivari« um den Bauch, eine Kette mit Devotionalien, Jagdtrophäen, Kastanien und Kartoffeln). Rohe Kartoffeln lassen geschwollene Augen (nach durch Knollen angeregt langen Nächte) wieder abschwellen; gegen Durchfall helfe ungesalzenes Kartoffelpü-Reh, das mit Wasser angerührt worden sei. Frisch gepreßter Saft von rohen Kartoffeln helfe gegen Sodbrennen[25] und Völlegefühl. Bekanntlich badete die letzte Pharaonin Cleopatra VII. Philopator in Eselinnenmilch, bevor Marcus Antonius oder Julius Caius Caesar kam: Auch wenn die Knolle für die »ehelichen wercke« hilfreich ist oder sein soll, ein Bad in Kartoffelsaft verbietet sich schon.

Es wird ferner empfohlen, gegen Bauchschmerzen und Halsentzündungen eine Kartoffel-Kompresse aus heißen, ungeschälten, gequetschten Pellkartoffeln aufzulegen. Während eines schmerzhaften Gichtanfalls soll man sich gequetschte und heiße Kartoffeln auf die betroffenen Stellen legen. Bei der unheilbaren »Zöliakie«, einer Allergie gegen Getreidenahrung, bietet die Kartoffel eine Alternative. Gegen Fettleibigkeit hilft eine Kartoffeldiät, die du essen darfst, da in der Kartoffel ausreichend Vitamine, Eiweiß und Mineralstoffe enthalten sind, aber nur minimal Fett. Auch für übergewichtige[26] Diabetiker ist eine Kartoffelkost zum Abnehmen zu empfehlen.



Der Glaube versetzt Berge und Globulis ersetzen den Arzt

Die amerikanisdche Ethnobiologin und Schriftstellerin Fanny Dickerson Bergen beobachtete 1899, daß getrocknete Kartoffeln einen sicheren Schutz vor Rheuma bieten, wenn sie in der Tasche oder am Hals getragen werden. Dickerson Bergen hat hier die alte Volksmedizin[27], wonach Alpenveilchen als Mittel gegen Gicht sowie Hals- und Hautkrankheiten helfen, auf die Kartoffel übertragen. In der Homöopathie wird dieses Veilchen auch gegen Leberleiden verwendet; aber vielleicht war auch nur gemeint, daß die Kartoffel gut für die Liebe ist, denn in der Leber wurde seit der Antike der Sitz der Liebe und der Leidenschaften vermutet. Das blaublühende Alpenveilchen *(Cyclamen europaeum)* hat dazu beigetragen, daß die ebenfalls blaublühende Kartoffel mancherorts als »cyclame« bezeichnet wird, da

25 Insbesondere auf Schiffen erhielten die Matrosen den Saft ausgepreßter Kartoffeln gegen Sodbrennen, da Heilerde oder Brombeerblätter nicht immer zur Verfügung standen. Kartoffelsaft hilft auch gegen Kopfschmerzen.

26 Alfred Hitchcock: »In jedem kleinen dicken Mann steckt ein kleiner dünner Mann, der verzweifelt versucht, herauszukommen.«

27 Handelt die Geschichte von der »Prinzessin auf der Erbse« ursprünglich vielleicht von einem Burgfräulein auf der Kartoffel?

beide Pflanzen Knollen haben. Die Gleichsetzung des Alpenveilchens mit der Kartoffel als Erdappfel, *Pomun terrae,* Schweinsbrod oder Hirschbrunst weist daraufhin, daß beide Pflanzen gut für die Schweine und für die »ehelichen wercke« sind[28]. Gerade im Trog der Schweine mochte die Kartoffel ihre unheilvollen Dienste als Aphrodisiakum verrichten.

An Mariä Kräuterweihe (15.August, Maria Himmelfahrt) soll man Kartoffeln vom Feld holen, denn dann ist man gegen neun Krankheiten geschützt. Die Ostpreußen haben eine überdurchschnittlich (im Vergleich mit anderen deutschen Volksstämmen) hohe Anzahl von Zaubersprüchen in Verbindung mit der Kartoffel. Es ist nicht festzustellen, ob diese Häufung nur durch eine besonders gute Dokumentation des Volksglaubens aus jener Gegend begründet ist. Gegen Bettnässen hilft – jedenfalls in Ostpreußen – eine Kartoffel, durch die eine Quecke gewachsen ist. Kartoffelwasser, das man beim Kochen erhält, ist gut gegen Läuse – aber, so lautet die Empfehlung – vor der Kopfwäsche etwas abkühlen lassen!



Alpenveilchen (Cyclamen europaeum)



Blaublütige Kartoffel (Solanum esculentum)

Der Maria hat man auch sonst im Zusammenhang mit der Knolle dankbar zu sein, jedenfalls in der Schweiz. Da verschmähten die Leute einst die Knolle und erklärten, sie sei nur als Schweinefutter geeignet. Da erzürnte der liebe Herrgott und wollte die Kartoffeln nur noch so wachsen lassen, daß sie wirklich nur noch als Schweinefutter tauglich wären. Aber auf die Fürbitte der Muttergottes führte Gott sein Vorhaben nicht aus. Da haben wir aber alle Glück gehabt, denn diese Sorte Kartoffeln hätte sich sicherlich auch in Deutschland ausgebreitet.

Hermann Hesse schreibt aufgrund ähnlicher Erfahrungen:

»Zur Fortpflanzung bediene ich mich der Knolle, es ist das höchste Glück auf Erden«, und weiter:

»Und kann auch elektrisch betrieben werden.«

Aus Ostpreußen (Masuren, die »kalte Heimat«) wird berichtet, daß die Kaschuben ein Stück Bernstein *(vis electrica)* im Nacken trugen, da dieses gegen »böse Kräfte« schützte; nach dem Aufkommen der Kartoffel wurde Bernstein durch die Knolle abgelöst. Inwieweit Bernstein oder Kartoffeln gegen die »bösen Kräfte« tatsächlich geschützt haban, ist nicht überliefert. Aber gegen Kartoffelkäfer half auf dem Acker vergrabener Bernstein in jedem Fall.

Aus der Oberpfalz berichtet Mitte des 19.Jahrhunderts der Physikus Karl Georg Bredauer (Riedenburg),

---

28 Zu Shakespeares Zeiten nannte man Stiefmütterchen »Jack-jump-up-and-kiss-me«, und es gab nur Blau-Lila-farbene! Eine Untersuchung über die Rolle der Farbe Blau-Lila und ihrem Einfluß auf die »ehelichen wercke« steht noch aus. Mitte 1998 entdecken amerikanische Forscher den lange gesuchten »Lichtschalter« für die »innere Uhr«. Er heißt Kryptochrom und ist ein Empfänger für blaues Licht, der in besonders großen Mengen im Auge und in einem speziellen Hirnteil vorkommt: Ist das der Grund, die Potenzpille »Viagra« blau zu färben? Schon 1993 wurde der entscheidende Sensor der Pflanzen für die innere Uhr entdeckt: Auch er ist blau wie die Kartoffelblüte.

»daß ein Kartoffelabsud zu Waschungen wider Räude und Grind und roh oder gekocht zu Umschlägen bei Verbrennungen verwendet wird«.

Die Kartoffel ist wegen ihres geringen Natriumgehalts geeignet für Nierenkranke, die an Hypertonie leiden. Manche Heilpraktiker empfehlen Kartoffelsalat (mit Mayonnaise, nicht mit Essig und Öl) gegen vorzeitige Ejakulation; eine noch bessere Wirkung wird erzielt, wenn dazu Buletten gereicht werden. Wegen des besonders hochwertigen Eiweißgehalts ist eine Kartoffeldiät auch bei Niereninsuffizienz zu empfehlen. Bei einer Nierenentzündung empfiehlt sich, Kartoffeln zu erhitzen, zu zerdrücken und auf die Nieren zu legen. Eine Magenschleimhautentzündung wird am besten mit Saft aus rohen Kartoffeln, getrunken auf nüchternen Magen, bekämpft. Gegen eine Gallenkolik helfen heiße Packungen aus gekochten, zerdrückten Kartoffeln. Kartoffeln haben keinen Eigengeschmack: eine Prostata-Entzündung wird mit reizloser Kost gelindert:

ZuNebenwirkungenlesenSiediePackungsbeilageoderfragenSieIhrenArztoderApothekerliebernicht, was aber früher nach der GOÄ mit DM 7,92 zu honorieren wäre, aber immer noch billiger käme als eine Wiederbelebung zu DM 35,75. Die Kartoffel hilft halt bei mancherlei Gebresten.



Katharina Mary Tiedt aus Hamburg weist daraufhin, daß ihre Großmutter bei Gürtelrose und Windpocken den Erkrankten mit Kartoffelmehl einrieb, weil dies deutlich die juckenden Hautreizungen milderte. Hier wirkte die Kartoffel also als Gegenindikation, obwohl ihr doch in früheren Zeiten Skrofeln und Aussatz zugeschrieben wurden.

Die Medizinmänner von Kap Flattery an der Küste des Stillen Ozeans destillieren aus Kartoffeln einen Schnaps, der eine reizende und anregende Wirkung auf Niere und Blase hat. Dieser Kartoffelschnaps hat eine durchlaufende Wirkung; die Medizinmänner tranken dann den Harn (wird gerade wieder modern!) und delirieren anschließend. Das ginge wohl jedem so.

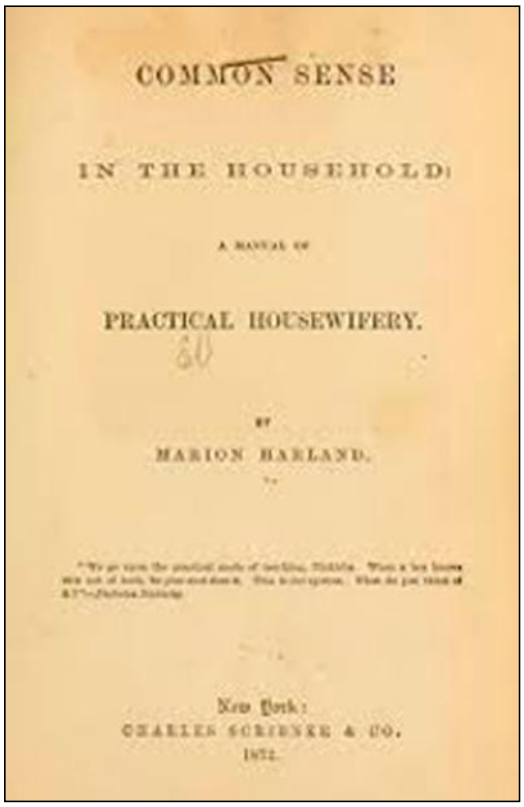
Im russisch beeinflußten Litauen und Estland bestand der medizinisch begründete Brauch – noch bis zum Anfang des 20.Jahrhunderts in Übung –, daß alle am Tisch sich an den Haaren zu ziehen hätten, wenn neue Kartoffeln gegessen werden. K. Jigens beschreibt eine Bauernmahlzeit in Lettland am Anfang des 19.Jahrhunderts:

»Die Mutter stellte neben den Vater ein Körbchen mit gebackenen Kartoffeln. Der Vater faltete die Hände und betete: ›Alle Augen warten auf Dich ...‹ Er gab jedem Kind drei und jedem Erwachsenen fünf Kartoffeln. Alle aßen die Kartoffeln ungepellt, rieben mit den Fingern die Asche und den Sand ab.«

Es galt in Lettland als ungesund, vor Michaeli (29.September) Kartoffeln zu essen; hier liegt der mystisch überhöhte Glaube zugrunde, daß es notwendig war, die Kartoffeln für die langen Winterabende aufzuheben. Das Essen der Kartoffel mit der Schale war eine Fortführung der früheren Rübenkost; das Abreiben der Schale erfolgte mit dem Hinweis: »Das Bitter hinaus, das Süße hinein.« Erst Anfang des 20.Jahrhunderts findet in Lettland eine Änderung statt: Nun werden die Kartoffeln geschält gegessen. Sehr frühe Frühjahrskartoffeln – so wird von vielen Köchen heute empfohlen – sollten ungeschält gegessen werden, da sich dann die Kartoffel besser schmecken ließe.

In der Umgebung von Hannover lebt angeblich noch folgender Silvesterbrauch fort:

Bevor man in der letzten Nacht des Jahres zu Bett geht, hat eine andere Person (der Hausfreund?) drei Kartoffeln in Papier eingewickelt und unter die Matratze gelegt. Eine der Kartoffeln ist noch ganz im Besitz ihrer Schale, die andere ist nur zur Hälfte geschält und die dritte ist schließlich vollständig »geschält«. Nach dem Aufwachen am Neujahrstag greift man nun mit dickem Kopf unter die Matratze und holt eine der Kartoffeln hervor. Ist es die ungeschälte, darf man ein gutes Jahr voller materieller und geistiger Freuden erwarten. Hat man jedoch die »nackte« Kartoffel erwischt, steht eine entbehrungsreiche Zeit bevor. Die halb geschälte Kartoffel bedeutet schließlich, wie nicht anders zu erwarten, daß es von allem etwas geben wird.


COMMON SENSE

IN THE HOUSEHOLD:

A MANUAL OF

PRACTICAL HOUSEWIFERY.

BY

MARION HARLAND.

New York:
CHARLES SCRIBNER & CO.
1872.

Titelseite »Common Sense in the Household: A Manual of Practical Housewifery« von Marion Harland. Veröffentlicht 1872 von Charles Scribner & Co., New York.

Eine spanische Variante des Kartoffelzaubers ist wie folgt durchzuführen: am 4.Dezember, und nur an diesem Tag, nehme man eine Kokosnuß und schlägt ihr ein Ende ab. In den so geöffneten Hohlkörper stopft man eine rohe Kartoffel, der man vorher wahllos und ohne hinzuschauen einzelne Schalenstücke abgeschält hat. Dem Prinzip der homöopathischen Magie folgend, stellen die Formen dieser hellen Flecken per freier Assoziation die Objekte unserer guten Wünsche dar (zum Beispiel meint eine Fläche wie ein menschlicher Kopf den Ehemann, ein Herz meint natürlich die Liebe). Nun wird die Kokosnuß in 12 Farben bemalt, die verschiedene Früchte symbolisieren (Schwarz ist verboten), und anschließend mit einer weißen Schleife umwickelt. Die so präparierte und gefüllte Nuß wird jetzt in den Topf einer Pflanze gestellt oder gehängt, die keine Blüten haben darf, also ein Farn oder der Fikus von IKEA. So kann diese Art Wunschmaschine bis zu sieben lange Jahre ihren Dienst tun, Glück schenken und sämtliche Unbill abwehren. Im siebten Jahr aber, oder auch schon vorher, wenn man merkt, daß sie nicht funktioniert oder gar zu arg stinkt, muß sie in Wasser entsorgt werden.[29]

In diesem Abschnitt paßt auch die »heiße Kartoffel« im wörtlichen wie im übertragenen Sinne: Tongefäße in Form von Kartoffelknollen, gefüllt mit heißem Sand oder Wasser, dienten schon Anfang des 19.Jahrhunderts in England zum Wärmen der Hände. Im London des Jahres 1861 verdienten sich nach einer Zählung von Henry Mayhew etwa 300 »Street Potato Vendors« ihren Unterhalt mit dem Verkauf von durchschnittlich täglich 1½ Zentner heißen Kartoffeln. In Bayern sollen noch bis in die 1960er-Jahre fürsorgliche Mütter ihren Kindern heiße Kartoffeln in die Fäustlinge gesteckt haben, um die Finger zu wärmen (und das war zugleich das »Pausenbrot« in der Schule). Marion Harland in ihrem »Common Sense in

29 Mitgeteilt von dem Soziologen Christoph Ehlers aus Sevilla, der es seinerseits von einer Südspanierin erzählt bekam, die wiederum diesen Zauber von dem Wahrsager Simone Rappel aus der Marbella-Jet-Set-Szene aus dessen Wahrsager-Hotline (etwa 50 Cent pro Minute) bezogen hat, damit ihre Söhne Arbeit finden (hat nicht geklappt). Ehlers betreibt eine »Patatologia« zur Förderung der Kartoffel.

the Household« (1872): »Für die kalten Finger der Jungs sind Kartoffeln zum Abendessen gut in den Winternächten.« Im übertragenen Sinne ist die »heiße Kartoffel« ein unangenehmes oder brisantes Problem. Hätten Sie's gewußt? Wissen Sie auch, daß Birnen sich zu Äpfeln verhalten wie Kartoffeln zu a) Bananen, b) Rettichen, c) Erdbeeren, d) Salat, e) Schnittlauch?

»Rin in die Kartoffeln, raus aus die Kartoffeln«, wird Friedrich Wülfing in den »Fliegenden Blättern« Nr.1885 von 1881 zugeschrieben[30]; es fehlt »ran an die Kartoffeln«. Die Cajuns[31] haben ein Motto: »Lâche pas de patate« – laß die Kartoffel nicht los. Der Sexualforscher Ernest Borneman führt an, daß diese Redensart auch von den in den sogenannten Rosenstraßen[Anm.32] tätigen Frauen[33] benutzt wird (was hat dort der »Rosenkavalier« von Richard Strauss gesucht, war er der Beschützer von Christine Kaufmann in ihrer Rolle als »Rosen-Resli«?).

Im Baltikum trugen heiratslustige Mädchen während des Dorftanzes in ihren Achselhöhlen Kartoffelscheiben; wahre »Pheromonbomben« waren diese Scheiben, denn die Kartoffelscheiben sogen den Schweiß auf und die darin enthaltenen Pheromone, die beim Nachhauseweg im Mondenschein ihre volle Wirkung entfalteten. Die Kartoffel hat also doch etwas mit den »nicht-ehelichen wercken« zu tun! Joachim Radkau in »Weltgeschichte der Umwelt«:

> »Das Eß– und Fortpflanzungsverhalten ist essentiell für die Mensch-Umwelt-Beziehung. Kartoffel und *Coitus interruptus* sind umweltrelevante Schlüsselinnovationen des 18.Jahrhunderts.«

Lieselotte Blum erinnert sich an folgenden, ihr damals unverständlichen Kinderreim:

> »Harry Piehl sitzt am Nil,
> und wäscht sich den Rhabarberstiel.
> Dicht daneben Henny Porten,
> sortiert die Knollen in verschiedene Sorten.«

---

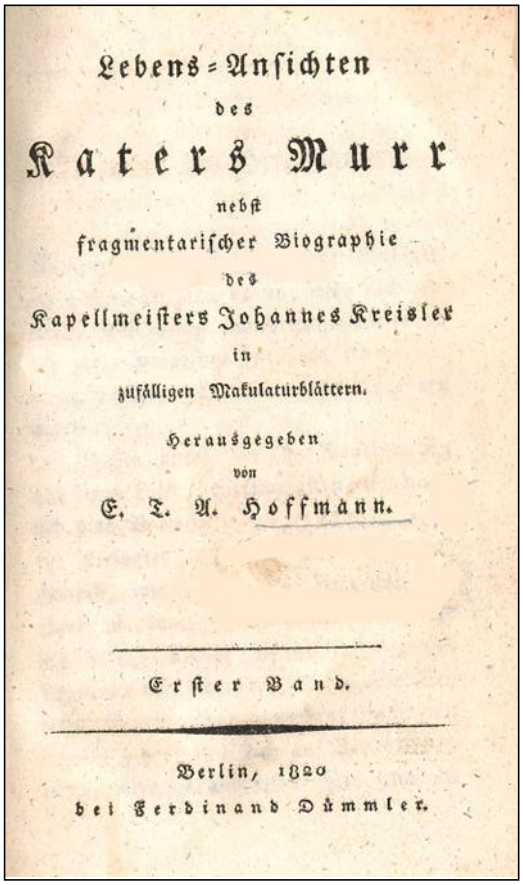
30 Rin in die Kartoffeln, raus aus die Kartoffeln: mal soll es so gemacht werden, mal anders, ist ein Ausruf der Verärgerung über Unentschlossenheit, besonders wenn eine bisher gültige Arbeitsanweisung durch eine völlig entgegengesetzte abgelöst wird. Die seit 1881 bezeugte Redensart geht auf militärische Kreise zurück: Im Manöver wurde nicht selten angeordnet, daß eine Truppe in einen Kartoffelacker einrücken sollte, während bald darauf der Befehl kam, daß der Kartoffelacker zur Vermeidung von Flurschäden wieder geräumt werden müsse. Literarisch zunächst in der Umgangssprache der Großstädte, berlinisch und kölnisch, später allgemein umgangssprachlich.

31 Die ersten Franzosen kamen 1605, also noch vor den Pilgervätern der »Mayflower« aus Frankreich nach Ost-Kanada. Nach der Eroberung von Nova Scotia durch die Engländer waren sie zuerst noch als »French Neutrals« geduldet – trotz und englischer Sprache und Religion –, aber nicht mehr gelitten. Deshalb zogen bis 1755 mehr als 6.000 Siedler freiwillig weg, danach wurden sie zwangsweise auf dem Schiffsweg an die amerikanische Ostküste gebracht.
Unwillkommen zogen sie von dort weiter in die Sümpfe des damals noch französischen Louisiana. Ihr Name kommt von dem gesuchten Land »Acadia«, deren Bewohner *Acadiens* genannt wurden, und daraus entwickelte sich der Slang-Ausdruck »Cajuns«. Noch heute pflegen sie ihre besondere Kultur und Musik (mit Fidel, Akkordeon und Steel-Guitar und diversen Schlag- und Zupfinstrumenten), obwohl der amerikanische Kongreß 1916 mit dem Verbot des Gebrauchs der französischen Sprache diese Kultur (unamerikanisch? – da der Kontinent doch zuerst von den spanisch-, deutsch- und französischsprechenden Menschen kolonisiert wurde – zerstören wollte.

33 Wandernde (obdachlose) Frauen und Mädchen wurden auch als »Rosalinden« bezeichnet; in Mittel-, Süd- und Westdeutschland ziehen »Tippelschicksen« singend, wahrsagend und stehlend von Ort zu Ort. Im Grimmschen Märchen »Schneeweißchen und Rosenrot« springt die letztere lieber in den Wiesen herum, während die andere sittsam bei Muttern hockt.

In Italien ist ein Kosename unter Frischverliebten »Patatina« – Kartöffelchen. In früherer Zeit gab es an englischen Universitäten eine monatliche Erlaubnis »ad expurgandos renes« – um die Nieren zu reinigen (so heißt es in »Die Bienenfabel oder Der Einzelnen Laster, des Ganzen Gewinn« von Jean de Mandeville.

Die Bauern auf dem Balkan[34] wollten noch im 19.Jahrhundert »diese verfluchte Frucht, die in der Erde versteckt ist«, die Grundbirne oder – serbokroatisch »krumpir«, nicht anbauen und nicht essen.


Lebens-Ansichten
des
Katers Murr
nebst
fragmentarischer Biographie
des
Kapellmeisters Johannes Kreisler
in
zufälligen Makulaturblättern.
Herausgegeben
von
E. T. A. Hoffmann.
Erster Band.
Berlin, 1820
bei Ferdinand Dümmler.

Titelseite »Lebens-Ansichten des Katers Murr ...«, 1.Band, herausgegeben von Ernst Theodor Amadeus Hoffmann. Gedruckt 1820 von Ferdinand Dümmler in Berlin.

Und noch im 20.Jahrhundert fand man vereinzelt die Meinung vor, Kartoffeln seien »schieres Gift«. Hier macht sich bemerkbar, daß in der islamischen Welt die Kartoffel nicht akzeptiert wurde, denn in der Tat, die Kartoffel wird nicht im Alten Testament erwähnt und auch der Engel Gabrielschwieg. Aber vielleicht liegt es auch nur daran, daß man in der Burka, diesem textilen Ganzkörpergefängnis, keine Kartoffeln schälen kann[Anm.35].

In der Höhle hinterm Blautopf benannte Jochen Hasenmeyer, ein Höhlenforscher aus dem Nordschwarzwald, 1978 eine besonders enge Stelle »Kartoffeldüse«; an dieser bergaufführenden Engstelle, 570 Meter im Berg, liegt Geröll, das durch die Strömung mit Eisenoxyd, vermischt mit Höhlenlehm, überkrustet ist. Und – so erklärte Hasenmeyer dem Autor – wenn man darüber hinwegschwimmt, sähe es durch die bräunliche Färbung des Gerölls wie in einem Kartoffelkeller aus. Das hätte sich Eduard Mörike, zum Pfarrvikar ausgebildet und später als Lehrbeauftragter für Literatur an einer höheren Mädchenschule in Bad Mergentheim tätig, nicht gedacht, als er von der Nixe Lau dichtete, die in dieser Höhle lebte.

Der Aberglaube über die magischen Kräfte der Kartoffel hielt sich lange: Noch Anfang des 20.Jahrhunderts glaubten die Leute in Sutherland in Südengland, daß frisch gegrabene Kartoffeln von der ganzen Familie gekostet werden müßten, weil sonst »die Geister, die in den Kartoffeln sind, Anstoß nehmen« und die Kartoffeln nicht halten; das erinnert an alte irische Elfenmärchen. Südenglischer Aberglaube in den Bauernfamilien sicherte aber auch zugleich das Überleben aller Familienmitglieder: Alte, Weiber, Kinder und andere Schwache konnten wie die Starken (Männer) Kartoffeln vom Tisch nehmen und sich nähren.

Zum Aberglauben gehört, daß Kartoffel am besten angeblich an Karfreitag gesetzt werden, wenn sie gut geraten sollen, obwohl an diesem hohen Feiertag grundsätzlich nicht

34 Erst Anfang des 19.Jahrhunderts benannten Reisende aus Westeuropa die Bergkette »Haemus« inmitten Bulgariens als »Balkan«. Daraus entwickelte sich neben dem geographischen Begriff eine mit sozialen und kulturellen Bedeutungen angereicherte Bezeichnung für die Länder hinter Österreich (oder südlich des Mains).

auf dem Feld gearbeitet wurde; problematisch war (und ist) es, wenn Ostern später fällt als es einem vernünftigen Wachstum der Knolle dienlich ist. Es ist richtig, daß in allen katholischen Kirchen zwischen dem Gloria der Gründonnerstagsliturgie und dem Gloria der Osternacht die Glocken schweigen. Man sagt, die Glocken flögen nach Rom, weil sie dort mit Kartoffelbrei gefüttert würden oder aber Ostereier abholten, die sie bei ihrer Rückkehr über ihren Gemeinden abwerfen. Aber das ist nur die halbe Wahrheit, denn die Glocken verstummen (zusammen mit den Orgeln), um die Erniedrigung Christi für jedermann erfahrbar zu machen – und nicht um pürierte Kartoffeln zu essen.



Das Atelier des Perückenmachers war häufig zugleich Barbier- und Frisierstube (Grafik 1762)

In Irland wurden Saatkartoffeln vor dem Setzen mit Weihwasser besprenkelt (»Die Setzkartoffel will unter der Erde noch das Mittagläuten hören«). Ungünstig für das Wachstum der Buntahgta war, die Kartoffel am vierten Tag nach dem Heiligen Abend zu pflanzen.

Edward Leedskalnin aus Lettland, der in den 1920er-Jahren in die USA auswanderte, befaßte sich während seines etwas exzentrischen Lebens mit Magnetismus und Elektrizität. Es ist zwar nicht klar, was er mit seiner Darstellung magnetischer Partikel meinte, aber es könnte in die Rubrik »Aberglauben« gehören:

> »Magnete[Anm.35a] sind im Allgemeinen unzerstörbar. ... Wenn ich eine Batterie mit Kupfer für positiven Pol und Rindfleisch für negativen Pol baue, erhalte ich davon mehr Magneten, als wenn ich Kupfer für positiven Pol und Süßkartoffeln für negativen Pol nehme. Daran können wir sehen, daß alle Dinge verschieden sind.«



Karikatur von Thomas Rowlandson: »The Wig Shop«: Frauen wie Männer trugen unter ihren Perücken das eigene Haar, falls noch vorhanden, oft geschoren. Aquarell, undatiert.

Handelt es sich bei dieser Überlegung um ein Modell für die Stromerzeugung beim inzwischen sich nicht mehr rechnenden »Trans-Rapid«? (Der Glauben an 14 Millionen Fahrgäste im Jahr war doch auch nur medizinisch zu erklären.)

Der Beginn der Kartoffelernte war gleichzeitig durch religiöse Tabus vorgeschrieben: In Galway, dem westlichsten und irischsten Zipfel der Grünen Insel, begann die Ernte stets am letzten Sonntag im Juli (Garland Sunday), in Kerry immer am 7.Juli, dem Schutzheiligen Saint Finbarr (was »Blondschopf« bedeutet). In Cork durften nur einige wenige Kartoffeln vor dem 29.Juni ausgebuddelt werden.

In Tipperary (»It is a long way to Tipperary«, komponiert von Jack Judge) war es üblich, wenn die ersten (neuen) Kartoffeln auf den Tisch des Hauses kamen, daß die Familienmitglieder zueinander sagten:

> »Mögen wir alle leben und glücklich sein in den nächsten zwölf Monaten.«

In einigen Gegenden Deutschlands wurde am Ende der Kartoffelernte von verkleideten Mädchen in einer feierlichen Zeremonie gesagt:

> »Wir kommen zu dir mit dem Kartoffelmann, der nicht länger bleiben kann im Feld. Sieh, wie naß und kalt es jetzt ist, er wünscht ein Fest aus Schinken und Pfannkuchen.«

Der Schweizer Jeremias Gotthelf beschreibt in »Wie Uli der Knecht glücklich wird« einen alten Brauch:

> »... aber sie wisse Leute, die nicht fertig würden, und wenn der Herbst bis Fasnacht dauern würde. Die meinten, es sei eine Sünde, wenn sie nicht etwas den ganzen Winter draußen ließen, Kartoffeln, Rüben, Rübli, oder sollten es nur die Bohnenstecken sein.«

Dieser alte Brauch, den Feldgöttern Nahrung auf dem Acker zu belassen, war nicht nur in der Schweiz verbreitet: In Mecklenburg war es bis zur »Wende« üblich, die Felder nicht vollständig abzuernten, sondern (auch) für die durchziehenden Zugvögel Feldfrüchte liegen zu lassen; westdeutsch-effiziente Erntemethoden haben dieser alter Geisterbeschwörung den Garaus gemacht.

Angeblich kann man mit Salzheringen und Kartoffeln allzu aufdringliche Cucaracha und die schnurrbärtigen Tarakany (in Rußland merkwürdigerweise auch »Preußen« genannt, weil sie mit Napoleon ins Land kamen) vertreiben: In eine kleine Schüssel mit gekochten Kartoffeln, die man mit Gras bedeckt und an eine Wand stellt, krabbeln die Kakerlaken und kommen nicht mehr heraus. Das mit den Salzheringen funktioniert nicht!

Und dann gibt es noch die einmalige Kartoffel-Affen-Beobachtung: Die japanischen Makaken *(Macaca fuscata,* Stummelschwanzmakaken), die in wildlebenden Stämmen auf mehreren japanischen Inseln anzutreffen sind, wurden Anfang der 1950er-Jahre von den Einwohnern mit Süßkartoffeln und Weizen versorgt, damit sie nicht das Farmland plünderten. Als Folge dieser veränderten ökonomischen Bedingungen entwickelten die Affen mehrere neue Verhaltensweisen. Eine davon wurde von einem Jungtier namens Imo initiiert; Imo fand heraus, daß die Kartoffeln besser schmeckten, wenn sie vor dem Fressen im Fluß oder im Meer gewaschen von Sand und Steinchen befreit wurden. Es wurde angeblich beobachtet, daß dieses Verhalten von allen anderen Tieren übernommen wurde, so daß 1958 bereits alle Affen ihre Süßkartoffeln im Meer wuschen und so (ungekochte) Salzkartoffeln erhielten. Der Primatenforscher Frans de Waal definiert Kultur als Wissen und Gewohnheiten, die durch Nachahmung und nicht durch Vererbung erworben werden. Insofern sind die Makaken von Koshima »kultiviert«. Den Makaken wird von de Waal ein komplexes Sozialverhalten, die Fähigkeit zu lernen und zu lehren und – soweit es die Süßkartoffeln betrifft – eine menschenähnliche Kreativität zugeschrieben. Die Kartoffeln hatten die Lernfähigkeit der Makaken deutlich erhöht – es entstand eine Art von »kollektivem Bewußtsein, was die »New-Age-Anhänger« begeisterte.

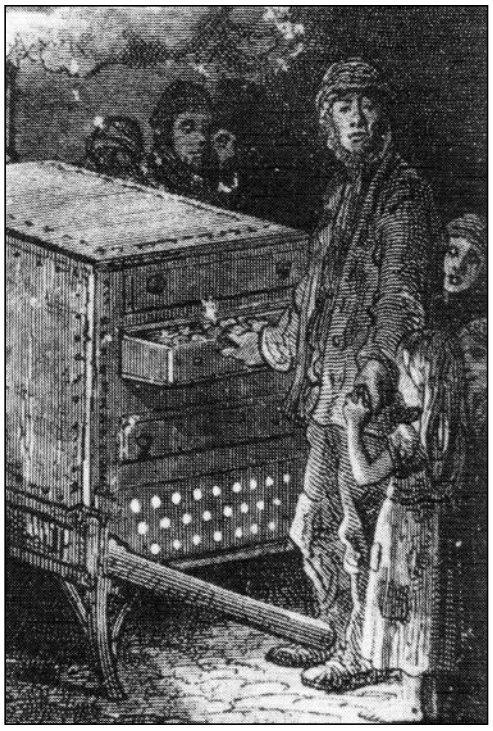


Die Deutsche Schabe ist 12–15 Millimeter groß, braun mit zwei dunklhre len Längsstreifen auf dem Brustteil.; Flügeldecken bedecken den gesamten Körper und können sogar etwas überstehen Die Schaben fressen alles, die jegliches organisches Material (Textilien, Leder und Papier) verzehren, bevorzugt feuchte und weiche wie faulende Lebensmittel. Carl von Linnè hat die Schabe als erster Wissenschaftler beschrieben anhand einer aus Deutschland stammenden Schabe.

George Bryan »Beau« Brummells Geheimnis der perfekten Halsbinde (das Lord Byron nicht lüften konnte) lag in der Kartoffelstärke, mit der der Sohn eines Pastetenbäckers die Schleifen eigenhändig festigte (»My friends! Starch is the thing«), wobei anzumerken ist, daß Stärke aus Kartoffeln besser ist als Stärke aus Getreide, wie schon der Holländer van Ludwig 1772 feststellte. Die Angehörigen des leider inzwischen ausgestorbene Berufes der

Stärke- und Haarpudermacher verwendeten vielfach Kartoffeln für die Stärkezubereitung: Die Kartoffeln wurden fein zerrieben, dann wurde der Brei unter Zufluß von Wasser auf einem Sieb so lange mit den Händen geknetet, bis die Stärke aus den geöffneten Zellen herausgespült war; diese wurde in Leinwand eingeschlagen, ausgepreßt und als ziegelsteingroßes Stück in den Handel gebracht. Haarpuder aus Kartoffelmehl blieb leider nicht in den Perücken haften, so daß manche Madame eine graue Staubwolke hinter sich ließ und ihrem Perückenmacher den Spitznamen »Weißling«.

Die Kartoffelstärke ist für das Pudern (nicht im ösrterreichischen Sinne!)zu grobporig. Gegen schrundige Hände dagegen ist die Knolle hilfreich, sofern man die Kartoffel kocht und stampft, ihr Milch und Weizenkeime zugibt und diese Paste auf die Hände aufträgt; danach soll man sich die Hände waschen und mit einer halbfetten Salbe eincremen; wahrscheinlich ist eine solche Salbe und nicht der Kartoffelbrei das Geheimnis gepflegter Hände. Eine Salbe aus Kartoffelbrei hilft übrigens auch bei Brandverletzungen (wie schon Ernst Theodor Amadeus Hoffmann feststellte). Monika Brandt vom Forschungslabor eines großen Hamburger Körperpflegemittelherstellers hat jetzt in mancherlei Versuchen nachgewiesen, daß für ein Stück qualitativ hochwertiger Seife (z.B. »Dove«) die Stärke aus etwa 1,5 Kilogramm Kartoffeln erforderlich wäre. Hierfür hat sie die Kartoffeln »schön« geschält, kleingerieben (Korngröße nicht größer als 0,5 Mesh, also 1 Millimeter), diese Masse dann im Sprühturm getrocknet und mit naturidentischer Zitronensäure aufgeschlossen. Sie gewann die für die Seifenherstellung erforderliche Stärke dadurch, daß sie anschließend die Säure abdampfen ließ. Notwendig war jetzt nur noch, diese Stärke mit Seifenpulver unterzumischen und den unabdinglichen Feuchtigkeitsspender hinzuzugeben. Ernst Theodor Wilhelm Hoffmann[Anm.36] versichert 1819 in den »Lebensansichten des Katers Murr«, »daß für Verletzungen durch Brand geschabte Kartoffeln das allerbeste Mitteln wären«. Das Alkaloid Solanin ist als Salbe das ideale Pflegemittel für die stark beanspruchte Haut der Hände (und für die Füße); auch Kartoffelsaft gilt für solche Zwecke als Heilmittel. Gewonnen werden Saft und Salbe aus rohen Kartoffeln.



Potato man – Street Potato Vendors

Der aus Frankfurt an der Oder stammende Heinrich von Kleist zerbricht 1811 den Krug und nennt als Heilmittel die Kartoffel, die bekanntlich in preußischer Umgebung auch als »Nudel« bezeichnet wurde:

»Ja, allerdings, gestrenger Herr, das tut sie.
Vorgestern schickt' er ihr ein krankes Perlhuhn
Ins Haus, das schon den Tod im Leibe hatte.
Vorm Jahr rettete sie ihm eins vom Pips,
Und dies auch wird sie mit der Nudel heilen:
Jedoch zum Dank ist er noch nicht erschienen.«

Der Naturforscher Friedrich Graf Berchtold schreibt im Prag des Jahres 1842 in »Die Kartoffel«:

»Doch die Kartoffel war für sie nicht nur zum Essen da, sondern war billige Hilfe in allen Lebenslagen – als Wäschesteife, als Buchbinderkleister, als Weberschlichte, als Puder für Säuglinge und Haare – und Kerzen, die zu einem Drittel aus Wachs und zu zwei Drittel aus Kartoffelstärke bestanden, brannten angeblich besonders hell. Im Haushalt ließ man keinen Teil der Kartoffel ungenutzt verkommen – und war der Gebrauch auch noch so ungewöhnlich: Die gedörrten und in Pulverform gebrachten Kartoffelschalen sollen eine frappante Ähnlichkeit mit Schnupftabak haben; so, daß der erfahrene Tabakliebhaber dadurch getäuscht wird.«

Es wird behauptet, daß die meisten in Fernseh-Werbefilmen gezeigten Eistüten nicht Eiscreme enthalten, sondern Kartoffelbrei, da dieser fotogener ist. Der österreichische Schriftsteller Eduard Pokorny meint 1850, daß Köchinnen ihre innersten Regungen und Gefühle äußern durch die Zubereitung der Speisen; so ist »Erdäpfelmus der Häuslichkeit bescheid'ner Frieden«. Am Fraunhofer-Institut für Chemische Technologie in Pfinztal im Ortsteil Berghausen wurde eine neue Sorte Kunstschnee entwickelt, die aus Kartoffelstärke besteht und wesentlich umweltfreundlicher ist als der übliche Hollywoodschnee. Der Schnee eignet sich (noch) nicht für die Anlegung von Rodelbahnen.

Bewiesen ist nunmehr im vorstehenden Kapitel, daß die Kartoffel für mancherlei medizinische und irrgläubische Zwecke herhalten muß (und auch kann) und durch ihre schiere Existenz Wunder bewirkt. Forscher stellen immer wieder fest, daß sie bei genauerem Hinsehen – sprich Untersuchen – der Knolle weitere Inhaltsstoffe entdecken, deren Anwendungsbereiche heute noch nicht erkennbar sind.



Großbritannien 1999

Anmerkungen zur einundzwanzigsten Furche

6 Unter Mutterkorn *(Claviceps purpurea* Tul.) versteht man die überwinternde Dauerform des Schlauchpilzes *Claviceps purpurea,* der auf Roggenähren schmarotzt. Das Mutterkorn wirkt durch seine Inhaltsstoffe vor allem auf die Gebärmutter. Der Name wird auch dahin gedeutet, daß man bei der Gestalt des schwarzen Mutterkorns an die langen schwarzen Brustwarzen der »Kornmutter«, auch »Zitzenweib« genannt, dachte. Getreide, das vom Mutterkorn befallen war, wurde in Nordeuropa in einer Salzlake eingeweicht und tötete dadurch den Pilz. Auch deshalb gehörte Salz zu den magischen Zutaten. Um den Salzgehalt einer Lake zu überprüfen, wurde bei den Römern eine Sardelle oder ein Ei hineingelegt und damit geprüft, ob diese Dinge schwimmen. In Nordeuropa wird für diesen Zweck vielfach eine Kartoffel verwendet. Bei Forschungen am Mutterkorn entdeckte Albert Hofmann 1943 die bewußtseinverändernden Alkaloiden und *en passant* auch die Wirkungen des Lysergsäurediäthylamid, kurz LSD. Bereits 1933 hatte Leo Perutz im »St.Petri-Schnee« die Mutterkornfolgen, irrationale Massenhysterie und Entstehung einer »Religion«, in einem Roman beschrieben.

7 Die Kornblume *(Centaurea cyanus)* hat auffallend hellblaue (cyane) Blüten. Seitdem der Mensch Ackerbau betreibt, ist die Kornblume eine ständige Begleiterin von Getreidefeldern; sie wächst mit Kamille und Klatschmohn meist am Rande solcher Äcker. Überdüngung der Felder vertreibt sie; deshalb gilt sie auch als Bioindikator, der anzeigt, wie stark die Felder gedüngt wurden.
Hippokrates, der berühmte griechische Arzt, benutzte den Namen *Centaurea* für die Kornblume. Er leitet sich möglicherweise vom Centauren Chiron ab, der eine Wunde am Fuße des Helden Achilles geheilt haben soll. Ceres, die römische Göttin der Ernte, trug die Kornblume im Haar – das erinnert an die Kartoffel bei Königin Amalia von Griechenland und bei der Pompadour; entscheidend ist die blaue Farbe. Obwohl ihr keine direkte Heilung nachgewiesen werden kann, benutzt man sie oft gegen Entzündungen, Hautrötungen und Bindehautreizungen. Selten ist sie auch Bestandteil von Kosmetika. Sie ist nicht giftig.

13 Moynahan äußerte 1961 die Vermutung, daß die meisten Menschen in den entwickelten Ländern der nördlichen Hemisphäre heute Fettreserven für 2 Monate besäßen, die Korpulenteren hätten dagegen genügend Reserven angegessen, um mit sehr kleinen Rationen 8 und mehr Monate zu überleben. Dagegen Wallis Simpson als Herzogin von Windsor: »Man kann nicht reich genug und nicht dünn genug sein.« Liselotte von der Pfalz kennt keine Kartoffeln, wird 70 Jahre alt und beschreibt sich in einem Brief:

> »Mein fett hatt sich gar übel placirt, muß mir also woll übel anstehen. Ich habe einen abscheülichen met verlöff hintern, bauch undt hüfften undt gar breitte axlen, halß undt brüste sehr blat, bin also, die warheit zu bekennen, gar ein wüste heßliche figur.« Und: »Madame sein ist ein ellendes handwerck.«

Sie ließ sich (etwa 60-jährig) malen und schrieb dazu: »man hat sein leben nichts gleicheres gesehen, als Rigaud mich gemalt hat.« Sie bezeichnete ihr Gesicht als »bärenkatzenaffengesicht«

18 Der 1.Mai ist heute nur noch als Kampftag der Arbeiter beleumdet, Im französischen 14.Jahrhundert gab es am 1.Mai ein Fest, zu dem bei Hofe der König unter die Prinzen und Prinzipessen (ein Begriff von »Onkel Tobias« vom RIAS) Kleider aus dem Stoff »vert gai« (fröhliches Grün) verteilte, und die Kleider nannte man »livrée du mai«. Die jungen Leute ritten zu einem beschwingten Ausflug aus, von dem sie grüne Zweige heimbrachten; bei Strafe eines Pfandes mußten alle Teilnehmer Grün tragen. In einem Pariser Lehrgedicht aus dem Jahr 1583 heißt es: »Das höchste Vergnügen, das der wilde Wald beschert, ist die wunderbare Freude an seinem Grün.« Lyrik gegen den Waldfrevel. Aus »Je vous prends sans vert« entwickelte sich das »Ich überrasche euch unvermutet« des gehörnten Ehemannes. Die Grünfarbe wurde damals gewonnen, in dem man den Halbedelstein Malachit zu Pulver verrieb. Im Übrigen waren Wälder die »verabscheuungswürdigen« Schlupfwinkel des Satans – bis die Romantiker ihm zu neuen Ehren verhalfen. Eine Variante dieser grünen Feste war die Suche nach dem Veilchen: »Und find ich dann das Blümelein, dann sollt Ihr meine Liebste sein.« Und wir erinnern uns, daß die blau blühende Kartoffel an das Veilchen erinnert.

21 Die Maori kennen kein Wort für die (andinische) Kartoffel, wohl aber für die Süßkartoffel, die sie anbauen. Die Süßkartoffel heißt bei den Maori »kumara«, für getrocknete Süßkartoffeln lautet die Bezeichnung »te kao«; »para-kao« ist der »lange« Name für die Süßkartoffel. Die Polynesier pflanzen die Süßkartoffel in besondere Erdhügelchen, die sie »te ahu-ahu« nennen. »Papahaoa« oder »papahaua« ist der Name

einer Süßkartoffelart. Die Aufbewahrung der Süßkartoffeln erfolgte in »ngaruawahia«, geöffneten Gruben. Auf den Neuseeländischen Inseln sind viele Ortsnamen auf die Maori-Sprache zurückzuführen, da die europäischen Farmer dazu angehalten wurden, bei Errichtung von Poststellen auf die Sprache der Einheimischen zurückzugreifen. Im Übrigen waren die Maoris Menschenfresser, die auf ihren Jagdzügen wenig Nahrung mitnahmen (außer »te kao«), da sie ja in den überfallenen Dörfern ausreichend Fleisch vorfanden. Der letzte dokumentierte Fall von Menschenfresserei auf Neuseeland fand 1843 statt.

22 Buchanan entwickelte eine ökonomische Theorie des Staates; für seine Arbeit zur ökonomischen und politischen Entscheidungsfindung erhielt er 1986 den Nobelpreis für Wirtschaftswissenaften. Für die Binse »Die Leute sind zufriedener, wenn ihr Einkommen höher ist« und ein paar dazugehörende Statistiken erhielt Daniel Kahnemann 2002 den Nobelpreis für Wirtschaftswissenschaften. Hat doch was.

24 Die Bezeichnung »Hexenschuß«, lateinisch Lumbago, stammt ursprünglich aus dem Volksmund des Mittelalters. Da man damals noch keine wissenschaftliche Erklärung für den ohne Vorwarnung auftretenden akuten Schmerz hatte und die von Betroffenen oftmals eingenommene Schonhaltung der gekrümmten Haltung einer Hexe ähnelt, schrieb man das Phänomen dem Einfluß einer Hexe und deren finsteren Zauberwerk zu.

Ein Limerick mit der Kartoffel in der Übersetzung von Theodor Stemmler, FAZ, knollengerecht angepaßt; der Autor und Herr Heike haben etwa 50 Limericks mit und über die Kartoffel drucken lassen.

»Es war ein dicker Mann in Chicago. / der lebt' von Kartoffeln mit Sago, /
bis sein Arzt ihm sagte / – was ihm sehr behagte: / ›Diese Diät hilft auch gegen Lumbago!‹«
»There was a thick man in Chicago / Lived long on potatoes with sago; / But at last to his bliss, /
The physician said this: / ›To a roast leg of mutton you may go!‹«

Es ist bisher nicht nachgewiesen, daß die Bezeichnung »Limerick« mit der irischen Ortschaft selben Namens irgendeine Beziehung hat; Edward Lear selbst nannte seine Texte »absurdities«. 1846 wurde das »Book of Nonsense« zum ersten Mal veröffentlicht. Von Profession war Lear ein (sehr guter) Zeichner, zoologischer Illustrator (er wurde mit dem Amerikaner John James Audubon verglichen) und Landschaftsmaler, der für die Kinder seines Kunden Edward Stanley (Lord Derby) Scherzbilder anfertigte und diese mit Fünfzeilern im Rhythmus »a a b b a« unterlegte.

Lears Rezept für seine Gedichte lautete: Man erzähle eine kurze Geschichte in fünf Versen, aabba, und jeweils 3, 3, 2, 2, 3 Hebungen enthalten. Der erste Vers beginne mit »Es war einmal ...« (»There was a ...«) und ende mit einem Ortsnamen, mit leichter Variation wird das gleiche Reimwort im letzten Vers wiederholt. Der Rhythmus soll vorwiegend anapästisch (Versfuß aus zwei Kürzen und einer Länge: u u –) sein.

Lear war eines von 21 oder 15 Kindern (unterschiedliche Angaben) eines bankrottierten Börsenmaklers und hatte Zeit seines Lebens zu Männern und Frauen (einen Mann hätte er wohl bevorzugt) ein distanziertes Verhältnis.

Es sei hier auf die von Heike Henseler und dem Autor veröffentlichten »Limericks und Kartoffeln«verwiesen, die im Internet veröffentlicht sind: »http://drucker-marken.de/images/druck/pdf/buch_128_Limericks.pdf

32 In 49632 Essen (Oldenburg), in 91183 Abenberg (Mittelfranken) und in 70599 Stuttgart gibt es als Straßennamen den »Kartoffelweg«, in 79098 Freiburg im Breisgau und in 67433 Neustadt a.d. Weinstraße gibt es einen »Kartoffelmarkt«, 38539 Müden a.d.Aller und 19273 Bandekow bei Neuhaus (Elbe) kennen einen »Kartoffelberg«, ein »Kartoffeldeich« ist in 26605 Norden (Ostfriesland) zu finden, die »Kartoffelgasse« ist in 34630 Gilserberg, nur 13159 Berlin kennt einen »Kartoffelsteig«, der »Kartoffelhofsweg« ist in 21435 Stelle (Kr. Harburg) und die »Kartoffelhöfen« sind in 21445 Wulfsen. Erdäpfelgassen oder -berge sind in deutschen Telefonbüchern nicht zu finden. Grumbeerenwege oder -straßen sind gleichfalls unbekannt, wenn man davon absieht, daß die Kreisstraße 3 von Lambsheim nach Maxdorf aus Marketinggründen als »Grumbeer- und Gemüsestraße« bezeichnet wird, worauf Walfried David vom Kartoffelmuseum Fußgönheim sein Auge wirft. Auch auf Parmentier wird in Straßennamen nicht verwiesen. Die Drakestraße ohne Vorname ist siebzehnmal (davon viermal in Berlin) zu finden und einmal gibt's den Drakeplatz in Düsseldorf. Gutenberg, der nichts mit der Kartoffel zu tun hat, ist in allen Varianten über 100-mal in deutschen Ortschaften zu finden.

35 Im ersten Brief des Paulus' an die Korinther 11, 7 und 10: »Der Mann aber soll das Haupt nicht bedecken, denn er ist Gottes Bild und Abglanz; die Frau ist aber des Mannes Abglanz. Darum soll die Frau eine

Macht auf dem Haupte haben um der Engel wegen.« Es gibt eine Fatwa aus der für sunnitische Muslime bedeutendsten Rechtsschule der Al-Azhar-Universität Kairo, welche die Frauen in drei Kategorien einteilt: »sehr schön, mittelmäßig schön, und nicht schön« und den Ehemännern mit »sehr schönen Frauen« das Recht einräumt, ihre Gattinnen notfalls mit Schlägen zur Gesichtsbedeckung zu zwingen. Kein Mann wird zugeben wollen, daß ihn eine Frau erwählt hat, die in die letzte Kategorie fällt, und deshalb muß der Schleier für alle Frauen her.

Bei den Almoraviden, die den Islam um die erste Jahrtausendwende erneuerten, trugen auch die Männer den »Litham«, einen schwarzen Gesichtsschleier.

Die Be- und Verkleidung der muslimischen Frau ist angeblich im Koran (Sure 33, Vers 53) begründet. Dort wird der »Hedschab« als ein Vorhang genannt, der die Privatsphäre des Propheten Mohammed vom öffentlichen Raum abtrennte und somit die Frauen Mohammeds vor den Blicken der Öffentlichkeit schützt – eine verständliche Regelung (die kalvinischen Holländer lassen jeden durchs Fenster in die gute Stube schauen!); es war also ursprünglich keine Bekleidungsvorschrift. In Sure 24, Verse 30 und 31 wird darauf verwiesen, daß Frauen »ihre Reize nicht zur Schau stellen« sollen. Entscheidend sei, so kann der Koran auch interpretiert werden, daß die Frauen nicht versuchen sollen, die Aufmerksamkeit der Männer zu erregen. Auch eine verständliche Regelung des 7.Jahrhunderts, denn bekanntermaßen »angeln« sich noch heute die Frauen den Mann, von dem sie annehmen, daß er ihre Brut am besten ernähren kann. Letztlich geht es jedoch nur um den Versuch, die Unterdrückung der Frau durch den Mann durchzusetzen.

Noch im letzten Jahrhundert verlangten christliche Missionare in Ostafrika (da waren »wir« Deutsche!), daß die Frauen ihr Haupt bedeckten; es ist also nicht nur eine islamistisch-fundamentalistische Marotte mit dem Erfordernis des zu verhüllenden Haars.

35a Einfache magnetiscche Kompasse wurden in Europa seit dem 12.Jahrhundert eingesetzt. Magnetisches Eisenoxid wurde an einem Korken befestigt und dieser in eine Schüssel mit Wasser gesetzt. Der Korken schwamm in Richtung des magnetischen Nordpols. Ab dem 15.Jahrhundert war bereits ein stabiler Schiffskompaß in Gebrauch.

36 Nachlesenswert für jeden deutschen Beamten: Der Lebenslauf dieses Herrn und seine Courage 1821, als er seine Entlassung aus der »Immediat-Commission zur Ermittlung hochverräterischer Verbindungen und anderer gefährlicher Umtriebe« (so hieß die damalige Stasi) erwirkt. Da ist nichts mit althergebrachten Berufsbeamtentum, sitzend in einem, den selben (wenn's hochkommt: den gleichen) Büro bis zur (vorzeitigen) Pensionierung. Bedauernswert. Sitzen im »Ministerium für alberne Gangarten« (Monty Python) oder im »Circumlocution Office«, dem von Charles Dickens erfundenen »Amt für Drumherumreden«.

Für die »Beamtenhasser« unter den Lesern noch eine Ergänzung: Sitos heißt im altgriechischen Getreide, Brot, Speise, Para bedeutet an (der Seite einer Person). Der *Parasitos* war im alten Griechenland ein hochgeachteter religiöser Beamter, dem die Auswahl des Getreides für das kultische Opfermahl oblag. Erst später wurden die Bastarde aus den Reihen der Unehelichen genommen und verloren ihren hohen Beamtenstatus. Über lange Jahrhunderte waren Parasiten und Beamte fast synonym. Mehr bei Ulrich Enzensberger: »Parasiten«.



1875 benutzt der Tübinger Nationalökonom Albert Schäffle erstmals den Begriff »Sozialparasit«; Schäffle identifiziert auch schon den Parasiten: »Der wuchernde Teil des Judenthums ist Parasit, und zwar ein höchst gefährlicher.« Der Schweizer Psychiater August Forel überträgt den Begriff auch auf Alkoholiker.

Letzte Furche:
Ohne Kartoffeln
wäre kein Schulwesen in Preußen entstanden

Nur wer satt ist, kann sich Kunst und Literatur und der Wissenschaft hingeben

Über die Situation der Frauen in jenen fernen Jahrhunderten muß hier geredet werden. Dann wird verständlicher, warum die Kartoffel einen so starken Einfluß auf das Bildungswesen in Preußen hatte. Nur unter den bestimmten Bedingungen, die König Friedrich II. vorfand (und die er nicht wesentlich verändern konnte), war es überhaupt möglich (und notwendig), Soldaten zu Schulmeistern zu machen.

Frauen konnten ursprünglich – im frühen Mittelalter – den Beruf einer Schreiberin[1] ausüben und später sogar Lehrerinnen an städtischen Schulen werden. Und noch einen Schritt zurück: im sog. Alten Rom finanzierten wohlhabende Väter als Familienvorstände den Schulbesuch ihrer Töchter, doch wurden Mädchen mit 12 Jahren volljährig und vielfach von der Schulbank weg verheiratet. Gleichzeitig war das Ansehen der Lehrer niedrig, denn der Lehrberuf wurde von lese- und schreibkundigen Sklaven ausgeübt; freie Römer konnten zumeist nicht lesen. Literatur wurde nicht zum Geldverdienst ausgeübt, sondern war Freizeitbeschäftigung. Publius Ovidius Naso (Ovid), der Autor der »Ars amatoria« (Liebeskunst) und der »Metamorphoses« (Verwandlungen) zum Beispiel besaß mindestens ein Vermögen von 400.000 Sesterzen, was mindestens 400.000 Euros entsprechen.

Frauen betrieben bis ins späte Mittelalter wie auch Männer auf eigene Rechnung Schulen (Winkelschulen[2] genannt), ohne von einer Stadt oder von einem Kloster hierzu beauftragt worden zu sein. Diese Schulen[3] boten Schreibern und Rechenmeistern, Studenten, Klerikern, Magistern und Scholaren[4] eine Möglichkeit, ihre Kenntnisse gegen Entgelt weiterzugeben[5].

Umfangreichere Fußnoten zur letzten Furche sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 820abgedruckt.

1 Die heutigen Sekretariate sind mit wenigen Ausnahmen immer noch (»feministische Errungenschaft«?) oder wieder eine weibliche Domäne. Die Bedeutung der Frauen in der christlich-abendländischen Bildung ist auch daraus zu ersehen, daß zum Beispiel im Freiburger Münster die »Sieben Freien Künste« noch 1270 von Frauen (Grammatica, Rhetorica, Dialectica, Musica, Arithmetica, Geometria, Astronomia. In Freiburg hat die Grammatica eine Rute in der Hand, um einen Schüler zu schlagen) dargestellt werden. Gegen Ende des 15.Jahrhunderts werden diese Künste nicht mehr durch Frauen repräsentierte Teile der göttlichen Weltordnung; jetzt sind es Männer, die die Disziplinen vertreten.

2 Winkelschulen, auch Heckschulen oder in Norddeutschland Klippschulen genannt, waren nicht anerkannte, privat organisierte, deutschsprachige Volksschulen, die seit dem späten Mittelalter in den Niederlanden und in Deutschland aufkamen. Die ersten Winkelschulen entstanden in Städten und größeren Handelszentren. Die Winkelschulen erhielten diesen Namen, weil sie in ehemaligen Ladenräumen eingerichtet wurden (ndl. *winkel* »Laden«). Die Vorsilbe Klipp- steht im Niederdeutschen für Klein-, also »Kleinschule«, »Schule für die Kleinen«.

3 Ein kurzer Verweis auf »Winkeldruckereien«: Das waren in Deutschland Offizine, die wie Geschäfte einen Zugang direkt von der Straße aufwiesen. Der Prinzipal beschäftigte, wenn er Drucker war, einen Schriftsetzer, und wenn er Schriftsetzer gelernt hatte, einen Drucker. Seine Aufträge erhielt er von den Anwohnern in naher Umgebung – Rechnungsvordrucke und Briefbögen von anderen Kleinbetrieben, Todesanzeigen von nahen »Beerdigungsinstituten« und andere Akzidenzen. Für große Aufträge hatte er weder den Maschinenpark (in Winkeldruckereien reichten ein »Heidelberger« und ein »Boston« aus) noch die bleiernen Schriften.

»Sie henkten die Tafel aus« und richteten in Wohnungen oder in gemieteten Räumen, in irgendwelchen Winkeln des Ortes, ihre Schule ein. Winkelschulen waren vielfach Familienbetriebe; die Mitarbeit als »Lehrfrau«, bei der Versorgung von Kostgängern, beim Unterricht der Mädchen[6] und bei der Beaufsichtigung, wenn der Lehrer die Glocken läuten ging, und die Bearbeitung des Schul- und Küchengartens war für die Lehrerfrau und für den Unterhalt der Familie unerläßlich.



Zwergschule in Niedersachsen

Schulunterricht wurde bis weit ins 19.Jahrhundert im Regelfall in einer Klasse für alle Schüler (unabhängig von Lebensalter und Schuljahren) gemeinsam durchgeführt[7]. Später hießen solche Schulen »Zwergschulen«[8]; aber auch daraus kamen hervorragende Landwirtschaftsminister und Bundespräsidenten. In der Württembergischen Schulordnung von 1559 steht:

> »So dann der Schulmeister die Schulkinder mit nutz leeren will, So soll er die in drey Heüfflein theilen. Das ein, darinn die jhenigen gesetzt, so erst anfahen zu Buchstaben. Das ander, die so anfahen, die Syllaben zusamen schlahen. Das dritt, wölche anfahen lesen und schreiben.«

In Orten, in denen es keine Kirche, wohl aber bildungshungrige Dörfler gab, unterrichteten Wanderschullehrer[9], die im Frühjahr weiterzogen (weil der Schulbetrieb eingestellt wurde). Zumeist kam im Spätherbst ein anderer dieser Lehrer an eine solche Unterrichtsstätte; die Dörfler versorgten diesen Wanderschulmeister so lange, wie er Schule hielt, und nur dann gaben sie ihm eine (einfache) Unterkunft und Kost; Schulgeld gab es nicht, so daß die Lehrer zum Frühjahr wieder mittellos auf Wanderschaft gingen. Irgendeinen

---

4 Scholar hängt eng mit Schule zusammen. Schule kommt aus dem lateinischen *schola* und aus dem griechischen *schole* und bedeutet dem Wortsinn nach das Freisein von (Staats-)Geschäften, da man gelehrte Vorträge und Gespräche führte (Aktivform!). Die Schule ist demnach ein Ort der Muße und der inneren Einkehr. Sie ist nicht ein Ort zur Aufbewahrung von Alt-Achtundsechzigern.

5 In Bologna sind die Anfänge einer Universität auf die Initiative von Studenten zurückzuführen, die sich einen Lehrer suchten, ihn bezahlten und sich als Korporation Privilegien von der Stadtverwaltung zusichern ließen. Erst später fanden Vorlesungen regelmäßig und in bestimmten Gebäuden – zumeist nationalen Kollegien – statt.
Die Einführung von Studiengebühren an deutschen Universitäten Anfang des 21.Jahrhunderts soll nur die leeren Kassen der öffentlichen Haushalte füllen; eine Qualitätsverbesserung ist nicht beabsichtigt.

6 Andererseits war Papst Innozenz XI. der Auffassung, daß selbst Musik der Sittsamkeit schade, denn sie lenke die Frau von den Aufgaben und den beschäftigungen ab, die ihr gemäß seien.

7 1798 wurde in den »Beiträgen zur Verbesserung des Kirchen- und Schulwesens« gefragt.
> »Ist es besser, daß in sogenannten lateinischen Schulen alle Lehrer in allen Klassen unterrichten, oder daß jeder Lehrer seine eigene Klasse habe?«

8 In Tönning an der Eider – zum Beispiel – existierte bis 1806 eine Gelehrten- und spätere Bürgerschule, in der Knaben und Mädchen getrennt unterrichtet wurden. Die Knabenschule bestand aus vier Klassenstufen: Unterelementarklasse, Oberelementarklasse, Rechenmeisterklasse und Rektorklasse, für die Mädchen gab es nur zwei Klassenstufen: eine obere und eine untere, was damals als ausreichend angesehen wurde.

9 Diese Wanderschulmeister erledigten dann auch noch den Schriftkram der Bauern an die Obrigkeit. Sie schrieben gegen Lohn Schriftstücke aller Art – Mahn- und Liebesbriefe, Rechnungen und Quittungen. Sicherlich auch Protestschreiben gegen den Kartoffelzehnten. Und auch amtliche offizielle Dokumente, wenn's der Pfarrer nicht wollte.

Winkel hatten die Bauern schon, in dem ihre Kinder lesen und rechnen lernen sollten. »Berufslehrer«, die ganzjährig tätig wurden, mußten in öffentlicher Kirchenversammlung die »Sing- und Orgelprob« ablegen. Viel mehr wurde nicht verlangt (und konnte auch nicht geprüft werden).



Im verhältnismäßig fortschrittlichen Brandenburg-Preußen werden die Zustände um 1800 wie folgt beschrieben:

> »In vielen Dörfern wird zwar Schule gehalten, aber nicht von einem vorbereiteten, geprüften, förmlich angesetzten und besoldeten Lehrer, sondern die Gemeinde mietet sich, für drei oder vier Wintermonate irgend einen leicht zu befriedigenden Schneidergesellen, der dann mit seiner Schule wöchentlich von einem Haus zum andern wandert, und ebenso in der Reihe von den Hauswirthen gespeiset wird. In der Altmark und in Pommern pflegt man diese wandernden Lehrer, die immer nur für das nächste Jahr gemietet werden, Gang- oder Laufschulmeister zu nennen. Oft hütet dann ein und derselbe Mann im Sommer das Vieh, im Winter die Jugend des Dorfes; und die Vereinigung dieser beiden Posten ist immer noch natürlicher und begreiflicher, als wenn, wie dies würklich auf mehreren Dörfern der Fall ist, der Schulmeister, um leben zu können, zugleich Nachtwächter[10] ist.«

Erst in den 1820er-Jahren setzte sich eine Prüfung der Lehrer durch, was zu unterschiedlichen, leistungsbezogenen Einkommen führte: vom hochqualifizierten Lehrer »1ter Klasse« bis zu den »Lehrern 5ter Classe, die völlig unfähig sind«. In Oldenburg gab es nach 1828 nur noch Lehrer der Klassen eins bis drei, die zwischen 30 und 50 Taler (jährlich) erhielten.

Die allgemeine Bildungsmöglichkeit im Mittelalter wurde abgelöst von nach Geschlechtern getrennte Schulen, mit der Einschränkung des Schulbesuchs – insbesondere für Mädchen – und mit dem Ausschluß der Frauen vom Lehrerberuf. Mädchenbildung[Anm.11] wird fast überwiegend nur noch als Vorbereitung für Hausfrauen- und Mutterdasein angesehen[12]; die Frauen verdrängt[Anm.13], die Männer alles beherrschend.

Deshalb waren die Schullehrer schon zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges männlich und so blieb es weitgehend denn auch bis ins 20.Jahrhundert, mit wenigen Ausnahmen im 19.Jahrhundert: Im Württembergischen Volksschullehrergesetz aus dem Jahr 1877 heißt es:

> »Die Lehrerinnen verlieren im Fall ihrer Verehelichung den Anspruch auf ihre Stelle« und »haben keinen Anspruch auf ein Ruhegehalt«,

denn die

> »Anstellung weiblicher Individuen im öffentlichen Dienst steht im Widerspruch mit dem Wesen und der Natur des Weibes«.

Nachdem die Frauen erst aus den Handwerken ausgeschlossen waren, kamen (konsequent waren die Kerle schon) die Heil- und Lehrberufe, aus denen die Frauen entfernt

10 Nur ein Schelm käme auf die Idee, zu sagen, daß wegen der überproportional hohen Anzahl von Lehrern in den deutschen Parlamenten die Bundesrepublik ein Nachtwächterstaat sei.

12 Gegen Ende des 18.Jahrhunderts schreibt – beispielsweise – die ostpreußische Elisabeth von der Recke: »Die Wissenschaft, zu der ich erzogen wurde, bestand darin, die Anwesenden mit Bescheidenheit zu unterhalten und in Gesellschaft zu glänzen.« Heute: Weder Glanz noch Bescheidenheit.

wurden. Übrig blieben Tätigkeiten im nichtmilitärischen Troß der Söldnerheere, als Marketenderin (»Mutter Courage«) oder als Köchin oder für die »nichtehelichen wercke«: In Stadt und Dorf wurden »Rosen«–Straßen eingerichtet (in Köln durften die gemeyn frauwen auf dem Domplatz den roten Schleier tragen und zeigen).[Anm.14]

Das Verdrängen der Frauen aus den Meisterfunktionen und den Handwerksbereichen und aus anderen beruflichen Tätigkeiten war die Problemlösung des damaligen Arbeitsmarkts. Jetzt gelang es, die frauenfreundlichen Bestimmungen des »Corpus Iuris Civilis«[15] des byzantischen Kaisers Justinian (482–565) aus dem Jahr 527 abzuschaffen. Jetzt gelang es dem biederen Bürger, seine Frau wieder zum »Heimchen« zu machen und sie dem Mann untertan zu halten. Adolph Freiherr von Knigge über den Umgang mit Menschen:



Nicjt nur die Reinlichkeit wurde in Badestuben gefördert

»Freilich, da der Mann von Natur aus bestimmt ist, der Ratgeber seines Weibes, das Haupt der Familie zu sein; da die Folgen jedes übereilten Schrittes auf ihn fallen.«

Die wirtschaftliche Konkurrenzsituation erlaubt es den allein stimmberechtigten Männern in Zünften und Räten, die Zulassungskriterien für Zunftberufe zu verschärfen und die Frauen aus den Zünften auszuschließen, nachdem die Handwerke den Juden schon längst verschlossen waren und sich im 15.Jahrhundert die Handwerker-Organisationen auch gegen christliche Konkurrenten abschlossen. Frauen konnten das Handwerk, das Geschäft erben, aber besaßen im Regelfall innerhalb der Zünfte nur die Kontrolle (im Rahmen der Zunftregeln) über die Technik, über die Produktion. Insofern ist eine Kontrolle der Produktion allein nicht ausreichend, auch die politische Kontrolle auszuüben: Da haben sich Karl Marx und seine Adepten etwas vertan. Das Drängen in die Städte (»Stadtluft macht frei«) führt überdies zu einem Überangebot vorwiegend männlicher Arbeitskräfte.

Die Reformatoren sorgten in ihrem Gebiet für klare Verhältnisse; so wurden 1537 als ein Zeichen protestantischer Neuorientierung in Augsburg die Frauenhäuser, vormals teilweise städtisch lizenzierte Bordelle[Anm.16], geschlossen und die Frauen vor den Rat zitiert, um wegen fehlender Zucht verhört, gerügt und bestraft zu werden. Zu jener Zeit entstand die Vorstellung, daß Frauen sexuell unersättlich[Anm.17] und herrschsüchtig seien, mithin eine Gefahr für die männliche Vorherrschaft, jetzt wurden den Frauen die »Zügel« angelegt, dem Ehemann und einem neuen Eherecht unterworfen und wirtschaftlich eingeschränkt.[Anm.18]

Als Ausgleich durften die ehemals katholischen Priester jetzt heiraten und die Nonnen sollten/mußten sich einen »Herrn« nehmen, sofern sie nicht als »Hübschlerin« enden wollten. So kam das »geistliche Nymphlein« Katharina von Bora[19] zu ihrem Martin Luther und schuf damit den Mythos des protestantischen Pfarrhauses: Keuschheit und Sex *(patella*

15 Kaiser Justinian stand wohl unter dem Schnabelschuh seiner Kaiserin Theodora, die (aus dem Bordell kommend) wußte, welche Bedeutung ein eigenes Vermögen hat und deshalb den »Corpus Iuris Civilis« zusammenstellen ließ.

19 Katharina von Bora (von Luther »Herr Käthe« genannt) hatte im Kloster das Brauen erlernt und ist auch dort zu ihrer Braugerechtsame gekommen, die sie später weiter benutzte, um ihren Martinus bei Laune zu halten. Besonders in den protestantischen Gebieten ging die Obrigkeit mit Strenge gegen das »Weiberzechen« vor, das nach der Geburt eines Kindes oder an bestimmten Feiertagen angesagt war. Bierbrauen war eine Frauenangelegenheit, die auch das Recht hatten, »ihr« Bier auf dem Markt zu verkaufen.

dignum operculum: da paßt der Deckel zur Schüssel) – zusammengeführt in der christlichen Ehe; die Bora kann nun die von Martin gewünschten matrinalen Handreichungen zulässig und zuverlässig erledigen. Martin Luther und die anderen Reformatoren sehen die Ehefrau als »Gehilfin« – der Mann übernimmt die materielle Versorgung der Familie[20], die Frau die Kinder und deren rechte Erziehung im Glauben –, während im »Catechismus Romanus« und der seelsorgerischen Umsetzung des Trienter Dekrets von 1566 die Frau als »Gesellin« geschätzt wird. Mutterschaft, Treue und Gehorsam finden ihre Begründung nicht mehr nur in Evas Ungehorsam. Gelobt wurde die züchtige und ehrbare Ehefrau, aber das Landvolk hat sich um dieses »Ideal« – wegen der Arbeitsumstände, die die mitarbeitenden Frauen erzwangen – weniger bemüht als die bürgerlichen und gebildeten Stände. Die Ehe – so Luther – war das »spitall der siechen«.[21]

Die damaligen – vielfach nur Frauen zugänglichen Badestuben – sind nicht zu verwechseln mit den heutigen Frauenhäusern. Gemeinsam ist ihnen, daß sie ein Hort der Freiheit von unterdrückten Frauen sein sollen. Aber die Badestuben sorgten für Reinlichkeit und Lustgewinn – was wollte man mehr verlangen? Anm.22



Die Verbrennung war die übliche Strafe für Frauen und Männer, die der Hexerei beschuldigt wurden.

Damit die Frauen nicht wieder ins Wirtschaftsleben zurückdrängen konnten, wurde die Inquisition, ursprünglich nur gegen die Katharer in Aquitanien gedacht, als Mittel der wirtschaftlichen Demütigung der Frauen eingesetzt. Die Hexenverfolgung, die allzu selbstbewußte oder auch nur berufstätige Frauen mit eigenem Vermögen mit Folter (in Regensburg in der »Fragstatt«)Anm.23 und anschließender Verbrennung und ähnlichen Gottesurteilen bestrafte und ihre Enteignung betrieb, erreicht Mitte des 16.Jahrhunderts einen traurigen Höhepunkt.Anm.24 Zu Beginn des 15.Jahrhunderts waren die Frauen in die ihnen gemäße Rolle einer Hausfrau und Hausbesorgerin zurückgedrängt. Die Verurteilung als Hexe schloß die Frau aus der Gesellschaft aus und wehrte so die Gefahr ab, die diese Frauen für das patriarchalische System darstellten; ihr Vermögen wurde der Kirche übergeben, die mit »Hexengeld« manch' schöne Kirche baute.

Anzumerken ist an dieser Stelle, daß in der Schweiz noch im 20.Jahrhundert die Disziplinierung insbesondere lediger Frauen auch durch die Erzählung von Märchen und Volkssagen erfolgte, die zumeist mit dem lakonischen Hinweis enden: »Die wurde dann

20 Für Martin Luther bedeutet dies, daß er sich die Klagen seiner »Kattarina Lvtterin« wegen fehlenden Geldes anhören muß und deshalb in seinen Tischreden eine Parodie textet: »Die Hessen beten also: Vater unser, der du bist im himel, wir sint auff erden, giebst du nichts, so haben wir nichts, so versetzen wir ein pfandt, losest du es nicht, so losens wir auch nicht.« In einer Tischrede über die junge Ehe sagt Luther (über sich): »Wenn er im Bette erwacht, sieht er ein paar Zöpfe neben sich liegen, welche er früher nicht sah.« Im übrigen war Luthers Einstellung zu/über Frauen modern: »Männer haben eine breite Brust und kleine Hüften, darum haben wir auch mehr Verstandes denn die Weiber, welche enge Brüste haben und breite Hüften und Gesäß, daß sie sollen daheim bleiben, im Hause still sitzen, haushalten, Kinder tragen und ziehen.« Lilo Schumann, Tochter des Potsdamer Hofpredigers Johannes Kessler, sagte dazu: »Wer öfters zu den Frauen rennt, der wird so schnell nicht impotent.«

21 Die Siechenhäuser waren üblicherweise außerhalb der Stadtmauern, also war die Heilung der Siechen nur außerhalb der Ehe zu finden.

verbrannt.« Hexe und Hure wurden/blieben austauschbar.[Anm.25] Die Schweizer Volkskundlerin Ursula Brunold-Bigler verweist in »Hungerschlaf und Schlangensuppe« auf das kirchliche Frauenbild,

> »nach welchem die einen Frauen auf die Altäre, die anderen auf den Scheiterhaufen und nach dessen Abschaffung ins soziale Abseits gehören«.

Hinzuweisen ist an dieser Stelle auch, daß insbesondere Frauen mit der Androhung der anatomischen Sektion diszipliniert wurden. Die Anatomen des 17.Jahrhunderts bestanden nämlich darauf, die Anatomie vorwiegend am weiblichen Körper zu erlernen.[26] Auch aus den entstehenden Alten- und Armenhäusern wurden die Leichen geholt, so daß die Armen und Alten sich mühten, rechtzeitig wieder auf der Straße zu sein[27]: Als besonders schimpflich wurde nicht nur die Zerstückelung empfunden, sondern auch, daß die Leichen in aller Öffentlichkeit seziert wurden; jeder, der bereit war, den Zutritt zum »anatomischen Theater« mit Geld zu bezahlen, konnte bei einer Sektion dabeisein. Bei den Verbrechern galt die Sektion sogar als strafverschärfend – man hoffte gar, die Sektion würde

> »liederliche Frauen (dazu zählten auch die unverheirateten Frauen mit Kindern – nicht jedoch die dazugehörenden Väter) vielleicht dadurch vor manchem Bösen desto mehr abhalten«.



Überblick des Grauens: Der kolorierte Holzschnitt aus dem 16.Jahrhundert zeigt übliche Tötungs- und Foltermethoden

Beispielhaft sei aber auch – neben den »offiziellen« Frauen- = Hexen-Verfolgungen – genannt: 1597 wird erstmalig eine (gesonderte) Strafanstalt für Frauen in Amsterdam mit Arbeitszwang eingerichtet, 1621 werden kinderreiche Familien in Spanien steuerlich entlastet und 1700 werden in Brandenburg unverheiratete Frauen höher besteuert, was aber wohl nur die Bürgerfrauen traf (Ähnliches wird jetzt mit den Beiträgen zur Pflegeversicherung versucht, wobei es hier die kinderlosen Frauen treffen soll), damit hängt die Kinderlosigkeit doch auch mit der allgemeinen Vergiftung des Trinkwassers zusammen, denn alle Antibiotika fürs Vieh und alle Östrogen-Tabletten der Schwangerschaftsverhütung landen schließlich dort.[Anm.28]

Andererseits kann festgestellt werden, daß nach der fast uneingeschränkten Wiederherstellung der Männerherrschaft die Hexenverfolgungen und Folterungen aufhörten (1712 in England, 1714 in Preußen, 1749 in Würzburg, 1782 in Glarus, 1793 in Posen). Damit hörten die Torturen nicht auf; man nannte sie nur anders. In Preußen wurde die Aufhebung der Folter 1747 (vertraulich) nur den Richter-Kollegien und Schöffenstühlen mitgeteilt und drittens, wenn's denn sein mußte, wurde auf direkte Anweisung König Friedrichs II.

---

26 Den Anatomen kam zupaß, daß man in diesem Jahrhundert begann, Verbrecher nicht mehr zu vierteilen oder zu rädern, sondern durch Henken oder Köpfen den Körper möglichst unversehrt zu lassen. Um nicht nur Verbrecher zu sezieren, vermachten in Italien die Wissenschaftler ihren Leichnam den Medizinern an den Universitäten.

27 Nur ein Gedanke für die »Liberalen« um Herrn Lindner und um Herrn Merz: Könnte man damit vielleicht die Anzahl der deutschen Sozialhilfeempfänger reduzieren?

wieder geprügelt und gefoltert[29].

Die Verfolgung von Frauen, die empfängnisverhütende Mittel kannten und anwendeten (Hebammen, Apothekerinnen und Ärztinnen), geht jedoch weiter.[30] Wie sagte doch Darryl Van Horne (in »The Witches of Eastwick«) über diesen Aspekt der Hexenverfolgung richtig: »Die Ärzte wollten die Frauen aus dem Hebammengeschäft verdrängen.«[31]

Die aus Schlesien stammende »Hof-Wehe-Mutter« Justine Siegemund veröffentlichte 1690 erstmals ein »Ein höchst nöthiger Unterricht von schweren und unrecht stehenden Geburthen«, das von den meisten männlichen Ärzten abgelehnt wurde[Anm.32], weil »blinde Manöver« im Unterleib der Gebärenden sich schlecht mit der Wissenschaftlichkeit vertrug und obwohl die »Ordinarii der Medicinischen Facultät« der Universität Frankfurt an der Oder »geben zu vernehmen, daß unter solcher Schreibens-Art viele gute und nützliche Dinge ... angegeben und ... beschreiben seynd«. Die Ärzte vertrauten mehr dem, was sich sehen ließ, auch wenn ein solches Wissen erst bei einer Autopsie gewonnen werden konnte.


Die
Königl. Preußische und Chur-Brandenb.
Hof-Wehe-Mutter,
Das ist:
Ein höchst nöthiger Unterricht
von schweren und unrecht-stehenden Geburthen,
In einem Gespräch vorgestellet,
Wie nehmlich, durch Göttlichen Beystand, eine wohlunterrichtete Wehe-Mutter mit Verstand und geschickter Hand dergleichen verhüten, oder wanns Noth ist, das Kind wenden könne;
Durch vieler Jahre Uebung selbst erfahren und wahr befunden:
Nun aber
GOTT zu Ehren und dem Nechsten zu Nutz,
Auf gnädigst- und inständiges Verlangen Durchlauchtigst- und vieler hohen Standes-Personen verbessert,
mit einem Anhange
heilsamer Artzeney-Mittel,
und
mit denen dißfalls erregten Controvers-Schrifften
vermehret,
Nebst doppelter Vorrede,
Kupffern und nöthigem Register zum Druck befördert
von
Justinen Siegemundin, gebohrner Diettrichin,
von Ronnstock aus Schlesien, im Jaurischen Fürstenthum gelegen.
BERLIN,
zu finden bey Christian Friedrich Voß, 1752.

Titelseite »Die Königl. Preußische und Chur-Brandenb. Hof-Wehe-Mutter, Das ist Ein höchst nöthiger Unterricht von schweren und unrecht-stehenden Geburthen« von Justine Siegemund, gebohrner Diettrichin von Ronnstock aus Schlesien, im Jaurischen Fürstenthum gelegen. Zu finden 1752 bey Christian Friedrich Voß in Berlin

Und weiter geht auch die Verfolgung der Frauen und die Verdächtigung auf teuflische Künste, die ihren Anteil an der Sexualität wünschen. Aber immerhin: 1673 veröffentlichte der Nürnberger Johann Nikolaus Pfizer »Zwey sonderbare Bücher von der Weiber Natur, wie auch deren Gebrechen und Kranckheiten ... : Samt e. Anh. v. d. Zufällen u. Kranckheiten der Kinder« ein Buch, in dem er der Frau einen eigenständigen Anteil an der Sexualität gestattet, nur empfiehlt er zugleich, dieses Buch wegzuschließen, denn wer »diese Zeilen mit unverschämten Gemüth liest, mag nicht die Natur sondern seine eigene Schuld anklagen«, womit wir denn wieder beim Thema »Kunst und/oder Pornographie« und der FSO wären. Das war der Beginn des Viktorianischen Zeitalters, die das 19.Jahrhundert in

29 Die Folter kehrte als »Lügenstrafe« in die Vernehmungszimmer zurück. Das Erprügeln der Aussagen wurde gängige Praxis in Friedrichs Staat. Das Rädern von Verurteilten wurde eingestellt, aber zum Abschreck der Bürger noch nach der Erdrosselung des Delinquenten öffentlich vorgeführt.
Wie heißt es doch in der »Entführung aus dem Serail« von Wolfgang Amadeus Mozart (1782 geschrieben): »Erst geköpft, dann gehangen, dann gespießt auf heißen Stangen, dann gebrannt, dann gebunden und getaucht, zuletzt geschunden.«

30 Moderne pharmakologische Studien zeigen, daß schon bei den alten Römern orale Kontrazeptionen auf Pflanzenbasis erfolgreich angewendet wurden; auch Schwangerschaftsabbrüche mit pharmazeutischen Methoden waren bekannt. Dieses Wissen ging erst mit den Hexenverbrennungen verloren.

31 Dabei gab es in den Jahrhunderten nach Christi sogar Ärztehepaare, wie aus einem Grabstein aus der Zeit zwischen dem 4. und 6.Jahrhundert hervorgeht: »† Ich, der Archiater Aurelios Gaios, habe hier den Grabstein aufgestellt für meine Gattin Augusta, die als Archiatrina den Körpern vieler Kranker ein Heilmittel gab, wofür ihr Heiland Jesus Christus ein Entgelt geben wird.« Und es handelt sich hier nicht um einen römischen Heiden, sondern um eine christliche Familie, wie das † vor dem Namen erkennen läßt.

Europa prägten und den heutigen Bibel-Gürtel in Amerika.

In einem erst 1998 bei Laura Ormiston Chants gefundenen Brief schreibt der englische Dramatiker George Bernard Shaw, daß er Anhänger der Prostitution sei, im Übrigen schätze er Sex so sehr wie gebratene Kartoffeln (das ist *non testatum* – n.t.) und Pflaumenkuchen.

Neben anderen Pflanzen (z.B. Melisse) spielt die Kartoffel eine sehr rühmliche Rolle in der Sexualität. Ein Weg, »bei Nacht schöne und liebliche Dinge zu sehen«, ist die sehr vorsichtige Verwendung von Nachtschattengewächsen: Man müsse sie zu einer Paste oder Salbe verarbeiten und diese an den empfindlichen Stellen der Haut auftragen; aus den in der Erde verborgenen Knollen und einer Vermischung mit den roten (oberirdischen) Beeren stellte »frau« ein Balsam her, der in die Haut »eingestreichelt« wurde und den »ehelichen wercken« gut tun sollte. Shila Hibben: »Die Kartoffel, wie auch die Männer, ist nicht geeignet, allein zu wohnen.« Wilder Rosmarin (auch als Surrogat für Hopfen verwendet), Liebstöckel, Senf, Stechapfel, Bilsenkraut, Schlafmohn, Schierling, Muskatnuß halfen dem Ermatteten genauso wie Sellerie, den der Volksmund so verehrt als Geilwurz, Bockskraut und Hemdenspreizer. Fliegenpilz *(Amanita muscaria)* und Krötenhaut (kann DMT, einen halluzinogenen Wirkstoff enthalten) ergaben eine Flugsalbe, die vaginal appliziert wurde – und dann konnte man fliegen! oder zumindest das Gefühl haben. Heute tut's »Red Bull« aus Österreich.



Den kennt jeder: Amanita muscaria

Krötenhaut

Und nicht vergessen, das wiederentdeckte Johanniskraut, das gegen schlechte Stimmung hilft, weil es auf das Dopamin einwirkt und die Botenstoffe Noradrenalin und Serotonin beeinflußt (und bei Ratten dämpft es das Verlangen nach Hochprozentigem)[Anm.33]. Außerdem hemmt dieses antibakterielle Johanniskraut auch noch das Wachstum verschiedener Mikroorganismen und fördert den Johannistrieb (?).

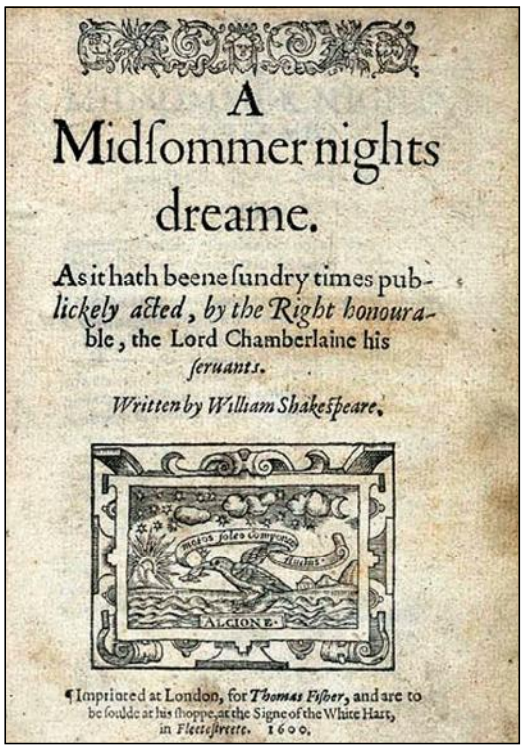
Der aus Neapel stammende Giambattista della Porta[Anm.34] schilderte 1589, wie sich »Hexen« eine Paste (aus Kinderfett, Eisenhut, Pappelblättern, Fledermausblut, Teufelskirsche und Öl) unter die Achseln rieben, worauf sie »high« wurden und zu fliegen anhoben *(carpe noctem)* und in »Macbeth« ist es die Hexenbrühe-Ingredienz Ziegengalle. Schnell war eine Frau bescholten.

So ist zu verstehen, daß als Hexen beleumdete Frauen versuchten, sich der Verfolgung zu entziehen und Zauberkräfte anwenden: »Fort, Gespenster! Nachtgesichte! Luftgebilde! Fieberträume« (Heinrich Heine: »Atta Troll« Caput XXIII). So ist zu verstehen, daß Frauen sich Holunderzweige ans Fußende des Bettes banden, um zu verhindern, Hexen zu werden. Seit den alten Römern wurde der Tatbestand der Zauberei nicht deshalb geahndet, weil er auf einen Aberglauben zurückgeht, der geeignet war, manche Leichtgläubige zu täuschen, sondern weil die Zauberei ernst genommen wurde und ihre Wirkungen sicher eintraten[Anm.35].

Der »Sommernachtstraum« (zum Beispiel) von William Shakespeare besteht nur aus Zauberkunststückchen[36]. Der Stadtkämmerer von Korinth, Erastus, Mitarbeiter des Paulus,

einte in »De Lamiis«, es sei nichts Besonderes, daß Hexen versprechen, Zaubertränke (griech. *pharmakeia)* zu brauen, mit denen sie Männer und Frauen zu Haß oder Liebe zwingen könnten[37].Mit dem Hexenwahn verschwanden aber auch die *Solanaceaen* als Betäubungsmittel aus dem Arzneischrank der Mediziner, denn welcher Archiater wollte schon seinen Patienten ein Mittel geben, das neben Betäubung auch noch orgiastische Träume mit dem Teufel hervorrief[38].

Unter der allgemeinen Verelendung nach dem 11.Jahrhundert hatten zuerst die Frauen zu leiden. Auch hier eine Parallele zur heutigen Zeit: Frauen werden schneller arbeitslos als Männer[Anm.39] und bleiben es auch länger (wie in den neuen Bundesländern deutlich erkennbar ist). Die Städte waren zerstört oder verlassen – auch als Folge der jahrzehntelangen Kriege um irgendwelche Erbschaften – die Landbevölkerung wurde von den Höfen vertrieben: Eine im wahren Sinn des Wortes ruinierte Geschichte verband die Menschen.


A
Midſommer nights
dreame.
As it hath beene ſundry times pub-
lickely acted, by the Right honoura-
ble, the Lord Chamberlaine his
ſeruants.
Written by William Shakeſpeare.
¶ Imprinted at London, for Thomas Fiſher, and are to
be ſoulde at his ſhoppe, at the Signe of the White Hart,
in Fleetſtreete. 1600.

Titelseite »A Midsommer nights dreame« von William Shakespeare. Gedruckt 1600 von Thomas Fisher und verkauft in seinem Geschäft unter dem Zeichen des Weißen Herzen in der Fleetstreet in London. Das Stück wurde 1598 erstmals aufgeführt.

Beide Gruppen – die Frauen und die Landbevölkerung – erlebten einen deutlichen sozialen Abstieg und wurden, so Braudel, zu umherziehenden Bettlern und Vagabunden. In Österreich werden die Vaganten, die auf der Straße Vagierenden, mitsamt ihren Kindern verbrannt als Hexen und Zauberer. Zugleich waren diese Entwurzelten vielfach treibende Kraft bei vielen Exzessen und Pogromen[40] gegen »Hexen« und Juden[Anm.41]; das »Hepp, hepp« (wahrscheinlich abgeleitet vom Ruf der Viehtreiber) ertönte bei jeder Gelegenheit zur Befreiung von Schulden beim jüdischen Mitbürger. Das »Christentum« fühlte sich bedroht und ging in Aggression über: nach innen gegen Frauen und Juden, nach außen gegen Sarazenen und Türken (die sich wehrten).

Je schwächer die Herrschaft im jeweiligen Gebiet ausgeprägt war, desto stärker die

36 Im Teufelsmoor bei Worpswede war es ein alter Brauch an einem bestimmten Tag, daß Frauen Salz vor ihre Tür streuten, um sich gegen den Hexenzauber zu schützen. Auch heute sei dies noch so, wie ein Teufelsmoorer erklärte: »Wenn im Winter die Straßen zugefroren sind, dann streuen wir auch Salz vor unsere Häuser.« – Dafür wurde frau früher verbrannt, heute schimpft nur der örtliche NABU-Vertreter.

37 Kaiser Friedrich II., sicherlich beeinflußt durch die Araber an seinem sizilianischen Hof, meinte, es sei Betrug, den Sinn eines Menschen durch Speisen oder Getränke zu beeinflussen. Deshalb hatte Friedrich II. dekretiert, daß derjenige, der Liebestränke anbietet, als Betrüger hingerichtet werden solle.

38 Die Alraune – zum Beispiel – wurde von altersher geschätzt und gefürchtet, nicht zuletzt wegen ihrer betäubenden Wirkung. Die englischen Anästhesisten führen in ihrem Wappen die Mohnkapsel und die Alraune.

40 Es waren jedoch nicht nur die Fahrenden und die »Unterschichten«, die sich an Pogromen beteiligten: Als Kaiser Karl IV. (das ist der mit der »Goldenen Bulle«) 1349 die ortsansässigen Juden an die Stadt Frankfurt am Main verpfändet, wird in dem Vertrag auch festgelegt, daß – falls die Juden erschlagen werden – ihr Besitz an den Rat der Stadt falle. Nur einen Monat dauerte es, bis es zu diesem Fall kam: Die Mitglieder der jüdischen Gemeinde Frankfurts wurden ermordet.

Verfolgung der Juden, desto häufiger die Verbrennung unschuldiger Frauen; in Frankreich, den Niederlanden, in der Kurpfalz, in Kursachsen und Kurbayern waren Hexenverfolgungen die Ausnahme; in den schwachen und kleineren Staaten hing das Schicksal der Betroffenen davon ab, ob die Gerichte den Pressionen der Straße ausgesetzt waren und deshalb – wegen der fehlenden Unterstützung ihrer Herrschaft – nachgeben mußten. Nur in einem nach innen starken Staat (wie Preußen) konnte ein Spee von Langenfeld wirken.

Nach dem Ende der auf Selbstversorgung ausgerichteten Villikationshöfe (Bauern mit Erbrecht und persönlicher Freiheit[42]) müssen die Landwirte immer häufiger Produkte für den (anonymen) Markt an ihre Verpächter abliefern oder – später – an deren Stelle Geld[43]. Die ursprünglich bestehenden Grundherrschaften, deren Basis die *familia,* der jeweilige Hörigenverband bildete, wurde bereits zwischen dem 11. und 13.Jahrhundert zugunsten einer territorialen Herrschaft zurückgedrängt; über die *familia* wurden eigene Zwing- und Bannrechte, Steuererhebung und Frondienste verhängt. Damit waren die herkömmlichen Organisationsformen der Eigenversorgung veraltet, wurden nicht mehr berücksichtigt.



Ein »guter« Anlaß für ein Pogrom war die Behauptung, die Juden hätten an einem christlichen Kind einen sog. Ritualmord begangen. Eine frühe Form der Schuldentilgung.

Der Kartoffelanbau mit seiner gleichmäßig über das Jahr verteilten Arbeitsintensität, aber auch die verhältnismäßig schnelle Herstellung einer Mahlzeit aus Kartoffeln ermöglichte es, neben der Feld- und Gartenarbeit Textilien zu verarbeiten, Tuche herzustellen und diese anstelle der Viktualien abzuliefern. Im Vogtland waren Kartoffeleintöpfe (schmecken erst aufgewärmt) üblich, da hier die »Koch-Arbeit« am wenigsten Zeit in Anspruch nahm. Gekochte Kartoffeln wurden bereits zum Frühstück gegessen.

Dieser Ausflug in die wirtschaftliche und soziale Verdrängung der Frauen war notwendig, um die Situation im 17. und 18.Jahrhundert zu verstehen. Nur vor diesem Hintergrund war der preußische König Friedrich II. in der Lage, seine invaliden Sergeanten zu Lehrern zu machen; nur in diesen Umständen ist nachzuvollziehen, daß die Kartoffel ein Wegbereiter für die Bildung breiter Volksschichten wurde.

Die Entwicklung des Bildungswesens und insbesondere der Schulen in Preußen ist nicht denkbar ohne den feldmäßigen Anbau der Knolle. Gerade in Preußen war der Kartoffelanbau

---

42 Dann gab es noch die Unfreien mit eigenem Hof, den die Römer als »servi casati« bezeichneten. In diesem Zusammenhang: Die späteren Frondienste waren ursprünglich eine Abgabe von der Getreideernte des Bauern an seinen Grundherrn (lateinisch *agrarium)* und Pflugdienste auf einem festgelegten Streifen Ackerland (galloromanisch *riga).*

43 Michael Mitterauer in »Warum Europa?« weist daraufhin, daß sich durch die »Vergetreidung« in der mitteleuropäischen Landwirtschaft die Herrschaftsverhältnisse änderten. Es änderten sich aber auch die Abgaben, die die Bauern an ihre Oberen abzuliefern hatten. Der schlesische Herzog Heinrich I. der Bärtige, der auch Princeps von Polen war (was in der ursprünglichen Bedeutung hieß: bei der Beuteverteilung zuerst nehmend) ordnete im frühen 13.Jahrhundert an, daß anstelle der bisher gelieferten Eichhörnchenfelle Korn zu liefern sei. Auch andere Herrscher im Osten Europas verzichteten nun auf Pelze. Verständlich, daß der Herzog auf die bis dahin üblichen Pelzlieferungen verzichtete: Doch am Ende des 12.Jahrhunderts endete die klimatische Warmphase; da waren Fellmützen wieder gefragt.

ein entscheidender Wegbereiter für die Hebung der Volksbildung und damit für das Erstarken dieser deutschen Provinz. Zum Verständnis dieser Zusammenhänge ist es erforderlich, einen kurzen Überblick über die allgemeine Bildungssituation jener fernen Zeit zu geben.

Lesen-Können war bis ins 16.Jahrhundert eines der wesentlichen Machtinstrumente der Geistlichen; erst die den evangelischen Gläubigen auferlegte Verpflichtung, regelmäßig in der Bibel zu lesen, führte in den protestantischen Provinzen des Reiches zu einem Anstieg der Lesekundigen auf etwa 30 Prozent der Bevölkerung. Diese protestantische Forderung ist abgeleitet aus dem Islam, denn jeder Muslim mußte und muß die Heilige Schrift lesen können (andererseits sperrte sich der Islam anfänglich gegen die Ausbreitung der Buchdruckerkunst mit beweglichen Lettern, weil beim Ablegen der Lettern auch der Name Gottes zerstört werde).



So ist's richtig: Der Mann denkt und schreibt, die Frau näht, der Knabe gräbt, die Töchter fegen und bügeln.

Ein Rückschlag dieser ersten Bildungsoffensive in Deutschland (bis heute gab es Unzählige solcher Unternehmungen) war der (auch vom indianischen Gold finanzierte) Dreißigjährige Krieg, in dem ebend nicht nur das Blei in den Setzkästen knapp wurde, sondern wohl auch – verständlich – das Interesse der Bevölkerung an solch nutzlosem Ding wie Lesen-Können nachließ. Die Analphabetenrate erhöhte sich im Laufe des 17.Jahrhunderts wieder auf rund 90 Prozent. Der Landmann, der Söldner, der Geselle in der Stadt kam auch ohne Lesen aus, wenn er einen Kaufmann erschlug. Analphabetentum hieß nicht unbedingt schreib- und leseunkundig, bedeutete vielmehr eine nicht schulgerechte lateinische Bildung.

Lesen-Lernen bedeutete zugleich das Erlernen und die Beherrschung einer Fremdsprache, denn das Schriftdeutsch entsprach keinesfalls überall der gesprochenen Sprache[44]. Rudolf Schenda schreibt in »Alphabetisierung und Literarisierungsprozesse in Westeuropa«:

> »Die Kulturvermittlung verläuft in dem ... Mehrheitsbereich der Analphabeten auf drei verschiedene Weisen: Die Kulturgüter werden einmal materiell von Generation zu Generation weitergegeben: das Haus, das Vieh, die Gerätschaften gehen von den Eltern auf die Kinder über. Und zum Zweiten werden praktische Handlungsweisen tradiert, durch das Vor-Machen der Älteren und das Ab-Gucken der Jüngeren, die also lernen, wie man den Samen sät, die Kuh melkt, den Faden spinnt. Die materielle und die initiative Tradierungsweise bedürfen der Sprache nicht, wohl aber der dritte Modus, bei dem es um das Weiterreichen der Subjektivationen: der Meinungen, der Einstellungen, der Wertsetzungen geht, kurz um die ›vision du monde‹ und die Regeln gesellschaftlichen Verhaltens.«

Unter diesen Umständen kann man das Überflüssige fallen lassen. Das stört nur, da

44 Noch 1970 wurde von bayerischen Eltern beklagt, daß der Deutsch-Unterricht in den Grundschulen mangels Lehrer verringert wurde, weil doch der übliche Dialekt von der Schriftsprache abweiche. Die Mitte der 1990er-Jahre vorgesehene und arg umstrittene Rechtschreibreform soll das Schreibenlernen der Schüler erleichtern. Ist es denkbar, daß die Lehrer nicht in der Lage sind, ihren Schülern das rechte Schreiben pädagogisch angemessen zu vermitteln? Geht es vielleicht wieder einmal nur darum, den Lehrern die Arbeit zu vereinfachen und zu vermindern – »den faulen Säcken«, wie der »Volksmund« es 1997 formulierte?

reicht es – auf die heutige Zeit übertragen –, wenn man denn schon eine Zeitung hat, die »Blöd-Zeitung« (Manfred Krug) zu lesen und nicht eine viel teure (im doppelten Sinne) Zeitung, hinter der ein kluger Kopf steckt. Das Kabel oder die Satellitenschüssel ersetzt die höhere Schule[45].

Die Erziehung in der Familie war für die Mehrzahl aller Jungen und für alle Mädchen vielfach die einzige Form, in der gute Bildung vermittelt wurde. Für jeden Jungen aus einer Handwerkerfamilie war Erziehung und Bildung gleichzeitig verbunden mit einer Unterweisung in den Beruf des Vaters, für die Mädchen ging es darum, die Fertigkeiten für den eigenen Hausstand zu erlernen[46]. Noch 1839 vertrat der Pädagoge Wilhelm Harnisch, daß die Erziehung und Bildung der Mädchen am besten im Familienkreis erfolge. Bei Kaufmannskindern kamen Rechnen, Lesen und Schreiben hinzu.

Allen gemeinsam war die religiöse Unterrichtung, wozu auch die im 13.Jahrhundert eingeführte Kinderbeichte und das Bußsakrament gehörten. Aus pragmatischen Gründen wurde bei der Unterweisung in der Religion besonderer Wert auf das vierte Gebot gelegt, das notfalls auch mit Prügel eingebleut wurde[47]. In England erhielten die »Master of Arts«, die Lehrer, bei ihrer Anerkennung und Zulassung in aller Form eine Birkenrute überreicht, von der man erwartete, daß sie sie auf ihren Schülern (ab)nutzten. Auch die sonntäglichen Spaziergänge nach dem Kirchgang[48] zum Pranger waren Teil der Erziehung, da die Kinder[49] mit 13 Jahren strafmündig wurden und somit auch dem vollen Erwachsenenstrafrecht unterworfen waren[50]. Wie sagte der Philosoph Georg Wilhelm Friedrich Hegel so treffend:

> »Ein Hauptmoment der Erziehung ist die Zucht, welche den Sinn hat, den Eigenwillen des Kindes zu brechen, damit das bloß Sinnliche und Natürliche ausgereutet werde.«

Einschränkend:

---

45 Wird jetzt verständlich, warum Politiker aller Parteien an den Ausgaben für Bildung sparen? Wir haben keinen Dreißigjährigen Krieg wegen Religionsfragen, sondern seit Reagan (Wanda Tinasky: »Raygun«) und Margret Thatcher (»Eiserne Lady«) und der Chicagoer Schule einen Krieg der Wohlbesitzenden gegen den Rest der Bevölkerung im eigenen Lande (Ost-West- oder Nord-Süd-Konflikt ist für die abgehakt), in dem inzwischen auch sozialdemokratische Lehrer von der Privatisierung der Kanalisation als Allheilmittel gegen Arbeitslosigkeit und der Sanierung der Gemeindefinanzen träumen.

46 Schon unter Louis IX. von Frankreich wurde propagiert, den Frauen weder Lesen noch Schreiben beizubringen, damit sie nicht in unerwünschten Kontakt mit Bewunderern treten können. Deshalb auch die spätere Heiligsprechung (nicht wegen des mißglückten siebten Kreuzzuges nach Tunis).

47 William Butler d.J.: »Du sollst Vater und Mutter ehren. Das ist ja schön und gut – besonders aus der Sicht der Eltern. Ich glaube, daß die Zehn Gebote von einem Vater geschrieben wurden und zwar von einem, der seinen Vater und seine Mutter schon vor langer Zeit verloren hatte. Aber selbst dieser Schreiber hat uns nicht geboten, wir sollten unsere Onkel und Tanten, oder unsere Großväter und Goßmütter ehren.«

48 Bis ins 18.Jahrhundert galt »Kirchzwang«, die sonntägliche Pflicht war detailliert geregelt: Je nach Entfernung vom Gotteshaus mußte man jede Woche, alle zwei Wochen oder alle drei Wochen am Gottesdienst teilnehmen. Auf dem Land gab es »Kirchferien« für die Altenteiler, die nicht mehr die 10 Meilen zur Kirchen gehen konnten. Auch in jüdischen Gemeinden galt »Synagogenzwang« am Sabbat und an Feiertagen, dem sich niemand ohne triftigen Grund entziehen durfte. Bis Anfang des 19.Jahrhunderts herrschte in der Synagoge eine familiäre Atmosphäre, bei der es häufig vorkam, daß Gemeinde und Kantor durcheinander sangen; von daher stammt das (abwertend gemeinte) christliche Stereotyp »Es geht zu wie in einer Judenschule.«

49 Das Kind ist nach Platon »unter allen Tierchen das lästigste, das schlaueste, das widerspenstigste«. Aber das Kind wird erwachsen, im Unterschied zu anderen Tieren, zu den Frauen, zu den Barbaren, die gezähmt werden müssen, um immer wieder zum Menschen zurückzukehren und mit ihm zu leben. An anderer Stelle: Alle Antworten finden wir in der Antike.

»Keiner hat mich verstanden; und der Einzige, der mich verstanden hat, hat mich mißverstanden.«

Anders ausgedrückt:

»Kartoffeln sind gesund und das Kind hält den Mund!«

oder deutlicher ausgedrückt:

»Solange du die Füße unter meinen Tisch ausstreckst, wirst du ...«[51]

Grundsätzlich kann man davon ausgehen, daß Kinder und Erwachsene »in einem informellen natürlichen »Lehrlingsverhältnis« (von Hentig) zueinander standen, Kinder trugen die gleiche Kleidung, spielten die gleichen Spiele, verrichteten die gleichen Arbeiten. Zwei Unterschiede bestanden: Schule, die die Erwachsenen (offiziell) nicht (mehr) besuchten, Sex, an dem die Kinder (noch) nicht (offiziell) teilnahmen[52]. Im übigen waren Kinder zum Arbeiten da, hatten einen Beitrag zum Familieneinkommen zu leisten, mußten im Garten, auf dem Feld arbeiten, nicht nur Kartoffeln buddeln.

Der Schulbesuch war ein Luxus, sowohl in der Ansicht der Eltern wie auch in der Realität, da sie einerseits kaum besucht wurde und andererseits nicht viel brachte. Schulbesuch, ob von der Obrigkeit angeordnet oder freiwillig, bedeutete im Übrigen einen Einbruch in das soziale Gefüge der Primärgruppe Familie. Schulbesuch hieß auch Verzicht auf Arbeitskraft und Unterwerfung fremder Einflüsse, und Ergebnisse zeitigte er auch nicht so bald, denn die Buchstabier- oder Syllabiermethode war ein mühseliges Geschäft.



Kinderarbeit: Schwabenkinder auf dem Markt in Ravensburg

Neben Latein als *lingua franca* des Klerus stand im Mittelpunkt der hier vermittelten Kenntnisse die Religionslehre und die Unterweisung in religiösem Gesang, der vielfach mindestens den gleichen Umfang wie der Lateinunterricht einnahm (der hochstilisierte Gregorianische Choral stellte besondere Anforderungen an die Schüler). Der Besuch dieser Schulen – für Mädchen und Jungen, Frauen und Männer gleichermaßen – war ursprünglich nur für diejenigen vorgesehen, die ein geistliches Amt anstrebten. Der Unterrichtsstoff

---

50 Das Talionprinzip im Strafrecht galt grundsätzlich für alle Verbrechen: Der Geldwucherer wurde mit glühenden Münzen »gefüttert«, der Mörder zersägt, der Homosexuelle mit glühenden Stangen gepfählt und die Kindsmörderin ersäuft. Geistliche Sünder höheren Ranges wurden in ein Kloster verbannt, Adligen die Flucht ins Kloster oder ins »Ausland« ermöglicht. Die islamische Scheria (Scharia) ist halt stehengeblieben und nicht vom allgemeinen Landrecht abgelöst worden. Und man erinnere sich an die Steinigung im »Leben des Brian«.

51 Der Agrarwissenschaftler Reinhard Quante schreibt in seinen »Berichten über die Lebensumstände im Teutoburger Wald«, daß bei den sog. Hochfesten die Speisenordnung, aber auch die Sitzordnung an der Tafel genau festgelegt war. Quante zitiert eine Äußerung Thomas Merschmanns, eines Hofmannes aus dem Osnabrücker Land, zu dessen Bruder: »Du bist der Jüngste. Warte bitte, bis die anderen sich gesetzt haben, damit du dann einen freien Platz nehmen kannst.«
Zur Eindämmung des bäuerlichen Trinkaufwands wurde 1773 im Bistum Osnabrück verfügt, daß Bauern nur 4 Fässer Bier und rund 20 Liter Branntwein bei einer Hochzeit verbrauchen durften.

52 Die Eltern hätten – insbesondere in den Unterschichten und auf dem Lande – kein Gefühl für Keuschheit und Sittlichkeit besessen, pflegten einen völlig ungezwungenen und selbstverständlichen Umgang mit der Sexualität. Wie sollten sie denn auch, verminderte doch die Enge des Zusammenwohnens und das Fehlen separater Schlafräume das vorhandene, das sogenannte Schamgefühl.

umfaßte anfänglich das »Trivium« (Grammatik, Dialektik und Rhetorik[53]), an manchen Orten auch das »Quadrivium« (zusätzlich noch Arithmetik, Geometrie, Astronomie, die auch die Astrologie umfaßte, und Musik für die Chöre). Viele Klosterschulen waren auf das »Trivium« beschränkt, da die volle Bandbreite der möglichen Bildung die Klöster überfordert hätte. Klosterschulen waren vielfach aufgeteilt in eine *schola inferior* (für den geistlichen Nachwuchs) und eine *schola exterior* für weltliche Schüler. Latein war die Sprache dieser Schulen: Frauen hatten keinen Zugang zu dieser Geheimsprache – so einfach konnten die Frauen aus bestimmten Tätigkeiten herausgehalten werden.



Kinderarbeit: Illustration zu »Die Elenden« (Les Misérables) von Victor Hugo



Kinderarbeit: Auf dem Feld

Bis etwa zum Ende des Dreißigjährigen Krieges waren die Schulen im Regelfall Dom- oder Kloster- oder Pfarrschulen, die vorwiegend der Rekrutierung des geistlichen Nachwuchses dienten[54] und (in wenigen Fällen) der Bildung des Adelnachwuchses. Während die Aristokraten ihren Söhnen das Reiten, Jagen und die Kunst des Totschlagens[55] beibrachten oder beibringen ließen (was übrigens noch bis in die Nazi-Zeit üblich war), eröffneten die Bürger in den Städten Buchführungsschulen. Es waren die Kaufleute, die das für Europa sensationelle indische Ziffernsystem von Italien aus verbreiteten. Schreib- und Rechenmeister erhielten städtische Konzessionen und begannen mit dem Unterricht, denn – so heißt es 1703 in der Schulordnung von Oldenburg:

> »Bey solchem herkommen auch ferner hin zugelassen wird, daß besondere Schreib- und Rechenmeister frey gestanden, die Jugend im lesen, schreiben und rechnen zu unterrichten.«

Die in den Städten gegründeten Schulen unterschieden sich nur gering in ihrem Lehrangebot von den Dom- und Klosterschulen. Bei den Rechenmeistern wurde das Rechnen nach zwei Methoden gelehrt: Die einfachere Methode war das »Rechnen auf den Linien« unter Zuhilfenahme von Rechenpfennigen auf einer linierten Rechenbank; die schwierigere war das »Rechnen auf der Feder«; der Unterricht erstreckte sich auf die vier Grundrechenarten und die »Regel der Try«, den Dreisatz.

In einem Punkt waren sich Bürger und Adel einig: Die Menschen auf dem Land wurden

53 Aus jener fernen Zeit kommt der Brauch, ein schwarzes Büchlein mit sich zu führen und Eintragungen vorzunehmen: Shakespeare läßt den Geist sich verabschieden von dem in Dänemark urlaubenden Hamlet mit den Worten »remember me« und schon erfolgt ein neuer Eintrag in den »tables of memory«. Diese kleinen tragbaren Büchlein wurden »Tabulae« genannt – Studenten und (später) Schüler trugen einschlägige Zitate und Beispiele ein, um sie dann auswendig zu lernen und bei passenden und unpassenden Gelegenheiten zu zitieren. Heutzutage benutzen (manche) Arbeitgeber ein solches »Tabulae«, genannt Personal-Nebenakte, auf die Betriebsräte keinen Zugriff haben sollen.

54 Gelehrt wurde Hebräisch, Griechisch und Latein, die drei »Edelzungen« (so Otfried von Weißenburg), in denen die Bibel geschrieben war.

55 Friedrich Wilhelm I.: »Denn was lernen die jungen Schüfte auf dem Lande anders als ... zu saufen, die Gläser aus den Fenstern zu werfen und die Weingranaten einander um die Nase herumfliegen zu lassen.«

ausgepreßt, da sie nicht als Menschen, sondern nur als Lasttiere angesehen wurden[56]. Für noch einen Punkt wird das Landvolk vom Adel ge- und mißbraucht: Für das Nachspielen einer »Bauernhochzeit«, wenn's um die Vermählung eines Höflings ging. Da zogen die durchlauchtigsten Herren und Damen durchs Dorf und die Bauernkutten an (die Kleidung müsse »ganz accurat mit der Kleidung derer, die man nachahmt, übereinkommen«, schreibt der sächsische Kameralist, Naturwissenschaftler und als Schriftsteller einer der bekanntesten Autoren der deutschen Hausväterliteratur Julius Bernhard von Rohr. Nachempfunden werden auch die vorgeblichen Eßgewohnheiten der Karikierten: Schmatzen und mit Fingern essend die mindere Atzung. Dabei führte in jener Zeit das Hantieren mit der Gabel auch im Adel und in manchen Verbindungen noch zu Gesichtsverletzungen: »Mit der Gabel hat man die Ehr, aber mit dem Löffel bekommt man mehr.«



Bauernhochzeit (1642, Louis le Nain)

Mit dem Anwachsen der Dörfer zu Städten zu Beginn des 13.Jahrhunderts verloren die kirchlich geprägten Schulen ihre dominierende Bedeutung. Einen wesentlichen Teil der höheren Wissensvermittlung übernehmen die ersten Universitäten, auf die Jungen mit der Mündigkeit, mit etwa 13 Jahren (Mädchen wurden schon bei den »Alten Römern« bereits mit 12 Jahren mündig und ehefähig), kamen. Das Mittelalter und die frühe Neuzeit machte keine Unterschiede zwischen den einzelnen Bildungseinrichtungen und Ausbildungsstufen. Der Unterricht wurde teilweise im Rahmen von »Universitäten« erteilt oder zumindest von ihnen kontrolliert. Das System der Kollegien auf den Universitäten unterrichtete seine Mitglieder bereits vom 8.Lebensjahr an (verständlich, wenn heute gefordert wird, das Eintrittsalter an den Hochschulen wieder zu verringern). Gelehrt und gelernt wurde, Texte (der Kirchenväter) zu kommentieren, wobei sorgsam darauf geachtet wurde, ja immer die richtige Interpretation zu liefern. Erst mit den Einrichtungen in der Reformation ändert sich diese Lehr- und Lernmethode.



Hier ging's zur Lateinschule in Alfeld an der Leine

Gegen das damals herrschende Unterrichts- und Erziehungswesen wurde allenthalben

56 Die Verachtung des Landvolks gründete auf eine alte Tradition; schon Neidhart von Reuental verspottet in seinen Liedern im 13.Jahrhundert – wie auch andere »Minnesänger« – die Bauern. Es waren nicht nur rigide Kleiderordnungen oder die Vorschrift, daß das Haar nur bis zu den Ohren wachsen durfte – es war eine über Jahrunderte gewachsene Unterdrückung. »Wer sich da nicht fügen will, soll mit Haft und Strafgeld büßen, daß es für den Rest des Lebens reicht!«
Hans Fallada – einige Jahrhunderte später in einer Beschreibung pommerscher Gutsarbeiter:
»Kein Funke erleuchtete je ihre Gehirne. Jeder kleine, verhungerte, arme Sandbauer war ihnen überlegen, denn er mußte bei der Aussaat an die Ernte denken. Sie dachten bei der Aussaat an den Feierabend.«

geschimpft, die klassische Unterrichtsweise als »blindes Tappen ohne Weg und Ziel« charakterisiert. Die Reformer wollten, daß der »Schüler von den einfachsten, faßlichsten Elementen ... ohne allen Zwang zur vollendeten Wissenschaft« geführt werden.

Neue Lehrbücher entstanden, auch und insbesondere für die Lehrer, damit »der Fähige wie der Unfähige gleich gut lehren könne«. Die Neuerungen, so Karl von Raumer in seiner »Geschichte der Pädagogik« (1898), die Verbindung von Real- und Sprachstunden und das Polemisieren gegen »dunkle, dumpfige Schulstuben« gingen vielen zu weit. Wenn man sich heute diese Schulreformen ansieht, die insbesondere von dem in Wilster (Holstein) geborenen Wolfgang Ratich propagiert wurden, so wird man sehr »moderne« Züge an ihr feststellen. Oder umgekehrt, noch immer gelang es, nennenswerte Verbesserungen zu verhindern. Ratich studierte in Rostock (wo die Waldenser die Kartoffel früh anbauten!) Philosophie und Theologie, in Amsterdam Mathematik und Arabisch. 1612 legt er »dem Deutschen Reich« auf dem Frankfurter Wahltag einen ersten Vorschlag für eine neue Lehrmethode vor. Er schlägt vor, zuerst in der Muttersprache zu lehren, wozu man die deutsche Bibel benutzen solle. Das war zugleich eine Parteinahme für Luther und deshalb von den katholischen Landesfürsten nicht goutiert.



Cöllnische Lateinschule
1442 als erste Berliner Schule gegründet. 1730 zusammen mit der St.–Petri-Kirche und 40 weiteren Häusern abgebrannt. Das hölzerne Baugerüst des neu gebauten Kirchturms endete nur wenige Schritte vom Eingang der Lateinschule entfernt. Als der neue Kirchturm Pfingsten 1730 durch dreifachen Blitzschlag in Brand geriet, griff das Feuer auch schnell auf die Schule über. Die Stelle, an der sich die Schule befand, wurde nie mehr bebaut.

Neben den Universitäten gab es sog. »illustre« Schulen, die nur in höchstens drei Fakultäten ausbilden und keinen Doktortitel verleihen durften. Die ersten preußischen Universitäten waren mit der gleichen Zielsetzung gegründet worden; nun gingen die Bürgersöhne nicht mehr nur spazieren, im gesetzteren Alter dabei auch die Natur betrachtend und den jungen Fräuleins im Reifrock nachschauend.

Die in der Nachfolge neu gegründeten Schulen (außerhalb der Universitäten) waren überwiegend städtische und dörfliche Einrichtungen, »lateinische« Schulen in Städten einerseits, die eine höhere Bildung und Lateinkenntnisse beibringen, und andererseits deutsche Schulen, die in erster Linie Elementarkenntnisse des Schreibens, Lesens und Rechnens[57] und Singens vermitteln: Da begann die Entwicklung der vaterländischen Gesangsvereine.

Die 3 Berliner Lateinschulen im 17.Jahrhundert erreichten, daß zeitweilig zwischen

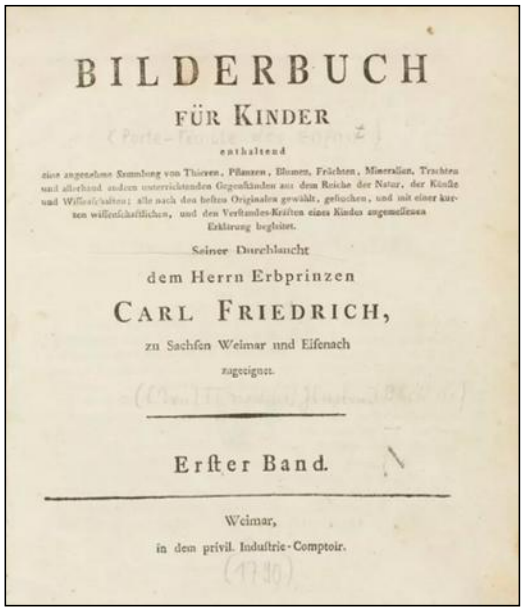
---

57 Rechenunterricht beginnt im Allgemeinen mit der »Numeratio«, welche »lehret, wie man die Zahl recht nennen, ordentlich schreiben und aussprechen soll«. Noch bis ins 18.Jahrhundert wurden diese Kenntnisse als fünfte Grundrechenart (»Species«) verstanden. Adam Riese gab für den Rechenunterricht für mehrere Jahrhunderte vor:

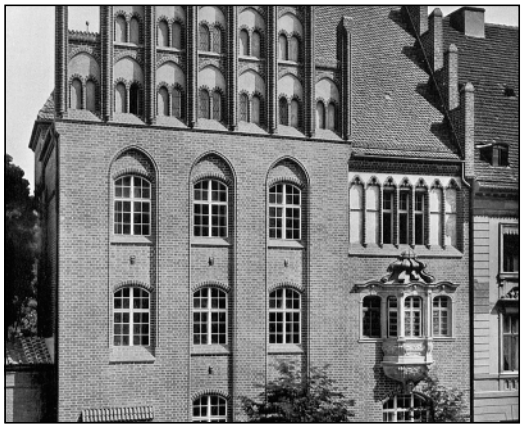
»Hebe zuförderst an / gegen der rechten Handt / summir zusamen die ersten Figuren / kompt eine Zahl / die du mit einer Figur schreiben magst / so setz sie gleich darunder / Entspringt aber eine mit zweyen Figuren / so schreib die erste gleich darunder / die ander behalt / darnach summir zuzsamen die andern Figuren / gib darzu was du behalten hast / allen Figuren / biß auff die letzsten / die schreib gantz auß.«

78312
87546
165858

10 bis 20 Prozent der Berliner Bevölkerung lesen und teilweise schreiben konnten[58]. Ein Kind, dem seine Familie eine klassische Ausbildung angedeihen lassen wollte, die für die Ausübung höherer öffentlicher Ämter als notwendig erachtet wurde, ging nach Abschluß der »kleinen« (sprich niedrigeren) Schule auf die Lateinschule; die Voraussetzung für den Besuch dieser Pennale war die Beherrschung von Lesen und Schreiben, aber vielfach mußte den Schülern dies erst auf den »lateinischen« Schulen vermittelt werden; notfalls half die Fürsprache des zahlenden Vaters. Heute werden Vorschriften erlassen, Kindern mit einem »Migrationshintergrund« (schöne Bezeichnung!) abzuverlangen, daß sie Deutsch sprechen können, bevor sie eine hessische Schulbank drücken dürfen.


BILDERBUCH
FÜR KINDER
enthaltend
eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, der Künste und Wissenschaften; alle nach den besten Originalen gewählt, gestochen, und mit einer kurzen wissenschaftlichen, und den Verstandes-Kräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet.
Seiner Durchlaucht
dem Herrn Erbprinzen
CARL FRIEDRICH,
zu Sachsen Weimar und Eisenach
zugeeignet.
Erster Band.
Weimar,
in dem privil. Industrie-Comptoir.

Titelseite »Bilderbuch für Kinder« von Friedrich Justin Bertruch. Gedruckt ab 1802 im Privilegierten Industrie-Comptoir in Weimar



Die Schule am Grauen Kloster wurde 1574 eröffnet, nachdem im Jahr 1539 Kurfürst Joachim II. das Franziskaner-Kloster aufgelöst hatte und die Schule direkt neben der ehemaligen Kirche der »Grauen Brüder« entstand. Die Farbe ihrer Habite schenkte dem Kloster seinen Namen. Bis zum Zweiten Weltkrieg blieb die Schule in der Klosterstraße in Berlin-Mitte. Wegen der geplanten Säkularisierung der Schule in Ost-Berlin fiel die Entscheidung, sie in den West-Sektor zu versetzen. Heute hat das Evangelische Gymnasium zum Grauen Kloster seinen Sitz in Berlin-Schmargendorf.

Die »deutschen« Schulen wurden mit dem Anwachsen eines autarken Handwerkertums und der Händler in den Städten immer wichtiger. Einen gesonderten Religionsunterricht gab es weder in den »deutschen« noch in den »lateinischen« Schulen, da zum einen das Erlernen der lateinischen Sprache anhand von Bibeltexten erfolgte und andererseits die Schüler für Kirchendienste herangezogen wurden. Sowohl in den Latein- wie auch in deutschen Schulen wurden die Lehrer vom Magistrat eingestellt und besoldet; es mußte kein Kleriker sein, aber – zumindest in den größeren Städten, die es sich leisten konnten – »ein maister in den siben freyen künsten«; vielfach wurde der Lehrer auch noch als Stadtschreiber tätig.

Arthur Schopenhauer:

»... ich habe gearbeitet wie ein verhungerter Abschreiber, und sehe nun, daß es nichts hilft.«

Die Schulordnung von 1528 zwang bis zur Mitte des 18.Jahrhunderts auch die Kinder

58 Im frühen 18.Jahrhundert gibt's nur etwa 80.000 lesekundige Menschen im deutschen Sprachraum. Andererseits: Ein Bild des französischen Malers Hubert Robert zeigt »Madame Geoffrin beim Frühstück«, hinter ihr stehend ein Diener, der den Besen beiseitegestellt hat und seiner Herrin vorliest. Das Vorlesen gehörte zu den Pflichten des Hausgesindes (wenn man keine Gouvernante hatte, die nicht zum Gesinde zählte, sondern vielfach zum verarmten oder nichterbberechtigten Adel); so erklärt sich die Bevorzugung schreib- und lesekundiger Diener und das hohe Maß an Alphabetisierung der männlichen Dienstboten (Theologie-Lehrer, die keine Pfründe erhalten hatten) zum Ende des 18.Jahrhunderts.

des kaufmännischen und handwerklichen Mittelstandes, die »Latein-Schulen« zu besuchen, obwohl sie davon keinen sonderlichen Gewinn hatten, weil der Unterricht nicht ihren Bedürfnissen entsprach. Nach und nach löste Deutsch das Latein im Geschäftsverkehr von Handwerkern und *épicerie* ab. Die Winkelschulen in den Städten, die von den Magistraten weder unterstützt noch kontrolliert, sondern von den Eltern unterhalten wurden, waren hier Schrittmacher. Alle Schularten – wie auch die weiterhin bestehenden Klosterschulen – waren sowohl Jungen als auch anfänglich Mädchen zugänglich; unterrichtet wurde in gemeinsamen Klassen (»Koedukation ist, wenn Lehrer und Schüler in einer Klasse sind«). Anfang des 17.Jahrhunderts war ein Schulbesuch für Mädchen nur noch an wenigen Orten und auch nicht dauerhaft möglich.


Königlich-Preußisches
GENERAL-
Land-Schul-
REGLEMENT
für
die Römisch-Catholischen
in Städten und Dörfern
des
SOUVERAINEN
Herzogthums Schlesien
und
der Grafschaft Glatz.
De Dato Potsdam, den 3 November, 1765.
GLOGAU,
gedruckt bey Christian Friedrich Günthern.

Titelseite »Königlich-Preußisches General-Land-Schul-Reglement für die Römisch-Katholischen in Städten und Dörfern des Souverainen Herzogthums Schlesien und der Grafschaft Glatz. Ausgegeben am 3.November 1765 in Potsdam. Gedruckt von Christian Friedrich Günthern in Glogau

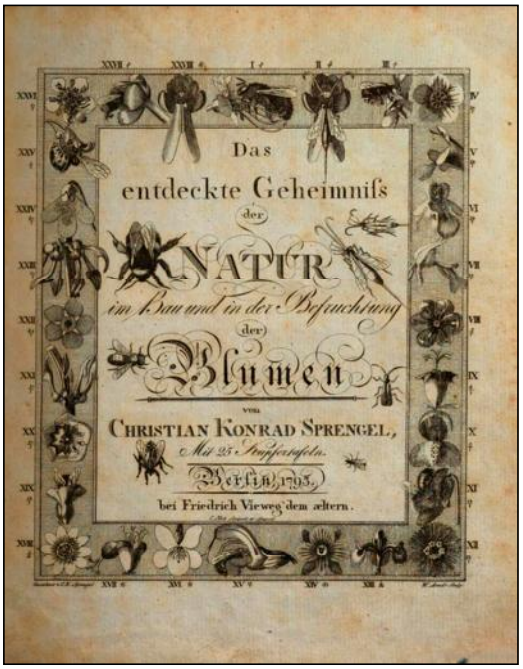
In den Städten wird das Unterrichten in den Elementarkenntnissen auf zünftiger oder freier unternehmerischer Basis betrieben. Vielfach waren es die schon vorher privat tätigen Rechenmeister (Hermann Friesenborch im lofflyken Emden nannte sich nach 1605 »Düdtscher Schrymfft- und Rekenmeister«), denen vom Rat der Stadt vorgeschrieben wurde, auch in den anderen Schulen Unterricht zu geben. Aus dem Kreis dieser Rechenmeister – wie Adam Riese – kamen aber auch Lehrer, die in den Katechismus- und Parochialschulen Unterricht erteilten. Die Kirche betrachtete das Schulwesen als ihre Domäne und als ihr Privileg; im kirchlichen Verständnis hatte die Schule dem rechten Glauben zu dienen. Zwischen dem Magistrat als Initiator und Betreiber eines städtischen Schulwesens auf der einen und der Kirche auf der anderen Seite kam es immer wieder zu Auseinandersetzungen.



So war die Vorbereitung auf das gutbürgerliche Leben

Allein vom Schulgeld und von zumeist im Voraus festgelegten Sonderzahlungen zu besonderen Anlässen, das die Lehrer selbst eintreiben mußten, bestritten sie den Unterhalt und finanzierten die Schuleinrichtung. Unter diesen Lehrern finden sich auch manchmal – sehr selten – Lehrerwitwen, denen man die Fortsetzung des Lehrhandwerks ihres verstorbenen Lehrer-Gatten im Ausnahmefall gestattete. Sonst tauchen Frauen nur in unter- oder der Schule vorgeordneten Bereichen auf, als Klippschullehrerinnen, die das Stillsitzen[59], Buchstabieren, einige Bibelsprüche und Lieder lehren sollten oder als Strick- und Nähllehrerinnen,

die am schulfreien Mittwochnachmittag (wann haben die Ärzte ihre Praxis[60] heutzutage geschlossen?) den weiblichen Schülerinnen Fertigkeiten beibrachten, deren Vermittlung man eher dem häuslichen Unterricht von der Mutter zugetraut hätte. Solche Nähschulen wurden vielfach geleitet von der Frau oder einer Verwandten des Lehrers und hatten die Aufgabe, in Verbindung mit der sonstigen Schule und mit der Autorität des Lehrers die für eine Frau praktischen (und wirklich wichtigen) Dinge zu unterrichten.


Das
entdeckte Geheimniss
der
NATUR
im Bau und in der Befruchtung
der
Blumen
von
CHRISTIAN KONRAD SPRENGEL,
Mit 23 Kupfertafeln.
Berlin, 1793.
bei Friedrich Vieweg dem ältern.

Titelseite »Das entdeckte Geheimniss der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen« von Christian Konrad Sprengel. Gedruckt 1793 von Friedrich Vieweg d.Ä. in Berlin

Was zu lehren ist, entschied die Geistlichkeit. Grundsätzlich blieb es Sache der Geistlichen, zu deren Parochie (Kirchengemeinde) die Schule gehörte, den Stoff zu bestimmen; der »Staat« verhielt sich »neutral« und erließ keine Vorschriften. Die Schule auf dem platten Land in den reformierten Gebieten befaßte sich mit Religion und allem, was damit zusammenhing: Der Christ sollte in der Bibel lesen können, den Gesang im Gottesdienst verstärken und für den täglichen Gebrauch das Glaubensbekenntnis, Gebete und Psalme aus der Bibel auswendig hersagen. Selbst diese bescheidenen Lehrziele werden oft genug nicht erreicht, einesteils, weil die Schüler nur unregelmäßig am Unterricht teilnehmen, andererseits aber auch, weil die Schule einfach nicht funktioniert. Die Lateinschulen und Gymnasien lehren Latein, in unteren oder Vorklassen auch noch Lesen und Schreiben.

Den Unterricht an Schulen in deutschen Landen erteilten Pfarrer oder stellungslose Theologen, die ihre Lehrtätigkeit als einen Teil ihres geistlichen Berufes und als Übergangsstufe bis zum Erhalt einer eigenen Pfarrstelle betrachteten[61]. Die ländliche Bevölkerungsmehrheit wurde von diesen Schuleinrichtungen so gut wie nicht erfaßt. Erst als sich im 16.Jahrhundert

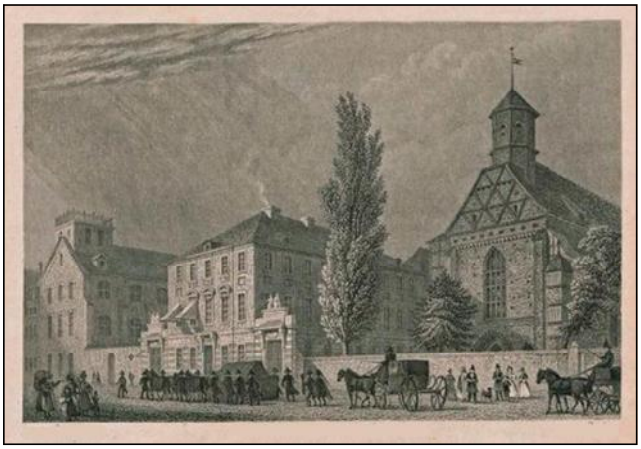
---

59 1873 bereitet ein preußischer Schulrat namens Kahle den Schüler auf den industriellen Arbeitsplatz und auf das Militär vor: »Nicht krumm, schlaff, zusammensinkend, nach seiner Bequemlichkeit«, sondern »gerade, straff, gehalten und anständig« soll er sitzen. In den Metallberufen kam kurz danach das Feilen von Würfeln auf (»Übungen in der Handhabung der Feile«), damit das »täppische Fleisch von den Händen herunter« kommt, was aber zu Berufskrankheiten führt und an sich nur der Disziplinierung junger Menschen diente (und wohl auch noch dient).

60 Der griechische Geschichtsschreiber Herodot von Halikarnass über die Babylonier:
»Sie schaffen die Kranken aus ihren Häusern hinaus auf den Platz; denn die Babylonier haben keine Ärzte. Und die Passanten nähern sich dem Kranken und geben ihm Ratschläge zu seiner Krankheit, wenn sie selbst eine ähnliche gehabt haben oder einen Dritten kannten, der an ihr gelitten; dann fordern sie ihn auf, das zu tun, was sie getan haben oder haben tun gesehen, um gesund zu werden. Es ist verboten, stillschweigend an den Kranken vorbeizugehen, ohne sie zu fragen, an welcher Krankheit sie leiden.«

61 Für die katholischen Kleriker galt ja, daß sie in der Regel ihre »Schritte nach Rom gerichtet hätten«, und wenn diese Möglichkeit auf sich warten ließ, wurden sie notfalls auch als Buchdrucker, Buchstabensetzer oder Korrektor tätig, bevor sie wieder in den geistlichen Stand überwechselten. Im Rom des Jahres 1472 waren in den päpstlichen Kanzleien allein sechs deutsche Frühdrucker tätig.

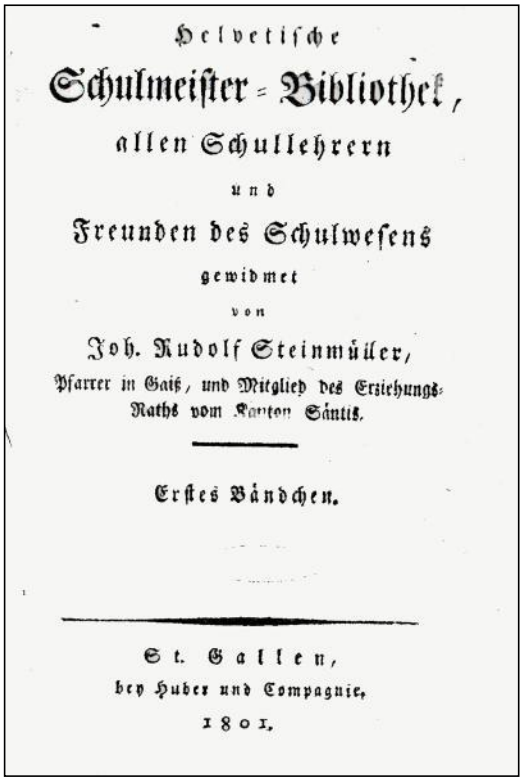
– nach Beginn der Reformation – auch auf dem Lande ein einfaches Pfarrschulwesen auszubreiten begann, kamen auch Teile der unteren Schichten in den Genuß von – wenn auch sehr geringen – Bildungsmaßnahmen. Für das Lesen in der Bibel war der Anbau der Kartoffel eine wichtige Voraussetzung; schon im 12.Jahrhundert hatte ein islamischer Gelehrter berechtigt festgestellt, daß das materielle Wohlergehen die Religion fördere – die Kartoffel schaffte einen – wenn auch geringen – Wohlstand.



Die Kloster-Kirche und die Streit'sche Stiftung

Manche Schüler erlernten das Schreiben lateinischer Aufsätze und Gedichte in griechisch-klassischen Versmaßen und konnten griechische oder lateinische Texte übersetzen; insgesamt erreichten aber nur wenige dieses Niveau, und auch das nur aufgrund vieljähriger Beschäftigung mit dem Lehrstoff.

Jeder kann bis ins 18.Jahrhundert hinein Lehrer werden oder richtiger: Er wird es zumeist nicht aufgrund einer formalisierten, irgendwie zentral gesteuerten Ausbildung, sondern er wird von der Gemeinde ernannt, mit der er einen Vertrag über seine Rechte, Pflichten und vor allem Einkünfte abschließt.



Helvetiſche
Schulmeiſter = Bibliothek,
allen Schullehrern
und
Freunden des Schulweſens
gewidmet
von
Joh. Rudolf Steinmüller,
Pfarrer in Gais, und Mitglied des Erziehungs-Raths vom Kanton Säntis.

Erſtes Bändchen.

St. Gallen,
bey Huber und Compagnie.
1801.

Titelseite »Helvetische Schulmeister-Bibliothek, allen Schullehrern und Freunden des Schulwesens gewidmet von Johann Rudolf Steinmüller. Gedruckt 1801 von Huber und Compagnie in St.Gallen

Die Dorfgemeinde konnte wählen zwischen einem unlustigen, auf der »Durchreise« zum Pfarramt befindlichen arbeitslosen Theologen oder einem »strebsamen«, interessierten, aber weniger gebildeten Handwerksburschen oder – bei Friedrich II. – einem ehemaligen Sergeanten. Vorher ging eine Prüfung seines Charakters, Lebenswandels und der Fähigkeiten im Lesen, Schreiben, Singen, die aber nicht allzu streng sein durfte, weil die Hungerleiderexistenz des Lehrers nur von wenigen, besitzlosen, einkommensschwachen Handwerkern oder gestrandeten Subjekten übernommen wurde. In der »Helvetischen Schulmeister-Bibliothek« von 1801 (zitiert bei Rudolf Schenda) erzählt der Pfarrer von Gais im schweizerischen Appenzell, Johann Rudolf Steinmüller:

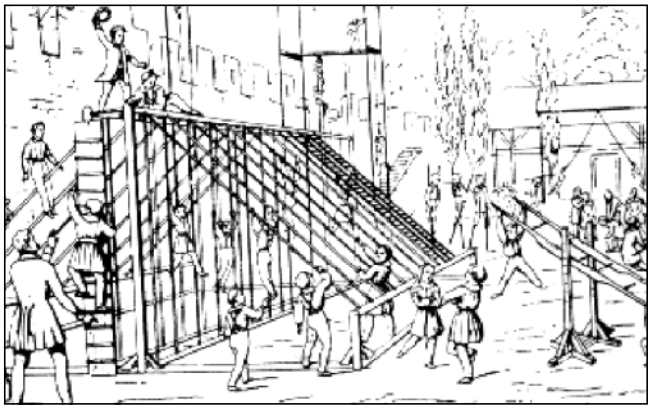
> »In einem Dorfe W. wurde einst der Schuldienst vakant. Ein Bauer aus dem Dorfe kam zum Pfarrer und meldete sich um dieses Amt. ›Könnt Ihr lesen?‹, fragte der Prediger. ›Nein!‹, antwortete jener, ›das kann ich nicht, aber es kommen große Buben in die Schule, und diese werde mir das Ding schon zeigen.‹«

Im Schulgesetz für die Stadt Jever aus dem Jahr 1802 soll es

»dem Landesherrn und dem Staate gleich viel seyn, woher die Kinder ... gehörige Erkenntnisse erlanget haben. (Deshalb) sollten nicht blos ein angestellter Schullehrer, nicht blos Theologen, sondern auch ein ieder anderer, er sey der lutherischen oder einer ieden anderen hier geduldeten Religion zugethan, (die Freiheit haben) ieden ihm beliebigen Unterricht zu ertheilen«.

In größeren Orten mit einer mehr oder weniger langen Schultradition qualifizierten sich künftige Lehrer durch eine »Lehre« bei einem älteren Schulmeister. Es gab seit dem 16.Jahrhundert aber auch erstaunlich vielseitig gebildete und pädagogisch ehrgeizige Schulmeister; dieser Beruf war der einzige, der wissensdurstigen Jungen – nicht Mädchen – aus dem Volk eine gewisse Aufstiegschance bot. Johann Joachim Winckelmann ist eines der bekannteren Beispiele.

Die Universität im preußischen Halle richtete unter Friedrich Adolf Wolf 1787 ein »Philologisches Seminar« ein, das für Studenten gedacht war, die ausschließlich Philologie studieren wollten. Aber nicht einmal ein einheitlicher Ausbildungsgang für Lehrer kam zustande, da die Studierenden mit der Immatrikulation bei einer der höherwertigen Fakultäten eingeschrieben wurden. Der Lehrerberuf wurde nicht als Lebensberuf, sondern – von den angehenden Pfarrern – als leider unvermeidliche Durchgangsstufe angesehen. Bis 1802 hatte die Philosophische Fakultät nicht einmal »Inskriptionslisten«, wie sie ansonsten üblich waren.

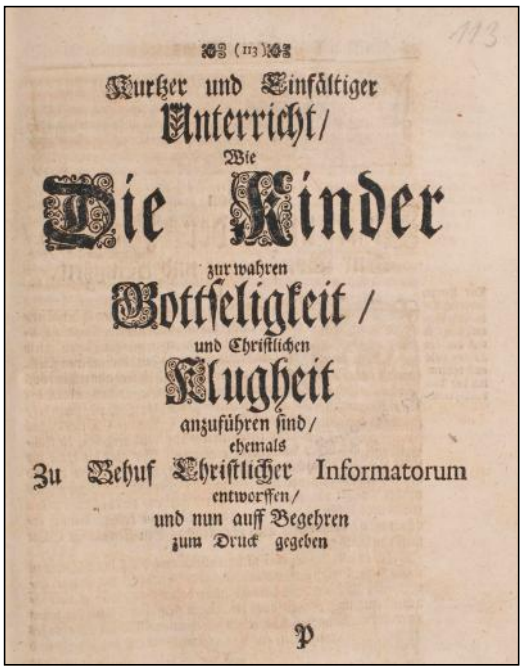


1811 entstand vor den Toren Berlins der »Turnplatz auf der Hasenheide«. Die Errichtung dieses Turnplatzes kann als die Geburtsstunde des Turnens (Geräteturnens) angesehen werden. 1816 berichtete Heinrich Ludwig Jahn darüber in seinem Buch »Die Deutsche Turnkunst«: Die Turner trugen einheitlich graue Leinenkleidung, ohne Kopfbedeckung und Schuhe. Zu essen gab es Brot und Salz und zum Trinken Wasser. Auch die Mädchen turnten; sie machten alle Übungen wie Klettern, Springen, Laufen, Spielen und auch das militärische Exerzieren und Schießen mit.
In den 1980er-Jahren war die Hasenheide einer der größten Umschlagplätze für Rauschgift, bevor die Dealer zum »Görli« vertrieben wurden.

Das bereits 1613 in Frankfurt am Main gegründete Graduierten-Kollegium umfaßte zum Beispiel nur die Graduierten der Juristischen und der Medizinischen Fakultät, die protestantischen Geistlichen hatten ihre eigene Organisation, die Absolventen der Philosophischen Fakultät (und da kamen – wenn sie überhaupt studiert hatten – die Lehrer her) blieben bis in die 1830er-Jahre unorganisiert und taten dies erst, als sie wegen mannigfaltiger Schwächen öffentlich kritisiert wurden.

Das theologische Examen war zugleich die Lehramtsprüfung. Der »Beruf« des Schulmeisters galt als Vorstufe und Anhang des geistlichen Amtes. Nur die Jesuiten hatten sich im 17.Jahrhundert der Lehrerausbildung systematisch angenommen, ihre Kollegien können als die ersten »Gymnasial-Seminare« angesehen werden. Weder die Jesuiten-Kollegien noch die in Halle angebotene besondere Ausbildung führten zu einem einheitlichen System der Lehrerbildung. Das 1738 von Johann Matthias Gesner in Göttingen eingerichtete »Seminarum philologicum« wurde mit der Absicht gegründet, »Theologen mit dem Notwendigsten für den vorübergehend verwalteten Schulberuf auszurichten«; es ging also auch hier nicht um Ausbildung für den lebenslangen Lehrerberuf. Möglicherweise wurde durch dieses Göttinger Lehrerseminar der Kartoffelanbau in dieser Gegend gefördert: In jedem Fall wurde rund ein Jahrhundert später ein Gedenkstein zu Ehren der Knolle beim Dorfe Herberhausen errichtet.

Der schon erwähnte Friedrich Adolf Wolf trat vehement für die Trennung des »Schulstandes vom Theologenstand« ein. Sein Selbstverständnis, wie später das von Wilhelm von Humboldt[62], war gekennzeichnet durch ein »Auserwähltseinbewußtsein«, wonach nur wenige zu den »Leitenden«, viele aber zu den »Geleiteten« zu gehören haben. Volksbildung erhält einen doppeldeutigen Begriffsinhalt: »Bildung zum organischen Volk nach dem Muster der Alten, und Bildung derer, die im Zweckhaften und Nützlichen bleiben« (sollen und müssen). Wolf sah im Hellenentum die Ideale der Menschheit (weniger im Christentum). Hellenentum: das war Sklavenhaltung, Päderastie (wegen des Überhandnehmens humanistisch geprägter Menschen in Armee und Beamtentum mußte schließlich am 1.Januar 1871 der § 175 ins Strafgesetzbuch eingeführt werden[63]), wiederholte Kriege um Kuhdörfer, Tyrannei[64] zu manchen Zeiten, Schierling statt Solanin. Die Wiege der europäischen Kultur stand im Übrigen in Klein-Asien – was immer gern vergessen wird, weil Troja zu Heinrich Schliemanns Zeiten im damaligen Osmanischen Reich, in der heutigen Türkei, lag.[Anm.65]


Kurtzer und Einfältiger
Unterricht/
Wie
Die Kinder
zur wahren
Gottseligkeit /
und Christlichen
Klugheit
anzuführen sind/
ehemals
Zu Behuf Christlicher Informatorum
entworffen/
und nun auff Begehren
zum Druck gegeben

Titelseite »Kurtzer und Einfältiger Unterricht / Wie Die Kinder zur wahren Gottseligkeit / und Christlichen Klugheit anzuführen sind« von August Hermann Francke. Gedruckt 1702 in der Franckeschen Anstalt in Halle.

Wolfs Weltbild und seine Auffassung, Griechisch und Latein müßten Zentrum philologischer Ausbildung sein, prägen Schulmeister bis heute. »Humanistische Gymnasien« bilden auch heute noch – im Ansehen ihrer Absolventen – die Crème der Ausbildung und damit eine »automatische« Elitenberechtigung; wie heißt doch so treffend der Wahlspruch jedes verhinderten Hobby-Heimwerkers: »Wer sich mit niederer Handarbeit abgibt, wird nicht zu Höherem berufen.« Dabei ermahnt doch schon im 6.Jahrhundert ein Mönch seine Brüder: »Wer nicht die Erde mit dem Pflug wendet, der soll mit seinen Händen Pergamente beschreiben.«

---

62 Dieses Selbstverständnis mag auch geprägt worden sein durch Johanna Motherby, Ehefrau eines dort praktizierenden schottischen Arztes, die Wilhelm von Humboldt in Königsberg kennenlernte (während er »Ueber die mit dem Königsbergischen Schulwesen vorzunehmenden Reformen« und den »Litauischen Schulplan« schrieb) und die ihm erlaubte, seine sexuellen Wünsche auszuleben, denn es kommt »nicht aufs Glücklichmachen an, da kann es auch Schmerz und Leiden geben«. Man könnte auch seit Bill Clinton sagen, daß diese Beziehung *not approbiate,* ziemlich unziemlich war. Aber nicht alle Lehrer und ihre Vorgesetzten pflegen sich dem Sadismus hinzugeben und gleichzeitig eine bürgerliche Ehe zu führen.
Nach dem Verleger Eugen Diederich sollten die Frauen »Silberne Schalen, in die Männer goldene Früchte legen« sein (bis ihn seine Frau verließ und er deshalb zu der Erkenntnis kam: »Die Frau lügt stets«).

63 Ein eigener Paragraph § 175b verbot 1935–1969 auch die »widernatürliche Unzucht mit Tieren«. Dem englischen Edward II., vormals der erste Prince of Wales, drang 1327 ein glühender Spieß durch »die natürliche Öffnung« und verbrannte ihn innerlich, denn seit Kaiser Justinian im 6. und verschärft am Beginn des 12.Jahrhunderts – seit 1073 besteht der Zölibat – war's strafbar. In England heißt es seit 1885 in der Section 11 des Criminal Amendment Act »Gross Indecency«, also eine schwere Verletzung des Anstands.

64 Tyrannos meinte ursprünglich (man muß weit zurückgehen) denjenigen, der die (Ziegen-)Käse hütete. Es gab aber auch mehrere alte Griechen mit diesem Namen.

1810 wurde erstmals die besondere Ausbildung der »höheren Lehrer« geregelt; die erste vom Staat eingeführte Lehramtsprüfung *(examen pro facultate docendi)* bedeutete der Wendepunkt, bei dem »geistliche« und »weltliche« Lehrer sich trennten und die Schulgesellen dem geistlichen Stand entzogen wurden. Aber bis in die 1850er-Jahre war die Anzahl der reinen Theologen in den Berliner Lehrkörpern hoch.

Heinrich Heine[66] über seine damals preußische Heimatstadt Düsseldorf:

> »... seit der preußischen Invasion, wo auch jene Schule den preußisch-griechischen Namen Gymnasium annahm, wurden die Priester allmählich durch weltliche Lehrer ersetzt. Mit ihnen wurden auch die Lehrbücher abgeschafft, die kurzgefaßten, in lateinischer Sprache geschriebenen Leitfäden und Chrestomanthien, welche noch aus den Jesuitenschulen herstammten, und sie wurden gleichfalls ersetzt durch neue Grammatiken und Kompendien, geschrieben in einem schwindsüchtigen, pedantischen Berlinerdeutsch, in einem abstrakten Wissenschaftsjargon, der den jungen Intelligenzen minder zugänglich war als das leichtfaßliche, natürliche und gesunde Jesuitenlatein.«

Der Lehrstoff erweitert sich allmählich in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts. Ganz langsam setzt sich das Rechnen als Fach des Elementarunterrichts durch; es folgen die Realien, also Natur- und Heimatkunde, zu meist vermischt mit den geschönten Lebensläufen des jeweiligen Herrscherhauses. Zu Disputationen in gelehrten Kreisen führte die Frage, wie am besten zu unterrichten sei: mit Prügel, mit Strafen oder mit anderen Methoden. Der Philosoph Johann Gottlieb Fichte forderte die »Erschaffung einer ganz neuen Ordnung der Dinge«. Dazu ist, zentrales Thema seiner Reden und Schriften, eine »neue Erziehung vonnöten«, eine Erziehung, die »bis zur Wurzel der wirklichen Lebensregung und Bewegung durchgreifen« soll. Eine Erziehung, die die »Zöglinge nach Regeln sicher und unfehlbar bilden und bestimmen muß«. Die neue Erziehung würde, so Fichte, »gerade darin bestehen müssen, daß sie die Freiheit des Willens gänzlich vernichte«. Im Übrigen, so meinte der Fichte, Charakter zu haben und deutsch zu sein, sei offensichtlich dasselbe.

In seinen Memoiren »Erinnerung und Gedanke« schreibt Otto von Bismarck (»des Vaterlands Liebling und der Feinde Schrecken«) über seine Schulzeit in der Plamannschen Erziehungsanstalt[66a]:

> »Meine Kindheit hat man mir in der Plamannschen Anstalt verdorben, die mir wie ein Zuchthaus vorkam. (...) Wenn ich aus dem Fenster ein Gespann Ochsen die Ackerfurche ziehen sah, mußte ich immer weinen vor Sehnsucht nach Kniephof.

---

66 1823 war Heinrich Heine in Cuxhaven und hinterließ einen Vierzeiler:

»Am Werfte zu Kuxhaven
Da ist ein schöner Ort,
Der heißt ›Die Alte Liebe‹.
Die meinige ließ ich dort ...«

Die »Alte Liebe« ist heute eine Aussichtsplattform, von der sich der Verkehr auf der Elbe besonders gut beobachten läßt. Das Bauwerk wurde erstmals 1733 durch die Versenkung dreier ausgedienter Schiffe an dieser Stelle errichtet. Die Schiffe wurden mit Pfählen umgeben und die Zwischenräume mit Steinen und Buschwerk ausgefüllt. Ziel war es, den durch Sturmfluten beschädigten Hafen zu befestigen und die Große Bake zu sichern, die damals die Hafeneinfahrt markierte. Der Name »Alte Liebe« soll sich vom vordersten der drei versenkten Schiffe herleiten, das »Die Liebe« hieß und plattdeutsch = Ol' Leev.

66a Die Plamannsche Erziehungsanstalt war ein Knabeninternat in Berlin (Wilhelmstraße 39) Die Anstalt des Pädagogen Johann Ernst Plamann, die 1805 gegründet wurde, war geprägt von den Grundsätzen Johann Heinrich Pestalozzis, verbunden mit eifriger Pflege des Turnens und körperlicher Abhärtung wie sie von Friedrich Ludwig Jahn empfohlen wurde.

In der ganzen Anstalt herrschte rücksichtslose Strenge (...). Mit der Turnerei und Jahn'schen Reminiscenzen trieb man ein gespreiztes Wesen, das mich anwiderte.«

Nach 1870, mit dem preußisch-deutschen Reichsgründungskrieg, verloren die Jahnschen Turner[Anm.67] ihre Distanz zur »obrigkeitlichen Kriegsmaschinerie«; die Faszination des Militärs, der »hoch einher strebende Männergang« mit seiner militärischen Zackigkeit sollte den »schwerfälligen, kniefälligen und hinfälligen Fallgang« der Gegenwart ablösen, wie Svenja Goltermann meinte. Zugleich kommt in diesen Gründerjahren der »Sport« aus England nach Deutschland, der Wettkampf um den weitesten Wurf, den schnellsten Lauf und die meisten Hüpfer begann (erste Olympiade 1896). Sportlicher Wettkampf der Gaue und der Nationen war eine Ergänzung zur Ideologie des damals herrschenden Imperialismus.

Und Hermann Hesse »Unterm Rad« (1906 erschienen):

»Während der Lehrer noch weiterschimpfte, sank Hans in die Bank zurück, begann ängstlich zu zittern und brach in einen langdauernden Weinkrampf aus, der die ganze Lektion unterbrach.«

Martin Luther litt unter seinem Vater, der sich auf den salomonischen Spruch hätte berufen können: »Wer seine Rute schonet, der hasset seinen Sohn; wer ihn aber lieb hat, der züchtigt ihn bald.« Aber der kleine Martin erhielt die Prügel auch von seiner Mutter; über beide meinte er: »Aber sie meinten es herzlich gut.« Erziehung zum hündischen Wesen, denn einmal lief er davon und war dem Vater »gram, bis er mich wieder zu sich gewöhnte«. Martin Luther haßte die Schule, denn auch dort gab es die übliche Tracht – »unendlich elend« behielt er die »Teufelsschule« mit ihren »Stockmeistern« in Erinnerung, denn sie hätten nur Angst und Jammer erzeugt und nur ungelehrte Menschen hervorgebracht. Luther plädierte später für Schulen und Universitäten, an denen mit mehr Liebe und Verständnis unterrichtet werden solle.

Ermahnungen würden dies nicht erreichen, »du mußt ihn machen, ihn also machen, daß er gar nicht anders wollen könne als du willst, daß er wolle«. Generationen von Lehrern haben sich befleißigt, diesem »Ideal« nachzueifern, den Schülerwillen zu brechen, die Schülermitverwaltung (und zum Beispiel in Berlin das RIAS-Schülerparlament[68]) zur »Schülermilchverwaltung« verkümmern zu lassen.

In den Schulanstalten von Francke in Halle wird die Brunosche Geschichtslehrmethode[Anm.69], eine besondere Merkmethode, eingeführt, die die biblische Geschichte mit Merkversen und teilweise vollkommen sachfremden Merkworten einprägen soll; es ist die Methode der Eselsbrücke, die von vielen Lehrern übernommen und als Wunderheilmittel gepriesen wird: »Fünf-fünf-drei und Rom kroch aus dem Ei«, »Drei-drei-drei, bei Issos Keilerei« oder:

»Der Heilige Geist ist ganz verwundert, / Maria klagt auf dreizehnhundert.«

Oder:

»Werd' ich des Lebens nicht mehr froh, / dann stürz' ich mich ins HzweiO.«

Noch später wurde – so Brigitte Krey in einem kurzen Bericht über alte Erziehungsmethoden – die Lebertran-Pädagogik eingeführt. Der Pädagoge Johannes Buno publizierte 1673 in Hamburg ein Merkbuch des Römischen Rechts (»Memoriale iuris civilis romani«), das mit präzise ausgeführten Kupferstichen den Inhalt sämtlicher Rechtsnormen der Justianischen Gesetzgebung aus dem 6.Jahrhunderts illustrierte. Diese bildliche Darstellung

68 Das von der amerikanischen Besatzungsarmee in Berlin eingerichtete und geförderte RIAS-Schülerparlament als »Schule der Demokraten« schlummerte ein, nachdem 1953 die Neuwahlen in Berlin eine CDU-FDP-Regierung brachten.

sollte die wichtigsten Grundlagen des Römischen Rechts allgemein bekannt machen und den Studenten das Lernen erleichtern. In Friesland schuf Sijbrand Pieters Feytema 1680 eine Serie von Kacheln mit Illustrationen zum selben Thema und zum gleichen Zweck.

August Hermann Franckes 1702 veröffentlichte Schrift »Kurtzer und Einfältiger Unterricht / Wie die Kinder zur wahren Gottseligkeit und Christlichen Klugheit anzuführen sind«, zeigt seine Auffassung von pietistischer Pädagogik. Die wahre Gottseligkeit wird erreicht mit christlicher Lebensführung und das heißt konkret die Vermeidung von Müßiggang durch Arbeit und Katechisation, und dieses alles durch immerwährende Beaufsichtigung. Abwechselnd wurden die Kinder im »Arbeitsunterricht ... zur Arbeit gewöhnet« und dann traktiert – eine Gruppe von Kindern war an der Arbeit, während die andere christianisiert wurde; damit wurden – nebenbei – Arbeitsschichtmodelle späterer Jahrhunderte erprobt.

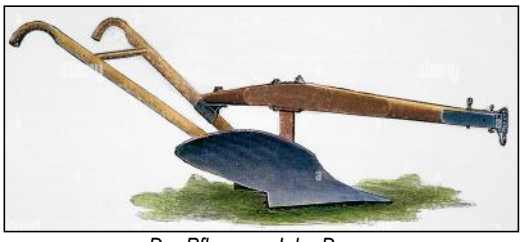
Auf der Grundlage der Franckeschen Erziehungstheorie erfolgte Mitte des 18.Jahrhunderts eine »Waisenhausreform« in Braunschweig, die wiederum für viele andere Waisenhäuser und Schulen in Deutschland maßgebend war. Zum Beispiel wurde im »Göttingischen Waysenhause« Unterricht mit »Wollespinnen zum behuf hiesiger Manufacturen ... angeboten«. Das damit für die Schule erzielte Geld wurde zur Entlastung des städtischen Haushalts eingesetzt, eine Möglichkeit, die in der heutigen Finanzmisere und dem Drang zur Privatisierung bei der Partei der Besserverdiener und in der Sozialdemokratie stärker forciert werden sollte, zumal dann auch nicht mehr behauptet werden kann, die jüngeren Sozialhilfeempfänger hätten noch nie in ihrem Leben gearbeitet. Von der Werbung in der Schule zur Lohnarbeit in der Schule.

Dagegen beschrieb bereits Mitte des 16.Jahrhunderts der französische Jurist, Philosoph, Humanist und Schriftsteller Michel Eyquem Seigneur de Montaigne eine würdigere Unterrichtsmethode:

> »Der Lehrer soll den Schülern nicht nur vom Wortlaut seiner Lektion Rechenschaft geben lassen, sondern von ihrem Sinn und Wesen; und den Nutzen, den er daraus zieht, nicht nach dem Zeugnis seines Gedächtnisses, sondern seines Lebens beurteilen. Eine elende Gelehrsamkeit, die reine Büchergelehrsamkeit.«

Andere Methoden, das Lehren effektiver zu gestalten, bezogen sich auf die Gliederung der Schülerschaft. Sie erfolgte jahrhundertelang ganz einfach nach den vorhandenen Kenntnissen. Man fand nichts dabei, einen klugen Achtjährigen zum Hilfslehrer zu machen: Allein sein Wissen entschied.

Der Erfinder des selbstreinigenden Stahlpflugs, der Amerikaner John Deere, unterrichtete mit fünf Jahren in der Sonntagsschule, und mit sieben Jahren erforschte er die Wanderung des Kartoffelkäfers. Im nordamerikanischen Schulsystem war das »Monitorial system« weit verbreitet[70] – die älteren Schüler hörten die jüngeren ab. Wenn bärtige Männer neben Halbwüchsigen die Schulbank drückten, erregte das keinen Anstoß.



Der Pflug von John Deere

Auf das Vorbild der Pädagogik der Jesuiten oder auf die Abscheu vor körperlichen Strafen gehen andere Methoden, das Lernen zu fördern, zurück: Der Wettbewerb zwischen den Schülern wird gefördert.

Schulvisitationen lieferten den Anlaß, gute Schüler mittels Prämien[71] in Gestalt von

70 Erst in der ersten Hälfte des 19.Jahrhunderts entstand – im Anschluß an gleichartige europäische Bestrebungen – in Nordamerika eine Bewegung gegen das reine Auswendiglernen und für Pestalozzis Ideen.

Büchern auszuzeichnen, eine Praxis, die so lange anhält, wie Zeugnisse noch keine Rolle spielen. Exakter sollte man sagen: keine amtliche Rolle spielen, denn vom Ende des 18. bis weit ins 19.Jahrhundert hinein spielen im persönlichen Leben von Schülern und Eltern wöchentliche Zeugnisse, Prüfungsergebnisse, mehr oder weniger phantasievoll objektivierte Lob- oder Strafzeichen eine gewichtige Rolle. Aus dem Wildwuchs dieses Lob- und Kritikwesens – bei Schulprüfungen schloß es den Lehrer noch mit ein, erst später werden Pauker- und Schülerprüfung separiert – entwickelt sich das heutige Noten- und Zeugnis(un)wesen für die Schüler, für Lehrer gilt nur noch die frühzeitige Pension als Ziel und Leistungsnachweis.

Eine Bemerkung zu den Hilfsmitteln, die den Lehrern zur Verfügung standen. Schulbauten oder nur speziell für den Unterricht gedachte Räume gab es erst seit dem 18.Jahrhundert – von Einzelfällen abgesehen. Im niederen Schulwesen gingen Lehrerwohnung und Klassenzimmer zumeist ineinander über, bis – in Preußen erstmalig eingeführt – jede Klasse in einem separaten Raum[Anm.72] von einem eigenen Lehrer unterrichtet wurde, wobei das Licht immer von links einfallen mußte, um Lesen und Schreiben zu erleichtern, Schreibmaterial und Bücher waren kostbar[73], von anderem Anschauungsmaterial ganz abgesehen. Es blieben Ordnung und Disziplin als solche, die herzustellen und aufrechtzuerhalten nicht den geringsten Ruhm eines guten Lehrers ausmachte.



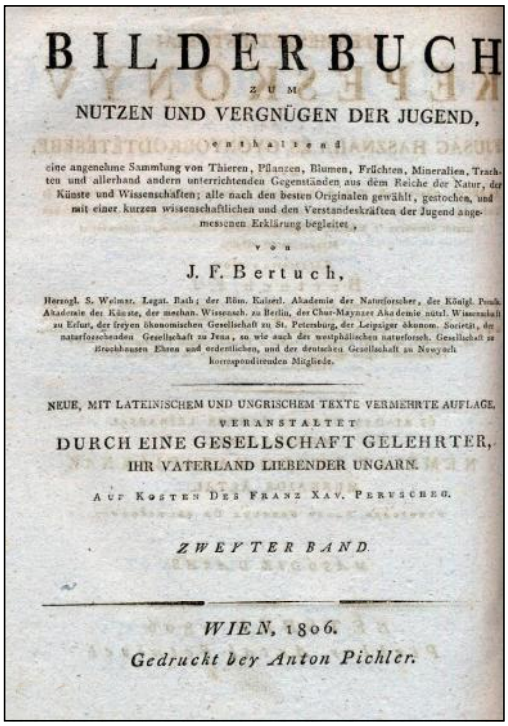
Titelseite »Der Struwwelpeter oder lustige Geschichten und drollige Bilder« von Heinrich Hoffmann. Gedruckt 1844 von der Literarischen Anstalt Rütten und Loening in Frankfurt am Main

Mit der größeren Verbreitung der Buchdruckereien und damit mit der Verbilligung von Büchern kamen auch für breitere Volksschichten Kinder- und Lehrbücher, Fibeln, auf. Das »Bilderbuch für Kinder« von Friedrich Justin Bertuch, gedruckt ab 1802, Johann Gottlieb Ziehnerts »Kleines ABC- und Lesebuch oder deutliche Anweisung, richtig und schnell lesen zu lernen, nebst Bildungsübungen« von 1815 und der »Struwwelpeter« von Heinrich Hoffmann von 1844 sind Höhepunkte dieser Kinder- und Lehrbücher, die nicht nur »die Kleinen amüsiren«, sondern auch im richtigen Geiste belehren sollen. Die Trennung zwischen unterhaltender Kinderliteratur einerseits und dem Lehr- oder Schulbuch andererseits kam erst im

71 Fleißkärtchen gab's – im Religionsunterricht waren es Heiligenbilder. Daraus entwickelten sich die Sammelalben von »Liebig's Fleischextrakt«, der Zigarettenfirmen und der Margarine Union AG.

73 Ein Band der seit 1555 in Jena gedruckten Luther-Bibel kostete mindestens 15 Gulden. Bücher waren für viele Berufsgruppen unerschwinglich: Während ein städtischer Beamter auf bis zu 300 Gulden jährlich kam, verdiente ein Pfarrer selten mehr als 100 Gulden, ein Professor der Rechte an der Jenaer Universität bekam 1598 als höchstbezahlter Fakultätsangehöriger durchschnittlich 200 Gulden; ein Schreiber oder ein Schulmeister erhielt oft nur 30 Gulden. Es war nicht unüblich, daß der Lehrer, der in einem früheren Leben Schuhmacher oder Schneider war, auch als Lehrer noch schusterte und schneiderte, um sein »schmales« Gehalt aufzubessern. Nach einer Untersuchung von Gottfried Reiche über das Gera von 1530 konnten von etwa 19.000 Einwohnern 136 zum »Gelehrtenstand« gerechnet werden; zählt man noch die 235 Beamten und 16 Buchdrucker und Buchbinder hinzu, dann konnten immerhin 2,1 Prozent der Bevölkerung lesen und zumindest am Erwerb eines Buches interessiert sein.

letzten Drittel des 19.Jahrhunderts. Davor sollte das Lehrbuch auch immer Unterhaltungswert und das belletristische Kinderbuch stets der Belehrung dienen. Nach 1945 waren in Berlin »Peter Pim and Billy Ball« (von Christina Yates) ein erster Versuch, den Englischunterricht durch Abenteuer aufzulockern. »Der Kampf der Tertia«[74] (nur für die humanistisch gebildeten Stände) war spannender, lehrreicher.



BILDERBUCH

ZUM

NUTZEN UND VERGNÜGEN DER JUGEND,

enthaltend

eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, der Künste und Wissenschaften; alle nach den besten Originalen gewählt, gestochen, und mit einer kurzen wissenschaftlichen und den Verstandeskräften der Jugend angemessenen Erklärung begleitet,

von

J. F. Bertuch,

Herzogl. S. Weimar. Legat. Rath; der Röm. Kaiserl. Akademie der Naturforscher, der Königl. Preuß. Akademie der Künste, der mechan. Wissensch. zu Berlin, der Chur-Maynzer Akademie nützl. Wissenschaft zu Erfurt, der freyen ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg, der Leipziger ökonom. Societät, der naturforschenden Gesellschaft zu Jena, so wie auch der westphälischen naturforsch. Gesellschaft zu Brechhausen Ehren und ordentlichen, und der deutschen Gesellschaft zu Nowgorod korrespondirenden Mitgliede.

NEUE, MIT LATEINISCHEM UND UNGRISCHEM TEXTE VERMEHRTE AUFLAGE.

VERANSTALTET

DURCH EINE GESELLSCHAFT GELEHRTER,

IHR VATERLAND LIEBENDER UNGARN.

Auf Kosten Des Franz Xav. Perusches.

ZWEYTER BAND.

WIEN, 1806.

Gedruckt bey Anton Pichler.

Titelseite »Bilderbuch zum Nutzen und Vergnügen der Jugend“ von Friedrich Johann Justin (J.F.) Bertuch. Gedruckt 1806 von Anton Andreas Pichler in Wien in der Vorstadt Landstraße.

Kinder-Bücher, die neben der reinen Wissensvermittlung oder der geistlichen Erbauung zum »Vergnügen« und zur Belustigung gedruckt wurden, hängen eng mit dem Kartoffelanbau zusammen: Erst eine ausreichend große Nahrungsmenge erlaubt es, die Zeit mit Spielen oder anderem »unnützen« Tun zu verbringen; wird das Nahrungsangebot knapp, werden auch »Spielereien« unterlassen. Das erklärt auch den Erfolg der Lego-Spielsteine, die in einem Gebiet entwickelt wurden, das seit mehr als 150 Jahren mit »nye« Kartoffeln versorgt wurde und in dem deshalb Zeit vorhanden war (und ist), ein solches Spielsystem zu entwickeln. Deutschland kann dagegen nur Kreisel, Murmeln, Hopse und Völkerball anbieten.

Einschulungsalter (ab 5 bis etwa 12 Jahre) und Schulzeit (bis zu 10 Jahren) lagen im Ermessen (und den finanziellen Möglichkeiten) der Eltern. Im Berlin des 16. und 17.Jahrhunderts wurde am Gregoriustag, dem 12.März, eingeschult. Zur Einschulung gab es Brezeln; Zuckertüten wurden am Beginn des 19.Jahrhunderts erstmals in die kleinen Patschhände gedrückt: Bei den Armen mit nützlichen Sachen wie Tafel und Kreide, bei den Bürgern außerdem Süßigkeiten wie schon bei den Römern. In Berlin sind Schultüten erst seit 1920 üblich. Irgendwann wurde der Einschulungstermin auf den herbst verlegt und später wieder aufs Frühjahr.[75]

Schulferien waren nicht vorgesehen, aber mehr als 100 Feiertage[76] führten zu »schulfrei«, nicht zu »kirchfrei«. Der Schulunterricht für den Abecedarius begann mit Tagesanbruch und umfaßte etwa 3 bis 6 Stunden am Tag. Dazu kamen die kirchlichen Aufgaben wie das

74 »Der Kampf der Tertia« ist ein stummer deutscher Jugendfilm aus dem Jahre 1928, den Max Mack für die Terra-Film AG Berlin inszenierte. Der Geschichte liegt der gleichnamige, 1927 erschienene Roman von Wilhelm Speyer zugrunde.

75 Was dazu führte, daß ein Schuljahr auf ein halbes Jahr verkürzt wurde und der Lehrstoff trotzdem durchgenommen wurde. Aber damals hatte das Lehrpersonal zwar immer gern den Rohrstock zur Hand, war aber andererseits auch nicht verbeamtet. Und arbeitete in Vollzeit; heute sind über 40 Prozent der Lehrer als Teilzeitkraft unterwegs. Und völlig erschöpft.

76 »Der Buchdrucker-Kalender-Feyer- und Aposteltage, nach altem Brauch gezahlet, wonach es außer Sonntagen nicht weniger als 43 Feyertage sind.« Die Meßtage zu Ostern und an Michaeli kommen noch hinzu. Den vielen Fastentagen standen ebenso viele Feiertage gegenüber, an denen exzessiv gegessen wurde, um die Tage und Perioden des Fastens zu vergessen. Insbesondere im Winter wurde ausgiebig geschlemmt, denn die Ernte war in der Scheune und die Arbeit des Frühjahrs, Pflügen und Säen, war weit. Den Höhepunkt der »Orgien« bildete die Karnevalszeit.



N° I.

Der Vernünfftler.

Quicquid agunt homines, noſtri farrago Libelli.

i. e.

Was Menſchen thun und treiben
Gibt uns den Stoff zum Schreiben.

May 31. 1713.

Vorbericht des Überſetzers dieſer gelehrten Grillen.

Es hat den 7 April 1709 ein kluger Kopf in London unter dem Nahmen oder Titul des Tatlers, das iſt / des Plauderers oder Schwätzers / zum erſtenmahl die geſchickte Feder geſpitzet / um die heutigen corrumpirten Welt-Sitten beſcheidentlich und gelinde durchzuziehen / auch / wo möglich / einiger maſſen zu reformiren. Er nennet ſich zwar Iſaac Bickerſtaff; allein man weiß / daß dieſes nur ein gemachter Nahme iſt / um ſich der falſchen wiewohl groſſen Renommée, welche derſelbe durch eine zweydeutige Prophezeyung vor einigen Jahren her erworben / fernerhin ſo gut es thunlich zu Nutzen zu machen. Solche Anmerckungen hat der hierunter verborgene Herr Autor auff etwa einem halben Bogen entworffen und dreymahl wöchentlich ausgegeben / continuiret auch noch damit unter dem Titul des Spectatoris und Guardian bey ſo groſſer Approbation aller geſcheuter Kenner / daß viele unſerer Teutſchen Landes-Leute begierig geworden / dieſe Lucubrationes in ihrer Mutter-Sprache zu leſen / wie denn zu dem Ende nicht wenige in dieſer Stadt von

A leſen-

Titelseite Hamburger Zeitschrift »Der Vernünfftler«, Nr. 1 vom 31.Mai 1713.

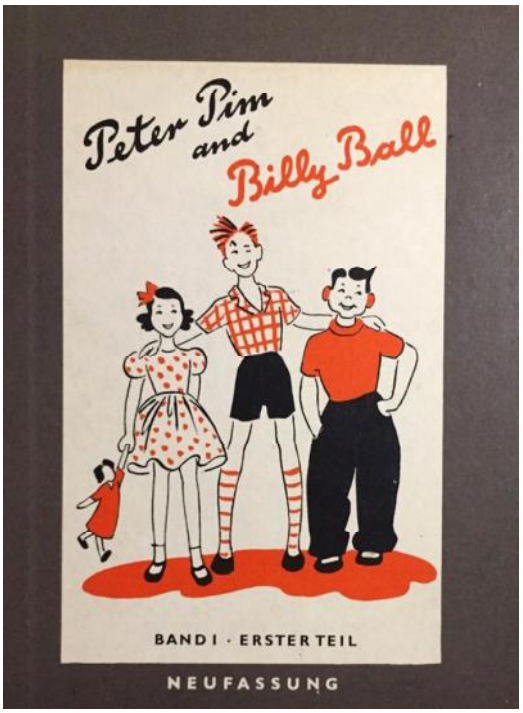
Singen (lateinisch) als Meß- und Chorknaben bei Taufen, Hochzeiten, Geburten und Begräbnissen. Pausen gibt es nicht, auch keine Ferien, es sei denn, die auf dem Lande der Obrigkeit eher abgetrotzten Ernteferien, entstanden aus dem »Schulchenlauf«.

Selbstverständlich war der Vor- und Nachmittagsunterricht auch im niederen Schulwesen. Der Ineffektivität des Lehrens begegnete man durch Zeitaufwand und häufige Wiederholung des Immergleichen; mit der Wiederholung wurde die altkirchliche Technik der *ruminatio,* wörtlich »Wiederkäuen«, auf das Schulwesen übertragen, da man sich hiervon eine besondere Merkfähigkeit versprach: Wenn ein Schüler heute den Lehrstoff ein zweites Mal hören will, muß er »sitzenbleiben«. Das höhere Schulwesen zehrt vom Lehrervortrag, vom Frontalunterricht, den zu unterbrechen oder mit kritischen Einwänden zu diskreditieren die Lehrerautorität untergrub, denn zum Erklären, zum »Nahebringen« oder gar Motivieren war man nicht vorgedrungen, wollte und will man zumeist auch nicht.

Der Unterricht der »Erstkläßler« begann mit dem Lernen einzelner Buchstaben, dem Lesen von Texten, die die Kinder bereits durch mündliches Einüben kannten wie zum Beispiel das »Vaterunser«, mit dem vielfach das Abenteuer Lesen begann; danach begannen – teilweise anhand gedruckter Fibeln – die Schreibübungen (auf Wachstafeln). Bibellektüre war das Ziel des Lesenlernens, nicht die neuesten Ratgeber oder die Hausväter-Literatur. Da hat sich aber bis heute nicht viel geändert, wie Hans Magnus Enzensberger kritisch bemerkt:

> »Nur für die Minderjährigen unter unseren Mitbürgern hat das Recht auf freie Lektüre keine Geltung. Sie, die ohnehin täglich in Betonbunkern gefangengehalten werden, welche das Gemeinwesen eigens zu diesem Zweck errichtet hat, zwingt man fortgesetzt, Gedichte zu lesen ...«

Diese Hausväter-Literatur richtete sich besonders an Einfältige und Frauen und ähnelte der Erbauungsliteratur der nachlutherischen Protestanten. Parallel zu dieser Literatur entwickelten sich in England und im gesamten deutschsprachigem Raum die später sogenannten »Moralischen Wochen-Zeitschriften«



Titelseite »Peter Pim and Billy Ball«. Englisches Lehrbuch für das 5.Schuljahr Band 1. ErsterTeil. Verlag: Cornelsen Verlag, Berlin, Bielefeld, 1956

Ein Heiliger für die Knolle

Das »neue Gewechs« bekam keinen eigenen ausschließlich zuständigen Heiligen mehr ab – anders als Getreide: Jakobus d.Ä. ist für Gedeihen des Korns zuständig, Nikolaus und Sebastian sind die Heiligen der Kornhändler und Bartholomäus beschützt die Kornträger. Die Kartoffel muß mit der auch für Pest, Husten, Tollwut, Bauern und gegen bissige Hunde zuständigen Walburga (1.Mai) für die Feldfrüchte vorlieb nehmen[77]. Und die heilige Heike (6.Mai – dieser Tag ist zugleich der höchste Feiertag der »Schweizergarde«, von deren Mitgliedern die Kartoffel in die Schweiz [Wallis] gebracht sein soll) ist neben dem Kartoffelsalat auch für Klaus zuständig. Eventuell ist auch der Georg, der Schutzpatron der Bauern, heranzuziehen, denn wenn die Knolle am 23. April – am Namenstag dieses Heiligen – gesetzt wird, soll sie besonders reiche Ernte bringen.

George Frazer weist daraufhin, daß auch in Deutschland an »Korngeister« geglaubt wurde, die in Tiergestalt – zum Beispiel als Ziege, Hund, Wolf, Hahn oder Katze – auftraten und beim Schnitt des letzten Bündels oder beim Drusch der letzten Garbe »gefangen« wurden. In Mecklenburg wurde dieser aus dem Getreideanbau kommende Brauch auf die Kartoffel übertragen und als »Kartoffelwolf« bezeichnet. Wer den »alten Mann kriegt«, das heißt die letzte Kartoffelstaude des Ackers, hatte in der Pfalz den »Vortanz« auf dem »Grumbeerball«; ein solcher Brauch führt natürlich dazu, daß ein Acker wirklich bis zur letzten Knolle abgeerntet wird, denn die Ehre des »Vortanzes« wollte schon gar mancher erringen.

(»The Tatler«, im alten Englisch hieß das »vernünftig«), »The Spectator« oder »The Guardian« – im deutschsprachigen Gebiet »Discourse de Mahler«, »Die vernünftigen Tadlerinnen« oder in Hamburg 1713/14 »Der Vernünfftler« als Übersetzung des »Tatler«.

In dem »Lese-Institut« von Friedrich Eßlinger in Frankfurt konnte man blättern und lesen: im »Archiv für Schwärmerei« oder im »Ehestandsmagazin« oder im »Magazin für Frauenzimmer«, und dahinter waren auch die Pikanterien jener Zeit versteckt.

Der Pfarrer Georg Jakob Schäblen aus Oettingen meinte denn auch 1772 zu einem »Hausvater«, der seine Dienstboten das Zeitungslesen lehrte:

> »Wenn ihr sie nur dahin bringet, daß sie ihre Bibel, ihr Gesangbuch, eine Predigt oder ein anderes erbauliches Buch verständlich zu lesen im Stande sind.«

Der preußische Beamte und Justizminister Julius von Massow meinte 1800, daß der pommersche Landmann sich auf die Lektüre von Bibel und Gesangbuch beschränken solle, denn solches sei für den Beruf nicht nachteilig.

Der Pfarrer zu Schwerborn bei Erfurt Johann Rudolf Gottlieb Beyer meint 1796 »Über das Bücherlesen, insofern es zum Luxus unsrer Zeiten gehört«:

> »Entsteht nun daraus gerade nicht immer Aufstand und Revolution, so macht's doch Unzufriedene und Mißvergnügte, die zu den Unternehmungen der gesetzgebenden und exekutiven Gewalt immer scheel sehen, und ihrer Landesverfassung nicht hold sind.«

Das kommt bekannt vor. Das paßt doch auf die heutige Zeit – bevor wir unsere Analphabetenrate erkannten.

Großen Anteil am Unterricht nahm der Gesang ein, nicht zuletzt deshalb, weil die Schüler zu den Kirchendiensten herangezogen wurden und dies zugleich eine Einnahmequelle der Lehrkräfte war. In Königsberg hatten die drei Lateinschulen je ein eigenes Pauperhaus, in

77 Im »Immerwährenden Heiligenkalender« von Albert Christian Sellner ist kein »Kartoffelheiliger« verzeichnet. Vielleicht war die Zeit für Heilige damals schon vorbei; andererseits ist Joseph von Cobertino ider Schutzheilige von E.T. und anderen Aliens, weil er bei der Messe immer aufs Kreuz flatterte. Vielleicht sind ja die »Heiligen Drei Könige« die Schutzpatrone der Kartoffel. In Bruntrut in der Schweiz wird jedenfalls seit 1837 am 6.Januar ein Kartoffelfest ausgerichtet, mit Kartoffellikör (!?) als krönendem Abschluß. Vielleicht ist das traditionelle »Drei-Königs-Treffen« der Südwest-Liberalen auf dieses Kartoffelfest der »Société Pauvriotique«, der Vereinigung von Armen und Arbeitern, zurückzuführen, denn mit weniger als 5 Prozent ist man wahrlich arm dran.

dem 20 bis 40 mittellose Schüler untergebracht waren, die sich ihre Bildung schwer verdienen mußten als Dienstboten und als Bettelgänger, die zweimal täglich vor den Türen der Wohlhabenden Geld und Lebensmittel einsammelten. Hier gab es Zeiten, in denen der Zeitaufwand für Begräbnisse[78] höher als der für den Unterricht war, denn keine Stadt in Europa war im 17.Jahrhundert so pestverseucht wie Königsberg im Herzogtum Preußen.

Pauker blieb man, solange man den Rohrstock schwingen und damit die renitenten Schüler unter Kontrolle halten konnte. Harald Jaguttis berichtet in seinen Erinnerungen, daß die Schulaufsicht festgelegt hatte, männliche Schüler nach dem Erreichen des 15.Lebensjahres nicht mehr zu schlagen. Das galt wohl mehr dem Schutz der Lehrer vor Reaktionen als einer repressionsfreien Erziehung. Heute darf ja überhaupt nicht mehr geschlagen werden, deshalb flüchten mancherorts LehrerInnen in subtilere Formen der Bestrafung: Alberne, aber schädliche Schulaktenvermerke oder falsch verstandener Feminismus.

Lehrer wurde man, wenn man einen Vertrag erhielt und sobald man in der Lage war, die größeren Schüler zu disziplinieren. Unter solchen rabiaten Umständen konnten die Schüler das Lernen nur aus der nicht sonderlich attraktiven Perspektive eines Kartoffelsacks betrachten; Michel de Montaigne: »Nicht für das Leben, für die Schule lernen wir.« oder für die Lateiner unter den Lesern: »Non vitae sed scholae discimus.«

Zum System des Schulwesens gehörte das Prügeln; in vielen Schulordnungen wurde vorgeschrieben, daß der faule Schüler »nach dem Abtun der Kleider« auf dem entblößten Körper mit der Rute bestraft werden muß. In der Schulordnung von Wien aus dem Jahr 1446 heißt es über die Strafen an den Schülern:

> »Item es sullent auch die kinder messiklichen gezuchtigt werden mit sechs oder mit acht messigen gertenslegen und nicht umb die heubt noch mit den feusten, und ob vielleicht ein schuler grosser straf schuldig wer umb diebhait oder ander grozz schuld, das sol man an den schulmaister pringen, das er gestraft wird in seiner gegenwurtigkait, das sich die andern vor solhen dingen hüten.«

In einer württembergischen Ministerialverfügung für die Schulen von 1880 heißt es:

> »Die geschärfte körperliche Züchtigung besteht
> 1. in Schlägen mit einem dünnen, etwas biegsamen, knotenfreien Stöckchen von mäßiger Länge auf die innere Fläche der Hand oder
> 2. in Schlägen mit einem ebensolchen Stöckchen auf das nicht entkleidete Gesäß mit Vermeidung des Kreuzes, deren Anzahl nicht über acht betragen darf.«[79]

Aber auch die Eltern prügelten, was das Zeug hergab. Der deutsche römisch-katholische Geistliche, Prediger und oberdeutsche Schriftsteller Abraham a Sancta Clara:

> »Wenn man die Ruthe spart, so kommt Schand und Schad über die Kinder.«

Schon im alten Ägypten hieß es: »Das beste Ohr des Jungen ist auf seinem Rücken, und er hört nur, wenn er geschlagen wird.« Die Lehrer und die Eltern hatten alle ohrfeigen-

78 Die Begräbnisordnung in Königsberg regelte detailliert den zu treibenden Aufwand einer Beerdigung: Die »Spezial- und Viertelschulleichen« hatten Anspruch auf einen Lehrer und einem Viertel der Armenschüler, die »Partikular- oder halben Schulleichen« wurden von zwei Lehrern und der halben Schülerzahl begleitet, und für eine »Generalleiche« mußten alle Schulgesellen und Schüler dabei sein. Damals herrschte auch noch die Auffassung, daß Tote riechen könnten, was durch die Tatsache belegt wird, daß die Nachkommen ein frisches Grab stets mit Blumen bedeckten; heute geht's mehr um den Umsatz der Blumengeschäfte.

79 Ein schwäbischer Lehrer im 18.Jahrhundert führte eine Statistik über seine Taten: In seinen 51 Lehrerjahren verteilte er 24.000 Rutenhiebe während des Unterrichts und 36.000 Rutenhiebe für nicht gelernte Liedertexte; daneben verabreichte er eine Unzahl von »Kopfnüssen«, Handschmissen (mit oder ohne Bibel oder Gesangbuch) – durchschnittlich 8 Rutenschläge je Schultag.

kundige Hände. Das heutige Verbot elterlicher Prügelstrafe verleidet einem ja den ganzen Erziehungsprozeß und wird sicherlich dazu beitragen, daß noch weniger Beitragszahler die Renten finanzieren müssen. Der Schweizer Lehrer, Politiker und evangelische Geistliche Leonhard Meister 1790:

> »Es soll Dorfschulen geben, engen Pferchen gleich, und Schulmeister gleich bellenden Bullen.«

Ein Schulmeister verfügte über ein breites Sortiment an Züchtigungsmöglichkeiten: Peitsche, Prügel, Riemen, Lineal – alles was Schläge aushielt. Anfang des 17.Jahrhunderts stellten Schulreformer in einem »Katalog« die Forderung auf, daß der Unterricht ohne Zwang erfolgen solle; und:

> »Der Lehrmeister soll nichts thun als lehren. Zucht halten, gehört den Scholarchen zu ... daß der Lehr Junge kein Widersinn auf den Lehrmeister kann schöpfen, sondern je mehr und je mehr liebet, welches sehr viel im lernen thut.«

Das Lehrprogramm reduzierte sich im Wesentlichen auf die Geschichte der Heiligen und der Heiligen-Geschichte, Lesen von Bibeltexten und frommen Sprüchen, Schreiben, Rechnen; von Mädchen wurde noch weniger verlangt – das Beherrschen von Nadelarbeiten, das Putzen von Gemüsen oder das Schälen von Kartoffeln[80] rüstete fürs Leben, denn:

> »Ein Pferd, das ausschlägt, und eine Frau, die Latein kann, finden kein gutes Ende.«

Dazu paßt auch:

> »Wenn das Huhn frißt vor dem Hahn / und die Frau spricht vor dem Mann, / so soll man das Huhn sieden und braden / und die Frau wohl mit Schlägen beladen.« Oder:
>
> »Einer Frauen Romfahrt und einer Henne Flug über den Zaun ist beides gleich nütze.«

Zu Anfang des 19.Jahrhunderts begannen »Wohltätigkeitsvereine« und »Armenkommissionen«, der »Verein zur Beförderung des Schulbesuchs armer Kinder« und mehrere Schul- und Lehrervereine Einfluß auf die Unterrichtsgestaltung und auf den Unterrichtsstoff zu nehmen. Wilhelm von Humboldt prägte mit seinem elitären Bildungsbegriff die Schulen: Eine Schicht der Ungebildeten wurde konstruiert, Handarbeit behinderte eine unabhängige geistige Existenz, jedenfalls soweit es Jungen und Männer betraf. Von Humboldt muß es bei diesem Bildungsideal conveniert haben, was ihm Caroline von Humboldt (geb.Dacheröden) schrieb: »Laß mich hingegossen vor Dir Deine Knie umschließen und mit nassen Blicken zu Dir hinaufsehen und bitten.« Das Idealbild des humanistisch gebildeten Menschen faßte Fuß und prägt bis heute die höheren Schüler.[81] Daher der Kampf der Gymnasialabsolventen und ihrer Lehrer gegen Gesamtschulen und anderer »gleichmacherischer«, die Bildungschancen breiterer Schichten erhöhende Schulbildung. Das wird sich auch nach diversen PISA-Tests nicht ändern.

In vielen Orten ordnete die jeweilige Stadtregierung an, daß nur jene Kinder in Fabriken arbeiten dürften, die lesen und schreiben konnten. Dadurch sollte verhindert werden, daß allzu kleine Kinder schon zur Fabrikarbeit eingeteilt waren, aber es sollte auch ein Mindestmaß

---

80 Jedes Jahr werden 370.000 Kartoffelschälmesser in holländischem Biomüll gefunden.

81 1996 fordert der Vorsitzende des Deutschen Lehrerverbandes, Kraus, daß die Hauptschule wieder besonders gefördert werden müsse. Ein Studium führt nicht unbedingt zu einem unabhängigen, gar logischen, Denken. Auf einem Kongreß erklärte Annette Schavan (CDU), zu dieser Zeit baden-württembergische Kultusministerin, die Antike sei das geistige Fundament Europas und wer am altsprachlichen Unterricht teilnehme, der »weiß, daß die bisweilen hektisch diskutierten Themen unserer Tage auch die Themen der Antike waren, und er kennt die Antworten«. So schlicht konnte das Weltbild eines Bundesvorstandsmitglieds der CDU sein, die aus hier nicht genannten Gründen (man weiß schon warum), Botschafterin beim Papst wurde.

an Bildung gesichert werden.

Die Sonntagsschulen, die vielerorts eingerichtet waren, mußten nur diejenigen besuchen, die in der Zichorien- und/oder Kartoffelernte unabkömmlich waren und durch die Feldarbeit[82] ihre Bekleidung für den Winter erwerben konnten. Diese Kinder erhielten in der Regel von dem Schulaufseher die Erlaubnis, die Tagesschule zu »schwänzen«, und mußten und durften statt dessen in eine Sonntagsschule gehen, was ihre »Freizeit« noch mehr verringerte. »Events« waren noch nicht angesagt, so daß »Freizeit« einen anderen Stellenwert hatte oder nicht im Zusammenhang mit Nichts-Tun oder freier Verfügung über Zeit gemeint war: Es gab immer etwas zu tun in Haus und Hof.

Auch wenn seit Beginn des 19.Jahrhunderts für alle Eltern und Vormünder die Verpflichtung bestand, ihre Kinder nach vollendetem 6.Lebensjahr in eine Schule zu schicken, so konnten Erziehungsberechtigte ihre Kinder wieder von der Schule nehmen, wenn der Pfarrer bescheinigte, daß sie die für ihren »Stand notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten« erlangt hätten; ansonsten endete die Schulpflicht mit dem 14.Lebensjahr, mit der Konfirmation – unabhängig von den für den Stand notwendigen erlangten Kenntnissen und Fertigkeiten. Die dänische Schulordnung für Delmenhorst und Oldenburg verlangte 1706, daß niemand

> »sich gelüsten lasse, seine Kinder aus der Schule ehender wegzunehmen, bis sie vorhero dem Pastore des Ortes aus der Information gelassen werden, nach fleissgem Examine im Grunde des Glaubens, Schreiben (und nach Bewandniß der Woerter) im Rechnen für tüchtig befunden wurde«.

Der Schwerpunkt des obrigkeitlichen Interesses am Schulwesen lag auf der Kontrolle der religiösen Erziehung und der Stabilisierung der Herrschaftsordnung. Graf Anton Günther von Oldenburg am Anfang des 17.Jahrhunderts:

> »Die Schule macht gute Christen; daraus werden gute Untertanen.«

Sofern Handwerker- oder Händlerkinder am Unterricht teilnahmen, wurde gerade in den Niederlanden besonderer Wert auf kommerzielles Rechnen gelegt.

In vielen Fällen widersetzten sich die Eltern einer Ausbildung ihrer Töchter, da Schreiben- und Lesenkönnen eine unnütze, auch gefährliche Sache sei; deshalb wurde den Mädchen eine andere Beschäftigung zugeteilt, wenn sie denn schon zur Schule gingen: Stricken und Häkeln als geräuschlose und dabei nützliche Arbeit. In größeren Schulen, in denen Mädchen und Jungen getrennt waren, wurden dann während dieser Textilarbeiten von der Lehrerin vorgelesen oder erzählt, damit sich die Mädchen weiterbildeten. Einerseits schmälerte die Schulpflicht den Arbeitsertrag der Kinder. Andererseits mußten die Kinder für den Schulbesuch passend gekleidet und ausgerüstet werden, zumal die Schulbildung an Prestige gewann. Der schulische Bildungsprozeß selbst beschleunigte den kulturellen Wandel.

Im (gediegenen) Bürgertum setzte sich zwar die Idee einer Bildung für Mädchen durch, doch diese Bildung beschränkte sich auf die praktischen und für's Leben einer Frau wirklich wichtigen Dinge: Säuglingspflege und Kindererziehung, Kochen, Hausmedizin. Und natürlich die sog. Handarbeit, die insbesondere zur Disziplinierung eingesetzt wurde. Selbst die »höhere Töchterbildung« in den diesbezüglichen Schulen verzichtet auf einen Unterricht, der für Jungen als angemessen und notwendig galt, wie Latein und Griechisch.

82 François Gayot de Pitaval schreibt über Jeanne d'Arc (in der Schillerschen Bearbeitung): »Johanne konnte weder lesen noch schreiben. Schon als Kind zeigte sie hang zur Andacht, und gab alles was sie hatte den Armen. Sie hatte eine reizende Bildung, einen schönen Wuchs und eine feste durch Feldarbeit abgehärtete Gesundheit.«

Wilhelm Harnisch 1839:

> »In der Regel hat das Mädchen mit dem vierzehnten Jahre seine Schulbildung beendigt, und sollte es in diesem Alter noch einer höheren Bildung bedürfen, so erreicht es solche am zweckmäßigsten im häuslichen Kreis in einzelnen Lehrstunden oder in besonders dazu eingerichteten Bildungsvereinen und Kunstkreisen.«

Der Historiker, Publizist und Dichter Ernst Moritz Arndt empfiehlt 1819 in seinen Briefen »Über die weibliche Erziehung«:

> »Ein Weib soll ja dem Kinde gleich sein und auch so gehalten.«[83]

Auf der anderen Seite wird Schulehalten für Frauen[Anm.84] im 19.Jahrhundert wieder ein Erwerbsberuf – der erste Beruf für Frauen nach den Hexenverfolgungen. Der Berliner Theologe und Pädagoge und »Vater der Heimathskunde« Wilhelm Harnisch stellt aber fest:

> »Die Leitung öffentlicher Mädchenschulen muß von Männern besorget werden, und Männer und Frauen (Jungfrauen) erteilen Unterricht an derselben. Ein bloßer Unterricht von Frauen in den Schulen ist nirgends hinreichend. ... Zu wünschen bleibt dabei aber, daß Schulen für größere Mädchen nie zu groß werden, ... weil es wider das weibliche Wesen ist, in großen Haufen zusammen zu sein.«[85]

Bis weit in die 1860er-Jahre war das Berliner Schulwesen geprägt von der Vielfalt und der Vorherrschaft niederer Privat- und Vereinsschulen. Nach 1865 wuchsen die Schülerzahlen in den Gemeindeschulen zulasten der Privaten an, die aber erst gegen 1910 fast völlig verschwanden.

Bis ins 18.Jahrhundert hinein ist das Schulwesen verhältnismäßig einfach strukturiert. Entsprechend der Forderung der Schulreformer wandte die Obrigkeit ihre Aufmerksamkeit den niederen Schulen zu, die eigentlich Religionsschulen waren, und außerdem natürlich den Lateinschulen, die künftige Theologen oder Juristen auf die Universität vorbereiten sollten.

Die Jesuiten gründeten seit dem Ende des 16.Jahrhunderts eine ganze Reihe von Gymnasien[86], die Unterricht und streng katholische Glaubensausübung pädagogisch und sozialpolitisch effektiv miteinander verbanden. Der Adel versuchte sich in den Ritterakademien (von 1598 bis 1842 fast zwanzig Gründungen) eine ihm gemäße höhere Bildungseinrichtung zu schaffen, wo technische Fächer (Festungsbau und Kanonenguß), Sprachen und Körpertraining vor allem die künftige militärische Elite für ihre Aufgaben befähigen sollten[Anm.87]. In einer Ankündigung zur Gründung der Berliner Ritterakademie 1705 heißt es:

> »In dieser Akademie sollen nicht allein die gebräuchlichen Exerzitien, als Reiten, Fechten, Voltigieren und Tanzen, getrieben und gelehret werden, sondern es haben Se. Königl. Majestät allergnädigst verordnet, die vornehmsten und berühmtesten Professores zu berufen, welche die vornehme Jugend in allen anständigen und nöthigen Wissenschaften unterweisen sollen, nämlich in Studio morali, Politico,

---

83 Das sind doch Formulierungen, die jedem Chauvi oder Macho gefallen müßten und natürlich hier zitiert werden dürfen.

85 Sidonie Hedwig Zäunemann, Poetin an der Universität Göttingen, mokiert sich 1738: »Unsere eckligen Deutschen sind noch nicht gewohnt denen Weibes-Personen eine Übung in freyen Künsten zu verstatten.« Und: »Eine schöne Mohrin gefalle einem schönen Europäer besser als eine schöne Europäerin.« Heute sind's die schönen (und billig eingekauften) Thailänderinnen, die dem Deutschen besser gefallen.

86 In französischen Einflußbereichen hieß das Gymnasium »Lyzeum«; nach Napoleon wurde Lyzeum ein Synonym für höhere Mädchenschulen – abwertend, negativ befrachtet; die Knaben gingen in den Turnraum oder zum Versammlungsort der Philosophen zur Lebensertüchtigung.

Jure, Naturae et Gentium wie auch in Principalis Juris Civilis, in Historia, Jure Publico, Arte Heraldico Noticia Genealogiae und Praetensiorum Illustrium, item in Philosophia, neben welcher man die Experimenta Geometria, Mechanica, Optica, Gnomonica, Fortifikation und Architektur, dabei auch im Zeichnen und in der Perspektiv, auch das Exercieren in der Mousquit und Pique nebst denen Evolutionen. Auch sollen alle Sprachen genügend ausgelehret werden, als die lateinische, französische, italienische, spanische, auch die deutsche in ihrer Reinigkeit, worauf sonderlich an der Tafel soll acht gegeben werden.«

Kein Wunder, daß bei einem solchen Lehrstoff der junge Adel kein großes Interesse an dieser Ritterakademie hatte. Für den preußischen König waren die Ritterakademien aber auch ein Mittel, die Kinder des Adels an sich zu binden, denn abgefordert wurde eine Treueverpflichtung gegenüber Gott und dem Lehnsherrn.



Zichorie in voller Blüte. Der Ersatz-Kaffee wird aus den Knollen gemacht.

In den Dörfern, in denen die Schule ein Anhängsel der Kirche war, versahen Küster das Amt. Carl von Linné[88] auf seiner »Lappländischen Reise« zu Besuch in Jokkmokk in der nordschwedischen Provinz Norrbottens am nördlichen Polarkreis :

»Die geistlichen Herren, Herr Malming, welcher zugleich auch der Schulmeister ist, ... inkommodierten mich mit ihren starrsinnigen Pfaffengrillen.«

Nicht anders hätte er wohl über die meisten Pastoren-Lehrer in Brandenburg geschrieben.

Schulehalten fand statt auf dem Lande in irgendeinem Raum, der (gerade) nicht für andere Zwecke benutzt oder benötigt wurde: Stall oder Scheune oder die »gute Stube« im Haus des Lehrers. In einem Bericht einer Schulvisitation heißt es 1782:

»Die Schulstube war die einzige im Haus; zwar geräumig genug: aber für das, was sie alles fassen sollte, doch immer zu klein. Als wir hereintraten, schlug uns widriger Dampf entgegen, der uns das Atmen eine Weile sehr beschwerlich machte. Das erste, was wir erblickten, war ein Hühnerhahn, und weiterhin zwei Hühner und ein Hund. Am Kamin stand ein Bett, worauf ein Spinnrad, ein Brot, und allerlei zerrissene Kleidungsstücke lagen. Zunächst am Bette stand eine Wiege; daneben saß die Hausfrau und besänftigte ihr schreiendes Kind. An der einen Wand war eine Schneiderwerkstätte aufgeschlagen, woran ein arbeitender Geselle saß. An der anderen war ein großer Kasten, ein Speiseschrank, Kleidungsstücke und andere Sachen angebracht. Den übrigen Raum nahmen die Schulkinder an einem Tisch und auf mehreren Bänken ein. Es waren ihrer 50 von verschiedenem Alter und Geschlecht, aber alle untereinander und dicht zusammengepfropft. ... Am Ende des Schultisches ... der Lehrer.«

Aus dem Jahr 1804 wird berichtet:

»Elende, enge, niedrige Schulzimmer, denn nicht selten ist das Haus des Schul-

88 Carl von Linné:

»Smaland hat mich geboren, Schweden habe ich durchreist. Der Erde 450 Ellen tiefe Eingeweide geschaut. In des Windes Höhen eine Meile emporgestiegen. Sommer und Winter an einem Tag angeschaut und selben Tag darinnen verlebt. Wolken habe ich durchschritten. Das Ende der Welt habe ich besucht. Der Sonne Nachtherberg geschaut. Unter einem Jahr 1000 Meilen zu Lande gewandert.«

meisters das schlechteste im Dorfe, eine verdorbene, verpestete Luft, der höchste Grad der Unreinlichkeit, der nicht selten dadurch, daß die Schulstube zugleich Wohnzimmer, Werkstätte und Stall für das Federvieh ist, herbeigeführt wird.«

Da heißt es 1811 in Ravensburg am Bodensee – in einem anderen deutschen Land (das auch heute noch Vorbild sein könnte):

»Heil dem König, Heil dem Staat, / Wo man gute Schulen hat.«

Die Möglichkeit, die Bildung unter Berücksichtigung der individuellen Neigungen eines Kindes besonders zu fördern, blieb den wohlhabenderen Kreisen vorbehalten. Das Leben der (in der Regel) unverheirateten Hauslehrer[89] und Gouvernanten war erheblichen Einschränkungen unterworfen. In jedem Fall kam mit dem Sieg des Berechtigungswesens in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts und den standespolitischen Erfolgen der Lehrerschaft das Ende einer pädagogischen Ära, in der das Menschenbild und das Verhalten der lehrenden Person gleichberechtigt neben dem Lehrstoff standen:

»Beweint den Mann, den wir verlieren!
Er wußte Pferde zu kurieren
Verstand die Hunde zu dreßieren
Die junge Herrschaft zu frisieren
Und sie zu Possen anzuführen
Und wollt' man an der Nas' ihn führen
So ließ er keinen Groll verspüren
Er konnt in Versen gratulieren
Von Wind und Wetter discuriren
Die Stadtunfälle recensiren
Und hohe Gäste divertieren
Kurz, ach! Er war für fünfzig Gulden Sold
Hofmeister und – was man von ihm gewollt.«[90]

Der fast vollständige Ausschluß der Frauen aus dem eigenverantworteten Erwerbsleben und damit dem Entzug eigenen Einkommens führte zu einem neuen Sozialproblem: die Mittellosigkeit von Weib und Kind beim Tode des Ernährers. Dies war vorrangig ein Problem der bürgerlichen Staatsbediensteten und der Bewohner der Städte, nicht des dem König dienenden Adels, der sich im Alter auf seine Güter zurückziehen konnte.

Bis etwa 1800 konnte jedes Dienstverhältnis mit einer halb- oder dreivierteljährlichen Frist aufgekündigt wurden; Einschränkungen dieser Kündigungsmöglichkeit kamen erst durch die eigene Disziplinargerichtsbarkeit gegen Ende des 18.Jahrhunderts. Österreich machte die Kündigung 1818 von einem Kollegialgutachten abhängig. Die jederzeitige Kündigungsmöglichkeit diente zugleich als Disziplinierungsmittel gegen Unbotmäßigkeit, worunter Bestechlichkeit – in Brandenburg und anderswo auch »Verehrung« genannt – oder Korruption nicht unbedingt fiel[Anm.91].

Die später aufkommende Beschränkung des Kündigungsrechts (ab Mitte des 18.Jahrhunderts durch das Reichskammergericht in Wetzlar) bedeutete nicht das Verbot einer

89 Man denke an das Schicksal des Philosophen Pierre Abaelard, der in Paris die Héloise als Hauslehrer unterrichtete und dafür von Kanonikus Fulbert, ihrem Onkel, entmannt wurde. Im Übrigen waren unter den Hauslehrern spät gerühmte Gelehrte (erinnert sei hier beispielsweise an Joachim Heinrich Campe), aber auch die üblichen verkrachten Existenzen, die sich nach einem Universitätsstudium mit derlei Tätigkeit über Wasser hielten, bis sie eine angemessenere Stellung erreichen konnten.

90 Aus dem »Wandsbeker Bothen« aus dem Jahr 1774.

Gefunden im Internet: Rechenkunststücke

Volksschule 1950:

Ein Bauer verkauft einen Sack Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugerkosten betragen 80% des Verkaufspreises. Aufgabe. Berechne den Gewinn.

Gymnasium 1970:

Ein Bauer verkauft eine Menge Kartoffeln (K) für eine Menge Geld (G). G hat die Mächtigkeit 20. Für die Menge G gilt, daß jedes Element von G eine Mark ist. In Strichmengen müßtest Du für G zwanzig Strichlein machen, für jedes Element G einen Strich. Die Menge der Erzeugerkosten (E) ist um vier Strichlein weniger mächtig als die Menge G. Aufgabe: Zeichne das Bild der Menge E als Teilmenge der Menge G und gib die Lösungsmenge (L) für die Frage: Wie mächtig ist die Gewinnmenge?

Integrierte Gesamtschule 1980:

Ein Bauer verkauft Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugerkosten betragen 16 Mark. Der Gewinn beträgt 4 Mark. Aufgabe: Unterstreiche das Wort Kartoffel und diskutiere mit Deinem Nachbarn das Ergebnis.

Weiter reformierte Schule 1990:

Ein kapitalistisch-prifelegierter bauer bereichert sich one rechtfertigung an einem sak kartofeln um 4 mark. Aufgabe: Untersuche den teckst auf inhaltliche, gramadische, ordografische und zeichensetsungsfehler. Korregiere die aufgabenställung und demonstrire gegen di lösung.

Präsentations-orientierter Unterricht 1996:

Ein Bauer verkauft einen Sack Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugungskosten betragen 16 Mark, der Gewinn beträgt 4 Mark. Aufgabe: Gehe in den Computersaal und erstelle mit Hilfe eines leistungsfähigen Computers und der gegebenen Zahlenwerte eine Präsentationsgrafik. Drucke das Ergebnis auf dem Netzwerk-Laserdrucker aus.

Internet-verknüpfter Unterricht 1999:

Ein Bauer verkauft einen Sack Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugungskosten betragen 16 Mark. Aufgabe: Gehe ans Internet-Terminal und logge dich ins Internet ein. Rufe dort das Programm Hypereckzel auf und berechne damit den Gewinn.

Unterricht 2003 nach der Rechtschreibreform (feministische Version):

Eine kapitalistisch priweligirte beuerin bereichert sich an einem sack kartoffeln zu zehn euris. Untersuch den teckst auf inhaltliche feler, korigiere die Aufgabengestaltung und demonstrire gegen die Lösunk.

Entlassung, sondern sicherte nur einen Rechtsanspruch auf lebenslange Versorgung (»althergebrachtes Berufsbeamtentum« gibt es jedoch erst mit der Weimarer Verfassung). Eine entschädigungslose Entlassung aus der Dienststellung wurde als ehrmindernd betrachtet.

Damit war das Problem der hinterbliebenen Frauen und Kinder noch nicht gelöst[92]. Zwar gab es in verschiedenen Ländern Deutschlands bereits besondere Regelungen wie zum Beispiel die Einstellung eines Nachgeborenen beim Tode des väterlichen Staatsbediensteten oder die Weiterbeschäftigung auf einem anderen Arbeitsplatz im Falle der Invalidität.

Staatliche Pensionen kamen 1781 in Österreich auf und Anfang des 19.Jahrhunderts in anderen deutschen Landesteilen: Bayern 1803/1806, Baden 1809, Württemberg 1817, Preußen[Anm.93] 1792. Das Dienst- oder Arbeitsrecht sah keinen Versorgungsanspruch der Hinterbliebenen vor; soweit es sich um das Gesinde oder um Leibeigene handelte, wurde eine evtl. Hinterbliebenenversorgung schon durch das vom Herrn vorsorglich erlassene Heiratsverbot[Anm.94] umgangen. Gutsuntertänigkeit umfaßte Zwangsgesindedienst, Gebundenheit an die Scholle und Heiratsunfreiheit[95].

92 In Husum wurde 1685 »Der Weh-schreyende Stein über die Greuel, daß man die Diener der Justiz bis anhero nicht zu Grabe tragen, und nun etlichen ihrer Frauen in Kindes-Noth niemand helfen will« aufgerichtet.

1710 griffen betroffene Staatsdiener in Preußen erstmals zur Selbsthilfe und gründeten in Berlin die Sozietät »Zur Verpflegung derer Prediger und Schulbediensteten Witwen und Waisen«, die gegen Zahlung einer Prämie eine Hinterbliebenenpension sicherten. Vorbild dieser und anderer Witwenkassen waren die davor schon vereinzelt bestehenden Versorgungseinrichtungen evangelischer Pfarrer und die Korporationen der Bergknappen und zünftigen Handwerksgesellen[96].

Diese Kassen gingen trotz des Aufkommens von mathematischen Modellen in der zweiten Hälfte des 18.Jahrhunderts bankrott, da sich herausstellte, daß das Prämienaufkommen für eine Altersversorgung der Begünstigten äußerst unzureichend festgesetzt war; einzelne Landesherren erklärten sich zur Zahlung von Zuschüssen zu diesen Witwenkassen bereit. Österreich, Baden, Württemberg und Braunschweig errichteten nach verschiedenen Modellen Hinterbliebenenkassen für die Staats- und Kirchendiener.[97]

In Preußen wurde 1775 die außerstaatliche, streng versicherungs-mathematisch angelegte »Allgemeine Witwen-Verpflegungs-Anstalt« gegründet; den Staatsdienern wurde der freiwillige Eintritt angeboten. Erst 1806 wurde der Beitritt den Beamten als Pflicht auferlegt und ab 1831 wurden sogar geringe staatliche Zuschüsse gezahlt. Die Witwen der Lehrer[98] gehörten zu den Begünstigten der staatlichen oder auf genossenschaftlicher Basis gegründeten Pensionskassen, die eine späte Folge des Verdrängungskampfes der Frauen durch die Männer waren. Eine weitere und noch spätere Folge war die Bismarcksche Invalidengesetzgebung nach der Gründung des Deutschen Reiches 1871[Anm.99]. Bismarck als Betroffener kannte das Witwen- und Waisenproblem, auch wenn er für seine Nachkommen anders sorgen ließ. Bismarck zu den Reichstagsabgeordneten:

> »Sie werden genötigt sein, dem Staat ein paar Tropfen sozialen Öls beizusetzen; wie viel, weiß ich nicht.«

Kaiser Wilhelm II. über Bismarck: »Fürsorge auf der einen, die Panzerfaust auf der anderen Seite, das war die Bismarcksche Sozialpolitik.« Die Gleichstellung des Mannes in der Hinterbliebenenversorgung erfolgte erst mit der Einführung der Witwerrente, fast

---

95 Die Mehrzahl der Bevölkerung heiratete überhaupt nicht, sei es, weil es für die Leibeigenen Heiratsverbote gab oder das Einkommen nicht für das Fortkommen reichte. Ehe war ein Privileg der Oberschichten und hier waren es bis weit in das 19.Jahrhundert hinein ausschließlich Zweckheiraten, die auch zu Zuneigung der Partner führen mochten. Romantisch war's nicht. Und Kinder waren das Ziel eines solchen Bündnisses nur, wenn es Nennenswertes zu vererben gab. Und dann war es zum Beispiel bei den Römern nicht unbedingt erforderlich, daß es sich um »Eigen Blut und Fleisch« handelte, Adoption reichte aus, um die Familie fortzupflanzen und den Namen zu erhalten.

96 Schon 1397 gründete die Faßbinderzunft in Köln eine Versorgungskasse für die »lamen, blinden of alden, kranken broidere«, die 16 Pfennig Leibrente pro Tag erhielten; nach 1450 wurde die Kölner Kasse auch auf die Witwen und unverheirateten Töchter ausgedehnt. Bereits im 16.Jahrhundert gab es im schwedischen Falun eine Regelung, wonach die Hinterbliebene eines verunglückten Bergmanns die Konzession erhielt, eine Schnapsschenke zu eröffnen, eine Art vormoderner Altersversorgung. Unter Bismarck gab es ab 1889 eine Invalidenrente, die 162 Mark im Jahr (3,11 Mark je Woche) betrug. Nur wenige Arbeiter überschritten dieses Mindestalter. Die »offizielle« Alterstatistik weist eine Lebenserwartung von nur etwa 40 Jahren aus, rechnet aber die hohe Kindersterblichkeit mit ein.

97 Auch ans Militär wurde in einer kaiserlichen Cabinets-Ordre am zweiten Weihnachtsfeiertag 1871 gedacht: Es erhielt eine eigene Lebensversicherungs-Anstalt.

98 Der wohl indogermanische Brauch, zurückgehend auf das bekannte indische Sterberitual, das die Verbrennung der Witwe gemeinsam mit dem Leichnam des Ehegatten auf einem Holzstapel vorsah (vorsieht), konnte sich in Deutschland nicht durchsetzen. Es ist auch fraglich, ob eine solche Regel jemals zeitgemäß und sachgerecht war.

300 Jahre nach der Gründung der ersten Versorgungsinstitution in Berlin.

»Wenn eine Frau ihren Mann verliert, kann sie durch Betteln oder Almosen überleben. Wenn ein Mann seine Ehefrau verliert, kann er nichts machen«,

heißt es bei den Inuit, denn die Frauen sind es, die durch ihre Näh- und Schneiderkunst, durch das Weichkauen der Felle, die Kleidungsstücke herstellen, die für das Überleben in der Arktis notwendig sind.

Nach den vielen Kriegen, die Preußens Friedrich II. anzettelte oder an denen er sich beteiligte, erhielten die ausgemusterten Soldaten (sofern sie sich in den Augen des Königs verdient gemacht hatten) ein Stückchen Land mit der Verpflichtung, Kartoffeln anzubauen, und manchmal (selten genug) die ehrenwerte Position eines Dorfschullehrers, auch wenn sie manchmal selbst kaum richtig lesen, rechnen oder schreiben konnten. Aber Kartoffeln konnten und mußten sie anbauen. Damals sind die Kartoffelferien[100] eingeführt worden und noch heute werden sie (althergebrachtes Beamtentum?) beibehalten, obwohl heute weder Lehrer noch Schüler Knollen sammeln.



Preußische Hökerinnen

Es gibt Belege, daß unfähige Lehrer in Brandenburg eine äußerst rare Spezie waren: Die Schulen auf dem Lande (und in den Städten) waren zumeist Parochialschulen, geleitet und beaufsichtigt von evangelischen Pfarrern, die wegen der Verbreitung der Bibel an kundigen Schülern und damit auch an fähigen Lehrern interessiert waren. Die evangelische Lehre war wichtigster Bestandteil der damaligen Volkserziehung und dazu gehörte die Befähigung, die Bibel zu lesen. Auch den Erwachsenen wurde deshalb in verschiedenen Formen Kenntnisse des Lesens vermittelt. In den von Friedrich II. gegründeten Dörfern (Oderbruch, Altmark) mag dies anders gewesen sein, in den Städten und Dörfern war der schreibunfähige Lehrer jedoch selten[101].

Tatsächlich ist durch Friedrich II. die Anzahl der Schulen und der Schüler erhöht worden, zumal bereits sein Vater die allgemeine Schulpflicht als Indoktrinationsinstrument für den Nationalstaat eingeführt hatte. Aber auch schon der »schiefe Fritz«, der Großvater und erste preußische König, tat etwas für die Schule: Er »beneficirte« zum Beispiel den Bau des Waisen- und Erziehungshauses von August Hermann Francke im Jahr 1695 »mit hundert tausend Mauer Steinen und dreyßig Dach-Steinen«. Ende des 17.Jahrhunderts

100 Die Bauersfrau Elke Hüsemann (Bad Essen) berichtet in ihren Erinnerungen über diese Kartoffelferien: »Auf der einen Seite war ich stolz, schon zu den Großen zu zählen und gebraucht zu werden. Auf der anderen Seite war ich oft überfordert, als fünfjähriges Kind stundenlang mitzuhelfen. Manche Nachmittage schienen einfach kein Ende zu nehmen. Es dauerte so unendlich lang, bis ein großer Kartoffelsack mit kleinen Eimerchen gefüllt war ... Immer waren wir Kinder zu langsam, zu verspielt, zu verträumt – und wir wurden ermahnt und angetrieben.«

101 Der franzsische Schriftsteller Louis-Sébastien Mercier schreibt im »Tableau de Paris« über die dortigen Lehrer: »Man konnte Lehrer erleben, die wirr im Kopf geworden waren und sich zur Erziehung von Prinzen befähigt hielten, weil sie die violette Schärpe wieder angelegt hatten. Die anderen Lehrer der unteren Klassen sind dementsprechend, das heißt einer geistloser und ungebildeter als der andere.« Mercier beschreibt auch die Prügelszenen in diesen Pariser Schulen, die denen in deutschen Schulen sicherlich nicht nachstanden.

weist Kurfürst Friedrich III. von Brandenburg (seit 1701 nach einer Selbstkrönung als König Friedrich I. in Preußen) seine Bibliothekare an,

> »daß von denen bey Unserer hiesigen Bibliotec in Duplo vorhandenen Büchern die schlechtesten Editionen Unserer Universität in Halle verabfolgt werden«.

In dieser Erziehungsanstalt in Glaucha bei Halle, gebaut und geleitet von dem Pietisten Francke, wurde die erste deutsche Poliklinik (1721) eingerichtet, in der Studenten am Krankenbett ausgebildet, kostenlose Sprechstunden gehalten und die Armen der Stadt mit Medikamenten aus dem eigenen Apothekergarten[102] versorgt wurden. Aber die – später so genannten – Franckeschen Stiftungen waren auch Lehrerbildungsseminar, die mehrere Generationen von preußischen Lehrern prägten: »Gehst du nach Halle, wirst du entweder als Pietist oder Atheist zurückkehren«, hieß es früher bei Studenten (Schiller: »Pietisten – Quacksalber – Rezensenten und Jauner«).

Hier wurde eine frühe Form des Schüleraustauschs (1697 mit Russen) gepflegt, hier wurde mit dem »Stadt-Singechor« der älteste Knabenchor Deutschlands gegründet und hier wurde mit Bibeldruck in einer eigenen »Schülerwerkstatt« das Evangelium den Armen nahegebracht (das »Neue Testament« kostete 1712 2 Groschen). Aber Francke und seine Pietisten (»Stundenleut'«, auch »die Stillen« genannt) führten auch eine frühe Form von Gesinnungsschnüffelei in ihrer Schule ein.

In Halle wurde 1728 das »Institutum Judaicum« gegründet, um die »verlorenen Seelen« neben freundlicher Behandlung und säuberlicher Unterweisung durch materielle Anreize für das Christentum zu gewinnen. Hier wurde versucht, das Luther-Wort des Jahres 1523 (»Daß Jesus Christus ein geborener Jude sei«) durch täglich' Brot, durch ein Dach überm Kopf und Gewährung von Bibeln und Katechis-

Finis

»DIE ZEIT« vom 26.September 1997 »Das Letzte« von finis

Liebe deutsche Kartoffel, wir gratulieren dir zu deinem 350. Geburtstag! Tief sollst du leben, dreimal tief. Wir grüßen dich, holde Siglinde, die du beim Kochen deine langovale Form und deine schöne gelbe Farbe behältst, wir bewundern deinen edlen, feinmilden Geschmack! Und dir, aufreizend rotschalige Desiree mit großer Verbreitung in Süddeutschland, viel Glück und viel Segen auf all deinen Wegen in die Fritteuse! Und du, liebliche Linda, vielseitigste unter allen Kartoffeln; die du größte Sorgfalt bei Anbau und Lagerung verlangst: Möge dir solche immerzu beschieden sein. Dir aber, rassige Roxy, robuste Knolle aus Niedersachsen, geeignet für die moderne Lagerhaltung und den Verkauf in Kleinpackungen, rufen wir zu: Ad multos annos! Seit damals, als der Graf Friedrich Ludwig von Pommern, unter Freunden kurz Fritz Pomm oder Pomm Fritz genannt, die Kartoffel erfand, ist Deutschland Kartoffelland. Die neuere Kartoffelforschung nun hat aufschlußreiche Korrelationen zwischen Knollenpräferenz und Parteienpräferenz herausgefunden. Daß die phlegmatische Linda vor allem von FDP-Wählern bevorzugt wird, sollte niemanden überraschen. Seltsam jedoch, daß die wachsende Verbreitung der vor allem in Schälbetrieben verwendeten Roxy mit dem Zuwachs rechtsradikaler Stimmen bei der Hamburg-Wahl zu korrelieren scheint. Wäre das die Ursache von Voscheraus Debakel? Norddeutsche Kartoffelfreunde aus der SPD: Überprüft das mal!

102 Die Waisenhausapotheke war Teil der Franckeschen Stiftung; die in dieser Apotheke hergestellten Mixturen erfreuten sich eines so guten Rufs, daß die Nachfrage auch bei den wohlhabenderen Schichten stieg und die Apotheke so Gewinn abwarf. Die Rezepturen waren Geschäftsgeheimnis und wurden mit den pietistischen Missionaren in die Welt hinaus gesandt. In der deutschen Siedlung Ebenezer in Nordamerika fanden aus Salzburg vertriebene Protestanten eine neue Heimat, deren geistliche Führer die nach vorheriger Schulung »Pastoralmedizin« betrieben: Glaubensstrenge und wundersame deutsche Medizin aus Halle.
Francke ließ – wie es damals bei Adel und Bürgertum weit verbreitet war – auch eine Naturalienkammer einrichten. Die Hauptattraktion waren drei Wal-Penisse. Da begeisterten sich die Pietisten an dem größten Glied in der Welt der Säugetiere. Aber vielleicht wurden diese Objekte der Begierde, des Neides, später in der Pharmazie verwendet, Stärke, Kraft, Festigkeit sollten sie verleihen.

men umzusetzen.

Aber die Bibel verlor an Bedeutung, denn nach Francke war es »köstlicher, Christus in seinem Herzen zu entdecken als in der Heiligen Schrift«. Missionare gingen bis nach Posen und Ostpreußen, aber als in Preußen der Pietismus niederging, schloß 1792 auch das »Institut« seine Pforten. Und für alle Pietisten galt, daß der Mensch von Natur aus grundverderbt ist, und nur die Erbauung kann den Menschen durch die Gnade Gottes erneuern und veredeln.

Die von Francke vertretene Bildungsarbeit war deshalb nur auf die Vorbereitung auf das Berufsleben ausgerichtet, denn eine Selbstbesserung des Menschen durch Bildung ist im Pietismus ausgeschlossen.

Auch wenn manche Lehrer jener Zeit ein geringes Ansehen[103] hatten (der österreichische Journalist, Schriftsteller und Dramatiker Egon Friedell:

> »Lehrer, zum Beispiel, sind meistens Samumisten[104], so haben sie doch die Ernährungsmöglichkeiten auf dem Lande deutlich verändert. Durch Kartoffeln, die sie als Feldwebel oder Söldner in Kriegszügen kennengelernt hatten und zu deren Anbau sie durch Friedrich II. verpflichtet wurden.«

Bis zur Einführung des Kartoffelanbaus war es notgedrungenermaßen üblich, rechtzeitig vor Winterbeginn die Haustiere zu schlachten, weil das Futter fehlte, um die Tiere über den Winter zu bringen. Die Futtermöglichkeit mit Kartoffeln änderte Schlachtgewohnheiten und Schlachttage. Jetzt erst lernten die Gänse, sich vor dem heiligen Martin[105] zu fürchten, jetzt erst wurde es dem »gemeinten« Volk möglich, zur Sonnenwendfeier im Winter einen Braten mit Kartoffeln zu genießen. Erst jetzt wurde der Übergang zur Stallfütterung ermöglicht; das »Kartoffelschwein« (»Herr Pfarrer, wellet Sie die alte Kartoffel, sonschd geb i's de Säu«) löste das »Buch- und Eicheleckern-Schwein« ab.

In den alten Schulbüchern steht: Friedrich II. machte seine Soldaten nach dem Siebenjährigen Krieg (1756−1763) zu Dorfschullehrern. Es waren nur wenige Soldaten, die Lehrer bei Friedrich II. wurden; es ist so falsch wie die in der Nazi-Zeit entstandene und immer noch nicht ausgerottete Geschichte, daß König Friedrich II. von Preußen die Kartoffel in Deutschland eingeführt habe.

Das ist so nicht richtig. In den Schulbüchern steht nur selten, daß sich die bestimmt

---

103 Bei Leon de Winter, der den Talmud zitiert, gefunden: »Sieben haben keinen Anteil an der kommenden Welt, und diese sind es: ein Schreiber und ein Lehrer, der Kindern Lesen und Schreiben lehrt ...«. Unter diesen Umständen ist das mindere Ansehen verständlich.
Um 1900 war das moralische Ansehen der Lehrer so lädiert, daß Kriminalpsychologen widerspruchslos feststellen konnten, die Lehrer seien besonders disponiert zum sexuellen Mißbrauch der ihnen anvertrauten Schülerinnen. Die Lehrer ihrerseits befürchteten, »in nicht geringer Zahl« durch Aussagen »sittlich verkommener abgerichteter Mädchen« ins Zuchthaus zu kommen. Sie klagten in ihrem Verbandsorgan: »Welchem Lehrer sollte da nicht bange werden?«

104 Egon Friedell: »Ich habe inzwischen über diese Frage noch öfters nachgedacht und gefunden, daß ein Lausbub etwas sehr Erfreuliches ist. Denn ich habe erkannt, daß die Menschen überhaupt nur in zwei Gruppen zerfallen: in Lausbuben und sogenannte ›ernste Menschen‹, oder, wie ich es manchmal zu nennen pflege, in ›Samumisten‹, das heißt: Menschen, die wie Samum wirken, indem sie alles Lebendige im Keime ersticken. Lehrer, zum Beispiel, sind meistens Samumisten und daher so ziemlich die unbegabtesten Mitglieder der menschlichen Gesellschaft. Künstler dagegen sind immer Lausbuben und daher so ziemlich die begabtesten Lebewesen.« Der Samum ist zum Teil staubbeladen und ein sehr heißer Wüstenwind.

105 Im Mittelalter wurde die Kunst der Gänsemast und der Stopflebergewinnung vor allem von jüdischen Firmen ausgeübt. Aber die Kartoffel wurde abgelehnt!

nicht gute Bildungssituation auf dem Lande durch diese Soldaten-Lehrer nicht wesentlich verbesserte. Einige dieser Schulmeister haben wohl von den Schülern noch lernen können und müssen, wenn diese schon vorher zur Schule gingen und vom Dorfpfarrer unterrichtet waren. Es wurden in den Dörfern und Städten auch durch die Ernennung von Korporalen und Sergeanten zu Lehrern keine neuen Schulen eingerichtet, sondern vielmehr die von den kirchlichen Gemeinden betriebenen »Schulanstalten« (Parochialschulen) mit anderen, aber auch zusätzlichen Lehrkräften ausgestattet. Was man Friedrich II. »dem Einzigen König von Preußen«[Anm.106] vorwerfen muß oder kann, ist, seine Reformen im Staatsaufbau und in der Staatsorganisation nicht im gleichen Umfang auf das Schulwesen ausgedehnt zu haben.



Ein heutiger Schulgarten

Anders als sein Vater, Friedrich Wilhelm I., und anders als seine Gegenspielerin Maria Theresia hat Friedrich II.[107] von Preußen wahrscheinlich nicht verstehen wollen, daß ein Staat nicht nur durch seine Soldaten stark ist, sondern auch und insbesondere durch sein Bildungssystem. Dies kann man nicht nur dem Alten Fritz zum Vorwurf zu machen. Bereits Anfang des 18.Jahrhunderts hatte Christoph Annäeus Semler gemeint, daß für den Warenexport eines Landes das Handwerk (Berlin war eine Handwerkerstadt) und die dazu erforderliche Berufsausbildung grundlegende Bedeutung habe, verbunden mit der christlich-religiösen Weltsicht des Pietismus. Semler erkannte, daß die überkommene Meisterausbildung nicht mehr ausreiche und schlug vor, die Elementarausbildung der Handwerker in den deutschen Schulen durch einen Lehrkurs zu ergänzen, der »die Knaben mit allgemeinen Methoden einer besseren Bearbeitung der Materialien ... vertraut« machen sollte.



Der Lehrerberuf war auch ein Beruf für Sadisten

Der Vater von Friedrich II., der »Soldatenkönig« Friedrich Wilhelm, war – wie der

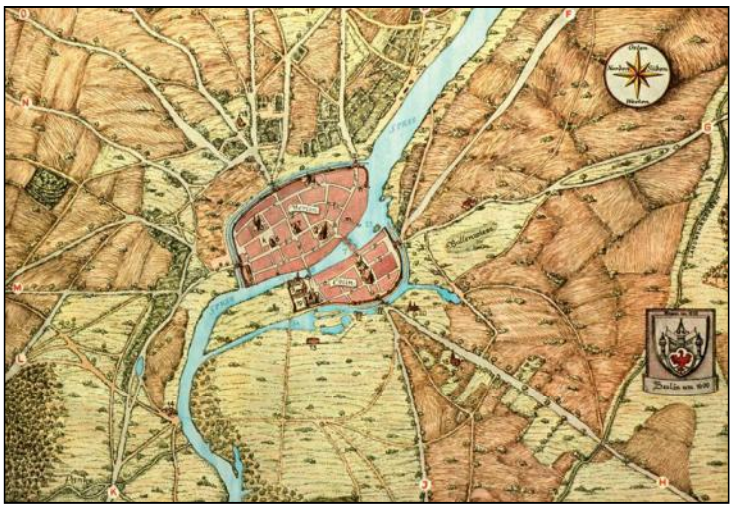
---

107 Friedrich bezeichnete Maria Theresia als »Königin von Ungarn«, obwohl sie doch auch (seit 1745 durch die Krönung ihres Franzl zum Kaiser Franz I.) Kaiserin war, und sie bezeichnete ihn dafür als »Markgraf von Brandenburg« (was natürlich auch richtig war). Der aus politischen Gründen nach Amerika ausgewanderte Charles Sealsfield (Karl Postl) schrieb in seinen Skizzen von Fürstenhöfen des Kontinents (1828 in London veröffentlicht):

> »Zwischen ihnen [den Preußen] und den Österreichern, besonders den Offizieren, besteht heftige Eifersucht: die Preußen schüren diese unaufhörlich durch ihren Hochmut, der um so lächerlicher wirkt, als sie kläglich aussehen, und gibt es überhaupt wenig Grund, stolz zu sein.«

Publizist und Politiker Franz Mehring schreibt – ein »banausischer« Verächter von Bildung und Wissenschaft, aber er wußte, daß geistige Kenntnisse zur Hebung des Wohlstands und damit zur Stärkung der Finanzen beitragen. Der Soldatenkönig gründete mehr Militär- und Volksschulen als sein Sohn und er führte – wenigstens auf dem Papier – die allgemeine Schulpflicht ein, das allgemein vorherrschende Analphabetentum[Anm.108] verringerte sich. Die geänderten Wirtschaftsstrukturen verlangten, erforderten die Alphabetisierung der Bevölkerung. »Salus populi suprema max« – Das Wohl des Volkes sei höchstes Gesetz.

Trotz der vereinzelten Maßnahmen zur Regelung des materiellen Unterhalts von Schulen und Lehrern hatte die von der Strenge und Kargheit pietistischer Lebensauffassung geprägte Schulpolitik des Soldatenkönigs nur begrenzte Erfolge, denn in keiner preußischen Provinz war es gelungen, alle Kinder zum Besuch der Schule zu veranlassen; vielmehr wuchsen Tausende von Kindern ohne jeglichen Schulunterricht auf. In keiner Provinz war der Unterricht ganzjährig angelegt. Überall waren die Lehrgegenstände beschränkt, in der Regel auf religiöse Unterweisung und auf das Lesen; Schreiben und Rechnen nahmen schon deshalb eine Ausnahmestellung ein, weil in vielen Fällen der Lehrer selbst versagte. Nirgends eine methodisch geleitete Unterweisung, überall mechanisches Auswendiglernen.



Berlin und Cölln 1600

Aber seine städtebaulichen Vorschläge und Maßnahmen waren zu jener Zeit beispielgebend; mit »Der Kerl hat Geld, soll bauen«, zwang er seine Beamten, sich Häuser in der von seinem Vater gegründeten Friedrichstadt, der fünften Stadtgemeinde Berlins, zu bauen.

König Friedrich Wilhelm I. zeigte andererseits von frühester Jugend an eine königliche Mißachtung gegenüber allem Wissen, von dem er sich keinen Nutzen versprach. Der König interessierte sich nur für die Verwaltungsaufgaben (Kameralistik) und für Medizin. Seine eigene Schulbildung: Schulaufgaben erledigte er höchst unwillig (heutige Schulknaben sagen: »Lernen ist unmännlich«), wenn überhaupt. Seine Lehrer konnten ihm nur mühsam beibringen, daß ein (späterer) König eine umfassendere Bildung benötigen würde. Seine Sprachkenntnisse sowohl in Deutsch als auch in Französisch waren gering; aber verstanden wurde er schon, wenn er drastisch, plastisch mit seinen »Räten« sprach. Die Schulbildung der Untertanen wurde ausschließlich unter dem Gesichtspunkt des für Preußen erkennbaren Nutzens gefördert. Es wäre für das heutige Deutschland ein Fortschritt im Bildungswesen, wenn wenigstens diese Zielsetzung im Schulwesen vorherrschen würde.

Am Ende der fridericianischen Ära gab es – trotz aller Mängel – ein breit entwickeltes, unter kirchlicher Herrschaft stehendes Elementarschulwesen. Im Vergleich mit anderen brandenburgischen Orten waren die Berliner Schuleinrichtungen beispielhaft; sogar Mädchen – vereinzelt – erhielten wieder Grundkenntnisse in Singen, Lesen und Schreiben, in Rechnen[109]. Das Bildungsniveau der Berliner lag weit über dem Landesdurchschnitt, denn

zwischen 70 bis 80 Prozent aller Kinder durchliefen mehr oder weniger lange eine Privat-, Armenfrei- oder Parochialschule.

In den Städten Brandenburgs, insbesondere in Berlin, Cölln und Friedrichswerder, entstanden für eine Minderheit der Bürgerkinder (manchmal auch finanziell geförderte) Schuleinrichtungen, vorwiegend aber als Gemeindeschule der evangelischen Kirchen. Kurfürst von Brandenburg (und ab 1713 König von Preußen) Friedrich Wilhelm I. konnte hierbei auf Schuleinrichtungen zurückgreifen, für die schon von seinen Vorgängern vom Anfang des frühen 15.Jahrhunderts bis zum Anfang des 17.Jahrhunderts Schulordnungen erlassen worden waren.

In einem fiktiven Gespräch des Soldatenkönigs mit seinem Minister Joachim Ernst von Grumbkow schreibt der Schriftsteller Joachim Fernau:

> »Ich habe jetzt zweitausend Schulen für das Volk eingerichtet; sagt den Geistlichen, daß sie kein Kind mehr einsegnen sollen, das nicht lesen und schreiben kann. Ich will das Geld für die Schulen und für die Steißtrommler nicht zum Fenster hinausgeworfen haben.«

Dazu paßt ein Zitat des Reformators Philipp Melanchthon:

> »Wer Schulen gründet und die Wissenschaften pflegt, der macht sich um sein Volk und die ganze Nachwelt besser verdient, als wenn er neue Gold- und Silberminen fände.«

Andererseits war Friedrich Wilhelm I. nicht sonderlich daran interessiert, daß die Land- und Handwerkerkinder auf dem Dorfe zu viel lernten, gingen diese denn doch in die anwachsende Doppelstadt Berlin und Cölln. Landflucht als Ausweg aus der Misere der Leibeigenschaft (Friedrich II.: *»coutume barbare«).* Religion, Lesen, Schreiben und Rechnen als Chance, in der Stadt darüber hinaus eine gute Anstellung zu finden (wenn auch der Hausherr gewissen »Rechte« beanspruchte).

Für die bei Berlin und Cölln neu gegründeten Städte Friedrichswerder (1658), Dorotheenstadt (1674) und Friedrichstadt (1691) verordnete Friedrich Wilhelm I, daß mit der Einrichtung eines Pfarramtbezirks (Parochie) zugleich eine Schule eingerichtet werden müsse. 1715 wurde in der Dorotheenstadt, die in vielen Dingen bevorzugt behandelt wurde, eine ehemalige Rats- und Gerichtsstube im Rathaus eingerichtet und damit der staatlich-kirchliche Schulunterricht aus den Wohnungen der Lehrer herausgenommen. Damit war zugleich eine bessere Kontrolle des Lehrstoffs und der Lehrer möglich und eine Unterbindung des Unterrichts durch Lehrerinnen.

Der langsam verlaufende Prozeß der Entstehung eines Schul- und Bildungswesens war in Preußen am Beginn des 18.Jahrhunderts soweit fortgeschritten, daß 1717 von Friedrich Wilhelm I. eine allgemeine Pflicht zum Besuch dieses Elementarunterrichts wenigstens grundsätzlich und »an denen Orten, wo Schulen sein«, verkündet werden konnte. Das preu-

109 Eine verspätete Feststellung an dieser Stelle: Dieses Buch berücksichtigt generell nicht die 1998er deutsche »Neuschreib«. Der Vorsitzende des »Instituts für deutsche Sprache«, Gerhard Augst, meinte bei den Verhandlungen vor dem Bundesverfassungsgericht über die Rechtschreibreform, daß mehr als die Hälfte der Deutschen nicht in der Lage sei, korrekt zu schreiben. Mag sein. Die Kultusministerin von Schleswig-Holstein soll ergänzt haben, daß die ihr unterstellten Lehrer nicht fähig seien, den Schülern in angemessener Weise und erfolgreich die Regeln der deutschen Sprache zu vermitteln; die Rechtschreibreform genieße daher insbesondere im Lehrkörper eine Akzeptanz, »die man sich bei anderen Reformen sehnlichst wünschen würde«. Wohl wahr. Wenn man noch weniger arbeiten muß. Und da sich bei TIMSS III und PISA-E herausgestellt hat, daß mehr als 50 Prozent der deutschen Schüler nur mangelhaft die Rechenkunst beherrschen, wird demnächst auch »Neurech« eingeführt: $2 + 2 = 5$ oder $1 \cdot 2^5 + 0 \cdot 2^4 = 10$.

ßische Schulsystem (wie auch der Kartoffelanbau) lag dennoch weit hinter dem Österreichs oder Sachsens und anderer Länder zurück.

Aus vielen Gründen wurde dieses in seinen Grundzügen aus dem 16.Jahrhundert stammende Bildungssystem kritisiert. Das niedere Schulwesen in Stadt und Land – insbesondere die Parochialschulen – erschien ineffizient, weil es in ihm nur – vereinfacht gesagt – auf die Konfirmation ankam, die die Schulzeit beendete. Das Höhere galt für verwahrlost, weil es auf anthropologischen Voraussetzungen beruhte, über die der Zivilisationsprozeß hinweggeschritten war. Bis dahin machte man zwischen Kindern und Erwachsenen, Lehrern und Schülern keine entwicklungspsychologischen Unterschiede aus, nur solche von Wissen und Nichtwissen. Kinder waren nur »kleine Erwachsene«.


EDICT
wegen
Urbarmachung
der
in Unserm Fürstenthum Ostfriesland
und dem
Harlinger-Lande
befindlichen
Wüsteneyen,
wobey zugleich die
PRINCIPIA REGULATIVA
festgesetzet werden,
nach welchen
bey Ausweisung der wüsten Feldern
und
bey Entscheidung der darüber entstehenden
Streitigkeiten
zu verfahren.
De Dato Berlin den 22. Julii 1765.
Gedruckt bey Hermann Tapper, Königl. Preuß. Ostfriesischen privilegirten Buchdrucker.

Titelseite »Edikt wegen Urbarmachung der in Unserm Fürstenthum Ostfriesland und dem Harlinger-Lande befindlichen Wüsteneyen ...« vom 22.Juli 1765. Gedruckt von Hermann Tapper Königl.Preuß. Ostfriesischer privilegierten Buchdrucker in Aurich. Tapper wurde 1732 Hoch-Fürstl. Ostfries. Hof-Buchdrucker im Fürstentum Ostfriesland; 1747 wurde er Drucker Preußens. Nach 1747 gab er die »Wöchentliche Ost=Friesische Anzeigen und Nachrichten von allerhand zum gemeinen Besten überhaupt, auch zur Beförderung Handels und Wandels dienenden Sachen« heraus.

Nicht bei der Reform des öffentlichen, sondern der Reform der Privaterziehung und der Forderung nach einer Kleinkinderziehung setzten die frühen Philanthropen an. Wenn Eltern Kinder als Aufgabe wahrnehmen, kann auch die Idee des Massenunterrichts in der Schule frisch ergriffen werden, weil sie nicht mehr nur von der Hierarchie des Wissens allein getragen wird, sondern auch von der Idee der Formbarkeit, der Erziehungsfähigkeit jedes, und gerade des jungen Menschen. Die pädagogische Phantasie äußerte sich in vielen Schulgründungen, Schulprojekten[110] oder Unterrichtsmethoden. Der Österreicher Rudi Palla gibt in »Die Kunst, Kinder zu kneten« einen Überblick über die Rezepte der Pädagogik.

Unterricht und Arbeit werden in sog. Industrieschulen verbunden. Friedrich Fröbels Internat Keilhau bietet derbes Landleben gegen städtische Verweichlichung, andere Schulen werben für ihre Schulen mit Gymnastik und Wasserkuren zur Festigung der Gesundheit.

Salman Rushdie in »Der Boden unter ihren Füßen« über englische Internate:

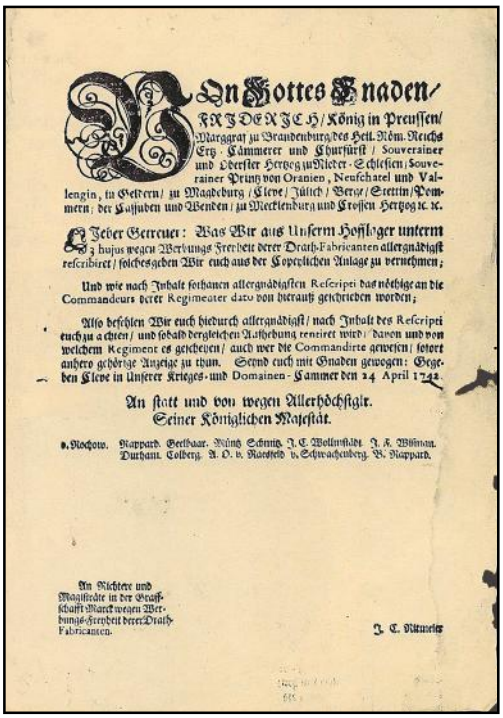
> »... ein erstklassiges Hill-Station-Institut, das seine Methoden auf die probate, echt britischen Grundsätze der kalten Bäder, des schlechten Essens, der regelmäßigen Prügel und den hochqualifizierten akademischen Unterrichts stütze ...«

Theodor Lessing, Pädagoge und Philosoph, über die Schule:

110 Hatte sich zum Beispiel die Stadt Füssen bis dahin mit einer Knaben- und Mädchenschule sowie einer Lateinschule begnügt – erstere besaß nicht einmal ein Schulhaus –, so wurde gegen Ende des 18.Jahrhunderts eine sog. »Normalschule«, d.h. eine Musterschule für die Lehrerausbildung eingerichtet. Das 19.Jahrhundert erhebt dann jeden Unterrichtsgegenstand zu einem besonderen Schulzweck: 1806 gründet man eine Baumschule (die erste Baumschule war 1640 in Hamburg gegründet worden) oder 1827 eine Zeichenschule für Knaben, 1831 eine Musikschule, 1855 eine Kleinkinderanstalt für den Nachwuchs armer, wie man meint, erziehungsunfähiger Eltern (nach einem Vorschlag eines CSU-Jung-Funktionärs sollen auch nur noch diese Kindergeld bekommen).

»Ich bin selber Lehrer geworden, habe viele Hunderte unterrichtet, Knaben wie Mädchen und Erwachsene wie Kinder, Schulreformen und Schulreformer habe ich in Massen erlebt und gekannt. Der eine wollte die Erziehung gründen auf Wahrheit und Vernunft. Der zweite auf Wille, Sittlichkeit und Pflicht. Manche redeten von Charakterbildung. Sehr viele von Handfertigkeit, Praxis, Berufsertüchtigung. Alle stimmten überein in der Verdammung der alten Buchdruck- und Tintenerziehung und alle wiederholten die volkstümlichen Schlagworte. Anschauung, Wirklichkeit, leben und immer wieder ›Leben‹. Nur Eines habe ich nie gefunden: Erziehung, aufgebaut auf dem unmittelbaren Element des Lebens: auf Bildern, auf Phantasien, und immer kam zu kurz just das, was der Deutsche am meisten im lauten Munde führt: das Gemüt, der Humor.«

Man traute der Schule des 17.Jahrhunderts die Erfüllung fast aller Ziele zu. Eine andere Gruppe von Schulgründungen seit dem Anfang des 18.Jahrhunderts versucht, soziale Fragen zu lösen: diese Schulen wenden sich an die Kinder bestimmter Schichten und Klassen und schließen andere aus.


Von Gottes Gnaden/
FRIDERICH/ König in Preussen/
Marggraf zu Brandenburg/ des Heil. Röm. Reichs
Ertz-Cämmerer und Churfürst / Souverainer
und Oberster Hertzog zu Nieder-Schlesien/ Souve-
rainer Printz von Oranien, Neufchatel und Val-
lengin, zu Geldern/ zu Magdeburg/ Cleve/ Jülich/ Berge/ Stettin/ Pom-
mern; der Cassuben und Wenden/ zu Mecklenburg und Crossen Hertzog ꝛc. ꝛc.

Lieber Getreuer: Was Wir aus Unserm Hofflager unterm
3 hujus wegen Werbungs Freyheit derer Drath-Fabricanten allergnädigst
rescribiret/ solches geben Wir euch aus der Copeylichen Anlage zu vernehmen;

Und wie nach Inhalt sothanen allergnädigsten Rescripti das nöthige an die
Commandeurs derer Regimenter dato von hierauß geschrieben worden;

Also befehlen Wir euch hiedurch allergnädigst/ nach Inhalt des Rescripti
euch zu achten/ und sobald dergleichen Aufhebung tentiret wird/ davon und von
welchem Regiment es geschehen/ auch wer die Commandirte gewesen/ sofort
anhero gehörige Anzeige zu thun. Seynd euch mit Gnaden gewogen: Gege-
ben Cleve in Unserer Krieges- und Domainen-Cammer den 24 April 1742.

An statt und von wegen Allerhöchstgl.
Seiner Königlichen Majestät.

v. Rochow. Rappard. Geelhaar. Müntz Schmitz. J. C. Wollmstädt. J. F. Wissman.
Durham. Colberg. A. O. v. Raesfeld v. Schwachenberg. B. Rappard.

An Richtere und
Magisträte in der Graff-
schafft Marck wegen Wer-
bungs-Freyheit derer Drath-
Fabricanten.

J. C. Ritmeier

Edikt von Friedrich II. vom 14.April 1742, das den Drahtfabrikanten in der Grafschaft Mark Schutz vor Zwangswerbungen gewährt.

Das gilt insbesondere für die Mädchenausbildung, die auf privatwirtschaftlicher Basis weiterbestand oder sich entwickelte. In Celle mußte der Vater zumindest Kaufmann sein, wenn seine Tochter im »Lyzeum« aufgenommen werden sollte – Kinder anderer Schichten wurden auf die Stadtschulen verwiesen. Mädchen kamen bei Friedrich II. nicht aufs Gymnasium, selbst den Töchtern wohlhabender Bürger blieb nur der private Hausunterricht oder der Besuch eines Pensionats. Dort lernten sie das »Mamsellchen-Französisch«, damit die jungen Mädchen auch die Frage des schneidigen Garde-Offiziers mit seinem *port-épée* richtig beantworten konnten: »Voulez-vous coucher avec moi?« – »Merci bú cu« und nicht versehentlich den Kopf falsch bewegten.[111]

Für den Biologieunterricht empfehlen sich die Aufgaben von Prof. O. Schmeil:

»Stelle an einem toten Kartoffelkäfer, von dem die Flügel entfernt sind, durch Einstechen mit einer Nadel fest, an welchen Körperstellen der Chitinpanzer hart und an welchen Stellen er verhältnismäßig weich ist!«

»Zerlege mit Nadel und Pinzette einen toten Kartoffelkäfer in seine Hauptbestandteile! Betrachte diese mit der Lupe und zeichne sie, klebe sie sodann auf Pappe und schreibe die Namen dazu. Versuche auch, die Mundteile loszulösen!«

»Halte einen Kartoffelkäfer in der geschlossenen Hand und achte auf die Kraft, mit der er sich zu befreien sucht!«

Die Abschaffung und Einschränkung der Kinderarbeit auf dem Lande war im Sommer nicht möglich. In Kaufbeuren, aber auch andernorts, kam man auf die Idee, »Sommer-

111 Aus dieser Zeit stammt auch der Abzählreim: »Un, deux, trois, quatre / Mamsell Wudevatter / Mamsell Hasenfuß / Ißt so gern Kartoffelmus.« Ganz Berlin gab sich der »Französelei« hin.

Surrogatschulen« zu errichten, wo die Kinder am arbeitsfreien Sonntag nach dem Gottesdienst je vier Stunden Religions- und Elementarunterricht erhalten sollten. Man versuchte auch, in »Sonn- und Feiertagsschulen«, allen 12- bis 18-jährigen Lesen, Schreiben, Rechnen zu lehren und – natürlich – war Religion Unterrichtsfach.

Die am 28.September 1717 für Ostpreußen von Friedrich Wilhelm I. erlassenen »Principia regulativa« zeigen, wie die schulischen Zuständigkeiten verteilt waren. In diesem Generalschulplan wurden die Fragen des materiellen Unterhalts der Schulen und der Schulmeister geregelt. Der König muß bei dieser »Principia« an den Anbau der Kartoffel gedacht haben:

> »Von Sr. K. Maj. einen Morgen Land (welcher allemal hinter seinem Hause anzuweisen), solchen aufs beste zu nutzen. Die eingewidmeten Dorfschaften bearbeiten solchen und halten ihn im Gehege.
>
> Zur Subsistenz wird dem Schulmeister eine Kuh und ein Kalb, item ein Paar Schweine und etwas Federvieh frei auf der Weide gehalten und 2 Fuder Heu und 2 Fuder Stroh gereichet.«



Wer nicht hören will, muß fühlen: Erziehung mit Rohrstock und Lineal. Aus Berlin ist bekannt, daß in den sogenannten Arbeiterbezirken und Ortsteilen mehr geprügelt wurde als in den Bezirken, in denen die »bürgerliche Mitte« wohnte – da waren Lehrer und Eltern »entre nous«.

In der Tat: 1 Morgen Land – verbunden mit den anderen Alimenten – reichte aus, um Kartoffeln für die meist vielköpfige Familie des früheren Sergeanten anzupflanzen.

> »Ist der Schulmeister ein Handwerker[112], kann er sich schon ernähren; ist er keiner, wird ihm erlaubt, in der Ernte 6 Wochen auf Tagelohn zu gehen.«

Angeblich althergebrachtes Beamtenrecht schaffte es, diese sechs Wochen Sommerferien über die Jahrhunderte zu erhalten, und dies – darüber hinaus – als pädagogisch sinnvoll für die Schulkinder darzustellen.

> »Jedem Schulmeister muß ein Platz zum Küchengarten gleich hinter seinem Hause angewiesen werden.«

Ein Küchengarten ist ein gewiß trefflicher Platz für den Anbau von Kartoffel und Rübe. In den bäuerlichen und schulmeisterlichen Küchengärten wurde angepflanzt: Braunschweiger Weißkohl, Cyprianischer Blumenkohl, Gelber Savoykohl, Ober- und Unterkohlrabi, Hoher und Niedriger Braunkohl, Pastinaken, Kopflattich, Jerusalemerbsen, Zuckerwurzeln, Mairüben, Porree, Bohnen, Petersilienwurzeln, Thymian, Majoran, Minze, Salbei, Gelbe Wurzeln, holländische Karottenwurzeln. Und natürlich Kartoffeln.

Die im pestentvölkerten Ostpreußen 1732 auf Einladung Friedrich Wilhelms I. angesiedelten rund 22.000 Salzburger Protestanten, Defregger-Exulanten und Angehörige der aus Schlesien vertriebenen Sekte der Schwenckfelder werden dieses Reglement begrüßt haben, zwang es doch den Schulmeister zur Garten- und Ackerarbeit und damit zur Selbstversorgung. Die Salzburger, die vorher in Württemberg und Franken Zuflucht gesucht hatten vor dem Emigrationsedikt (»bey Vermeidung schwerer an Gut, auch Leib und Leben gehender Straff«) von Erzbischof Leopold Anton von Firmian, lernten unterwegs

112 Als der schwedische König Gustav I. Wasa bei der Schlacht beim Landstädtchen Lützel erschossen wurde, zimmerte der Dorflehrer, der zugleich Tischler war, den provisorischen Sarg.

(bei Waldensern und Mennoniten) die Knolle kennen und nahmen sie mit nach Ostpreußen, verringerten mit dem Schulreglement ihre eigenen Abgaben.

1738, also noch vor dem Regierungsantritt des Königs Friedrich II. und zum selben Zeitpunkt, an dem um Berlin herum die Kartoffelfelder blühen, wird ein »Reglément wegen der Teutschen Privatschulen in den Städten und Vorstädten Berlins« erlassen, das sich im Wesentlichen an die »Principia« für Ostpreußen anlehnt.

Friedrich II. vergab seine Lehrerstellen auf dem Lande nur an jene ehemaligen Soldaten, die in, seiner Meinung nach, tapferen Regimentern gedient haben; die Einteilung in tapfere und weniger tapfere Regimenter war willkürlich. 1763 entscheidet er:

»Das Regiment hat den ganzen Krieg geberenheitert. Solche Leute Krigen nichts.«

Gerade die Ärgernisse, die angeblich die Kinder römisch-katholischer Soldaten in Berliner Schulen verursachten, führten zu der häufig zitierten Entscheidung Friedrichs im Jahr 1740:

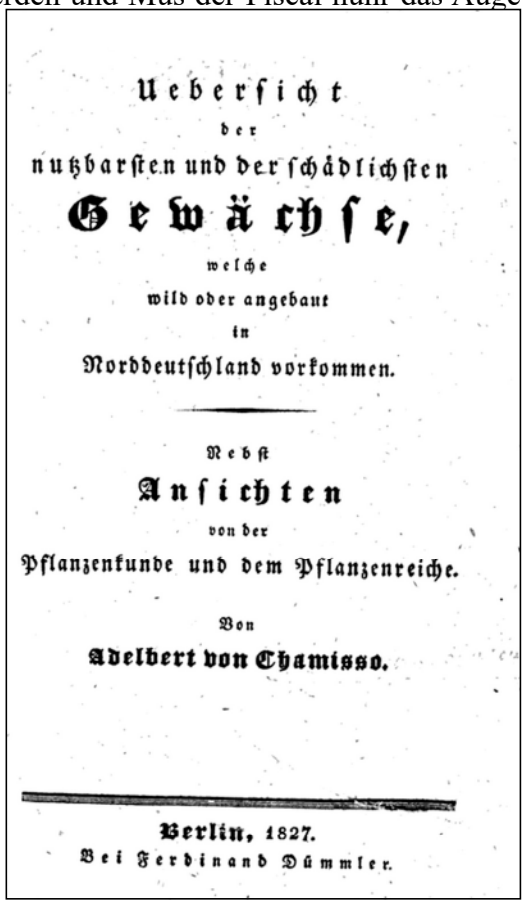
»Die Religionen Müsen alle Tolleriret werden und Mus der Fiscal nuhr das Auge darauf haben, das keine der anderen abrug Tuhe, den hier mus ein jeder nach seiner Fasson selich werden.«

Friedrich II. am 6.April 1743 an das Geistliche Departement, auf die Frage, ob die Krefelder Katholiken eine Schule bauen dürften:

»In Meinem Lande Seindt alle Religionen frei, also Sol ihnen die Schule verstatet werden.«

Und am Rande eines Departementberichts gekritzelt:

»Alle religionen seindt gleich und guht, wan ... etwa Türken und Heiden kämen und wollten das Land pöpliren, so wollen wier sie Mosquen und Kirchen bauen.«


Uebersicht
der
nutzbarsten und der schädlichsten
Gewächse,
welche
wild oder angebaut
in
Norddeutschland vorkommen.

Nebst
Ansichten
von der
Pflanzenkunde und dem Pflanzenreiche.

Von
Adelbert von Chamisso.

Berlin, 1827.
Bei Ferdinand Dümmler.

Titelseite »Uebersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen« von Adelbert von Chamisso. Gedruckt 1827 von Ferdinand Dümmler in Berlin

Nachzutragen wäre, daß schon 1684 religiös bedingte Auseinandersetzungen[Anm.113] zwischen reformierten und lutheranischen Schülern und Lehrern bestanden, so daß sich die Entscheidung Friedrichs wohl nicht auf katholische Schüler bezogen haben konnte, die weder in Garnisonschulen gehen (wegen der ausschließlich evangelischen Feldprediger[114]) noch am Unterricht in den gleichfalls nicht-katholischen Parochialschulen teilnehmen konnten. Friedrich II. folgt damit seinem Vorfahren Kurfürst Johann Sigismund der als erster deutscher Fürst 1613 auf sein *Cuius regio, eius religio* (frei übersetzt: Wessen Kartoffel ich esse, dessen Lied ich singe), verzichtet hatte[Anm.115]:

»Und das es darumb hochlich unrechtt und gegen Gott unverantwortlich were, ob die Obrigkeit sich anmasste, die Unterthanen zu zwingen, umb ihretwillen das zu

114 Feldprediger konnte man im damaligen Preußen nur werden, wenn man an der Universität Halle (evangelische) Theologie studiert hatte.

glauben, was sie in ihrem Gewissen uberzeuget unrecht zu sein erkennen und bekennen musste.«

Zu jener Zeit bildete sich im babylonischen Sprachengewirr der Stadt Berlin eine eigene Mundart mit fremdländischen Floskeln und Wörtern heraus, die sich vom märkisch-mecklenburger Platt der Umgebung deutlich unterschied. Es war kein neuer Dialekt, der da entstand, sondern »Berlinisch« – Deutsch mit heute noch verwendeten Einsprengseln der Immigranten und auf dem Mecklenburger Platt gründend: eine lokale mundartliche Volkssprache eines milieugebundenen Kreises, ein Jargon im positiven Sinne[Anm.116] – auch wenn Friedrich II. seinen Kammerherrn Michael Gabriel Fredersdorf aufforderte, »mit die närrische Quacksalberei« aufzuhören, auch wenn für den Schriftsteller Karl Gutzkow (deshalb zu Recht vergessen) das Berlinerische »der scheußlichste aller Dialekte«, die »Sprache der Hausknechte, Hökerinnen[117] und kleinen Rentiers« war. Trotz der vielen Zuwanderer haben die meisten von ihnen keine sprachlichen Spuren hinterlassen – ausgenommen die Hugenotten[118], ausgenommen das Jiddische. Und es gilt immer noch die grammatikalische Grundregel, die auch zugewanderte Lehrer zu beherzigen haben: »Der Berliner sagt immer mir, ooch wenn's richtig is!«



Häuslicher Unterricht in den Orten, in denen eine Schule fehlte



Volksschule für Knaben um 1750

Die Berliner fühlen sich seit altersher nicht als Märker oder Brandenburger; sie waren Preußen (was falsch war und ist), leben–lebten in der Hauptstadt, hatten mit dem Umland nur tun, wenn's um die Baumblüte in Werder ging oder um das Buddeln von Kartoffeln. Berlin war Schmelztiegel eines Staates, der von Aachen bis an die Memel reichte; um den ehemaligen österreichischen Bundeskanzler Viktor Klima abzuwandeln: Diese Stadt ist nicht durch die Kraft preußischer Lenden, sondern durch die Zuwanderer aus ganz Europa gewachsen. Die Berliner hatten immer schon ein egozentrisches Denken – positiv formuliert! Sicherlich verursacht dieses Selbstbewußtsein auch den gegenüber Restdeutschland erhöhten Krankenstand, über den bereits Friedrich II. lamentierte, als

117 »Kramer« sind Händler, die in einem festen Laden ihre Ware feilhielten, »Höker« waren mit der »Hocke«, dem Weidenkorb, unterwegs und hökerten auf der Straße; außerdem gab es noch »Hausierer«, die an der Pforte schellten – heute in »Drücker-Kolonnen« organisiert, die einem Bürger Glasfaser aufschwätzen.

118 »Hugenot« war ursprünglich ein Schimpfwort – wie »Christ«. In einer Handschrift aus Périgueux werden 1551 Bilderstürmer als »böse Hugenottenrasse« bezeichnet. Zehn Jahre später wird die entstehende protestantische Partei so bezeichnet.

der Strumpffabrikant Jean Joseph Augustin Grimbert aus Versailles 11 Webstühle in Berlin aufstellte (mit 2.000 Taler Subvention):



Albert Anker: »Die Dorfschule 1848«

> »Alle die Berliner Seindt faul Deufelstzeuch die lieber Stellen als arbeiten wollen.«[Anm.119]

Religionsfreiheit zuzüglich eingeschränkte Pressefreiheit zuzüglich Einwanderer aus ganz Europa zuzüglich Sprache ergeben den Berliner mit der »frechen Schnauze«. Wie sagt doch der sog. Berliner Volksmund (den es so nicht gibt):

> »Voulez-vous Kartoffelsupp avec verbrannte Klöße? Non, monsieur, ich danke vous, je n'ai pas appétit dazu.«

Ulrich Bräker ergänzt:

> »Jch und Schärer waren auch darinn völlig gleichgesinnt, daß uns das Berliner Weibsvolk eckelhaft und abscheulich vorkam.«



Die Rute als Sinnbild eines Lehrers

Friedrich II. mühte sich um »Leib und Seele« seiner Landeskinder: zum einen förderte er den Kartoffelanbau und zum anderen korrespondierte dies mit seinen, wenn auch geringen Bestrebungen, das vorhandene Schulsystem auszubauen[120]. Für den Anbau der Kartoffel erließ er wiederholt (nicht immer verständliche) Anordnungen, Schulangelegenheiten wurden – mit seiner Billigung und auch auf seine Veranlassung – durch die evangelische Kirche und durch die Bürger in eigener Verantwortung erledigt.

Beim Regierungsantritt des Königs 1740 und danach bestanden in Preußen mehrere verschiedene Schularten und Institutionen, die der Bildung und der Weiterbildung dienten. Beispielhaft sei die Berliner Situation aufgeführt:

---

120 Friedrich II. kümmerte sich – anders als sein Vater – nicht intensiv um seine Schulen. Beispielhaft sei die Schulsituation in Seehausen in der Altmark aufgeführt: 1748 legte hier der spätere Archäologe Johann Joachim Winckelmann sein Amt als Conrector der Schule nieder. Bei der Schulinspektion 1760 war noch kein Nachfolger eingesetzt, der Lehrer war gerade gestorben, der Rektor taub, der Kantor seit Jahren krank; von den zehn Schülern konnten gerade zwei »etwas Deutsch lesen«.

Parochialschulen

Das waren Schulen, die mit dem Amtsbezirk eines (reformierten) Geistlichen verbunden waren und in denen Latein, Geographie und Geschichte (und manchmal auch Französisch) unterrichtet wurden. In die Parochialschulen wurden nicht nur Arme-Leute-Kinder, sondern auch Kinder von »honoratiores aus dem Civil- und Militärstand« geschickt. An der Parochialschule in der Dorotheenstadt lehrten drei Lehrer unabhängig voneinander, bis 1767 ein organischer Zusammenhang hergestellt wurde. Selbst in dieser wohlhabenden Gemeinde gab es bis zum Jahr 1809 kein eigenes Schulgebäude, obwohl die Dorotheenstädter weniger Steuern zahlten und auch in anderer Hinsicht gegenüber anderen Berliner Städten und Vorstädten privilegiert wurden. In der Friedrichstadt wurden die Lehrer der 5 reformierten Schulen (durch eine Gründung des Predigers Johann Julius Hecker) von der Dreifaltigkeitskirche waren es später sechs) aus einer zentralen Kasse der Kirchengemeinden besoldet. Die Schulkosten der armen Kinder wurden im Regelfall durch Spenden der Gemeindemitglieder finanziert; die Geistlichen der Jerusalemkirche konnten immerhin durch die Verwendung der Kollekten 200 Kindern den Schulunterricht ermöglichen. Dennoch waren selbst in den besten Zeiten nie mehr als 20 Prozent der Berliner Kinder in einer Schule. Der seit 1709 bestehende gemeinsame Magistrat für Berlin, Cölln, Friedrichs-Werder, Friedrichstadt und Dorotheenstadt interessierte sich nur wenig für Schulbelange und betrachtete die Schulen mit Gleichgültigkeit[121]. Die Schulausgaben wurden aus den Kirchgeldern bestritten. Schulunterricht in den Berliner Vorstädten verlief unter noch ungünstigeren Bedingungen. In der Georgenvorstadt (um den heutigen Alexanderplatz) erhielt ein Lehrer bei freier Unterkunft ein Salär von 10 Taler jährlich und für jedes Schulkind einen weiteren Groschen je Woche als Schulgeld. Weitere Einnahmen erzielte ein Lehrer an der Parochialschule in der Georgenvorstadt durch Mithilfe bei Beerdigungen und im Kirchenchor, dies war auch die normale Situation des Lehrers auf dem Lande.

Winkel- oder Privat- und Armenschulen

Neben dieser Schule unterrichteten in der Georgenvorstadt weitere 14 Privat- und 2 Armenschulmeister. Wenn der Privatlehrer in adligen und besseren bürgerlichen Kreisen Einzelkinder im Haus unterrichtete, so wurde er als Hofmeister, als Instrukteur oder als Gouverneur (wenn es um die Töchter ging: Gouvernante) bezeichnet. Die Gouvernanten waren das letzte Relikt weiblicher Lehrer. Aber – wieder Gustave Flaubert: »Kommen immer aus einer sehr guten Familie, der ein Mißgeschick widerfuhr« (in Italien waren es die povero vergognoso, zu stolz zum Betteln und ewig dem Hungertode nahe). Wie schon beim Soldatenkönig blieben auch unter Friedrich II. die Parochialschulen ohne größere staatliche oder städtische Unterstützung. Mit der Ausbreitung des Buchdrucks wurden die Lesebedürfnisse auch bei den Bevölkerungsschichten geweckt, bei denen Schulbildung nicht als Vorbereitung für einen geistlichen Beruf gedacht war. Im ausgehenden 15.Jahrhundert entstanden daher die sog. Winkelschulen, die als »Privatschule« stärker auf die Bedürfnisse –

121 Andererseits findet Friedrich II. es lobenswert, daß Hecker alle Lehrer in der Herstellung von Seide unterrichtet: »Er (Hecker) braucht sie nur später als Küster auf die Dörfer zu schicken, und der Adel und die Amtsleute der Umgebung werden von ihnen lernen, wie man diesen nützlichen Gewerbezweig fördert.«

wie schon dargelegt – ihrer Kunden (Handwerker, Händler) eingingen als andere Schuleinrichtungen. Winkelschulen, geleitet von Privatlehrern, mußten wie Handwerker und Kaufleute das anbieten, was ihre Kunden haben wollten: Lesen, Schreiben in deutscher Sprache und Rechnen. Schreiben erfreute sich eines enormen Ansehens. Man benutzte Vogelfedern oder Rohr und eine schwarze Tinte aus Ruß, der in Öl aufgelöst war. Winkelschulen wurden häufig verboten (die Geistlichkeit mochte diese unkontrollierten Zustände nicht). Im »Reglément wegen der Teutschen Privat-Schulen in den Städten und Vor-Städten« (1738) heißt es:

> »Es muß sich niemand des Schulehaltens eigenmächtig anmaßen, sondern ein jeder bei dem Inspektor und den Predigern des Kirchspiels ... sich melden.«

Für Beamte, Händler, Juristen hatten kalligraphische Übungen eine außergewöhnliche Bedeutung. Männer und Frauen (wenns sie's denn konnten) des Bürgertums schrieben viel: Das Verfassen von Briefen war Sitte geworden. In späteren Zeiten entstanden sog. Briefsteller, die von Stilunkundigen mit »Musterbriefen« für alle Lebenslagen herangezogen werden konnten einschließlich Mustertexten für Liebesbriefe. Ein weiterer Vorteil der Winkelschulen, die um 1500 etwa 50 Prozent und um 1750 immer noch bis zu 20 Prozent der überhaupt zur Schule gehenden Kinder unterrichteten, war auch, daß die Schüler nicht zu Kirchendiensten herangezogen wurden und damit die schulgeldpflichtige Schulzeit verkürzten. Die durch den Wegfall der Kirchendienste gewonnene Zeit konnte für nützlichere Dinge verwendet werden: für die Mithilfe im väterlichen Betrieb und für den Kartoffelanbau im Garten hinter dem Haus. Die Qualität der Winkelschulen war vielfach unzureichend: Pfarrer Georg Christoph Silberschlag in der Altmark wies Mitte des 18.Jahrhunderts über 30 Konfirmanden zurück, da sie nicht lesen und schreiben konnten, obwohl sie 4 bis 5 Jahre in eine Winkelschule gegangen waren. Mit diesen Lernergebnissen unterschieden sich diese Schulen nicht wesentlich von den Armenschulen.

Armen-, Frei- und Sonntagsschulen

Aus den Erwerbs- und Industrieschulen entwickelte sich die Sonntags-Freischule für versäumte Lehrlinge, d.h. für Lehrlinge, die nur am Sonntag Zeit erhielten, eine berufsbegleitende Schule zu besuchen. Diese Sonntagsschulen[122] versuchten ein Mindestmaß an Elementarkenntnissen zu vermitteln. An den Sonntagsschulen, die auf das General-Landschul-Reglément von 1763 fußten, wurde Lesen, Schreiben und Rechnen gelehrt, wobei die Eltern ein Schulgeld von 2 Taler jährlich zu entrichten hatten. Lehrziel war, »versäumten und unwissenden Lehrlingen die erforderliche Nachhilfe zu geben«. Für die Kinder der Stadtarmen wurden von Wohltätigkeitsvereinen sog. Armenfreischulen eingerichtet. Ende der 1880er-Jahre bestanden in Berlin immer noch 12 reformierte Freischulen mit etwa 300 Kindern, je zwei Freischulen der französischen und der böhmischen Gemeinde und seit 1778 eine katholische Freischule mit einem eigenen

122 Die Idee der Sonntagsschulen kam aus England und wurde in die (ehemaligen) Kolonien exportiert. In Connecticut waren Fabrikbesitzer seit 1813 verpflichtet, Kindern Lesen, Schreiben, Rechnen beibringen zu lassen. In Massachusetts mußten Kinder nach einem Gesetz von 1836 drei Monate im Jahr für die Schule freigestellt werden, was dazu führte, daß die Arbeitgeber die Kinder nach neun Monaten Beschäftigung entließen. Das europäische Meister-Lehrlings-Ausbildungsverhältnis wurde und wird als unamerikanisch abgelehnt; insofern war eine vernünftige Ausbildung nicht vonnöten.

Schulhaus. Es war ein Makel in besseren Bürgerkreisen, wenn ein Kind auf eine Armenfreischule ging oder ein Lehrer dort unterrichtete; die Qualität der Schulbildung war so ungenügend wie die Vergütung für die Lehrer. Der Besuch einer Armen- oder Freischule, die kein Schulgeld verlangte, wirkte in vielen Fällen für die Kinder diskriminierend, was wohl auch beabsichtigt war. Aber es war ein erster Ansatz, Volksbildung auf breitere Schichten auszudehnen. Für die Abhaltung des Unterrichts erhielt in Berlin ein Freischullehrer, d.h. ein Schulmeister an einer Armenschule, ein Jahressalär von 33 Taler und 8 Groschen; zwischen 1763 und 1788 entsprach dies lediglich einem Viertel bis einem Siebtel der Lebenshaltungskosten einer vierköpfigen Familie, hat man nachträglich errechnet. Der Lehrer war daher stets genötigt, handwerkliche Nebentätigkeiten auszuführen, um seine Familie mit Brotwassersuppen und Kartoffeln durchzubringen.

Garnisons- und Soldatenschulen

Im Jahr 1754 bestand etwa ein Fünftel der Berliner Bevölkerung aus Soldaten und ihren Familien: 16.317 Soldaten und 8.938 Frauen und Kinder. Sofern in Preußen überhaupt Schulen für Soldatenkinder (Garnisons- oder Regimentsschulen) bestanden, war der Unterricht äußerst mangelhaft; er unterschied sich insofern grundsätzlich nicht von den Schulen für Kinder anderer Berufsgruppen. In der in Spandau – außerhalb Berlins – gelegenen Garnisonsschule wurden anfänglich etwa 50 Kinder unentgeltlich in Religion, Lesen, Schreiben und Rechnen unterrichtet; erst 1703[123] erhielt diese Schule ein eigenes Gebäude. In den 1730er-Jahren nahmen etwa 300 Soldatenkinder am Schulunterricht teil. Die Lehrer waren zumeist die (reformierten) Feldprediger, so daß der Unterricht ausfiel, wenn's ins Manöver ging oder Friedrich II. wieder in den Krieg ziehen ließ. Während des gesamten Siebenjährigen Kriegs fiel der Schulunterricht in den Regimentsschulen aus; nach fünf Kriegsjahren wurden einige Schüler in eine Parochialschule aufgenommen. Die Bildung und Führung einer Regimentsschule hing im Übrigen in sehr starkem Maße vom Verständnis und vom Wohlwollen des Befehlshabers ab. Finanziert wurden Regimentsschulen mit freiwilligen Zahlungen des Kommandeurs oder durch Einnahmen der Feldprediger für Trauungen, Taufen und Beerdigungen und –in seltenen Fällen – aus Überschüssen aus der Werbekasse für neue Soldaten.

Erwerbs- und Industrieschulen

Dem Potsdamer »Großen Militärwaisenhaus« für »verwaiste hilflose Unteroffizier- und Soldatenkinder beiderlei Geschlechts« wurde 1727 eine Industrieschule hinzugefügt, die Vorbild für alle weiteren preußischen Erwerbs- und Industrieschulen wurde. Weitere Berufsschulen entstanden 1793, die sowohl dem Armen- wie dem Schulwesen zuzuordnen waren und zugleich eine Beziehung zur Industrie hatten. Die ersten Schulen dieser Art gründeten auf eine Stiftung, zu deren Mitgliedern die Spitzen der Berliner Gesellschaft gehörten. Beachtlich war, daß in jeder der (bis 1799) 8 Schulen ungefähr 50 Kinder beiderlei Geschlechts, geteilt in zwei Klassen, »durch

123 Im selben Jahr werden in Berlin zwei »Friedhöfe an der Linienstraße« angelegt – einer für die Offiziere und ihre Familien, der andere für die »Mannschaftsdienstgrade«. Der »Gemeinen- und Soldatenfriedhof« wurde 1867 geschlossen und in eine Ackerfläche mit Armengärten (und damit Kartoffelbau) umgewandelt; der Offiziersfriedhof, der Alte Garnisonsfriedhof, bestand bis 1961.

geschickte Lehrer einige Stunden des Tages in den nötigen Kenntnissen« unterrichtet werden sollten. Der Schulbesuch der Mädchen sollte bis zur Aufnahme einer Stellung »bei einer guten Herrschaft«, die Jungen bis zur Aufnahme einer Lehre dauern. Tatsächlich wurden es aber bis zu 80 Schüler je Klasse und die »geschickten Lehrer« wurden durch die Ehefrauen der Lehrer als Aufseher ersetzt. Die Schulkosten wurden durch Spenden, aber auch durch den Verkauf der in diesen Schulen hergestellten und gut bezahlten Modearbeiten erbracht. Die Erwerbs- und Industrieschulen ersetzten die fehlenden allgemeinbildenden Schulen für die Berliner Armenkinder. 1829 wurden die sich immer mehr als Mädchen-Arbeitsschule entwickelnden Lehrinstitute in reine Mädchen-Unterrichts-Anstalten umgewandelt. In mehr ländlich geprägten Gegenden und kleineren Städten lernten Jungen und auch Mädchen insbesondere Kenntnisse über neue landwirtschaftliche Methoden und Anpflanzungen (wie zum Beispiel den Kartoffelanbau).

Waisenhäuser

Pietistische Auffassungen führten zur Gründung von Waisenhäusern, denen stets eine Schule angegliedert war; im Berlin zum Zeitpunkt des Regierungsantritts König Friedrichs II. bestanden insgesamt 9 kirchlich beeinflußte Waisenhäuser, in denen die Kinder streng reformistisch oder lutherisch-protestantisch in Religion unterrichtet wurden. Noch in einem Schulinspektionsbericht des Jahres 1774 heißt es, daß die Lehrer ihre Stellung »als einen bequemen Aufenthalt« ansahen, um auf die ansehnlichsten Predigerstellen Anspruch zu machen«.
Hierher paßt auch, daß die Lehrer an der 1724 in Werben in der Altmark gegründeten Lateinschule mit dem Rat stritten, daß zum Gebäude nicht auch »Stallung für ein paar Kühe und Schweine vorhanden« sei und der Schulhof nicht als Weide benutzt werde könne«; Schulinhalte haben nicht interessiert. Für den Lese- und Schreibunterricht erhielten die Lehrer eine Vergütung von bis zu 4 Taler monatlich. Selbst im königlichen Waisenhaus[124] wurden die Lehrer nicht besser bezahlt. Es langte gerade mal zur Beschaffung von Kartoffeln.

Sonderschulen

Die »École de Charité«, die ihre Gründung auf das Jahr 1672 zurückverfolgen konnte, war eine Schuleinrichtung der französischen Réfugiés, der Hugenotten. 1747 wurde diese Schuleinrichtung mit einem Pensionat für arme französische Kinder verbunden; neben 2 Klassen für Kinder bürgerlicher Herkunft wurde eine Armenklasse eingerichtet. Das 1760 gegründete »Petit Hôpital« für französische verwahrloste Kinder und arbeitsscheue junge Leute war mehr Arbeitshaus denn Schule. Außer Rechnen, Schreiben und Lesen lehrte man Französisch, das als Sprache der internationalen Beziehungen galt, aber in diesem Fall die Sprache des Elternhauses war.

---

124 Das Waisenhaus wurde beaufsichtigt von dem in der französischen Kolonie in Berlin geborenen Charles Etienne Jordan, den Friedrich II. nach seiner Thronbesteigung zum Geheimen Rat ernennt und mit der »Aufsicht über Hospitäler, Waisenhäuser, der Polizeipflege und der Gründung eines Arbeitshauses, um die übrigen Bettler zu beschäftigen« betraut. Friedrich II. nennt ihn in einem Brief vom 24.September 1740: »Sehr achtbarer Inspektor der Armen, Invaliden, Waisen, Wahnsinnigen und des Irrenhauses«. Hört sich besser an, als »Oberamtsrat«

Realschulen

Die 1737 von Friedrich Wilhelm I. erlassenen General-Privilegien für die einzelnen Handwerksberufe forderten ein Mindestmaß an schulischer Ausbildung vor Beginn einer Lehre; neben religiösen Grundkenntnissen wurden Fertigkeiten in Lesen und Schreiben abgefordert. Die zehn Jahre später gegründete Realschule sollte dazu dienen, Kinder in den »Vorbereitungswissenschaften tüchtiger zu machen, in ihrem künftigen Metier besser und geschwinder zu fassen, auf allerlei Vorteile zu denken und die in den Schulen aus Naturlehre und Mathematik nur erlernten Sachen auf ihre Umstände zu approcieren.«

Diese Realschule wurde geprägt durch einen völlig neuartigen Unterrichtsstil, der neben handwerklichen Übungen auch Kenntnisse in Anatomie (am Beispiel von Skeletten), über neue Techniken (zum Beispiel Luftpumpe und Barometer) vermittelte. Die königliche Unterstützung für diese Realschule war nur dadurch zustande gekommen, weil Friedrich II. glaubte, die vergleichsweise qualifizierteren Schüler könnten seine Maulbeerbaum-Anbauten und die von ihm geförderte Seidenraupenzucht in »Adlershoff im süßen Grunde bei Köpenick« vor Berlin verbessern[125]. 1768 wurden etwa 7.200 Kinder von 138 Lehrern unterrichtet; ob's der Seidenraupe was gebracht hat, ist nicht bekannt geworden – die Zucht selber ging in Konkurs. Sein Nachfolger, Friedrich Wilhelm II. von Preußen, verordnete in einem Erlaß 1794 an die Kammer in der Grafschaft Mark, daß »diejenigen Subjekte, die sich um Küster- oder Landschulmeisterstellen bewerben, außer den eigentlichen Kenntnissen, welche zur zweckmäßigen Führung ihres Amtes erforderlich sind, auch eine erlangte Geschicklichkeit in der Maulbeerzucht und im Seidenbau nachweisen müssen.«

Böhmische Schule

In Berlin lebende Böhmen finanzierten aus eigenen Geldsammlungen und aus Schulgeldern seit 1737 eine eigene Schule.

Jüdische Schule

Die jüdische Gemeinde konnte seit 1671 auf eigenen Schulunterricht zurückblicken, erhielt jedoch erst unter König Friedrich II. 1743 die Erlaubnis zum Bau eines eigenen Schulgebäudes, das 1778 durch eine jüdische Freischule ergänzt wurde. Berlin war Mitte des 18.Jahrhunderts der Entstehungsort und der Mittelpunkt der »Haskala«, der jüdischen Aufklärung – mit einer neuen Intellektuellenschicht, die der alten jüdischen Elite der Rabbiner und der Talmudgelehrten das Feld streitig zu machen begann und die aus ihrem Verständnis der Welt heraus den »Talmud« nicht mehr als einzige Quelle des Lernens anerkannte. In der jüdischen Schule unterrichteten – eine Parallele zu den christlichen Schulen – vielfach Talmudschüler, die sich als Kinderlehrer ihren Unterhalt verdienten, bevor sie irgendwo als Rabbi sich niederlassen konnten.

---

125 Die Einwohner wurden als »Friedrichshagener Kiefernklauer« beschimpft; anstelle der Seidenzucht wurden später die Früchte des Maulbeerbaums auf den Markt gebracht. Schon der Große Kurfürst hatte auf allen Kirchhöfen der Mark Maulbeerbäume pflanzen lassen; zu Friedrichs Zeiten standen über 400.000 Bäume in den preußischen Provinzen; in »sämtlichen Waysenhäuser in Unseren Landen« mußten »Maulbeer-Baum Plantages« angelegt werden.

Und dann gab es im Berlin der voruniversitären Zeit – die Friedrich-Wilhelm-Universität wurde erst 1810 gegründet – den Salon (eine Stätte des Räsonnements[126]) und die Lesegesellschaften[Anm.127] (»gammy bird«); hier ist besonders zu erwähnen der Salon (der »Tugendbündler«) von Henrietta Herz, wo sich einmal wöchtlich die »Tugendbündler« trafen, von Bettina von Arnim, der Salon der Marie Gräfin von Schleinitz-Wolkenstein und (der berühmteste) von Antonie Friederike (Rahel) Varnhagen von Ense[128], und die Lesegesellschaften von Moses Mendelssohn, die des Hofrats Carl Ludwig Bauer, der in einem Seitenflügel des Schlosses eine mechanische Werkstatt betrieb und hierin zwei Klavierinstrumente erfand, des Marcus Herz, der Lehrer der beiden Brüder von Humboldt war, sowie den Lesegesellschaften des Franz Carl Achard[129] und des Chemikers und Apothekers Martin Heinrich Klapproth. Diese Lesegesellschaften waren die bürgerliche Ausprägung der (hoch-)adligen Sprachgesellschaften des 17.Jahrhunderts; schon Kurfürst Friedrich Wilhelm war 1643 Mitglied der »Fruchtbringenden Gesellschaft«[130], die sich der Förderung der teutschen Sprache verschrieb – was Friedrich II. nicht mehr so hielt. Kennzeichen der bürgerlichen Lesekultur war das Bedürfnis, über das Gelesene zu disputieren. Im 19.Jahrhundert entwickelten sich daraus die Leserbriefe, in denen die Zeitungs-Artikel diskutiert wurden und sich die politische Meinung des Bürgertums spiegelte. Zeitungslesen im Vormärz brachte neben der Information auch die Integration in erstrebenswerte Bürgerkreise. 1918 enden Salons und Lesegesellschaften – sie sind restaurativ geworden, anachronistisch, vergangenheitsbezogen, überflüssig.



Eine Tabaksdose des Königs

Das Berlin des ausgehenden 18.Jahrhunderts beherbergte eine große Anzahl Wissenschaftler und »Denker«, war Sammelpunkt für den Fortschritt. Noch vor der Universitätsgründung wurden Vorlesungen gehalten, die dem neuen geistigen Rang der Stadt Ausdruck gaben: August Wilhelm Schlegel hielt Vorlesungen über Kunst und Literatur, Friedrich Schleiermachers »Reden über die Religion«, Johann Gottlieb Fichte mit den »Grundzügen des gegenwärtigen Zeitalters« und seine »Reden an die deutsche Nation«. Allein daran ist zu erkennen, daß man in den Salons nicht nur »schmuste«.

---

126 Eine Dame von Stand gab bekannt, daß ihr Haus an einem oder mehreren Abenden in der Woche offenstehe und *hommes de lettres* wie auch amüsante Gesellschafter willkommen seien, um ihr unangemeldet die *cour* zu machen. Und schon war der Salon installiert. Es reichte jedoch nicht aus, nur von Stand zu sein, geistreich sollte die Dame auch schon sein und ihr Gatte sollte einen guten Weinkeller haben. John Waters, ein US-amerikanischer Dating-Ratgeber, sagte sinngemäß: »If you go home with a date and there are no books, then go home before kisses.«

128 Karl August Varnhagen von Ense über seine erste Begegnung mit Rahel Varnhagen von Ense:
»Ich empfand eine neue Atmosphäre, die mich wie Poesie umwehte, und zwar durch das Gegenteil dessen, was gemeinhin so heißt, durch Wirklichkeit anstatt der Täuschung, durch Echtheit anstatt des Scheins.«
Die, die nicht eingeladen wurden mangels Geist oder Kultur, nannten die Salons diskriminierend »Judensofa«.

129 Achard hatte in Kaulsdorf in ein Verfahren für die Zuckergewinnung aus Rüben entwickelt und später in Französisch-Buchholz (er entstammte einer hugenottischen Familie) in Pankow fortgeführt; darüber und über den Kartoffelanbau ist in seinem Salon gesprochen worden. Aber natürlich nicht nur. In den Jurten der Mongolei wird vorwiegend über die »Fünf Juwelen« gesprochen: Pferde, Kamele, Rinder, Schafe und Ziegen.

130 1752 wurde der Dichter Georg Weimar, herzoglich-weimarischer Bibliothekar in Jena, »Ertzschreinhalter«; es war eine »internationale« Gesellschaft, die sich um die kleinstaatlerischen Landesgrenzen nicht scherte.

Schul- und Universitätswissen ist ein Aspekt der Bildung; ein weiterer ist der Austausch von Informationen über »Gott und die Welt«[131], der in diesen Salons und Lesegesellschaften gepflegt wurde. Es ist klar, das war nichts für die unteren Schichten, das war nicht mal Bildung für den Mittelstand: Salons und Lesegesellschaften wurden nur von hohen und höchsten Kreisen (Prinz Louis Ferdinand) besucht zum Disputieren unter Ihresgleichen.

1763, vor dem Hubertusburger Frieden, sandte König Friedrich II. aus Sachsen, das im Schulwesen deutlich vorn lag, acht ehemalige Unteroffiziere als Schullehrer nach Preußen, vier in die Kurmark und vier nach Hinterpommern. Dann entschied der König, daß seine invaliden Soldaten die Stellen erhalten sollten.[132] Aber noch 1779 warteten 4624 Invaliden des Siebenjährigen Kriegs auf ihre Bestallung als Dorfschullehrer. Sofern der Vorgänger dieser Lehrer ein Geistlicher im Wartestand[133] war, so waren die Schüler vielfach ausgebildeter als der »in Waffen ergraute« Lehrer. Der Historiker und königliche Archivar Hermann von Petersdorff:

> »Er wußte eben, daß seine alten Soldaten mehr Lebenserfahrung hatten, als die jungen Volksschullehrer.«

Auch im Kartoffelanbau lagen die Sachsen vorn: früherer Anbau und mehr Anbaufläche zu jener Zeit. Nicht umsonst war in Sachsen die industrielle Revolution stärker ausgeprägt als im Kernland Preußens, in Brandenburg.

Der König machte keinen Unterschied zwischen seinen Landeskindern; um die Universitäten stand es miserabel: Die Universität in Duisburg (vom Großen Kurfürsten gegründet) wurde mit 5.678 Taler, Königsberg mit 6.920 und Frankfurt/Oder mit 12.648 Taler souteniert. Für eine Tabaksdose gab Friedrich schon mal 10.000 Taler aus; er hatte insgesamt über 300 Tabaksdosen[134] und ähnliche mit Brillanten besetzte Pretiosen. Man gönnt sich ja sonst nichts. Ach doch, für Kirschen im Winter zahlte er mal 2 Taler – pro Stück[135]. Man muß doch zugeben, dieser König konnte noch rummachen mit den Talern wie heutzutage eine Küchenhilfe mit den Kartoffeln.

---

131 Schon die italienischen Kaufleute im 13.Jahrhundert haben in ihren Korrespondenzen über die unmittelbaren Geschäftsbelange zugleich den Klatsch und Tratsch, militärische und sonstige politische Neuigkeiten, die Erntesituation und neue Handelsgüter ihres Ortes mitgeteilt. Klatsch und Tratsch ist nach neuesten Untersuchungen eine vertrauenbildende Maßnahme, in der »Nachfolge« des als »Lausen« bezeichneten Kraulens der Primaten.

132 Aber der König hat seinen in den beiden Schlesischen Kriegen verkrüppelten Landeskindern 1746–1748 in Berlin Invalidenhäuser errichten lassen.

133 Nun, William Butler schrieb, daß ein Geistlicher eine Art Sonntag in Menschengestalt sei. Seine Schwester sei eine Art fleischgewordener Karfreitag und »Mrs. Bovill ein Ostermontag oder irgendein anderer Feiertag«.

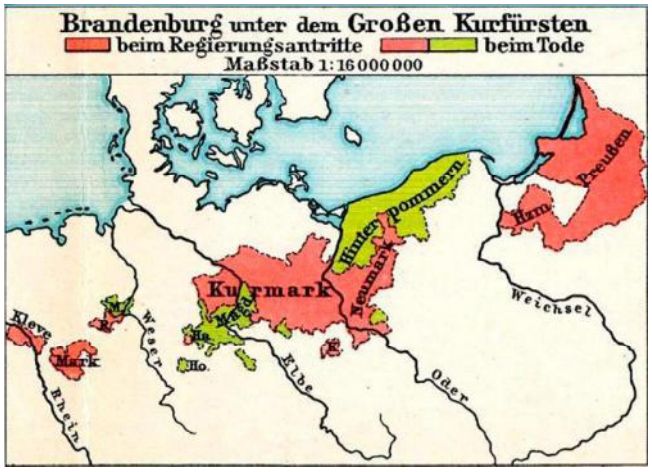
134 Es war nicht unüblich, bei Besuchen im Adel und im Bürgertum eine wertvolle Schnupftabaksdose als Aufmerksamkeit mitzubringen. Friedrich II. hat von 700.000 Taler Einkünften aus Forsterträgen, Akzisen und Zöllen, Domänen u.a. (nach einer eigenen Aufstellung im Testament von 1752) 120.000 Taler im Jahr für sich behalten; der Rest wurde zum »Wohle des Staates, also für Befestigungen, Artillerie, Remonten und Nutzeinrichtungen im Lande verwandt«.

135 Oskar Fritsch, der 1924 eine besonders schlimme Eloge über Friedrich II., »unser Held und Führer«, drucken ließ, weist auf die sonstige ärmliche Ausstattung des Königs hin:

> »Als der König starb, hinterließ er an Kleidungsstücken lediglich: fünf Uniform- und Winterröcke, acht Westen, vier Beinkleider, sechs Paar Stiefel, fünfzehn Paar Strümpfe und sechzehn alte Hemden.«

Manche Leute – das soll man nie vergessen – besitzen heutzutage nicht mal einen Uniformrock! Ein halbes Jahrhundert zuvor galt es in Frankreich als äußerst unschicklich, bei Hofe in Uniform zu erscheinen, weil sie doch zu sehr den Charakter einer Livree trug – aber der preußische König fühlte sich als erster Diener seines Staates.

Die Philosophie, zu der seinerzeit auch die Naturwissenschaften gehörten, förderte er an Universitäten. Schon einige Jahrzehnte vorher, noch im ausgehenden 17.Jahrhundert, hatte Gottfried Wilhelm Leibniz ein staatlich organisiertes System von Ausbildungsstätten vorgeschlagen, das weniger auf die Vermittlung theoretischen Wissens als auf die Einübung praktischer Fähigkeiten ausgerichtet sein und auch der »Tugend der Einwohner« dienen sollte. Friedrich II. übernahm von den Gedanken Leibniz' im Wesentlichen dessen Auffassung über die Universitäten:



> »Dahehr ists freylich ungereimt, daß die jenigen so die jugend unter der disziplin haben sollen, wie iezo professores auff Universitäten, zu ihrer beförderung nichts vermögen, also weniger respect und nachdruck haben, dahingegen die jenigen so junge doch erwachsene Leute unter ihrer Zucht haben, durch ihr zeignüß und ansehen iedem nach verdienst beförderungen sollten zuwegen bringen können.«

Von 1763 bis 1786 gründete Friedrich II. für rund 9 Millionen Taler Manufakturen; um die Wende vom 18. zum 19.Jahrhundert bestanden etwa 300 Manufakturen allein in Berlin. 1859 schreibt Karl Marx:

> »Aus einem steifen Paradeplatz (wandelte sich Berlin) in das geschäftige Zentrums des deutschen Maschinenbaus.«

Die Betreiber der Fabriken sprengen endgültig – nicht nur in Preußen – das althergebrachte Gefüge der mittelalterlichen Stände der Oratores, Bellatores und Laboratores, der Betenden, Kämpfenden und Arbeitenden. Beim Tode des Königs, 1786, gab es in ganz Preußen nur 195 Lehrer, die mehr als 100 Taler im Jahr erhielten, obwohl sie nebenbei Nachtwächter und Hütejungen sein mußten[136].

Für die Existenz der Lehrerfamilie war es unabdingbar, Kartoffeln, Gemüse und Getreide anzubauen und Vieh zu halten. Der Rektor der »Newe Schul im Grauen Kloster« in Berlin, Anton Friedrich Büsching, beschreibt um 1770:

> »Das Gehalt der Lehrer verschaffte ihnen, auch wenn sie unverheiratet waren, geschweige denn, wenn sie Familie hatten, nicht einmal die Notdurft, und daß es ihnen an der selben fehlte, sah man an ihrer Kleidung, ihrem Hausgerät und ihrem Büchervorrat. Ihre Wohnungen waren so schlecht, daß sie in einer mittelmäßigen Provinzialstadt nicht schlechter gefunden werden konnten.«

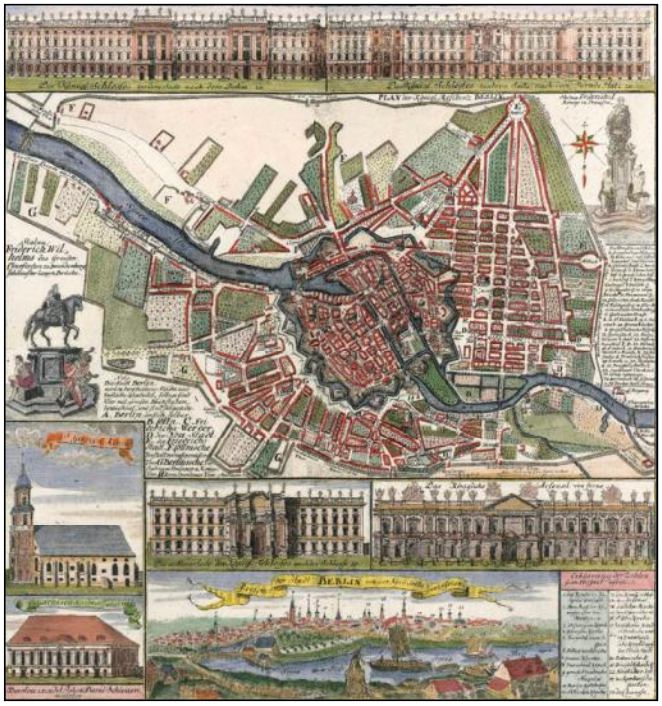
136 Die Juristenschwemme am Ende des 16.Jahrhunderts führte dazu, daß die Bewerber für ein Staatsamt als Auditoren oder Supernumerarii unentgeltlich dienten oder mit einer »Diät«, mit einem Tagessatz besoldet und nur vorübergehend beschäftigt, ihr Leben fristen mußten, bis eine Stelle frei wurde. Auch die Einrichtung des Faches »Kameralistik« an der Universität Halle änderte nichts an dieser heute noch üblichen Praxis (es heißt nur anders) für Bewerber des »Lehramts« oder in der Juristerei. Tarifrechtliche Regelungen in der zweiten Hälfte des 20.Jahrhunderts führten zu einer Vergütung für die Referendariatszeit. Aber Reste der unbezahlten Tätigkeit sind noch immer zu finden: Wenn zum Beispiel ein Lehrer zum Studiendirektor befördert wird, darf er erst einmal ein Jahr mit altem Gehalt weiterarbeiten, bevor er das ihm angemessene und sicherlich auch zustehende Entgelt erhält.

Heinrich Zille soll (nach einem Zitat seiner Tochter) 1908 festgestellt haben:

> »Man kann einen Menschen mit einer Wohnung gerade so gut töten wie mit einer Axt«.

Und in diesem Zusammenhang ist mit »Notdurft« das den Lehrern zustehende Recht auf angemessene Alimentierung gemeint.

Der (mögliche) Dichter des bekannten Ännchen von Tharau[137], Simon Dach, erhielt als Professor in Königsberg ein Jahresgehalt von 100 Taler nebst Getreide und Brennholz; zugegeben, das war in den 1640er-Jahren unter Kurfürst Friedrich Wilhelm I. – aber dieses Gehaltsniveau galt noch 150 Jahre später.



Berlin und Cölln 1739

Der bereits erwähnte Winckelmann bezog als Lehrer in Seehausen in der Altmark jährlich 43 Taler; ferner erhielt er etwa 40 Taler für privat erteilten Unterricht und eine ähnlich hohe Summe als Gebühr für Taufen, Trauungen, Beerdigungen und als Neujahrsgeschenk der Eltern seiner Schüler (solche Geschenke waren üblich).

Vielfach erhielten die Lehrer Spenden in Form von Brot, Bier und Fleisch. Und Kartoffeln natürlich, Rüben, Kohl. Für die Existenz eines Lehrers waren diese Subsidien lebensnotwendig, auch wenn sie lieber ein höheres Gehalt hätten haben wollen. Joachim Heinrich Campe, der so viel für die Kartoffel im Braunschweigischen getan hat, bezog als Feldprediger in Potsdam in den 1770er-Jahren 400 Reichsthaler, was ihm kaum zur angemessenen Haushaltsführung reichte, so daß er zusätzlich die Erziehung dreier adliger Knaben übernahm. Die geringe Besoldung der Lehrer wird schon 1509 von Erasmus von Rotterdam beklagt:

> »Nicht fünffacher Fluch nur, wie der Grieche sagt, nein hundertfacher lastet auf ihnen: mit ewig knurrendem Magen, in schäbigem Rock sitzen sie in ihrer Schulstube – Schulstube sage ich? Sorgenhaus sollte ich sagen, besser noch Tretmühle und Folterkammer – inmitten einer Herde von Knaben und werden früh alt vom Ärger, taub vom Geschrei, schwindsüchtig von Stickluft und Gestank.«[138]

---

137 »Ännchen von Tharau, mein Reichtum, mein Gut, du meine Seele, mein Fleisch und mein Blut«, hieß es über Anna Neander aus dem Dorf Tharau im Memelland, da wo mit dem Ort Nimmersatt einst das Deutsche Reich endete.

138 Bevor die Lehrer unter den Lesern ihr heutiges Los vergleichen und klagen:

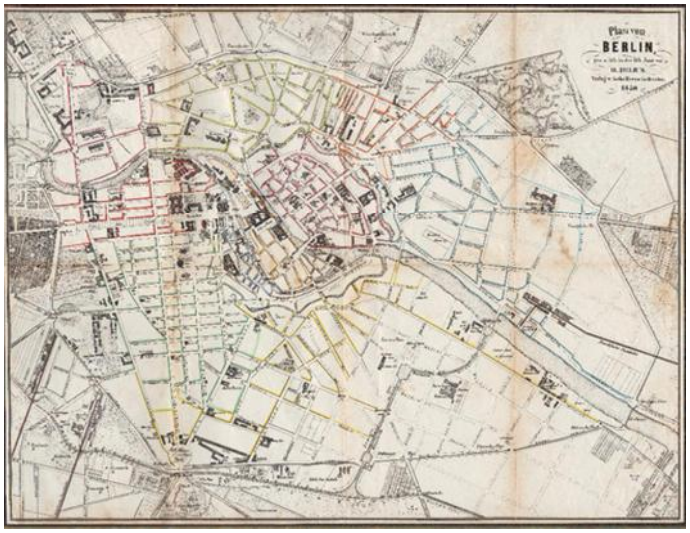
> »So wohl tut es ihnen, die ängstliche Schar mit drohender Miene und Stimme einzuschüchtern, mit Rütlein, Stecken und Riemen die armen Opfer abzustrafen. ... Da verwandelt sich ihnen Armut in Pracht, Gestank in Rosenduft, Frondienst in Herrentum. ... eine rätselhafte Taschenspielerei bringt ihnen das Kunststück fertig, daß die dumme Mama und der unwissende Vater den Lehrer richtig für das halten, wozu er sich selber macht.«

Nach dem Reglément vom 18.Mai 1801 sollte ein Schullehrer haben:

»1. freie Wohnung
2. zur Feuerung sieben preußische Klafter Holz
3. einen Gartenfleck von einem Scheffel Aussaat
4. fünfzehn Scheffel Roggen und an Gerste, Erbsen und Hirse zusammen drei Scheffel
5. die Freiheit, unter das Gemeindevieh zwei Stück Rindvieh und 1 Schwein unentgeltlich zu betreiben
6. fünfzig Taler bar Geld.«[139]

Diese Emolumente betrugen zusammen 80 bis 90 Taler; aber noch 1843 gab es viele Schulen, bei denen die Schulmeister nicht einmal diesen Betrag erhielten:

»In einem Dorf im Schwabenland, Schwabenland,
da lebt, uns allen wohlbekannt, wohlbekannt,
da wohnt in einem Häuslein klein
das arme Dorfschulmeisterlein.
Des Sonntags ist er Organist,
des Montags fährt er seinen Mist.
Des Dienstags hütet er die Schwein
Das arme Dorfschulmeisterlein
des Mittwochs fährt er in die Stadt
und kauft, was er zu kaufen hat, ...
'nen halben Hering kauft er ein,
das arme Dorfschulmeisterlein.«
(Und weitere 6 Strophen.)



Berlin und Cölln 1850

Unter Friedrich II. waren die Schulverhältnisse nicht erkennbar besser als 100 Jahre zuvor: An der Fürstenschule (die war nicht für die Kinder der Bürger und Handwerker), ursprünglich im Jagdschloß Joachimsthal bei Eberswalde von Kurfürst Joachim Friedrich (Gymnasium Electorale Brandenburgium in valle Joachimica) gegründet und ab 1647 in Berlin an der Ecke der Brüderstraße und des Schloßplatzes. Die Lehrer richteten »gehorsamste« Beschwerden an den König in Potsdam, da es

»Schlangen und Vipern gibt in solchen Mengen, daß sie nicht allein auf dem Schulhofe in Menge herumkriechen und sich sonnen, sondern auch in den Gebäuden, der Kirche, in den Betten sich wärmen«.

Bei den Finanzen für die Erziehung von Eliteschülern war der König Friedrich II. nicht knauserig: 1764 wird dem durchreisenden Casanova angeboten, Erzieher an der »Académie des nobels« bzw. »Académie de militaire«) mit einem Jahresgehalt von 600 Taler, freier Unterkunft und Verpflegung zu werden. Casanova lehnt ab, da die 600 Taler nur für

139 Im Oggersheimer Dialekt: »Bimbes«. Adsche und Brakelmann würden »Nennwert« sagen.

seine Bekleidung ausreichen würden. Diese Fürstenschule, der König konnte sich keine Bürgerlichen als Offiziere vorstellen, in einem eigenen Gebäude in der Berliner Burgstraße 19 (später in der Heiliggeiststraße 5) war auf 15 Kadetten[140] begrenzt, denen je 3 Erzieher beigegeben werden sollten. Der Unterricht bezog sich auf Geschichte, Französisch, Tanzen und Reiten, Exerzieren, Philosophie, Geographie, Rhetorik, Geometrie, Grammatik, Fortifikation. Das Reglement verlangte von den Kadetten, daß sie

> »einen geschickten Leib, soliden Esprit, eine fertige Zunge sowie eine vorzügliche Conduite«

haben sollten. Friedrich II. wollte ferner mit einer umfassenden wissenschaftlichen Ausbildung »jenen großen und milden Sinn, der sich so gut mit militärischer Zucht und Ordnung verträgt«, befördern. Der Lehrplan entsprach jedoch »nur« dem eines (praktisch ausgerichteten) Realgymnasiums.



»Académie des militaire« an der Berliner Burgstraße. Rechts von der Brücke die Kriegsschule

Die Kosten, die zum Erhalt von allgemeinen Schulen und den Kirchen erforderlich waren, wurden zwischen Staat, den Gemeinden und der Kirche sowie den zur Zahlung von Schulgeld verpflichteten Eltern verteilt. Das Schulgeld mußte von den Eltern auch dann entrichtet werden, wenn die fünf- bis zwölfjährigen Kinder nicht zur Schule gingen. In der ersten Hälfte des 15.Jahrhunderts betrug das Schulgeld zwischen 10 und 20 Groschen im Jahr; die Lehrer waren an möglichst vielen Schülern interessiert, da sie nur so ihren Lebensunterhalt fristen konnten; große Klassen sind also keine Erfindung der 1990er-Jahre, wenn auch jetzt die Gründe anders lauten mögen.

Die inhaltliche und organisatorische Aufsicht über das niedere Schulwesen in Preußen oblag ausschließlich den örtlichen Pfarrern. Diese beauftragten ihre Küster mit Schulehalten, der Schulunterricht wurde eine Nebenaufgabe dieser Kirchendiener. Daneben rekrutierten sich die Lehrer häufig – wie schon in den früheren Jahrhunderten – auch aus der großen Anzahl stellungsloser Theologen, oder man behalf sich mit lese- und schreibkundigen Handwerkern. Auch in diesen Fällen galt, daß der Lehrer die Küsterdienste wie Orgelspielen, Vorsingen und Vorlesen im Gottesdienst und Reinigungs- und Reparaturarbeiten oder Läuten der Kirchenglocken zu übernehmen hatte.

Hinzu kamen persönliche Dienstleistungen beim Pfarrer, unter denen das Tragen des Chorrocks in die Pfarrdörfer dem Lehrer angeblich besonders peinlich war. Und außerdem hatte er den

> »Kirchenschlüßel richtig zu verwahren, die Gesangs-Nummern gehörig an die Tafeln zu stecken, jeden Montag die Bethstunde nach des Predigers Anleitung halten, gehorige Aufsicht auf die Kinder in der Kirche haben, damit dieselben sich des

---

140 Casanovas Beschreibung der Räumlichkeiten spricht – wenn es auch nur ein Provisorium sein sollte – für den Zustand der »Académie« (und wahrscheinlich auch für andere Schuleinrichtungen im Preußen Friedrichs):

> »Ich fand drei oder vier Säle fast ohne Möbel und mehrere Zimmer, in denen nur ein elendes Bett, ein Tisch und zwei Holzstühle standen; die jungen Kadetten waren zwölf oder dreizehn Jahre alt, schlecht gekämmt, steckten in häßlichen Uniformen und sahen wie Bauern aus.«

Plauderns und aller Unanständigkeiten enthalten« und »bey dem Gottesdienste den Gesang führen, und die Leichen zum Grabe hinsingen«.

Noch zu Goethes Zeiten und für Goethe mußten die Schüler im Theaterchor mitsingen, weil Weimar zu arm war für die Unterhaltung eines Chors, was den obersten Schulaufseher, Johann Gottfried Herder[141], arg erbitterte.

Die Klagen der Schulmeister über das Erniedrigende dieser Nebendienste begleiten die Geschichte dieser Berufsgruppe von ihren Anfängen bis weit ins 19.Jahrhundert. In einem Schulmeisterpamphlet aus dem 17.Jahrhundert wurde das Dienen beim Pfarrherrn zur Zielscheibe heftiger Spötteleien; in diesem Pasquill auf die Lehrer werden alle Verrichtungen aufgezählt, die der Schulmeister als »ordentlicher Famulus und Schuhputzer« dem Pfarrer zu leisten habe:

»... daß er ihm alles ins Filial, als Priesterrock, Perüque, Reisemantel und was es nur gibt, nachtragen, alle seine Besoldung einfordern, im Hause alle Dienstbarkeit, die sonst einem Jungen gebühret, verrichten, bey Gastereyen Tische und Bänke borgen und zu rechte setzen, die Gläser ausspülen, einschenken, Essen auftragen. Im Garten Kirschen pflücken, Birn und Pflaumen schütteln, Heu und Korn abladen, mit den Pfarrern zu Marckte gehen, ihm den Kober nachtragen, Schweine treiben und sie auffm Marckte feil haben und hunderterley dergleichen Dienstbarkeit.«

Wenn's denn sein mußte, wurde der Lehrer auch noch als Nachtwächter eingesetzt; dies – wie auch die vorstehend genannten Tätigkeiten – waren fester Bestandteil des Dienstvertrags und vor Antritt der Schulmeisterstelle vereinbart. Friedrich II. wußte um die desolate Situation seiner Schulen; er antwortete dem Karl Abraham Freiherr von Zedlitz, preußischer Staatsminister, auf eine betreffende Anfrage:

»Die Saksen haben beßre Schulmeister wie wihr, absonderlich werden Sie in hiesigen provinzen von großen Nutzen Seindt.«

Erst zu Beginn des 19.Jahrhunderts nahm das Verständnis für die Bedeutung einer allgemeinen Schulbildung deutlich zu. Die Abhängigkeit der Schullehrer von den Pfarrern blieb erhalten wie ihre Pflicht zur Kirchendienertätigkeit. In der »Allgemeinen Dienstinstruktion für die Landschullehrer« vom 28.März 1822 heißt es:

»§ 12. Vor dem Gottesdienst soll der Schullehrer in seiner schwarzen Amtskleidung zum Pfarrer gehen, um von ihm die Anzeige der Lieder, die gesungen werden sollen – es wäre denn, daß er diese Anzeige schon früher von demselben erhalten hätte –, zu nehmen und um zu hören, ob ihm derselbe rücksichtlich der Einrichtung des Gottesdienstes etwas zu sagen habe. In der Kirche während des Gottesdienstes erscheint er gleichfalls in schwarzer Amtskleidung.

§ 21. Wo ihm das Stellen und Aufziehen der Zeigeruhr herkömmlich ›Lesegesellschaften‹ (›gammy bird‹); hier ist besonders zu erwähnen der Salon mit den ›Salonnièren‹ und den ›Salonlöwen‹

§ 23. Alles, was er bei der Kirche in Ansehung der Schreiberei oder des Rechnungswesens, angleichen der Führung des Kirchenbuchs, zu besorgen hat, ist von ihm aufs pünktlichste zu verrichten.«

Bis zum Beginn des Industriezeitalters blieb der Schulmeister mit den Aufgaben des Kirchendieners verbunden. Mit der allmählichen Durchsetzung des seit 1715 im Prinzip geltenden Schulzwangs trat eine Differenzierung unter den Küster-Lehrern ein, die sich

141 In seiner Königberger Zeit, als er bei Kant lernte, galt Herder als »Lorbaß«, als Rabauke mit Talent. Herder mißtraute der reinen Vernunft – deshalb ist seine Verwunderung in Weimar unverständlich.

auch in ihrer finanziellen Lage und ihrem sozialen Status ausdrückte. Aufgrund der allgemeinen Schulpflicht wurden mehr Lehrer als Küster benötigt. Daher wurde es üblich, daß die Gemeinden neben dem Küster im Pfarrdorf Hilfslehrer für die Nachbardörfer[Anm.142] einstellten, die ihrerseits häufig dem Küster unterstellt wurden. Diese Nebenschulmeister oder Schulgesellen, die meist durch Zufall in ihr Amt kamen und nicht selten schon bald wieder wegen Unfähigkeit entlassen oder nicht weiterbeschäftigt wurden, bildeten die Unterschicht des Lehrerstandes.

In der Oldenburger Schulordnung – so stand geschrieben – möge man sich vor der Anstellung eines Lehrers vergewissern,

> »ob er schreiben und lesen könne, auch die Haubtstücke der christlichen Lehre, aus der Heiligen Schrift, Altes und Neues Testament gezogen, und im kleinen catechismo kürtzlich verfasset und begriffen, ziemlichermaßen verstehe und studiert habe«.

Der Altphilologe und Rektor der Großen Schule in Spandau Christian Konrad Sprengel, der wegen Faulheit, Streitlust und Kartoffelschnaps aus dem Berliner Schuldienst entlassen worden war, widmete sich anschließend botanischen Studien; es gelang ihm als erstem, an der »Ertoffelstaude« nachzuweisen, daß die Befruchtung der Blüte durch Insekten erfolge, obwohl er in den Blüten der Kartoffel den »süssen Safft der Blumen« nicht entdecken konnte. Er veröffentlichte 1773 in Berlin »Das entdeckte Geheimniss der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen« mit 25 Kupfertafeln im Folio-Format. Sein Werk mit den Beispielen der Befruchtung von über 500 Arten wurde allgemein und insbesondere von den Botanikern verunglimpft und fiel schließlich dem Vergessen anheim. Nach seiner Zwangspensionierung lebte Sprengel im Dachgeschoß eines Berliner Hinterhauses; allsonntäglich führte er gegen ein geringes Entgelt botanische Exkursionen durch und hielt Vorträge über den Sternenlauf oder den Bau von Windmühlen, und er schrieb ein bedeutsames Buch über die Nützlichkeit der Bienen und der Bienenzucht. Er war ein »Sonderling«, der von seiner Umgebung nicht anerkannt wurde. Christian Konrad Sprengel ist trotz allem der Begründer der Schulgärten in Deutschland und – vielleicht – auch der Verursacher von ökologisch[143] gestalteten Schulhöfen.



250 Jahre Volksschule in Preußen

Ingo Kowarik weist in seinem Aufsatz »Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Lud(e)wig Krause«[Anm.144] darauf hin, daß dieser in der Stralauer Vorstadt am südöstlichen Rand Berlins 1732 einen Garten anlegte, in dem unter anderem auch Kartoffeln angebaut wurden. Krause widmet in seinem 1775 gedruckten Buch der Kartoffel ein eigenes Kapitel. Im Elften Capitel nennt er unsere Kartoffel »Ertoffeln oder Patatten« und *Solanum tuberosum* nach Linné bzw. *Papas Americana* nach Jean Bauhin. Krause unterscheidet 6 verschiedene »hier zu Lande bekannte Arten«:

> »1. Die frühe Art hat eine große, etwas platte, blaß-rothe Wurzel und Blüte.
> 2. Die blaßgelbe und fast ganz runde; sie blüht weiß und trägt sehr gut.
> 3. Die braun-rothe; mit röthlichen Blumen; die meisten Wurzeln sind rund und zuträglich.

143 Der Begriff Ökologie wurde 1866 von dem deutschen Biologen Ernst Haeckel geprägt und meint: »Die Wissenschaft von den Beziehungen des Organismus zur umgebenden Außenwelt.«

4. Die mit länglich-knotiger Wurzel, von braun-rother Farbe.
5. Die erst vor wenig Jahren aus Amerika gekommene Sorte, ist in der Wurzel mehrenteils rund, sie hat eine dünne röthliche Schelfe, die Blumen sind von ansehnlich blauer Farbe. Sie trägt sehr gesegnet.
6. Die mit länglich-röthlicher zugespitzter Wurzel wird, da sie von keinem guten Geschmack ist, fast gar nicht großgezogen, ausser etwa zur Futterung des Viehes.«

Krause beschreibt ebenfalls den Anbau der Kartoffel. Mit seinem Garten und seinen Schreiben an Gärtner in ganz Europa kann man ihn zu Recht als Begründer des Gartenbaus in Deutschland bezeichnen. Als Praktiker nennt er in seinem Buch auch den Ertrag, den ein Landwirt erzielen kann, wenn er Kartoffeln anbaut:

»Der Ertoffel-Gewinnst von einer Ruthe, des Jahrs anderthalb Scheffel, den Scheffel zu zwölf Groschen gerechnet, beträgt 50 Rthlr.«

Auf den Spuren Sprengels wandelte der Naturforscher und Dichter französischer Herkunft Adelbert von Chamisso, der für ein Schulbuch 30 Herbare von je 300 Pflanzen zusammenstellte: »Uebersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen. Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und dem Pflanzenreiche«, doch berühmt wurde Chamisso nicht als Botaniker und Forschungsreisender oder durch dieses Schulbuch, sondern durch »Peter Schlemihls wundersame Geschichte«. Über die Kartoffel schrieb er 1823:

»*Solanum tuberosum* L., die Kartoffel, Erdäpfel, aus dem heißeren Amerika herstammend, hat als Nahrungsmittel alle Zweifel besiegt, trotz ihrer bösen Verwandtschaft. Die Gattung *Solanum,* Nachtschatten, ist eine der zahlreichsten des Pflanzenreiches; sie gehört vorzüglich dem heißeren Erdgürtel an. Die Pflanzen, die sie einbegreift, sind der schädlichen Eigenschaften, die wir in den vorerwähnten Giftpflanzen bezeichnet haben, teilhaftig oder verdächtig. Die Früchte etlicher werden als Gemüse gegessen. Die Knollen, welche Stärkemehlbehälter zur Ernährung der Pflanzen sind, haben bei verschiedenen Gewächsen keinen Anteil an deren giftigen Kräften; die Knollen von *Solanum tuberosum* und von zwei anderen verwandten Arten sind eine gesunde Nahrung, und die Kartoffel wird jetzt überall angebaut.«

Wir wollen hier auch die Kartoffelbetrachtungen eines anderen Lehrers, Karl May, nicht verschweigen:

»Eine Kartoffel, welche im Frühlinge in einem Winkel des Kellers liegen geblieben war, trieb ihren Ausläufer erst zwanzig Fuß am Boden gegen die Thür hin, dann rankte sie an der Wand in die Höhe und trieb dann in grader Richtung auf das Lichtloch des Gewölbes zu. Wer kann bei solchen Erscheinungen, die das Vorhandensein eines Pflanzensinnes ankündigen, ein gleichgültiger oder gar gefühlloser Zuschauer bleiben?«

Schon vor dem Berliner Christian Konrad Sprengel hatte der Reverend und Vikar Samuel Carr in Colchester (England) begonnen, Kartoffeln in einer Sonntagsschule anpflanzen zu lassen. Entstehung und Pflege von Schulgärten hängt mehr damit zusammen, daß die Schulkinder des 17./18.Jahrhunderts die Kartoffeln für die Lehrer pflanzen, bejäten und ernten mußten und dies zwischenzeitlich »althergebrachtes Beamtentum«[145] geworden

145 Wenn man so will: Das Berufsbeamtentum entstand drei Jahre nach der Entdeckung Amerikas, als auf dem Reichstag von Worms durch den Kurerzbischof und Erzkanzler Bertold von Henneberg eine vom Kaiser weitgehend unabhängige Organisation des Reiches durchgesetzt wurde. Im Frankreich nach dem Ersten Weltkrieg meinte ein Pierre Hamp über die Beamten, daß sie »die Prätorianergarde der Demokratie« seien, die die Republik verhungern ließe.

ist? Noch Anfang des 20.Jahrhunderts wurde an der märkischen Prignitz von Lehrer- und Küsteräckern gesprochen.

Friedrich II. in seinem politischen Testament 1769 über die Erziehung:

> »Mit zehn bis zwölf Jahren schickt man den jungen Herrn auf eine Ritterakademie, woran es auch hier nicht fehlt. ... Sie sind mit tüchtigen Lehrern versehen. Der einzige Vorwurf, den man ihnen vielleicht machen kann, ist der, daß sie nur darauf ausgehen, das Gedächtnis ihrer Schüler anzufüllen, statt sie an selbständiges Denken zu gewöhnen, daß sie ihr Urteil nicht früh genug bilden und es verabsäumen, ihrer Seele höheren Schwung zu geben und ihnen edle und tugendhafte Gesinnungen einzuflößen.«

Damals: Die Kinder untergebracht in Räumen, die meistens gleichzeitig dem Schulmeister und seiner Familie als Wohnraum, zuweilen als Schlafraum und, wenn er Handwerker war, als Werkstätte dienten. Von geistiger Überlegenheit des Lehrers war nur allzu oft nicht die Rede. Das Verhältnis, das sich dann herausbildete, ist mit einer Anekdote gekennzeichnet, in der der Schulmeister, um seiner Rangen Herr zu werden, sich von einem Kompagniechef die rote Binde habe verleihen lassen, die Hals und Haupt mit der Glorie des militärischen Vorgesetzten umgab.

Preußens König Friedrich II. reorganisierte die Verwaltung Preußens und schuf damit den »preußischen Beamten«, der der jeweiligen Staatsmacht untertan und hilfreich war (nicht seinem Gewissen, sondern seinem »Durchkommen«, wie Einkommen früher hieß). Goethe 1786 in einen Brief an Charlotte von Stein:

> »Denn ich sage immer, wer sich mit der Administration abgiebt, ohne regierender Herr zu seyn, der muß entweder ein Philister oder ein Schelm oder ein Narr seyn.«

Bereits Friedrich Wilhelm I. hatte die Domänen- und Steuerbehörden zum »General Ober Finantz-Kriegs- und Domainen-Directorium« zusammengefaßt (zuständig für Landwirtschaft, Finanzen, Gewerbe und Handel).

Daneben gab es sog. Realdepartements (zum Beispiel für Post- und Münzwesen, für die Salzverwaltung). Friedrich II. hob die Zuständigkeiten auf und vergab – je nach Gusto – neue Kompetenzen.

Ein »System« war nicht zu erkennen; heutzutage weiß man, daß es bei der Einrichtung eines Ministeriums nur darum geht, die Anzahl der Minister und (parlamentarischen) Staatssekretäre zu erhöhen und damit entweder einer Koalitionsarithmetik zu folgen oder einen verdienten Zuträger zu belohnen und bei der nächsten Regierungsbildung gut versorgte Frühpensionäre zu schaffen. Eine Schulbehörde war für Friedrich II. entbehrlich – Schulangelegenheiten wurden bei ihm bei Bedarf oder nach Vortrag seiner Minister entschieden.

Nach dem Siebenjährigen Krieg (1763) erließ er das »Königlich-Preußische General-Landschul-Reglément«, das für alle preußischen Provinzen (Hinterpommern und Cammin, ehemalige Gebiete der Bistümer Minden und die Anwartschaft auf das Erzbistum Halberstadt, auf Magdeburg, Cleve, Neufchâtel[146]) Gültigkeit hatte. Über die bisherigen

---

146 In diesen Gebieten ist auch festgelegt (und bis heute wirksam oder zumindest üblich), daß der Vermieter den Ofen (Heizung) zu stellen hat; in anderen deutschen Provinzen hat sich der Mieter selbst um seinen Herd zu bemühen. Dabei muß man sich vorstellen, wie die »Küche« in früheren Jahrhunderten aussah. Der Franzose François de la Rochefoucauld schreibt nach einer Reise in England (und in Deutschland war das nicht anders): »Das Schlimmste, was einem passieren konnte, war ein Gang in die Küche vor dem Essen. Der Schmutz war unbeschreiblich und die Köchin schwarz wie Kohle von all dem Dreck.« Die Küchen hatten zumeist kein oder nur ein sehr kleines Fenster und waren durchweg schlecht belüftet; die Küche war der einzige Raum, der durch den Kochofen geheizt wurde.

Vorschriften aus der Zeit König Friedrich Wilhelms I. hinausgehend, wurden nun nicht nur die äußeren Verhältnisse der Schulen und die Lehrerbesoldung, sondern auch die internen Vorgänge im Schulwesen geregelt.

In dem »General-Landschul-Reglément«, das für das preußische Schulwesen grundlegende Bedeutung erlangte, heißt es:

> »Wir, Friedrich ect. tun kund und fügen hiermit jedermänniglich zu wissen: Demnach Wir zu Unserm höchsten Mißfallen selbst wahrgenommen, daß das Schulwesen und die Erziehung der Jugend auf dem Lande bisher in äußersten Verfall geraten und insonderheit durch die Unerfahrenheit der meisten Küster und Schulmeister die jungen Leute auf den Dörfern in Unwissenheit und Dummheit aufwachsen: so ist Unser so wohlbedachter als ernster Wille, daß das Schulwesen auf dem Lande in allen Unsern Provinzen auf einen besseren Fuß als bisher gesetzt und verfaßt werden soll. Denn so angelegentlich Wir nach wiederhergestellter Ruhe und allgemeinem Frieden das wahre Wohlsein Unserer Länder in allen Ständen Uns zum Augenmerk machen: so nötig und heilsam erachten Wir, es auch zu sein, den guten Grund dazu durch eine vernünftige sowohl als christliche Unterweisung der Jugend zur wahren Gottesfurcht und andern nützlichen Dingen in den Schulen legen zu lassen.


Christian Ludewig Krausens,
Kunst- und Lust-Gärtners, wie auch Mitgliedes der Gesellschaft der schönen Wissenschaften zu Budissin,
Funfzigjährig-
Erfahrungsmäßiger
Unterricht
von
der Gärtnerey.
Berlin und Leipzig,
bey George Jacob Decker, 1775.
Bayerische Staatsbibliothek München

Titelseite »Fünfzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey« von Christian Ludewig Krause, Kunst- und Lust-Gärtner wie auch Mitglied der Gesellschaft der schönen Wissenschaften zu Budissin (Bautzen). Gedruckt 1775 von George Jacob Decker (d.Ä.) in Berlin und Leipzig. Decker war Hofbuchdrucker des Königs Friedrich II. und betrieb die Königlich Geheime Oberhofbuchdruckerei. 1877 kaufte das Deutsche Reich die Deckersche Offizin, aus der dadurch die Deutsche Reichsdruckerei entstand.

§ 1. Zuvörderst wollen Wir, daß alle Unsere Untertanen, es mögen sein Eltern, Vormünder oder Herrschaften, denen die Erziehung der Jugend obliegt, ihre eigenen sowohl als die ihrer Pflege anvertrauten Kinder, Knaben oder Mädchen, wo nicht eher, doch höchstens vom fünften Jahre ihres Alters in die Schulen schicken, auch damit ordentlich bis ins dreizehnte und vierzehnte Jahr kontinuieren und sie so lange zur Schule halten sollen, bis sie nicht nur das Nötigste vom Christentum gefaßt haben und fertig lesen und schreiben, sondern auch von demjenigen Rede und Antwort geben können, was ihnen nach den von Unsern Konsistorien verordneten und approbierten Lehrbüchern beigebracht werden soll.

§ 4. Weil an vielen Orten die Eltern ihre Kinder des Sommers nicht in die Schule schicken unter dem Vorwand, daß sie das Vieh hüten müssen, so haben deshalb Unsere Beamten ... dahin zu sehen, daß, soweit es möglich, ein eigener Viehhirte hierzu möge bestellt werden ...

In der Zielsetzung gab es klare Vorgaben: der Schulmeister sollte rechtschaffen sein, und tüchtige Leute sollten in die Schulämter gelangen. Nun reicht es

nicht mehr aus, in einem Dorf oder von einer Gemeinde einen Vertrag über das Schulehalten zu erhalten.

§ 14. Es müssen aber überhaupt auf dem Lande keine Küster und Schulmeister ins Amt eingewiesen und eingesetzt werden, bevor sie von den Inspektoren examiniert, im Examen tüchtig befunden und ihnen ein Zeugnis der Tüchtigkeit mitgegeben worden. ... daß keine zu Schulmeistern und Küstern angenommen werden sollen, als welche in dem Kurmärkischen Küster- und Schulseminar zu Berlin eine Zeitlang gewesen und darin den Seidenbau sowohl als die vorteilhafte und bei den deutschen Schulen der Dreifaltigkeits-Kirche eingeführte Methode des Schulhaltens gefaßt haben.«

Im Reglément wurde in § 19 festgeschrieben, wie denn der vormittägliche Unterricht zu gestalten sei:

»1) Ein Lied gesungen ...

2) Nach dem Gesang wird gebetet. ... Ein Knabe liest langsam, deutlich und laut den monatlichen Psalm, und darauf wird geschlossen mit dem Gebet des Herrn. ...

3) Nach dem Gebete wird ein Stück aus dem Katechismus erklärt.

In der anderen Vormittagsstunde wird das Lesen, Buchstabieren und das ABC vorgenommen. In der dritten Vormittagsstunde wird geschrieben und buchstabiert, angleichen werden die Buchstaben gelernt.«

Nach den Bestimmungen des General-Landschul-Regléments blieben religiöse Inhalte in pietistischer Einfärbung vorherrschend. Viele Geistliche und Lehrer waren durch Francke beeinflußt, der zu den führenden Pietisten Deutschlands gehörte. Der preußische König, ungeachtet seiner persönlichen Distanz zur Religion, hielt die Erziehung seiner Untertanen zur »wahren Gottesfurcht« für vorrangig; ein Brief Friedrichs an den Staatsminister von Zedlitz bestätigt dieses grundsätzliche Verhältnis:

»Daß die Schulmeister auf dem Lande die Religion und die Moral den jungen Leuthen lehren, ist recht gut, und müssen sie davon nicht abgehen, damit die Leute bei ihrer Religion hübsch bleiben und nicht zur katholischen übergehen, denn die evangelische Religion ist die beste und weit besser als die katholische; darum müssen sich die Schulmeister Mühe geben, daß die Leute Attachement zur Religion behalten und sie soweit bringen, daß sie nicht stehlen und morden ... sonst ist es auf dem platten Lande genug, wenn sie ein bisgen Lesen und Schreiben lernen; wissen sie aber zu viel, so laufen sie in die Städte und wollen Sekretärs und so was werden; deshalb muß man aufn platten Lande den Unterricht der Leute so einrichten, daß sie das Notwendige, was zu ihrem Wissen nötig ist lernen, aber nach der Art, daß die Leute nicht aus den Dörfern weglaufen, sondern ‚hübsch dableiben.«

Die staatstragende Schul- und Bildungspolitik Preußens sah sich vor allem seit Beginn des 19.Jahrhunderts einem Problem in wachsendem Maße gegenüber: Die wirtschaftlich bedingte Erfordernis einer verbesserten Ausbildung in der Schule (gerade auch der Unterschichten) mußte verbunden werden mit der Einbindung in die – wie auch immer gearteten – Staatsziele, für die eine Erweiterung der Volksbildung nicht unbedingt förderlich sein mußte.[147]

---

147 Vielleicht hat Friedrich II. an das Rezept von Kaiser Hu-Tsung aus dem Jahr 1101 gedacht:

»Drei Dinge auf dieser Welt sind höchst bedauernswert: Das Verderben bester Jugend durch falsche Erziehung, das Schänden bester Bilder durch gemeines Angaffen, und die Verschwendung bester Kartoffeln durch unsachgemäße Behandlung.«

Wie in den meisten deutschen Territorien hatte man auch im absolutistischen Preußen versucht, bestimmte Gewerbe- und Berufsgruppen vorzugsweise zum Küster- und Schuldienst anzustellen. Der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. bevorzugte Lehrer aus handwerklichen Berufen: Schneider, weil diese nicht nur Fliegen totschlagen konnten, sondern neben der Schneiderei vom erhöhten Tisch den Unterricht durchführen konnten (da kommen die klassischen Lehrerpulte her), kräftige Leinweber oder starke Schmiede (wegen der bestehenden Züchtigungsrechte durch den Lehrer).

Noch 1806 waren (zum Beispiel) im Lehrerseminar von Klein-Dexen in Ostpreußen unter 242 Seminaristen 109 Schneider, 21 Schuhmacher, 42 aus insgesamt 24 verschiedenen Berufen, 1 invalider Soldat und 69 ohne jeglichen Beruf.

Invalide Soldaten konnten ohne jegliche Prüfung Lehrer werden. Erst eine Kabinetts-Ordre von König Friedrich II. aus dem Jahr 1779 verlangt für die Zukunft (!), daß der Invaliden-Schullehrer lesen, rechnen und schreiben können müsse. Aber bis dahin mußte der Invalide nicht unbedingt diese Fertigkeiten beherrschen. Nicht nur die Überlebenden der preußischen Kriege wurden ohne Bildung und Vorbildung Lehrer. Ähnliches galt für Tafeldecker, Jäger und Hausdiener des Adels.

Die preußischen Volksschulen verdanken dem Alten Fritz einen mit unverwechselbarer Qualifikation ausgestatteten Lehrertypus, der von da an aus den Schulen nicht mehr wegzudenken war: den pensionierten Unteroffizier, den sog. Einjährigen, als Dorfschulmeister.

Hermann Hesse über seine Schülerzeit 1880:

> »Wir Schüler einer kleinen halb ländlichen Lateinschule waren an Lehrer gewöhnt, die wir entweder fürchteten oder haßten, denen wir auswichen und die wir belogen, oder die wir belächelten oder verachteten.«

Die Besetzung von Lehrerstellen mit vormaligen Soldaten blieb eine Grundkomponente staatlicher Schulpolitik. Während des gesamten 19.Jahrhunderts stritten sich Verwaltung und Reformer über die Versuche, die soziale Zusammensetzung der Lehrerschaft zu verändern. Es blieb noch bis lange nach dem Ersten Weltkrieg, wie es unter Friedrich II. eingeführt wurde. Und nach dem Zweiten Weltkrieg bestand der »Erdkunde«-Unterricht vielfach in der Beschreibung der Landschaften, in denen der Lehrer vorher als Soldat war. Dienen in der Wehrmacht als KdF-Fortsetzung für Tourismus und Völkerkunde: Und dazu ein wenig Heimatkunde – Informationen über die Geschichte des Dorfes. Und manchmal wurde angedeutet, daß neben dem Eiffelturm auch noch eine Rote Mühle besucht wurde oder das »Maxim«.

Stefan Heym im »Nachruf« über seine Schulzeit (vor dem Ersten Weltkrieg):

> »Und die Lehrerschaft, zum großen Teil ehemalige Reserveoffiziere, die ihre Befehlsgewalt über ausgewachsene Männer vermißten und es als schmerzlich empfanden, daß der Titel Studienrat auch nicht mehr galt, was er einmal gegolten hatte, sehnte sich gleichfalls nach alten Verhältnissen zurück.«

Der Streit über die Herkunft und die Qualifikation der Lehrer bestand auch noch rund ein Jahrhundert nach Friedrich II. So entzündete sich eine Debatte aus Anlaß einer am 16.Mai 1844 erlassenen Kabinettsordre des preußischen Königs Friedrich Wilhelm IV. (genannt »Butt« oder wegen seiner »schaumigen« und wolkigen Thron-Reden auch »Champagner-Fritze«). Dieser hatte einen Unteroffizier zur Hospitation in einem Lehrerseminar beurlaubt und bei dieser Gelegenheit die Behörden ermächtigt, auch andere Unteroffiziere zu beurlauben, »wenn sie für das Schulamt Neigung und Fähigkeit zeigen«. Ein pensionierter Landschulinspektor meinte zu diesem Punkt:

»Die preußischen Unteroffiziere sind wirklich so dumm nicht, sondern Offizierstellvertreter ... Im Amte dürfte der ehemalige Unteroffizier bei Weitem zuverlässiger sein, als jeder Seminarist. Daher sind die preußischen Unteroffiziere zu Landschullehrern am allerpassendsten. Da sie dann regelmäßig warme Speisen und Getränke haben können, so werden sie wohl auch keinen Branntwein vorher genießen. Freudig nimmt er den Rat und die Unterweisungen seines Vorgesetzten hin, hält wie in der Kaserne so auch in der Schule und gewiß ohne Pedanterie auf Sittlichkeit, anständiges Benehmen, Reinlichkeit und Fleiß. Der preußische Unteroffizier weiß Anstand und knotenmäßiges Benehmen zu unterscheiden.«

1816 klagt der Cloppenburger Schulrektor Gerhard August Rein:

»Man findet bei den meisten Dorfschulen Lehrer, die größtenteils die rohesten und unwissendsten Menschen sind.«

Gottlob Johann Christian Kunth, Direktor der Generalverwaltung für Handel und Gewerbe, beklagt sich 1820:

»Noch jetzt bestehen in Berlin Baumwollenfabriken von 100 bis 200 Stühlen, das heißt mit einem Umsatz von 50–100.00 Talern, unter Verlegern, die mit Mühe ihren Namen schreiben, ihre einfachen Bücher nicht abschließen können, ..., die von der Möglichkeit und der Notwendigkeit weiterer Bildung keine Ahnung haben. Von mehr als 900 sogenannt selbständigen, obenein echt zünftigen Tuchmachermeistern in Gründberg, deren große Warenmasse dem Welthandel angehört, mag ein Drittel seinen Namen gar nicht, ein zweites Drittel ihn kaum leserlich schreiben können.«



177 178

Braunschweigisches Magazin.

Zwölftes Stück.

Sonnabends, den 25sten März 1809.

Ueber ein verkanntes Erziehungsmittel bei der Kartoffelzucht.

Zum gemeinen Nutzen.

Man hat schon lange den von mir gebauten Kartoffeln, folglich auch mir, ihrem Pflanzer, die Ehre erwiesen, sie zu den feinsten und wohlschmeckendsten zu zählen, die man je genossen hat. Selbst die Holländischen und die davon abstammenden Hamburgischen — bekanntlich die besten in Europa — werden den meinigen, welche gleichfalls Holländischer Herkunft sind, von Kennern nicht vorgezogen; von Einigen vielmehr nachgesetzt. Die Meisten von denen, welche diese meine Kartoffeln einmahl gekostet haben, wollen, wenn sie anders ihren Kartoffelsinn gehörig ausgebildet haben, in der Folge ihren Küchenbedarf von keinem Andern nehmen; bis sogar dann, wenn mein Gärtner, aus Unkunde der laufenden Preise, einmahl ein paar Groschen mehr dafür foderte, als er sollte. Reisende von Geschmack, die ich von Zeit zu Zeit damit bewirthe, wenn ich will, daß sie köstlich bei mir leben sollen, stimmen in diese Lobeserhebung mit Wärme ein; und schon mehr als Einer von ihnen hat daheim, wenn er seine wichtigen Reisebemerkungen drucken zu lassen sich gemüssiget fand, mit Preis und Dank davon zu sprechen sich unwiderstehlich gedrungen gefühlt.

Daher ist es denn gekommen, daß diese Kartoffeln und — nebenbei auch ich, eine Art von Berühmtheit gewonnen haben, worüber unsere Bescheidenheit oft in stillen roth geworden ist. Schon habe ich, um das Verlangen des Auslandes zu stillen, mehrmahls weit und breit, sogar auf 60 Meilen hin, z. B. an die äußerste Grenze von Schlesien, *) und zwar

*) Der Bestieller, welcher einen Preußischen Scheffel verlangte, legte sogar einen Goldfriedrich bei; vermuthlich, weil er dachte, daß eine so köstliche Frucht unmöglich wohlfeiler verkauft werden könne.

Johann Heinrich Campe verbindet die Erziehung mit der Aufzucht der Kartoffeln

Christian Dietrich Grabbe im Jahr 1822:

»Euer Jürgen! Der stupide Kartoffelbauch! Bei dem hätte sogar der weise Konfuzius ohngeachtet er niemals Hopfen und Malz besaß, dennoch einige Fuder Hopfen und Malz verlieren können.«

So war das mit der Bildung des heute so hochgelobten Mittelstandes in Preußen.

Klagen über die Lehrer mögen berechtigt gewesen sein, Klagen über die Lehrer sind berechtigt. Wenn der geneigte Leser sich jedoch vergegenwärtigt, welcher Verlust für die Literatur und für die deutsche Jugend entstanden wäre, wenn Karl May als Hilfslehrer in Glauchau nicht mit der jungen Frau seines Vermieters ein Techtelmechtel *(a teco meco* = unter vier Augen) angefangen hätte und sein weiterer Lebenslauf als Fabrikschullehrer in Altchemnitz nicht wegen des geringfügigen Diebstahls einer Taschenuhr, einer Tabakspfeife und einer Zigarrenspitze geendet hätte. Die Fähigkeiten Karl Mays wären im normalen Schulstreß untergegangen. Und der

Schauspieler Lex Barker (Tarzan, Old Shatterhand) hätte nie in den Kreidefelsen von Bad Segeberg für die gerechte Sache kämpfen müssen/können.

Auch bei den mit Zufall oder wegen der staatlichen Versorgung in ihr Amt gelangten »Individuen« und »Subjekte« (wie die Lehrer in amtlichen Verlautbarungen genannt wurden), setzte sich nach und nach der »gelernte« Lehrer durch, da die Schule (und sei es nur des Winters) eine kontinuierliche Einrichtung geworden war. Strebsame Kinder aus dem Handwerkermilieu erhielten die Chance, »Gottesgelahrtheit« zu studieren und Lehrer zu werden.

Schulehalten wurde zu einem Beruf, der sich wie andere Fertigkeiten in einer ständisch verfaßten Gesellschaft vom Vater auf den Sohn fortpflanzte. Bevor man im ersten Drittel des 19.Jahrhunderts damit begann, staatlich gelenkte Seminare für die Lehrerbildung einzurichten, bildeten die Schulmeister, die ihr »Handwerk« vom Vater gelernt hatten, eine besondere Gruppe innerhalb der Lehrerschaft[148]. Diese Elite, die das Schulehalten als Hauptberuf (nicht als Berufung) ausübte, war es auch, die sich zuerst von den Küsterdiensten zu befreien suchte, zumal ihr Lebensweg auch nicht mit dem Studium der Theologie begann. Die Zeit, die die Lehrer hierdurch gewannen, konnten sie nutzen: Sie gingen 100 Jahre später – einem Aufruf August Bebels folgend und mit Kündigungsschutz versehen – in die Sozialdemokratie[149]. Und daran leidet diese heute noch.

Der Schulpolitik der absolutistischen Herrscher des 18.Jahrhunderts lag vielfach die Einsicht zugrunde, daß eine der Voraussetzungen für eine wirtschaftliche Erstarkung des Staates in einer minimalen Bildung der Untertanen bestand. Mit der verbesserten Bildung der Unterschichten sollte das Gewerbe gefördert und damit zugleich der staatliche Steuersäckel gefüllt werden. Das niedere Volk war bloßes Objekt der absolutistischen Bildungspolitik, eine regierte Masse, die leistungsfähiger gemacht werden sollte. Der Philosoph Hans-Georg Gadamer:

> »Seit mehr als dreihundert Jahren haben wir eine phantastische Entwicklung ihres Wissens und Herrschenkönnens über die Naturkräfte erlangt. Wir haben nichts auch nur Vergleichbares in der Bildung des Menschen für die richtige Anwendung dieser neuen Macht.«

Die Könige Friedrich Wilhelm I. und Friedrich II. neigten dazu, ausgediente Offiziere im höheren Zivildienst (als Forstmeister, Postmeister, Inspektoren und Rendanten, als Kriegs- und Steuerräte usw.) zu verwenden, weil

> »Offiziere verstehen zu gehorchen und sich Gehorsam zu verschaffen, und wenn man ihnen irgend etwas zur Prüfung übergibt, so führen sie es selber aus und mit größerer Zuverlässigkeit als die anderen.«[Anm.150]

Bei der Einführung eines geordneten Schulwesens in Preußen ging das Anwachsen des Kartoffelverbrauchs parallel mit der Steigerung von Schülerzahlen. Ganz anders zum Ende dieses Jahrhunderts: Waren Ende der 1950er-Jahre weniger als 10 Prozent aller Schüler auf den Gymnasien, so sind es Ende der 1980er-Jahre mehr als 17 Prozent. Und zur Jahrtausendwende sind es – je nach Bundesland – zwischen 20 und 30 Prozent eines

---

148 So etwas gibt es auch heute: Vater und Mutter Lehrer, Lebenslauf von Sohn/Tochter: Vorschule, Grundschule, Gymnasium, Universität, Schule – also immer Schule. Nie das Leben kennengelernt! Aber die Kinder darauf vorbereiten! Ein ständischer, vorindustrieller Lebenslauf.

149 Kaiser Wilhelm II. meint 1890, daß die Lehrer nicht genug getan haben, um das Vordringen der Sozialdemokratie zu verhindern:

> »Wenn die Schule das getan hätte, was von ihr zu verlangen ist ... so hätte sie von vornherein von selber das Gefecht gegen die Sozialdemokratie übernehmen müssen.«

Jahrgangs. Je geringer der Kartoffelverbrauch, desto höher das Bildungsniveau? Ja und nein. Ja, wenn man die Kartoffel als Knolle genießt, nein, weil Chips nicht mehr als Kartoffel angesehen werden dürfen.

So wie Jakob als der Ackerbauer den Jäger Esau ablöst, so veränderte sich in Preußen mit Schulpflicht und Kartoffelanbau der von Hungersnöten geplagte Landmann in den Citoyen. »Der Fluch Adams«[Anm.151] (um Wilhelm Raabe im »Stopfkuchen« zu variieren), »soweit er den Acker, das Graben, Hacken, Pflügen, die Kartoffel-, Heu- und Getreideernte angeht, ist eine Erholung gegen das nächtliche Surfen im Internet«.

Um zu den Fragen in der Vorbemerkung zurückzukommen: Soldaten und Bayern brachten die Kartoffel nach Preußen; die Preußen waren nicht die ersten Kartoffelbauern in Deutschland. Erst mit dem Anbau der Kartoffel endete die Hexenverfolgung. Eine breitere Volksbildung wurde erst mit der Kartoffel als Grundnahrungsmittel der und für die Lehrer ermöglicht. Bevölkerungsentwicklung und Entwicklung der Gymnasienschüler in Deutschland als ursächliche Folge des Kartoffelverzehrs mag konstruiert sein; aber wenn man zwei statistische Daten miteinander in Beziehung bringt, sind solche (vielleicht überraschenden) Ergebnisse/Schlußfolgerungen nicht zu vermeiden. Dies gilt auch für das Anwachsen der Ausländer und für das zeitweilige Erstarken rechtsradikaler Gruppierungen.

Kartoffelbau in Preußen ermöglichte, Getreide zu requirieren für die stehenden Heere von Friedrich Wilhelm I. und Friedrich II. und ihren Nachfolgern. Die Invaliden aus den preußischen Kriegen führten zu der Überlegung, Arbeitsplätze zu schaffen, um das Marodieren des 17.Jahrhunderts zu unterbinden. Arbeitslose Söldner zogen als »Gartbrüder« bettelnd und stehlend durchs Land und plagten die Bauern. Die »Gartenden«, d.h. nicht in einem Dienst stehenden Landsknechte, wurden zum sozialen und der bald verbrauchte Sold aus dem letzten Krieg führte zum kriminalen Problem. Für die neuen Siedlungen waren ja nach Möglichkeit Einwanderer aus fremden Fürstentümern gefragt, nicht die eigenen Landsleute. Die protestantischen Geistlichen, von Gott ausgewählt, wollten sich andererseits nicht mit den niederen Diensten eines Küsters befassen und benötigten daher irgendwelche Hilfskräfte. Da bot sich an, die invaliden Soldaten zu Dorflehrern zu machen.



Bosnien -erzegowina
Mostar 2008

Anmerkungen zur letzten Furche

11 Louise d'Épinay, eine Adlige im Umkreis der französischen Encyclopädisten um Denis Diderot, schrieb in ihren Erinnerungen: »In meiner Kindheit war es nicht üblich, Mädchen irgendetwas beizubringen. Man lehrte sie mehr oder weniger ihre religiösen Pflichten ... man gab ihnen einen guten Tanzmeister, einen sehr schlechten Musiklehrer und, in seltenen Fällen, einen mittelmäßigen Zeichenlehrer. Dazu ein wenig Geschichte und Geographie ... aber nicht mehr als Namen und Daten auswendig lernen. Vor allem aber brachte man uns nie bei zu denken, und jedes Studium der Wissenschaft vermied man sorgfältig, als wäre es ungehörig für unser Geschlecht.«

Harriet Martineau beklagte sich in ihrer Autobiographie:

> »Als sie jung war, hielt man es für unschicklich, wenn eine junge Dame sich allzu eifrig dem Studium widmete. Es wurde erwartet, daß sie sich mit Handarbeit in den Salon setzte, sich aus einem Buch vorlesen ließ und für Besucherinnen bereithielt. Wenn diese kamen, drehte sich die Unterhaltung oft um das Buch, das ihretwegen beseite gelegt worden war. Folglich mußte der Lesestoff sehr sorgfältig ausgewählt werden, damit nicht eine schockierte Besucherin dort, wo sie ihre nächste Aufwartung machte, über den bedauerlichen Sittenverfall im Hause der soeben verlassenen Familie Klage führte.«

Mein Gott, auf was man alles achten muß(te), wenn man zu den besseren Kreisen gehörte.

13 Vielleicht hängt diese Vertreibung aber auch nur damit zusammen, daß die Frauen – wie britische Wissenschaftler feststellten – ein »Plapper-Gen« besitzen und an einem Tag durchschnittlich rund 23.000 Wörter aussprechen gegenüber nur 12.000 Wörter von Männern. Die Kerle wollten vielleicht in der Zunftstube nur ihre Ruhe haben und ihren Geschäften nachgehen. Wie schon Plautus zu Recht bemerkte: *Tacita bona est mulier semper quam loquens* – Eine Frau ist immer besser, wenn sie schweigt, als wenn sie redet. Am Ende des 15.Jahrhunderts waren in Köln unter 2.782 Steuerzahlern 733 Frauen.

Im Übrigen muß darauf verwiesen werden, daß Frauen nur erwähnt wurden, wenn's gerichtsnotorisch wurde, so daß es eine große »Dunkelziffer« über die Tätigkeiten der damaligen Frauen gibt.

Schon Xenophon schrieb um 375 v.u.Z. im Zusammenhang mit Landwirtschaftsangelegenheiten im »Oikono-mikos«:

> »Denn der Männer Leib und Seele hat Gott so zugerichtet, daß sie Kälte, Hitze, Reisen und Kriegs-Dienste besser ausstehen können, wodurch er ihnen die auswärtigen Geschäfte angewiesen. Indem er aber den Weibern nicht Körper von so harter Natur gegeben, so scheint es ihm, daß Gott dadurch die Verrichtung innerhalb des Hauses anbefohlen hat.«

14 Die Leitung der nicht-militärischen Gruppen in diesen Heeren oblag in vielen Fällen den weiblichen »Hurnweibel« (»hurn«: heuern, einstellen); »Hurerei« entwickelte sich erst später zum Synonym für Prostitution. Eine berufstätige selbständige Frau, die dem Mann schließlich untertan war, wie es die zölibatäre Schule, aber auch Luther und seine Nachfolger lehrten, störte die sauberen Herren. Umberto Eco sieht es richtig: Einem solchen Mannweib wie Eva,

> »einer so gedankenlosen Person, die, kaum daß man ihr Ausgang gibt, Arm in Arm mit dem Fürsten der Finsternis loszieht«,

konnte man eine aushäusige Berufstätigkeit nicht erlauben. Das Streitgespräch zwischen einem Jesuiten und einem Benediktinermönch (1671) über die Frage, »Ob Frauen Menschen seyn, oder nicht?«, endete nicht mit der Drucklegung dieser Disputation. Beide trugen treffliche Argumente für ihre jeweilige Sichtweise vor.

16 Das Wort »Bordell« ist auf das fränkische »borda« = (Bretter-)Hütte zurückzuführen. Louis IX. von Frankreich, »der Heilige« ordnete im 13.Jahrhundert an, daß die »bordeaux«, die Aufenthalts- und Arbeitsstätten der käuflichen Frauen, außerhalb der Stadtmauern anzusiedeln seien. In der »Ballade von Villon und der Dicken Margot« steht: »En ce bordeau ou tenons nostre estat«, »In dem Bordell, wo wir selbzweit zusammen wohnen.« Der aus Wittenberg kommende Hamlet: »Get thee to a nunnery.« Die Frauen wurden auch als Betreiberinnen von Badestuben, wegen des angeblich und tatsächlich bordellartigen Charakters – verjagt und verfolgt. Aber, zugegeben, manche Badestuben ergänzten ihr Angebot nach Ladenschluß mit mancherlei Erfrischungen durch Wein, Weib und Gesang.

Der Ausdruck »Kurtisane« ist auf das italienische *Cortigiani* zurückzuführen, eine Bezeichnung für

Angehörige des päpstlichen Hofes, die zum Beispiel in Konstanz beim vierjährigen Konzil in eleganten Fehmäntelchen aus dem Fell sibirischer Eichhörnchen durch die Stadt stolzierten, um sich von einer der etwa 700 offiziellen und einer genauso großen inoffiziellen Zahl von »geheimen Frauen« verwöhnen zu lassen. Der Tiroler Oswald von Wolkenstein doppeldeutig: »Denk ich an den Bodensee / So tut es mir im Beutel weh.«

Bei Friedrich von Schiller heißt es in seinem »Pitaval« (»Merkwürdige Rechtsfälle als ein Beitrag zur Geschichte der Menschheit« »an Ketten liegen« und meint damit das »petite maison«, was eine Umschreibung für ein Freudenhaus ist.

17 Die vorreformatorische Kirche untersagte alle ehelichen Beziehungen an jedem Mittwoch, Freitag und Sonntag wie auch während der letzten 40 Tage vor Ostern, während der ersten acht Tage nach Pfingsten, während der letzten fünf Tage vor jeder heiligen Kommunion sowie an den Tagen vor großen Kirchenfesten und an den Bittagen; insgesamt waren also die »ehelichen wercke« an etwa 220 Tagen im Jahr untersagt. Da wird verständlich, daß die Reformation so erfolgreich war, denn Luther erklärte auf Befragen: »In der Woche zwier schadet weder dir noch ihr.« Der französische Philosoph Michel Foucault vertritt die These, daß die staatlich-kirchliche Regulierung der Sexualität ein Mittel der Politik sei, die Menschen zu disziplinieren; deshalb wollten die Herrschenden möglichst viel über die Sexualität ihrer Bürger wissen. Pfui Deibel.

18 Die letzten Reste von wirtschaftlicher Freiheit auf Seite der Frau werden mit dem Code Napoléon aufgehoben: Frauen erhalten im (lustfeindlichen) 19.Jahrhundert die Pflicht der Hege und Pflege von Gatten und Kindern, was denn bis zum Ende des 20.Jahrhunderts auch so bleiben wird. Im sog. Vormärz entschied 1843 eine preußische Staatskommission, daß bei Ehebruch (in der Schweiz: »äs Näbegrüsch«, das Nebengeräusch) die Verschuldung der Ehefrau eine sehr viel schwerere und ihr Ehebruch »in höherem Grade als der des Mannes unsittlich« sei (erst 1998 wird in der laizistischen Türkei im Strafgesetzbuch die Gleichstellung von Mann und Frau in diesem Punkt festgeschrieben). Der Ehrverlust des Mannes wegen Ehebruch war geringfügig, denn er verfügte noch über eine Berufsehre oder eine Ehre kraft Herkunft, die Ehre der Frau jedoch hing am seidenen Faden »sexueller Integrität« – was immer das sein mag!

In einer FAZ-Buchbesprechung über Paul von Hatzfeld (ich sage nur Ferdinand Lasalle!) heißt es über dessen Vater: »Eine Familie aus altem Adel, der Vater ein notorischer Schürzenjäger – schnell mit der Reitgerte zur Hand, wenn die Gattin sich beklagt ...« Ja, so war es damals – schade, schade, alles heutzutage untersagt!

22 Sauberkeit und Hygiene fielen soweit zurück, daß in Paris (römisch und ursprünglich Lutetia Parisiorum, wobei Parisiorum von dem Stamm der Parisii abgeleitet wird und Lutetia von Schmutz und Kot) das Parfüm wieder erfunden werden mußte. Katharina von Medici brachte in ihre neue Heimat ihre italienischen Hofkosmetiker mit, die das dumpfe Paris mit einem neuen Odeur besprühten und das »Eau de Toilette« verbannten.

Der römische Komödiendichter Titus Maccius Plautus in der Komödie »Mostellaria« als Ratschlag einer älteren an eine jüngere Frau:

> »Eine Frau riecht am besten, wenn sie nach gar nichts riecht. Wenn sich der Schweiß von alten künstlich aufgeputzten Frauen, die sich mit Salben überschmieren und ihre Mängel mit Schminke übertünchen, indessen sie zahnlos und häßlich sind, mit den Salben mischt, riechen sie grad so, wie wenn ein Koch allerlei Brühen in ein Gemisch zusammenkippt. Was da riecht, das weiß man nicht, aber daß es übelriecht, das weiß man genau.«

Marquise de Pompadour und andere kleine Meister wußten um das Geheimnis ihrer Schönheit und mußten als *dames du lit royal* dies auch wissen, wenn sie Favoritin bleiben wollten. Napoleon am 30.März 1796 (10.Germinal Jahr IV) in einem Brief an Josephine:

> »Wasch dich nicht, ich komme angerannt und bin in acht Tagen da.« (»Ne te le lave pas, j'accoure et dans huit jours j'arrive«)

Der Araber Ibn Fadhlan schrieb nach einer Begegnung mit Wikingern ungefähr um die Jahrtausendwende:

> »Sie sind die schmutzigsten unter den Geschöpfen Gottes, sie säubern sich nicht von Schmutzspuren ihrer Exkremente und des Urins; sie waschen sich nicht nach dem Beischlaf. Sie sind wie streunende Esel.«

Und ar-Tartuschi nach einer Reise zum Kaiser Otto I. der Große im 10.Jahrhundert:

> »Sie reinigen und waschen sich nur ein- oder zweimal im Jahr mit kaltem Wasser. Ihre Kleider aber waschen sie nicht, nachdem sie sie angezogen haben, bis daß sie in Lumpen zerfallen.«

Es hatte sich nichts geändert.

Noch zu Kaiser Wilhelm II. Zeiten wechselte man (also der Adel und die Hochfinanz), mußte man wechseln, zwischen Sommer- und Winterresidenz, damit im jeweils leerstehenden Gebäude eine Grundreinigung durchgeführt werden konnte. In Sanssouci ließ Friedrich II. keine Toiletten einbauen, man schiß sich zu – im Schloß, im Gelände, der Park stank erbärmlich, überall lagen Kothaufen – und nicht nur von des Königs Windhunden. Das war keine preußische Sparsamkeit, das war Stand der Hygiene in Westeuropa. In »Zedlers Großem vollständigem Universal-Lexicon« ist es keine Sünde, »sich nett und reinlich zu halten«, doch warmes Wasser mache »runzlicht« und Seife »nutzt nicht eher als zur Noth, den Schmutz wegzunehmen«. Für die Schönheitspflege, »um Gestanck und andere widernatürliche Dinge abzuschaffen oder doch wenigstens zur Besserung zur bringen« und die als praktizierte Nächstenliebe bezeichnet werden kann, empfiehlt Zedler u.a. Ochsengalle und Ziegenfett.

Justus von Liebig soll 1844 gesagt haben, daß die Seife zum »Maßstab für den Wohlstand und die Cultur der Staaten« geworden sei. Er sagte aber auch im selben Zusammenhang, er befürchte die »Entstehung von Hungerkriegen«, weil die menschlichen Exkremente nicht zur Düngung in der Landwirtschaft verwendet werden würden: Der »Fortschritt der Kultur ... eine Kloakenfrage«.

Nach Manuel Frey gab es vor Beginn der Neuzeit drei getrennte Körperkulturen: die ländliche Bevölkerung, die an der rituell-magischen Bedeutung des Waschens festhielt (und nicht nur am Festtag von Johannis dem Täufer) in Flüssen und Dorfteichen badete, der Adel, der sich reinigte mit Klistier, Spucken und Aderlaß *(minutio monachi,* Mönchsverminderung) und ansonsten Parfüm, Schminke und Puder wählte, und drittens die städtische Bevölkerung, die die Straßen kehren und an Reinigungsritualen in den Badehäusern teilnehmen mußte. Freys versimplifizierende Darstellung über die Geschichte der Reinigung in Deutschland entspricht nicht immer den historisch belegbaren Tatsachen.

23 Scharfrichter gehörten früher vielfach zum anerkannten Heilerpersonal wie Mediziner, Chirurgen, Bader und Barbierer (die es in Spanien zum *practicante* – einem Arzt mit eingeschränkten Befugnissen – bringen konnten), bis die Mediziner aus Konkurrenzneid dafür sorgten, daß die »Nachrichter« von den Heilberufen ausgeschlossen wurden. Weiterhin galt für beide Gruppen jedoch ein ähnliches Berufsbild – beide sollten ein »aufgeräumbtes und herzhaftes Gemüth« haben und sich nicht durch das »Schreyen des Patienten hindern« lassen. Bei ihrer Arbeit sollten die Scharfrichter seit dem 16.Jahrhundert bleibende Gesundheitsschäden vermeiden; Handwerkerstolz verbot eine Pfuscharbeit.

Die damalige Medizin verstand Krankheiten als Folge mangelhaft fließender Körpersäfte und kurierte durch Aderlässe und Abführmittel. Beim Kriminal- und Hexenprozeß kam es darauf an, »die Seele aufzuschließen«; weigerte sich der Delinquent, die erbetene »Wahrheit« auszusprechen, mußte »extorquiert« werden, um die »Verhärtung« des Körpers aufzubrechen. Der Scharfrichter trug dazu bei, die kranke Seele des Delinquenten zu heilen. Die Folter- und Hinrichtungsinstrumente, die »Werkzeuge« also, waren notwendige Hilfsmittel der Medizin, der Henker war der Arzt, der die letzte Heilung vollzog. Walter Raleigh ließ sich vor seiner Enthauptung das Beil zeigen: »Das ist eine bittere Arznei, sie heilt aber alle Krankheiten.«

24 Der 1486/1487 von Peter Drach in Speyer gedruckte »Hexenhammer« (»Malleus Maleficarum«) des Dominikanermönches Heinrich Institoris richtet sich gegen Teufel und böse Magie und alle Frauen; von männlichen Zauberern spricht der »Hexenhammer« nur nebenbei, und der Doktor Faustus war ein angesehener Mann. Die vielen Goldmacher und Alchimisten waren gern gesehene Betrüger an Fürstenhöfen, die entweder Reichtum oder ewiges Leben bringen sollten. Christoph Gundermann klagt 1615:

> »Jedweder kauft Teufelsbüchlein und Gemälde und Reyme von verborgenen zauberischen und teuflischen Künsten, und habe ich einen Schneider gekannt, der zum mindesten 40 oder 50 solcher Büchlein und Blätter besessen hat und wohl gar dessen sich rühmte, als sei es ehrbar und christlich, solch Teufels und Schandmähren im Hause zu behalten.«

Gutenberg in seiner Straßburger Zeit befaßte sich mit dem Herstellen von Spiegeln, die an Pilger verkauft wurden, die zur Aachener Heiligtumfahrt 1440 gingen. Auf dieser alle sieben Jahre stattfindenden Veranstaltung (heute würde man dazu »Event« sagen) wurden Reliquien von wahrhafter Bedeutung gezeigt:

»Ein Gewand der allerseligsten Jungfrau von gelblich-weißer Baumwolle, die Windeln des Jesuskindes von dunkelgelbem Wollzeuge, das blutgetränkte Lendentuch des Herrn vom Kreuze und das Leichentuch des Vorläufers Christi aus feinem Linnen.«

Weil die vielen Pilger überhaupt nicht mehr in die Nähe dieser Kostbarkeiten kamen, wurde die verehrten Reliquien mittels »Fernzeigung« (Television von der Turmgalerie des Doms) vorgeführt. Damit nun die Pilger auch nach ihrer Heimkehr ins Dorf noch von den Wundern berichten konnten, steckten sie handtellergroße Spiegel ans Tuch oder an ihre Kappe, um die »strahlende« Wirkung einzufangen. Und mit Herstellung und Verkauf dieser Spiegeln konnte man gut verdienen.

Das war doch schlimmerer Hexenglaube als die Verwendung von aus Kartoffeln (und anderen Nachtschattengewächsen) hergestellte Salbe zwecks Förderung der »ehelichen wercke«. Hexen, abgeleitet vom westgermanischen Wort »hag«, Zaun oder Hecke, saßen auf dieser Einfassung, die um das biblische Paradies (das nach Walter Raleigh möglicherweise auf dem Mond war) gezogen war, vor der nach Adams und Evas Vertreibung Engel mit Schwertern wachten. Hexen waren die Mittler zwischen dem Paradies, dem persischen »Garten der Entzückungen«, diesem *gan-eden* in der hebräischen Übersetzung, und dem mühseligen Leben auf Erden.

Nur wenige Männer sind verbrannt worden – sie konnten sich meist (und schon vor dem »Zeigen der Werkzeuge«) mit »Hexengeld« freikaufen. Aber fairerweise soll darauf hingewiesen werden, daß es keineswegs nur Frauen waren, die gefoltert und anschließend verbrannt wurden: In Würzburg (zum Beispiel) wurden zwischen 1627 und 1629 bei 29 Bränden 83 Männer und 72 Frauen ermordet. Brandenburg blieb von solchen Exzessen verschont. Friedrich II. ließ sich 1786 ausrechnen, was denn ein Scheiterhaufen für das Verbrennen einer Hexe kostet:

»Spezifikation derer Gerätschaften, welche zur Verbrennung des berüchtigten Delinquenten am 15.August gebraucht wurden. Ein Pfahl aus Eichenholz, ¾ Fuß breit und 14 Fuß lang. 16 Klafter trocknes Holz, ½ Klafter Kein, 12 Stück etwa 12 Fuß lange Latten zur Befestigung des Scheiterhaufens, 16 12 Fuß lange Bretter, ½ Tonne Teer, 4 Pfund Schwefel, 2 Schock große Nägel, 1 eiserner Kohlekessel nebst einem Sack Kohlen, 2 Leitern zum Aufsteigen, 1 Schemel zum Gesäß des Delinquenten, Ketten zum Fesseln, Haken und so fort.«

Die Willkür der Hexenverbrennungen diente der vollständigen Unterwerfung der Bürger unter Staats- und Kirchenmacht, es ging um die Austreibung jeglichen »freiheitlichen« Gedankens in der gesamten Bevölkerung; eine Parallele findet man im Stalinschen Staatsterror in den 1930er-Jahren.

Selbst bei sog. fortschrittlich denkenden Männern gilt Frauenlohn als »Zuverdienst« oder – wie es im 19.Jahrhundert hieß – »Ergänzungslohn«. Erwerbstätige Frauen wurden und werden seit der Nazi-Zeit als sog. »Doppelverdiener« beschimpft, die – in Anbetracht der Arbeitsmarktsituation – doch auf ihre entgeltliche Tätigkeit verzichten und sich wieder auf »Kirche-Küche-Kinder« beschränken sollten. Zur Ideologie der Nazis über die Frau (Kästner ironisch: »Die deutsche Frau raucht nicht«) mehr bei Sebastian Haffner »Germany: Jekyll & Hyde«. Die Hausfrauen galten in England als »domestic class«, ihre Arbeit als »labour of love« und mußte deshalb nicht mit Pound, Shilling und Pence entgolten werden.

Noch in den 1960er-Jahren verdienten die Frauen nur rund die Hälfte des Lohnes, den die Männer erhielten; das liegt in zwei Punkten begründet: Zum einen waren die Frauen im sog. gewerblichen Bereich (Arbeiterrentenversicherung) in sog. Leichtlohngruppen tätig, die zugleich (angeblich) eine geringe Qualifikation erforderten und deshalb schlecht bezahlt wurden, und zum anderen sorgten die Männer dafür, daß in die sog. körperlich schweren Tätigkeiten mit einer gewissen Anlernzeit, verbunden mit einem höheren Lohn, nur diejenigen eingruppiert wurden, die auch Sackträger waren oder sein konnten.

Es ist keine nur-deutsche Geschichte: In Schweden – zum Beispiel – wurde in der Mitte der 1920er-Jahre gefordert, Gesetze gegen die Erwerbstätigkeit verheirateter Frauen zu erlassen (was zwar nicht erfolgte, weil »das Kapital« auf billige und willige Arbeitskräfte nicht verzichten konnte), aber das Lumpenproletariat entließ in der Wirtschaftskrise seine Verkäuferinnen und stellte sich selbst hintern Ladentisch.

Eine abschließende Bemerkung zu diesem Thema: Im 14.Jahrhundert endet die literarische »Verehrung« der Frau (im Minnedienst) und wird ersetzt durch Geschichten von Frauen, die sich – wie die Männer – gewalttätig verhalten (»Nonnenturniere«). Die männlichen Protagonisten dieser Geschichten

produzieren Angst vor den Frauen (verbunden mit Erzählungen von Ehebruch oder Verletzung des Keuschheitsgelübdes), was sich nach 1450 in der Massenphobie des Hexenwahns wiederfindet. Im mittelalterlichen »Eckenlied« sagt Dietrich von Bern: »Ich slah niht gerne wip«, was ihn nicht hinderte, der Riesin Rütze das Bein abzuschlagen, die Mutter des Fasolt querzuteilen und der Mutter des Riesen Zere u.a. Brust und Kopf abzuhacken – da war es wahrlich nicht weit zu den Folterungen der Hexenmeister.

25 Bei jedem Taufeintrag vermerkten die Pfarrer, ob es sich um ein eheliches oder uneheliches Kind handelte. Im letzteren Fall apostrophierten sie den Namen der Mutter nicht selten mit Zufügungen wie »huer«, wogegen der Vater gemäß der Tradition, die nur gefallene Engel und Mädchen, nicht aber gefallene Männer kennt, ungeschoren blieb. Im 19.Jahrhundert wurden die unehelichen Geburten als eigenständige Rubrik in den demographischen Statistiken der Staatsverwaltungsberichte geführt.

Im Pfarrbericht des Schweizer Ortes Aarwangen (Mitte des 18.Jahrhunderts) steht: »Was Leibsfrucht abtreiberei seye, ist hier keine so unbekannte Sach, bey der Menge Landärzten werden schon dere gefunden, die sich kein Gewüssen machen, denen schwangeren Dirnen mit abtreibenden Mitteln behüflich zu seyn«. Dazu paßt die sich in der Schweiz aufgrund der arabischen Geldzuflüsse immer stärker verbreitete Auffassung, daß Frauen wie Esel seien, nur nicht so treu:

> »Ein Esel ist wie eine Hausfrau. Eigentlich ist der Esel ein bißchen besser, denn während eine Frau sich manchmal beschwert und nach Hause zu ihren Eltern zurückkehrt, wird man einen Esel nie dabei erwischen, daß er seinem Herrn untreu wird.«

28 Pariser Zustände Mitte des 18.Jahrhunderts, so sagt der deutsche Schriftsteller und Historiker Sievert Blom: »Unterhalb von Gießereien, Färbereien und Schlachtern hatte das Wasser ganz besondere Eigenschaften« wie der aus Wismar stammende Schriftsteller Joachim Christoph Nemeitz in seinem »Séjour de Paris« vermerkt.

32 Drei kurfürstliche Hofprediger bestätigten im Vorwort, daß »wir nichts befunden, was wider GOTT und sein H. Wort streite«. Die mittelalterlichen Anatomen stellten sich vor, die Genitalien der Frau seien nach innen gewendete männliche Geschlechtsorgane (dabei hätten sie ja nur nachsehen müssen).

Um den Stand der Medizin ein wenig besser zu beurteilen, sei hier ein Brief von Liselotte von der Pfalz aus dem Jahr 1699 zitiert:

> »Lebenshuck (Leeuwenhoek) seine Microscope müßen curieux sein. Der König David muß schon gewust haben, daß die menschen von würmern kommen, weillen er im 22. psalm sagt: ›Ich aber bin ein wurm undt kein mensch‹, muß also wol gewust haben, daß er ein wurm ist geweßen.«

Das hätte Antonie van Leeuwenhoek nicht gedacht, als er rund 25 Jahre vorher die wuselnden Spermatozoen unter seinem Mikroskop entdeckte.

Nach dem Katalog einer Ausstellung in Schloß Kirchstetten zum »Frauenleben in Österreich« »entdeckte« 1559 ein Wissenschaftler die Klitoris und beschrieb sie als weiblichen Penis; dieser »Entdecker« soll den Namen Kolumbus getragen haben.

33 Der entmannte Peter Abelaerd am Anfang des 12.Jahrhunderts schreibt der Mutter seines Sohnes in Kloster:

> »Der Wein ist der Feind, den wir im Innern tragen; wohin wir uns auch wenden, wir nehmen den Feind mit.«

Abaelaerd wollte damit Héloise vor dem Genuß des Weines warnen, da zu seiner Zeit die Auffassung (seit Aristoteles) bestand, daß Frauen mit dem Wein leichter fertig würden:

> »Der Feuchtigkeitsgehalt des Weibes ist besonders hoch, wie das schon die glatte glänzende Haut beweist; daß der weibliche Körper sich von überschüssiger Feuchtigkeit befreien muß, sieht man vor allem an seinen regelmäßigen Selbstreinigungen. Wenn eine Frau Wein trinkt, dann versinkt er geradezu in diesem Flüssigkeitsüberschuß und büßt seine eigentliche Kraft und Stärke ein.«

Nun, Tatsache ist, daß Alkohol vom männlichen Körper schneller abgebaut wird als vom weiblichen (100:85 Milligramm Alkohol pro Kilogramm Gewicht). Den Frauen war schon von den männlichen Römern der Alkoholgenuß verboten worden.

34 Giambattista della Porta veröffentlichte 1558–1589 in 20 Büchern die »Magia naturalis« (in der er unter anderem eines der wenigen existierenden Hexensalbenrezepte überlieferte), die ihm ersten Ruhm

brachte. Er gründete 1560 in Neapel eine Gesellschaft zur Erforschung der Natur, die »Academia Secretorum Naturae«, die auf Befehl des Papstes aufgelöst werden mußte. 1563 veröffentlichte er eine grundlegende Schrift über Kryptologie mit dem Titel »De furtivis literarum notis« (Über die verborgene Bedeutung der Buchstaben). Die jeweils 1583 bzw. 1584 veröffentlichten »Pomarium« (über Obstanbau) sowie »Olivetum« (über Olivenanbau) flossen ein in sein umfassenderes Schriftstück über Agrikultur, »Villae« von 1592. Zuvor jedoch, 1586, erschien sein zweites Hauptwerk, ein medizinisches Buch unter dem Titel »De humana physiognomia«, 1588 gefolgt von einem Werk über die Physiognomie der Pflanzen, »Phytognomica«. Hier versuchte er, vom Aussehen und dem Lebenslauf der Pflanzen auf ihre Wirkung zu schließen. So führte er aus, daß Kräuter mit gelbem Saft die Gelbsucht heilen könnten und solche mit rauen Oberflächen Hautkrankheiten. Wegen seiner Beschäftigung mit Magie und Physiognomie mußte er sich 1592 vor der Inquisition verantworten, das Verfahren blieb aber für ihn folgenlos.

Nachtrag zur Schrift über die Bedeutung der Buchstaben: Rudyard Kipling beschreibt 1902 in einer kurzen Geschichte »Wie das Alphabeth entstand«.

35 Nur rund 300, 400 Jahre früher konnte man schließlich noch mit Ungeheuern, die am Waldesrand ihr Nickerchen machten, sprechen und nach dem Woher, wohin des Weges fragen; Hartmann von Aues Roman »Iwein«, in dem dieser einem Ungeheuer von seinem Streben nach Ruhm berichtet, war ja nicht vergessen im 16. und 17.Jahrhundert.

Shakespeares drei Hexen (Eins bis Drei, auch die Weird Sisters genannt) in »The Tragedy of Macbeth« benötigen für ihren Zaubertrank eine ganze Menge Ingredienzen. Im 4.Aufzug 2.Szene, wird (in der Übersetzung von Christoph Martin Wieland) der Zaubertrank beschrieben: »Frosch-Zehen, Otter-Zungen, Eidexen-Beine, Fledermaus-Haar, Wolfs-Zahn, Schierlings-Wurzeln, Ziegen-Galle, die Leber von einem Juden, die Nase von einem Türken und die Lippe von einem Tatar u.s.w.) in den Kessel; nachdem alles genug gekocht hat, wird das Decoctum mit eines Säuglings Blut abgekühlt, und das Zauberwerk ist fertig.«

39 Helmut Maucher, einst oberster Chef der Firma Nestlé, nannte in einem Interview diese Arbeitslosen »Wohlstandsmüll«. Der Engländer Richard Hakluyt verwendet 1584 zum ersten Mal den Begriff *waste* für die Menschen, die wegen der wirtschaftlichen Krise in England keine Arbeit fanden und deshalb in die Neue Welt auswandern sollten; soweit ist Herr Maucher nicht gegangen: Die Arbeitslosen, die Loser, dürfen bleiben. Dagegen meinte John Kenneth Galbraith, daß eine Gesellschaft im Überfluß es sich leisten kann, auch jene zu bezahlen, die nicht arbeiten. »Erst wenn der wahre Mensch zur Ware Mensch wird, sind die Kapitalisten zufrieden.«

Aber auch gegen die »Tater« richtete sich der Haß der Bevölkerung; die Umherziehenden standen außerhalb jeglicher festen Ordnung oder Struktur. Sie wurden als »loses Gesindel« der »Herrenlosigkeit« beschuldigt und von daher war es nicht weit bis zum Vorwurf von Raub, Mord und Brand. Eine detaillierte Darstellung über die »Tater« als eine Gruppe der Heimatlosen ist nachzulesen bei Martin Rheinheimer in »Historische Anthropologie«, 1996, S. 330 ff. Wie, so ist zu fragen, kommt die Bezeichnung »Tater« für die Nichtseßhaften auf die Kartoffel in englischsprachigen Ländern?

41 In allen deutschen Landen gab es Bettelverbote, die jedoch verhältnismäßig lax gehandhabt wurden; die Torwächter, Armen und Bettlervögte gehörten der gleichen Bevölkerungsschicht an und waren auch bestechlich. Zum Betteln bedurfte man einer landesherrlichen Genehmigung, des »Bettelbriefs« (nicht zu verwechseln mit »Hintz und Kuntz«). Für die Mark Brandenburg nennt Wilhelm Abel beispielhaft aus 1565 ein »Edikt wider die fremden Bettler und Landstreicher«, 1567 ein »Edikt wider die Landbeschädiger, Räuber und unbekannten verdächtigen Personen«, 1572 eines »wider die Straßenräuber, Mordbrenner, verdächtige Müßiggänger und herrenlose Knechte«. In Köln konnten zwei »gute Leute« dem Rat der Stadt versichern, daß jemand ohne Schuld in Not geraten sei, was diesen dann berechtigte, sich ein Zeichen anzuheften, eine Art Gewerbeschein, der ihn als »würdigen« Bettler auswies.

Luther empfiehlt 1528 in »Von der Betrügerei der falschen Bettler«, daß die Bettler in ihre Heimatorte zurückkehren sollten und dort von ihrer Familie oder von der Gemeinde zu unterhalten seien. Und in seiner Schrift an den deutschen Adel: »Es ist genug, daß geziemlich die Armen versorgt sind, dabei sie nicht Hungers sterben noch erfrieren; es fügt sich nicht, daß einer auf des andern Arbeit müßig gehe, reich sei und wohllebe bei eines andern Übelleben, denn St.Paulus sagt: ›WER NICHT ARBEITET,

SOLL AUCH NICHT ESSEN.‹« Luthers Empfehlungen würden in einigen Gemeinden heutzutage die Sozialhilfekosten deutlich senken.

Am Ende des 18.Jahrhunderts wird ein Trennstrich gezogen zwischen Armut einerseits und Mittellosigkeit andererseits, auf der einen Seite die werktätigen Armen und auf der anderen diejenigen, die so mittellos waren, daß sie auf Almosen und Fürsorge und notfalls Unterbringung in den Spitälern (etwa 15.000 solcher Einrichtungen gab es im Europa jener Zeit) angewiesen waren. Nun wurden Arme unterschiedlich behandelt, geschieden nach arbeitsscheuen Müßiggängern und ehrwürdigen Armen aufgrund irgendwelcher Gebrechen und Gebreste.

Andererseits waren Bettler unentbehrlich, weil sie den Reichen die Möglichkeit gaben, christliche Nächstenliebe zu praktizieren und damit ihren eigenen Wohlstand zu rechtfertigen. Das ist sicher nicht vergleichbar mit den Aktivitäten wohlhabender Bürger in Spendenparlamenten oder bei der ehrenamtlichen Mitwirkung bei (beispielsweise) der »(Hamburger) Tafel«. 1573 werden die Bürger der französischen Stadt Troyes erschreckt, als sich die Stadt mit Hungernden füllt:

> »Die Reichen und die Regierenden ... ließen Brot in Hülle und Fülle backen, was an die armen Untertanen verteilt werden sollte ... Nachdem ... sollten sie zum besagten Tor hinausgeführt werden, welches hinter dem Rücken des letzten geschlossen werden sollte. So ward es getan, und die Armen wurden aus Troyes hinausgejagt.«

Auch das war typisch; bewarben sich zu viel Arme um die knapp bemessenen Unterstützungsleistungen, so wurden die Bettelnden abgewiesen. Deshalb gibt es heute die Diskussion um die Höhe der Sozialhilfe. Im ersten »Armuts- und Reichtumsbericht« der Bundesregierung Deutschland (2001) wird errechnet, daß je nach Berechnungsmethode 5,7 oder 19,6 Prozent der deutschen Bevölkerung »arm« sind. »Arm« sind Deutsche, wenn sie weniger als (1998) DM 1220 (Hälfte des sogenannten Medianeinkommens) oder weniger als 60 Prozent von (1998) DM 2788 (Durchschnittseinkommens) je Monat zur Verfügung haben. Doch Armut ist relativ, denn die UN meint, 1 Dollar je Tag reiche aus, um nicht mehr arm zu sein.

65 Ausgelöst wurde die Verherrlichung der griechischen Antike – insbesondere der männlichen Statuen – durch Johann Joachim Winckelmann. Während dieser das Land der Griechen mit der Seele suchte, war er auch leiblich bei der Sache; Winckelmanns Homosexualität war für die Gestaltung des Männlichkeitsbilds mehrerer Generationen prägend. Ein Bilderbuch »Pallas Athene und die kleinen Griechen. Erstes Lesebuch für Knaben, die einst wackere Männer werden sollen« brachte bereits die Buben der Bürger auf den Geschmack. »Urninge« nannte man die Männer, die sich dem Ruch der Männerminne hingaben.

Immanuel Kant, der 36 Jahre nach Winckelmann 1804 starb, konnte deshalb in seinen Ethik-Vorlesungen sehr harte Worte über die Arten-Abart finden, denn er maß die Homosexualität an seinem kategorischen Imperativ.

Eine Spätfolge dieser humanistischen Gefühlsbildung ist die Aufnahme Griechenlands (»Mutterland der Demokratie«) in die Europäische Union, obwohl weder griechische Wirtschaft noch Schrift und Sprache vom Rest Europas verstanden werden und »griechisch« auch nur von wenigen bevorzugt wird.

Etliche Jahrzehnte vorher wurde die »Sodomitische Gottlosigkeit« wie bei den Hussiten, Albigensern, Waldensern, Juden und andere »Ketzern« noch mit dem Feuertode bestraft (der englische »louis« wurde jedoch wegen der »stummen Sünde« standes- und gefühlsgemäß mit einer glühenden Feuerstange gepfählt und so zu Tode gebracht). Dabei hätte er doch einwenden können, daß nach den Lehren der Kirchenväter lediglich die Frau – und eben nicht der Mann – des Teufels sei. Am Ende des 18.Jahrhunderts zogen französische Republikaner auch gegen die Epheben, denn die Angst des Bürgers vor der »Effeminierung« war groß.

Liselotte von der Pfalz, die mit Monsieur, dem Herzog Philipp von Orléans), einen Sodomiten zum Mann hatte, meinte, »daß seyder Sodom und Gomora unßer herrgott niemandt drumb gestrafft hatt«. Wenn man dieser Auffassung folgt, dann ist eine Strafbarkeit unchristlich, dann kann man im Umkehrschluß sagen, daß Gott sich zwischenzeitlich anders besonnen hat und der Kampf der nordamerikanischen Bischöfe gegen die Homosexualität unter ihren niederen Brüdern auch deshalb vergebens sein wird.

Und weil Hertha Däubler-Gmelin, früher Bundesjustizministerin, im Herbst des Jahres 2002 über das »lausige Rechtssystem« in den USA lamentierte (und wahrscheinlich eher wegen dieser Bemerkung

gestolpert wurde als für ihren unzulässigen Nazi-Vergleich), wollen wir in diesem Zusammenhang auf den Staat Texas (da, wo ein George W. Bush regierte) verweisen. Im Strafgesetzbuch von Texas und bei den Geschworenengerichten wird »Sodomie« als Synonym für homosexuellen Sex (natürlich nur von Männern) benutzt, aber auch Oral- und Analverkehr, Bestialität, Sex »in unüblichen Positionen«, Sex ohne jede Zeugungsabsicht oder gegenseitige Masturbation sind in dem Bundesstaat strafbar, in dem die meisten Todesurteile verhängt und ausgeführt werden und dessen Parlament, so war zu lesen, nur für eine Woche im Jahr zusammenkommt. Das Oberste Gericht in den USA hat inzwischen die Homosexualität in Texas als zulässig erklärt. Ob das der Vizepräsident James David Vance goutiert, ist nicht bekannt. Die allgemein verwendete Vornamenabkürzung »JeDi« spielt auf die Jedi-Ritter der Star-Wars-Filme an, die neben den Lichtschwertern eine geheimnisvolle Macht anwenden können: »May the force be with you« – was auf den 4.Mai jeden Jahres hinweist.

67 Es stand am 11.August 1861 in der Berliner »Volks-Zeitung«:

»Gefesselt lag das deutsche Land
In wälscher Sklaverei,
Das Deutsche war verpönt, verbannt,
Verschwunden Ehr' und Treu'.
Da büßten Viele ein den Muth;
Bei all dem Trug und Wahn;
Doch echtes deutsches Männerblut
Pocht in der Brust von Jahn.«

Turnvater Jahn, eigentlich Johann Friedrich Ludwig Christoph Jahn, initiierte die deutsche Turnbewegung, die mit der frühen Nationalbewegung verbunden war, um den Kampf gegen die napoleonische Besetzung Deutschlands vorzubereiten. Aus dem von ihm begründeten Turnen ging unter anderem die heutige Sportart Geräteturnen hervor. Zahlreiche Turngeräte wie beispielsweise das Reck und der Barren wurden von ihm eingeführt. 1848 wurde Jahn Mitglied der Frankfurter Nationalversammlung. Er war einer der Ideengeber für die Gründung der Urburschenschaft. 1791 besuchte er das Gymnasium in Salzwedel in der Altmark) und ab 1794 das Gymnasium zum Grauen Kloster in Berlin, das er zwei Jahre später ohne Abschluß verließ. Damals, vor den Humboldtschen Bildungsreformen, konnte man noch auf eine Universität gehen, ohne ein entsprechendes Reifezeugnis vorzulegen. Jahn immatrikulierte 1796 an der Universität Halle zum Theologie-Studium – er kam ja aus einem Pfarrerhaushalt. Jahn trat für die Reinheit der deutschen Sprache ein und verfaßte die Schrift »Patriotismus in Preußen«, daraufhin mußte er Halle verlassen und ging nach Breslau. 1800 wurde ihm ein Verbot für alle deutschen Universitäten ausgesprochen. Von Juli 1801 bis Januar 1802 hielt er sich ohne Immatrikulation an der Universität in Frankfurt/Oder auf. Insgesamt verbrachte Jahn sieben Jahre an verschiedenen Universitäten, darunter der Universität Greifswald, wo er 1802 Ernst Moritz Arndt begegnete und wo die vaterländische Idee des »Vereinigten Deutschland« entstand. Nach einigen Jahren als Hauslehrer in Mecklenburg setzte Jahn, der sich inzwischen intensiv mit deutscher Sprache und Geschichte befaßte, von 1805 bis 1806 sein Studium in Göttingen fort. Jahn gründete mit elf Freunden am 13.November 1810 in der Hasenheide (damals noch vor Berlin) den geheimen »Deutschen Bund« zur Befreiung und Einigung Deutschlands. Er stand ausschließlich Männern »deutscher Abstammung« offen, Juden waren, selbst wenn sie zum Christentum konvertiert waren, von der Mitgliedschaft ausgeschlossen. Weiteres kann man bei wikipedia nachlesen. Ein Dokumentationsfilm (1993) über den FC Bayern München heißt »Elf Freunde müßt ihr sein.« Das Rhönrad ließ sich der Erfinder Otto Feick erst 1925 patentieren und war 1936 eine Übung bei den Olympischen Spielen – danach verschwand es in der Oechse oder einem anderen Rhön-Fluß.

69 Diese Methode ist entwickelt worden von jenem Giordano Bruno, der am 17.Februar 1600 im Alter von 52 Jahren als Ketzer bei einem schönen Autodafé in Rom verbrannt wurde. Bruno postulierte die Unendlichkeit des Weltraums. Er stellte sich damit der herrschenden Meinung einer in Sphären untergliederten geozentrischen Welt entgegen. Was jedoch für die damalige Zeit noch schwerer wog, war, daß seine Thesen von einer unendlichen Welt die Personalität Gottes infrage stellten. Er war Dominikaner, bis er die Marienverehrung ablehnt, dennoch zum Priester geweiht wird, aber schließlich doch aus dem Orden austritt. Wenn in den Legenden immer der »Ewige Jude« (seit dem 17.Jahrhundert Ahasver) genannt

827

wird, dann trifft dies auch auf Giordano Bruno zu, der durch ganz Europa wandert, mit neuen Thesen provoziert und keinem philosophisch-religiösem Streit aus dem Weg geht, der allerorten abgewiesen wird, schließlich 1592 in Venedig verhaftet und der Inquisition in Rom überstellt wird. Sieben Jahre Folter. Bruno ist – im Gegensatz zu Galileo Galilei – bis heute nicht von der Kirche rehabilitiert worden.

72 Dieser preußische Schulbau beeinflußte die englischen Schulen: Zu Beginn des 19.Jahrhunderts gab es in England vorwiegend lange, recht enge Grundschulräume, von wo aus der Lehrer mehrere angebaute Klassenzimmer gleichzeitig überblicken konnte. Der englische Schulunterricht war zu diesem Zeitpunkt schlecht finanziert, es fehlte an Lehrern und eine allgemeine Schulpflicht war nicht durchzusetzen (in Preußen 1763 eingeführt) und für Hunderttausende von Kindern gab es keine Schulplätze. Erst am Ende des Viktorianischen Zeitalters sind – dank Prinzgemahl Albert – die englischen Schulen in den naturwissenschaftlichen Fächern führend in Europa. Das Herzogtum Baden bemühte sich nach der Einführung der Schulpflicht 1803 um allgemeinere Qualitäten des Schulbaus wie Durchlüftung, Übersichtlichkeit und Belichtung (immer von links).

Gefordert wurde von der Regierung, die Eingangstüren besonders stark zu machen, damit erstens die Schüler nicht entweichen könnten und zweitens die »aufgebrachten Eltern die Schule nicht während der Schulzeit« überfielen und im Übrigen die Kinder gegen »wüthende Hunde, gen Narren und allerley Unfälle gesichert« seien. Erst 1869 erscheint eine für ganz Baden verbindliche Schulbauverordnung, was dazu führt, daß die bescheidenen Lehrerwohnungen mit Schul- (und Kartoffel-)garten aus den Schulgebäuden verschwinden.

84 In Holland wurde beklagt, daß die Frauen, die als Lehrer tätig waren, ihren Unterricht zumeist mit dem Beruf einer Näherin oder Strickerin oder Spitzenklöpplerin verbanden und auch – dies wie ihre männlichen Kollegen – dem Genever nicht abhold waren. Aus den Niederlanden wird 1611 berichtet, daß Schulmeister vielfach unfähig sind, das Alphabet richtig aufzusagen und den Kindern die Aussprache zu lehren. In ländlichen Gebieten war es üblich, junge, gebrechliche oder dienstuntauglich gewordene Knechte (bei Friedrich II. waren es die invaliden Sergeanten) als Lehrer einzustellen.

Pieter Bruegel d.Ä. zeichnet 1556 »Der Esel in der Schule« mit der Unterzeile »Auch wenn ein Esel zur Schule geht, wird er doch kein Pferd.« Bruegel war etwas zu kritisch, denn die Bevölkerung in den niederländischen Provinzen besaß einen hohen Bildungsstand – ein italienischer Reisender meinte (wohl unter Genever-Einfluß?) sogar, ein jeder könne lesen und schreiben.

87 Brille oder Monokel zu tragen war für Adlige – Bürgerliche konnten ihre Sprößlinge gar nicht erst eintreten lassen –, die in eine Ritterakademie aufgenommen werden wollten, nicht erlaubt. Standesgemäße Höherwertigkeit sollte durch keinen körperlichen Makel beeinträchtigt werden. Vermittelt wurde den Zöglingen allgemeines Bildungsgut und Schulwissen und Fechten, Reiten, Voltigieren und standesgemäßes Tanzen. Kavalier und Krieger wurden zusammengeführt.

Noch zum Anfang des 20.Jahrhunderts wurden Rituale gepflegt, die wohl schon damals außerhalb des Adels als »topinambous« anmuteten. In reinen Adelsregimentern tanzten die Offiziere miteinander – die »Damen« durch ein Armband gekennzeichnet. Der Chef des Militärkabinetts brachte seinem Kaiser gar eine Balletteinlage im Tutu dar. Das war die »preußische« Armee, über die der aus Januschau (Kreis Rosenberg in Ostpreußen) kommende Kammerherr Elard von Oldenburg 1921 meinte, die Disziplin in der Armee müsse so zuverlässig sein, daß jederzeit ein Leutnant und zehn Mann genügten, um den Reichstag auseinanderzujagen. Dieser ostelbische Junker, der seine und die seiner Adelsgenossen erzwungene (und selbstverschuldete) Entmachtung nicht akzeptieren konnte, war dann auch folgerichtig 1926 einer der Anstifter des Claß-Putsches und haßte die Demokratie, was ihn 1933 in den Reichstag brachte. Auf ihn soll zurückzuführen sein, daß Hindenburg (ebenfalls aus dem Kreis Roseneck) sich mit dem unadligen »böhmischen Gefreiten« abfand.

Die Bürgerlichen ahmten die Praktiken des Adels nach, jedoch lernten sie nie diesen adligen »Code« als Mittel der Sozialisation. Pech gehabt.

91 Harold Lasswell aus den USA: »Korruption ist die Verletzung eines allgemeinen Interesses zu Gunsten eines speziellen Vorteils.« Aber wird das Thema Korruption nicht beheuchelt? Wurde im deutschen Steuerrecht (anders als zum Beispiel in den USA) Schmiergeld bis 1999 nicht steuermindernd anerkannt? Wird der Balken oder der Splitter im Auge nicht gesehen? Wie sagte doch der ehemalige bayerische

828

Ministerpräsident Max Streibl: »Man wird doch wohl noch Freunde haben dürfen!« Doch (im SPIEGEL gefunden):

> »Wenn man sich schon ein großes C auf die Fahne malt, sollte man mindestens mal das zugehörige Handbuch gelesen haben. Bei Sirach 40,14 heißt es: ›Sie sind fröhlich, solange sie Geschenke nehmen, aber zuletzt gehen sie doch zu Grunde.‹«

Und: »christlich« vom griechischen »christos«, was »gesalbt« bedeutet und wer jemals am Strand von Playa del Inglés die Nackten gesehen hat, weiß, daß Salben und Schmieren sehr nahe sind.

In der k.u.k.–Monarchie schrieben die Beamten unter ihren Jahresbericht: »Unterschleif und Korruption hielten sich im vergangenen Jahr im Rahmen des Üblichen.« Metternich soll als österreichischer Kanzler ein mindest doppelt so hohes Salär vom russischen Zaren erhalten haben – soviel zur Bestechlichkeit in Beamtenstuben. Ursprünglich wurden Schauspieler als »hypokrites« bezeichnet, was in den Evangelien mit Heuchler übersetzt wird. Heuchler werden in Sure 63 als Menschen beschrieben, die ihre Mitmenschen »vom Wege Gottes« abhalten: »Darum nimm dich vor ihnen in Acht! Diese gottverfluchten Menschen.«

93 Als ein Beispiel für die Altersverorgung sei hier die »Preußische Offiziers Witwenkasse« aufgeführt. Diese wurde 1792 als eine mit staatlicher Garantie und Unterstützung ausgestattete Versicherungsanstalt für verheiratete Offiziere der preußischen Armee gegründet. Für die aktiven Offiziere bestand erst ab dem Jahre 1810 eine Beitrittspflicht, vorher war lediglich der freiwillige Beitritt vorgesehen. Inaktive Offiziere konnten ab dem Jahre 1813 auf freiwilliger Basis beitreten. Für Beamte der Militärverwaltung bestand seit 1818 eine Beitrittspflicht. Die Offizierswitwenkasse war bis 1824 organisatorisch mit der bereits im Jahre 1775 gegründeten Allgemeinen Witwenverpflegungsanstalt verbunden. Die Bezeichnung der Offizierswitwenkasse wurde später in Militärwitwenkasse und zuletzt in Militärwitwenpensionsanstalt geändert. Grundlage für die Tätigkeit der Versicherungsanstalt war das Reglement für die Königlich Preußische Offizierswitwenkasse vom 3.März 1792, das danach durch mehrere Gesetze bzw. Instruktionen geändert wurde. In § 3 wird die Mindest-Pension für Witwen geregelt:

> »Die niedrigste Pension, welche versichert werden kann, ist 50 Rthlr. jährlich und die höchste 500 Rthlr. jährlich, in Preuß. Courant. Es können aber auch alle Zwischen-Summen, so wie sie mit 50 Rthlr. steigen, also 100 Rthlr., 150 Rthlr., 200 Rthlr., 250 Rthlr., 300 Rthlr., 350 Rthlr., 400 Rthlr., 450 Rthlr. versichert werden.«

94 Heiratsverbote gabe es in fast allen deutschen Landen, nach dem der Bevölkerungsrückgang im 17.Jahrhunderts wieder ausgeglichen war. Der aus dem Hessischen stammende Historiker und Volkskundler Wilhelm Heinrich von Riehl, beklagte die »Familienlosigkeit des vierten Standes« und fürchtete die Zunahme der Bevölkerung – und somit der Not –, er schrieb:

> »Ich sah auf einem der höchsten bewohnten Punkte der Rhön ein einsam gelegenes ganz stattliches steinernes Haus. Der Besitzer hat aber wenig oder gar kein Feldgut. Er speculirt im Sommer auf allerlei gelegentlichen Erwerb, und der Sommer muß den Winter ernähren. In dem harten März 1852 als ich jene traurige Einöde besuchte, hatte er keine Kartoffel mehr im Haus, kein Geld und keine Arbeit, wohl aber neun lebendige Kinder. Er konnte nicht einmal mit Erfolg bestellen gehen, denn sein Haus ist so abgelegen, daß eine halbwegs einträgliche Bettelfahrt ihm täglich einen Fußmarsch von sechs bis acht Stunden im Schnee kosten würde. Man wird ihn unterstützt haben, und er wird nicht verhungert sein mit seinen neun Kindern. Aber es fragt sich, ist das nicht Barbarei aus Philanthropie, Grausamkeit aus weichem Herzen gewesen, welche einem Mann erlaubte, eine Familie zu gründen, wo er in einer den Ackerbau kaum zulassenden Gebirgslage bloß ein Haus besaß, dazu etwas Spekulationsgeist, aber keine Aussicht, weder Handwerk noch Landwirtschaft betreiben zu können? Den Proletariern das Heiraten zu verbieten, ist oft wenig human, aber desto menschlicher. Wenn einer auf der Hohen Rhön bloß ein Haus besitzt und auf diesen Besitzstand hin eine Familie gründen will, so ist das gerade, wie wenn ein Städter nachwiese, daß er Eigentümer eines Ehebettes und einer Kinderwiege sei, und auf Grund dieses Besitzstandes um Heiratserlaubnis einkäme.«

Die Pest und andere Seuchen verursachten zuweilen den Tod ganzer Familien. Das hatte andererseits den Vorteil, daß Erbschaften frei wurden, die den Wohlstand der Überlebenden und damit die Heiratschancen erhöhten. Vielleicht ist das eine Problemlösung für die demographischen Probleme der industrialisierten Länder?

99 Die 1912 in Deutschland eingeführte Angestelltenversicherung finanzierte sich aus Beiträgen und aus einem Zuschuß von einem Drittel seitens des Staates, also aus Steuermitteln. Heute zahlt der Bundeshaushalt nur rund 20 Prozent Zuschuß zur Rentenversicherung der ihn finanzierenden Bürger und dennoch soll – wenn es nach den Willen der FDP geht, die Altersversorgung vollständig privatisiert werden (damit mehr Mittel für die Subvention der Industrie und des Bauernstands verbleiben). Eine Teil-Privatisierung erfolgte 2001 mit der Einführung der sog. Riester-Rente, benannt nach dem sozialdemokratischen ehemaligen Vorsitzenden der IG Metall. Diese Rente, begründet mit der demograhischen Entwicklung Deutschlands, wird mehr Probleme verursachen als eine nur-staatliche umlagefinanzierte Altersversorgung – aber es ist hier halt nur eine neue Form der Privatisierung der Gewinne und der Sozialisierung der Verluste. Bedauernswerte Mittdreißiger, die sich darauf verlassen. Wie urteilte doch der ehemalige Ortsvereinsvorsitzende der SPD in Eddelak im Dithmarschen Axel Theißen zur Gesundheitsreform:

> »Wer Geld hat, kann sich eine vernünftige Vorsorge leisten. Hat man es nicht und arbeitet, hat man Pech. Ist man bedürftig, zahlt der Staat.«

Finanzielle Probleme einer allgemeinen Altersversorgung sind übrigens schon aus der Zeit vor der Entdeckung Amerikas bekannt: So sind in Mainz um 1400 herum anstelle von (verbotenen) Zinszahlungen für Darlehen der Patrizier an die Stadt Leibrenten ausbedungen worden, die dazu führten, daß drei Viertel aller Einnahmen für Leibrenten wieder ausgegeben werden mußten. Empfänger solcher Leibrenten waren ganz überwiegend die Patrizier, finanziert wurden sie ganz überwiegend von den Zunftmitgliedern; hier lag eine Ursache für die diversen Zunftaufstände gegen die althergebrachte Herrschaft.

Und noch eine Bemerkung zur heutigen Alterssicherungsdebatte: Wenn man für Beiträge an eine als Aktiengesellschaft organisierte Lebensversicherung bei »Ablauf« die vereinbarte Auszahlung erhält, so ist das »normal«, wenn man für Beiträge an eine unter staatlicher Aufsicht stehenden »Rentenanstalt« im Erlebensfall eine Auszahlung erhält, so gilt dies bei sog. Liberalen als eine überholte staatliche Sozialleistung, die es abzuschaffen gilt. Irgendwie merkwürdig, diese Argumentation.

Im Jahr 1912 wird übrigens auch der »Bund zur Bekämpfung der Frauenemanzipation« gegründet. 1924 schreibt Wilhelm Heinrich von Riehl:

> »Eine Frau, die an die Gleichstellung ihres Geschlechts mit den Männern denkt, muß bereits sehr viele verworrene Bücher gelesen haben. Von selber verfällt eine deutsche Frau noch nicht auf den Gedanken der ›Emancipation der Frauen‹. Die wenigsten Frauen verstehen den Sinn dieser Theorie; die ganz wenigen aber, welche selbige verstehen, haben sie mißverstanden.«

Das ist doch echt gut formuliert und bei Hegel abgeschrieben!

106 So wurde er gerühmt von Heinrich Friedrich Karl Reichsfreiherr vom und zum Stein wegen des Bayerischen Erbfolgekriegs und dem Erhalt Bayerns für Deutschland und dann von dem Baumeister in Quedlinburg Johann Friedrich Krüger in dem 1817 erschienenen Buch »Lebensbeschreibungen berühmter und merkwürdiger Personen unserer Zeit«. Die »Berlinische Monatszeitschrift« schrieb in ihrem Nachruf 1786: »ER, der größten Einer, die je auf Thronen saßen, ER, einer der größten Geister seines Zeitalters. ER ist nicht mehr, der liebevolle Vater seines Volkes, der Schutzheld seiner Lande, der Erhalter der Gerechtigkeit, der Versorger der Armen« usw. Eine Devotionaliensammlung entstand mit dem Bild des Königs auf Bierkrügen und Tabakdosen, auf Regenschirmen, Uhren und Schmuckbändern.

Der Berliner Buchhändler Friedrich II. Nicolai veröffentlichte Anekdotensammlungen, aus denen heute noch zitiert wird: Friedrich als Mensch und Kriegsheld. Sein Hofastronom Johan Elert Bode formte aus 76 damals gerade erst entdeckten Sternen ein neues Sternbild, das unter den Namen »Friedrichs-Ehre« in die Sternenkarte aufgenommen wurde. Bode nahm auch einen Sternenhaufen »M 50« und nannte ihn »Buchdrucker-Werkstatt«. Der Maler Friedrich Schröder-Sonnenstern aus Tilsit nannte sich auch »Friedrich der Einzige«.

108 Illustrierte Ladenschilder, zum Erkennen durch Analphabeten, verschwanden mit der Einführung der allgemeinen Schulpflicht. Heutzutage sieht man sie nur noch in wenigen – zumeist überwiegend katholischen – Orten (Brügge und die Fußgängerzone in Lohr am Main zeigen, daß die Alphabetisierung dort erst sehr spät eingesetzt haben muß).

Die Friseurbecken vor dem Laden waren die letzten klassischen Aushängeschilder; gibt's heute nicht mehr. Weil die Leute nicht lesen und nicht schreiben konnten, entwickelten sich die Barbiere zu den

»Rhetoren des Proletariats«. Unter Louis XIV. und seinem Nachfolger fanden sich unter den Brücken von Paris die Neuigkeitskrämer, die Nachrichten sammelten, die sie von Verwandten und Freunden in den Palästen, von Kammerdienern und holländischen Bankiers erhielten; unter diesen »Nouvellisten«, die straff organisiert waren, beanspruchten die Barbiere eine bevorzugte Rolle, weil in ihren Läden die merkwürdigsten Neuigkeiten erst den endgültigen Schliff (durch ihre Kommentare) erhielten. Im frühen 18.Jahrhundert waren die Barbiere in England noch hochangesehen (niemand war dem Hals der Herrscher so nahe mit dem Messer), aber ihre Arbeit zählte Ende des selben Jahrhunderts bereits zu den »niedrigeren Beschäftigungen«, wie Edmund Burke 1790 schrieb. Aus diesem Kreis der Nouvellisten und Barbiere entwickelte sich der Journalistenberuf, der einen ähnlichen Niedergang seit den 1920er-Jahren erlebte.

Ein Rätsel von »Zweistein«: »Rasiert sich der Dorf-Barbier selbst, der alle Bewohner eines Dorfes rasiert, die sich nicht selbst rasieren?«

Eine sicherlich interessante Anmerkung zum »Proletariat«, das sich in allen Ländern zu vereinigen hat: Das Wort wurde schon im zweiten vorchristlichen Jahrhundert nicht mehr verwendet (Jürgen von Ungern-Sternberg in »Proletarius«). Proletarier seien – so der römische Poet Julius Paulus im zweiten nachchristlichen Jahrhundert – die Ärmsten im Staat, die es nur auf einen sehr geringen Zensus bringen würden und mit denen, die gar keine Einkünfte angeben könnten, ihren Nutzen für den Staat durch die Stellung von Nachwuchs *(proles)* erwiesen. Erst im England des 16.Jahrhunderts tauchte das Wort wieder auf und kam dann im »Kommunistischen Manifest« im 19.Jahrhundert weltweit zu Ehren. Die alten Römer hatten das Wort, eng verbunden mit *»plebeii«* und *»pauperes«*, durch den Begriff der *»capite censi«*, der Steuerlosen, ersetzt. Aber: Nachwuchs hatte auch dieser zu stellen. Und: *»capite censi«* ist nicht zu übersetzen mit »Kapitalgesellschaft« oder »Steuerflüchtling«. Dann wäre noch verwendbar »vulgos«, der den Pöbel der großen Städte meint, aus dem Arbeitsprozeß ausgegliedert, herausgerissen oder -katapultiert und von der öffentlichen Hand gespeist.

113 Der König Friedrich Wilhelm I. schrieb in seinem Testament: »Die Kur Brandenburg ist gottlob von päpstlichen Greueltaten und Abgötterei gänzlich befreit ...« Die wenigen Katholiken mußten ihre Heilige Messe in der Französischen oder Österreichischen Gesandtschaft feiern, deren Kapellen-Besuch wiederum den Berliner Katholiken bei Strafe untersagt war. Erst unter seinem Nachfolger, König Friedrich I., kam es zu einer Lockerung der Beschränkungen.

1620 eroberte der österreichische Adel in der Schlacht am Weißen Berg Böhmen und Mähren und gelangte – weil man die Güter der Besiegten unter sich aufteilte – zu großem Reichtum. Man lernte nur insoweit Tschechisch, damit man sich mit seinen Dienstboten verständigen konnte; andererseits ersetzten die Bramburi in Österreich die bisherigen Erdäpfel. Der Hochadel, dem dieses Plünderungsprivileg vom Kaiser gewährt wurde, war von da an auf die Habsburger Monarchie fixiert. Nach 1620 konvertierte der österreichische Adel zum katholischen Glauben, denn das war die Voraussetzung für den Erhalt der Reichtümer (nicht jeder Konfessionswechsel erfolgte aus opportunistischen Gründen). Aus einem in der zweiten Hälfte des 16.Jahrhunderts mehrheitlich protestantischen Adel Österreich, wurde binnen 30 Jahren eine katholisch geprägte Oberschicht, die noch heute Österreich regiert.

115 Herzog Friedrich III. von Schleswig-Gottorf gestattete 1621 holländischen Glaubensflüchtlingen, Friedrichstadt zu gründen (1649 werden jüdische Zuwanderungswillige abgewiesen, »weilen sie Deutsche sind«). Ein Glaubensedikt à la Kurfürst Johann Sigismund oder Friedrich II. von Preußen war in vielen Ländern üblich, wenn's denn Vorteil brachte. Und noch früher meinte der Ostgotenkönig Theoderich in einem Erlaß zu den Streitereien zwischen Juden und Christen

> »Die Religion kann ich nicht befehlen, weil niemand wider seinen Willen zum Glauben gezwungen werden kann. ... Da die Gottheit selbst verschiedene Religionen nebeneinander duldet, so wagen wir nicht, eine einzige aufzuerlegen.«

Das sahen spätere Herrscher anders.

Louis XIV. erließ am 18.Oktober 1685 das Edikt von Fontainebleau mit dem Titel »Déclaration du Roy – l'Edit de Nantes est Révoqué«, das von dem Grundsatz »un roi – une loi – une foi« ausging. Darin wird jede Versammlung der »vorgeblichen reformierten Religion« verboten und zwar mit Androhung der »Strafe der Galeeren«. Nur wenige Tage später erließ der brandenburgische Kurfürst ebenfalls ein Edikt

»betreffend der Rechte / Privilegia und andere Wohlthaten / welche Sr. Churf. Durchl. zu Brandenburg denen Evangelisch-Reformirten Frantzösischer Nation so sie sich in Ihren Landen niederlassen werden daselbst zu verstatten gnädigst entschlossen seyn«. Am Berliner Roten Rathaus zeigt eine 6 Meter lange und 1 Meter hohe Tafel die »Ankunft der Hugenotten in der Mark Brandenburg«.

116 Dialekte definieren sich nach geographisch bestimmten Deckungs- und Vorkommensbereichen von Idiolekten (Sprache eines Individuums) und Soziolekten (Sprache einer Gruppe). Konkret: Bayern sprechen dialektisch (weil sie als lokale Abweichler der deutschen Hauptsprache anzusehen sind) und pflegen ihren Regiolekt, Juristen soziolektisch. Idiolekt ist eine Sprachvariante, die nur einer (oder nur sehr wenige) sprechen und die zumeist mit einer Überbetonung einzelner Silben oder Laute einhergeht; angeblich sprach der frühere Bundeskanzler Kohl in einem Idiolekt. Slang ist eine »saloppe« Umgangssprache. Jargon definiert der Duden als Sondersprache einer Berufsgruppe oder Gesellschaftsschicht.

Nur in Berlin und neuerdings auch in der Umgebung der Haupststadt findet man eine so gepflegte Verwechslung von Dativ- und Akkusativformen (»ick freue mir mit die Kinder«). So wie den Schwaben nachgesagt wird, in jedem Wort »eu« mit »ei« und umgekehrt auszutauschen und im Übrigen das »le« anzuhängen, so ist die berlinerische Verkleinerungsform »ken« wie in »Marleken« (Dietrich) oder »Häseken« (für Sonja Henie), aber auch in »Heike«. Das Image dieser Sprache: Na, besser als das der Sachsen und der Mannemer. Unzulässig ist es, das Berlinerische mit dem preußischen Leutnantston in Zusammenhang zu bringen. Und in Berlin heißt ein Tisch richtig Tüsch – wir bestehen auf unser »ü«.

Prinz Asserate, aus dem Kaiserreich Äthiopien stammend, schreibt in »Manieren«:

> »Preußische Beamte, preußische Offiziere und Aristokraten, aber auch Professoren, Richter und elegante Bürgerdamen kultivierten ein deutliches leichtes Berlinisch. Das grobe Berlinisch ist ganz und gar nicht gesellschaftsfähig, aber der Berliner Anklang wurde gern betont – es war auch ein Verhalten damit verbunden, das als regelrechte Haltung verstanden werden wollte, skeptisch, keck, unbeeindruckbar.«

Der Neffe des letzten Negusa Negest, des König der Könige, hat recht beobachtet. Das Ostberliner Berlinisch (einer Nina Hagen zum Beispiel) ist im Gegensatz zu dem Berlinisch der viel zitierten Wilmersdorfer Rentnerin nicht satisfaktionsfähig. Das Ostberlinerische war auch ein Art kultureller Protest gegen den sächselnden Walter Ulbricht und dem saarländischen des Dachdeckers Erich Honecker. Der vorgeschriebene rote Lappen bei herausragenden Transportstücken, ein Stück nicht mehr verwendbarer Lumpen, wurde »Honecker« genannt.

Da kann man nur ergänzen: »Doof bleibt doof«, denn so reagieren die Berliner auf Menschen, die nicht begreifen wollen. Dabei kommt das doof vielleicht doch nicht von dumm, sondern vom hebräischen *dow,* was Bär heißt. Und jetzt erschließt sich der Kreis zum Wappentier: Berliner bleibt Berliner! Aber es gibt auch eine andere Erklärung: Im Berlin des Jahres 1895 fuhr man mit der Pferdebahn: »Der Kondukteur war doof, der Kutscher konnt' nicht seh'n und alle fünf Minuten blieb die Karre steh'n!« Das bedeutet: Der Kondukteur war taub!

Was damals die Hugenotten, die »Eidgenossen«, für die deutsche Sprache bewirkten, wird heute durch die Einflüsse der ausländischen Zuwanderer erreicht. Das »Türkendeutsch« verbindet Worte und Stilelemente beider Sprachen und führt zu einer Erweiterung des allgemein zugänglichen und verwendeten Wortschatzes. »Kanak Sprak« ist die Sprache eines bestimmten Sozialtypus.

Jargon war der Begriff, den »aufgeklärte« deutsch-jüdische Schriftsteller für das Jiddische verwendeten.

119 Dazu darf angemerkt werden, daß im heutigen Berlin der ärztlich bescheinigte Krankenstand, also der mit dem »Gelben Zettel«, deutlich über dem Bundesdurchschnitt liegt. Merkwürdigerweise, das gilt allüberall, werden die Erkrankten zumeist am Montag nach einer vollen Arbeitswoche Krankheit wieder arbeitsfähig, sind selten länger als 6 Wochen krank (dann kommt nämlich – vielleicht – der Vertrauensarzt der Krankenkasse, um die Gesundheit resp. die Krankheit zu prüfen) und noch nie hat der Autor dieses Kartoffelbuchs (er weiß es aus berufenem Munde) erlebt, daß der Arzt »prüft« oder abfragt, ob die konkrete Erkrankung den Arbeitnehmer wirklich »arbeitsunfähig« macht: Man kann auch mit einer Fußverletzung ein Telefon bedienen.

Der durchschnittliche Krankenstand von Arbeitnehmern ist in Berlin auch heute noch deutlich höher als im Rest der Republik (2003:

3,5 Prozent im Bund, 2,8 Prozent in Baden-Württemberg, 4,5 Prozent in Berlin, darunter 5,9 Prozent in der öffentlichen Verwaltung, was sicherlich schon Friedrich II. erregte), und zwar unabhängig vom ausgeübten Beruf. In einem um 1540 in Lyon von Jacques Moderne gedruckten Text wird von einer »Grande confrairie des soulx d'ouvrer et enragez de rien faire« gesprochen; diesen Bericht über die »große Bruderschaft der Arbeitsscheuen und vom Nichtstun Besessenen« müssen die Hugenotten mit nach Berlin gebracht und ins Deutsche übersetzt haben. Der Berliner DAK-Landesgeschäftsführer: »Wo mehr Ärzte sind, wird auch häufiger krankgeschrieben. In Berlin wird der gelbe Schein nicht nur am häufigsten, sondern auch am längsten ausgestellt.« Aber an dieses heiße Thema trauen sich die Sozis in der Bundeshauptstadt nicht heran (und die CDU auch nicht, und die FDP denkt auch an ihre Klientel, die Pharma-Industrie). Zur Klientel-Politik empfiehlt sich Bertolt Brecht: Die Geschäfte des Herrn Julius Caesar. Danach erschüttert einen die heutige Politik nicht mehr so sonderlich.

127 In den sich weiter verbreitenden Kaffeehäusern gaben die Männer den Ton an (kommt da die »Stammtisch-Politik« her und das Bestreben vieler Berufs-Politiker, hier die Lufthoheit zu gewinnen?), der Salon lebte mit Tee und Gebäck und vom Esprit der Frauen, die diese Treffen organisierten.
Dazu paßt, daß 1999 britische Forscher entdeckten, daß Frauen ein »Plapper«-Gen haben; schon als Embryo bewegen weibliche Babys ihren Kiefer häufiger als männliche. Frauen sprechen täglich etwa 23.000 Worte, Männer nur 12.000 (aber gehaltvollere!). Der Pariser Louis-Sébastien Mercier stellt Ende des 18.Jahrhunderts fest:

> »Am schwierigsten ist heutzutage für einen Literaten nicht, über Bildung mit Leuten zu reden, die keine Gelehrten sind, mit Offizieren über den Krieg, mit hohen Herren über Hunde und Pferde, sondern über nichts mit mehreren Frauen, die sich nach dem Vorbild der Stutzer gar nicht unterhalten wollen.«

In der Zeit von 1760 bis 1800 entstanden in Deutschland mindestens 430 Lesegesellschaften, Lesekabinette oder Lesezirkel. 1791 waren allein in Bremen 2.340 Leser in 36 Lesegesellschaften organisiert. In diesen Lesegesellschaften wurde über jede Nachricht in den Zeitschriften diskutiert, und es war für Damen und Herren von Welt unerläßlich, mehrere Zeitschriften zu halten und zu lesen. Das Interesse der Leser an ihrer Zeitung und die Erörterungen in den Salons ist zum Beispiel daran zu sehen, daß die »Vernünftigen Tadlerinnen« so viel Leserzuschriften erhielten, daß sie sie gesondert in 8 Sondernummern – jeweils 8 Seiten – veröffentlichten.

142 Man hat festgestellt, daß der sog. Heiratsradius eine Entfernung von etwa drei Stunden umfaßt: Also heiratete man in jenen Zeiten aus dem Nachbardorf, während der Kutschenzeit im Umkreis von etwa 20 Meilen und heutzutage – je nach Verkehrsmittel. Die Auswahl von Heiratskandidaten ist also wesentlich größer, nicht unbedingt besser geworden. Dieser »Heiratsradius« war zugleich die Entfernung, in der der Kartoffelanbau von Jahr zu Jahr und von Ort zu Ort sich fortentwickelte. Er war auch maßgeblich für die Verbreitung der Pest im Mittelalter. Heute – siehe die Vogelgrippe – beträgt der Heiratsradius maximal 24 Stunden (die Entfernung ist nicht mehr entscheidend, denn mehr Zeit braucht man nicht, um einmal um die Erde zu kommen oder in Thailand eine Frau zu kaufen). Und diese Grenze gilt auch für alle Seuchen. Noch ein Hinweis über Ausbreitungsgeschwindigkeiten: www.wheresgeorge.com
»Heirat«, so bemerkt ein amerikanischer Journalist in den 1920er-Jahren, »bedeutet für eine Frau lebenslange harte Arbeit in ihrem Haushalt. Ihre Arbeit ist die eintönigste der Welt und sie hat keine Möglichkeit, ihr zu entfliehen.« Recht hat der Mann. Die Kartoffel war ein Nahrungsmittel, das sie in einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und somit ihr Dasein für eine Weile vergessen konnte.

144 Christian Ludwig Krause wurde von seinem Vater Johann Gottfried Krause in Lebusa (im heutigen Landkreis Elbe-Elster, Land Brandenburg) in die Gartenbaukunst eingeführt. Krauses Vater war zwischen 1711 und 1724 Schloßgärtner sowie Kunst- und Lustgärtner beim Königlich-Sächsischen General Moritz Friedrich von Milckau, einem General Augusts des Starken. Von Milckau ließ bei dem ehemaligen Wasserschloß neben dem Renaissancegarten aus dem Jahr 1682 im Jahr 1704 einen barocken Garten anlegen. Vater Krause bereiste Brabant, Frankreich und Holland, um dortselbst »alle Obstsorten zu sammeln und einzukaufen«, die dann in Lebusa angepflanzt wurden. In der Baumschule des Generals wurden mehr als 1.000 Bäume gepflanzt und vermehrt, die gewinnbringend weiterverkauft wurden. 1714 wurden hier auch die ersten Ertoffeln gesetzt und als Pflanzkartoffeln weiterverkauft. Christian Ludwig Krause ging als 16-jähriger zur Ausbildung nach Berlin, wo er beim Hof- und Lustgärtner Heinrich Schlichting in

Schloß Monbijou (gegenüber dem heutigen Bode-Museum zwischen Spree und Oranienburger Straße) zum Gärtner ausgebildet wurde. Dann reiste Krause, wie alle Handwerksgesellen, nach Stuttgart, wo er als »Unter-Gärtner« (vermutlich im Hofgarten am Alten Schloß) bei Herzogin Johanna Elisabeth von Baden-Durlach arbeitete. 1727 prüfte Krause den Weinberg des Geh. Rats von Bülinger in Stuttgart, der aus 90 (teilweise identischen) Sorten bestand.

Nach der Stuttgarter Zeit ging Krause auf Reisen nach Italien, Frankreich, Holland und England. 1732 ging Krause nach Berlin, erhielt im selben Jahr das Bürgerrecht, heiratete und gründete in der Stralauer Vorstadt nordöstlich und außerhalb Alt-Berlins (zwischen Königstadt und Neu-Köln) eine Handelsgärtnerei. In der Stralauer Vorstadt gab es etliche Gärtnereien. Krause hatte zwei Gärtnereien in der Krautsgasse, deren Erzeugnisse er sehr erfolgreich vermarktete. Krause betrieb hier über 40 Jahre seine Gärtnerei einschließlich Saatguthandel und führte wesentliche Verbesserungen in der Pflanzenzucht an. Seine Kunden für einheimische und eingeführte Arten fand er in ganz Europa. Ein erstes Verzeichnis der Pflanzen in Krauses Garten wurde 1746 erstellt und umfaßte 2.420 Pflanzenarten und -sorten. Krause kann als Begründer des Gartenbaus in Deutschland bezeichnet werden, wenn auch für den Erfurter Bürgermeister Christian Reichart (siehe Anmerkung 4 im Kapitel »Im Südwesten Deutschlands«) diese Ehre gleichfalls vergeben wurde.

150 Kommt bekannt vor, nicht wahr? So ist's doch heute noch »auf der Behörde«. Zwar sind es nicht mehr Offiziere, aber der Ton gegen den Bürger ist vielerorts unverändert. Da klingt das amerikanische »civil servants« doch besser.

Man möge doch einmal den Wunsch verspüren, an seinem eigenen Haus auf eigene Kosten einen An- oder Umbau vorzunehmen und dieserhalb zum städtischen Bauamt gehen zu müssen: Da stört man die »städtebauliche Sicht« vulgo »Beamtenruhe«, da landet man in einer »Bauverhinderungsbehörde«, die dem Bürger in streng-bestimmendem Ton den B-Plan auslegt und alle Anstrengungen zur Schaffung/Erhaltung von Arbeitsplätzen blockiert. Und gleichzeitig werden von derselben Stadtverwaltung schlimmste Bausünden für die eigenen Bauten sanktioniert. Fahren Sie durch die Dörfer und Städte und sehen Sie sich Sparkassengebäude und nach 1945 gebaute Rathäuser an: »Spieglein, Spieglein, an der Wand, wer hat die schlimmste Fassade im ganzen Land?«

Gerade am Baurecht kann man beobachten, daß weder die in der CDU noch in der SPD zusammengeschlossenen Beamten aller Art die Entbürokratisierung des Staates wollen – allen Bekenntnissen zum Trotz. Die SPD unterscheidet sich hierbei nur deshalb von der CDU, weil sie gar nicht erst verspricht, den Beamtenstaat einzuschränken. Und die FDP ist wie immer nur aus wahltaktischen Gründen für eine Liberalisierung (so lange es nicht ihre Wähler und Zahler trifft).



151 Das Wort »Adam« steht in Beziehung zu der Vokabel »adhâmâh«, Boden, und dieser Begriff wiederum ist abgeleitet aus der Wurzel »'dm«, rotbraun. »Rotbraun« ist die Farbe des lehmigen Bodens. Und aus dem ist bekanntlich der erste Mensch geschaffen worden.

Der Name der Knolle

Der geneigte Leser möge unparteiisch entscheiden, ob er für die konventionalistische These eintritt, der zufolge der Name der Knolle einfach auf »Vertrag« und Übereinkunft zwischen Menschen gründet (so Hermogenes von Tarsos[1]) oder für die sogenannte naturalistische These, der zufolge jedes Ding die »richtige Benennung«[2] erhalten habe, die ihm von der Natur zukomme (so meint Kratylos, ein Schüler des Heraklit). Oder ob der Knollenname nur aus Schreib- und Übersetzungsfehlern herrühre. Sollen sich doch die Onomasten darum streiten.

Die neue Pflanze erhielt, zeitgleich in verschiedenen Regionen oder nacheinander, abweichende Namen und Bezeichnungen. Erst zum Ende des 18.Jahrhunderts und Beginn des 19.Jahrhunderts setzt sich in der Schriftsprache in Deutschland die Bezeichnung »Kartoffel« durch. Der Dresdner Oberbibliothekar Johann Christoph Adelung schreibt in sein »Kleines Wörterbuch für die Aussprache, Orthographie, Biegung und Ableitung ...«, gedruckt in Leipzig 1788

> »Die Kartoffel, vulg. Artoffel, vermuthlich aus Erdapfel verderbt, obgleich die Erdäpfel und Kartoffeln noch sehr verschieden sind.«

Auch in dem von Adelung herausgegebenen »Versuch eines vollständigen grammatisch-kritischen Wörterbuches der Hochdeutschen Mundart mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen« von 1793 wird die Knolle »Kartoffel« genannt. Im »Deutschen Wörterbuch« von Jacob und Wilhelm Grimm aus dem Jahr 1873 wird darauf verwiesen, daß Adelung »nicht mehr weisz, er nennt die kartoffel eine entstellung aus erdapfel«. Da haben die Grimms aber nicht richtig gelesen.

Die Kartoffel erhielt im Laufe ihrer Verbreitung in der »Alten Welt« eine Reihe von Namen, die sich aus verschiedenen Grundformen bildeten. Einige dieser Bezeichnungen sind sowohl für die Süßkartoffel, für die andigene Kartoffel wie auch für den Topinambur – zum Teil gleichzeitig – benutzt worden. Für die Verbreitung der Kartoffel in Europa führt die Namens- und Doppelverwendung daher auch bei Forschern zu erheblicher Unsicherheit; im »Herbarium vivum« von Caspar Ratzenberger von 1592 steht zum Beispiel:

> »Cyclamium, Panis porcinus, Malum terrae ... Schweinsöpffel, Erdoepffel«.

Clusius schreibt im »Rariorum Plantarum Historia«:

> »Rhizotomae mulierculae Cyclamie radices cim varijs alijs plantis Viennam in forum venales adferre solent, Sawbrot appellant, hocest, porcinum panem, quidam

1 Lebte in der Zeit, in der Eratosthenes den Erdumfang zufällig und annähernd richtig berechnete und die Idee der »terra incognita« entwickelt wurde.

2 1.Mose 2,19. »Denn als Gott der Herr gemacht hatte von der Erde allerlei Tiere auf dem Felde und allerlei Vögel unter dem Himmel, brachte er sie zu dem Menschen, daß er sähe, wie er sie nenne; denn wie der Mensch allerlei lebendige Tiere nennen würde, so sollen sie heißen.« Auch heutzutage werden zum Beispiel in Italien verschiedene Benennungen für die selbe Sache verwendet; die FAZ: »Der ›spazzino‹ (Straßenkehrer) wurde zum ›netturbino‹ (städtischen Reinigungsarbeiter) und neuerdings zum ›operatore ecologico‹, was schon sehr wissenschaftlich, verantwortungsvoll, fortschrittlich und menschheitsdienlich klingt.« Aha!

etiam rustici Erdapfel, id est, terrae malum[3], Ungari autem Diznorepa, porcium rapum.«

Da soll sich nun einer vierhundert Jahre später noch auskennen, denn auch *Helianthus tuberosus* wurde Schweinsbrod genannt.. Im »Deutschen Wörterbuch« von Jacob und Wilhelm Grimm 1873 steht:

»Petrus (Peter) Lauren(m)berg im Anfang des 18.Jh. nannte sie Erdbirnen, und so heißen sie noch landsch., in Nürnberg, Leipzig (doch hat hier schon die Kartoffel den Sieg davongetragen), in der Lausitz, Schlesien, ein anderer Name ist Erdapfel (das *Cyclamen europaeum*, Knollen des Alpenveilchens, ist der Kartoffel äußerst ähnlich), wol nach dem nl. Aardappel, die Frucht kam 1717 aus den Niederlanden nach Sachsen und Thüringen, und sie heiszen Erdäpfel noch im Erzgebirge, im Osterlande, in Thüringen, im nördlichen Franken (neben Kärtoffeln), auch in Baiern, Schwaben, nd. Erdappeln (holst., dithm. Kantüffeln); Herdäpfel in der Oberpfalz, Elsasz, in der Schweiz (daneben Herdbirre, in Schwyz Gummeli).

Ferner Grundbirnen, so am Rhein Grumbire, (franz dial. crampire), in Franken, in Hebels alem. Gebiet, in Unterösterreich, teilweise auch md., z.B. im Altenburgischen, und Schweizerischen, z.B. bei Chur (sonst Graubünden Hertöffeln, roman. Im Oberengadin Artöffels), ferner Knollen, so im Vogtland, in der Oberlausitz (auch Knödeln), Westfalen; fränkisch auch Pataken (span. patata), in Tilsit Karunkeln, Nebenformen von Kartoffel sind auch Kartüffel (Posen), Artüffel, Artoffel (bairisch noch Trüffel), Ertüffel, Toffel, Toffelchen, Düften pl., aber auch Pantoffel. Endlich noch Kaulen pl. (Osterland), Grübling, Nudel, Erdbrot, Jacobsbirne, Jacobsapfel, Jobsbirne.

Dazu Namen von Arten der Frucht in groszer landschaftlicher Verschiedenheit, auch eigne Namen wie Lerche, Maus, Zwiebel.

Über all diese landschaftliche Zersplitterung trug und trägt aber Kartoffel den Sieg davon, was verschafft ihm das eigentlich, namentlich über den so verbreiteten und passenden Namen Erdapfel?

Möser: ›Wie er im Felde acht Tage lang oft nichts als Kartoffeln aus der Asche gegessen.‹

Göthe: ›Wenn nicht der mehr thut der Kartoffeln legt ... als ich‹ (Werther).

Schiller: ›Kartoffeln gegessen oder ein wildes Huhn ... satt ist satt‹[4].

Jean Paul: ›Daß sie einmal abends nichts als einen einzigen Kartoffel verspeisten.‹

Als masc. Wie auch sonst landschaftl. Ganz gesottene, meist ›ganze‹ Kartoffeln, Kartoffeln mit der Schale (im Scherz mit der Montur), geröstete oder Schmorkartoffeln usw., Saatkartoffeln zur Aussaat, ferner Frühkartoffeln, Winterkartoffeln, Biscuitkartoffeln, Erdbeerkartoffeln, Gartenkartoffeln usw. wieder in langer Liste.

Die Frucht, neben dem Getreide, jetzt heimisch wie keine andere, dient sprachlich

---

3 Übersetzung: »Frauen vom Land bringen die Wurzeln von Alpenveilchen und hundert anderen Pflanzen gewöhnlich nach Wien, um sie auf dem Markt zu verkaufen. Sie nennen sie Sägebrot, also Schweinebrot, manche Bauern auch Erdapfel, die Ungarn jedoch Diznorepa, Schweinerübe.«
Schon Gaius Plinius Secundus bezeichnet in seiner »Naturalis Historia« mit diesem Begriff eine Art *Cyclamen.* Die Naturgeschichte von Plinius, eine Art Enzyclopädie des gesamten Wissens seiner Zeit, war bis weit ins 16.Jahrhundert eine der wesentlichen Grundlagen für eine »wissenschaftliche« Arbeit und die Quelle für alle Naturbetrachtungen.

4 Handelt es sich vielleicht bei dem berühmten Schuß auf den Knaben um einen rotschaligen (nicht rotbäckigen) Herdapfel?

zu mancherlei Scherz: Die Sachsen in den Herzogtümern z.B. werden von den königlichen »Kartoffelsachsen« gescholten, der Bayrische Erbfolgekrieg im vorigen Jahrhundert, der eben die Zeit der Kartoffelernte ausfüllte, wurde Kartoffelkrieg genannt; Leute aus dem Erzgebirge hört man Kartoffelwänste nennen, weil die Kartoffeln oft ihre einzige Nahrung sind; volksmäßige Schimpfwörter sind daher genommen, wie Kartoffelkröte, Kartoffelgesicht, Kartoffelnase.«

Johann Christoph Adelung schreibt in seinem »Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart«:

»Der Êrdapfel, des -s, plur. die -äpfel, ein Nahme, der verschiedenen runden, einem Apfel ähnlichen Wurzeln oder Früchten, die entweder in der Erde, oder doch nahe an ihrer Oberfläche wachsen, beygeleget wird.

1) In einigen Gegenden, z.B. der Mark Brandenburgs heißen die Kürbisse Erdäpfel. Schon in den Mondseeischen[5] Glossen wird Pepones durch Erdephili übersetzt.
2) Dem Alraune, dessen Beeren nahe an der Erde wachsen. Wenigstens heißen diese im Engl. Earth-apple, und schon im Angels. Eord-aeppel.
3) Den Trüffeln, Ital. Tartuffo, Tartuffulo, welcher Nahme selbst aus Erdäpfel verderbt zu seyn scheinet.
4) Den runden, knolligen, eßbaren Wurzeln des *Solani tuberosi,* L. welches sich durch seinen unbewehrten krautartigen Stamm, gefiederte Blätter und oft gestielte Blumenstiele von dem folgenden Gewächse unterscheidet. Diese werden in Chursachsen, Meißen und Thüringen, Erdäpfel, in Niedersachsen aber verderbt Ertuffeln, Kartuffeln, Tartuffeln, in der Mark Brandenburg Nudeln[6], im Reiche Grundbirnen, im Englischen Potatos, und im Dänischen Pataren genannt. Der letztere Nahme stammet aus dem südlichen Amerika her, von wannen dieses Gewächs nach Europa gebracht worden. Gaspard Bauhin sahe davon 1590 die erste Pflanze. Um das Jahr 1623 brachte Walter Raleigh eine Menge Pflanzen aus Virginien nach Irland, worauf sie sich denn immer weiter ausgebreitet haben. In dem Vogtlande, wo sie seit langer Zeit in Menge gebauet werden, wird die größte Art derselben Jacobs-Birnen genannt.
5) Dem *Helianthus tuberosus,* L. welcher einen langen Stängel wie die Sonnenblume, und eyrunde herzförmige Blätter treibt. Seine knolligen gleichfalls eßbaren Wurzeln, sind größer wie die vorigen. Sie stammen aus Brasilien her, werden jetzt gleichfalls in Deutschland sehr häufig gebauet, und heißen in ganz Nieders. Erdäpfel, in der Lausitz, Meißen u.s.f. aber Grundbirnen, Erdbirnen, in der Mark Unterartischocken, an andern Orten aber Erdartischocken, Schweinbrot, Erdbrot u.s.f.

   Anm. Alle diese Gewächse werden, wenn man von der ganzen Pflanze redet, oder auch die Wurzel unbestimmt meinet, wie in andern ähnlichen Fällen durch den Plural ausgedruckt. Erdäpfel pflanzen, Erdäpfelkraut.«

---

5 Es handelt sich hier um ein Verweis auf die Lieder eines Mönches am Benediktiner-Kloster am österreichischen Mondsee. Es ist denkbar, daß diese Lieder von einem Küchenmeister (»Laypriester«) geschrieben wurden. Die Liedersammlung besteht aus geistlichen und weltlichen Liedern.

6 Adelung schreibt hierzu: »Im Böhm. Nudle. Man könnte dieses Wort zu nähren rechnen, welches schon im Lat. nutrire ein t angenommen hat; allein, es scheinet vielmehr mit Knote, Knödel, und dem Lat. Nodulus eines Geschlechtes zu seyn, und eigentlich eine jede rundliche Masse zu bezeichnen.

Die Welt ißt verschieden und benennt *Solanum tuberosum esculentum* unterschiedlich

Aagschien heißen Bratkartoffeln im Ascher Land
Aäpel wird – wenn der erste Vokal langgezogen ausgesprochen wird – die Kartoffel im Rheinischen genannt, wogegen »Äpel« mit kurz und knapp gesprochenem Vokal den Baumapfel meint
Aardappele, Aardappel, Aardepfl Holland (im 16. Jahrhundert), daraus sollen die deutschen Erdäpfel geworden sein, aber auch die Japaner haben dieses Wort benutzt
Aardgewas sagt Pfarrer Martinet in Zutphen zur Kartoffel
Äärpel am Niederrhein, kurz vor der holländischen Grenze
aartepeln Erzgebirge
äärteplen Erzgebirge
aartiipeln Erzgebirge
Aartpaarn Obersächsisch und im Örzgebörge (so sagen die Indigenen)
Aartpärn Obersächsisch und im Erzgebirge
Aatepel Sachsen
aardappel Niederländisch
aartappel Afrikaans
äätepeln Erzgebirge
Abbel sagen Kinder im Westerwald
Äber Westerwald
Äbern mit langem »a« gesprochen – darauf verweist Horst Finsterbusch aus einem kleinen Dorf bei Taucha
Abern Sachsen sagen so zur Erdbirne
Äbirn im südlichen Mittelfranken
Äbirre Schwäbisch
Accsu, Acsu, Akso früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name, wurde am Titicacasee gesprochen
Adapfel Osnabrück
Adäppel Wagbachtal (Sudeten-Schlesien), Langenau bei Freiberg in Sachsen
Ädäppele in Düren, wo die Pellkartoffeln »de Pällmän« genannt werden
Adelpel Hotzenplotz in der tschechischen Region Mährisch-Schlesien, heute Osoblaha
Adpun in Nordost-Böhmen
Aerdappel Oldenburg
Aermlinge so nennt man, schreibt Johann Georg Krünitz in seiner »Ökonomisch-technologische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft ...« (1782 ff.) die kleinste Art der Erdäpfel
Age Nord-Italien, Mailand (ursprünglich Name für eine Steckrübenart)
Ägyptische Frucht nennt Diderot die Kartoffel in seiner »Grande Encyclpédie«
Ahdberne in Schlesien
Aidepfl Schwäbisch
Aierlanshu einer von etwa zwanzig verschiedenen chinesischen Namen, von denen einige hier aufgeführt werden, der hier heißt nur »irische Kartoffel«

Aje	für die Süßkartoffel, anfänglich auch in Spanien (Avila) für alle Knollenarten, Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés in »La Historia general y natural de las Indias aliquando et Indorum nomine« (1557), Gaspard Bauhin im »Phytopinax« (1596), auch Spanische pappas
Ala	auf Sri Lanka
Alu	im indischen Sanskrit und in Hindi, was in Tibet zu ia-lu sich wandelt
âlû	im indischen Bihâr
alu î	nördlich des Ganges
Ālū	in Hindi
Ālū	Urdu
Amazambane	Zulu
Äpel	Kölsch (Ripuarisch); das ist eine der drei großen »Rheinisch« genannten Sprachgruppen
Arber	Oberlausitzisch
Ardeppel	Erzgebirgisch
ardöffel	Oberengadinisch
Ärpel	in der Eifel, in Hengasch und Umgebung, im Sauerland
aval-douar	Bretonisch
az ördög eledele	Ungarisch, umgangssprachlich
ba'ā'ā	Arabisch
Baradhada	somali (ostkuschitische Sprache, die am Horn von Afrika gesprochen wird)
bareisho	Japanisch
Bastard potatoes	John Gerard in seinem »Herball« 1599
batata	Papiamentu
batata, batatinha	Portugiesisch
běrna	Obersorbisch
Bibberchen	St.Wendel, Ottweiler, Merzig, Saarburg, Trier, Bitburg, Wittlich
Bodabirra	Schwäbisch
Bodenäppel	Berlin-Brandenburgisch; das ist eine nicht verifizierbare Bezeichnung, die möglicherweise in Spandau gesprochen wird – aber dieser nach Berlin 1920 eingemeindete Bezirk – er liegt jenseits der Havel – gehört nicht zur Hauptstadt
bohtás, budet	Nordsamisch (auch Sami oder Saami, in der älteren Literatur auch als Lappisch bezeichnet) ist eine Gruppe nahe verwandter Sprachen innerhalb der uralischen Sprachfamilie und die einzige Sprache, die die Elche und die Ren verstehen
botasto	nennt Nikolaus Federmann d.J. in Sevilla die Kartoffel
brambor	Tschechisch
brambora	Tschechisch
Bramburi	Wienerisch
Bubben, Bubbelcher	St. Wendel, Ottweiler, Merzig, Saarburg, Trier, Bitburg, Wittlich
bulba, бульба	Weißrussisch
bulvė	Litauisch
bùlwa	wo die Kaschuben die Knolle ernten
buna	in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
Bunba	Rußland
Bune	Braunau in Nordostböhmen
Bünnerpel oder	

Bünnerdäpfel Wuppertaler leiten dies von bünn = Schale und Erpel = Erdapfel, Kartoffel ab

Buntaghta im alten Irland

Buntata im irischen Kartoffelland, wird im gälischen »Faoch Buntata«, Kornfelder werden »Faoch Araia« genannt

Bupp Luxemburg

Burboy sagt man im nördlichen Bulgarien oder auch »Rumänische Bohne« und im Süden meint man »patat«

Bureboichen in Siebenbürgen

buntàta Schottisch-Gälisch

burgonya Ungarisch, umgangssprachlich burgonya csucsorka

Burgonya Ungarn

Butzer im Kreis Rathenow

byrna in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache

Bytaten W§alisisch und die Mehrzahl heißt bytatws

Camote auf den westindischen Inseln wird damit die Süßkartoffel bezeichnet und hat seinen Ursprung im aztekischen camotli; in den spanischsprechenden Gebieten der USA wird heute die Süßkartoffel als camote bezeichnet.

Canada wurde die Kartoffel in den Ardennen genannt

Canpire Frankreich: Nord-Est, Est

Cara-ti sagen die Tupi (Tupimara) in Brasilien, die bekanntlich Menschenfresser waren (Hans von Staden in »Warhaftige Historia« [1557])

cartof Rumänisch

Cartof(a) Rumänisch

Cartof(f)el Daniel Rhagorius in »Pflantz-Gart: Darinn grundtlicher Bericht zufinden« (1639 und 1650)

Cartoffuln in Ahaus im Münsterland, im Kochbuch der Theresia Jonker aus dem Jahr 1841

Cartofla Rumänisch

cartofle Meuse (Frankreich)

cartoufle Französisch (1600)

Cartuffeln in Siegen, schrieb der Botaniker Johann Christian Senckenberg um 1740 in seinem Tagebuch

cartùfule Friaul

Castanha da India, castanha da terra oder castanhola Kastanien aus Indien oder Erdkastanien oder Kastanien oder Spanien, sehr frühe Namen der Kartoffel in Portugal, die heute batate heißt

Catatuffolo auf Sizilien

Catofle im Gebiet an der Rhône (Frankreich)

Catoufle Franche-Comté (Frankreich)

Catyoufle Franche-Comté (Frankreich)

Choke, choque bei den Araukianern und den Aymaranern, Völkern in Südamerika, die diese Bezeichnung früher verwendeten

Cloron Wales (Cloron ist eine walisische Trüffelart, Erdnuß), aber die Waliser sagen dies nicht zur Kartoffel

Colocasia of the

Franks or Foreigners — in Syrien werden die Wurzeln der Fremden so genannt
comme de terre — in Burkina Faso
Crampire, Cranpire — Grundbirne im französischen Dialekt
Criadeta — bei den stolzen Katalanen
Crompière — in Malmedy
crompire — Wallonisch
Crompire — ein Lehnwort der Grumbire in Belgisch-Limburg, Brabant, Malmedy, Luxemburg
Cronpire — Frankreich: Nord-Est, Est
Crosnes — ein Lippenblütler aus Ostasien, auch Japanische Kartoffel genannt, dessen Wurzelausläufer eine gewissen Ähnlichkeit mit Raupen aufweisen, die in Österreich Stachys heißen
Crumpena,Crumpene, Crumpeni — Rumänisch
Crumpira(i) — Rumänisch
csucsorka oder csicsóka — bei den Ungarn, die verschiedentlich auch burgonya sagen
Dankali — in hausa, was die am meisten gesprochene Handelssprache in West-Zentral-Afrika und die Sprache des Hausa-Volkes ist
dackhini — nördlich des Ganges, rote Kartoffeln
Dak iang iü — in Dioi
depla — in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
didan — chinesische Boden-Eier
Dienstboteneier — in Mils in Tirol
Döf(e)l — Hellert bei Altenkirchen
Dofel — Siegerland
Doffel — in Waldeck
Doffel, Duffel — Siegerländer Platt, Koblenz
Doffle — Weyer, Venningen (Pfalz), Achterhoek bei Groenloe (Niederlande)
Dreapfl — Eisenstein Böhmen
Duffel — in Waldeck
Düften — an manchen Orten im Osten Deutschlands
Duke, Dukka — Lewin bei Glatz (Schlesien)
Dumbeercke, Dum(m)beere — Kyllburgweiler bei Bitburg, in der Pfalz
Dumbi — sagen die Kinder in Kyllburgweiler bei Bitburg

Eabrin — Nassau
Eadebfl — nordöstlich von Uffenheim (Mittelfranken)
Eadöpfli — Erdäpfel in der Oberpfalz
eardèpf'l — Thüringer Wald
Earderuobn — heißen unsere Kartoffeln in Kärnten
Earepfl — Böhmerwald
Earth-apple — ein englischer Name für die Alraune und sicherlich auch für die Kartoffel
Easchdäpfi — heißen Kartoffelnudeln im Oberinntal
Eban — Mittelfranken
Ebecken — Gehlenbeck, ein Ortsteil von Lübbecke

Ebere	in der südlichen Hälfte des Landkreises Ansbach
Eberne	Habelschwerdt, Bolkenhain und andere Orte in Schlesien
Ebian	in Mittelfranken
Ebiern	Mittelfränkisch
Ebire	in der Rothenburger Gegend
Ebirn	Mittelfränkisch
Ebirn	Nassau
Ebirra	eine Erdbirne ist eine Kartoffel
eearabbel	heißt die Kartoffel in Drenthe in der Provinz Groningen
Eerdaapler	das ist in Fer(r)ing – also auf der Insel Föhr
Eernoet	Süd-Oldenburg
Eerpel	Osnabrück
Eerpen	Obersächsisch und im Örzgebörge
Ehrdepfl, Ehrpfl	Pilgramsreuth – hier soll die Kartoffel erstmals gepflanzt worden sein
Eidäpfl	in Dettingen bei Ehingen (um Ulm herum) in Verbindung mit Mauldäschla
Elfken	Lübbecke
Elrefken	Frontheim-Stellerie
englische Potatoes	Oberpfalz und im Nahen Osten
englische Wurzel	in vielen Ländern, in denen die Engländer ihre Kolonialherrschaft errichteten und die irischen Soldaten Kartoffeln anbauen ließen
Eord-aeppel	eine englische Bezeichnung für die Kartoffel
epli	Färöisch
Eppire(n)	Fanas, Prättigau, Schanfigg (Graubünden)
Eppl	Wachtl in Mähren, während der Baumapfel Pomeppel heißt
Eräpfel	in der deutschen Sprachinsel Gottschee im Herzogtum Krain in Slowenien
Erappel	Rheine, Recklinghausen, Osnabrück
Erber	Westerwald
Erbfl	in einigen Orten des Landkreises Neustadt/Aisch
Erbier	Schleiden und an manches Mal in Monschau (Hohe Venn)
Erbir	in Württemberg
Erchbirn	Hall (Österreich)
Erd Peter	Peter Lauremberg in » Apparatus plantarius primus. Tributus in duos libros. I. De plantis bulbosis. II. De plantis tuberosis« (1632)
Erdacker	sollen die Kartoffeln in Kleve 1716 genannt worden sein
Erdäffken	Frontheim-Stellerie
Erdäpel	Kölsch (Ripuarisch)
Erdäpfe	Bairisch
Erdapfel	Basilius Besler im »Hortus Eystettensis« (1613), Wolf Helmhardt von Hohberg in »Georgica curiosa aucta« (1695), nach Johann Heinrich Campe 1607 in Chursachsen, Meißen, Thüringen, nach Johann Christoph Adelung im »Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart« (1808) am Niederrhein, Vogtland, Thüringen, Süddeutschland und Österreich, im Kreis Ragnit, Preußisch Eylau, Stuhm, Rosenberg, Angerburg, Neidenburg, Danzig, Erzgebirge, Sudetenland, Böhmerwald, Iglau, Niederösterreich, Kärnten, Thüringer Wald, Bamberg, Baden, Lautenbach, Seelbach (bei Offenburg), Ober-Elsaß, Bernegg, Toggenburg bei St. Gallen, Zürcher Oberland, Thurgau, im

	Waldviertel (Österreich), Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß, Siebenbürgisch-Sächsisch und an vielen anderen Orten auch in Wien
Erdäpfel-Pamperl	in Bayern für die Früchte der Kartoffel
Erdäpffi	in der Oberpfalz
Erdäpfi	in Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß
erdaphel	Mittelhochdeutsch
Erdappel	in Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß, Westfalen, Anhalt, im Waldeck. Erdappel war ursprünglich die Bezeichnung für das Alpenveilchen *(Cyclamen europaeum)* und wurde – wegen der Blütenfarbe – auf die neue Knolle übertragen; die Bezeichnung wurde auch für die Melone *(Cucumis communis)* und die Verwandten als auf der Erde wachsend im Gegensatz zu den Baumäpfel *(Malus communis)*
Erdäppel	Mehrzahl von Erdappel, also nur bedingt eine eigenständige Bezeichnung der Kartoffel (mancherorts wird wegen der Menge der Knollen an einer Pflanze stets die Mehrzahl gewählt)
Erdartischocke	denn die Kartoffel ist eine Artischocke unter der Erde, aber keine Kartoffel, sondern Topinambur, was wohl auch für Erdschocke (siehe unten) gelten mag
Erdbarne	Melzwig im Kreis Wittenberg
Erdbeere	Nassau für die Kartoffel, während in Österreich die Erdbirne, manchmal auch Ananas heißt
Erdbir(e)	in Württemberg (Rappenau)
Erdbirne	Peter Lauremberg in »Apparatus plantarius primus. Tributus in duos libros. I. De plantis bulbosis. II. De plantis tuberosis«: In Oldenburg, Posen, Mark Brandenburg, Württemberg, deutsche Schweiz, wurde auch für den Topinambur gesagt
Erdborstel	bezeichnete ein Journalist der FAZ die Knolle (dahinter steckt ein kluger Kopf!)
Erdbrod	auch für den Topinambur
Erdbrot	Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873)
Erdbühren	in Württemberg
Erdbulwe	Polen, Danzig, Elbing
Erdbumser	sagten die Pfälzer Siedler, die im Donaumoos die Kartoffeln anbauten
Erdefken	Gehlenbeck
Erdenborster	schrieb ein Journalist in der FAZ über die Kartoffeln, für deren Einsammeln kein Bauer mehr im Dreck kniet, um sie einzusacken
Erdepfel	in Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß, schwäbisch
Erdepf'l	Böhmerwald
Erdeppla	Böhmerwald
Erderfel	Barnim am Oderbruch
Erderpel	im Kreis Meppen
erdhoepel	Angelsächsisch
Erdkäs(chen)	Siebenbürgisch-Sächsisch
Erdkastanie	Steiermark
Erdkesten	Oststeiermark, Mureck in der Steiermark, wobei die Erdkeste auch für

	die echten knolligen Erdkastanien *(Bunium bulbocastanum)* verwendet wurde
Erdling	Tamsweg im Seetal, in Polen
Erd-Morcheln	wie die Erdartischocke keine Kartoffel
Erdnaet	in Oldenburg, abgeleitet von der Erdnuß
Erdnöt	Bruchhausen bei Dinslaken und im Kreis Rees
Erdnudel	Bützower Gegend in Mecklenburg
Erdnuß	Oranienbaum, Neusiedl (südl. Mähren), Badisches Unterland, Oldenburg
Erdnußklotz	Siebenbürgisch-Sächsisch
Erdobst	im Kurland und in Litauen
Erdoepffel	Caspar Ratzenberger im »Herbarium vivum« (1592), was das älteste und erste Herbarium Deutschlands ist
Erdöpfel	Purschna
Erdperzen	Peter Lauremberg in »Apparatus plantarius primus. Tributus in duos libros. I. De plantis bulbosis. II. De plantis tuberosis» (1632)
Erdpommerlinge	Rotwelsch; gefunden in einem sog »Slang Register« – ohne Belegangabe oder Herkunftsbezeichnung; es ist also nicht klar, ob Pommerlinge von den französischen Äpfeln oder als Erd-Pommern wie Vorpommern zu verstehen ist, oder ob dieses Wort für Kartoffeln überhaupt irgendwo benutzt wird
Erdpumser	an der Donau, in Eichstädt in Mittelfranken
Erdruabn	im Sulmtal in der Steiermark
Erdrübe	sagte Johann Heinrich Campe zur Kartoffel, obwohl er hätte wissen können, daß so auch die Runkelrübe genannt wird und im Gailtal (Österreich) wird die Kartoffel auch so genannt. Gustav Freytag in »Die verlorene Handschrift« textet: »Du bist nichts als eine verlorene Erdrübe, welche sich in ewiger Sklaverei um uns herumwälzt.«
Erdschocken	Zauche-Binzig, Mohrungen, Danzig, Kurische Nehrung, Kettwitz (Kalau, Frankfurt/Oder), Luckau Umgebung
Erdschollen	Siebenbürgisch-Sächsisch
Erdtapfel	schreibt der Botaniker Leonhart Fuchs in dem »New Kreüterbuch« (1543)
Erdtäpffel	Fürstlich-Braunschweig-Lüneburg-Wolfenbüttelsche Ambts-Cammer-Ordnung 1688
Erdtöffel	Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig
Erdtoffel	Posen, Pommern, Anhalt, Gundrum (Wischau), Schöllschitz bei Brünn (Tschechien)
Erdtoffeln	Verbindung von Erdapfel und den italienisch-deutschen Trüffeln
Erdtouflen	Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig
Erdtufeln	Herzog Ernst August von Sachsen-Weimar-Eisenachs Hofräte 1637
Erdtuffeln	Bremen, Neustadt am Rübenberge, Eschershausen, Lübbecke, Steinhuder Meer, Stadtoldendorf, Gandersheim, Magdeburg, Genthin, Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig
Erdtüffeln	Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig, Eschershausen, Lübbecke, Steinhuder Meer, Stadtoldendorf, Gandersheim, Magdeburg, Genthin
Erdtuffle	Magdeburger Holzland
Erdtufften	Neustadt am Rübenberge

Erdtupfeln in Kurland 1673
Erdtwurtz schreibt der Botaniker Leonhart Fuchs in dem »New Kreüterbuch« (1543)
Erdüffken Gehlenbeck
Erezpommling Jenisch oder in der Gaunersprache
Erisapfel Eugen von Rodiczky in »Die Biographie der Kartoffel«
Erfel Dessau bis Potsdam, Genthin
Erklötzchen Siebenbürgisch-Sächsisch
Erlken Lübbecke
Erpel ist auch ein Erdapfel in Osnabrück, Ruhrgebiet, Herongen (Holland)
Erpele in Düren
Erpfl Bayerischer Wald Sommerau, Viechtach, Altschönau, Oberfränkisch
Erpirn in Oberkärnten, aber auch im Gitschtal und Lavanttal (Österreich)
Erppire in Bern, Freiburg, Valzeina (Graubünden), Luzerner Gäu, St. Gallen
Erpul in Brabant
Errefken Gehlenbeck
Erschocke Groß-Werder
Erschtnudel in Österreich, siehe Nudel
Ertaafel sagen um 1760 eingewanderte Deutsche, die sog. »Kartofflerdanske«, in Jütland zur Kartoffel
Ert-aphel malum terrae meint ursprünglich die Melone *(cucumis melo)* und das Alpenveilchen *cyclamen europaeum,* das eine unterirdische, apfelähnliche Knolle besitzt. Später wurde Erdapfel auch auf den Topinambur *(helianthus tuberosus)* angewendet
ertappel Afrikaans (Kapholländisch)
Ertben in Luxemburg
Erteffel Netzen bei Potsdam
Ertoffel der Lehrer Christian Konrad Sprengel in Berlin mischt die Trüffel mit der Erde: in »Das entdeckte Geheimnis der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen« (1793)
Ertoflen Treuenbrietzen, Fräßdorf, Stücken (bei Potsdam)
Erttiffe(e)l Hohenwarsleben bei Magdeburg
Ertüffel Hohenseden, Jerichow
Ertuffeln Hannover
Eschppo(a)n ist eine Erdbohne in Kallwang und Seiz (Steiermark)
Eschtäpfel Pill (Österreich)
Ettabel Deppendorf, Thesen
Ettafel Halle (wieder die berühmte Lautverschiebung von »b« zu »f«?)
Ettappel Osnabrück
Ewecken Gehlenbeck
Ewigkeitskartoffel der Name täuscht, gemeint ist der Topinambur
ezo imo heißt die Kartoffel in der Präfektur Hokkaido in Japan

Fackenpost wurde in Stanz (bei Schwaz in Westtirol) die Kartoffel genannt und das war nicht lobend gemeint
Fajldkrabse in Groß-Schönau bei Bautzen
fan shu eine »fremde Wurzel« im Chinesischen
Fantom (ausgesprochen wie mit einem doppelten Fanntom) heißt die Kartoffel in der in Ghana allgemein verständlichen Sprache »Twi« (ließ min

	Emanuel Donkor aus Ghana ausrichten), und außerdem gibt's noch zwei weitere Namen für die Kartoffel
Fanzaishu	das ist in einer der chinesischen Sprache eine »Wurzel mit vielen Kindern«, was eine richtige Beschreibung ist
Fata	im Irischen
Feldäpfel	Burghausen am Inn
Feldhase	sagt Hoffmann von Fallersleben 1874 und wünscht »Eure Kartoffeln sollen nie bekommen die Seuche, Eure Schweine aber immer fette Bäuche« und außerdem nennt man die Kartoffel in Grönenbach bei Memmingen so
Feldhendl	in Finsing in Bayern, in Mallersdorf in Niederbayern, in Harburg bei Landau an der Isar
Feldhihner	sind im Rheinland Pellkartoffeln; »gebrodene Feldhühner« sind deshalb geschälte und gebratene Pellkartoffeln – »die Feldhihner stecken die Flichten eweg«, was die Köchin veranlaßte, die geplatzten Kartoffeln aus dem Topf zu nehmen
Feldhinner	in Lauingen in Bayern
Feldhohner, Feldhühner	im Siegerland, in Sudetenland-Schlesien, in Stünzhain bei Altenburg in Thüringen; Feldhühner sind Pellkartoffeln im Österreichischen
Felka	in Polen
Fletzbirn	Lungau im Salzburger Land, Unterinntal in Tirol, Ober- und West-Steiermark, Unterkärnten, in Kärnten Gurktal, Rangersdorf, Greifenburg, Kötschach, wobei Fletz aus dem mhd. Vletze, Boden, kommt
Fletzpirn	ist wie die Fletzbirn die Grundbirn, nur leicht verändert gesprochen und geschrieben
Flötzbirn	sind auf »geebneten Grund, Boden« (vletze, flezzi) angebaut worden und zwar in Lungau im Salzburger Land, Unterinntal in Tirol, Ober- und West-Steiermark, Unterkärnten, in Kärnten im Gurktal, Rangersdorf, Greifenburg, Kötschach, in St. Georgen
földi alma	Ungarisch, umgangssprachlich
fremde potato	im Nahen Osten Futterkartoffel ist eine Bezeichnung für eine schlechte Kartoffel, die nur für's Vieh reicht
gamja	Koreanisch
gam sa	heißt die Knolle im Restaurant »Korea« in Cuxhaven, sonst heißt Gamja (aber wie man weiß, dürften in Deutschland tätige Köche aus China, Japan und Korea in ihren Heimatländern aus Qualitätsgründen bestensfalls Bahnhofs-Restaurants betreiben)
Ganduffel	Sangershausen
gantong	»trockene Kameraden« bei manchen Chinesen
Garabola	Ukraine
Gardybúrka	Südrußland
Geile	Siebenbürgisch-Sächsisch
Géo-Melon	in Griechenland
geómilo, γεώμηλο	das ist kyrillisches Neu-Griechisch
getnaxnjor,	Armenisch
Getüffel	Mecklenburg
Gimpala	in Kärnten

Glonbire	Nord-Frankreich, Ost-Frankreich
Glondebirte	Departement Meuse in Frankreich
Gnugg	siehe »Bal«
Gogoaschen	Klein- und Groß-Schnek in Siebenbürgen, weil die Schwaben das rumänische »goga e« (was ein Höcker oder Auswuchs ist) für den Bovist (Lycoperdon) und die Judenkirsche *(Physalis alkekengi)* auf die Kartoffel übernahmen
Goi	Rumänisch
Golalu	in Neu-Sanskrit
Gonbire	Frankreich: Nord-Est, Est
Grandbere	Alemannisch
Gribling	Gaspard Bauhin in »Phytopinax« (1596)
Griebeln	an sich sind damit die Trüffeln gemeint, aber der Name wurde auch für die Kartoffeln verwendet (siehe Grübeln)
Griebling	sagt Wolf Helmhardt von Hohberg in »Georgica curiosa aucta« (1715)
Griebling-Baum	sagt Theodor Zwinger III. in »Theatrum Botanicum« (1696)
Grieblingsbaum	Caspar Ratzenberger im »Herbarium vivum« (1592), Casper Schwenckfeldt in »Stirpium et fossilium Silesiae catalogus« (1600) und Christian Mentzel in »Index nominum plantarum universalis ...« (1682)
Grôbbir	Oberschwaben, Ravensburg, Isny, Memmingen, Augsburg
Grõbir	wallonisch-lothringisch
Grodno	hieß die Kartoffel in Grodno in Weißrußland
Groll	in Zips
Grombeere	in der Pfalz und siehe Schucke
Gromber	Saarland
Grombiere	Schwäbisch
Grômbir	Oberschwaben, Ravensburg, Isny, Memmingen, Augsburg
Gromebire	Frankreich: Nord-Est, Est
Grompan	»De Grompan sein nach graßegren, ma kann se nach net graowen« sagt der Südeifler
Grompele	Siegen, Münstereifel
Gromper	Luxemburgisch
Gromper(e)	in Luxemburg – wie Roger Thill, ein lëtzelbuergischer Sammler von Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv, sagt
Grompere	in der Eifel
Gronbire	Nord- und Ost-Frankreich
Grondebire	Metz
Groumper	in Luxemburg
Grübeln	kommt von der Ernte her (ist hier kein Erikativ)
Grübling	Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873),
Grüblingsbaum	John Parkinson in »Paradisi in sole paradisus terrestris, Or, A choise garden of all sorts of rarest flowers, with their nature, place of birth, time of flowring, names, and vertues to each plant, useful in physick, or admired for beauty« (1629), aber auch Peter Lauremberg in »Apparatus plantarius primus« *(*1632), Caspar Schwenckfelt in »Stirpium et fossilium Silesiae catalogus« (1600), Carolus Clusius in »Rariorum plantarum historia« (1601), Jacob Theodor Bergzabern (Tabernaemon-

tanus) und Gaspard Bauhin in »Neu vollkommen KräuterBuch, Mit schönen und künstlichen Figuren, aller Gewächs der Bäumen, Stauden und Kräutern, so in Teutschen und Welschen Landen, auch in Hispanien, Ost- und West-Indien, oder in der Neuen Welt wachsen … Erstlich durch Casp. Bauhinum mit vielen neuen Figuren, nutzlichen Artzneyen … gebessert, zum Andern durch Hier. Bauhinum mit sehr nutzlichen Marginalien … und anderem vermehrt«. Der schreibt 1625 »Grüblingsbaum hat ein Wurtzel wie die Grübling«, womit er die allgemein bekannte Trüffel meint und irgendwie gehört der Name zum »Graben«, denn ein »Grübel« ist ein Werkzeug zum Graben und ohne Werkzeug »grübbelt« man die Kartoffeln mit den Fingern aus der Erde (jedenfalls im Rheinland). Da die Geschichte der Kartoffeln vielfach im Dunkeln liegt, kann «grübbeln« auch auf »Grube« zurückgeführt werden, weil die Augen der Knolle in Gruben liegen. Und der »Baum« ist darauf zurückzuführen, daß die Kartoffel früher tatsächlich mannshoch wuchs

Grull(en) in Zips, in Metzengreifen, Slowakei

Gruly was eine Kartoffel im Slowakischen und eine Übertragung der Grundel ist

Grumbe(e)r (e) Deutsche in Pennsylvanien, Würzburg, Mittelbaden, Unzhurst bei Bühl, in Lothringen, Kirchheimbolanden, Weißenburg, Pfalz

Grumber Moselfränkisch, Ostfränkisch und Rheinfränkisch

Grumbian Neusiedler See Grumbiere,
pfälzisch, aus denen man Grumbier Kieschelsche (hochdeutsch Kartoffelpuffer) herstellen kann »Er bringt e paar Kieschelsche«

Grumbir Siebenbürgen, rheinfränkisch, Untere Nahe, an der Mosel

Grumbira Vorarlbergisch (Niederalemannisch)

Grumbireli und leits ans Füür und brotet sie«, aber – wenn man das nicht zu übersetzen vermag – kann man auch Grumbeersupp mit Quetschekuche essen

Grumlairi Rumänisch

Grummbeerbummbes ist Kartoffelbrei, nicht zu verwechseln mit Bimbes

Grummbirne in Bayern

Grumpara Vorarlbergisch (Niederalemannisch)

Grumpel(e) Siegen, Münstereifel, nördlich der Ahr, Detzeln bei Waldshut

Grumper Kärnten

Grumpi(e)r(e) die Grundbirne in Walgau, Klostertal, Großwalsertal, Vorarlberg

Grumpre Westallgäuisch (Niederalemannisch)

Grunciri Rumänisch

Grundbeeren Württemberg, Pfalz

Grundbia(r)n Niederösterreich

Grundbieren Württemberg, Pfalz

Grundbira Vorarlsberg, Unterinntal in Tirol

Grundbire(n) Basel Land, Berner Oberland, Glarus, Hinteres Prättigau, in Graubünden

Grund-Birn Unter-Elsaß

Grundbirne in Villach, Diex, Teuchl und im Glantal (Österreich), womit auch klar ist, daß die Kartoffel in Österreich nicht nur schlicht Erdapfel oder Bramburi heißen

Grundbirne ist übertragen auf die Kartoffel von der schon seit alters her bekannten knolligen Erdnuß *(Lathyrus tuberosus)* und wird erstmals in der zweiten Hälfte des 17.Jahrhunderts im Alemannischen und im Rheinfränkischen, in dem »Grund« als Stoffbezeichnung »Erde« verwendet wird. Die Bezeichnung wird in ganz Westdeutschland, aber auch in der Steiermark, Niederösterreich und in Kärnten benutzt, außerdem in Bayern, in Württemberg, in der Pfalz

Grundel soll abgeleitet sein von »Grundoppel«, der wiederum aus Grundbirn und Erdapfel zusammengesetzt wurde

Grundnudel in Österreich, siehe Nudel

Grundoppel siehe Grundel

Grundräbe da ist in St.Antönien, in Luzein und Pani (alle in Graubünden) das »ü« in ein »ä« verwandelt worden, aber es meint die Kartoffel

Gruntpirn Kärnten

Gschwel(l)ti (in Schale gekocht) Alemannisch und auch in der Schweiz

Gulba haben die russischen Orthodoxen zur Kartoffel »Bulba« gesagt und meinten damit eine Promenade mit zweifelhaftem Ruf, so wie die Tosenstraßen in den mittelalterlichen Städten war’s gemeint

Guml Alemannisch

Gummel in der Schwyz, von einem Elsässer so genannt, der auf einem Bauernhof namens »Gummi« einquartiert war, und deshalb heißen die Schwyzer manchmal auch Gummeli-Schwyzer

Gummeli in der Schwyz nach Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873)

Gumpen im Lesachtal bis Kötschach-Mauthen (Österreich

Hääbi Alemannisch

Häpärä Alemannisch

Hardepfel Sutselvisch oder Nidwaldisch, das ist eines der fünf bündnerrromanischen Schriftidiome in der Schweiz und wird im Domleschg, am Heinzenberg, in Schams und im Ferreratal im Kanton Graubünden verwendet, aber nur in einer Schule gelehrt

Härdöpfel Alemannisch

Härpfl Walserdeutsch (Höchstalemannisch)

Herdäpfel Alemannisch

hiwai bei den Maori, schmeckt gut zum Nachbarn (!)

Hode(n) in der Gaunersprache, im Rotwelsch

Hollandeier in Westfalen, weil die ersten Kartoffeln aus Holland eingeführt wurden

Holländische potato im Nahen Osten

Holländische Tartuffeln Johann Sigismund Elsholtz in »Vom Gartenbau« (1663)

Hördöffel, Hortoffel Basel, Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg

Hördöpfel in Sachseln/Oberwalden (Schweiz)

humble spud meint demütig die Kartoffel in Amerika

Huntsche ist eine besondere Kartoffel von gekrümmter Form wie das Bamberger Hörndl eine ist. Die Wenden nannten ein junges, männliches Schwein »huntsch«; die Kartoffel wurde bekanntlich anfänglich nur für die Schweine angebaut

Hütes sind Klöße in Thüringen

Hutzel ursprünglich getrocknete Birne. Weinheim an der Bergstraße, wo es

auch Kartoffelbrieh gibt, eine saure, dick und mit Lorbeer, Pfeffer und Salz gewürzte Wochenend-Suppe

Huwi walanda auf den Sunda-Inseln; diese Bezeichnung wird auch für Maniok verwendet

ia-lu Tibetanisch
I(a)rtbîr Winden im Nösnerland
I(e)pir Ober-Eidisch
I(e)rdappel Siebenbürgen
I(e)rtbir im Siegener Land
I(e)rtke(i)sten kommt von Erdkastanien
I(e)rtnäss Siebenbürgen
ia-lu aus dem persischen âlû, in Tibet
Iartapel Sylt
Iartappel Bielefeld
ibirayi in Ruanda und Burundi, meint Wurzel aus Europa
Ieedschock Plautdietsch
Ierdklçzken Siebenbürgen
Ierappel in friesischen Wörterbüchern so erwähnt
Iertüffel, Ihrtüffel Weitenhagen, Latzow, Greifswald
Iirdpel auf Wangeroog
Iirpel auf Wangeroog (auf der Nachbarwurt)
Iitapile Xhosa (auch isiXhosa), die Sprache von Nelson Mandela, Miriam Makeba und Tabo Mbeki, eine der Amtssprachen in Südafrika
Indianen nennt Wallenstein die Tartüffel in Güstrow
Indianer-Kartoffel das ist der Topinambur
Indianerknolle eine Knolle, aber keine Kartoffel, sondern der Topinambur»Indianen für die fürstliche Tafel«
Indianischer großer Nachtschatten so bezeichnet Jacobi Bonti (?) die Kartoffel
Indianischer papas Theodor Zwinger III. in »Theatrum Botanicum« (1696)
Indische Bacaras bezeichnet Kaspar Plautz in Seitenstetten die Kartoffel in »Nova Typis Transacta Navigatio, Novi Orbis Indiae Occidentalis« (1621), wobei er darauf verweist, daß die Spanier unsere Knolle so nennen würden
Ingerbirne Siebenbürgisch-Sächsisch
Iomery, Iomsa Chibchen Alt-Amerika
Ippelche sagen Kinder im Siegkreis Fußhollen
Ippels Baltrum
Ir'kesken, Irdkesker in Siebenbürgen
Irish Potato in den USA
irpe Limburgisch
Irtüffel Weitenhagen, Latzow, Greifswald
Iwe-batata in der Kaffern-Sprache: diese Bezeichnung kommt vom arabischen Kāfir (»Ungläubiger«) abgeleiteter Name, den zuerst die Muslime zwei nichtmuslimischen Völkern beilegten, nämlich den Nuristani (Kafiren) in Zentralasien und den Xhosa im südlichen Afrika

Jacket die Haut der Kartoffel

Jagaimo soll Kartoffel heißen, im Japanischen, hat der Kiosk-Betreiber in einem Heidelberger Hotel aufgeschrieben, aber Zweifel sind angebracht, da Japaner höflich sind und lieber 'was Falsches sagen, als zuzugeben, daß sie eine Frage nicht beantworten können/wollen

jagataraimo Japanisch

Jagatara imo in Japan, womit die jactra oder indonesische Wurzel gemeint ist

Jakobsapfel Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873), eine besondere Kartoffelsorte, die um Jacobi (24. Juli) reift, im Erzgebirge, auch Paradiesapfel genannt; eine Sorte weißfleischiger Kartoffeln

Jakobsbirne Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873), eine besondere Kartoffelsorte, die um Jacobi (24. Juli) reift; es kann aber auch sein, daß sich der Name auf den Nationalheiligen Spaniens bezieht, denn von da kam die Kartoffel über die Pyrenäen nach Mittel- und Nordeuropa

Japka Jiddisch (hat Karin Vanerker herausgefunden), im Stetl

Jarðepli auf Island, womit die Äpfel, die im Untergrund wachsen, gemeint sind, aber der Name hielt sich nicht lange und wurde von den »kartöflur« (die einzelne Knolle heißt »kartafla«) abgelöst

Jaripfl Gottschee

Jerusalemer Jirpel in Friesland

Jobsbirne Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873), eine besondere Kartoffelsorte, die um Jacobi (24. Juli) reift

Jordpära, Jordpäron, Jordparör für die schwedische Kartoffel, also für die Erdbirne

Judenerdapfel für den Topinambur, und das ist abwertend gemeint

Kaffernkartoffeln sind keine Kartoffeln, sondern meint Hahnenfußgewächse

Kahrdofel Josef Filser, wenn er resp. Ludwig Thoma über Breißen (indem sonzt nichz waxt) schreibt

Kalkas firenji so werden die »Wurzeln der Franken« oder der »Fremden« im arabischen genannt, die von den Ferengi, den Aliens, gebracht werden (jetzt weiß der geneigte Leser, wie die Ferengi auf „Deep Space Nine" zu ihrem Namen kamen)

Kaltuvag in der Prince-William-Bucht (noch aus der Zeit, als Alaska russisch war)

Kamdscha in Korea

Kamja oder Kam-tsa an sich ein Juckstein, aber gemeint ist die koreanische Kartoffel, was darauf hinweisen könnte, daß die Kartoffel den asiatischen Mägen nicht so bekam und Ausschlag hervorrief (wie die Kartoffel in Frankreich und Deutschland den Aussatz und die Lepra hervorrufen konnte)

Kanada-Apfel nicht vom Baum, sondern der Topinambur

Kanáken bei Habelschwerdt

kantang holländische Wurzel auf Java, was ja mal eine Kolonie der Niederländer war

Kanto(ö)ffel Jütland, Schleswig, allgemein dänisch, Hallingdal (Norwegen)

Kantufel Helgoland, auf Sansibar heißt die Kartoffel seit 1890 nicht mehr Kartoffel, sondern Papas arrugadas (vermutlich)

Kantüffel Hamburg, Mecklenburg, Holsteinisch, Niederdeutsch

Kantyfel Nordfriesisch

kapana	bei den Maori
kapu ne walanda	in der Umgebung von Minahasa (guter Atlas vonnöten)
Karczafle	Polen und Rußland
Karczofle	Polen und Rußland
Kardoffel	Hessisch
Kardiffel	in Kieselbach (Thüringen)
Karpfen	sagte der Prior von Saint Alban d'Ay in der Ardèche scherzhaft zur Kartoffel, wobei er auf das griechische carpos, Obst, anspielt; mit dieser Bezeichnung für die Kartoffel wird auf das besondere Weihnachtsgericht, dem Karpfen, hingewiesen (nicht vergessen: die Haut der Kartoffel ist wie die Schuppen des Karpfens aufzubewahren)
Karrengetöffel	benennt Gottfried Keller in seinem ersten Studienbuch unter der Überschrift »Litterarisches« die Kartoffel
Karrofla	Polen und Rußland
Karschucke	Mohrungen
kartafla	auch soweit im Norden hat die Kartoffel einen eigenen Namen
Kartaufel	in Waldeck
kartebil	Swanisch wird von höchstens 30.000 Menschen, Swanen, in der Region Swanetien in Georgien gesprochen und im Kodori-Tal in Abchasien, was aber keine offizielle Schriftsprache ist
kartifli	Ungarisch, umgangssprachlich
karto	Kurdisch Kurmandschi
Kartoc(k)la	Rußland, Polen
Kartöckfel	in Waldeck
kartof	Aserbaidschanisch
Kartof	Bulgarisch
kartof картоф	Bulgarisch
Kartofel	Polen und Rußland
kartofel, картофель	Russisch
Kartoffel	hieß die Knolle anfänglich in Polen und Rußland, deutsch (Johann Christoph Becmann in » »Historische Beschreibung der Chur und Mark Brandenburg« (1751), Justus Möser in »Patriotische Phantasien« (1778) und in Jütland 1766
Kärtoffel	im nördlichen Frankenland
Kartoffän	in Schönbrunn (früher Kreis Leobschütz), da wo das »l« wegegelassen und das »o« wie in Pol gesprochen wird
Kartoffe	Bairisch
kartoffel	Dänisch
kartofil	Armenisch
Kartol	Kurdisch-Kurmandschi
k'art'opili	Georgisch
Kartoppełu	Lettisch
Kartoshka	Usbekisch
Kartofler	Dänemark (natürlich »nye«)
Kartohwel	Estland
Kartopha	Rußland, Polen
Kartoppel	Königsberg
Kartopelja	ist ukrainisch
Kartoschies	Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg

Kartoschke Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg
Kartoshku Rußland, Polen
Kartoska Rußland, Polen
Kartovka Rußland, Polen
Karttupaluk sagen die Labrador-Inuit zur Kartoffel, weil die deutschen Herrenhuter-Missionare 1885 ihre Kartoffel mitbrachten, wie auch nicht auf Kaapi am Ende einer Wurik verzichtet wurde und das alles in einer eigens entwickelten Bilderschrift
Kartuchel Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg
Kartuffel Niederdeutsch
kartul Estnisch
kartupelis Lettisch
Kartüffel im Kreis Rathenow, Posen
Kartuffel Westfriesische Inseln, Einbeck, in Ostfriesland, in Oldenburg
Kartulid, Kartulis Lettland, Estland
Kartup(p)el(e) Lettland, Estland
Kartupelis Lettland, Estland
Kartupfel Lettland, Estland
Karunkel oder Karunken in Tilsit und in Danzig
Kastanie nicht nur in der Steiermark
Katang Holanda auf Sumatra
Kataschgä Kahlgrund (Unterfranken)
Katøffel Seeland, Fünen, Thy (Dänemark)
Katoffel Thyholm (Dänemark)
Katoffels Lüneburg
Katoples Insterblick
Katoschke Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg
Kattuffel in der Nähe von Breslau und anderen Teilen Schlesiens
Kattuppern in Metschkau westlich von Breslau
Katuffel Norderney, Oldenburg, Lüstringen, Rheine/Westfalen, Osnabrück
Katüffel Schleswig-Holstein, Kreis Harburg, Mecklenburg, Deppendorf, Thesen
Katüft, Katuften Barnim, Schwerin
Katuschke Marienwerder
Kau-kau im Pidgin-English auf Papua-Neu Guinea, könnte aber auch die Süßkartoffel meinen
Kaule sind die Kartoffelkugeln in Zwickau und in Altenburg (Osterland), doch findet man diese Bezeichnung auch für die Rüben und im Zusammenhang mit Flachs
kawai ni vavalagi Wurzel der Fremden, sagen die Fijianer, wenn sie die Kartoffel nicht »pateta« nennen
ked-bleiam die erdige Eier-Pflanze in Dafla, Nordost-Indien
Kembîki welanda eine holländische Wurzel im malayischen Archipel
Kembili Malaysia
Kentang (Wurzel) hat die Botschaft der »Kedutaan Besar Republik Indonesia« auf Anfrage mitgeteilt
kentang heißt es auf vielen indonesischen Inseln, auf Java
Kentang Subdanesisch

Kentang	Holanda
kentang welonda	holländische Wurzel auf Java
Kertoufel	in Waldeck
Kesten	Kastanie, im Süden der Steiermark
keta wi java	wird auf Sumba gesagt zur Kartoffel
Ketüffel	Mecklenburg-Schwerin
Khoai Tay	Vietnamesisch, für »westliche« oder »französische Wurzel«
kigele	Jiddisch,die Kugel – wenn's nicht die Bulwe sein sollte
Kinnkai	sind geschmorte Kartoffeln bei den Pruzzen
Kleine Potacke	sagt 1786 Pfarrer Künneth aus Creußen zur Kartoffel
Kleine Sonnenblume	einer der vielen Namen für den Topinambur
Klötzchen	Siebenbürgisch-Sächsisch
Klubber	Siebenbürgisch-Sächsisch
Klumberis	Litauen
Klüten	kommt von mnd »klute« = Erdklumpen (nahe bei Klodden oder dem testiculus)
Knödel	Klettwitz
Knedel	Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Brandenburg, Barnim, Zauche-Binzig
knepjel	in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
knidle	im Spreewald
Knoan	Nidda in Oberhessen
kërtollë	Albanisch
khoai tây	Vietnamesisch »viele Kindern«, was eine richtige Beschreibung ist
Knobern	Unter-Tannowitz
Knödel	Kreis Teltow und Kreis Weststernburg, Schlesien, Aachen, Oberlausitz, Westfalen
Knolle	Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Brandenburg, Barnim, Zauche-Binzig, Lübben, Ostsachsen, Brandenburg, Jülich, Kreis Teltow, Iserlohn, Vogtland, Oberlausitz, Westfalen, Neu-Golm bei Potsdam
Knoppern	eine Knollbirne oder eine Kartoffel?
Knorz	in Ostfriesland für kleine Kartoffeln
Knörzchen	Siebenbürgisch-Sächsisch
Knösel	an sich für ein verkrüppeltes Ding, für einen Knirps, doch auch für einen verwachsenen Apfel und damit sind wir bei einer Knollenbezeichnung am Niederrhein
Knött	der Kölner »Klumpen«, Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Brandenburg, Barnim, Zauche-Binzig, Düren, denn ein Knott ist ein Klumpen
Knuddel-äppelcher	Raeren bei Eupen
Knudel	Eyhleguhre bei Lübbenau im Spreewald, Schlesien, Aachen, Oberlausitz, Westfalen (und weil die Ost-Brandenburger Schwierigkeiten mit der Aussprache von »kn« haben, wandeln sich die Knudel in Nudel)
Knulle	Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Barnim, Zauche-Binzig, Lübben, Ostsachsen, Brandenburg, Kreis Guben, Glogau
Knuln	Läsgen bei Grüneberg in Schlesien
Knurke	Soran in der Niederlausitz
Koemblie	malayisch-portugiesisch
Koemblie	hollanda in Jakarta sagen's die Malaien, wenn sie nicht kembili kaufen wollen

Koicher Rumänisch
Koien Rumänisch
kokari bei den Maori für neue Kartoffeln
kolompér Ungarisch, umgangssprachlich
Kolompir Polen
Kompery Serbien
Kotero sind gekochte Kartoffeln bei den Maoris, rötliche heißen kotipo
Kötückugen wird nur in Hanstedt bei Uelzen gesagt
Kotüffel Pattdeutsch, im Raum Stade
Kráner Erdäpfel im Zillertal, die aus Krain kommen
Kraple Polen
Kroba Tiersee bei Kufstein
Krõbir Wllonisch-Lothringisch
Kromborn Kartoffeln in Trier
Kromborn Schnietzer sind Kartoffelpuffer in Trier (Reiberdatschi, Rievkoken im Rheinland), werden gereicht, wenn man eine Party mit dem »Meister« macht
Krompele Polen
Kromper Saarland
Krompir Slowenien, Serbien
Kropet im Gebiet von Eupen
Kropet(t)e in Eupen, Monaschau – soll eine Vermischung von crompire und patate sein
Kropett im Ripuarischen
Kropfruabn in Sulmtal Steiermark
Krombier Hunsrückisch
krompir Bosnisch, Slowenisch
krompir heißt es auf Mazedonisch – und zwar diesseits wie jenseits der Grenze von Mazedonien
krompir, кромпир Serbisch
Krtolain Ungarn
Krumbern Bayerischer Wald
Krumbeer in Bayern (Weißenburg), paßt zusammen mit den etwas anders ausgesprochenen und deshalb auch anders geschriebenen Grumbeeren, die deshalb so heißen, weil die Knollen in der Ackerkrume stecken
Krumbeln Bohental in Böhmen
Krumbir Kärnten, Siebenbürgen, Nösnerland, nördlich des Vogelbergs in Oberhessen, Schweinfurt, Mainfranken, Baden
Krumpele Siegen, Münstereifel
krumpér, krumpli Ungarisch, umgangssprachlich
Krumpir Banat (südlich der Marosch), Serbien, Kärnten, im westlichen Anatolien (womit man sehen kann, wohin die pfälzische Grumbeere gewandert ist) und bei den Kroaten
Krumpla, Krumpleiska Slowakei, Slawoungarisch
Krumpli Ungarn, was sicherlich die deutschen Zu- und Einwanderer mitbrachten, denn es hängt mit dem Krumbeeren zusammen
Küchenwurzel Berlin (so Magister Elsholtz)
Küffk in Brunk (im Landkreis Deutsch-Krone in Westpreußen)

Kuggel	ist Kartoffelkuchen im preußischen Dialekt (der Pruzzen)
Kula	im böhmischen für die Kartoffeln, was wohl abgeleitet ist von Kaule, womit runde Erdäpfel gemeint sind
kulka	Sorbisch – in einigen Regionen
kulka, knydel	Sorbisch/Niedersorbisch
Kulk(a)	die Kartoffel wird im Niedersorbischen, in der obersorbischen und in der wendischen Sprache eine Kugel, wenn sich aber zwei Bauern unterhielten, dann sagten sie – je nach ihrem Heimatort – auch knydl, knydel, knypel, kejdl, knejl, knyla oder knyl und alles sind Entlehnungen aus deutschen Dialekten
Kulke	Gahry (südöstlich von Cottbus)
Kumara	sagen die Maori zur Süßkartoffel und zu unserer Knolle
Kumpery	Polen
Kumu	meint die Süßkartoffel im Pidgin-English
kutyatök	Ungarisch, umgangssprachlich
lalka	nördlich des Ganges, rote Kartoffeln
Landesleute	Georg Friedrich Lichtenberg kennt angeblich ein Land, in dem die Kartoffel so heißen würde, sagt aber nicht, wo das liegt
Lankkirun	bei den Mongolen
Larhón	in der Mandschurei
Lebensknolle	Carl Julius Weber in »Demokritos oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen« (1868)
Lerche	Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873)
Libala	auf/bei/in Ifumu, wo immer das sein mag
Liebes Kind	bezeichnet Albrecht Thaer die Kartoffel
Lqwe-batata	in der Kaffern-Sprache
Litapole	Sesotho (in Lesotho, Freistaat in Südafrika, verbreitete Sprache)
lursagar	Baskisch
Maaomena	Finnland
Määröpl	siehe Mêrappel
mbatata	in chichewa, das ist in Malawi und in Simbabwe eine Bantu-Sprache
mbatatisi	in shona – auch eine Bantu-Sprache im südlichen Afrika
Maerpel	siehe Mêrappel
malíngshu	Chinesisch (traditionell)
mailinterra	Unterengadinisch
maila sot terra	in Schleins
Mailinterra	sagt eine kleine Gruppe im romanischen Dialekt in der Schweiz, was Erdäpfel bedeutet, im Unter-Engadin
Mairpl	siehe Mêrappel
Malcolm's Plum	heißen die Knollen auch in Iran
Maldahiya	eine weißfleischige Kartoffel in Indien
Malingshu	heißt es in Heilongjiang und auch allgemein in China
Malla	früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name
man fà-ràng	so heißt die Kartoffel in Siam (oder wie man heute sagt in Thailand) und in Indien, weil sie eine Wurzel der Europäer ist und ausgesprochen wird es aber man falang
Mandybúrka	Südrußland
Manna Thuringorum	wurde über die Kartoffel 1751 im Thüringer Wald geschrieben

Mat(e)rell(e) in Rotwelsch
Matata(e) in Sobo, Süd-Nigeria
Matrele, Matrelchen kommt aus dem Rotwelsch, von Matreli in der Sprache der Sinti und Roma, heißt aber auch in der Gaunersprache Matemasse (im Raum Münster) so
Maus Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873)
Mbala Kongo
Meerapfel Kremnitzer Bezirk
Mela di terra von *malum* = Apfel ist in der Toskana eine Bezeichnung für die Kartoffel, schreibt der italienische Kanoniker und Gelehrte Ubaldo Montelatici im Jahr 1767, denn er wendet sich mit seinem »Estratto da' più celebri autori sì editi, come inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi delle patate« an seine Landsleute in Firenze und Umgebung und übersetzt einfach Erdäpfel in den heimischen Dialekt, doch ist seiner Namensgebung kein Erfolg beschieden, weil es hier schon die namentlich eingebürgerte patate gibt
Mêrappel in Kremnitz in der Mittelslowakei, weil doch die Kartoffeln über das Meer gekommen ist
Mere de pamint Rumänien (mere = Apfel, pamint = Erde), in Transsylvanien, da wo der Graf Dracula wohnt
mit knorrichtigen Wurzeln schreibt Pietro Andrea Mattioli in »Opera quae exstant omnia ...« (1674 posthum)
morelle tubéreuse hat’s was mit der französischen Morchel-Wurzel zu tun?
Murphy in US-Amerika und auf Papua-Neu-Guinea

naatsiiaq so sagen es die Grönländer
NaH Gemüse, Frucht, Kartoffel Klingonisch (»yaS naH« heißt »Du bist eine Kartoffel« – was einen Auseinandersetzung mit dem Bat-leth provoziert)
napali eine weiße Kartoffelsorte nördlich des Ganges
Natschenfutter wird die Kartoffel abwertend im Oberinntal geheißen
Nattskatta eine frühe schwedische Bezeichnung
Nduku Igbo, in Nigeria
nepl oder nepla heißt die Kartoffel bei den Sorben, eine in Deutschland inzwischen offiziell anerkannte Minderheit
nudeldickevoll sind die Berliner, nach einem gourmandmäßigen Essen von Kartoffeln, da manche Berliner Schwierigkeiten mit der Aussprache »kn« haben, wurde aus dem schlesischen »Knudel« die Berliner »Nudel«, aber auch in Österreich Nudel Markgrafgiese bei Potsdam, Schwedt an der Oder, Eberswalde, Königsberg, Bärwalde, Schönfließ, Menz (Kreis Gransee), Mecklenburg, Ennstal (Steiermark), Oderbruch und in der Uckermark, wo die Nudel eine kugelige Kartoffel zu sein hat (kommt vielleicht von Knödel und ist durch einen brandenburgischen Sprachfehler um das Anfangs-»K« gebracht worden); Nudelgrundbieren eine berlinerisch-pfälzische Bezeichnung? Nein!
Nudel auch in der Uckermark – aber nicht bei Frau Angela Merkel, da war die Kartoffel hamburgisch
Nudelschluck meint natürlich den Kartoffelschnaps in Brandenburg

Nule Ost- Prognitz

ohnennàta’ auch American Natives wie die Mohawk kennen eine Bezeichnung für die Kartoffel; sie nennen sich Kanien'kehá:ka bzw. Kanien'kehake (»Leute vom Land des Feuersteins«) und sind der östlichste Stamm der Haudenosaunee (»Leute des Langhauses«), unter den fünf Irokesengruppen, die zu den gelegentlichen Menschenessern gehörten

ohn∧ná·ta?,
ohnaná·ta? so heißt die Kartoffel bei den Oneida, die auch zu den Irokesen gehören; sie nennen sich Onyota'a:ka bzw. Onyota’ake (iVolk des (aufrecht)stehenden Steines«)

ohón’ada’ die Cayuga oder Gayogohó:no’ bzw. Guyohkohnyoh (»Volk der Großen Sümpfe«), ein Volk unter den Irokesen, nennen die Kartoffel so

Onondaga onę·nóhgwa’,
onö’nö’da’ so soll das westlichste Volk der Irokese, die Seneca oder Onondowahgah bzw. Onödowá’ga:’ (»Volk vom großen Berg«) die Kartoffel nennen

Ovy auf Madagaskar, malagasy

Oernot Süd-Oldenburg

Opanavuck bezeichnet Kaspar Plautz in Seitenstetten in »Nova Typis Transacta Navigatio, Novi Orbis Indiae Occidentalis» die Kartoffel 1621

orando imo ist eine holländische Wurzel, was darauf hinweist, daß die Holländer die Knolle nach Japan gebracht haben

p’in-lin-mo buk Nepal, abgeleitet von p’i-lin skio

Padate Krefeld

pahila mâñti ke bîya sind die im einem Jahr für das nächste Jahr zurückgelegten Kartoffeln und die für das dritte Jahr zurückgelegten heißen dosra mâñti ke bîya

pain de porceau erwähnt Zedler als Begriff für die Erdäpfel, Schweinefutter

Pampala ein kleines, rundes Ding in Bayern ist eine Kartoffel

Pampeln sind kleine Kartoffelkugeln im Vogtland

p’an so auch eine fremde Wurzel – in Tibet

Pàn šu sagen die Lamas in der Potala, kommt vom chinesischen fan shu

Panbowka Polen (früher)

pango ngote ist das kleine Schwarze, während sonstige kleinen Knollen mit ngihongiho oder kotokoto bezeichnet werden

Panndüwels Mecklenburg

Pantoffeln, Pantuffeln Bömenzien, Osterburg, Altmark

Pantoffla Skåne (Schweden)

Pantöppel in Rostock, was eine Mischform von Pantüffel und Erdapfel sein soll

Pantot’n in Süd-Mähren, wo man gerade das »e« und den Kartoffelbrei verschluckt

Pantottern in Nikolsburg in Süd-Mähren, Klentnitz

Pantucke Schlesien

Pantüffeln Mecklenburg, Rügen um 1820

Pantukka Mittelwalde (Schlesien)

Paompa in Klein-Festritz in Kärnten

Papa	aus der quechua-Sprache in Alt-Amerika, Felipe Huamán Poma de Ayala in »Primer Nueva Corónica y Buen Gobierno« (1613, 1908 in Kopenhagen entdeckt, 1936 in Paris veröffentlicht), Cristóbal Molina in »Relación de las Fábulas y Ritos de los Incas« (1573), Francisco Lopez de Gómara in »La Historia de las Indias« (1552), Pedro de Cieza de León in »Crónica del Perú« (1553), Polo de Ondegardo y Zarate »Instrucción sobre las ceremonias y ritos que usan los indios conforme al tiempo de su gentilidad« (1567), Antonio Herrera y Tordesillas in »Historia General De Los Hechos De Los Castellanos En Las Islas, Y Tierra Firme Del Mar Oceano« (1601), in Südamerika, aber auch auf den Kanaren, denn hier ist man südamerikanisch und nicht kastilisch mit »patata«
Papas Americanum	Jean Bauhin in »Prodromos Theatri Botanici« (1620), Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) in »Stirpium icones et sciagraphia« (1667)
Papas orbiculatus	John Gerard in seinem Hernall 1599
papa	Quechua ist eine Sprache im östlichen Tiefland von Peru, wird aber von der indigenen Bevölkerung auch im gesamten Andenraum gesprochen
papa	Spanisch
Papas arrugadas	auf Sansibar (immer an Helgoland denken!)
pataca	in Galicisch oder Galegisch im Nordwesten der Iberischen Halbinseln gesperochen; 3 Millionen Menschen wissen sofort, was Sie haben wollen, wenn Sie patacas, nämlich patatas, verlangen
patana	Okzitanisch hat sich in Gallien wie Französisch aus dem Lateinischen entwickelt; so hieß die Kartoffel auch auf der französischen Seite der Pyrenäen
patat	Niederländisch
patata	Baskisch, in der Sprache der Korsen, Katalanisch, Maltesisch, Sizilianisch, Spanisch
patata	Interlingua, internationale Plansprache, deren Sprachbau von den romanischen Sprachen sowie Englisch, Deutsch und Russisch abgeleitet wurde
patáta	in Neu-Griechisch sieht das so aus πατάτα
Patatas	Cebuanisch
patatas	Tagalog (Etymologie: tagá = Herkunft und ílog = Fluß) ist die am weitesten verbreitete Sprache auf den Philippinen. Ursprünglich ist Tagalog die Sprache der Tagalen, die in der Region in und um Manila herum leben; vermutlich hat sich diese Sprache durchgesetzt, weil das zentral gesteuerte Fernsehen (wie in Deutschland) alles glattschleift
patate	Friaulisch, Albanisch, Türkisch, Französisch Argot, in Kanada
Patätschen	in Oldenburg
patatten	Niederländisch, in Ost-Flandern am Anfang des 20.Jahrhunderts, aber auch in den holländischen Kolonien
Patatti	Pill (Österreich)
Patatucchi	ist eine Verkleinerungsform aus der italienischen patata und deshalb werden die Deutschen von den »Makkaronifressern« Patatucchi oder Kartöffelchen genannt
Pateta	ausgesprochen par teh tah auf Samoa
Patete	ein Kartoffelname auf Papua-Neu-Guinea

Patoddere Zuid-Osterland
Patüffel Kammin, Pommern
Patüller in und um Kammin
Paulers sind in Wolfenbüttel Pellkartoffeln
Paunger Kärnten
Pcurune sollen die in Ungarn lebenden Roma zur Kartoffel sagen
Peker ist die Kartoffelbezeichnung in Uslar; da werden die Kartoffeln in Scheiben geschnitten und an den Kachelofen gepappt und wenn sie trocken sind, fallen sie runter und können vom Fußboden gegessen werden (haha); dazu gibt es einmal ein Pekerfest in Uslar
Pellar in Tux
pelo gadueng
Menangkabau Philippinisch (die Knolle, die gut zu Menschenfleisch schmeckt)
Perka Polen (früher)
Perkel im österreichischen Lavanttal, und Perkel kommt von kleines Ding und Holzbirne
Pero di terra oder
Per de terra und
Peir de terra in italienischen Landschaften
Pèrtère in Frankreich (Manche)
Peruna in Finnland
Perzen Peter Lauremberg in »Apparatus plantarius primus. Tributus in duos libros. I. De plantis bulbosis. II. De plantis tuberosis« (1632)
Pestilenz Kraut wurde die Kartoffel in Höngg (Schweiz) genannt, weil die »Leüthe glauben diese Pflanze sey zur Straff in unser Land gekommen«
Petak Brabant
Petappel in den Niederlanden
Petati Innsbruck
Petote Herongen
Pferdeball-Wurzel wird auf Formosa gesagt, denn ein wenig wie die selbigen sieht die Kartoffel schon aus
Pferdekugel meint Taro, keine Kartoffel
Pfleahar im Zillertal
Pickeln in Glogau
Pienisch Rumänisch
Pieper im nördlichen Holland, wurde für kleine Kartoffeln und auch für kleine Sachen und Personen gebraucht; damit schließt sich der Kreis zu den Laubenpiepern
Pikkeln Kreis Glogau
Piler Rumänisch
Pilz in der Erde im Kräuterbuch von Valentin
p'i-lin skio oder p'in skyiu in Sikkim (englische Wurzel, yam) und in Tibet,
Pimpernüßchen Siebenbürgisch-Sächsisch – was ein Hinweis auf das spanische turma de tierra und die »ehelichen wercke« sein könnte
Pipelcke in Kleve und Geldern
Piperke Kleve und Geldern
Pipper Kleverländisch (Niederrheinisch)
Pirrek Posen
Pitschok(ene) Rumänisch

Pitschôke	in Paßbusch, Kallesdorf und Wermesch im Nöserland – aus dem rumänischen picioici
pityóka	Ungarisch, umgangssprachlich
Plutzer	in Schleswig ist damit eine breite Kartoffel gemeint, ist aber auch eine Bezeichnung für den Kürbis
Podacken	wird in der Provinz Holland gesagt
Podagge	Glautal in der Pfalz
Pogedöli	Hegau
pogni, pogny	bei den Araukianern und Aymaranern, Völkern in Südamerika, die diese Bezeichnung früher verwendeten
poire de terre	die Erdbirne, Frankreich, gleichzeitig für die Kartoffel und für den Topinambur verwendet (sagt Zedlers »Universallexikon« von 1735)
Polierte	nennt Joachim Ringelnatz Bratkartoffeln
poma terrestria	wird die Kartoffel vom Bischof von Konstanz genannt
pom da terra oder nur pom	im Tessin und im Engadin – Italienisch
Pomme de terre	in Frankreich der Apfel der Erde (zuerst in Burgund so genannt) und davon abgeleitet die »Pomette«
pomme de terre	Kanadisch
Pomo di terra	in verschiedenen italienischen Dialekten (in der Lombardei und in der Emilia), was nahe am spanischen ist
Pòmdetè	auf Haiti, französische Ableitung: Sommerapfel
Pomperl	Steiermark
pomu	Napoleon würde diese Kartoffeln lieber essen als die pommes de terre, denn Französisch verstand und sprach dieser Kaiser nur sehr schlecht
pomum terrestre	die Römer mit ihrem Latein kannten die Kartoffel noch nicht, aber wenn, dann würde sie so heißen
Poñi	früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name
Pontottern	Niederösterreichisch, kommt von der englischen potato her
Porette	Frankreich, Ableitung von »poire« und nahe bei der »Pomette«
Potaatis	in Finnland
Potacke	in Polen
Potacken	Nürnberg, Einbeck
Potake	Nürnberg, sagt auch der Gärtner vom Schoppenshof
Potaken	in Polen
Potäsk	in Angeln (wo die Angeler Rinder herkommen)
Potates	in Dänemark
Potates, Potatis(en)	in Schweden
Potato (und potatus)	im englischen Sprachkreis für die Kartoffel, die Mehrzahl heißt im englischen »potatoes«, und im amerikanischen (Herr Quayle nota bene »potatos«) – an sich ein Slang-Ausdruck in England seit dem letzten Viertel des 18. Jahrhunderts
Potato kugel	Kartoffelauflauf, der nach der Heimkehr aus der Synagoge am Sabbat gegessen wird.
Potatoes of Virginia	John Gerard in »The Herball, or, Generall historie of plantes« (1597)
Potatos	Schweden
Poteffle	Groß-Werder
Potet, Potetes	in Norwegen

Poteta	auf Island
Poteter	Schwedisch
Poteto	die Kartoffel im Pidgin-English
Pottäsk	sagten die »Kartofflerdanske« im dänischen Schleswig und in Sønderjyland
Potaggn	Nürnbergerisch
potatis	Schwedisch
potatisnäsa	Schwedisch
potato	Englisch
potato	in Ido, was eine Plansprache ist, die 1907 durch den französischen Mathematiker und Philosophen Louis Couturant in Abstimmung mit dem französischen Hauslehrer Louis de Beaufront auf der Basis des Esperanto geschaffen wurde (es gibt etwa 7.000 Sprachen, aber es hat noch nicht jeder eine erfunden!)
potet	Norwegisch
Poteto	Yoruba
poteto	Japanisch, eine Entlehnung aus dem Englischen
praase	mitten in der Irischen See gibt es nicht nur viele, viele Briefmarken, sondern auch eine eigene Kartoffelsprache – in Manx auf der Insel Man
práta	das ist ein Namen, der die Iren an die Kartoffelnot 1848 erinnert
Pratie	im Gälischen, abgeleitet von »prata«, das wiederum auf »patata« fußt
	Pre dè terre kommt von poire de terre im schweizerischen Fribourg
Ptätschen	Oldenburg
Puczóka	in Ungarn
Pudel	bei Soltau zu beiden Seiten der Wümme, Brockel bei Rotenburg (Hannover) und in Westervesede
Pulwe	Sodehnen
puma di terra	in verschiedenen Regionen Italiens
pum d'terra	Piemont Pumnudel Elmau bei Kufstein
Pumsa	in Eichstätt
Pumser	nördlich der Donau
Puvéngero	sagen die in den USA ziehenden Roma zur Kartoffel
Pycocononium	Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) in »Stirpium icones et sciagraphia« (1667) die Knolle aus Indien
Pyttatws	in Wales
qartop	Krimtatarisch, seit 2014 stirbt die Sprache aus, weil die Besetzer die Insel russifizieren
qos yaj ywm	bei den Hmong, die in den bewaldeten Bergen von Südostasien leben
Quemotte	von »camote«, im ostfranzösischen Dialekt (Vogesen), während der spanischen Herrschaft
Raceni	in Lettland, abgeleitet von dem Begriff für Rüben
Rapucke	Angerapp Ostpreußen; gilt aber für die Süßkartoffel
rata innala	Singapur
Ratsta	sollen die ersten Kartoffeln in England geheißen haben, bis Raleigh den Namen potato einführte

Repen — ein anderes Wort für Rüben und Kartoffeln in Groß-Schenk und Rohrbach (Siebenbürgen)

Rgya gro — in Tibet, wird ausgesprochen gya-d'o, leitet sich ab von gro-ma und rgya, was aus Indien oder China kommt

Riapukas — in Litauen der Name der Rübe

riwai — wurde zur Kartoffel von den neuseeländischen Eingeborenen gesagt, wenn sie den gebratenen Missionar mit den Knollen garnierten (das zeichnete sie als Feinschmecker aus)

Röpchen — nach den Rübchen wurden die Kartoffeln benannt in Siebenbürgen

Roßknolle, Roßerdepfel, Roßherdäpfel, Roßepfel, Roßkartoffle, Roßgrumbiire — meint den Topinambur, nahm früher die Stelle der Futtermöhre ein, die kleine Mädchen und Teenies ihren Pferden geben

rova — Schwedisch

Ruabn — Stainz (Steiermark)

Rübe — im Lesachtal (Österreich)

Rübe — Siebenbürgisch-Sächsisch

Rundling — in Ludwigsburg, womit vielleicht auf die schwäbischen Rundköpfe angespielt wird

ruskartol — wird die Kartoffel im Osten Anatoliens genannt, weil nämlich die Kartoffel aus dem Kaukasus eingeführt wurde

russische Erpel und Bodenbirn — für den Topinambur, aber auch für die Kartoffel

Ryukyu imo — in Japan, weil es Kartoffeln von den Ryukyu-Inseln sind

sabrang jawa — soll in dieser Liste nicht vergessen sein, falls man seinen Urlaub auf Bali verbringen will

Sackisch — Glatz, Birzesowie (Schlesien)

Sansoni — heißen die Kartoffeln im Grödner Tal in Südtirol, weil hier die Sachsen, die »sassoni«, die Knolle brachten

Satyrium erythronium — nennt der Franzose Brice Bauderon in »Paraphrase sur la pharmacopœe ...« (1614) die Kartoffel

Schacke — Mohrungen, Übigau, Elsterwerder, Finsterwalde

Schafswurzel — in China, aber dort wird auch shü-tsai oder shan yao tan (Medizineier aus dem Gebirge) oder shan yao tair (womit medizinische Bohnen gemeint sind)

Schambol — Rotwelsch, die Schundbolle (siehe auch Schundmukel, wobei „Schund" wertloses Zeug oder schlechte Ware meint und im 16.Jahrhundert sogar Unrat oder Kot)

Scheker(rübe) — Rumänisch

Schnaufkugel — gehört auch in die Gaunersprache, in Reutlingen werden die Wingerter Schnaufkugelverwalter genannt

Schocke — Mohrungen, Übigau, Elsterwerder, Finsterwalde, Kurische Nehrung, in der Gegend von Tolkemit und Elbing, in Ost- und Westpreußen, Litauen, brandenburgisch-berlinisch, im Ermland

Schokelcher — Rotwelsch, Jenisch, nicht nur eine Gaunersprache

Schombolle — Rotwelsch, jenisch, die Schundbolle

Schrombir — in den Orten Nieder-Daun, Adenau und Ahrweiler in der Eifel

Schrompan »De Schrompan saän nach schraßeschren, ma kann se nach net schraown« sagte der Bauer in der Nordeifel (siehe Grompan)

Schrompere in den Orten Nieder-Daun, Adenau und Ahrweiler in der Eifel und der Kartoffelkäfer heißt demnach Schromperekäfer

Schrumper in den Orten Nieder-Daun, Adenau und Ahrweiler in der Eifel

Schucke im Ermland, Ostpreußen, Masuren – aber auch für das Alpenveilchen; ob es Schocke oder Schucke heißt, hing davon ab, ob der Bauer die Kartoffel gerade aß oder nicht

Schucke Mohrungen, Übigau, Elsterwerder, Finsterwalde, OstpreußenSchullerischer Krapfen Siebenbürgisch-Sächsisch

Schumbollen Jenisch – und Kartoffelsuppe heißt dementsprechend

Schumbollenbolif(t)ke (aber auch Bufenschnelle, Knollenbolifte, Matrelcherpolende), während der Breistampfer aber auch Schuftig, genannt wird

Schundmukel merkwürdiger Name für die Kartoffel (siehe Schambol)

Schwarze Erdbirnen in der Schweiz

Schwarze Tartufeln so nannte Georg Ludwig Graf von Nassau 1638 das von ihm gewählte Sinnbild als er der »Fruchtbringenden Gesellschaft« beitrat, und damit meinte er die Erdäpfel

Schweinekartoffel da sagt schon der Name, daß sie nur eine Viehkartoffel und schlecht ist

Schwein(s)brod womit an sich das Alpenveilchen *(cyclamen europaeum)* gemeint war, aber wegen der Blütenfarbe wurde der Name auch auf die Kartoffel übertragen

Schweinsgeile Siebenbürgisch-Sächsisch

Schweinsöpfel Caspar Ratzenberger im »Herbarium vivum« (1592)

Semilha Portugiesisch, aber nur auf Madeira

Schrumpern in der Eifel

Schwan in der Erde im Kräuterbuch von Michael Bernhard Valentini in »Viridarium reformatum, seu regnum vegetabile, Das ist: Neu-eingerichtetes und vollständiges Kräuter-Buch ...« (1719)

Shanyao was man aus dem chinesischen ins deutsche mit »Berg-Medizin« übersetzen kann

sib-i-Zamini oder Sib-I Zir Zamien Persien/Iran als Übersetzung des Erdapfels

Sisarum Peruvianum Caspar Schwenckfelt in »Stirpium et fossilium Silesiae catalogus« (1600)

Skyiu in Sikkim

Solanum tuberosum Carl von Linné in der »Systema Naturae« (1735)

Solanum tuberosum esculentum Gaspard Bauhin im »Phytopinax seu enumeratio plantarum ab herbariis nostro seculo descriptum, cum earum differencis« (1596)

Sölters sind in Wolfenbüttel Salzkartoffeln

Sòni eine Ableitung von sansoni (siehe dort)

Sonn Männ in Klinkum sind das besonders große dicke Kartoffeln – »solche Männer« und außerdem heißt der örtliche Karnevalsverein so

Spud Kartoffel im englisch-amerikanischen Sprachgebrauch und wenn jemand »Spuddy« zu Ihnen sagt, dann meint er damit einen Verkäufer, der schlechte Kartoffeln verkauft

ssib-sammini (mit scharfem „s“) im Iran

Stobben waren 1861 große, gewöhnliche Kartoffeln in den Niederlanden
Suito Acczu meinte eine große Kartoffel im alten Peru

Taberhöllen in Werfen und Großarl (Salzburg)
taiawa bei den Maori, womit ein Fremder gemeint ist
Tapuah Adama als die ersten Kartoffeln von den Kibbutzinik in Palästina gesetzt wurden, denn das führt zum Adam/Adem, dem ersten Menschen, genannt der Rote, weil er aus Lehm entstand
Taratopholi Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel 1591
Taratouffli, Taratoufli Carolus Clusius in »Rariorum plantarum historia« (1601)
Taretofl Polen
Tartéfoi im Tal des Brembo (Lombardei, Italien), während hier die Trüffel trifola und tréfola genannt wurde
Tarteuffel nennt Henri Jean-Baptiste Grégoire die Kartoffel in »Essai historique sur l'état de l'agriculture en Europe au XVI. Siècle«
Tarthopholi von Wilhelm IV. von Kassel so genannt
tartiffolo in Mentone (Italien)
tartifla oder tartiffla Piemont (Italien), und die Trüffel wurde trifola benannt.
Tartifle im Dialekt von Vivarais in Südfrankreich, angeblich durch preußischen Einfluß so genannt
Tartifole aus einem piemontesischen Dialekt, aus dem sich die anderen Abwandlungen und letztlich das Wort »Kartoffel« entwickelte – wenn man so will Das Stamm-Wort tartifula Italienisch
Tartiffolo wird in Como in der Bedeutung Kartoffel verwendet
Tartoffel Christian Mentzel in »Index nominum plantarum universalis ...« (1682), Wolf Helmhardt von Hohberg in »Georgica curiosa aucta« (1682), Noël Chomel in »Dictionnaire œconomique ...« (1709)
tartoffel Dänisch (1697)
Tartofle Böhmen
tartouffles Französisch, Wolf Helmhardt von Hohberg in »Georgica curiosa aucta« (1682)
Tartoufflo wird Cartouflé Olivier de Serres im »Théâtre agriculture« (1600)
tartoufle Französisch, Allier, Saône-et-Loire, St. Gallen, Schaffhausen, Zug, Wehntal bei Zürich
sváb-tök Ungarisch, umgangssprachlich
szegények eledele Ungarisch, umgangssprachlich

Taro aber auch »fan shu« für die fremde Wurzel oder auch »gyra gro« – zusammengesetzt aus dem chinesischen Namen »gro-ma« für Fingerkraut und einem Namen für Indien »rgyra«
Tartoufles Wolf Helmhardt von Hohberg in »Adliges Land- und Feldleben« (1682)
Tartouphli von Wilhelm IV. von Kassel so genannt
Tartouste nennt der Franzose Brice Bauderon die Kartoffel in »Paraphrase sur la pharmacopœe ...« (1614)
tartufeler Schwedisch (1690)
Tartuffel Dänemark (1762), Lettland, aber auch in Graubünden
Tartüffel in der Mark Brandenburg: Johannn Christoph Becmann in »Historische Beschreibung der Chur und Mark Brandenburg« (1751), Johann

	Thimoteus Hermes in »Sophiens Reise von Memel nach Sachsen« (1776)
Tartuffel	Gottlieb Siegmund Corvinus (Amaranthes, d.h. der Unverwelkliche) im »Frauenzimmer-Lexicon« (1715), Heinrich Bernhard Rupp in »Flora Jenensis, sive enumeratio plantarum« (1726), Georg Rudolf Böhmer in »Flora Lipsiae Indigena est liber botanicus« (1750), Johann Christoph Adelung in »Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart« (1808
Tartuffeln	Johannes Royer in der »Flora Francia« (1614)
Tartuffi di Campo	sind die Kartoffeln vom Felde, weil die Trüffeln doch im Wald wachsen
Tartuffla	Mark Brandenburg
tartuffler	Schwedisch (1722)
Tartuffoli	Gaspard Bauhin in »Phytopinax« (1596)
Tartufola	war im Venezianischem nicht die Kartoffel, sondern die Helianthus tuberosus
Tartufi d'Orte	im iItalienischen für die Kartoffel und für den Topinambur – nach dem Ort Orte am Mittleren Tiber im Latium
Tartufil	in Annaberg durch Paul Jenisch (Jenisius) in »Annaberger Misniae urbis historia« (1605)
Tartuflur	Island
Tartufo di canna und Tartufo in canna	Italienisch, was übersetzt bedeutet Kartoffeln im Rohr (?)
tartufola	Italienisch, Venedig
tartufola salvadega o nostrana	die heimische Kartoffel in Venedig (1867)
Tartufoli	Caspar Schwenckfelt in »Stirpium et fossilium Silesiae catalogus« (1600)
Tater	auf polynesischen Inseln, zum Beispiel auf Saba; in Irland und in den USA »Irish tators«
Taties	Irisch
tartuffel	Rätoromanisch; insbesondere in Graubünden, gehört wie surselvisch zu den romanischen Sprachen
taten	Walisisch
tatty	Schottisch
Tatws	Walisisch
tatties	sind zerstampfte Kartoffeln und werden mit neeps – weiße Rüben – zum schottischen Nationalgericht Haggis gereicht
tatüfler	die aus China gekommenen kleinen Knollen in Burma
tayoks	in Burma
Teffeln	Drossen (West-Sternberg)
terpomo	in Esperanto, die Plansprache, die am weitesten verbreitet ist und der erfolgreichste Angriff auf die babylonische Sprachverwirrung ist – da wollte der Augenarzt Ludwik Lejzer Zamenhof 1887 auf eine eigene Bezeichnung für die Kartoffel nicht verzichten
Tetti	in der kornischen Sprache, die eng verwandt ist mit dem Walisischen und Bretonischen, aber wenn man genauer hinhört, dann sagen auch die Schotten tatty
Teufel(ge)	in Waldeck

Teufelsäpfel	Lettland und Litauen
Tiffel	in einem rätischen Dialekt im Oberhalbstein
tiffel	Surmeirisch, auch Oberhalbsteinisch, kleines Land, viele Sprachen in der Schweiz
tifla	Runö (Schweden)
Tirituffulu	Soester Börde
Tiufel	in Waldeck
Töberken	Cloppenburg
tocante, toquante	Französisch volkstümlich
Toffel	Haine, Biedenkopf, Königsberg
Töffel	Twente (Niederlande)
Toffelchen	im Rheinland, in Brandenburg
Töffelgen, Töffelken	Vechta, Teltow bei Berlin
Toffeln	1781 in Berlin
Töffeln	Bergholz bei Potsdam, Fahrlhorst, Nowawes (Kreis Teltow)
Toffle	auf dem Königsberger Markt, insbesondere auf dem Großen Moosbruch
Tökes	Hülsen
Tölberken	Cloppenburg, Tölkes, Meppen, Rhede
tôms	in Mongolisch und mit lateinischer Schrift төмс: Хэрэв алим байхгуй бол оронд нь төмс өг, тэгэхдээ яг одоо өг (Wenn ich keinen Apfel habe, schenke ich eben eine Kartoffel, und zwar jetzt gleich.)
Toppel	Königsberg
Töufeln	Dreislar (Brilon)
toufla	Französisch
Towelke	Hollenermoor
Töwelken	Addrupp, Cloppenburg
Träppel	Lindau und Böhmen
Tre(apfl)	Böhmerwald, Deschenitz, Eisentraß, Hüblern, Müllerschlag, Bergreichenstein
Tréfoi	im Tal des Brembo (Lombardei, Italien), was eine Ableitung vom italienischen trufo
Triffel, Triffelke	Eszerninken (Ostpreußen), eigentlich der Name für die Trüffel
Trifolà	mundartlich in der Ardèche
Truffe de Canada	wird der Topinambur genannt
trufa	Okzitanisch
Trüffel	Ostpreußen
truffle	Geronimo Cardano in »De rerum varietate« (1557), Diego Dávila Bricegno in »Relaciones geograficas de las Indias« (1586)
Truffole	in Haute-Vivarais (Ardèche), was auf den spanischen Einfluß hinweist und so hieß die Knolle bei ihrer Einführung in St. Alban de Ay in Nordfrankreich
truha	Okzitanisch (aranesisch)
Trumfa	sagten die Katalanen
Tschöchel	ist eine Ableitung von Schocke, also irgendwo in Ost- oder West-Preußen
Tschompe	aus dem slowenischen von èompe, gesprochen im Gailtal und in Bleiberg-Kreuth (Österreich)
Tu dor	soll der Name der Kartoffel in der nord-chinesischen Provinz Heilong-

	jiang sein
Tu dou	in mandarin wird so die Erdbohne genannt
Tübbeken	Hagstedt
Tuchel	Glatzerland, Ostpreußen
Tüfel	Westfalen, Wiedenbrück, Gütersloh,
Tuffel	Almelo, Hengelo, Enschede (Holland), Emden, Stralsund (1637), Bocholt, Harkenbrügge, Lehe, Meppen, Emden, Papenburg, Pommern, Siegerland,Altrei (Cavalese, Südtirol), Lettland (abgeleitet von Kartuffel)
Tüffel	Altmark, Böddenstedt (Uelzen), Kladow, Rügen, Syke, Havelland, Prignitz, Kreis Ruppin, Lübeck, Mecklenburg, Wredow, Wendhausen, Lüneburg
Tüffel	Vorpommersch
Tuffele	Siebenbürgen
Tüffelk(e)(s)	Quakenbrück, Uelzen, Vechta, Lübbecke, Meppen, Bohlsen, Ramsloh, Aschendorf, Neundorf, Ravensberg (Westfalen), Weddingen, Osnabrück
Tüffelken	Süd-Oldenburg, Osnabrück, Münsterland, Mecklenburg
Tüffeln, Tuffeln	Oldenburg, Osnabrück, Oldenstadt lattdeutsch
Tüffen	Lauenburg (Südholstein)
Tüffgen	Ratzeburg
Tuffiken	Bokel Kreis Gifhorn
Tüffke(n)	Zempelburg (Kreis Flatow), Nördliche Hälfte der Neumark, Rackow (Neu-Stettin), Mecklenburg
Tüffkes	Lauenburg (Südholstein)
Tüffle	Mosnitz, Konitz (Westpreußen)
Tüffle	und »Melk frett de Elk« sagte man in Pommern, wenn man den Iltis die Knollen fressen sah
Tuffon	Barnbeck, Rohrbach (Kreis Salzwedel)
Tüfften	Rathenow, Anklam, Neustadt am Rübenberge (Hannover), Fischbeck
Tüffweken, Tüffwoken, Tüffwucken	Ramsloh, Oldenstadt, Bodenteich
Tüfk	Rogasen (Posen)
tufla	Nukö, Vorms (Schweden)
tufle	Französisch
Tüftchen	Hammerstein, Ratzeburg, Flatow
Tüfte	Mecklenburgisch
Tüften	Lauenburg (Südholstein), Mecklenburg-Strelitz, Läsgen/Grünberg (Schlesien), Mecklenburg, Stralsund, Greifswald, Stargard
Tüftke	Flatow, Provinz Friedland
Tüggelken	Langförden
Tupenis, Tupulis	Lettland
turma de tierra	Spanisch (im 16.Jahrhundert nur kurze Zeit), aber – so sagt der Hamburger Kartoffelforscher Kuno Rogall von Bieberstein Diese Bezeichnung meine an sich (Spanisch) die Trüffel, obwohl die Übersetzung »Erd-Hoden« bedeute, was darauf hindeute, daß nicht die Italiener den Nutzen der Taratoufli für die »ehelichen wercke« entdeckt hätten, sondern die Spanier, die ja auch schon eine längere Erfahrung mit der Knolle hätten vorweisen können

Tülkes, Tüllken Rhede, Osnabrück, Lüstringen, Herbrum, Aschendorf, Lehe, Neulehe, Neundorf, Neurhede
Tuwecken Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwekken Haste (Osnabrück)
Tuwon Höddelsen, Müssingen
Tüwücken, Tuwucken Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwwecken Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwwelken Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder, Mühlen, Wellingen
Tüwwerkes Aschendorf (Ems)
Tüwwik Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwwing Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tuwwo Höddelsen, Hohendolsleben

uala Hawaiisch
ûbi Benggala Yams aus Bengalen in Malaysia, was auch hier darauf hinweist, über welchen Weg die Kartoffel in ein bestimmtes Gebiet eingeführt wurde
ûbi Europa ist eine europäische Wurzel in Malysia, womit aber die Kartoffel gemeint ist
ubi gentang
oder ubi europa oder
ubi kumandur ist in Malaysia die Bezeichnung für die »Europäische Wurzel«
ubi kumandur Palembang (Indonesien)
ubi ulando Menangkabau
ûbi welanda ist eine holländische Yams-Wurzel in Malaysia
ukartoplja, картопля Ukrainisch
Underschocken Peter Lauremberg in »Apparatus plantarius primus. Tributus in duos libros. I. De plantis bulbosis. II. De plantis tuberosis« (1632) (mit Erdschucke meint er aber die Cyclamen und mit Artischockappeln das Helianthemum)
Unnät im Ammerland, womit an sich der Acker-Schachtelhalm gemeint ist, denn der ist wirklich »un-êt«, ungenießbar
urlai gudda Telugu
uwi kentang auf Java, Yams-Wurzel

viquelotte hießen in den 1930er Jahren rote Kartoffeln in Frankreich,
Virginiae radix virginische Wurzel von Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) in »Stirpium icones et sciagraphia« (1667) so genannt
vitelotte hieß in den 1930er Jahren eine rote Kartoffelsorte in Frankreich und jetzt wieder
unę:θeh Tuscarora
Viazi Suaheli

Wapata, Wapato, Wapatoe, Wappatoo im Washington County (USA) wurde die Kartoffel vom Weißen Mann genannt, die bei den Chinook-Amerikanern im Gebiet der Ortschaft der Wapato waren, und es gibt einen See, der Wapato heißt und einen Fluß, der auch so heißt und einen Park, der ebenfalls nach Wapato genannt wird und so ähnlich hieß die Kartoffel auch im Yamhill County

Watala auf Celebes

Weaner Ruabn Kartoffeln aus Wien, wenn sie in St. Johann (Salzburg) angekommen sind

weiße Erdäpfel deutsch (im Gegensatz zu den roten Erdäpfel, den Tambours, wie es in der »Georgica Bavaria« von Heinz Haushofer (1752)

Weißtrüffel in einem Kochbuch des 18. Jahrhunderts

Werdlbirn Österreich

westliche Taro
westliche Wurzel sagt man auf Formosa

White potato auf Papua-Neu-Guinea, gibt den Unterschied zur Süßkartoffel an

Wiener Rüben heißen die Kartoffeln im Zillertal

Wind-plum Wilstermarscher Leute, die meinten, diese Pflaume hält nicht lange vor und mache Winde im Darm

Wondergras nannte der Holländer Ottho Gerhard Heldring in »Wat te denken van en wat te Doen in de aardappelennood?« (1845) die Kartoffel

Xanthosoma in Surinam

Yana Accsu bedeutete eine schwarze Kartoffel im alten Peru

yang yu in China; Yams heißt »shu-yu» oder »shu-yi« und Taro »yu« (da soll sich einer auskennen). »Yam shan yu« ist demnach das »fremde Berg-Taro«. Aber auch »fan shu« für die fremde Wurzel oder auch »gyra gro« – zusammengesetzt aus dem chinesischen Namen »gro-ma« für Fingerkraut und einem Namen für Indien »rgyra«

yar almási türkische Erdäpfel im Osmanischen Reich

Yew das ist nicht nur ein giftiger Taxusbaum, sondern die Bezeichnung der Kartoffel in einem bisher noch nicht identifizierten Gebiet

Zamnak einer der vielen Namen der Knolle im Tschechischen

zemiak Slowakisch

Zemiak, Zemjaki Slowenisch

Zemljacica Serbisch

Zemniak, Zemnyak und ähnlich auch in Polen und in der Ukraine und meint »Erdapfel«

Zhua-wa-Wurzel wofür es nur die logische Erklärung gibt, daß ein gewisser Zhua Wa die Kartoffel in China – wie auch Missionare – eingeführt haben soll

ziemniak Polnisch

Zwiebel Jacob undWilhelm Grimm im »Deutschen Wörterbuch« (1873)

Bezeichnungen der Kartoffel-Feldarbeit

Von den arbeitstechnischen Voraussetzungen und der sozio-ökonomischen Struktur der Region hängt es ab, welcher Arbeitsteil den Gesamtvorgang bestimmt und ihr den Namen gibt. In Gebieten mit geringem Kartoffelanbau und damit einer geringen Mechanisierung dominieren Bezeichnungen wie scharren, graben oder hacken. In Regionen mit durchschnittlichem (gemessen an allen Feldfrüchten) oder stärkerem Kartoffelanbau werden Bezeichnungen wie ausmachen oder raustun verwendet. In Landesteilen mit sehr starkem und weit verbreiteten Anbau und einem damit verbundenen größeren Einsatz von Maschinen (Pflügen) bleibt nur noch die Arbeit des Lesens oder Klaubens (nachgehen auf dem Acker nach der mechanischen Ernte: Frauen- und Kinderarbeit).

Der Einsatz von mechanischen Pflügen oder Erntemaschinen erfolgt bei der Kartoffel zumeist nur dort, wo es sich um größere zusammenhängende Ackerflächen handelt und in Gebieten, in denen Großgrundbesitz vorherrscht und zugleich eine ausreichende Anzahl billiger Landarbeiter oder Klein- und Kleinstbauern, die die Knolle (aus-)buddeln. Handarbeit war dort kostengünstiger als der Einsatz von Maschinen. Aber gleich wie man das »ernten« nennt: Buddeln Sie einmal auf dem Feld Kartoffeln mit der Hand aus (nicht vom Bauern erwischen lassen!): Dann werden Sie die Knolle haptisch erfahren, den Geruch nach der frischer Erde, den unterirdischsten Geruch aller irdischen Gerüche riechen.



Auch wir Städter wissen, daß man auf Kartoffelfeldern keine Vogelscheuchen aufstellen muß. Doch ist es nicht falsch, dem Gott der Fruchtbarkeit Priaps zu danken, der der Vorgänger der Vogelscheuche ist. Doch schützt diese nicht vor Kartoffelkäfern.

An anderer Stelle wurde gezeigt, daß die Kartoffel im deutschen Sprachgebiet verschiedene Bezeichnungen besitzt; Ähnliches gilt für die Beschreibung für das Ernten der Knolle. Nach dem »Atlas zur deutschen Sprache« sind die verschiedenen Einzelarbeiten teilweise zum Begriff für den gesamten Erntevorgang geworden, wobei differenziert wird

- nach der Art des Aus-der-Erde-Holens = graben, purren, kleien, roden, racken, ausbuddeln[1],
- nach dem hierzu verwendeten Werkzeug = hacken
- nach dem Aus-der-Erde-Holen allgemein = raustun, aufnehmen
  mit einem Synonym für die Tätigkeit des Einsammelns = sammeln, lauben oder lesen
- nach dem Aufbewahrungsort der Knolle = kulen
- nach dem Namen der in der Region verwendeten Bezeichnung für die Kartoffel = herdäpfeln (im Schweizerischen)
- nach einem allgemeinen Begriff für Ernten = fechsen (zu Mittelhochdeutsch vehsen »fangen« oder »ernten«)

Und da doch noch immer die eine oder andere Knolle liegenblieb, durften dann die nichtackernden kleinen Leute übers Feld gehen und noch einmal nachlesen; im Sächsischen – so Horst Finsterbusch aus Ilmenau- hieß diese Nachlese »Kartoffeln-Stoppeln«, während es bei Getreide »Ähren-Lesen« heißt.

Wenn Ihre Kartoffeln gut sind ...

---

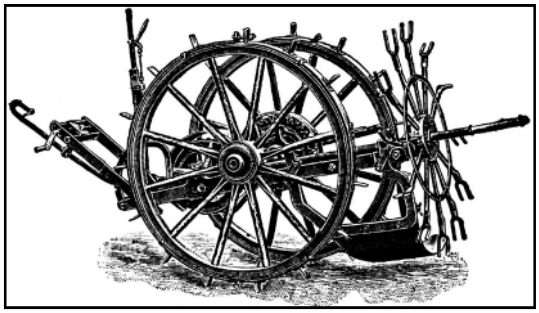
1 Nach den Grimms sagen die Uckermärker »Nudeln buddeln«, die Sternberger meinen dazu »Knullen scharren« und der Priegnitzer spricht von »Tüffel racken«.



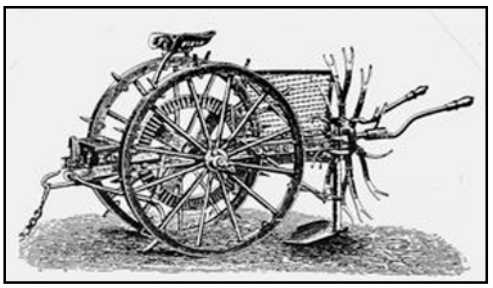
Handverlesen



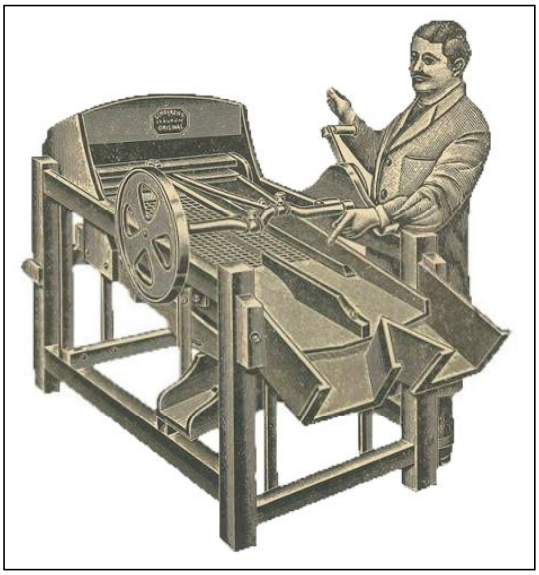
Handverlesen



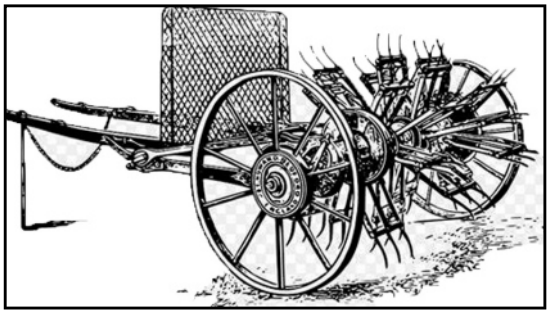
Kartoffelerntemaschine nach Münster



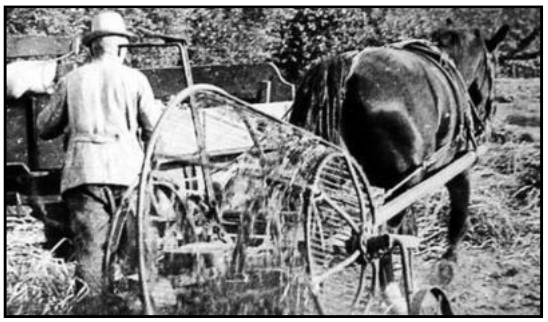
Kartoffelroder von Hanson und Coleman

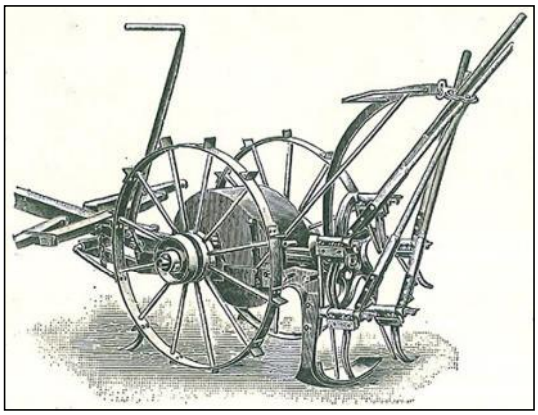


Kartoffelsortiermaschinen

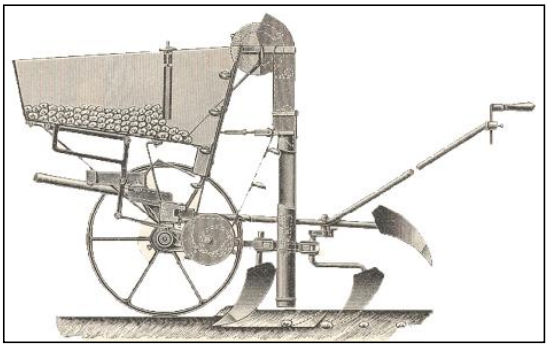


Kartoffelroder mit Sieb





Kartoffelerntemaschine von Harder



Kartoffel-Legemaschine 1910

Verehrter Kartoffelwissenschaftler, lieber Herr Henseler,

Ihre Frage hat mich vor eine große Aufgabe gestellt; fast möchte ich sagen, vor eine unlösbare. Ich will’s dennoch versuchen. Aber das erfordert einen etwas längeren Brief. Also wappnen Sie sich mit Geduld und Wissensdurst.

Es gibt sehr wohl so etwas wie eine fränkische Sprache, wobei ich dazu sagen muss, dass ich keine originäre Fränkin bin, sondern eine Egerländerin. Das Fränkisch besteht nicht nur aus Sprache, sondern ist eingebettet in ein Verhalten, ähnlich wie ja das Norddeutsche wohl auch.
Ihre Hoffnung, dass ich die Operation gut überstanden habe, könnte ich sehr wohl begleiten oder besser abrunden mit »scho, des is halt su a woor mit denen Obbaraziona«, oder könnte auch sagen "alles baleddi". So man aus Fürth kommt, deren Bewohner ein besonders widerliches Mittelfränkisch sprechen und über einen ungeheuren Fundus an Versatzstücken verfügen, mit denen sich stundenlange Gespräche ohne jeden Inhalt führen lassen, sofern man also Fürther ist, könnte man auch antworten "alllles in Budder, Frau Ludder". Sollten Sie sich aber erdreisten und die Äußerung wagen, dass jemand mit dem gleichen Leiden bereits wieder in die "Fränkische« wandern geht, so würde man Ihnen an den Kopf werfen »jeder Bauch hot sain aigner Brauch". Was ja, so besehen, auch stimmt, selbst wenn es sich um ein Knie handelt. Das alles kann man sagen, ob es passt oder nicht.
Nie jedoch habe ich einen Franken den denkwürdigen Satz sprechen hören »Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen«. Am nächsten käme dem noch als rein wörtliche Übersetzung: »Uunnd? Sin sa goud? Na nehm is hald.. Diese Frage wird aber begleitet mit einem kurzen Aufwärtsrucken des Kopfes und einem vermeintlich scharfen Blick bei dem Wort »uunnd«, wobei der Blick aber haarscharf am linken Ohr vorbeigehen muss. Das »sin sa goud« fragt eigentlich keiner, weil ein Franke nicht nach der Güte der Kartoffeln fragt, sondern nur daran interessiert ist, ob sie schön mehlig sind zum Klösskochen. Aber nicht einmal das würde er fragen. Da er ja Stammkunde ist, also nicht so wankelmütig wie ein Preuß’, daher immer beim gleichen Bauern einkaufen wird, würde er wahrscheinlich nur sagen »waßt scho, die Fraa macht morgn Klöß«, oder nur einfach "waßt scho" und auf einen fragenden Deuter des Verkaufenden auf einen Haufen Kartoffeln noch ein "paßt scho". Ich bin zwar kein absoluter Insider, aber »na nehm is hald« würde ein Franke nur sagen, wenn sein Gegenüber ihm bedeuten würde, dass er

heute nicht die ganz passende Sorte habe. Bestenfalls würde er sich zu "gib ma hald a boor" versteigen. Man sollte auch die Ungenauigkeit Ihrer Frage nach "guten« Kartoffeln nicht aus dem Blick verlieren. »Gut« kann den Geschmack betreffen, der, wie gesagt, den Franken nicht interessiert, "gut" kann aber auch das Gegenteil von schlecht bzw. faul sein und faule Kartoffeln würde ein Franke nur einem Preußen verkaufen, nie seinem Stammkunden, denn der könnt sich ja rächen. Nachzufragen beim Einkauf ist sowieso ein sinnloses Unterfangen, zumindest am Marktstand, denn: Ein Franke gibt eigentlich nie eine direkte Antwort auf eine direkte Frage, er schlittert so gerade eben daran vorbei.
Ein Beispiel, belauscht auf dem Erlanger Markt: Fragt so ein typischer Norddeutscher, indem er auf einen Spitzkohl deutet: "Was macht man denn damit"? Antwort: "Den kosta nei dein Oosch steggn." Wobei ich mich dagegen verwahren möchte, dass der Franke ordinär ist; er ist lediglich praktisch veranlagt und kann dumme Fragen nicht leiden.
Nun muss ich Ihnen aber eine große Enttäuschung bereiten. All das, was ich bisher geschrieben habe, bezieht sich nicht auf »Das Fränkische« – es ist ganz einfach nur der mittelfränkische Dialekt, der auch zwischen dem berühmten Städtedreieck Nürnberg-Fürth-Erlangen wieder großen Variationen unterworfen ist, wobei der Fürther Dialekt tatsächlich etwas ordinär wirkt. Des Oberfränkischen war ich während meiner Schulzeit mächtig, da ich dort aufgewachsen bin. Heute kann ich es nur sofort erkennen, aber nicht mehr sprechen. Es ist dem Mittelfränkischen entfernt ähnlich, wirkt aber etwas primitiver, plumper und nicht von der vermeintlichen Bauernschläue der Mittelfranken beseelt. Des Unterfränkischen bin ich – Gott sei Dank – nicht mächtig, obgleich man es sofort als solches erkennt. Es ist ein geradezu abscheulicher Dialekt.
Sollten Sie drauf bestehen, Ihren Satz "Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen" auch ins Unterfränkische übersetzt zu bekommen, so kann ich ja meine Verwandtschaft einschalten. Einer unserer Söhne ist Pastor in W. und einer meiner Brüder emeritierter Gymnasiallehrer in S. Aber, ich sage Ihnen gleich, das Unterfränkische klingt entsetzlich und ob die überhaupt wissen, was Kartoffeln sind, bezweifle ich. Stellen Sie sich einmal vor, zu Eiern sagen die "Gaggelich"; überall hängen sie dieses unsinnige "lich" an. Vielleicht heißen Kartoffeln da auch "Kartofflich" – was weiß man denn! Wollen Sie Ihren Satz wirklich in diese unterste Form des Fränkischen übersetzt haben?
Aufgrund eines großen Glücksfalles ist gerade mein pastora-

ler Sohn aus W. aufgetaucht und ich konnte ihn mit dem Problem der unterfränkischen Sprache konfrontieren. "Wennst su freechst, koost di glei derschieß«! Anders gefragt, wie er Kartoffeln kaufe – »nie gekefft. Wess nett". Hochunterfränkisch würde es heißen: "Nie eigekefft". Als ich ihn mit Ihrem ganzen Wunschsatz konfrontierte, meinte er: "Kosta vageß". Da wir uns nicht einig wurden, wie ein Unterfranke die Kartoffeln bezeichnet, riefen wir eine Eingeborene aus W. an. Ihren Satz konnte auch sie nicht übersetzen, da sie noch nie Kartoffeln eingekauft habe, weil sie keine mag. Aber sie konnte uns immerhin sagen, dass Kartoffeln in Würzburg Grumbern sind, in Giebelstadt jedoch, nur wenige Kilometer entfernt, Grumbiera. Nach ausgiebigen innerfamiliären Diskussionen sind wir auch zu dem Ergebnis gekommen, dass in Mittelfranken die Kartoffeln nur Bodaggn sind, wenn es sich um eine Gesamtbezeichnung dieser Frucht handelt, nicht jedoch immer bei der Zubereitung. Wenn es zu Mittag Kartoffeln gibt, sagt man sehr wohl "hait essma bluß Bodaggn", gibt es jedoch Kartoffelsalat, gibt es »Ärflsolod« (merke: Ärflsolod is imme aas Bodaggn!) und Bratkartoffeln gar gibt es nur als solche (merke: Bratkartoffeln ist ein Preußenfraß!). Kartoffel-Klöße gibt es nicht, bloß "rua Glöß" oder "Halb und Halb"; wobei man wieder beachten muss, dass in dem einen Ort man "Glöß" isst, im nächsten aber "Gließ" oder "Glüß". Dabei hat der Kloß im Fränkischen ein anderes Geschlecht als im Hochdeutschen. Der Kloß wird versächlicht als "des Glöß" bezeichnet, im Plural als "die Glöß". Anfügen möchte ich noch, dass man in meiner Heimat Erdäpfl sagte, in Oberfranken aber Ärfl. Ich rekapituliere:

Oberfranken essen Ärfl
Mittelfranken essen Bodaggn
Unterfranken essen Grumbern oder Grumbiera

Einschränken muss ich wieder, dass der ordinärste unterfränkische Dialekt in Schweinfurt gesprochen wird. Da mein Schweinfurter Bruder heut in Oberfranken weilt und dort »Thüringer Klöß« isst, kann ich ihn im Augenblick nicht interviewen. Ich werde es aber schon aus eigenem Interesse und Spaß an der Sache noch nachholen und es Sie dann wissen lassen.
Da ich beginne, mich in der Materie zu verlieren, will ich die ausufernden Erläuterungen zum Fränkischen hiermit beenden und Sie herzlich grüßen.

B. L.

Afrikaans I: Waneer die Aardapels smaaklik en goed is, sal ek dit koop
Afrikaans II: Wenn julle aartapel goed, dann gaan ek hulle koop
Arabisch (Saudi Arabien): Al Bathathas coise, Ana Saufa Ashtareeha
Bayerisch (München): Wann deine Kartoffen gout san, kaf i sie
Bengali: Jodi tomaar aaloo bhalo achen, ta holey aamee keenbow
Bergheim bei Köln: Wenn die Äpele jod sin, wäd ich se kofe
Berlin: Wenn de Katoffellln juut sin, dann koof ik se
Bremisch: Wenn die Tuffels göd sünd, koop ik die
Chinesisch Pinyin: Ru Guo Tu Dou Hao, Wo Jiu Mai
Chinesisch: Nee ruh-guo yo-oh how dah marenshu whoa-joh-mai-luh
Cuxhavenerisch: Wenn Ehrn Kantüffeln good sün, werr ’k se köpen
Dänisch: Hvis jeres kartofler er i orden, saa skål jeg nok kœbe dem
Duden-Deutsch: Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen
Englisch: If your potatoes are good, I will buy them
Estländisch: Kui su kartulid on head, siis ma ostan neid
Ewe (Togo): Ne timatio nyoa, ma pleo
Fering: Wan jam eerdaapler gud kuupe, kuupe ik jo
Finnisch: Jos perunasi ovat hyviae, ostan ne
Flämisch: Indien de aardappelen goed van smaak zijn, zal ik ze kopen
Fränkisch I: Uunnd? Sin sa goud? Na nehm is hald
Fränkisch II: Sen euer Erdöbfl gued, dääd i se keff [oder duu i se keff]
Fränkisch III: Waßt scho, die Fraa macht morgn Klöß
Fränkisch IV (Ansbach): Wenn dei Ehbiern wos daugn, na kaaf mers
Fränkisch V (Nürnberg): Wenn däi Bodaggn goud sin, dann kaaf mers
Franko-canadisch: Si tes patates sont bonnes, je vais en acheter
Französisch (Okzitan-Patoit): Si vot’ pumma de terra sang bun, j’ les aschtrai
Französisch: Si votre pommes de terre sont bonnes, je vais les acheter
Freiburg: Wenn selle Kartoffle guet sin, kauf’ äch se
Gottmadingen: Wenn’r gueti Herdöpfel hont, nimm i devo
Griechisch: Ean oi patates ine kales, tha tis agoraso
Gujarati: Jo tamara batata sara hashe, to hun te kharidish
Hamburgisch: Wenn ehre Kantüffeln gud sünd, wer ich se keupen
Hebräisch: Im tapuchei adama shelcha tovim, ani ekne otam
Hessisch: Wann aouwe Kadoffen goat sai, da wearnn aisch se ke(ä)fe
Hilzingen I: Wenn die Herdöpfel öbbis sinn, kascht mer welle gä
Hilzingen II: Sind die Herdöpfel öbbes, no nimm i vo denne
Hindi: Agar aapke batate achhe honge, to main woh kharidunga
Holländisch: Als jou aardappelen goed zijn, koop ik ze
Italienisch: Se le tue patate sono buone, me le compro
Köln: Wenn ühr Ädappel jot sin, wöd ish se kofe
Kolumbien: Si las papas estan bien, las compraré
Latein: Sic Solanum tuberosum bonis sunt, emebo los
Letzebuergesch: Wann d’Gromperen gudd sin, da kafen ech se
Lippisch Platt: Wenn Jüwe Kartuffeln geat sind, wer ek se kaupen
Litauisch: Jeigu jusu bulves geros, as jas nupirksiu
Lohr im Spessart: Wann Ihrne Grummbern schmecke, däät ichs käff
Mannheim: Wonn Ihr Kardoffle gut sinn, dann kaaf isch se a
Mecklenburger Platt (Parchim): Wenn dien Getüffeln gaut sünd, köp ick se
Neapolitanisch: Se e patane tuoie so bon, me le accatto

Norfolk Island: If yous taties es gud un, I gwen buy et
Obersorbisch: Jeli su Waše birny dobre, kupju je sej
Osnabrücker Platt: Wenn jaue Kartuffeln gaut bünt, dann kauf ik dei ook
Österreichisch: Woann Ihre Erdaepfeln guat san, doann kauf i sie
Polnisch: Kupie pana kartofle, jezeli sa dobre
Portugiesisch: Se as suas batatas são boas, comprá-las-ei
Rheinland: Wenn eur' Erpel jood sin, dann werd' ich se verkoofe
»Ruhrgebiet«: Wenn de Katoffel spitze sind, kauf' ich se
Russisch: Ya kupliu vashu kartoshku jesli ona khoroshaya
Sachsen I (Seuslitz): Wenn de Aborn gutt sinn,wer'chse koofe
Sachsen II: Wenn Iehrä gardoffeln guhd sin, wärd'isch se gaufähn
Saterländisch: Wan dien Tüffelke goud sunt, koopje iek doo
Schwäbisch I: Wenn Ihre Kardoffl guat send, no kauf i se
Schwäbisch II: Wenn Ihre Grommbiera guad sen, daad e's kaufa
Schwäbisch III: Wenn dia Grumbiera guad sin, no kauf ' i se
Schwedisch: Jag skall köpa dina potatiser om de är bra
Niederländisch: Als uw aardappelen goed zijn, zal ik ze koopen
Niederrhein (Kleve I): Wenn ouwen pipers gut sin, dann dükk se koope
Niederrhein (Kleve II): As ouw ärpele gut sin, dan sakk se koope
Schwyzerdüütsch: Wänn iri härdöpfel guät sind, chauffi si
Sepedi (Südafrika): Fa matapole a lena e le a a lokilego, gona ketla goa reka
Setswana (Südafrika): Fa ditapole tsa lona di siame, ke tlaa di reka
Sinhala (Sri Lanka): Ala Hondanam, Mama Ara-gannawa
Spanisch I: Si tus patatas son buenas las comprare
Spanisch II (ländlich andalusisch): Zi zuh papah zom buenas ze lah compro
Spanisch III (Gran Canaria): Cuando las papas estan buenas, las compramos
Suaheli: Viaza vyako vikifaa nitavinunua
Swazi (Südafrika): Nongabe ematabane eno alungile ngeta nguwa thenga
Thüringisch (Steinach): Wän' Euerä Ärdöpfel gut sän, döt' ich sä keffen
Ukrainisch: Jakshcho Vasha kartopla je dobra, ja ii kuplu
Vietnamesisch: Neu khoai tay ngon, toi se mua
Wienerisch (aus'm Hieb): Woan de Erdäpfl guat saan, wüü i se koafn
Zemaitiskai (ein litauischer Dialekt): Kap tovo bulves gieros yr ta onas nupirksiu
Zimbrisch (ein deutscher Dialekt in Italien): As ta di patatn soin guat kho-
avese
Zulu: Uma amzambane eno amahle, ngezo athengao

Die zehn Gebote für den Kartoffelanbau

1877 werden in der Fachzeitschrift »Der Bauernfreund« zehn Gebote für den Kartoffelanbau wiedergegeben, die im Prinzip auch heute noch vom Landmann beachtet werden sollten:

1. Du sollst Deinen Erdäpfelacker schon im Herbst und zwar gehörig tief ackern.
2. Du sollst auf Anlegung einer entsprechenden Düngerstätte Dein größtes Augenmerk richten und besonders darauf bedacht sein, daß von derselben das flüssige Gold des Landmannes, die Jauche, nicht ablaufe.
3. Du sollst mit der Düngung des Kartoffelfeldes nach Tunlichkeit schon im Herbst beginnen.
4. Du sollst zu Saatkartoffeln eine mittelgroße Sorte Erdäpfel nehmen.
5. Du sollst bei zum Legen bestimmte Erdäpfeln das Keimen am Aufbewahrungsorte zu verhüten suchen.
6. Du sollst Deine Saatkartoffeln zuerst gehörig an der Luft abtrocknen.
7. Du sollst vom Schneiden der Saatkartoffeln selten Gebrauch machen.
8. Du sollst kein grünes Kartoffelkraut abschneiden.
9. Suche Dir schon bei der Kartoffelernte die künftigen Saaterdäpfel aus; benutze durch mehrere Jahre nur diese zur Anpflanzung.
10. Versuche alles dieses gewissenhaft.

Ein echter Ökobauer sollte am besten bei Neumond in dunkler Nacht pflügen. Begründung: Bei jedem Ackern geraten nämlich Wildkrautsamen aus dem Boden an die Oberfläche. Wird das Feld vor Mitternacht umgepflügt, können die Unkräuter, besser ist: Wildkräuter[1], nicht keimen, da ihnen das dazu notwendige Licht fehlt, und viele vertrocknen bis zum ersten Morgenlicht. Allein damit ließe sich die Giftspritzerei zur Unkrautbekämpfung drastisch verringern. Genau genommen gilt dies nur, wenn die Bauern bei Neumond ackern, ihre Scheinwerfer ausschalten und sich mit Hilfe von Infrarot-Nachtsichtgeräten orientieren. Bereits Johannes Royer schreibt 1651 in seiner »Beschreibung des ganzen Fürstlich-Braunschweigischen Gartens zu Hessen, Spezifikationen der Gewächse, so von 1607 bis 1651 darinnen gezeugt werden«, daß er die Kartoffeln in diesen Gärten bei Mondlicht setze:

> »Die Tartuffeln werden in den Fasten mit dem vollen Mondenscheine in ein feistes, mürbes und sandiges Erdreich gepflanzet, gegen den Winter aber, wenn es anfangen will, zu frieren, werden sie ausgegraben, und im Keller im Sande verwahrt, daß man sie zur Speise gebrauchen könne.«

Insofern ist die Erkenntnis der heutigen Ökobauern nicht neu. Nach neuesten Forschungen können die Erträge von Kartoffeln durch die Ausrichtung der Reihen erheblich

1 In der Botanik wird dieser Begriff auf alle Pflanzen angewandt, die sich rasch ausbreiten und andere Pflanzen auf geschädigten Böden verdrängen. Roggen und Hafer waren früher Unkrautarten, bevor sie wertvolle Getreidepflanzen wurden, umgekehrt wurde der Amarant und die Fingerhirse *(Eleusia)* – früher wegen ihrer nahrhaften Samen als Getreidesorten geschätzt – zu Unkrautarten degradiert. Sind Unkräuter nicht auch Wildpflanzen, die einen besonderen Schutz genießen sollten? Nicht umsonst werden sie auch Beikräuter oder Adventivflora genannt.

gesteigert werden. Eine Nord-Süd-Richtung der Pflanzenreihen führt zu deutlich höheren Ernteerträgen im Vergleich zu einer Ost-West-Richtung. Alle Regeln helfen jedoch nichts, wenn am Neujahrstag Schnee fällt, zu viele Maikäfer krabbeln, wenn Weihnachten zu viele Sterne zu sehen sind oder wenn's am Gründonnerstag regnet.

Um mehlige Kartoffeln zu bekommen, empfiehlt es sich auch, ein rotes Stoffband mitzuverbuddeln, damit die Knollen Freude haben (meint es in einem alten Aberglauben)[2]. Ökologisch besser ist es auch, nach einer gewissen Zeit des Kartoffelsteckens eine Pause am Ackerrand zu machen, denn dadurch würden sich die Kartoffeln auch ausruhen und reichlicher tragen. Aber heutzutage ist das manuell-menschliche Kartoffellegen durch die mehrere Tonnen schweren Landmaschinen ersetzt worden – und die laufen, bis der Diesel verbraucht ist (nebenbei drückt ein solches Gerät auch die Erde so fest, daß bis zu einem Meter Tiefe für die Regenwürmer kein Durchkommen ist): Der berühmte »Walkthrough Tree« im Muir Wood in Kalifornien stürzte um, weil die zahllosen Besucher die Erde um seine flachen Wurzel so verdichteten, daß kein Wasser mehr in sie eindringen konnte und er deshalb abstarb. Ein verdichteter Boden enthält nur wenig Sauerstoff, so daß Bodenorganismen sich nur schlecht entwickeln können; normale Pflüge oder Grubber kommen nur bis zu einer Tiefe von etwa 30 Zentimeter, so daß tieferliegende Verdichtungen oft über Jahre erhalten bleiben.

Ein Hinweis: Man sollte Kartoffeln möglichst aus biologischem Anbau kaufen, da die Kartoffel Unkraut-Vertilgungsmittel und Insektenvernichtungsmittel aufsaugt. Stammen die Knollen nicht aus biologischem Anbau, sollte man sie immer ohne Schale essen. Die Kartoffeln sollte man aus der handelsüblichen Kunststoff-Folienpackung herausnehmen, da sie in der Verpackung schneller faulen.

In der Zeitschrift »Die Kartoffel«, Jahrgang 1932, steht eine Anbauanweisung für die Knolle, die auch noch heute beherzigt werden sollte:

»Willst Du beim Kartoffelbau
reichlich ernten, dann vertrau
meinem Rat und pflanze sie
nicht zu spät und nicht zu früh!
Achte drauf, daß unkrautfrei

---

2 Wir machen uns vielfach lustig über den von unseren Altvorderen kommenden Glauben; es wäre jedoch besser, die Überlieferungen daraufhin zu prüfen, ob hier nicht ein uralter Erfahrungsschatz gehoben werden müßte.
Auf den Versuchsfeldern des US-Agricultural Research Service in Florence (South Carolina) leuchten farbige Plastikbahnen, mit denen der Boden von Erdbeer-, Paprika- und Tomatenbeeten, diei Bohnenstangen und Baumwollfelder bedeckt. Man will feststellen, welchen Einfluß farbige Folien auf Obst und Gemüse haben. Es wird angenommen, daß Phytochrome die Quantität wie auch die Qualität der Ernte beeinflussen. Phytochrome dienen als Sensoren der Pflanze und messen das Verhältnis von dunkelrotem zu hellrotem Sonnenlicht; sobald dieses Verhältnis zugunsten des dunkelroten Lichts verschoben ist, setzt die Pflanze zusätzliche Energie frei, die hauptsächlich überirdisch wirkt.
Alle bodennahen Materialien (Kompost, Stroh oder rote Plastikbahnen!) die das dunkelrote Sonnenlicht reflektieren, lassen Pflanzen stärker wachsen. Pflanzen »verstehen« Fernrot – das ist eine Farbe außerhalb des menschlichen Sehfelds – als Signal, stärker auszutreiben. Mit einer Abdeckung, die Fernrot reflektiert, suggerieren die Forscher der Pflanze, daß Rivalen in der Nähe sind. So werden die Kartoffeln größer und reifen früher. Andererseits lassen grüne oder blaue Folien (die das Sonnenlicht mit einem geringen Dunkelrot-Anteil stärker reflektieren) unterirdische Pflanzen wie Rüben und Kartoffeln schneller und größer wachsen.

»Und schön gar der Boden sei!
Stallmist dünge nie allein.
Kali, Stickstoff muß hinein!
Oder nimm, fehlt dir der Mist,
Gründüngung, die billiger ist.
Aber besten Nutzen bringt,
wenn man Kali dazu düngt.
Setzt du die Kartoffeln dicht,
kann das Unkraut nicht ans Licht;
aber nimm die Reihen weit,
sonst tut dir's beim Häufeln leid.
Merk dir eins: an allen Orten
wählt – wer klug – die neusten Sorten.
Probe selber, bis du hast,
was für deinen Acker paßt.
Prüf' auf Krankheit und Bestand,
kaufe nur, was »anerkannt.
Wirst du meinem Rat vertraun,
sollst du schöne Ernte schaun
Und, wer wohnet in der Stadt,
billige Kartoffeln hat!
Froh und satt wird jeder dann
Durch den tücht'gen Bauersmann.«

Im Übrigen gilt für jeden Hobby-Gärtner: Kartoffeln gedeihen am besten in durchlässiger Erde, die mit organischem Dünger oder Kompost angereichert wurde. Die Knollen wachsen schneller (man will ja schließlich Erfolge sehen!), wenn man sie vorher im Haus hat vorkeimen lassen: Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander in eine Kiste, Eierkartons sind auch geeignet, und stellen Sie die Kartoffeln dann in einen mäßig warmen und hellen Raum (nicht im Keller!). Erst wenn die Temperatur des Gartenbodens mindestens 7 °C beträgt, können die vorgekeimten Knollen gesetzt werden. Der Ertrag ist größer, wenn man die Erdschicht um die krautigen Teile der Pflanze erhöht. Die Kartoffel bildet in diesem angehäufelten Teil gleichfalls Stolonen.

Ökobauern sollten bedenken, daß Hecken zu Ertragssteigerungen bei Feldfrüchten führen, denn die Hecken sorgen dafür, daß weniger Wasser auf den Feldern verdunstet, da der Wind an den Heckenhindernissen gebremst wird und weniger Feuchtigkeit von der Oberfläche getragen wird. Und nicht zu vergessen: Einige Käferarten ernähren sich von Blattläusen, die wiederum Schädlinge von Kulturpflanzen sind. Zusätzlich wird mittels Heckenbau («Knicks«) das Vorkommen anderer Nützlinge wie Florfliegen, Schlupfwespen und Marienkäfer gefördert. Die Erosion des Ackerbodens kann durch schonende Bearbeitung und Anbau von Zwischenfrüchten erheblich vermindert werden. Monika Frielinghaus, Professorin für Bodenkunde am »Zentrum für Agrarlandschafts- und Landnutzungsforschung« in Müncheberg, meint, es sei nicht nötig, jedes Jahr und bei jeder Frucht den Acker umzupflügen; es reiche vielfach aus, den Boden aufzulockern.

Schutz vor Erosion bietet die ganzjährige Bepflanzung; im Winterhalbjahr wird empfohlen, Stoppelfrüchte, Winterzwischenfrüchte und Untersaaten anzubauen und Erntereste

sollten stehenbleiben, wenn neu gesät wird. Außerdem, so haben Ökobauern herausgefunden, werden durch den Fruchtwechsel von Weizen und Kartoffeln die Kartoffelkäfer »verwirrt«. Und wenn am Rand von Kartoffelfeldern zusätzlich Blütenpflanzen – zum Beispiel Erbsen oder Luzerne – angepflanzt werden, so lockt dies nützliche Insekten an, die Käferlarven und Blattläuse mögen (und vertilgen). Biologische Vielfalt ist die beste Verteidigung gegen natürliche Überraschungen.

Bei zahlreichen Feldversuchen hat sich herausgestellt, daß beispielsweise in der dreijährigen Fruchtfolge von Kartoffeln, Winterweizen und Wintergerste der einmalige Anbau von Senf zu Mehrerträgen führt.

Es ist jedoch nicht so, daß alle Kartoffeln aus »ökologischem Landbau« so gesund sind wie der Normal-Verbraucher glaubt; zwar ist der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und synthetischen Dünger verpönt und untersagt, aber bis Februar 2002 durften zum Schutz vor dem *Phytophthora infestans* Kupferpräparate verwendet werden. Da fragt man sich, warum bereits zum Ende des 19. Jahrhunderts die Verwendung von Kupfer bei Lebensmitteln untersagt wurde! Kupfer wirkt gegen diesen bösartigen Pilz, der im 19.Jahrhundert so schrecklich wütete, aber reichert sich im Boden an und gelangt so doch in den Lebensmittelkreislauf. Außerdem: Ökologische Düngung mit Mist aus dem Stall ist nur dann »natürlich«, wenn auch das Vieh des Ökobauern ohne Antibiotika aufgezogen und geschlachtet wird. Und die Gülle des medikamenteverwendenden Nachbarbauern nicht auf das Ökofeld kommt.

Eine weitere Möglichkeit, unerwünschte Kräuter in Kartoffelfeldern klein zu halten, sind Gänse. Bekanntlich erreicht die Hacke beim Unkrautjäten kaum das konkurrierende Grünzeug, ohne die Kartoffelpflanze zu beschädigen. Gänse können nicht nur römische Bürger warnen, sondern mit ihren spitzen Schnäbeln das Wildkraut problemlos ausrupfen, die giftigen Blätter der Kartoffel verschmäht das Federvieh aus gegebenem Anlaß. Die Gänse mögen besonders Quecken, die sie samt den Wurzeln »mümmeln«. Quecken gehören zu den Süßgräsern und überziehen unter ungünstigen Umständen ganze Kartoffelfelder mit dichten Matten. Schon geringer Befall reicht aus, um die Erntemaschinen zu blockieren.

Adalbert Stifter nennt in »Granit« (1849) ein Beispiel für ökologischen Anbau in Deutschland:

> »Als ihn hungerte, grub er mit der Hand Kartoffeln aus, die unter den emporwachsenden Reben waren, und briet sie in der Glut des Feuers.«

Gegen den Kartoffelkäfer haben Forscher der Universität Gießen und des Forschungszentrums Jülich einen Sensor entwickelt, bei dem ein lebender Käfer Alarm schlägt, wenn seine Artgenossen sich auf einem Kartoffelacker[3] zu schaffen machen. Feine Härchen auf der Antenne des Kartoffelkäfers registrieren die Duftstoffe, die von angefressenen Kartoffelblättern ausgehen. In dem Fühler baut sich danach ein elektrisches Signal auf, das über einen Feldeffekt-Transistor in meßbare Stromspitzen umgewandelt wird. Bedauerlicherweise lebt ein solcher Biosensor nur etwa drei Tage; die Forscher arbeiten deshalb an einem System, das anstelle des Käfers eine Zellschicht verwendet, die auf Duftstoffe anspricht. Ein solcher Sensor soll die Menge der eingesetzten Insektizide verringern, dann muß man die Chemiekeule nur noch schwingen, wenn ein Feld tatsächlich von Kartoffelkäfern bedroht wird. Auch kann man zu einem späteren Zeitpunkt versuchen,

3 Der Hamburger Tierpark Hagenbeck wurde am 7.Mai 1907 auf einem ehemaligen Kartoffelacker in Stellingen (damals noch bei Hamburg) eröffnet.

den Sensor-Chip direkt beim Bauern einzupflanzen, damit dieser nicht immer nur an die Subventionen aus Brüssel denkt[4].

Man möge bedenken: Eine Kartoffelkäferlarve frißt eine Blattfläche im Umfang einer halben Postkarte. Doch bedauerlicherweise hat diese eine Larve eine große Nachkommenzahl, und diese Nachkommen fressen – ungehemmt und hemmungslos – das Laub von 200 bis 300 Kartoffelstauden. 2½ Hektar Kartoffelacker werden's insgesamt sein, die ein Käferweibchen nebst Nachkommen im Laufe einer Saison verfuttern.

Im Königreich Lesotho wird in einem »Projekt zur besseren Landnutzung« der Deutschen Welthungerhilfe ökologischer Landbau ohne Dünger und Chemie betrieben. Zum einen werden die traditionellen Anbau-Methoden trainiert und zum anderen moderne Kenntnisse eingesetzt; das Nebeneinander von sieben verschiedenen Feldfrüchten stellt durch den wechselseitigen Schutz sicher, daß immer einige Pflanzen ausreichend Ertrag bringen; für europäische Landwirte springt im Falle von Frost und anderen Katastrophen Brüssel ein – das ist bequemer.

Kartoffeln können (und sollten!) in jedem Garten gepflanzt werden: Aber sie sind frostempfindlich, die Triebe erfrieren, wenn sie vor dem letzten Frost die Erddecke durchstoßen. Im Garten kann man sie mit Stroh, Mist oder Kompost gegen Frost schützen; sollten die Kartoffeln doch einmal unter Frost gelitten haben, hilft das Begießen oder Abspritzen mit kaltem Wasser. Saat-Kartoffeln werden in Abständen von etwa 30 Zentimeter in ein Mist-Beet oder in etwa 25 Zentimeter tiefe Gräben gelegt und anschließend mit Erde bedeckt. Je länger die Kartoffeln im Boden bleiben, desto höher ist der gewichtsmäßige Ertrag. April ist die beste Aussetzzeit. Die Ernte erfolgt vor den ersten Frösten – so spät wie möglich.

Die Kartoffel ist das am einfachsten zu lagernde vegetarische Nahrungsmittel der gemäßigten Klimazonen. So befindet sich beispielsweise jetzt unter dem Stalin-Denkmal im früheren Stalin-Museum in Prag (auf einem Hügel am Ende der Prachtstraße Parizká) der städtische Kartoffelkeller und die granitenen Platte sind ein Paradies für Skateboarder und Rollschuhläufer; damit wird doch endlich ein sinnvoller Zweck für diesen Monumentalbau erreicht.

Schon Gaspard Bauhin schrieb im »Neu vollkommen Kräuterbuch«

> »Man grabt die Wurtzeln aus / damit sie in dem Winter nicht faulen / und stellet sie an ein warm Ort / andere behalten sie in einem mit trockenem Grund gefüllten Geschirr / und befehlen sie im Frühling wiederumb dem Erdreich. Die Burgunder biegen die Aest / und decken sie mit Erdreich / auff daß sie mehr Knorren bekommen.«

Über die zweckmäßige Lagerung der Kartoffel hat die »Sunlicht Gesellschaft AG Mannheim« in der Schriftenreihe des »Sunlicht-Instituts für Haushaltskunde« in den 1920er-Jahren zur Erbauung und Belehrung der deutschen Hausfrau (in Fortführung der früheren Hausväter-Literatur) Empfehlungen veröffentlicht:

> »Für Kartoffeln bestimmt man im Lebensmittelkeller[5] einen Platz, der möglichst wenig vom Licht getroffen wird. Bekanntlich bildet sich in den Kartoffeln unter

---

Alexander Moszkowski bietet 1898 eine satirische Darstellung des agrarischen Subventionsverlangens im preußischen Reichstag im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts:

> »Dort im Reichstag / Wo sie sitzen, / All' die Spitzen, / Die der Landbund auserwählt, / Wird krakeelt, / Hört Ihr schrei'n nach dem Gesetz? / Das ist Plötz! / Rot wie Blut / Ist die Wange, / Nicht mehr lange / Fackelt er! / »Mammon her! / Zuschuß in Agrariers Tasche, / Her den Kies, den Draht, die Asche!«

Subventionsforderungen und -erhalt in der Landwirtschaft haben eine längere Tradition als das althergebrachte Beamtentum.

Einfluß von Licht das giftige Blattgrün. Kauft man einen sehr großen Wintervorrat an Kartoffeln, so bringt man ihn besser in verschiedenen Kisten unter, da in großen Haufen infolge der Ausdünstung das Faulen rascher einsetzt.«

Für eine längere Lagerung sind die besten Kartoffeln gerade gut genug. In jedem Fall müssen die Kartoffeln nach einem Einkauf sofort aus dem handelsüblichen Plastiksack herausgenommen und in einem Stoffsack umgefüllt werden. Wichtig für die Lagerung ist auch, daß die Knollen eine unbeschädigte Schale und eine trockene Oberfläche (die Schale der Knolle ist ein Korkmantel, der die Austrocknung verhindert) aufweisen. Lagerkartoffeln sollen ferner vor zu viel Licht geschützt werden, denn sonst werden die Knollen bekanntlich grün und Solanin und Chaconin bilden sich. Während der »Wundheilperiode« dürfen die Kartoffeln 10 bis 14 Tage nach dem Einlagern nicht belüftet werden, Temperatur 10 bis 15 °C bei 90 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit; erst wenn die »Wunden« verheilt sind, erfolgt eine »Abkühlung« im zweiten Monat nach der Ernte auf 7 bis 10 °C, im dritten Monat auf 5 bis 7° C.

Solanin beeinflußt das Nervensystem und lähmt die Atmung. Solanin schützt die Pflanze vor rauhem Klima, indem es die Permeabilität des pflanzlichen Gewebes erhöht. Je mehr Solanin eine Pflanze enthält, umso höher kann sie angebaut werden. In den Beeren ist der Gehalt an Solanin etwa 1 Prozent, in den Keimen etwa 5 Prozent, in den Blüten etwa 0,7 Prozent, in den Samen etwa 0,25 Prozent und im Kraut etwa 0,5 Prozent. Mit dieser geringen Menge kann man einen Ochsen nicht umbringen. Nicht nur die grünen Kartoffeln sind giftig, sondern auch die »Augen« und Keime der Kartoffel zeigen durch eine Lichteinwirkung und zu lange oder falsche Lagerung einen hohen Solaningehalt auf. Merke: Alle oberirdischen Teile der Pflanze, vor allem grüne Kartoffeln, Beeren und die Keimlinge der Knollen, sind stark giftig. Das giftige Solanin befindet sich in der höchsten Konzentration in den unreifen Samen die Kartoffelknolle weist heute im Allgemeinen nur einen geringen Anteil von Solanin auf, der zudem beim Kochen zerstört wird.

Während der Hungersnot 1770/71 klagten die Bürger häufig über Krankheitssymptome, die auf den Verzehr von unreifen Kartoffeln hinweisen: Schweißausbrüche, Übelkeit, Kopfschmerzen und Magenbeschwerden. Auch deshalb kehrte man nach jeder Hungersnot zur gewohnten Kost zurück.

Die beste Lagertemperatur liegt zwischen 3 °C und 5 °C, denn bei einer zu warmen Lagerung »glaubt« die Kartoffel, der Frühling sei gekommen und treibt aus. Wenn es andererseits zu kühl für die Knolle wird, dann bekommt sie bei jedem Stoß einen unansehnlich werdenden Fleck. Bei der richtigen Temperatur und der richtigen Luftfeuchte von 90 bis 95 Grad kann die Kartoffelstärke ausreifen und der Geschmack sich voll entfalten. In früheren Jahrhunderten wurden die Kartoffeln in Fässern transportiert und gelagert – angeblich sogar in Holztonnen in den Schlafkammern, und bei Frost wurde die Tonne mit Kleidern behängt werden.

Der »Osiotra« (Stör-Kaviar zum Preis von zwischen 700 und 800 Euro je Kilogramm) hat einen eigenen Beigeschmack; wer diesen mag, charakterisiert ihn als nußartig, wer ihn ablehnt, behauptet, er schmecke nach Kartoffelkeller. Am Hirsmontag (Sonntag nach Invocavit) soll man Kartoffeln nicht aus dem Keller holen, weil sonst die Mäuse in den Kartoffelbehälter gehen.

Der Hirsmontag wird heute noch in einigen Schweizer Gemeinden gefeiert. Die Bezeichnung »Hirsmäntig«, zuweilen auch »Hirschmäntig« (im älteren Deutsch waren Hirse und Hirsche identisch), ist von verschiedenen Begriffen abgeleitet: vom Getreide Hirse, hirzen oder hirschen, was gleichbedeutend ist mit Reißaus nehmen, schmausen oder ein Scheingefecht betreiben.

Erste Hilfe bei einer Solanin-Vergiftung

Wenn man denn heutzutage auf einem Kartoffelfeld »kosten« war und »versehentlich« (Mundraub aus den Gärten ist seit Karl dem Großen strafbar!) die roten Beeren gegessen oder von den Blüten gekostet haben sollte: Erbrechen auslösen, Arzt oder Krankenhaus aufsuchen, damit eine Magenspülung vorgenommen werden kann. Ganz schnell und als erste Maßnahme (vor dem Arztbesuch!) hilft Kartoffelsaft, der krampflösend wirkt und die Magensäurereproduktion hemmt. Wie merkt man, daß man die Kartoffelbeeren mit Preiselbeeren verwechselt hat? Das Solanin (und in geringer Menge Cholin und Acetylcholin) führt zu einer Reizung der Verdauungswege und löst die roten Blutkörperchen auf. Die Symptome: Einige Stunden nach dem Essen der Beeren bekommen Sie ein brennendes, kratzendes Gefühl im Hals, Kopfschmerzen treten auf, Benommenheit, Erbrechen und heftiger Durchfall, Schwitzen und Krämpfe, unregelmäßige Atmung, Sinken der Körpertemperatur. Alles in 11allem: Sie merken es, daß Sie was falsch gemacht haben. Prognose: Im Prinzip günstig, aber es sind auch schon tödliche Vergiftungen vorgekommen. Das Gift ist auch in den Keimen und Augen auskeimender Kartoffeln – Vorsicht ist geboten und angeraten.

Ein Überblick über die wichtigsten Knollenarten

Es ist angebracht, die Unterschiede der wichtigsten Knollenfrüchte zu erläutern, da vielfach Kartoffeln mit Süßkartoffeln und diese wiederum mit Yams oder Topinambur oder Maniok verwechselt werden.

Die Blüten des **Topinamburs** *(Helianthus tuberosus)* stehen auf einem Stengel, mehr als einen Meter hoch, pyramidenförmig zusammen. Ein anderer Name ist Erd-Artischocke oder Erd-Mandel; aber der Topinambur hat noch etliche andere Namen. Die Wurzeln sind zaserig, mit bis zu 50 Knollen verschiedener Größe. Die Knollen sind mehr lang als rund, rötlich braun von außen mit weißem Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süßlich. Der Topinambur enthält das stärke-ähnliche Inulin. Heute hat der Topinambur als Kartoffelersatz für Zuckerkranke sowie als Futterpflanze für Wildvieh eine gewisse Bedeutung. Die ersten Pflanzungen Anfang des 17. Jahrhunderts galten dem Ersatz von Rohrzucker, der aus Asien oder Mittelamerika importiert werden mußte. Die früher weit verbreiteten Topinamburs findet man am Ende des 20.Jahrhunderts nur noch vereinzelt auf Wildäsungsflächen und in Gärten ehemaliger LPG-Bauern; der regelmäßige Anbau für Nahrungszwecke ist in Deutschland eingestellt. Nur Sergej Schilkin pflanzte nach Ende des letzten Krieges mit Erlaubnis der englischen Besatzungsmacht im Berliner Tiergarten (der zu den Britischen Bezirken gehörte) Topinamburs, um daraus Branntwein herzustellen.

Die **Batate** *(Ipomeoa batatas)* oder Süßkartoffel gehört zur Gattungsart der Prunkwinde aus der Familie der Windengewächse und hat süßes, mehliges, stärkehaltiges Fleisch – schmecken wie manche Kürbisse. Es gibt zwei Hauptarten: eine mit gelbem Fleisch und trockener Konsistenz, eine andere mit süßem weißem Fleisch und einer eher wässerigen Beschaffenheit. Die Schalen der Batate variieren in der Farbe und können weiß, rot oder violett sein. Die über den Boden kriechenden Stengel tragen gelappte Blätter; an den Blattknoten werden Wurzelknollen ausgebildet, von denen einige bis zu 1 Kilogramm schwer werden können. Süßkartoffeln mit Opossum waren die Lieblingsspeise von Elvis Presley.

Columbus und seine Nachfolger fanden die Süßkartoffel als eine eigene Art auf den Westindischen Inseln vor und brachten sie sehr früh an den spanischen Hof und damit auf die spanischen Felder. Da die Süßkartoffel ein warmes Klima benötigt, gelang es nicht, sie im Norden Europas zu kultivieren. Die Batate wurde jedoch häufiger nach England exportiert und da wird sie – vielleicht – Shakespeare kennengelernt haben.

In Westafrika und in der Karibik sind **Yamswurzeln** *(Dioscorea opposita)* oder **Igname** das Hauptnahrungsmittel. Diese Knollenart gehört zur Familie der Lilienblütler mit etwa 650 Arten in neun Gattungen. Yamswurzeln haben eine braune, holzige Schale, ihr Fleisch ist feucht und süß. Die Kletterpflanze besitzt meist knollige Wurzelstöcke, die ein Dickenwachstum aufweisen und viel Stärke enthalten. Die Blätter sind wechsel- oder gegenständig, oft herz- oder pfeilförmig.

Die Blüten sind klein, in Ähren, Trauben oder Rispen. Die Knollen werden bis zu 20 Kilogramm schwer, sind zum Teil gefärbt; die *Dioscorea hispida* ist, bedingt durch den Gehalt an dem Alkaloid Dioscorin, giftig. Andere Namen für Yams sind »Hottentottenbrot« (erinnert an die Kolonialzeit in Deutsch-SüdwestAfrika[Anm.1]) oder »Schildkrötenpflanze«; in den Hochgebieten der Pyrenäen wächst eine europäische Art, die *Bordera pyrenaica.* Aus Yams wird der Wirkstoff Diosgenin extrahiert, der bei der Herstellung von Antibabypillen

---

Die umfangreiche Anm.1 ist auf Seite 889 abgedruckt.

verwendet wird; das hätte sich der griechische Militärarzt Pedanios Dioscurides, der um 60 n.u.Z. ein Jahrhunderte geltendes Buch der Arzneimittelkunde schrieb, nicht gedacht, daß er Namensgeber für ungezügelte Promiskuität wird! Die ersten Spanier lernten die Yams-Wurzel in der Karibik unter dem Namen »nyame« kennen. John Updike äußert sich in »Brasilien« und bei »Rabbit« über die Stärke der Yams-Wurzeln.

Taro *(Colocasia esculenta)* wächst im tropischen Asien; es eine Gattung der Aronstabgewächse mit sechs Arten. Nur die *Colocasia esculenta,* wahrscheinlich aus Indien stammend, ist eine wichtige Kulturpflanze von Indomalesien bis Polynesien; sie wird auch im tropischen Afrika angebaut. Unter der arabischen Bezeichnung »Kolkâs« wurde sie in Nordafrika kultiviert. Ihre bis kopfgroßen Knollen enthalten Stärke und liefern das als »Taro« bekannte Nahrungsmittel. Die mit Stiel bis zu 1 Meter langen Blätter entspringen direkt der Knolle und haben schildförmige, am Grunde pfeilförmige Spreiten. Die Vermehrung als Kulturpflanze erfolgt durch Tochterknollen.

Zu den Wolfsmilchgewächsen gehört **Maniok** *(Manihot esculenta),* in Westindien als **Cassava**, in Zentral- und Südamerika als **Yuka**, in Brasilien und Argentinien als **Mandioca** bezeichnet mit fast 200 Arten im tropischen Amerika. Die stärkehaltigen Knollen sind für die Ernährung der Bevölkerung vieler Tropengebiete von entscheidender Bedeutung, da die Pflanze von den Wanderheuschrecken nicht angegangen wird. Es sind zwei Formen des Manioks zu unterscheiden: eine mit bitteren und giftigen und eine andere Form mit süßen Knollen. Die Knollen des »Süßen Maniok« können roh gegessen werden, die des »Bitteren Maniok« müssen dagegen vorher gewaschen und gekocht oder geröstet werden. Hauptsächliches Produkt des Manioks ist Tapioka, ein Stärkemittel, das – wie Kartoffelstärke – für Wäsche und bei der Papierherstellung verwendet wird. Aus dem Süßen Maniok wird Bier hergestellt: Die geschälte und kleingeschnittene Maniok wird in einem Topf mit wenig Wasser gekocht. Nach dem Kochen werden die Maniokstücke zerrührt und die Fasern entfernt. Angeblich wird noch eine zerkaute Süßkartoffel hinzugetan. Über Nacht fermentiert die Flüssigkeit in dem mit Blättern zugedeckten Topf – und fertig ist ein Bier, in Peru »Chicha« genannt. Der deutsche Bierbrauer wendet sich mit Grausen.

Nach der traditionellen Medizin der Ye'Kuana, einem Volk aus dem Amazonasbecken, sollten sich Frauen, die gerade ein Kind zur Welt gebracht haben, mindestens einen Monat lang ausschließlich von Regenwürmern und Maniok ernähren. Die Wurzelknollen der Maniokpflanze bestehen zu einem Drittel aus leicht verdaulichen Kohlehydraten, während ihr Proteingehalt unter 1 Prozent bleibt. Es scheint auf Dauer jedoch nicht ratsam, das Grundnahrungsmittel Maniok bloß mit ein paar Regenwürmern zu garnieren. Denn ob Motto oder Kuru – zur Versorgung mit Fett können sie wenig beitragen. Zwar ist der Anteil essentieller, mehrfach ungesättigter Fettsäuren beachtlich. Mit knapp 1 Prozent, ist der Fettgehalt der Würmer jedoch insgesamt derart gering, daß die hohe Qualität kaum ins Gewicht fällt. Für eine aus-gewogene Ernährung müssen die Ye'Kuana ihren Speisezettel beispielsweise durch Fische ergänzen.

Der »Bittere Maniok« ist wegen seiner Giftigkeit (Blausäure aus dem Glykosid Linamarin) vor Tierfraß geschützt und daher in vielen Landstrichen die einzige Nahrungspflanze, deren Anbau sich lohnt. Die milchsaft-führenden Halbsträucher, Sträucher oder Bäume besitzen einfache oder handförmig geteilte drei- bis elfzählige Blätter, die Blüten sind kronblattlos, in endständigen oder axillären Trauben oder Rispen. Die vielseitige Wurzelknolle Maniok liefert (zum Beispiel) Gemüse (in Brasilien: Farinha), geschrotetes Knabberzeug, Tapioka-Pfannkuchen, Schnaps, Mehl, Insektenschutzmittel. Farinha wird

– mangels anderer billiger Nahrungsmittel – zu allem gegessen: morgens zum Frühstück, mittags über die Bohnen, als Pudding, und abends. Problematisch ist bei der Maniok, daß bereits wenige Tage nach dem Ausbuddeln die Fäulnis beginnt. Immerhin leben etwa eine halbe Milliarde Menschen von dieser Knolle. Jetzt beschäftigen sich Gen-Forscher mit Blausäure und Haltbarkeit. Gefährlich ist die »Grüne Maniokmilbe« *(Monoychellus tanajoa),* kleiner als der Punkt am Ende dieses Satzes, die im südlichen Afrika bis 1996 über ein Drittel der Maniok-Anbaufläche vernichtete; jetzt wird sie von einer Raubmilbe *(Typhlodromalus aripo)* aus ihrer alten brasilianischen Heimat gefressen, die innerhalb von vier Jahren die Population der »Grünen Maniokmilbe« in elf afrikanischen Ländern um 90 Prozent verringerte. Natürliche Schädlingsbekämpfung, da sich die Bauern sowieso keine Düngemittel hätten kaufen können. Aber vielleicht entsteht durch den Import der Raubmilbe ein neues Problem, wenn keine grünen Tierchen mehr da sind.

Vorbild aller europäischen Knollenfrüchte und Namenspatron der Kartoffel ist die **Trüffel** *(Tuberales),* die keine Knolle ist, sondern wie alle 33 Arten zu den Ascomyzeten aus der Ordnung der Schlauchpilze und deswegen zu Recht früher »Erdmorgeln« oder »Erdschwämme« genannt. Diese Gattung der *Tuberaceae* lebt im kalkhaltigen Waldhumus in Symbiose mit (vorwiegend) Eichen; die Périgord-Trüffeln *(Tuber melanosporum)* sind außen schwarz, innen mit weißen Ädern durchzogen (Sebastian Haffner in einem anderen Zusammenhang: »Die Farben Schwarz und Weiß sind ordentlich voneinander getrennt wie bei einer preußischen Fahne«), mit kleinen, sechskantigen Warzen übersät. Die alten Römer wußten, daß Schweine für ihr Leben gern Trüffeln essen; es war daher naheliegend, zu sagen, nur Schweine würden die Kartoffeln mögen, anders als die Gänse, deren Leber in Straßburg erst nach dem Tode die Trüffel zugefügt wird. Heutzutage werden Trüffeln zwischen Januar und Ende März zumeist mit Hunden gesucht (Schweine passen so schlecht in das übliche französische Auto). Brillat-Savarin kam 1825 in seiner bedeutsamen Schrift »Die Physik des Geschmacks« (»La Physique du Goût«) zu dem Schluß:

> »Die Trüffel ist kein positives Erotikon. Bei bestimmten Gelegenheiten kann sie allerdings die Frauen nachgiebiger und die Männer feuriger machen.«

Na ja, wenn's denn hilft.

Ullucus tuberosus Caldas stellt eine weitere von den Indios in den Andenhochländern von Ekuador bis Nordargentinien viel genutzte Knollenpflanze dar. Diese Art, auch Ulluma, Melloca, Papa Lisa, Ulluque genannt, wächst bis zu einer Höhe 3000 Metern (übersteht Temperaturen bis –5 °C) und ist ein ausdauerndes Kraut mit niederliegenden fleischigen Sprossen. Aus den Achseln der dreieckigen, etwas löffelförmigen Blätter an der Sproßbasis gehen ein bis drei in den Boden wachsende Ausläufer hervor, die unterirdisch an der Spitze zu eiförmigen Sproßknollen mit kleinen Augen anschwellen. Die Knollen sind glatt und glänzend, je nach Varietät gelb, weiß, rot oder fahlgrün gefärbt oder rotgrün gesprenkelt. Sie sind 6 bis 8 Zentimeter lang und enthalten etwa 85 Prozent Wasser[2], 12,5 Prozent Stärke, ein Prozent Eiweiß und 23 mg% Vitamin C. In Peru werden auf den Märkten etwa 30.000 Tonnen umgesetzt. Man ißt die Knolle gekocht oder trocknet sie wie *chuño* zu sog. »lingli«. Gekocht schmecken diese Knollen wie Kartoffeln; sie sind zusammen mit **Anu, Oca** und Kartoffeln eine wichtige Knollenfrucht im westlichen Südamerika.

Oxalis tuberosa Molina besitzt eine regionale Bedeutung in den Anden und wurde bereits in prä-columbianischer Zeit kultiviert; heute erfolgt der Anbau – mit wenigen Ausnahmen

2 Ein Mensch besteht zu 65 Prozent aus Wasser, eine Kuh zu 74 Prozent und ein Bakterium zu 75 Prozent.

– in Kolumbien, Ekuador und Peru, wo er von den Hochland-Bewohnern »Ibia« genannt wird. Die gelbblühende Art besitzt dreizählige, an Klee erinnernde Blätter und 7 bis 15 Zentimeter lange Sproßknollen, die sich am Ende kurzer Stolonen entwickeln. Sie tragen flache Augen in den Achseln fleischiger Schuppenblätter und enthalten rund 84 Prozent Wasser, 13 Prozent Stärke, 0,8 Prozent Fett, 1 Prozent Rohfaser, 0,8 Prozent Mineralstoffe und 37 mg% Vitamin C. Einige Sorten werden beim Nachreifen an der Sonne etwas süß; die Knollen werden gekocht oder geröstet gegessen. Sorten, die etwas bitterer im Geschmack sind, lassen sich geschmacklich verbessern, wenn sie wie *chuño* getrocknet werden oder zu einer käseartigen Masse, »Caya« genannt, fermentiert werden.

Ein anderer Name für die Knolle ist **Oca** (in Venezuela auch »cuiba«, in der Gegend um Bogotá »iriba«). Nach der Kartoffel ist diese Knolle die verbreitetste Frucht in den Anden. Sie wächst auf den gleichen Feldern wie die Kartoffel zusammen mit **Ulluco** *(Ullucus tuberosus).* Im Titicacasee-Gebiet Boliviens ist sie Grundnahrungsmittel. Oca ist als Wildpflanze unbekannt und soll ursprünglich aus Peru stammen. Es werden verschiedene Sorten angebaut, die sich in Farbe, Größe, Form und Gehalt an Oxalsäure unterscheiden. Der Geschmack ähnelt dem der Kartoffel und ist durch die Oxalsäure leicht säuerlich überlagert. Sofern man die Knollen mehrere Tage in der Sonne liegen läßt, vermindert sich der Säuregehalt, so daß der Geschmack süßlicher wird. Oxalis gehört zu den Sauerkleegewächsen *(Oxaladaceae)* mit 850 Arten. Schon vor Columbus wurde Oca oder Oka oder Oxa in den Anden kultiviert. Heute wird die Knolle nur noch lokal vermarktet.

»Neptunus«, die damals einzige Zeitung in Cuxhaven, empfiehlt am 27.Februar 1833 ein neues Knollengewächs:

> »Die *Oxalis crenata* ... ist kürzlich aus Chile nach England gebracht worden. Man verspricht sich von derselben ökonomischen Nutzen, indem sie den Kartoffeln vorzuziehen seyn soll, ausnehmend reichlich zuträgt, und das Clima sehr wohl aushält. Sie ist zugleich mit seiner gelben Blüthe ein zierendes Gartengewächs, wie dies auch andere Gattungen der *Oxalis* sind, z.B. *purpurea* und *incarnata,* die auch Knollen aussetzen.«

Anmerkung zu den Knollenarten

1 Von drei Hottentotten-Königen wurde in den USA Ende der 1990er Jahre Schadenersatz gefordert für die südwestdeutsche Kolonialherrschaft, aber 1904–1906 galt die Haager Landkriegsordnung noch nicht und schon gar nicht für Aufstände und deshalb wird die Forderung vom Rechtsnachfolger des deutschen Kaiserreiches zurückgewiesen und vom Gerichtshof in Den Haag auch und ist deshalb 2003 zurückgezogen worden. Dennoch wäre es wohl nicht ganz falsch gewesen, wenn eine deutsche Regierung eine Erklärung abgeben würde, die den damaligen Vernichtungskrieg gegen die Nama und Herero bedauert (was wir in Sachen Armenier von der Türkei verlangen!). Möglicherweise handelt es sich nur um ein Übersetzungsproblem, denn wer benutzt heutzutage noch das Buchstabier- und Lesebüchlein »Nama Gowabdi gei tsi khom-ei Kaniors«, verfaßt von dem Missionar Carl Ludwig Hermann Hegner und von Johann Christian Goliath. Die Auseinandersetzungen im deutschen Reichstag über die Kriegführung in Deutsch-Südwestafrika führten zu Neuwahlen, die mit einer gravierenden Niederlage der Sozialdemokratie als »vaterlandslose Gesellen« endeten; als eine Spätfolge bewilligten die Sozis 1914 die Kriegskredite. Heute sind Unternehmen, die ihren Firmensitz ins Steuerparadies verlagern, vaterlandslos und unpatriotisch – Jedenfalls meint das der Bundeskanzler Schröder. Aber der redete viel, wenn der Tag lang war.

In Deutsch-Ostafrika (Tangajika–Tansania) begann 1905 ein weiterer Kolonialkrieg. Die deutschen Kolonialherren bezeichneten eine Reihe von lokalen Aufständen mit »Maji Maji«; Der Name bezog sich auf eine Kriegsmedizin, von der die Afrikaner glaubten, sie mache gegen deutsche Gewehrkugeln immun. Dabei handelte es sich um schlichtes Wasser, denn »maji« ist das Suaheli-Wort hierfür, mit Hirse verkocht. Die Aufstände entstanden, weil die Kolonialadministration einen Arbeitszwang einführte, eine »Hüttensteuer« (und anschließend eine vierfach höhere Kopfsteuer) rigoros eintrieb und die Prügelstrafe verstärkt einsetzte. Und außerdem widersetzten sich die »Medizinmänner« ihrer Christianisierung. Unsere »Schutzbefohlenen« wollten einfach ihrem Nichts-Tun weiter nachgehen und Maniok (und nicht die Kartoffel) anbauen. Die Kartoffeln kamen erst in den 1920er-Jahren.

Der Jurist Emil Schwörer wollte 1916 in den afrikanischen Kolonien des kaiserlich-deutschen Reiches eine auf Deutsch basierende Pidgin-Sprache mit einem Wortschatz von etwa 800 Worten und vereinfachten und vereinfachenden Regeln einführen.

In Anbetracht der Leseschwäche deutscher Hauptschüler sollte überlegt werden, diese Kunstsprache im heutigen Deutschland einzuführen, damit sich die »Heuschrecken« mit den Arbeitslosen verständigen können. Es ist ja immerhin gelungen, in der deutschen Kolonie Neupommern (bitte nicht verwechseln mit Vorpommern!), heute East New Britain, das weltweit einzige Kreoldeutsch, genannt »Unserdeutsch« oder »Rabaul Kreoldeutsch«, einzuführen und über die Jahre teilweise zu erhalten. Dieses Tok Pisin (»Talk Pidgin«) wurde eingeführt, um sich mit den Eingeborenen zu verständigen, andererseits aber zu vermeiden, daß diese alles verstanden, was die Herrenmenschen unter sich sprachen. »Hängengeblieben« von der »tok doits«, die in Wunapope von katholischen Missionaren verbreitet wurde, solche wertvollen Begriffe wie »Pasmalauf dumekerl« (sonst hol ich den »sutman«) und »Donabeta«, »sapkop haltmund« und das für das Kartoffelessen wichtige »malsait«. Über 150 deutschstämmige Wörter lassen sich bis heute in den rund 800 Sprachen Papua-Neuguineas nachweisen.



Phytophthora infestans und andere Schädlinge

In den siebziger Jahren des 18.Jahrhunderts wird zum ersten Mal über die Kräuselkrankheit berichtet. Eine weitere Krankheit wurde durch einen Schimmelpilz, erstmals in Irland 1795, verursacht. Die Schwarzfäule, die die ganze Pflanze befällt, wurde erstmals 1833 festgestellt; sie überträgt sich bei Zusammenlegen von befallenen Kartoffeln mit gesunden Knollen auch auf diese. Eine vierte – und die schlimmste Krankheit – ist die Braunfäule, die aus Amerika stammt und erstmals im Juni 1845 auf der Insel Wright erwähnt wird.

Man nimmt an, daß am Anfang der Infektionskette ein einziges, über Mexiko aus dem Hochland von Peru in die Vereinigten Staaten eingeschlepptes Pilzindividuum stand, da nur ein einziger Kreuzungstyp gefunden wurde. Mexko baute damals die Kartoffel nicht systematisch an, im Toluca-Tal fand man mehr als 15 Rassen des Pilzes. Zwischen Pilzen aus dem Ural, aus Ruanda, Brasilien, England, der Schweiz und von den Philippinen und besteht eine so hohe Ähnlichkeit, daß sie nur mit einer gemeinsamen Herkunft erklärt werden kann; es handelt sich um den sog, Typ US-1, der um 1840 nach Nordamerika eingeschleppt wurde und dann nach Europa kam. Der *Phytophthora infestans* kann sich geschlechtlich wie auch ungeschlechtlich vermehren. Der Erreger ist trotz moderner Fungizide immer noch virulent; ein Forscherteam an der Universität North Carolina hat deshalb ein genetisches Testverfahren zum Nachweis des Kartoffelschädlings entwickelt. An acht in irischen, schottischen und französischen botanischen Archiven gefundenen Kartoffelpflanzen aus den Jahren 1845–1847 erprobten die Forscher den neuen Test und konnten einen Abschnitt der Erbinformation des Schädlings mit 100 Basenpaaren entschlüsseln, so daß sie jetzt versuchen können, auf dieser Grundlage die Entstehungs- und Ausbreitungsgeschichte und einen Ansatz zur gezielten Bekämpfung zu finden.

Für die »Herzogthümer Schleswig, Holstein und Lauenburg« erstattet der Landcommissair Etatsrath Thomas Prehn am 13.Dezember 1845 einen »Bericht über die in den Herzogthümern Schleswig, Holstein und Lauenburg verbreitete Kartoffelkrankheit« und über den Einfluß auf die ökonomische Lage der Bevölkerung. Prehn beschreibt die Auswirkungen der Krankheit auf die Kartoffel und:

> »... daß der Genuß des von der Krankheit ergriffenen Kartoffel für Menschen oder Vieh nachtheilige Folgen gehabt hätte, hat sich nirgends gehörig herausgestellt. In einer Versammlung des landwirthschaftlichen Vereins am Schleswig-Holsteinischen Canaal zu Gettorf, welcher ich am 13.v.M. beigewohnt habe, ist freilich von einem Arzt als Thatsache angeführt worden, daß bei den Mitgliedern einer Tagelöhnerfamilie, welche von der Seuche befallene Kartoffeln genossen hatte, Krankheitssymptome sich gezeigt hätten, die folglich nach dem Einstellen dieser Speise wieder gehoben wären, allein es ist dieses ein ganz vereinzeltes Factum, welches kaum Einiges entscheiden dürfte gegen die vielfältig vorgekommenen Fälle, wo erkrankte Kartoffeln ohne alle nachtheiligen Folgen als Nahrungsmittel für Menschen und Vieh befunden sind.«

Prehn spricht sich gegen ein Ausfuhrverbot von gesunden Kartoffeln aus, doch gibt er zu bedenken, daß ein solches Verbot erlassen werden sollte, wenn die Preise für Saatkartoffeln im Frühjahr 1846 zu stark steigen würden. Für »Brennkartoffeln«, die sowieso von minderer Qualität seien, sei dies jedoch nicht erforderlich. Für die »unvermögendere Classe« sei jedoch ein »moderater Preis« sicherzustellen.

Dem Max-Planck-Institut für Züchtungsforschung in Köln ist es gelungen, in der Kartoffel ein Gen zu isolieren, das ihr einen besonderen Schutz gegen *Phytophthora infestans*

verleiht. Das Gen mit der Bezeichnung »R1« ist nicht die einzige Erbanlage, die an der Abwehr des Pilzes beteiligt ist, doch wenn der schädliche Pilz eine Pflanzenzelle angreift, löst das von »R1« gebildete Eiweiß eine Signalkette aus, die in kürzester Zeit mehrere Abwehrreaktionen auslöst.

Eine Forschergruppe von der University of Wisconsin unter Leitung von Jiming Jiang haben jetzt in der Wild-Kartoffel *Solanum bulbocastanum* ein Gen gefunden, das zuverlässig vor der Kartoffelfäule schützt. Diese Kartoffelsorte verfügt über eine besondere Resistenz gegenüber dem Pilz *Phytophthora infestans* aufgrund des Gen »RB«. Nun soll das Gen in wirtschaftlich bedeutende Kartoffelsorten eingekreuzt werden. Übrigens hat man schon immer einzelne Resistenzgene in Wildkartoffeln gefunden: Allein elf Resistenzgene gegen bestimmte Erregerstämme sind bei der Kartoffelsorte *Solanum demissum* gefunden worden.

Die Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordamerika aufgetretene Kartoffelkrankheit wird ebenfalls auf eine mexikanische Wildform der Knolle zurückgeführt. Mit dem »Mexikanischen Papitaviroid« waren die Wildkartoffeln zwar infiziert, aber nicht krank. Interessant ist an diesem Erreger, daß er aus reiner Nukleinsäure besteht, die keine Ähnlichkeit mit der üblichen Kartoffel-Nukleinsäure aufweist – möglicherweise eine Folge früherer Züchtungsversuche, denn bei Wildformen aus den Anden ist diese Nukleinsäure nicht zu finden.

Binnen eines Monats wurde in allen europäischen Ländern von dieser Kartoffelkrankheit berichtet, die bei den Grimms »Faulseuche«, *morbus putrides,* genannt wird. Henri-Antoine de Bary, der Entdecker des Kartoffelpilzes, empfahl in den 1860er-Jahren zur Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten eine Kupferkalkbrühe aus Kupfervitriol und Kalk – das erste Pflanzenschutzmittel[1] bei der Kartoffel –, die ab 1887 großflächig gegen die Kartoffelkrautfäule eingesetzt wurde. Diese Kupferkalkbrühe oder eine Kupfersulfat-Lösung oder eine Schwefelsäurelösung, jeweils auf dem Feld verspritzt, verhindern diese Kartoffelkrankheiten. Um 1880 erfindet der französische Biologe und Weinbauspezialist Pierre-Marie Alexis Millardet die »Bordelaiser Brühe« auf Kupfersulfatbasis und wendet sie auch auf Kartoffelfeldern gegen den Mehltau an. Aber selbst wenn dies dem irischen Bauern, dem »Paddy«, bereits bekannt gewesen wäre: Sie hätten nicht das Geld gehabt, diese Mittel zu kaufen und zu verwenden. Insgesamt sind aus den Jahren 1700–1900 mehr als 20 Kartoffelkrankheiten bekannt geworden.

Bereits von den ersten spanischen Eroberern in Südamerika wird von Krankheiten der Kartoffel berichtet. So wird eine von den Spaniern »Andinische Krankheit« genannte Kartoffelkrankheit erwähnt (in Quechua: *acapana-ayapcha),* die sich durch rote Flecken auf der Knolle bemerkbar macht. Eine andere Kartoffelkrankheit, »Verruga«, in Quechua: *Sara papa Acoya*, ist durch warzenartige Auswucherungen gekennzeichnet; diese Krankheit trat auch bei der anderen wichtigen südamerikanischen Kulturpflanze Mais, auf und wird in spanischen Aufzeichnungen als *Zarnas carachos* aufgeführt.

Erste wissenschaftliche Beobachtungen der Kartoffelkrankheiten stammen vom Ende des 18.Jahrhunderts. 1782 gibt der Leininger Pfarrer Johannes Simon eine Schrift heraus (»Von der jetzigen Abartung der Kartoffel«), in der er von der »Abbau-Krankheit« berichtet und empfiehlt, neue Kartoffelsorten aus Samen zu züchten, da man »seit Anfang dieses Jahrhunderts nur immer durch Knollen fortgepflanzt hat« .

---

1 Dieses Mittel wurde jedoch bereits 1882 in Südfrankreich erfolgreich gegen den »Falschen Rebenmehltau« *(Plamopara viticola)* eingesetzt und wurde als »Bordeaux-Brühe« bezeichnet. De Bary hat »nur« seine Anwendung auch für andere Pflanzen »entdeckt«.

Drei Jahre später schreibt Pastor Christian Friedrich Germershausen:

»Die Ausartung der roten Kartoffel ist ein Übel, das sich immer weiter ausbreitet«, und die Krankheit führe zu einem geringeren Kartoffelertrag. Da von dieser Abbaukrankheit vorwiegend rotschalige Kartoffeln betroffen waren, wird empfohlen, auf solche Sorten zu verzichten. In der Pfalz wurden erkrankte Kartoffelpflanzen »Narren« genannt:

> »Es sind ausgeartete Sorten und durch ihr ›Blühen‹ verderben sie die guten. Beim Ernten müssen die Wurzeln solcher Narrenpflanzen sortiert und von den guten Knollen getrennt werden.«

Schon 1769 hatte der deutsche Botaniker Johann Hermann Knoop, der einige Jahre lang mit der Pflege der Gärten der friesischen Statthalter beauftragt war, festgestellt, daß die schon länger angepflanzten rotschaligen Kartoffeln nicht so schmackhaft waren wie die weißschaligen, die erst in neuerer Zeit angebaut wurden.

Der Botaniker und Direktor des Botanischen Gartens in München, Carl Friedrich Philipp von Martius, verwies 1845 auf den Gegensatz zwischen der ursprünglichen Heimat der Kartoffel in den Anden und dem mitteleuropäischen Klima und behauptete, daß aufgrund dieser Disharmonie die Kulturkartoffeln zunehmend an Anbauwert verlieren und somit einem natürlichen Abbauprozeß unterlägen. Diese Theorie wurde noch 1927 von Prof. Dr. Friedrich Merkenschläger von der Biologischen Reichsanstalt in Berlin-Dahlem wiederholt; 1935 stellte sich durch Forschungen des Engländers Wendell Meredith Stanley (damals Princeton University) heraus, daß diese ökologisch-klimatische Theorie falsch ist – man kann daraus auch schließen, daß manche These über die Schädlichkeit (oder aber das Gegenteil) von gentechnisch veränderten Pflanzen falsch sein könnte. Der »Abbau« beruht im wesentlichen auf das durch Blattläuse übertragene Blattroll- und Y-Virus.

Im frühen 19. Jahrhundert wurde dann festgestellt, daß Kartoffeln aus bestimmten Anbaugebieten besondere Krankheiten aufwiesen. Die belgische Mykologin Marie-Anne Libert bemerkte bereits 1845, daß die erkrankten Pflanzen von einem Pilzgewebe durchzogen waren; Libert nahm jedoch irrtümlicherweise an, daß die Krankheit der Kartoffel den Pilz erzeuge. Die damalige vorherrschende Auffassung (als »romantische Naturphilosophie« bezeichnet) ging davon aus, daß sich phytopathogene Pilze aus »stockendem Pflanzensaft« entwickeln würden. Auch Justus von Liebig vermutete, daß der Krautfäule der Knolle die Folge, nicht die Ursache, des Pflanzentodes war. Dr. John Lindley, ein Botaniker und Herausgeber der Zeitschrift »The Gardener's Chronicle and Horticultural Gazette« schreibt 1845, daß die Wissenschaft der Kartoffelkrankheit hilflos gegenüber stehe. »Einer unser Korrespondenten ist verärgert über die Redaktion der Zeitschrift«, so schreibt Lindley in einem Editorial,

> »weil wir keine Veröffentlichung über die Bekämpfung der Kartoffelkrankheit bringen. ... Wir erleben einen großen Schicksalsschlag, den wir ertragen müssen.«

Aber erst 1913 konnte der US-Amerikaner William Allan Orton brauchbare Erklärungen für Viruskrankheiten geben. 1920 wurden die Übertragungsmechanismen durch die Holländer Quanjer und Oortwin Batjes und in den 1930er Jahren durch Erich Köhler erforscht. Viruskrankheiten wurden durch Blattläuse, insbesondere die Pfirsichblattlaus (gegen die Läuse hilft eine Nikotinbrühe), übertragen. Andererseits wurde bewiesen, daß rauhe Lagen mit ungünstigen Bedingungen für Blattläuse (Moor und Mittelgebirge oder küstennahe Gebiete) als Kartoffelpflanzgebiete besonders gut geeignet sind. Sollten künftig die Winter milder werden – wie die Prognosen für das künftige Weltklima lauten – und sie sich nur zögerlich ausmatschen, bestünde die Gefahr, daß sich die gegen Insektizide resistenten

Blattläuse immer weiter verbreiten und damit der Knollenanbau geschädigt wird. Die resistenten Blattläuse werden durch Frost (Temperatur unter –2 °C) besonders stark dezimiert, da sie bei niedrigen Temperaturen an die Oberfläche kommen und sich dort jedoch nicht ernähren können – sie verhungern innerhalb kurzer Zeit.

Die wichtigsten Kartoffelkrankheiten sind:

- Blattroll-, Mosaik-, Strichel- und Bukettkrankheiten (erkennbar am Rollen oder Verfärben der Blätter),
- die Kraut- und Knollenfäule,
- die Schwarzbeinigkeit (die auch beim Raps auftritt) mit nachfolgender Knollennaßfäule,
- die Fußkrankheiten (Abfaulen der Triebe und Fußvermorschung – Weißhosigkeit),
- der Kartoffelschorf (Pusteln auf der Schale der Knolle) und
- der anzeigepflichtige Kartoffelkrebs (verursacht durch den Pilz *Synchytrium endobioticum),*
- die Kräuselkrankheit wird durch einen Virus hervorgerufen, von Blattläusen übertragen. Das Virus kann die Ausbildung von Kartoffeln um etwa 70 Prozent vermindern, ohne daß dies während der Wachstumsphase erkannt werden kann,
- der Schimmelpilz *Botrytis cinerea* befällt Blätter und die fast reifen Kartoffeln und überzieht die befallenen Pflanzen mit einem blaugrauen Schimmel, der die infizierten Teile der Pflanze schrumpfen und austrocknen läßt,
- die Schwarzfäule ist daran zu erkennen, daß im Juni/Juli die Blätter gelb und Blüte und Stengel schwarz werden,
- die Braunfäule oder Kraut- und Knollenfäule (Brand) wird von einem Algenpilz, nach Henri-Antoine de Bary[2], Professor der Botanik in Freiburg/Breisgau und ab 1872 in Straßburg, *Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary genannt, hervorgerufen. 1853 identifiziert er die Entwicklungszyklen der Pilze. 1832 wird sie in Hannover erstmals in Europa festgestellt. Im Osten der Vereinigten Staaten wird sie 1842 entdeckt; es ist möglich, daß sie auf amerikanischen Schiffen, von denen Kartoffelschalen in den Ärmelkanal geschüttet wurden, wieder nach Europa kam[3]. 1845 erhält die Braunfäule von dem Franzosen Montagne die Bezeichnung »Botrytis infestans«.

---

2 De Bary entstammte einer uradligen Hugenottenfamilie, die im 17.Jahrhundert in das Frankfurter Patriziat einheiratete. Er war der Entdecker der Flechtensymbiose, der Sexualität der Pilze und der Monogamie der Farne. 1861 veröffentlichte de Bary »Die Kartoffelkrankheit, deren Ursachen und Verhütung«.
Die nach dem Deutsch-Französischen Krieg an die neugegründete Straßburger Universität gerufenen Professoren waren weder von ihren Studenten begrüßt noch von der französischen Bevölkerung akzeptiert und mußten ein Außenseiterdasein führen, das viele bald wieder zurück ins Reich trieb.

3 Die von dem deutschen Biologen Markus Scholler 1996 geäußerte Ansicht, daß der *Phytophthora infestans* erst deshalb nach 1945 aus Amerika nach Europa eingeschleppt wurde, weil er die zuvor lang andauernde Hitze im Laderaum der Schiffe nicht überstehen konnte, widerspricht dem Stand der Kenntnisse. Der *Phytophthora infestans* kann auch solche Extremsituationen wie Wärme in Schiffsladungen überstehen; vielleicht kann der Pilz sogar die Temperaturen in Herbarien eine gewisse Zeit überstehen. Vor 1840 sind keine Lieferungen von lebendem P. infestans aus Amerika nach Europa gekommen. Die Kartoffelkrankheiten, die die Spanier in früheren Jahrhunderten versehentlich mitgebracht hatten, stammen sehr wahrscheinlich aus »kalten« Lagen in den Anden, wo die Braunfäule kaum vorkommt; auch heute ist Braunfäule in Chile kein Problem. Für 1840 gibt es Belege, daß größere Mengen Kartoffeln aus Philadelphia kamen; denkbar ist auch eine Herkunft der infizierten Kartoffeln aus Mexiko.



Kraut- und Knollenfäule *(Phytophthora infestans)*



Dürrfleckenkrankheit *(Alternaria solani)*



Blattrollkrankheit *(Potato leafroll virus)*



Kartoffelschorf *(Streptomyces scabies)*



Schwarzbeinigkeit *(Pectobacterium carotovorum)*



Silberschorf *(Helminthosporium solani)*



Weißhosigkeit – Wurzeltöterkrankheit *(Rhizoctonia solani)*



Stängelfäule *(Sclerotinia sclerotiorum)*

Die südamerikanischen Knollen sind weitgehend widerstandsfähig gegen die Krautfäule, weil anfällige Pflanzen über lange Zeiträume hinweg selektiert worden sind. Der Pilz überwintert in den Knollen; schon eine infizierte Kartoffel kann ausreichen, um eine Epidemie in einem Kartoffelfeld zu entfachen. In besonders feuchten Sommern hat der Pilz optimale Bedingungen zur Vermehrung. Schon ein Tag mit 100 Prozent Luftfeuchtigkeit und Temperaturen zwischen 13 und 20 °C reicht aus, um den Pilz wild um sich greifen zu lassen, denn er ist immer noch in vielen Böden vorhanden.

Durch winzige Verletzungen, wie sie zum Beispiel der Saugrüssel einer Blattlaus hinterläßt, können Viren ins Innere einer Pflanze gelangen; dort vermehren sie sich dann und befallen weitere Zellen. Nach und nach dringen diese Viren bis zu den Leitungsbahnen vor, um sich dann sehr rasch in der gesamten Pflanze zu verbreiten. Bei der Vermehrung eines eingedrungenen Virus produziert dieser Ribonukleinsäure, gegen die sich üblicherweise eine Pflanze durch einen programmierten Tod befallener Zellen wehrt; zugleich werden an benachbarte Zellen Warnsignale ausgesendet, die sich gegen das eingedrungene Virus wappnen und somit die ungehemmte Virusausbreitung verhindern. Danach ist die Pflanze immun gegen eine erneute Infektion durch dieses Virus. Eine Ausnahme von diesem erfolgreichen Abwehr-Mechanismus der Pflanze ist beim Kartoffelvirus X zu finden: dieser hindert infizierte Zellen daran, ein Warnsignal abzugeben. Ohne ein solches Warnsignal können sich bisher verschonte Zellen nicht auf einen Virus vorbereiten. Der Kartoffelvirus X kann sich also ungehindert ausbreiten und befällt relativ schnell die ganze Pflanze.

Man könnte manche der Kartoffelkrankheiten frühzeitig bekämpfen, wenn der Landwirt darauf achten würde, ob sich die Temperatur der Kartoffel verändert; bei infizierten Pflanzen erhöht sich die Temperatur um 0,3 bis 0,4 °C, was mit einer Infrarotkamera gut zu beobachten sein würde. Es ist jedoch für den Landwirt einfacher, die infizierten Kartoffeln entweder auszusortieren oder einfach in den Handel zu bringen.

Nicht zu vergessen bei der Aufzählung der Schädlinge sind die Nematoden, auch Urwürmer genannt; das sind Schädlinge, die noch Mitte der 1960er-Jahre als eine der hauptsächlichen Ursachen der Kartoffelmüdigkeit angesehen wurden. Es handelt sich um einen winzigen Fadenwurm, ein sog. Älchen, der auch im Rüben- und Haferbau eine gefährliche Rolle spielt. Man stellte fest, daß der Kartoffelnematode ein typischer Fruchtfolgeschädling ist, der meist dort auftritt und sich stark vermehrt, wo allzu oft auf ein und derselben Fläche Kartoffeln angebaut werden. Bei Nematodenbefall vertrocknen große Teile der Pflanze, die übrigen zeigen starken Kümmerwuchs. Kranke Stauden sind an der Wurzel mit perlschnurartig aufgereihten, fast stecknadelkopfgroße, weißen Kügelchen (Zysten) befallen. Diese Kügelchen sind die Hinterleiber befruchteter Weibchen.



Nematodenzysten an Kartoffelwurzeln

Kartoffelzystennematode sind 1 Millimeter lange Kartoffelwurzelnematoden oder Kartoffelzystennematoden (PCN) Rundwürmer der Gattung Globodera, die etwa 12 Arten umfaßt. Sie leben auf den Wurzeln von Pflanzen der Familie Solanaceae wie Kartoffeln und Tomaten. PCN verursachen Wachstumsverzögerungen und bei sehr hoher Populationsdichte Wurzelschäden sowie vorzeitiges biologisches Altern (Seneszenz) der Pflanzen. Der Fadenwurm ist nicht in

Europa heimisch, sondern stammt aus den Anden. Felder sind frei von PCN, bis eine Einschleppung erfolgt. Danach treten auf den Ackerflächen die typischen Flecken oder Hotspots auf. Diese Flecken können sich, wenn sie nicht bekämpft werden, zu einem Vollfeldbefall entwickeln. Bei hoher Populationsdichte können die Ertragsminderungen durchschnittlich bis zu 60 Prozent betragen.

Forscher des Internationalen Kartoffelinstituts in Lima sind 1998 zuversichtlich, daß ihnen ein Durchbruch im Kampf gegen die auch als »Falschen Mehltau« bekannte Kraut- und Knollenfäule gelungen sei. Der Krankheitserreger verursacht jährlich etwa 15 Prozent Ernteverluste, allein in den Entwicklungsländern betragen die jährlichen finanziellen Einbußen rund 2,5 Milliarden Dollar bei gleichzeitig rund 750 Millionen Dollar für zusätzliche Pflanzenschutzmittel. Sobald »El Niño« die Witterung in den Tropen mit einem feucht-warmem Klima beeinflußt, breitet sich der Pilz besonders erfolgreich aus.



Schilf-Glasflügelzikade (Petanstiridius leporinus)

Durch wiederholte Selektion und Kreuzung von widerstandsfähigen Sorten sind jetzt Kartoffeln gezüchtet worden, die durch 10 bis 20 veränderte Erbanlagen gegen den Pilz resistent ist.

1994/95 entwickelt die Biologische Bundesanstalt in Braunschweig eine Diagnosemöglichkeit, um mittels Gentests den Befall von Kartoffeln frühzeitiger festzustellen. Der Nachweis ist für die von Bakterien verursachten Kartoffelkrankheiten Schwarzbeinigkeit, Knollennaßfäule *(Erwinia carotovora),* Bakterienringfäule und Bakterienschleimfäule möglich. Ebenfalls entwickelt wurde ein Verfahren, das die durch Pilze verursachte Kraut- und Knollenfäule diagnostizieren kann. 1998 stellt Karen Barrett vom Nationalen Umweltlabor in Idaho Falls fest, daß die Erreger der Knochennaßfäule und der Kraut- und Knollenfäule extrem empfindlich auf Malzextrakte reagieren und besonders rasch abgetötet werden. Als Grundstoff für die Gärung im Brauprozeß enthält Malzextrakt viele leicht lösliche Zuckerverbindungen, die für pathogene Pilze und Bakterien schädlich sind. Man muß also nicht immer die chemische Keule nehmen.

Der Klimawandel führt dazu, daß sich Wärme- und Trockenheitsliebende Schadinsekten stärker vermehren und in immer neuen Gebieten ausbreiten können. Zu den neuen Schädlingen gehört die Schilf-Glasflügelzikade *(Petanstiridius leporinus),* die insbesondere in den letzten Jahren auch in Deutschland stark an Bedeutung gewonnen hat. Die Zikade breitet sich immer weiter aus, vorwiegend in Richtung Norden und Osten Deutschlands. Sie ist ein Schädling, der besonders bei Zuckerrüben und Kartoffeln große Schäden verursacht. Auch Zwiebeln, Karotten und Rote Bete sind wichtige Wirtspflanzen der Schilf-Glasflügelzikade. Sie überträgt Bakterien, die die Knollen schrumpelig und weich machen, was zu den sogenannten Gummiknollen führt. Diese Schäden können die Kartoffelernte erheblich reduzieren und die Qualität der Knollen beeinträchtigen. Die Schilf-Glasflügelzikade überträgt die Bakterien und Pilze wie *Colletotrichum coccodes,* die die Bakterielle Kartoffelknollenwelke verursachen; das ist für Rüben und Kartoffeln ein neuer Schädling. Dadurch werden die Knollen weich, schrumpelig und bekommen eine gummiartige Konsistenz. Da ist's kein Wunder, wenn Menschen eine Potatophobie entwickeln.



Indien 1985

Der Angriff der Kartoffelfresser

Ein Rückschlag für die Kartoffel in Europa, nach der Braunfäule, war die Einschleppung des Colorado-Käfers (bei uns als Kartoffelkäfer bezeichnet[Anm.1]). Der Colorado-Käfer *(Leptinotarsa decemlineata* Say – der »Zehnstreifige mit den kleinen Flügeln«)[2] ist etwa 1 Zentimeter groß mit je 5 schwarzen Längsstreifen auf dem gelben Untergrund der Deckflügel. Die Weibchen legen auf der Blattunterseite der Kartoffelstaude in einem Sommer bis zu 2000 Eier (in zwei bis fünf Generationen). Die gelblich-rötlichen Larven sind die sehr gefräßigen eigentlichen Schädlinge und vernichten innerhalb kürzester Zeit das Blattwerk ganzer Kartoffelfelder.



Wanderung des Kartoffelkäfers in Nordamerika

1824 wurde der Colorado-Käfer erstmals in den Rocky Mountains entdeckt und zwar von dem ersten amerikanischen Entomologen Thomas Say; der Käfer lebte von wildwachsenden Nachtschattengewächsen wie der Büffelklette (*Solanum rostratum*) und anderen *Solanaceaen,* die für dieses nordamerikanische Steppengebiet charakteristisch sind. Der Name Büffelklette rührt von der Eigenschaft der Pflanze her, sich im Fell von Büffeln festzusetzen. Die Heimat der Büffelklette sei Mexiko, und mit Rindern, die 1680 nach Norden getrieben wurden, sei auch die Pflanze und mit ihnen der Käfer, der seiner Futterpflanze folgte, gekommen. 1819 entdeckt ihn Thomas Say bei einer Expedition in den Rocky Mountains.

Der Käfer wechselte über auf die Felder der ersten Siedler, die entlang der Eisenbahntrasse Kartoffeln für die Verpflegung der Bahnarbeiter anbauten. Mit dem Bau der Pazifik-Eisenbahn (um 1850) und den anderen Eisenbahnlinien, die den Wilden Westen mit dem Osten Nordamerikas verbanden, verbreiteten sich die »gestreiften Kartoffelkrautfans« (so Gaby Fischer) über ganz Nordamerika. Sarah Jansen schreibt: »Der Käfer fand sein Manna und folgte der Kartoffelspur rückwärts in Richtung Ostküste.«

1853 wurden in Nebraska die ersten großen Schäden festgestellt[3]. Bereits zwei Jahre

Umfangreichere Fußnoten zu diesem Kapitel sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 902 abgedruckt.

2 Es gibt noch eine andere mögliche Übersetzung: Der Name »Leptinotarsa« ist aus zwei Wörtern zusammengesetzt. Das dürfte einmal Leptino, vermutlich *leptós,* sein und stammt aus dem Griechischen und bedeutet soviel wie »dünn«, und zum zweiten *tarsa,* vermutlich der Tarsus (Fuß) in die weibliche Form gebracht. Demnach bezieht sich der Name auf die Tarsen des Kartoffelkäfers. Es ist nicht bekannt, was sich Say bei der Namensgebung dachte, denn demnach heißt der Kartoffelkäfer dünnfüßiger Zehnlinierter. Die zehn Linien sind klar, jedoch sind die Füße für einen Käfer nicht auffallend dünn. Sie sind – für Käfer – eher normal. Vielleicht kannte Say aber bis zu diesem Zeitpunkt nur Arten der Gattung Timarcha, die auffallend große Tarsen besitzen. Dann wäre die andere Namensgebung erklärbar.

3 Im selben Jahr fiel in Nebraska der bisher größte Heuschreckenschwarm mit geschätzt mehreren Billionen Tieren ein. Thomas Say, der erste »Europäer«, der den Colorado-Käfer entdeckte, gilt als »Vater der amerikanischen Entomologie«. Den Käfer fand er als Teilnehmer einer Expedition von Major Stephen H. Long, an der er als Zoologe teilnahm; seine Kenntnisse hatte er sich im Selbststudium beigebracht, mit 25 Jahren war er bereits Mitglied der »Academy of Natural Sciences« von Philadelphia geworden. Thomas Say beschrieb als Erster den Coyoten und etliche andere Tierarten, die im Wilden Westen Nord-Amerikas lebten.

später überschritt der Käfer den Missouri und erreichte ein weiteres Jahr später Kansas; die nächsten Stationen waren die heutigen Bundesstaaten Iowa, Minnesota und Missouri. 1866 gelangt der Käfer mit Kartoffellieferungen über den Missouri und nach Wisconsin und Kentucky. In den nächsten fünf Jahren erreichte er Indiana, kommt über den Michigan-See nach Michigan und Ohio, wo er (und die Kartoffelfelder) mit Arsenik[4] besprüht werden (was nun für den menschlichen Magen auch nicht so förderlich sein konnte). Es stellte sich leider heraus, daß der einheimische Kartoffelkäfer widerstandsfähiger war als die ebenfalls einheimischen Indianer, die man wesentlich leichter dezimieren konnte und die, abgesehen von Bill Codys Westerntruppe, Europa nicht erreichten.

Friedrich Hecker, ein 1849 nach Nordamerika ausgewanderter deutscher Republikaner, der sich in den 1840er-Jahren für demokratische Verhältnisse verkämpfte[5], schreibt 1873 für die »Gartenlaube« unter der Überschrift »Ein neuer Feind« über den Kartoffelkäfer, daß Schwärme den Detroit-River in Michigan bedeckten. Hecker prophezeit, daß der Käfer sich »unvermerkt nach Europa verbreiten« könne. Auch in landwirtschaftlichen Zeitungen erschienen in den Jahren 1873 bis 1875 Artikel über den Kartoffelkäfer. In der Zeitschrift »Der Landwirth« wird ein warnender Artikel von Wilhelm Großmann aus Petersburg in Virginia veröffentlicht:



> »Damit nun dieser Voyageur nicht ohne Legitimation drüben bei Ihnen seinen Einzug halte und somit die Segnungen der Freizügigkeit noch mehr in Frage stelle, als es bereits geschieht, will ich hier sein Signalement geben, welchem landwirtschaftlichem Steckbrief Sie gefälligst die Spalten Ihrer geschätzten Zeitung ... öffnen wollen.«

1871 mußten die Käfer in Süden Kanadas, im Staat New York und in Pennsylvania von den Kartoffelstauden abgepflückt werden. Drei Jahre später, 1874, waren zwischen 40.000 und 50.000 Quadratmeilen an der Atlantikküste befallen; 1876 ist er in Connecticut:

> »Zu wiederholten Maße hat man ... Massenflüge beobachtet oder es waren Flüsse buchstäblich mit Käfern bedeckt, die auch alle schwimmenden Gegenstände benutzten, um Seen zu überqueren. In großen Mengen flogen sie in Richtung Ost auf das offene Meer. Im September 1876 wurden solche Mengen ertrunkener Käfer von der Flut angespült, daß von ihren Leichen die Luft wie verpestet war und Dampfer auf offener See mußten ihre Luken schließen, um die Käfer abzuwehren. In den Seebädern zertrat man sie bei jedem Schritt und nächst der Station Grindell bedeckten sie in einer Ausdehnung von einer Meile die Eisenbahnschienen derart, daß der Zug nicht weiter konnte, ehe die Schienen geräumt und mit Sand bestreut wurden.«

Von den nordamerikanischen Häfen aus gelangte der Schädling, der sechs Wochen ohne Nahrung existieren kann, auf das europäische Festland. Hier findet er schnell den Weg auf die Kartoffeläcker, denn er hat eine Riechfähigkeit, die es ihm ermöglichen würde, ein Stück Würfelzucker, aufgelöst im Bodensee, zu finden.

1874 ist der Käfer in Ungarn, und im Juni 1877 wird der Colorado-Käfer erstmalig in Mülheim bei Köln gesehen (1874 war er nach Frankreich eingeschleppt worden), was dazu führte, daß das »allerliebst aussehende Käferchen« von den Mülheimern eingesammelt und nach Hause gebracht wurde, was man als »Insektenbelustigung« bezeichnete.

---

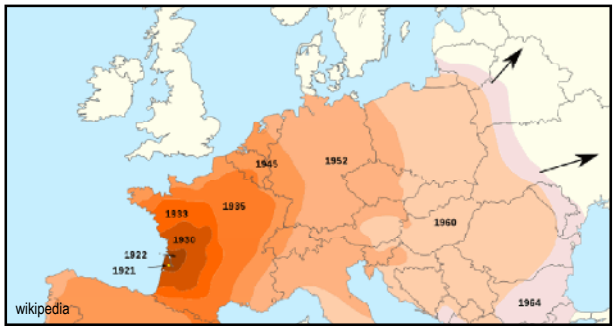
4 Arsenik ist eine giftige Arsenverbindung (As2O3), ein weißes, schwer wasserlösliches Pulver, dessen tödliche Dosis bei 0,1 Gramm liegt. Es ist also höchste Vorsicht angeraten, wenn es verwendet wird.

5 Maikäfer flieg' / Der Hecker zieht in Krieg. / Der Struve zieht in's Oberland / Und macht die Republik bekannt.

Wilhelm Busch über den Kartoffelkäfer: »Rabs!! In seinen großen Sack, Schaufelt er das Lumpenpack.« Die »Kölnische Zeitung« telegraphierte den Fund an das Landwirtschaftsministerium in Berlin, das sofort einen Fachmann, den Entomologen Carl Eduard Adolph Gerstäcker, entsandte. Es wurde unverzüglich eine Polizeiverordnung erlassen, die das unbefugte Betreten der befallenen Äcker verbot.

Die inzwischen geschlossene Kölner Süßwarenfabrik Stollwerck verkaufte 1877 ein naturgetreues Modell des Käfers, das aus Zuckerguß, Mehl, Zucker und Gummibaumsaft hergestellt wurde; fast die Hälfte der Belegschaft der Firma war für die Herstellung dieser Zuckergußkäfer eingesetzt, die weltweit exportiert wurden.

Das gegen amerikanische Kartoffeln und andere pflanzliche Bodenerzeugnisse bereits 1875 von der deutschen Reichsregierung verhängte Embargo kam zu spät. Man nimmt an, daß die Larven oder Eier in Erdbrocken von aus Amerika eingeführten Kartoffeln saßen, die sich dann in Europa zum vollen Käfer ausbildeten. Manche Insektenart nutzt den Wind für die Verbreitung ihrer Art; es gilt heute als sicher, daß die Ausbreitung des Kartoffelkäfers von West- nach Osteuropa mit der Westwindlage zu tun hatte[Anm.6]. Europa hatte bereits schlechte Erfahrungen mit aus Amerika eingeschleppten Schädlingen[Anm.7]: Mit der Reblaus *Phylloxera vastatrix,* die den »deutschen Weinbau, diesem edelsten Zweige unserer Landwirthschaft« und den europäischen Weinbestand vernichtete (heute haben alle europäischen Reben einen amerikanischen Ursprung). Wir haben bei der Kartoffel übrigens ein ähnliches Phänomen: durch die durch *Phytophthora infestans* verursachten Epidemien sind viele Sorten aus Europa verschwunden; nur jene Sorten, die vor dieser Epidemie in der Mitte des 19.Jahrhunderts nach Südafrika[8] oder Indien ausgeführt und dort angebaut wurden, können herangezogen werden, um die alten Sorten wiederzubeleben.



Die Ausbreitung des Kartoffelkäfers in Europa

Dazu paßt wieder Karl May:

> »Giebt es doch Gelehrte, welche den Fortbestand der Kartoffel in Zweifel ziehen und dabei auf die Krankheit hindeuten, welcher diese segensreiche Pflanze unterliegt, weil wir sie nicht dem Osten, sondern dem Westen verdanken.«

Die deutsche Regierung arbeitete wegen des Käfers eng mit anderen Ländern zusammen: so wurde ein deutsches Plakat gegen die Käfer in Belgien übersetzt (»Insecte destructeur des pommes de terre en Amérique«).

Während des Kartoffel-»Feldzugs« 1914 auf den Stader Feldern wurden diese mit Rohbenzol getränkt und die Pflanzen mit Rohbenzol übergossen; die »Zeitschrift für angewandte Entomologie«:

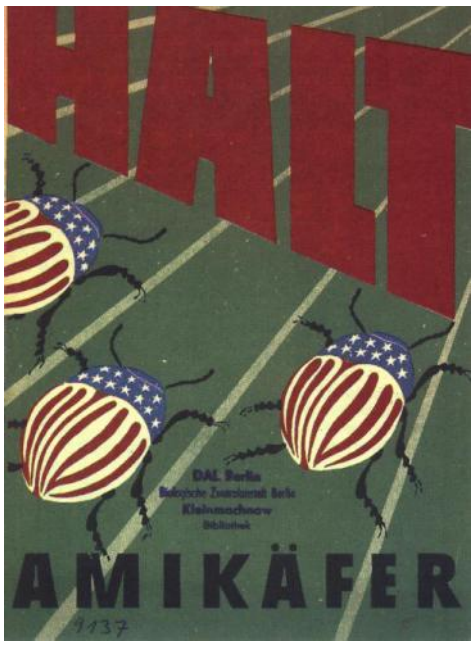
> »Durch die abziehenden Gase wurden die Blätter der Runkelrüben, Gurken und Bohnen fast augenblicklich gebräunt. Ebenfalls litten die Arbeiter durch die Benzolgase, wenn auch glücklicherweise keine ernstlichen Beschädigungen festgestellt wurden.«

8 Nach der Annexion der Kapkolonie durch die Engländer und aus Protest gegen die Aufhebung der Sklaverei zogen 1835 die Buren in die heutige Provinz KwaZulu-Natal, um sich im Angesicht der Drachenberge (in Zulu: uKhahlamba, Wall aus Speeren) eine neue Heimat zu schaffen und Kartoffeln anzupflanzen.

Die Verwendung von Pestiziden und ähnlichen Giftmitteln ist also keineswegs eine Erfindung neueren Datums. Damals dachte man wohl noch an den angeblichen Zweitnutzen von Arsenik als Aphrodisiakum, als Sympathiemittelchen. Da sind die Spitzenhäubchen entbehrlich.

Bis zum Zweiten Weltkrieg konnte der Colorado-Käfer von den Britischen Inseln ferngehalten werden; amerikanische Soldaten schleppten ihn dann jedoch auch nach England. Seit seiner Ankunft in Bordeaux (1922) als unbeabsichtigte »Beiladung« gehört der Kartoffelkäfer zum Schädlingsbestand Europas. Während des letzten Krieges gehörte es zur vornehmsten Aufgabe der sog. Hitler-Jugend (wie es in einem Aufruf des »Kartoffelkäfer-Abwehrdienstes des Reichsnährstandes« heißt),

> »diese schwarzgelbe Gefahr aufzufinden und zu vernichten. Hier seid Ihr die Soldaten ... so verläßt sich das deutsche Volk auch auf Euch im Kampfe um das wichtigste deutsche Nahrungsmittel, die Kartoffel.«



In der Nazi-Propaganda wurde behauptet, die Alliierten Streitkräfte hätten während des Zweiten Weltkriegs Kartoffelkäfer aus Flugzeugen ausgeschüttet und damit über Deutschland verteilt, um die Ernährungsbasis, den deutschen Reichsnährstand, zu zerstören. Die Hungerkatastrophe am Ende des Ersten Weltkriegs sollte sich nach den Willen Goebbels' nicht wiederholen. Da aber die Ernährungslage während der gesamten Nazi-Zeit angespannt und die angestrebte Autarkie nie gewährleistet war, mußte bei der 1944/45 erkennbar auftretenden Mangelversorgung[Anm.9] (trotz Ausbeutung der überfallenen Länder) der Kriegsgegner hierfür herhalten. Da half es nicht, zu behaupten »15 Millionen Hausfrauen lenken die Wirtschaft«, weil durch unzweckmäßigen Gebrauch der küchentechnischen Hilfsmittel (wie Kartoffelschälmesser) das Volks-»Vermögen im Abfalleimer« lande. Just zu diesem Zeitpunkt wurde entdeckt und propagiert in deutschen Landen, daß direkt unter der Schale von Obst und Kartoffeln die Kraft liege und man deshalb das Schälen tunlichst unterlassen solle. Und nicht vergessen: 1937 wurde sogar die Klappstulle verboten.

In einer Ende 1933 veröffentlichten Broschüre zum Versailler Vertrag wird darauf verwiesen, daß wegen dieses Friedensvertrags u.a. 13 Prozent an Fläche »verloren« gingen, aber über 17 Prozent der Kartoffelanbaufläche – so ist es, wenn man einen Krieg anfängt.

Wegen Personalmangels konnte das von Freiburg nach Potsdam umgezogene »Militärhistorische Institut« keine Auskunft über diesen angeblichen Kartoffelkäferkrieg geben. Jürgen Strempel bestätigte dem Autor, daß er während seiner Freiburger Studien keinen Beleg für den von den Nazis behaupteten Käfereinsatz gefunden hat. Auch die »Auskunftei deutsche Militärgeschichte« in Freiburg konnte in den Akten des »Ministeriums für Propaganda und Volksuafklärung« des Joseph Goebbels' keinen diesbezüglichen Hinweis finden; es ist nicht auszuschließen, daß es sich hier um einen der berühmten Zeitungs-»Käfer« handelt. Eine Version dieser Geschichte lautet, daß der Käfer nach England geschmuggelt werden sollte, aber die Ernte 1944 sei schon vorbeigewesen und 1945 der Krieg.

Erhard Geißler in »Hitler und die Biowaffen« hat zum Einsatz des Kartoffelkäfers im

Zweiten Weltkrieg festgestellt, daß in Kruft bei Koblenz ein Forschungsinstitut zur Phytopathologie unter Leitung von Martin Schwartz bestand, das der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft zugeordnet war[10]. In Frankreich entdeckte die deutsche Wehrmacht 1940 in Vert-le-Petit bei Paris ein seit 1922 bestehendes Institut (»Laboratoire de Prophylaxe«, Prouderie Nationale de Bouchet), in dem neben dem Einsatz von Bakterien u.a. auch Untersuchungen über die Verwendung von Kartoffelkäfern als Kampfmittel[11] durchgeführt wurden (durch Abwurf aus Flugzeugen). In einem Sitzungsbericht des französischen Komitees »Commission de Prophylaxe« vom 26.Mai 1939 wurde über eine mögliche Verwendung des Kartoffelkäfers zur Beeinträchtigung der Ernährungssituation in Deutschland beraten.



In einem Bericht aus Dichtung und Wahrheit vom 23.Mai 1942 an das »Referat I H t« der deutschen Abwehr steht, daß 1941 die USA durch den »Chemical Warfare Service« der »Edgewood Arsenals« »ca. 15.000« Kartoffelkäfer von Neufundland nach England übergeführt habe. In dem Bericht wird behauptet, daß der Abwurf »grosser Mengen Kartoffelkäfer ... sehr bald bevorstehe«. Es gibt – so Erhard Geißler – keinen Hinweis darauf, daß die USA in Edgewood oder anderswo in den USA den Kartoffelkäfer massenweise gezüchtet haben. Im Juni 1941 notiert der Bakteriologe Heinrich Kliewe ein Konzept unter dem Titel »Infektion von Kartoffelfeldern durch Kartoffelkäfer«, wobei er hier erwähnt, daß ein »Einsatz in diesem Jahr unmöglich [sei], da die Zucht einige Monate dauert«. 1941 meinte Regierungsrat Dr.-Ing. Erwin Bayer, »an Pflanzenschädlingen käme hauptsächlich der Kartoffelkäfer ... in frage.« 1943 teilt dieser Erwin Bayer mit, daß das Allgemeine Wehrmachtsamt, Abteilung Wissenschaft, die Massenzüchtung von Kartoffelkäfern aufgenommen habe und 1944 deren Einsatz möglich sei.

Im Juli 1943 teilte Bayer in einer Sitzung einer für biologische Kriegführung gegründeten Arbeitsgemeinschaft mit, daß

> »Abwurfversuche mit gefärbten Kartoffelkäfermännchen über ein bereits verseuchtes Gebiet, z.B. in der Umgebung von Bordeaux, gemacht werden [sollen]. In dem Jahr seien noch 100.000 Käfer lieferbar.«

Am 24. September 1943 beabsichtigt das Wehrmachtsamt (nach Dr. Bayer), daß im »Oktober 1943 ein feldmäßiger Abwurfversuch mit Kartoffelkäfern bei Speyer vorgenommen« werden solle, wobei das Verhalten des Käfers in verschiedenen Höhen, bei wechselnder Temperatur usw. untersucht werden solle. Im Oktober 1943 teilt Bayer mit, daß der Versuch mit 14.000 Kartoffelkäfern stattgefunden habe. Zu einem späteren Zeitpunkt sei auch ein

10 Es gab seit 1923 ein auch in Deutschland geltendes Verbot des Völkerbundes, Bakterien und/oder andere biologische Waffen im Krieg einzusetzen. Hitler wollte sich an diese Regelung halten, während zum Beispiel der Bakteriologie-Professor Heinrich Kliewe den bakteriologisch-biologischen Krieg befürwortete (und wahrscheinlich nach dem Krieg von nix was wußte).

11 Auch die Verwendung des japanischen Maikäfers *(Pupillia japonica),* der in Nordamerika mehr als 200 Nutzpflanzen befällt, wurde dort erprobt.

Versuch mit 100.000 Holzmodellen von Kartoffelkäfern durchgeführt worden. Auch nach der Untersuchung von Geißler gibt es keinen Beleg, daß Nazi-Deutschland tatsächlich den Kartoffelkäfer als Kriegswaffe eingesetzt hat, aber auch keinen Beleg dafür, daß die Alliierten den Colorado-Käfer über Deutschland abwarfen.

Am 25.August 1997 verhandelten die Vertragsstaaten des »Abkommens über biologische Waffen« über den kubanischen Vorwurf, die USA hätten am 21.Oktober 1996 den Pflanzenschädling *Thrips palmi* (wegen der mit Fransen gesäumten Flügel werden Thrips auch Fransenflügler genannt) über Kuba verstreut, was zwei Monate später zu einer Thrips-Plage geführt hätte. Am 6.Mai 1996 erklärte (nach einem Schreiben vom 21. Januar 1998 des Ersten Botschaftssekretärs der Bonner US-Botschaft an den Autor) der damalige Pressesprecher des US-Außenministeriums, John Dinger, diese Vorwürfe seien unerhört; richtig sei, daß ein US-Flugzeug Kuba mit kubanischer Genehmigung überflogen habe und durch Rauch seine Position markiert habe. Der zu erstellende Untersuchungsbericht durch Vertreter westlicher, östlicher und neutraler Staaten lag 1998 noch nicht vor. *Thrips palmi* gehört zu den Gewitterfliegen und kann erhebliche Schäden an Kartoffeln und anderen Nutzpflanzen anrichten. 1948 wurden auf Kartoffelfeldern in Nordrhein-Westfalen Beutel mit Kartoffelkäfern gefunden, die von unbekannten Flugzeugen abgeworfen worden sein sollen; das Landwirtschaftsministerium bezeichnete diese Angelegenheit als sehr mysteriös.


Thrips palmi

Einige der neuen Herren in der Sowjetischen Besatzungszone (SBZ) mußten 1947/1948 nicht umlernen[12], als sie behaupteten, die amerikanischen Imperialisten würfen Kartoffelkäfer auf Sachsen und Thüringen ab, damit der Sozialismus[13] siecht und nicht siegt. In einem »Bericht der Außerordentlichen Untersuchungs-kommission der Regierung der Deutschen Demokratischen Republik« vom 15.Juni 1950 über den »Kartoffelkäferabwurf durch amerikanische Flugzeuge« wurde detailliert vorgezählt, wieviel Käfer abgeworfen wurden:

Im Kreisgebiet Zwickau (Sachsen)	4.784 Käfer
im Kreisgebiet Aue	8.616 Käfer
in der Gemeinde Schönheide	500 Käfer
im Kreis Erfurt-Weißensee (Thüring.)	65.554 Käfer
im Kreis Altenburg	7.321 Käfer
im Kreis Eisenach	20.846 Käfer
im Kreis Gotha	5.473 Käfer
im Kreis Greiz	1.403 Käfer
im Kreis Langensalza	12.802 Käfer
im Kreis Sondershausen	42.000 Käfer
im Kreis Weimar	50.929 Käfer
im Kreis Hagenow (Mecklenburg)	65.809 Käfer
im Kreis Ludwigslust	11.968 Käfer
und in Parchim	18.477 Käfer

Man glaube nur der Statistik, die man selber fälscht, denn es gibt ernsthaft zu berück-

12 So war zum Beispiel der Koordinator der Ernährungspolitik in der SBZ, Wilhelm Ziegelmayer, während der Nazi-Zeit der »strategische Kopf der deutschen Militär- und Gemeinschaftsverpflegung« gewesen. Im Frühsommer 1946 kam es zu einer Kartoffelkrise in der SBZ, der schwere Winter 1946/1947 brachte im folgenden Frühjahr noch weit größere Engpässe bei Kartoffeln, so daß als Ersatz von Knollen Essiggemüse ausgegeben wurde. Im August 1947 erreichte die Kartoffelnot ihren Höhepunkt.

13 »Gute Küche und Freiheit in der Liebe sind die Grundpfeiler des Sozialismus« schrieb Charles Fourier lang vor dem Erscheinen des »Kommunistischen Manifestes«.

sichtigende Zeugenaussagen, daß in Langensalza nur 12.798 Käfer abgeworfen wurden. Wie es damals und später in der DDR nicht unüblich war, werden in dem Bericht auch namentlich erwähnte Bauern zitiert, die auf ihren Feldern massenhaft Kartoffelkäfer gefunden hätten: »Die Früchte der Leistungen unserer Bevölkerung sind durch einen verbrecherischen Anschlag in Gefahr gebracht.«

In der Broschüre der DDR-Regierung »Halt! Amikäfer! Dokumente zum Kartoffelkäferabwurf« heißt es 1950:

> »Die Flugzeuge, die das Attentat durchführten, flogen sämtlich aus dem Westen ... in das Gebiet der Deutschen Demokratischen Republik ein. ... Die Überprüfung der Flugroute hat ergeben, daß sie mit den Hauptbefallsstellen generell übereinstimmt. Der verbrecherische Anschlag ist damit als Ursache des plötzlichen massenhaften Auftretens des Kartoffelkäfers erwiesen.«[14]



Es versteht sich, daß »diese Bestialität die Mobilisierung zusätzlicher Kräfte der Behörden und der städtischen Bevölkerung, die diese Last den Bauern tragen helfen müssen« erfordert. Es gelingt der DDR auch, den Kartoffelkäferbefall in einen größeren Zusammenhang zu stellen, denn »der sensationelle Hintergrund des Kartoffelkäferverbrechens« ist in »E 838« zu finden, die angebliche Laborbezeichnung für ein neues Kartoffelkäferbekämpfungsmittel der IG Bayer Leverkusen. Es ginge, so die DDR, um die »Erprobung ihrer Vorbereitungen für den Bakterienkrieg«. Nicht vergessen wird, darauf hinzuweisen, daß bereits 1944 die Amerikaner Kartoffelkäfer als Waffe eingesetzt hätten, wie ein Professor Edelmann (»der sich jetzt in Westdeutschland aufhält«) in einem Vortrag in Wien 1944 berichtet hatte. Nun, da ist der nahtlose Übergang von der Hitlerzeit in die DDR-Sowjetzeit.

Der Kampf der DDR-Behörden gegen die Kartoffelkäfer führte auch zur Herstellung von Broschüren aller Art; zu loben ist die vom ehemaligen Thüringer Kloßmuseum in Heichelheim wieder veröffentlichte Broschüre »Karl Kahlfraß und sein Lieschen«, in der uns gereimt und gezeichnet die Gefahr aufgezeigt wird und in der von FDJ und Jung-Pionieren dem Kahlfraß energisch zu Leibe gerückt wurde:

> »Groß und klein, die suchen hier. / Gründlich fangen sie das an, / helfend am Fünfjahresplan.«

1949 wurden über die Deutsche Post der Sowjetischen Besatzungszone Kartoffelgutscheine vertrieben, die bei der HO eingelöst werden konnten. Es gab Gutscheine für 5, 10 oder 50 Kilogramm, und das Kilogramm kostete 38 Pfennig; die Knollen waren nur zum Verbrauch in der Sowjetischen Besatzungszone bestimmt, was Berlin also ausschloß. Im Amtsblatt vom 8.Mai 1949 wurde mit der Verfügung 85/1949 der Vertrieb dieser Gutscheine eingeleitet; diese Kartoffelgutscheinaktion fand aber nur in den Bezirken Dresden, Erfurt und Halle/Saale statt. Im Amtsblatt vom 15.Juli 1949 wurde mitgeteilt, daß der Vertrieb der Gutscheine über die Post eingestellt sei, »da die Kartoffeln nicht mehr rationiert sind, sondern frei verkauft werden«

Oswald Spengler meinte, die Gefahr ginge von den Gelben[Anm.15] aus, und man werde noch erleben, daß diese ihre Kamele im Rhein tränken würden. Zeitweilig war zu befürchten, daß die Gefahr vom dänischen Königshaus ausging?

Neben dem Kartoffelkäfer schädigen Blattläuse, Kartoffelnematoden, Blasenfüße und Zikaden, Engerlinge und Drahtwürmer, Wintersaateule und Gamma-Eule, Wiesenschnaken

14 Um zukünftige Angriffe durch den Ami-Käfer zu vereiteln, wurden entlang der Staats- und Zonengrenze Flugabwehrstellungen der Sowjetarmee installiert.

und Wurzelnematoden, Stengelälchen und Kartoffelkrätzälchen die Knolle. Gegen diese tierischen Schädlinge helfen Rebhühner oder Fasanen, die den Kartoffelkäfer zum Fressen lieb haben, aber auch der Marienkäfer, der sich als Eiräuber die Käferlarven zuführt. Möglich ist auch die Bekämpfung durch Einsatz des Pilzes *Beauvaria bassiana* und des Bakteriums *Bacillus thuringiensis* var. *tenebrionis*, abgekürzt BT[16], das sich gentechnisch auf die Pflanze übertragen läßt und die Kartoffelkäfer vergiftet.



Kurze Beschreibung der In Europa Befintlichen Völckern Und Ihren Aigenschafften

Bedauerlicherweise sind manche Insektenarten inzwischen teilresistent gegen dieses wichtigste biologische Schädlingsbekämpfungsmittel. Der Pilz *Beauvaria bassiana* tötet die Kartoffelkäfer und -larven bzw. macht sie aufgrund ihrer vorherigen Apathie zu einem gefundenen Fressen für die Vögel, ohne diesen zu schaden. Mikrobielle Schädlingsbekämpfungsmittel, sog. Microbials, gehören zur dritten Generation von Insektiziden, nach den chlorierten Kohlenwasserstoffes der fünfziger Jahre (wie DDT) und nach den zur Zeit noch überwiegend eingesetzten phosphor-organischen Verbindungen. Microbials umfassen Viren, Bakterien, Pilze, Einzeller und parasitäre Würmer. Das ukrainische Institut für Mikrobiologie und Virologie in Kiew hat in Zusammenarbeit mit der Chemiefirma Monsanto und der kanadischen »Solanum Prince Edward Island Inc.« inzwischen eine Kartoffelsorte gentechnisch so verändert, daß sie gegen bestimmte Insekten resistent ist, wenn die vorgeschriebenen Pflanzbedingungen eingehalten werden. In der Ukraine, der früheren Kornkammer Europas und der Sowjetunion, werden Freilandversuche von Bürgerinitiativen nicht behindert; wohl deshalb hat Monsanto in diesem von Tschernobyl-Folgen verseuchtem Land mehrere 1.000 Hektar Agrarland gepachtet. Kartoffeln, Körnermais und Silomais, Weizen und Gerste, Sonnenblumen und Raps, Obst- und Weinbau – allesamt Pflanzen, die zu gentechnischen Experimenten einladen. Monsanto – von der »New York Times« und den eigenen Mitarbeitern intern angeblich Monsatan und Mutanto genannt – »macht sich vom Acker« Ende 1999, da die gentechnisch veränderten Lebensmittel nicht akzeptiert werden und der Aktienkurs sinkt: Sie fusionieren mit Pharmacia & Upjohn, und werden eine Tochterfirma weiter manipulieren lassen. Monsanto wurde für 60 Milliarden Euro von Bayer aufgekauft und danach wegen der behaupteten Schädlichkeit des Pflanzenschutzmittels Glyphosat in den USA auf Millarden Dollar verklagt, verklagt,

16 BT ist ein im Erdboden natürlich vorkommendes Bakterium, das als ungefährlich für den Menschen angesehen wird. BT agiert jedoch in genetisch veränderten Pflanzen anders als das gewöhnliche. Das in Pflanzen genetisch eingeschleuste Bakterium scheint sich in der Erde anzureichern – anders als das in den üblichen Chemiegiften befindliche BT, das sich nach einer gewissen Zeit zersetzt. Es ist heute noch unbekannt, welche Folgen dies anrichtet; auch ist nicht bekannt, welche Funktion BT im Erdboden überhaupt hat.

verklagt. Die in Deutschland eingeführte Kennzeichnung gilt nur für Lebensmittel, in denen Bestandteile von getnechnisch veränderten Pflanzen direkt (darauf kommt es an!) enthalten sind. Fleisch, das von Tieren stammt, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln aufgepäppelt wurden, muß nicht gekennzeichnet werden. Im Ergebnis bedeutet diese Regelung, daß das Brot aus gentechnisch verändertem Getreide gekennzeichnet ist, die Margarine aus Sonnenblumenöl auch, jedoch die Butter darauf und die Salamischeibe nicht. Sehr gute Lobbyarbeit, kann man da nur resignierend bemerken.

In den USA werden mittlerweile Kartoffeln angeboten, denen ein Resistenz-Gen gegen Insekten, insbesondere dem Kartoffelkäfer, eingepflanzt wurde – nichts mehr mit Fungiziden (gegen pflanzenschädigende Pilze), Herbiziden (gegen Unkraut/Wildkräuter) und Insektiziden (gegen Insekten) – Pflanzen-Biotechnologie als »grüne Gentechnik«. Die Environmental Protection Agency (EPA) in den USA meint Ende 2001, daß die Implementierung des Insektengifts des *Bacillus thuringensis* keine Schäden verursachen würde; da keine negativen Auswirkungen bemerkt worden seien, ist der Anbau solch manipulierten Maises in den USA für weitere sieben Jahre genehmigt worden. Aber vielleicht hat man auch nichts bemerkt, weil viel zu wenige Untersuchungen von Bodenproben vorgenommen worden.

Monsantos Kartoffel »NewLeaf«, Neues Blatt, produziert ein pflanzeneigenes Pestizid – und zwar in jeder einzelnen Zelle jedes einzelnen Blattes, jeder Blüte und jeder Wurzel und in jeder einzelnen Kartoffel und so gelangt dieses Pestizid in den menschlichen Magen. »NewLeaf« enthält in allen Pflanzenteilen genügend bakterielles Gift, um den Verdauungstrakt jedes Kartoffelkäfers, der sich an der Knolle gütlich tut, zu zersetzen; da ist ja nur zu hoffen, daß der genetische Unterschied zwischen Kartoffelkäfer und Mensch groß genug ist und bleibt. »NewLeaf« ist eine Kartoffelsorte, die vom Käufer nur einmal angepflanzt werden darf, weil sie geistiges Eigentum von Monsanto ist[17]. Die für den normalen Kartoffelbauern übliche Methode, aus der diesjährigen Ernte die Saatkartoffeln für das nächste Jahr herauszusuchen, ist mit der Monsanto-Kartoffel vorbei. Es ist eine »Terminator«-Technik[18].

Ganz neu ist ein Gerät, das aussieht wie ein Staubsauger und auch so funktioniert und die Käfer von den Blättern absaugt; die von Edmund Show für die kalifornischen Erdbeerfelder entwickelte Maschine, »Beetle-Eater« getauft, »schlürft« auch den Colorado-Käfer und die Reblaus, was wiederum erhebliche Mengen von Pestiziden einsparen könnte. Mit einer anderen Maschine wird der Kartoffelkäfer mittels eines Gebläsestroms von den Blättern entfernt und anschließend eingesammelt; aber hiermit lassen sich nur zwei Drittel der Käfer verjagen (und die verbleibenden legen entsprechend mehr Eier). Man kann es natürlich auch noch einfacher machen, in dem man Mischkulturen von Bäumen und Kartoffeln pflanzt, die nach neuester Erkenntnis weniger anfällig sind für Krankheitserreger

17 Das Eigentum der Firma Monsanto, heute zu Bayer AG in Leverkusen gehörend, ist durch etliche Patente geschützt; in den USA durch 5.196.525, 5.164.316, 5.322.938 und 5.352.605. Was da geschützt wird, kann man auch daran ersehen, daß »NewLeaf« bei der US-Umweltschutzbehörde registriert ist und zwar als Pestizid (US EPA Reg. No. 524-474).

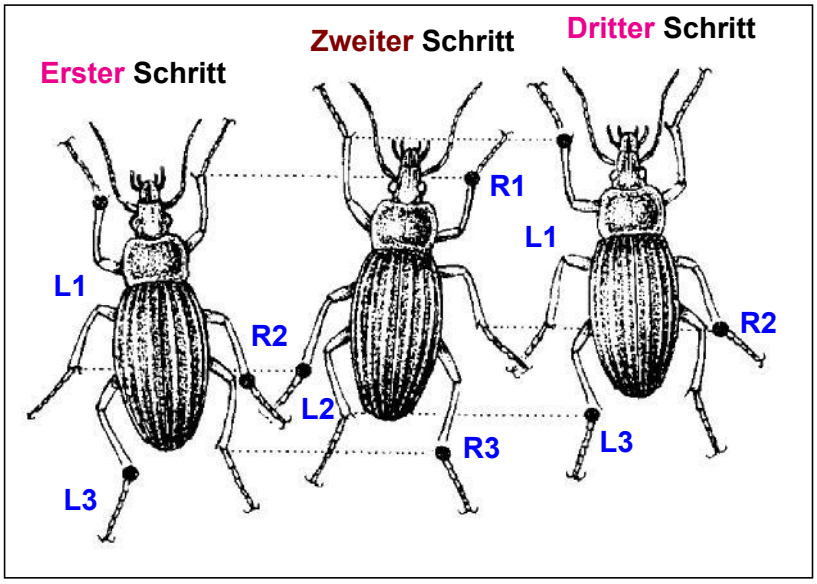
18 Monsanto ist inzwischen (einstweilen) von dieser Terminator-Technik abgerückt; an deren Stelle ist eine andere Technik getreten, die letztlich demselben Zweck dient: Genetic Use Restriction Technology (GURT). Bei diesem Verfahren wird bei Feldpflanzen durch den Einsatz bestimmter chemischer (von Monsanto hergestellter) Artikel ein beliebiges An- oder Ausschalten genetischer Eigenschaften bewirkt. Sofern die betreffende Pflanze überhaupt noch lebensfähige Samen produziert, wird die Resistenz gegen Krankheiten und Herbizide ausgeschaltet. Aber dem ist zu helfen: Monsanto verkauft auch die Mittel gegen die angezüchtete Anfälligkeit.

und Schädlinge. Oder man besprüht die Kartoffelpflanze mit Neembaumöl, das die Käfer nicht mögen und sie auf andere Nachtschattengewächse ausweichen läßt – aber wie immer, könnte man erst im Freilandversuch feststellen, welche Pflanzen dann befallen werden.



Der »Beetle-Eater«
In Kanada wird diese Maschine seit einiger Zeit verwendet, um Farbäbelkäfer aus Kartoffelpflanzen zu entfernen. Der Beetle Eater hat 3 Saugdüsen, mit denen die Maschine die Käfer der Pflanzen aufsaugt.

Die Forschungs-Einrichtung des Max-Planck-Instituts in Golm (bei Potsdam) startete 2004 einen auf vier Jahre ausgedehnten Freilandversuch mit 800 gentechnisch veränderten Kartoffeln. Dabei ist ein Gen, das beim Hornklee *(Lotus japanicus)* die Sauerstoffversorgung der Wurzeln fördert, auf die Kartoffel übertragen worden. Man machte sich die natürliche Fähigkeit eines Bodenbakteriums *(Agrobacterium tumefaciens)* zunutze, einen Teil seiner Erbinformation in pflanzliches Gewebe einzubringen. Unter Gewächshausbedingungen zeigte sich, daß die Knollen einen höheren Sauerstoffgehalt, eine größere Energiemenge und einen höheren Stärkegehalt haben. Der Feldversuch soll zeigen, ob diese Merkmalsveränderungen auch unter Feldbedingungen festgestellt werden können. Auf ihrer Internetseite weisen die Golmer Forscher darauf hin, daß eine Verbreitung von Kartoffeln über Samen seit der Einführung der Kartoffel in Europa nicht festgestellt werden konnte. Auch würden sich Kartoffeln »normalerweise« über die Knollen vermehren; wildwachsende Kreuzungspartner würden in Mitteleuropa nicht existieren. Die grünen Anteile der Kartoffelpflanze seien ohnehin wegen des Solaningehaltes giftig und würden nur von hochspezialisierten Insekten gefressen. Also: Keine Gefahr für Leib und Magen, wenn man nicht Kartoffelkäfer ist.



So schreitet ein Kartoffelkäfer

Im seit November 2004 bestehenden AgroBioTechnikum in Groß Lüsewitz[19] bei Rostock, früher war hier das Kartoffelforschungszentrum der DDR, wurde unter Leitung der Biologin Inge Broer eine »Kunststoffkartoffel« entwickelt, die neben dem industriel-

19 Zu DDR-Zeiten wurde auf diesem ehemaligen Rittergut das Institut für Pflanzenzüchtung betrieben. Von den etwa 500 Mitarbeitern blieben nach der Privatisierung durch die Treuhand etwa 25. Der vor dem Institut sich befindliche »Kartoffelbrunnen« wurde von entlassenen Mitarbeitern vor seiner Zerstörung gerettet und befindet sich jetzt im Heimatmuseum.

len Grundstoff Stärke das Biopolymer Polyaspartat produziert. Aus diesem Polyaspartat läßt sich biologisch abbaubarer Kunststoff herstellen, der Erdöl ersetzen kann. Genetisch veränderte Pflanzen sollen als Energie- und Kunststoffquellen eingesetzt werden. Auf den Versuchsflächen soll erprobt werden, ob ein sicherer Anbau dieser genetisch optimierten Knolle möglich ist. Die Idee hinter diesen Versuchen ist, daß Erdöl »endlich« ist und man deshalb nachwachsenden Ersatz schaffen muß.

Die Kartoffel muß sich mehr als vierzig schädlichen Pilzen, Insekten und anderer Freßfeinde erwehren. Der Entomologe Johann Heinrich Kaltenbach nennt schon 1874 fünf Käfer (aber nicht den Kartoffelkäfer): *Agriotes striatus* Pz., *Agriotes segetis* L., A*griotes lineatus* Bierk (frißt Löcher in die Kartoffelknollen) und *Melolontha vulgaris* L. (frißt gleichfalls Löcher in die Knolle und höhlt u.U. die ganze Knolle aus), drei Falter: *Acherontioa atropos* L. (lebt von Juli bis September auf dem Kartoffelkraut) und *Agrotis segetum* L. (der auch an Fichten knabbert), *Mamestra leucophaea* SV. (frißt die Wurzeln), zwei Fliegen: *Sciara vitripennis* Klug (die Larven leben in Kellern und Gruben an nassen Kartoffeln, sind Beförderer der Kartoffelfäule), zwei Schnabelkerfen: *Aphis solani* Kalt. (frißt die Stengelspitzen der Kartoffelpflanze) und *Thyphlocyba Solani tuberosi* Koll. (die als Verursacherin der Kartoffelkrankheit genannt wird).

Wir wollen hier noch über einen dieser Freßfeinde berichten, da man hieran auch sehen kann, womit sich deutsche Professoren beschäftigen können. 1900 veröffentlichte der Königsberger Professor Georg Röhrig das Ergebnis einer Untersuchung, ob Krähen Nützlinge oder Schädlinge seien (zitiert von Sarah Jansen). Röhrig machte sich die Mühe, 4.782 tote Krähen zu sezieren und den Mageninhalt zu identifizieren. Uns interessiert hier nur das Ergebnis hinsichtlich der Kartoffel: Er fand insgesamt 265,5 Gramm (Mais nur 25 Gramm), die er auf 4,4 Prozent der Pflanzennahrung der Krähen umrechnen kann. Das ergibt einen Schaden von 210 Mark an
»Aussaat und Ernte« und weitere 1.050 Mark »indirekter Verlust durch Verminderung der Ernte«. Diese 1.260 Mark (von insgesamt errechneten rund 7.000 Mark Schaden), so kommentiert er das Ergebnis, sei wahrscheinlich viel zu hoch, da »die Saatkrähen in den meisten Fällen solche Kartoffeln zerhacken, deren Beschaffenheit sie auf das Vorhandensein von Engerlingen oder Drahtwürmern schließen ließ.«



Guinea 2011

Anmerkungen zu diesem Kapitel

1 Der Kartoffelkäfer trug auch die Bezeichnung *Doryphorus.* Der Name hat sich nicht durchgesetzt, weil es seit Linné eine besondere Nomenklatur gibt, die u.a. einen zweiteiligen Namen vorsieht. Falls Sie Ihren Urlaub im Ausland verbringen und dort essen gehen, sollten Sie sich diese Namen merken (damit Sie wissen, was auf Ihrem Teller liegt): In Italien (und Spanien) heißt der Käfer *dorifora,* in Polen: *stonka ziemniaczana,* tschechisch: *mandelinka bramborová,* türkisch: *Kolorado vabalas,* in Großbritannien: *Colorado potato beetle,* russisch: *Колорадский картофельный жук,* finnisch: *Koloradonkuoriainen* französisch und belgisch: *Doryphore,* franco-kanadisch: *Doryphore de la pomme de terre,* dänisch *Coloradobille,* rumänisch: *Gandacului din colorado,* portugiesisch: *Escaravelho da batateira,* litauisch: *terpoma skarabo,* in Estland: *Kartulimardikas* oder *koloraado mardikas,* in Kroatien: *koloradski hrošč,* in den Niederlanden: *Coloradokever,* griechisch: *To Skathár Patátes (To Skaqari PatateV),* bulgarisch: *Колорадски бръмбар,* slowenisch: *Pásavka zemiaková* und ungarisch: *hatása a burgonyabogár.* Und schließlich noch in Ost-Sachsen und Wurzen: *Kartoffelkäfer.*
Im übrigen wird mit *Doryphoros,* Lanzen- oder Speerträger, die Statue des griechischen Bildhauers Polykleitos (5.Jh. v.u.Z.) bezeichnet.
Alfred Brehm meinte, daß wegen großer Ähnlichkeit zweier Arten schon Namenverwechslungen vorgekommen seien. Dies gelte auch für den Kartoffelkäfer, der schon früher von Thomas Say und der deutsche Entomologe Christian Wilhelm Ludwig Eduard Suffrian aus Nebraska und Texas unter dem Gattungsnamen *Doryphora* beschrieben worden sei. Eine zweite Käfergattung aus Georgia und Illinois erhielt von dem sächsischen Entomologen Ernst Friedrich Germar den Namen *Chrysomela juncta* (Leptinotarsa). Die Unterschiede zwischen den Käferarten sei gering. Unter *Doryphorus* gibt es noch eine andere Tierart: das Bärtierchen *Actinarctus doryphorus* Schulz.

6 Etwa drei Viertel aller heute lebenden Tierarten stehen oder gehen auf sechs Beinen. Es ist die Gliederfüßerklasse der *Hexapoda* (= Sechsfüßer) – die Insekten. Nicht nur ihre Anpassungsfähigkeit, sondern auch ihre geringe Größe hat zum Erfolg im Laufe der Entwicklungsgeschichte beigetragen. Die Insekten haben alle denkbaren Lebensräume erobert. Die sechs Beine entspringen an der Insektenbrust (Thorax), und zwar an jedem Segment ein Beinpaar. Wie alle Tiere verfügen auch die Insekten über angeborene Verhaltensmuster, die ein geordnetes Laufen ermöglichen. Im normalen Schritt heben drei der sechs Beine gleichzeitig vom Boden ab, das 1. und 3. einer Seite mit dem 2. der Gegenseite. Das bedeutet, daß auch der Kartoffelkäfer nicht umfällt, wie es sein würde, wenn er alle drei Beine auf einer Seite gleichzeitig anheben würde:
Die Körperbeine werden nacheinander in den Lauf einbezogen. Wenn man's kann, ist's ganz einfach; gelernt werden muß es nicht. David Attenborough hat im »Geheimen Leben der Pflanzen« nachgewiesen, daß auch Kartoffeln laufen könnten.

7 Der Begriff »Schädling« taucht in der deutschen Fachliteratur erstmals 1880 im Zusammenhang mit Rebenschädlingen auf; bis dahin wurde von »schädlichen Insekten« gesprochen. Erst als aus dem Ausland eingeschleppte Insekte (Reblaus, Kartoffelkäfer, Mehlmotte) große Schäden verursachten und gleichzeitig die Darwinsche Evolutionslehre auch in Deutschland bekannter wurde, kam es zu einer neuen und griffigeren Bezeichnung. 1913 wurde von dem Entomologen Karl Escherich die »Deutsche Gesellschaft für angewandte Entomologie« gegründet, die sich mit der Schädlingsbekämpfung, insbesondere im deutschen Wald, befaßte. Nach Sarah Jansen wird der Begriff im »Großen Brockhaus« erstmals in der 15. Auflage, 1928–1937, erwähnt. 1933 taucht anstelle der »schädlichen Forstinsekten« der »Forstschädling«, der dem »deutschen Wald« schadet, auf. Und dann war's nicht mehr weit zum »Volksschädling«.
Schon 1914 experimentierte man mit der Blausäurebegasung von Obstbäumen; auf den früheren Einsatz von Arsen gegen den Kartoffelkäfer wurde bereits hingewiesen. Der Einsatz von Giftgas im Ersten Weltkrieg ließ die Käferbekämpfer auf den naheliegenden Gedanken kommen, auch gegen Insekten chemische Kampfstoffe einzusetzen. 1922 wurde erstmals »Zyklon B« in der Schädlingsbekämpfung verwendet. Da lernte man zugleich, dieses Gift auch gegen Menschen einzusetzen. Die Erfahrungen der Schädlingsbekämpfung aus Flugzeugen, erstmals in den 1920er-Jahren betrieben, konnten »letztmalig« beim Einsatz des »Agent Orange« in Vietnam vervollständigt werden.

Die Mangelernährung war so schlimm, daß die durchschnittliche Körpergröße, die nach dem Ersten Weltkrieg kontinuierlich gestiegen war, stagnierte, während sie in den Nachbarländern stieg. Auch die Sterblichkeit unter Kindern und Jugendlichen nahm nach 1933 zu. Eine Ursache war die schlechter werdende medizinische Versorgung, weil viele jüdische Ärzte nicht mehr praktizieren durften. Außerdem wurden die Ausgaben für das allgemeine Gesundheitswesen verringert, da Nazi-Deutschland die Mittel für die Kriegsproduktion benötigte. Die Anzahl der Diphtherie-Todesfälle verdoppelte sich in der Zeit von 1925 bis 1939. Wir wissen heute, daß schlechte Ernährungslagen die Verbreitung solcher Infektionskrankheiten fördern. Wegen der Devisenknappheit verzichteten die Nazis auf Nahrungsmittelimporte aus Dänemark, dem Ostseeraum und der Ukraine, obwohl schon am Anfang des 20. Jahrhunderts rund ein Drittel der verbrauchten Milch- und Fleischprodukte importiert werden mußte. Mit ihren Kampagnen gegen (auch jüdische) Händler wurden zugleich die Handelsspannen verringert, so daß es sich für die Bauern der Transport in die Städte nicht mehr lohnte.

Schon der italienische China-Reisende Andrea Corsali berichtet 1515 korrekt, daß die Chinesen ein »weißhäutiges Volk« seien. Weil man eine »Zwischenrasse« zwischen den Weißen im Norden und den Schwarzen im Süden benötigte, erfand man im 18.Jahrhundert die Gelben. Nach dem Göttinger Medizinprofessor Johann Friedrich Blumenbach unterschied man 1794 nach der weißen »kaukasischen Rasse«, während die mongolische Rasse »meist waizengelb (theils wie gekochte Quitten)«, die amerikanische »kupferroth« und die afrikanische schwarz ei. Bemerkenswert an dieser Einteilung ist, daß sie eklatant den biblischen Vorstellungen widersprach. Die Amharen – dunkel wie sie waren – begriffen sich dennoch als Weiße und bezeichneten die Europäer als »rosa« Rasse. Für Baron de la Brède et de Montesquieu kommen die Unterschiede vom Wetter: »Kalte Luft strafft, warme Luft erschlafft.« Der Naturhistoriker Georges Louis Leclerc Graf von Buffon erklärt Aussehen und (behauptete) Kulturlosigkeit der Afrikaner durch ein Klima, das sie verbrannt und gehindert habe, sich zu vervollkommnen.

Henri de Boulainvilliers meinte im 18. Jahrhundert, daß Adel und Volk in Frankreich zwei getrennte und »unvermischbare« Rassen seien. Heutzutage sind Beamte in Deutschland und das normale Volk nicht zwei getrennte Rassen, aber immerhin zwei getrennte Volksstämme.

Am Anfang des 19.Jahrhunderts wurde in »Le règne animal; distribué d'après son organisation« des Zoologen und Naturforscher sowie der bekannteste Verfechter des Katastrophismus Georges Léopold Chrétien Frédéric Dagobert Cuvier festgestellt, daß die Menschheit nach einer Reihe großer Flutkatastrophen auf verschiedenen Bergketten überlebt habe: die Afrikaner (Cuvier schreibt von »Neger«) hätten sich anschließend vom Atlasgebirge aus verbreitete, die Asiaten würden vom Altai stammen und der Kaukasus sei die Urheimat der Kaukasier, die Cuvier zusätzlich in »semitische« und »indoeuropäische« Stämme unterschied. Neger, so schrieb Julien-Joseph Virey, ständen »dem Tier näher«, waren auf der »Skala der Lebewesen« ein Mittelding zwischen Mensch und Affe, aber, so Virey: »Wenn man angestrengt nachdenkt, kommt das Gehirn zu einer Art Erektion.« Kartoffeln tun es auch! Und: Dem äußeren Anschein zum Trotz sind die genetischen Unterschiede zwischen den großen Menschengruppen so geringfügig, daß Rasseeinteilungen sinnlos sind oder sein sollten.

Der Barock war das Zeitalter der Ein- und Aufteilungen, Zuschreibungen und Eingruppierungen in die berühmten Schubläden: Die Spanier sind »klug und weis«, der Frantzoß »unbeständig bekleidet«, der Teutsche ist dem Löwen »vergleichbar« (das stimmt!), der Engländer ist ein »Kriegsheld auf See«, der Schwede »eifrig im Glauben« und die Moskowiter »vertreiben sich die Zeit mit Schlafen«.

So steht's in einem Kupferstich mit dem Titel »Kurzen Beschreibung der in Europa befindlichen Völker und ihren Aigenschaften« des Kupferstechers Fridrich Leopold, in einer Tabelle erfaßt zwischen 1718 und 1726. Aufgeführt sind in seinem Kupferstich südwest- und westliche, »Spanier«, »Frantzoß«, »Wælisch«, dann – mitteleuropäisch – »Teutscher«, und west- und nordeuropäisch, »Engerländer«, »Schwœth«, »Boläck«, »Unger«, »Muskawith« sowie südeuropäisch, »Tirk oder Griech«.

Das Barock war auch das Zeitalter der Verschrobenheiten. Seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wird deshalb »barock« auch als Synonym für einen veralteten Geschmack und überholter Ansichten verwendet.

Im Jahr 2005 waren »die Gelben« an den Rhein (linke Seite) angekommen mit einer großen Ausstellung in der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland.



Eine Zukunft der Knolle?

Hier soll nicht über die Versuche des früheren Kieler Oberbürgermeisters Karl-Heinz Luckardt berichtet werden, der sich seit Jahren bemüht, »Tomatoffeln« zu züchten, eine Pflanze, die oben Kartoffeln und unten Tomaten trägt (oder ist's umgekehrt?), sondern über Veränderungen in den Genen der Kartoffel.

Die Kartoffel war für den europäischen Menschen ein ungewohntes Nahrungsmittel mit bisher ungewohnten Bestandteilen. Für die aus China eingeführte Apfelsine oder für die neuseeländische Kiwi gilt Gleiches. Es ist daher nicht auszuschließen, daß die Kartoffel anfänglich doch einigen europäischen Mägen unverträglich war und Hautreizungen oder andere Allergien[Anm.1] auslöste, die von den Menschen damals mit Lepra oder Skrofeln verwechselt wurden oder bestehende Krankheiten zum Ausbruch brachten; es ist auch nicht auszuschließen, daß europäische Menschen nach Kartoffelverzehr starben, weil sie »ungesund« war und nur (Mendelsche Gesetze!) die »dominanten« Typen überlebten. Das Apfelsinen- oder Kartoffel-Argument wird zuweilen von den Befürwortern der Freiland-Versuche benutzt, um durch Gentechnik[2] veränderte Pflanzen als ungefährlich und unschädlich darzustellen: Nur, es ist kein Argument für gentechnisch veränderte Nahrungspflanzen[Anm.3]. Gentechnik ist differenzierter zu betrachten. Gen-Technik kann bejahen, der zugleich akzeptiert, daß die gen-technisch veränderte Pflanze in die Umwelt gelangt, dort nicht regional beschränkt bleibt, zeitlich grundsätzlich nicht limitiert ist und die Folgen auf andere Lebewesen ursprünglich unbekannte Konsequenzen haben können. Es ist wie mit der Atomtechnik: Im Schadensfall ist es regional nicht begrenzbar (wie Tschernobyl gezeigt hat), ist (prinzipiell) zeitlich unbegrenzt (was mit der Halbwertzeit zusammenhängt) und hat ungeahnte Konsequenzen (wie bei Strahlungsopfern), »modern« ausgedrückt »Kollateralschäden«, die man halt hinnehmen muß.



So sieht sie aus: die Tomoffel

Der evangelische Theologe Günter Altner ging davon aus, daß jedes Lebewesen – und hier schließt er die Pflanzen und namentlich die Kartoffel ausdrücklich mit ein – eine eigene »Kreaturwürde« habe: »Alle Geschöpfe sind in ihrem Kreatursein gleich.« Altner vertrat die Auffassung eines »allen Organismen eignen Lebenswillen (Intentionalität)«. In der gentechnischen Veränderung, nicht in der Verwertung erkennt Altner eine Verletzung der Intentionen und Würde der Kartoffel. Ein Schweizer aus Küßnacht schrieb aus Anlaß der (gescheiterten) Volksabstimmung über ein Verbot der Gentechnik:

> »Es ist doch ein totaler Widerspruch, an einen Schöpfer der Erde zu glauben und trotzdem fürs Genmanipulieren zu sein. Denn wer dafür ist, zeigt damit an, daß der Schöpfer miserable Arbeit geleistet hat.«

Umfangreichere Fußnoten zu diesem Kapitel sind mit Anm. gekennzeichnet und ab Seite 925 abgedruckt.

2 Das griechische Wort »Gen« wurde 1909 von dem dänischen Biologen Wilhelm Johannsen zur Bezeichnung der Erbfaktoren ausgewählt. Als Gen wird eine Einheit der im Erbgut von Lebewesen enthaltenen Erbinformation bezeichnet, die zur Bildung aller zellulären und extrazellulären Proteine und RNA-Moleküle einer Zelle dient und durch Reproduktion an Tochtergenerationen weitervererbt wird.

Aber Gentechnik an Pflanzen kann auch eine Verletzung der Würde des Menschen sein. Für die Ur-Einwohner Amerikas war es undenkbar, Mais oder Kartoffeln zu manipulieren. Mais und Kartoffeln waren Lebewesen, deren Reinheit zu bewahren war. Hybridisation[4], der Kern der modernen Züchtung, hätte der Göttlichkeit der Pflanze widersprochen.

Die Kartoffel an sich ist von hohem Nährwert, kann aber zu einem Produkt verarbeitet werden, daß diesen Nährwert auf ein Minimum herabsetzt und dennoch vor Fett trieft: Pommes frites. Die Firmen Monsanto (von Bayer für 60 Milliarden Dollar gekauft) und Frito-Lay werden mit einer neuen maßgeschneiderten Kartoffel Erleichterung von Gewissensnot und Gewichtszunahme verschaffen: Die von ihnen zu Chips verarbeiteten Knollen enthalten ein Gen aus Kolibakterien, das für die Stärkeproduktion zuständig ist. Die Knolle produziert mit diesem Gen 30 bis 60 Prozent mehr Stärke, ist fester und enthält weniger Wasser. Beim Braten und Frittieren nimmt sie entsprechend weniger Fett auf – »Functional Food« werden diese Schöpfungen genannt. Karl Marx' elfte Feuerbachthese aus dem Frühjahr 1845 abgewandelt: Die Menschen haben (bisher) die Kartoffel nur verschieden interpretirt; es kommt drauf an, sie zu verändern.

Wie gelingen perfekte Pommes frites? Bekanntlich muß eine *pomme frite* innen gekocht und außen knusprig sein. Bedauerlicherweise entsteht während des Fritierens im Inneren eines jeden Kartoffelstäbchens Wasserdampf – und den es drängt es nach draußen. Der ausweichende Dampf kommt nicht konzentriert an einer Stelle, sondern an der gesamten *frite* nach außen und weicht so die Kruste auf. Eine Möglichkeit, die Pommes frites knusprig zu erhalten, ist, sie an einer Stelle mit einer Nadel anzustechen und somit dem Wasserdampf schnell einen Ausweg zu bieten. Das ist jedoch mühsam. Die Idee für diesen Weg hat ein Chemiker in einem Kochbuch des 17.Jahrhunderts gefunden.

Der gesamte intellektuelle und finanzielle Forschungsaufwand in Europa und Nordamerika richtet sich auf die Veränderung der allgemeinen Nahrungsmittel wie Weizen, Mais, Reis[5] und Kartoffeln, für die es weltweit lukrative Märkte gibt; zahlreiche traditionelle Gemüse- und Weinsorten, viele angestammte Sorten von Kartoffeln, Hafer, Weizen, Gerste, Wassermelonen und Tomaten in Chile sind inzwischen ausgestorben. Die weniger profitablen Hülsenfrüchte, die – wie die Strauch- und Erbsenbohne in Indien – vielfach große regionale Bedeutung haben, werden dagegen (noch) vernachlässigt.

Auf einer Ende 1999 vom »Boehringer Ingelheim Fond« ausgerichteten Konferenz am Titisee im Schwarzwald mußten Zellbiologen und Entwicklungsbiologen zugeben, daß sie den Mechanismus des Wachstums von Lebewesen noch nicht verstehen, auch wenn es ihnen gerade gelungen ist, die Informationskaskaden bei der Hefe *Saccharomyces cere-*

4 Hybrid kommt von dem lateinischen *hibrida* = zweierlei Herkunft, zwitterhaft, unfruchtbar und von hybris – griechisch für Hochmut, insbesondere gotteslästerlichen. Die griechische Herkunft paßt besser zu den Arbeiten mancher Pflanzenzüchter.

5 Es sind mehr als 10.000 Reis-Arten gezählt, unterscheidbar durch Geschmack, Geruch und Farbe (hellrot, blau, violett, gelb, beige bis weiß); aber es sind auch schon einige wichtige Arten wegen des gezüchteten sog. Wunderreises ausgestorben, deren Fähigkeiten heute gebraucht werden. In Europa gilt nur noch das, was den Brüsselern (und vielleicht nur diesen) schmeckt – magenkranke Sadisten hat die FAZ sie genannt, weil sie nur noch das zulassen wollen, was ihren Normen entspricht. Und verbeamtetet sind sie auch.
Die FAZ im November 2000: »... ein westfälischer Schweinezüchter, der nach alter Väter Sitte wagt, im eigenen Wald zu mästen, macht sich strafbar, weil der Gülleabfluß nicht in die genormten Betonrinnen fließt. ... Die Massenproduktion gleichschmeckender Fertiggerichte – ist das am Ende Europas Leitkultur?«

visiae zu durchschauen[6]; die Auswirkungen gentechnisch vergrößerter Kartoffeln könnten also nicht nur für jene unangenehm sein.

Eine Ausnahme von den regional bedeutsamen Pflanzen gibt es inzwischen: die Süßkartoffel, die ein Grundnahrungsmittel in vielen tropischen Ländern ist. Die Batate ist arm an verschiedenen essentiellen Aminosäuren. Forscher um den Molekularbiologen Channahpatna S. Prakash an der Tuskegee University in Alabama haben dem jetzt abgeholfen: Sie fügten den Erbanlagen für ein Speicherprotein einen Abschnitt hinzu. In ersten Anbauversuchen stellte sich heraus, daß die erwartete geringere Ertrags-Ausbeute sich nicht bestätigte; die Ausbeute sei sogar geringfügig höher gewesen. Dieses unerwartete Ergebnis kann bedeuten, daß eine Manipulation an einer Stelle/einem Gen an/in Pflanzen Auswirkungen an unerwartet anderen Stellen haben kann, die kurzzeitig nicht überblickt werden (und auch nicht erforscht werden). Abermals: Gen-Veränderungen sind differenziert zu betrachten, auch wenn die hier beschriebene Veränderung an der Süßkartoffel den Labor-Hamstern wohl bekam.

Entgegen den Beteuerungen der Gen-Ingenieure sind etliche Probleme noch ungelöst. Nichtsdestotrotz finden in den USA über 3.000 Feldversuche mit gen-veränderten Pflanzen statt, mit Mais, Tabak, Tomaten, Sojabohnen, Tomaten, Baumwolle und natürlich (in Idaho) mit Kartoffeln; da liegt Deutschland mit 36 Freiland-Versuchen (Mitte 2000) auf Platz 6, Frankreich mit 164 genmanipulierten Aussaaten an der Spitze in Europa. Insgesamt sind Ende 1997 mit Mais rund 1.100, mit Raps rund 600, mit Kartoffeln (an dritter Stelle) rund 400, mit der Tomate rund 330 und mit Soja rund 300 Freilandversuche durchgeführt worden.

Eine weitere Veränderung der Kartoffel ist mit einer Einkreuzung verschiedener Wildsorten gezüchtet worden; eine Kartoffelsorte mit klebrigen Blättern soll den Schädlingen das Leben auf der Knolle schwer machen. Heinz Brücher schreibt 1974, daß man durch diese intensive Einkreuzung von Wildkartoffeln unsere heutigen Kartoffel so verändert habe,

> »daß man mit Recht den Terminus ›Neotuberosum‹ für die neuzeitlichen Kultigene geschaffen hat, deren Genome Erbanlagen oder Chromosomenfragmente verschiedener *Solanum*-Spezies enthalten.«

Diese haarige Kartoffel hat sich sogar als resistent gegen den Kartoffelkäfer gezeigt, denn die klebrige Blätterflüssigkeit führt zu erheblicher Magenverstimmung und Verstopfung. Gegen Kartoffelkäfer helfen aber auch manche Raubwanzen; Laborversuche haben gezeigt, daß die vom Kartoffelkäfer befallene Pflanze einen »Hilferuf« ausschickt – in Form von Duftstoffen, die sie verströmt und die die Raubwanze, einen natürlichen Feind der Käfer, anlockt.

Wir Verbraucher müssen auch damit rechnen, daß gentechnisch veränderte Kartoffeln in »Modefarben« auf unsere Teller gelangen: orangefarbiges Kartoffelmus und violette Fritten. In den USA sind auf der Grundlage von wilden südamerikanischen Pflanzen von Charles Brown vom US-Landwirtschaftsministerium farbige Kartoffeln gezüchtet worden. Brown behauptet, daß die Farbpigmente im Körper wie Antioxidantien wirken und deshalb besonders gesund seien; die bunten Kartoffeln enthalten auch viermal soviel Lutein und Zeaxanthin als die üblichen Kartoffeln. Doch noch müssen wir warten, denn diese Züchtungen sind noch extrem krankheitsanfällig und bringen nur geringe Ernteerträge –

6 Ein anderes Problem ist das Fehlen von Biologen, die einzelne Arten identifizieren können; so soll es in Deutschland nur noch einen Biologen geben, der die 40 Arten der Armleuchteralgen unterscheiden kann. Wir haben ein Artensterben also nicht nur bei Fauna und Flora, sondern auch unter den Wissenschaftlern. Aber: Wer könnte auch alle rund 30.000 Pflanzenarten und vermuteten 50.000 Tierarten in Deutschland kennen und in Schubladen einsortieren.

aber die US-Farmer »sehen in den bunten Sorten Möglichkeiten, eine neue Marktlücke zu erobern« (die bisher nicht vermißt wurde).

Im Max-Planck-Institut für molekulare Pflanzenphysiologie sind 1998 Kartoffeln gentechnisch so verändert worden, daß sie bei Kälte nicht mehr so leicht süß werden; bei der Analyse des Stärkestoffwechsels wurde ein Protein entdeckt, daß den Phosphatgehalt der Knolle steuert. Fehlt der Eiweißstoff, enthält die Kartoffel nur wenig Phosphat – ist der Phosphatgehalt gering, so ist die Viskosität und Quellfähigkeit der Knolle geringer und bei einer Lagerung bei 4 °C erweist sich die Stärke stabiler als bei normalen Kartoffeln. Problematisch ist, daß sich im Phosphat Uran anreichert. Sofern Phosphatlagerstätten früher mit Ozeanen in Verbindung waren, entzogen sie dem Wasser das allseits vorhandene Schwermetall. Phosphat bindet sich derart stark an Schwermetallen, daß es sogar zur Dekontamination von uran- oder plutoniumbelasteten Böden eingesetzt wird. Phosphatlagerstätten werden von der Internationalen Atomenergiebehörde IAEA in Wien als die wichtigsten Reserven für Uran bewertet. Bis zum Abschluß des Atomwaffensperrvertrags wurde aus dem Phosphat das Uran extrahiert. Dies lohnte sich nun nicht mehr, so daß das Uran im Phosphat verbleibt. 1999 endete die Uranextraktion aus Phosphaterzen. Damit steigt der Anteil des Urangehalts in deutschen Düngerimporten; untersucht wird das Phosphat jedoch nicht regelmäßig. Die sehr geringen Uranmengen seien keine Gefahr, denn die meisten Pflanzen nehmen Uran kaum auf. Anders ist dies jedoch bei Wurzelgemüsen und bei Kartoffeln; hier sammelt sich das im Phosphat verbliebene Uran[7] in den Nahrungsmitteln und kommt so in den menschlichen Körper.



So ungefähr stellen sich die Gegner von gentechnischen Veränderungen den »Gottseibeiuns« vor. Doch es ist nur der von Erasmus Francisci beschriebene Höllische Proteus oder Tausendkünstige Versteller / vermittelst Erzehlung der vielfältigen Bild-Verwechselungen Erscheinender Gespenster / Werffender und poltrender Geister / gespenstischer Vorzeichen der Todes-Fälle / wie auch Andrer abentheurlicher Händel / arglistiger Possen / und seltsamer Aufzüge dieses verdammten Schauspielers ... und Betrügers

An der Technischen Universität München werden Ende 2004 die ersten Gen-Kartoffeln mit einem Karotinoid an freiwillige Probanden verfüttert. Die Testpersonen müssen eine Woche lang täglich 1 Pfund dieser Kartoffeln essen; aus nicht-veröffentlichten Gründen werden die Versuchspersonen von der Bundesanstalt für Ernährung in Karlsruhe medizinisch überwacht. Die Gen-Kartoffel sei entwickelt worden, so der Weihenstephaner Professor für Pflanzenzüchtung, Gerhard Wenzel, weil die meisten Menschen zu wenig Karotinoid

7 Besonders betroffen sind die Pflanzen in der ehemaligen DDR, die früher Phosphat aus Kola (Sowjetunion) verwendete; dieser Dünger war rein und enthielt kaum Schwermetalle. Heute wird der größte Teil des Düngers aus Marokko importiert und damit auch belastetes Phosphat. Eine Kennzeichnungspflicht über den Urananteil am Phosphat besteht nicht – haben die Grünen im Verbraucherministerium wohl vergessen.

zu sich nähmen. Der vitaminähnliche Stoff soll gegen Altersblindheit schützen. Das Bundesministerium für Bildung und Forschung stellte im Jahr 2005 dauerhaft die finanzielle Unterstützung[8] ein.

In Indien haben Wissenschaftler um den Biochemiker, Molekularbiologen und Gentechniker Asis Datta von der Jawaharlal-Nehru-Universität in Neu-Delhi eine Kartoffel gentechnisch mit dem GenAm1 aus der Amaranthpflanze aufgerüstet. Diese ist eine getreideähnliche Pflanze, die zu den Fuchsschwanzgewächsen gehört und früher vor allem in Südamerika als Nahrungspflanze angebaut wurde. Diese neue Kartoffel enthält mehr Proteine und einen hohen Anteil der essentiellen Aminosäuren Methionin und Lysin (wichtig für die Entwicklung des Gehirns).

Eine Kieler Firma führte bei einer Ausstellung in Berlin vor, daß bestimmte Gene (entzündungshemmend wirkende Proteine) aus der menschlichen Haut in die Kartoffel eingesetzt werden können, die dann wiederum solche Proteine produziert: der Syntheseapparat für Menschen und Kartoffeln ist gleich.

Französische Forscher haben festgestellt, daß die trickreich eingepflanzten Gene nicht immer an Ort und Stelle bleiben, sondern mitunter auch in Wildpflanzen auftauchen; hierbei wechselt der Blütenstaub manchmal und unter bestimmten (nicht kontrollierbaren) Umständen auf andere Arten, gar Gattungen, über. Das ist bei der Kartoffel bisher noch nicht beobachtet worden: Unsere heimischen Nachtschattengewächse lassen sich keine Kartoffelpollen aufdrängen, sagen britische Botaniker, aber – wie gesagt – es ist noch nicht beobachtet worden. Stichwort BSE: Irgendwie im Rind gelandet – soweit zur Qualität britischer Forschung.

Die Kartoffel steht nach Mais (408 Freisetzungsanträge), Raps (310 Freisetzungsanträge, in Europa auf Platz 2) und Zuckerrübe (255) an vierter Stelle der gentechnisch veränderten (GVO) Pflanzen. In den USA gehen etwa zwei Drittel der Versuche auf das Konto von Pflanzenzüchtungen, die gegen Insekten, Viren, Pilze[9] oder Unkraut (!) resistent sind. So wurde erst das Wildkrautvernichtungsmittel »Basta« (bei Hoechst heißt es »Liberty«) mit dem Wirkstoff Glyphosinat (die Bezeichnung bei Monsanto) erfunden (der sich bereits auf nahe verwandte Pflanzen übertragen hat), damit jetzt von der belgischen Firma »Plant Genetic Systems« eine Gen-Änderung vorgenommen werden muß: Ein Gen-Forscher sagt dazu: »Die Konzerne[10] basteln sich jetzt die Pflanzen, die zu ihren Giften passen.« Bei der Kartoffel gelten die etwa 40 Freilandversuche vorwiegend dem Kohlenhydratstoffwechsel und der Pilz-, Virus- und Bakterienresistenz.

Dabei könnte man mit der richtigen Auswahl von Wildgräsern in den Kartoffelfurchen die Schädlinge abschrecken: Afrikanische Bauern, die sich die Segnungen der Chemiekon-

8 Deutsche Unternehmen seien an einer Fortführung der Versuche nicht interessiert, da – so der Züchtungsforscher und Genetiker Gerhard Wenzel – im Gentechnik-Gesetz nach wie vor die Haftungsfrage nicht geklärt sei.

9 An der Universität Frederico II. in Neapel bekämpft man den Pilz (Alternaria-, Bortytis- und Rhizoctonia-Pilze) in der Kartoffel mit einem Enzym vom Pilz *Trichoderma harzianum,* nachdem das Gen für Endochitinase eingeschleust wurde.

10 Die wichtigsten (und größten) Unternehmen im Agrobiotech-Geschäft sind Monsanto (jetzt bei Bayer Leverkusen), DuPont, Syngenta (Zusammenschluß von Novartis Agribusiness und Zeneca Agrochemicals) und AgrEvo. In Deutschland versucht die Kleinwanzlebener Saatzucht AG, sich als Nischenprodukt die Zuckerrübe untertan zu machen. In der Bundesrepublik – wie in allen anderen Industrieländern – wird die Pflanzengenomforschung staatlich unterstützt (unter der an sich schon bezeichnenden Bezeichnung GABI: Genom-Analyse im Biologischen System Pflanze).

zerne nicht leisten können, pflanzen zum Beispiel (auf Empfehlung des »Internationalen Zentrums für Ökologie und Physiologie der Insekten« in Nairobi) im Maisfeld afrikanische Gräser der Art *Melinis minutiflora.* Durch die Bildung flüchtiger Stoffe werden gefräßige Raupen abgeschreckt und gleichzeitig werden Stengelbohrer angelockt, die sich in den Larven der Schmetterlingsraupen entwickeln und diese damit unschädlich machen. Bei dem Nachtschattengewächs Tomate sind erfolgreiche Versuche mit Jasminsäure durchgeführt worden, die das Immunsystem der Pflanzen aktiviert.

In den Anden hat sich herausgestellt, daß eine Lupinenart namens Tarwi sich hervorragend eignet als Dünger auf Kartoffelfeldern. Die Erträge der indianischen Bauern stiegen rasch. Da benötigt man natürlich keinen chemischen Dünger mehr.

Die sog. Life Science Konzerne wie Monsanto verlieren aber langsam das (geschäftliche) Interesse am Agrobusiness, denn an immer mehr Orten wehren sich die Verbraucher (und deshalb auch der Handel) gegen genetisch veränderte Nahrung. So verzichtet Monsanto Ende 1999 auf seine sogenannte Terminator-Technologie, bei der die Pflanzen steril sind, nur einmal Frucht tragen und sich nicht mehr (selbst) vermehren können; aber Monsanto hat einen Trick gefunden, eine Art genetischen Schalter in Mais einzubauen, mit dessen Hilfe sich die »High-Tech«-Funktionen nach einer Saison automatisch ausknipsen.

Im »Centro Internacional de la Papa« in Lima beschäftigen sich rund 150 Forscher mit der Kartoffel. Hauptaufgabe des Kartoffel-Instituts ist die Sammlung von Wildsorten und die Suche nach Kartoffelpflanzen, die gegen die vielen Krankheiten (insbesondere die Krautfäule) resistent sind. Das Institut hat 1500 Wildknollenmuster, 3500 alte Sorten und 6500 Süßkartoffelarten katalogisiert – darunter Knollen, die größer sind als Kohlrüben, pechschwarze Winzlinge oder die gelben Krummen, fürs Auge näher an der Banane als bei der Kartoffel; die meisten Neuentdeckungen werden um den Titicacasee herum gemacht.

Charles Darwin war noch der Auffassung, »Der Mensch ruft grundsätzlich keine Variabilität hervor.« Da hat sich Darwin aber geirrt: Jetzt übertragen Züchter aus beliebigen Bereichen der Natur spezielle Eigenschaften auf das Genom von Pflanzen. Jetzt kommt das Leuchten der Glühwürmchen, die Frostresistenz der Flunder, die Krankheitsabwehr von Viren und beispielsweise das Bakterium *Bacillus thuringiensis* in die Pflanzen und damit über die Nahrungsmittelkette in den Menschen.

»G.O. Wissen online« (http://www.g-o.de) berichtet unter Bezugnahme auf BBC, daß Wissenschaftler an der Universität Edinburg unter Leitung des in Edinburg lehrenden Molekularbiologen Tony Trewavas (Themengebiet ist die Signalübertragung in Pflanzen) gentechnische Methoden (1999) eingesetzt haben, um festzustellen, wann eine Pflanze ausreichend Wasser hat. Diese Wissenschaftler haben Kartoffeln mit fluoreszierenden Quallen[Anm.11] gekreuzt; die so entwickelten Gen-Kartoffeln (oder was immer dieses Produkt sein mag) leuchten immer dann gelb auf, wenn das Wasser auf dem Feld knapp wird. Das von den Quallen[12] stammende Leucht-Gen wird in den Kartoffelpflanzen durch eine spezielle Säure aktiviert, die bei Wassermangel entsteht. Unter normalen Umständen verbraucht der Anbau eines Kilos Wassers 500 Liter Wasser – für 1 Kilo Rindfleisch werden rund 100.000 Liter benötigt. Es sei nicht daran gedacht, daß diese neuen Kartoffelpflanzen feldweise ausgepflanzt werden – 8 »Kontrollpflanzen« pro Hektar würden ausreichen, den Wasserbedarf des Feldes festzustellen. Damit nicht genug: Die Edinburger versuchen jetzt,

12 In Japan – wo denn sonst? – werden Quallen frittiert und gegessen. Die Quallen schmecken – so heißt es – wie gammeliges Hafenbecken. Wahrscheinlich schmecken die Kartoffeln mit Quallen-Gen auch nach Hafenbecken oder nach Berliner Laterne ganz weit unten.

gentechnisch veränderte Kartoffel zu entwickeln, die unterschiedlich farbig leuchten können – je nachdem, ob die Pflanze Wasser, Nitrat- oder Phosphatdünger benötigt. Vielleicht gelingt es ja auch noch, den Kartoffeln das Lesen und Schreiben beizubringen[13].

Die Kartoffel ist nicht die einzige Pflanze, die mit Tieren vermischt wird: Mit speziellen Fischgenen werden empfindliche Obstsorten resistenter gegen Kälte gemacht. Das Risiko für Menschen, nicht nur mit irgendwelchen Allergien, wird immer unübersehbarer, die Arbeit von mit solchen Arbeiten beschäftigten Wissenschaftlern immer verantwortungsloser.

Dieselben schottischen Wissenschaftler haben an der Knolle festgestellt, wie sich Pflanzenviren durch ein Gewächs bewegen. Mit einem gentechnischen Trick[Anm.14] koppelten diese bio-technischen Fanatiker an das Hülleneiweiß des Kartoffelvirus PVX das fluoreszierende Protein der schon erwähnten Meeresqualle. Das Virus verteilte sich innerhalb von zwei Wochen über alle Organe der Kartoffel. Im Mesophyll zwischen der oberen und unteren Blatthaut vermehrte sich das Virus am stärksten.

Manche Versuche sind schlichtweg abartig.

Die Fachhochschule Aachen, das Agrikulturchemische Institut in Bonn und das Stahlbauunternehmen Küppers in Heinsberg haben ein Verfahren entwickelt, daß den Düngebedarf pflanzengerecht ermittelt und exakt dosiert in den Boden einbringt. Zum Düngen wird eine Ammonium-Harnstoff-Lösung verwendet; gepflanzt und gedüngt wird in mehreren Reihen gleichzeitig Der Dünger wird mittels einer Düngeschar (vor dem Traktor) unterirdisch unmittelbar vor dem Pflanzvorgang (mittels Pflugschar hinter dem Traktor) eingebracht. Die Ammonium-Harnstoff-Lösung kristallisiert im Boden und bildet ein Depot, in das Bodenbakterien nicht eingreifen können, während die Pflanze dieses Depot aufspürt und es mit Wurzeln umschließt. Das Verfahren wird von der Fachwelt als sehr gut bezeichnet. Und ist doch wohl ethischer, als Quallen auf dem Kartoffelacker auszusetzen. Gen-Technik erlaubt es umgekehrt, menschliche Gene in Pflanzen einzubauen; so haben Forscher des amerikanischen Unternehmens »Martek Bioscience« das menschliche Gen für ein Glukose-Transport-Protein auf die Alge Phaeodactylum tricornutum übertragen, damit diese ohne die üblicherweise unabdingbare Lichteinwirkung wachsen kann.

Es ist ja alles sehr beachtlich, was in Bezug auf die richtige Düngung vorgenommen wird, denn unsere Kulturpflanzen verwerten (weltweit und im Durchschnitt) nur ein Drittel der als Dünger verabreichten Stickstoffverbindungen; der Rest bleibt im Boden, sickert ins Grundwasser oder verflüchtigt sich als Gas. Der einfachste und preiswerteste Weg, Dünger besser zu nutzen, besteht nach Auffassung von William Raun und Gordon Johnson von der Oklahoma State University in Stillwater darin, die Gewächse in Fruchtfolge statt in Monokultur anzubauen. Das wäre die Wiedereinführung einer wissenschaftlich modifizierten Dreifelderwirtschaft, ohne darauf hinzuweisen, daß bereits Liebig[15] ähnliche Thesen vertrat.

13 Die FAZ schrieb im Juni 2005: »Wir sind umgeben von Intelligenz. Vom Einzeller bis zum Aufrechtgänger, überall findet man Spuren von Intelligenz.« Nur in den Kartoffeln steckt zu wenig davon, meint man bei den Genforschern, und deshalb bastelt man an einer Kartoffel-Revolution, die auch diese Lücke schließen wird. Glücklicher sollen wir sein – und von cleveren Kartoffeln umzingelt.

15 Liebigs Thesen entsprachen dem Muster des damals gerade aufgekommenen Energieerhaltungssatzes und den damaligen Theorien der Geldwirtschaft: wenn man mehr ausgibt als man hat oder hinzu erwirbt, wird man ärmer. Dazu paßt, daß man nicht mehr ausgeben soll als man durch Steuereinnahmen einnimmt. Das war jedenfalls die Idee der bundesdeutschen sog. Schuldenbremse. Weil wir ja unseren Enkeln keine Schuldentilgung hinterlassen wollten. Dummerweise stellte sich heraus, daß wir denen eine ziemlich verrottete Infrastruktur hinterlassen. Das ist die Realisierung der paläo-libertären Wirtschaftsschule, die da meint, staatliches Handeln seien Eingriffe in die persönliche Freiheit, erfunden von Murray Rothbard.

Der Grundgedanke lautet, daß die Fruchtbarkeit des Bodens auf mineralische Bestandteile beruht, die bei jeder Ernte dem Boden entzogen werden. Sofern diese Minerale nicht in irgendeiner Form dem Boden zurückgegeben werden, wird die Fruchtbarkeit des Bodens unvermeidlich sinken. Eine Dreifelderwirtschaft würde diesen Prozeß hinauszögern.

Ein rundes Viertel der Gen-Veränderungen soll die Ertragskraft[Anm.16] oder die Qualität (farbige Baumwolle, schnittfeste Tomaten) steigern. Der frühere Bundesminister Günter Rexrodt (FDP) meint 1997, daß die gen-technisch manipulierte Kartoffelproduktion »umwelt- und ressourcenschonender (sei) als die her-kömmliche«. Rexrodt meinte sogar, daß diese Gentechnik einen Beitrag zur besseren Nutzung der sich verkleinernden Ackerfläche leisten könne[17]. DIE ZEIT hierzu: »Schön, wenn die Menschheit sich bald aus dem Blumentopf ernähren kann.«Das Problem all dieser neuen Pflanzen ist, daß es neben den Kulturpflanzen vielfach wildlebende Verwandte gibt, die von freifliegenden Pollen beeinflußt werden. Auch Pflanzenschutzmittel finden sich auf angrenzenden Feldern wieder, da sich bis zu 40 Prozent der Herbizide in die Luft verflüchtigen. Laut Greenpeace geht jede dritte Vergiftung eines Landarbeiters auf Glyphosat zurück. Deshalb ist die Sorge vor Freiland-Versuchen nicht unberechtigt; ob man – wie der amerikanische Gentechnik-Gegner Jeremy Rifkin und die Gruppe »Earth first« – Sabotageakte ausüben muß, ist zumindest diskutabel. Wenn Gentechnik unproblematisch wäre, so hätte doch die US-Firma Advanced Genetic Sciences nicht illegal auf dem Dach ihres Verwaltungsgebäudes gen-manipulierte Erdbeerpflanzen aussetzen müssen! In Österreich setzte in der »Vegetationsperiode« 1996 die Firma »Zuckerforschung Tulln GmbH« illegal gentechnisch veränderte Kartoffeln – es ist also nicht nur ein nordamerikanisches Thema.

Die Einfügung von Genen aus anderen Pflanzen ist nicht ohne Risiken: So enthält die Paranuß ein Speicherprotein 25-Albumin, gegen das manche Menschen allergisch sind und das – ohne vorherige Verträglichkeitsprüfung – in Mais[18] und Sojabohne[19] verpflanzt wurde. Dieses Beispiel zeigt, wie wichtig es ist, jene Pflanzen und Früchte zu kennzeichnen[20], die Inhaltsstoffe einer anderen Art enthalten; eine der Hauptgefahren ist die Entstehung von Stoffen, die auf »Nicht-Ziel-Organismen« giftig oder allergen wirken. Margaret Visser:

> »Die moderne Technik genießt hohes Ansehen, doch wenn der Eindruck entsteht, daß sie die Verbraucher aus Profitgier täuscht, dann reagieren wir empört und wütend,

---

17 »Gefährlich sind die Liberalen, / Bedenklich jeder Zivilist / Jedoch der Schrecklichste von allen / Das ist der rote Sozialist.« Geschrieben 1881 von dem Journalisten Moritz von Reymond – und trotzdem wahr.

18 Margaret Visser: »In einem nordamerikanischen Supermarkt gibt es nichts, das nicht in irgendeiner Weise mit Mais in Berührung gekommen wäre – abgesehen von Frischfisch, und selbst der wurde höchstwahrscheinlich in Kisten angeliefert, deren Material teilweise aus Mais besteht. Fleisch ist zum größten Teil Mais.« Deshalb ist Mais die bevorzugte Pflanze für Gen-Manipulationen. Seit 1922 steht kommerziell nutzbarer Hybrid-Mais zur Verfügung. Bis 1950 gab es noch – seit den 1920er-Jahren immer seltener werdend – Ausstellungen für Mais (mit Preisrichtern und Mais-Königinnen), aber da jetzt alle amerikanischen Farmer den gleichen Mais der selben Firma anbauen, ist auch dieser schöne Brauch ausgestorben. Und so wird's den Kartoffel-Königinnen auch gehen.

19 Am 6.November 1996 wurden erstmals genmanipulierte Sojabohnen in Hamburg angelandet, und diese mit »normalen« anderen Bohnen zu Margarine, zu Dressings und zu Öl und weiteren rund 30.000 Produkten verarbeitet (ohne jegliche Kennzeichnung). Wenn's denn wirklich so ungefährlich ist: Warum dann keine Kennzeichnung für das euphemistische »Novel Food«?

20 Die Europäer fordern, daß gentechnisch veränderte Nahrungsmittel gekennzeichnet werden, die US-Amerikaner betrachten dies als ein Handelshemmnis im Sinne der WTO-Regeln. Grundlage der Regeln ist der »Codex Alimentarius«.

ganz gleich, wie clever das Täuschungsmanöver sein mag. Die Menschen sind in Bezug auf ihre Ernährung schon immer empfindlich gewesen. Industriell bearbeitete Nahrungsmittel zu essen heißt, die Entscheidung darüber, was man ißt, wildfremden Leuten zu überlassen. Unter diesen Bedingungen ist Vertrauen eine heikle Sache.«

Eine weitere Veränderung der Kartoffelgene wird durch die bei der Tabakpflanze vorgenommenen Übertragung eines bakteriellen Gens erfolgen: Forscher an der schwedischen Universität Lund übertrugen das Gen für die sog. Cholin-Dehydrogenese; dieses Enzym katalysiert die Bildung von Glycin-Betain (einer osmotisch aktiven Substanz), die Zellen unempfindlich gegen sonst schädliche Salzkonzentrationen macht. Durch den Erwerb der bakteriellen Erbanlage erlangen die transgenen Pflanzen die Fähigkeit, einen Teil ihres Cholingehalts für die Herstellung eines Schutzfaktors zu nutzen. Damit können Tabak, Kartoffeln, Tomaten und Mais (alles amerikanische Urgewächse) auf Böden wachsen, die durch ständige Bewässerung eine höhere Salzkonzentration aufweisen. Gen-Technik wird auch eingesetzt (1987 fand ein Feldexperiment der University of California statt), um die Kartoffel (und die Erdbeere – die verschiedentlich auch den Namen Erdbirne trug!) gegen Frost unempfindlicher zu machen.

Der Widerstand der heutigen Kartoffelsorten gegen den Pilz *Phytophthora infestans,* der in Irland so verheerend wirkte, erfolgte nach der Einkreuzung südamerikanischer Wildknollen. Dem Pilzbefall wird mit Fungiziden vorgebeugt. Das klappt nicht immer: In Nordamerika breitet sich seit Anfang 1998 ein neuer bösartiger Stamm des Erregers der Kartoffelfäule aus. Gegen die Epidemie von »US−8«, dem neuen Stamm des *Phytophthora infestans,* ist noch keine Keule entwickelt worden, denn dieser Mehltaupilz ist resistent gegen die bisher eingesetzten Spritzmittel. Malzextrakt tötet auch den »US−8« ab. Seit Mitte der 1990er-Jahre beobachtet man das Auftreten einer neuen Form des *Phytophthora infestans* (A2), die gegen die heutige Pilzbehandlung resistent und extrem virulent ist; unglücklicherweise reproduzieren sich der klassische *Phytophthora infestans* (A1) und die neue Form miteinander und vergrößern dadurch ihr genetisches Kapital. Die Zukunft der Knolle wird auch davon abhängen, dieses Virus erfolgreich zu bekämpfen.

Biologen der Universität für Landwirtschaft im niederländischen Wageningen haben in den *Phytophthora infestans,* der über mehrere Zellkerne verfügt, ein zusätzliches Exemplar eines bestimmten Gens eingefügt; daraufhin wurden in diesem Zellkern die entsprechende chromosomale Erbanlage als auch die eingeschleuste Gen-Kopie inaktiviert (»Gene-silencing«). Das eingeschleuste Gen führte unerwarteterweise auch zur Stilllegung der Erbanlagen in den übrigen Kernen der Zelle. Inwieweit die für Gene-silencing wichtigen Ribonukleinsäure-moleküle beim Erreger der Kartoffelfäule entstehen und sogar den Zellkern verlassen können, um in andere Zellkerne einzudringen, wird jetzt (um das Jahr 2000) erforscht. Es zeigt sich jedoch an diesem Beispiel, daß für die Anpflanzung gen-technisch veränderter Nahrungsmittel die Biologen wohl noch ein paar Hausaufgaben zu erledigen haben.

Auch die »Bintje« ist eine durch »Menschenhand« veränderte Knolle: jahrzehntelanges Besprühen mit Gülle und Jauche veränderte die ursprünglich schmeckende Knolle. Die deutschen Touristen sollten nicht zur Tulpenblüte nach Amsterdam fahren, sondern zur Kartoffelblüte nach Geldern, denn inzwischen gibt es mehr Kartoffeläcker als Tulpenfelder – und der Exportwert der Kartoffeln ist auch höher. Etwa ein Viertel des holländischen Bauernlandes ist für die Aardappelen reserviert.

Die Mitarbeiter des Max-Planck-Instituts für Züchtungsforschung in Köln-Vogelsang sind jedoch guter Hoffnung, daß es gelingt, durch eine molekular-biologische Charak-

terisierung entsprechender Resistenz-Gene eine natürliche Widerstandskraft gegen die Kraut- und Knollenfäule zu finden. Den Forschern gelang es Ende 1997, die Kartoffel durch eine gentechnische Manipulation zu veranlassen, gezielt eigene Zellen zu opfern, um dem *Phytophthora infestans* den Nährboden zu entziehen und damit seine weitere Ausbreitung zu beenden. In die Knolle wurde ein Bakterien-Gen implantiert, so daß die Kartoffel das Enzym Barnase produzieren kann. Dies erfolgt jedoch erst, wenn sich der Pilz (oder andere Schädlinge) im Gewebe festsetzt. Noch befindet sich diese Genmanipulation im Freiland-Versuchsstadium[21], da es ja sein könnte, daß sich Bodenmikroben die neuen Gene aneignen und unkontrolliert weiterverbreiten. Einstweilen gelang es diesen Forschern mit finanzieller Unterstützung der Industrie, anstelle der gewöhnlichen Kartoffelstärke[Anm.22] Amylopektin in die Knolle einzuarbeiten, was als Rohstoff in Hunderten von Produkten (auch der Nahrungsmittelindustrie) angewendet wird.

Kanadische Wissenschaftler haben in Kartoffelpflanzen Peptide eingebaut, die ursprünglich von Motten und Honigbienen stammen und diese vor verschiedenen Mikroben schützen. Die Agrarforscher an der Universität in British Columbia unter Leitung von William Kay haben diese genetischen Informationen auf zwei Kartoffelsorten übertragen. In Laboruntersuchungen wurde festgestellt, daß diese Knollen gegen den *Phytophthora infestans* immun waren; auch wenn die Knollen vielen Erregern ausgesetzt wurden, zeigten die Kartoffeln keinerlei Krankheitserscheinungen. Peptide werden beim Kochen zerstört; Fütterungsversuche an Ratten sollen gezeigt haben, daß die transgenen Kartoffeln keine negativen Auswirkungen hervorrufen.

In die Kartoffelsorten »Van Gogh« und »Diamant« haben holländische Kartoffelforscher mittels einer gentechnischen Manipulation eine spezielle Erbanlage eingebaut, die verhindert, daß angeschnittene Kartoffeln sich bräunlich (durch Hemmung der Synthese des Enzyms Polyphenoloxydase) verfärben (nun ist es nicht mehr nötig, die Kartoffeln bei der Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie zu schwefeln!). Der Wissenschaftliche Ausschuß der Europäischen Union war Ende 1998 genötigt, die holländische Firma Avebe aufzufordern, ihre Freilandversuche mit Kartoffeln mit einem eingebauten Gen zu unterlassen, da dieses Gen resistent gegen ein auch in der Humanmedizin eingesetztes Antibiotikum ist.

Aber die Klone in den Geschäftsleitungen in manchen transnationalen (globalisierten) Bio-Unternehmen geben nicht auf, wenn sie das verwirklichen können, was sie sich beim Onkel-Doktor-Spielen ausgedacht haben:

In der Schweiz wurden Mitte April 1999 zwei Anträge auf Freisetzungs-Versuche (Kartoffel und Mais) abgelehnt, da die Unbedenklichkeit für Mensch und Umwelt bei der Freisetzung von gentechnisch veränderten Pflanzen nicht gewährleistet sei. Hinsichtlich des Mais' würden die Pollen der T25-Maisplanze möglicherweise auf ein Feld mit »normalem« Mais gelangen und dort könnten bei einer Befruchtung genetisch veränderte Maiskörner entstehen. Auch das Schweizer »Bundesamt für Umwelt« lehnte den Freiland-Versuch wegen der Auswirkungen auf die Humanmedizin ab. Jede Maßnahme, die zur Resistenzentwicklung gegen Antibiotika beitragen könnte, würde strikt abgelehnt. Seit Mai 1997 regelt eine »Novel-Food«-Verordnung der Europäischen Union die Zulassung von genetisch

21 Es gibt eine Diskussion über Freilandversuche, bei der die eine Seite behauptet, daß Pollen nicht so weit fliegen können, wie die Gegner der Freilandversuche behaupten. Nun hat man 2004 festgestellt, daß die Pollen von gentechnisch verändertem Flechtstraußgras noch in 21 Kilometer Entfernung nachzuweisen sind und sogar bei Verwandten dieses Grases. Natürlich haben böse Buben und Madels vom NABU die Pollen gesammelt und dorthin getragen.

veränderten Organismen für die Lebensmittelherstellung. Erlaubt sind eine Soja-, drei Raps- und fünf Maissorten; darüber hinaus gibt es aus der Zeit davor noch eine Mais-Variante[23] von Novartis und eine Sojabohnen-Sorte von Monsanto.

In Chile und Brasilien, dem Land mit der größten biologischen Vielfalt (Biodiversität)[24] der Erde, werden Ende des 20. Jahrhunderts heimische Kartoffeln in Freilandversuchen erprobt, die man mit Genen der Seidenraupe ausgestattet hat; die Kartoffeln können somit das Enzym Lysozym sowie das bakterielle Gift Attacin bilden. Ein Tier-Pflanze-Versuch! Beide Stoffe schützen die Knolle vor einer Kartoffelkrankheit, die durch Bakterien der Gattung Erwinia ausgelöst wird. In einer kolumbianisch-nordamerikanischen Kooperation wird versucht, besonders ertragreiche, leider aber krankheitsanfällige, Sorten von Kassawa widerstandsfähiger zu machen.

In gentechnisch veränderte Kartoffelsorten eingeschleuste zusätzliche Erbanlagen schützen gegen den Kartoffelkäfer[25], so daß die gelbe Gefahr gebannt werden könnte, wenn sich die deutschen Politiker (Adam Smith: »listige Geschöpfe«) nicht immer gegen die progressiven Landwirte und die Züchtungsforscher stellen würden. Die »FAZ«, zumeist unkritische Befürworterin jeglichen technisch-chemisch-biologisch-shareholder-orientierten Fortschritts, weist darauf hin, daß gentechnisch veränderte Pflanzen den Einsatz von Chemikalien verringern, was sicherlich richtig ist. Verwunderlich sei, so zitiert die »FAZ«, daß sich gerade die ökologisch-orientierten Landwirte gegen den Einsatz der neuen Pflanzensorten wenden würden. Die in Frankreich und Großbritannien erzielten Fortschritte einzuholen dürfte für Deutschland kaum mehr möglich sein[26]; aber die »FAZ« schöpft Hoffnung, da doch Deutschland mit seinen Stärken in der Grundlagenforschung Nischen

---

23 Der »Bt«-Mais von Novartis kann sich gegen einen Nachtschmetterling wehren, den die Firma Novartis für 7 Prozent der jährlichen Ernteausfälle verantwortlich macht: den Maiszünsler. Dessen Raupe frißt sich in den Stengel der Pflanze hinein, um sich dort fett zu futtern; sie läßt sich mit dem Gift des *Bacillus thuringiensis* (Bt) bekämpfen. Bt ist in die Erbsubstanz der Maispflanze implementiert worden und produziert jetzt ein Gift gegen den Zünsler. Dieses Gift wandelt sich erst im Darm des Insekts zum eigentlich Toxin um, indem es die Darmwände auflöst, so daß die Raupe stirbt. Ist es unzulässig, daran zu denken, daß dieses Gift vielleicht auch die Darmwand des Menschen auflösen könnte, was ja hoffentlich von Novartis nicht beabsichtig ist? Die amerikanische Umweltbehörde Environmental Protection Agency (EPA) erließ spezielle Regeln für den Anbau des Bt-Maises. Es soll damit erreicht werden, daß sich widerstandsfähige Insekten nicht vermehren. Aber neueste Untersuchungen zeigen, sie tun's doch und geben ihre Resistenz an ihre Nachkommen weiter.

24 Die höchste Biodiversität findet sich Gebieten, wo evolutiv kalkulierbare mittlere Störungen als dynamisches Element wirken – wie an Straßenrändern. Für Deutschland gilt, daß die einmaligen Arten bedroht oder gar schon ausgestorben sind, in der Summe aber ist die Biodiversität höher als früher. Eingeschleppt werden sog. Neophyten durch den immer stärker werden internationalen Transport von Pflanzen(gut), Vieh und Mensch. Schafe bzw. deren Wolle ist ein hervorragendes Medium für den Transport von Samen; es ist nachzuweisen, daß insbesondere in Hafenstädten, industriellen Ballungsräumen und an Verkehrswegen neue Pflanzen wachsen, blühen und gedeihen. Insofern kann man abgetrennte Versuchsfelder nicht isolieren, weil irgend jemand, irgend etwas die Samen unbeabsichtigt weiterschleppt.

25 Ein Gen des *Bacillus thuringiensis* schützt die Kartoffel gegen den Käfer. In Georgien wurden diese Pflanzen bereits feldmäßig gesetzt. Angeblich sei die Ernte aber deutlich schlechter ausgefallen, denn ein Großteil der Pflanzen wurde vernichtet, nicht vom Kartoffelkäfer, sondern von dem berüchtigten Pilz *Phytophthora infestans*, für den die Kartoffeln jetzt anfälliger waren. Dumm gelaufen für Monsanto, denn mit dieser Gen-Kartoffel-Sorte »Naturmark NewLeaf« sollte der Markt erobert werden.

26 Hervorhebungen kursiv sind Zitate aus der »FAZ« vom 26.3.1996. Niemand möge behaupten, daß die Journalisten der »FAZ« nicht auch an ihre Kindeskinder und die Folgen der Gen-Manipulationen denken.

(so Heinz Saedler vom Max-Planck-Institut für Züchtungsforschung in Köln) erschließen könne. Kartoffeln, die eine industriell wertvolle neue Stärkezusammensetzung enthalten, wie sie in Zusammenarbeit mit der Kleinwanzlebener Saatzucht entwickelt wurden, seien ein ermutigendes Beispiel. Manche Argumente für oder gegen Gentechnik bewegen sich bedauerlicherweise auf dem Niveau der Meinungen über die Eisenbahn in der zweiten Hälfte des 19.Jahrhunderts: »Durch die hohe Geschwindigkeit bei der Fahrt wird das Blut aus dem Gehirn zurückgedrängt.«[Anm.27] Das jedenfalls behaupteten bayerische Ärzte wegen einer Geschwindigkeit von 15 Kilometern je Stunde.

Nun muß man für Untersuchungen an der Knolle, einem der wichtigsten Nahrungsmittel der Menschen, Verständnis haben: Wenn jedoch der Biologe Charles J. Arntzen vom Boyce Thompson Institute for Plant Research (New York) Kartoffeln derart manipuliert, daß sie ein Bakterienprotein produzieren, das beim Menschen Durchfall auslösen kann, dann ist wohl der Punkt erreicht, »Genfood« kritischer zu bewerten, zumal diese schrumplige Kartoffel schlecht schmeckt. Arntzen ließ zunächst nur die üblichen Labormäuse in den Erdapfel beißen, die darauf Antikörper gegen das fremde Protein bildeten; Ziel seiner Untersuchungen und Gen-Veränderungen ist es, Obst und Gemüse zu entwickeln, das den klassischen Impfstoff mit der Spritze gegen Infektionen ersetzt.

Ein von einer Gruppe amerikanischer Wissenschaftler um Arntzen vom Roswell Park Cancer Institute in Buffalo entwickelter Impfstoff gegen Hepatitis B, der nicht wie üblich gespritzt, sondern einfach verspeist wird, ist Anfang 2005 erstmals erfolgreich an Menschen getestet worden. Gentechnisch veränderte Kartoffeln machen die eßbare Immunisierung möglich. Dazu wurde ein Gen des Hepatitis-B-Virus in Zellen der Kartoffelpflanze eingeschleust, und dieses produziert in der Pflanze ein Eiweiß, das identisch mit einem Oberflächenmolekül des Virus ist. Ißt ein Mensch solcherart veränderte Kartoffeln, reagiert das Immunsystem auf das fremde Eiweiß und bildet Antikörper. Von diesem Moment an erkennt das Immunsystem das Virus, und die Antikörper können eine Infektion mit Hepatitis B abwehren. Die eßbare Impfung an 42 Freiwilligen getestet. Die Testpersonen mußten die gentechnisch veränderten Kartoffeln roh verzehren. Im Blut von 60 Prozent der Patienten konnte nach dem Verzehr der Knollen ein Anstieg der Antikörper gegen das Hepatitis-B-Protein festgestellt werden. Bei einigen Testpersonen verdoppelte sich die Zahl der Antikörper schon nach einer Portion der gentechnisch veränderten Kartoffeln. Bei 40 Prozent der Testpersonen hat man keine erhöhte Antikörper-Produktion feststellen können. Damit die Anzahl Patienten, die auf die Impfung durch transgene Kartoffeln reagieren, erhöht wird, sollen nun in weiteren Untersuchungen die Kartoffeln mit einer speziellen Flüssigkeit verabreicht werden. Diese soll die Säure im Magen abpuffern und so die Aufnahme der Proteine im Körper erleichtern. Außerdem sollen noch mehr Proteine in den Kartoffeln angereichert werden, um einen höher konzentrierten Impfstoff zu erhalten. Bei der eßbaren Impfung aus Kartoffeln sind nach Ansicht der Forscher Komplikationen, wie sie beim klassischen Impfstoff mit lebenden Viren auftreten nicht zu erwarten[28]. Eine andere Schwierigkeit ist überhaupt noch nicht gelöst: Wer mag schon rohe Kartoffeln essen?

Carol Tackets von der Universität of Maryland in Baltimore schuf eine Kartoffel, die dem

28 Der herkömmliche Hepatitis-Impfstoff hat weitere Nachteile: So ist er nicht nur teuer, er muß auch ständig kühl gelagert werden. Weltweit haben sich rund 300 Millionen Menschen mit Hepatitis B infiziert, in Deutschland sind es jährlich etwa 50.000. Übertragen wird das Virus meist durch direkten Kontakt mit Blut oder Serum, durch sexuelle Kontakte oder von der Mutter auf das Kind. Jährlich sterben schätzungsweise 1 Million Menschen an den Folgen einer Infektion mit dem Virus Hepatitis B.

Durchfall vorbeugt; Tackets Kartoffel enthält ein fremdes Gen, das das bakterielle Eiweiß eines *Escherichia coli*-Stammes produziert und nach Genuß die Abwehrkräfte mobilisiert. Die ersten Forschungsberichte mit 11 Testpersonen über einen Zeitraum von 3 Wochen wurden Mitte 1998 veröffentlicht; »Nebenwirkungen wurden nicht beobachtet« – schreibt »Focus«: Schlampiger Journalismus, oder bedeutet dies, was geschrieben steht: Nicht beobachtet (weil die Forscher kurzsichtige Brillenträger sind), aber möglich und/oder vorhanden (nur noch nicht erwähnt)?, denn ein 3-Wochen-Zeitraum mit nur 11 Testpersonen widerspricht wohl jeder seriösen wissenschaftlichen Untersuchungs- und Statistikmethode (das lernt man im 1.Semester anhand von Rolf Wagenführ, »Statistik leicht gemacht«).

Kanadischen Wissenschaftlern ist es 1997 erstmals gelungen, ein vom Menschen stammendes Gen für das Enzym Glutaminsäure-Decarboxylase (GDC) in Kartoffeln (und in nikotinarme Tabakpflanzen) einzuschleusen; in den Pflanzen wurde das Eiweiß korrekt hergestellt und gespeichert. Der Vorteil einer so veränderten Kartoffel? Beim Menschen verursachen Antikörper, die gegen das GDC-Enzym gerichtet sind, eine Autoimmunkrankheit, die zu Diabetes führt. Besonders gezüchtete Mäuse, die üblicherweise an Diabetes erkranken, wurden jetzt mit den neuen Kartoffeln gefüttert: Die Diabetes-Häufigkeit halbierte sich bei den Mäusen.

Beim Kartoffelsetzen spricht man einen Zauberspruch: »Wir setzen drei Kartoffeln den Menschen zum Brot, den Mäusen zum bittern Tod.« Vor der Kartoffelzeit wurde beim Legen der ersten Garbe in der Scheune gesprochen. »Wenn sich naht Sankt Stanislaus / dann rollen die Kartoffel raus.«

Amerikanische Forscher setzten mittels veränderten Kartoffeln bei dem menschlichen Diabetes ein Gift ein, das Entzündungen der Bauchspeicheldrüse verhindert, denn diese ist im Verlauf der Diabetes oftmals Ziel von überschüssigen körpereigenen Immunzellen; entwickelt der Körper zu viele Immunzellen, blockiert er die Insulin-produzierenden Zellen der Bauchspeicheldrüse. Mit solchen genveränderten Kartoffeln werden dem Körper sogenannte Autoantigene zugeführt, die eine Sättigung des Immunsystems erreichen; die Immunzellen sind damit beschäftigt, die Antigene aus der Nahrung abzubauen, so daß die Bauchspeicheldrüse ungehindert Insulin produzieren kann.

Kalifornische Bio-Technologen von der Loma-Linda-Universität haben die Kartoffel Anfang 1998 genetisch so modifiziert, daß sie einen Cholera-Impfstoff enthalten; bei Mäusen haben diese Knollen die Immunabwehr gegen Cholera deutlich erhöht; früher half eingeriebenes Kartoffelmehl gegen die Cholera. Problem kann werden, daß gentechnisch veränderte Nahrungsmittel die natürliche Immunabwehr deutlich verringern oder daß sich Viren entwickeln, die mit herkömmlichen Medikamenten nicht mehr zu bekämpfen sind. Monsanto hat eine Kartoffel entwickelt, die gleich 8 verschiedene Fremdgene (»Darf's a bisserl mehr sein, Frau Doktor?«) in sich trägt. Der heutige Unterschied zwischen Nahrungsmittel und Medikament wird verschwinden: Nutraceuticals werden unseren Magen bestimmen. Das »ZEIT-Magazin« 1999: »Insulinmilch und Apfelsinen mit integriertem Lepra- oder Choleraschutz kauft man dann in der Apotheke.« Es gilt nur noch ein Geschmacks-Problem zu lösen, denn rohe Kartoffeln sind keine Delikatesse, beim Kochen zerfallen die immunisierenden Substanzen; vielleicht kann man ja menschliche Gene so verändern, daß eine rohe Knolle als Spezerei empfunden wird.

Normalerweise werden Gene, jedenfalls die hochentwickelten mit einem Zellkern ausgestatteten Eukaryoten, von der Elterngeneration an die Nachkommen vererbt und zwar nur so; dieser Grundsatz gilt für Mensch und Tier und Pflanze. Die Biologen sprechen in

diesem Zusammenhang von vertikalem Gentransfer; bisher ging man davon aus, daß es einen horizontalen Gentransfer ohne jegliche Sexualität nur bei den einfachen Prokaryoten wie Bakterien gäbe. Unglücklicherweise für die Befürworter der Gentechnik haben nun Forscher der University of Michigan in Ann Arbor festgestellt, daß auch die Eukaryoten sich horizontal verbreiten können. In dem Erbgut verschiedener Blütenpflanzen fanden die Forscher mehrere Abschnitte, die nur aus einem horizontalen Gentransfer herrühren können. Der Übertragungsweg (Pollen, Viren, Bakterien, Pilze oder Insekten) ist noch nicht gefunden.

Auch wenn die Forscher feststellten, daß die horizontale Übertragung vor Jahrmillionen erfolgte, ist ja nicht auszuschließen, daß aufgrund der vielen heutigen gentechnischen Veränderungen an Pflanzen ein ungewollter horizontaler Gentransfer stattfinden kann.

Es ist bekannt, daß einzelne Viren vom Tier auf den Menschen übergesprungen sind, beispielhaft seien die Grippeviren genannt oder die Pocken, die vom Hund kommen oder die Tuberkulose, die ursprünglich eine Pferdekrankheit ist. Die Biologen sprechen in solchen Fällen von »Zoonosen«. Da alle Lebewesen wohl aus einer Urzelle entstanden sind und insofern Mensch, Tier und Kartoffel eng verwandt sind, ist nicht in jedem Fall auszuschließen, daß Eukaryoten von der Pflanze auf den Menschen überspringen, und dann wird der Unterschied zwischen Tier und Pflanze wohl verschwinden.[Anm.29] Man denke nur an die Oankali oder Ooloi, die sich, so Octavia E. Butler in »Xenogenesis«, seit Jahrtausenden ihrer jeweiligen Umwelt anpassen und mit ihren Genen »handeln«.

Versuche an der Banane und an genmanipulierten Reis (in Japan, gegen Halsinfektionen) werden gleichfalls durchgeführt. Noch ist solch manipuliertes Grünzeug – halb Lebensmittel, halb Arznei – nicht realisiert, aber langfristige Folgen sind nicht auszuschließen, wenn es tatsächlich zur »Schluckimpfung« mittels Obst und Gemüse kommen sollte.

Seit Anfang der 1990er-Jahre forscht in Bologna ein »Consorzio della patata tipica« an einer Verbesserung der Kartoffel. 1999 wurde als Ergebnis der Bemühungen eine »Kartoffel der ewigen Jugend« patentiert. Eine an der Chemischen Fakultät der Universität Bologna gezüchtete Knolle enthält einen erhöhten Anteil von Selen, wodurch die Kartoffel den Cholesterin-Spiegel noch stärker senkt. Bemerkenswert: Die Knolle ist nicht gentechnisch verändert, sondern wird mit einem Spezialkompost gedüngt, der auf die Blätter aufgesprüht wird. Das als Radikal im Körper agierende Selen bleibt auch beim Kochen oder Braten in der Kartoffel erhalten.

Schottische Forscher vom »Rowett Research Institute« in Aberdeen wollten 1989 in der Kartoffel eine neue Form der Insektenabwehr erproben. Sie übertrugen deshalb verschiedene Erbanlagen anderer Pflanzen auf die Kartoffel. Besonders strafwürdig an diesen Genübertragungen ist, daß diese »Forscher« in eine der Kartoffelpflanzen die Erbanlage für ein Lektin (Eiweißstoffe, die reich mit Zuckerketten bestückt sind) vom Schneeglöckchen und in eine andere das Gen für das als Concanavalin A bezeichnete Lektin der südamerikanischen »Madagaskarbohne« übertrugen. Von diesen beiden Lektinen ist seit langem bekannt, daß sie für Säugetiere giftig sind; in Südamerika kommt es wiederholt zu tödlichen Vergiftungen, weil die (Schwert-)Bohnen roh verzehrt wurden (erst beim Kochen wird die toxische Wirkung zerstört). Tests (mit Ratten) mit diesen manipulierten Kartoffeln ergaben eine deutliche Schwächung der immunologischen Abwehr. Einige Wochen später wird mitgeteilt, daß in dem von der britischen Regierung unterstützten Forschungseinrichtung alles ganz anders gewesen sei: Man hätte nur unveränderten Kartoffeln den natürlich vorkommenden Giftstoff Con A (man spricht nicht mehr von dem oben genannten Concanavalin

A – Con A ist neutral verwirrender) zugefügt. Bleibt die Frage: Wird's dadurch besser?

Ach ja, Arpad Pusztai, der die Gen-Kartoffeln mit seinem Mitarbeiter Stanley Ewen erzeugte und über seine Aberdeener Forschungsarbeiten berichtete, wurde entlassen, weil nicht alles mit richtigen rechten Dingen zuging. Pusztai: »Ich halte es für unfair, unsere Mitbürger als Versuchskaninchen zu verwenden.«[30] Der »Deutsche Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde« in Bonn erklärte zu den Versuchen von Pusztai, daß sie keine Aussagen über die Sicherheit gentechnisch hergestellter Produkte zuließen: »Lebensmittel, die derartige Wirkungen hätten, wie dies die angeblichen Forschungsergebnisse zur englischen ›Gen-Kartoffel‹ aufzeigen, wären niemals zugelassen worden.« Der britische König Charles III. ist ein entschiedener Gegner dieser gentechnischen Veränderungen – im Gegensatz zu dem ehemaligen Prime MinisterTony Blair, der keinen Grund zur Besorgnis sah (da muß den Premierminister wohl erst wieder seine Frau verklagen, damit er begreift, welche Politik er betreibt).

Anzumerken ist – erstens –, daß sich die Gentechniker (weltweit) in den 1970er Jahren Regeln gaben, wie sie mit der damals neuen Technik umgehen wollten und dabei sagten sie zu, alle Experimente zu unterlassen, die absehbar zu einem potentiell gefährlichen Ergebnis führen. Natürlich haben sich die Genetiker nicht daran gehalten, das was machbar ist, wird auch gemacht. So wabert im Internet die – vielleicht – wahre Geschichte herum, daß der HIVirus aus dem Labor eines homophoben Bio-Bastlers stammt wie auch der Corona-Virus aus dem Forschungslabor in Wuhan, das, en passant, auch von den Vereinigten Staaten Forschungsaufträge und damit finanzielle Mittel erhielt. Angeblich soll jetzt im Trumpschen Amerika die Forschung an geschärften Erregern (»Gain-of-Function«, GoF) beendet werden – jedenalls sagt das der US-Gesundheitsminister Robert F. Kennedy, ein bekennender Impfgegner. Doch, so gläubig wird man selig.

Nun, vielleicht kommt es zur Konkurrenz um edas beste Nahrungsmittel: Solyent Green gegen die Kartoffeln gegen Wakame, Hijiki oder Kombu.

Anzumerken ist – zweitens –, daß man englischen Nahrungsmitteln nicht, überhaupt nicht, trauen darf, und bei dieser Fortschritts-Euphorie der Labour-Regierung[31] wird es zukünftig eher noch schlimmer. Und das wiederum läßt das Schlimmste für Deutschland befürchten, denn der ehemalige Prime Minister Tony Blair war deutschen Sozialdemokraten zu Zeiten Gerhard Schröders mehr als nur ein *local hero.*

Friedrich Engels in »Lage der arbeitenden Klasse in England«:

> »Freut euch nicht zu sehr, wenn ihr einen Sieg über die Natur erlangt habt. Für jeden solchen Sieg wird sich die Natur an uns rächen.«

---

30 In das Erbgut von asiatischen Zierfischen *(Oryzias latipes)* wurde ein Gen für ein menschliches Wachstumshormon eingeschleust – ein Experiment, das auch an Lachsen vorgenommen wird. Diese transgene Fische reiften wesentlich schneller heran und produzieren mehr Eier. Im Konkurrenzkampf um einen Partner haben größere Fische bessere Chancen; deshalb breitete sich das Hormongen schnell in einer Population aus; dummerweise starben die transgenen Nachfahren bereits vor dem Erreichen des Fortpflanzungsalters, so daß die Population schrumpfte.
Es sollte doch möglich sein, auch die Kartoffeln mit einem entsprechenden menschlichen Gen zu verändern!



Australien 2007

31 Die irischen Freiheitskämpfer des 19. Jahrhunderts bezeichneten die Labour Party als »sabbernde Kompromißler«.

Anmerkungen zu diesem Kapitel

1 Der Anfang dieses Jahrhunderts von dem Wiener Kinderarzt Clemens von Pirquet geprägte Begriff charakterisiert eine Überreaktion, eine abweichende Reaktion des Immunsystems, die bis zum anaphylaktischen Schock, zum Kreislaufstillstand, führen kann, von »allos« anders und »ergon« Verrichtung.
Kartoffeln können bei Kindern nach Forschungen belgischer Wissenschaftler um Liliane de Swert vom Universitätshospital Gasthuisberg in Leuwen Allergien auslösen. Eine solche Allergie kommt zwar nicht häufig vor, doch gerade deshalb wird sie häufig verkannt. Die untersuchten Kinder litten unter hartnäckigen Ekzemen, die nicht auf die üblichen Verdächtigten (Kuhmilch, Hühnereiweiß, Getreide oder Soja) zurückzuführen waren. Die ungewöhnliche Allergie verlor sich bei Erreichen des 6.Lebensjahres – jedenfalls bei gekochten Kartoffeln. Möglicherweise sind die Kartoffeln gar nicht schuld an der Allergie. Die Forscher sollten in ihre Untersuchungen auch die Böden einbeziehen, in denen die Knollen wuchsen. Bei den üblichen Chemiekeulen und Gülleeinbringungen ist es doch unvermeidbar, daß Kinder Allergien entwickeln.

3 Die Firma Monsanto ist in Großbritannien mit einem Freilandversuch mit Mais gescheitert, weil der Mikrobiologe John Heritage, Mitglied in einem Regierungskomitee »Neue Ernährung und Prozesse«, darauf hinwies, daß das veränderte Gen »Bla« Meningitiskranke unempfindlich gegen Penizillin mache. Arbeiter, die den Staub gen-manipulierter Pflanzen einatmen, könnten hierdurch gefährliche Bakterien in der Kehle entwickeln (Affenwärter in den zoologischen Gärten sind vielfach infiziert mit Affenviren).
Niederländische Forscher wiesen nach, daß die natürliche Widerstandskraft durch genetisch verändertes Essen beeinflußt wird. Der bei König Charles III. verbotene Maisanbau wird auf 350 Hektar am Kaiserstuhl (Deutschland) mit einer Sondergenehmigung angebaut. Da hat der Teufel den Beelzebub losgelassen. Anfang Juli 1999 entscheiden die EU-Umweltminister, keine weiteren neuen Freilandversuche zuzulassen und keine neuen Genehmigungen für den Anbau transgener Pflanzen und zu deren Nutzung in Lebensmitteln zu erteilen.

11 Früher dachten wir, wirklich fremdes Leben könne nur von einem anderen Stern kommen (Beweis: Area 51 und die umfangreiche SciFi-Literatur). Die synthetische Biologie zeigt uns jedoch, daß wir auch auf Erden eine zweite Schöpfung möglich machen können. Die Wissenschaftler, die sich mit dieser Art von Biologie beschäftigen, zeigen uns Perspektiven, an die wir nicht im Traum und nach Perry Rhodan gedacht hatten: Wir werden die Erde bald mit neuen Lebensformen teilen können, die Produkte einer kulturellen Evolution sind. Diese neuen Lebewesen werden den Designideen menschlicher Erfinder entspringen – die Grenzen sind noch noch zu definieren. Wann ist ein Lebewesen neu und wann ist es »nur« Darwin mit »einem« veränderten Gen. In Pappeln wurde 2007 ein bei Säugetieren vorkommendes Gen für ein Enzym *(Cytochrom)* eingefügt, das Schadstoffe aus der Luft und aus dem Wasser aufnimmt; Pappeln haben den Vorteil, daß sie sehr schnell wachsen. Der Autor dieses Buches über die Kartoffel ist auch ganz glücklich, daß jetzt nicht nur die aus Polen zugewanderten Wölfe dem Schaf- oder Rinderzüchter die Tierhaltung vermiesen, sondern auch bald die nachgezüchteten Ur-Wölfe. Bewohner aus dem »Jurassic Park« lassen grüßen.

14 Es gibt zwei Methoden, fremde Gene in eine Kartoffel einzuschleusen: entweder durch Infektion mit *Agrobacterium tumefaciens*, einem Tumorerreger, der in den Zellkern eindringt und die Pflanzen-DNS teilweise durch eigene Gene ersetzt oder durch Beschuß mit einer »Gen-Kanone«. Bei breitblättrigen Arten wie die Kartoffel ist die Tumorerzeugung besonders gut geeignet, während die Gen-Kanone für Getreide besser geeignet ist (bei der Gen-Kanone sind die Ergebnisse nicht immer exakt vorhersehbar). Bei der Gen-Veränderung mittels des *Agrobacterium tumefaciens* schwimmen fingernagelgroße Stücke in Petrischalen mit einem gallertartigen klaren Nährsubstrat, in denen gentechnisch veränderte *Agrobacteria* gespritzt werden. Dem so eingeschleusten Gen des *Bacillus thuringiensis* wird als »Markierung« ein zweites Gen beigefügt, das zumeist die Resistenz gegen ein bestimmtes Antibiotikum überträgt (das ermöglicht übrigens eine einfache Kontrolle des geistigen Eigentums durch Genanalyse). Der atomare Beschuß von Pflanzen ist keine Einschleusung von Genen, sondern erzeugt Mutanten nach dem Zufallsprinzip.
Was – so müßte man sich fragen – geschieht mit dem »Gene flow«, dem Genfluß, der durch die Übertragung von Pollen erfolgt. Genfluß findet normalerweise nur zwischen eng verwandten Pflanzen statt.

Das bedeutet, daß der freie Austausch von Genen eingeschränkt ist. So weit so gut (oder schlecht). Doch wenn gentechnisch veränderte Pflanzen in Regionen gepflanzt werden, in denen üblicherweise nah verwandte (Wild-)Pflanzen wachsen, beispielsweise mit Kartoffeln in den peruanischen Anden, was wird dann dort passieren?

Wenn ein übertragenes Gen in der Umwelt erst einmal ein neues Wildkraut oder einen resistenten Schädling erzeugt hat, lassen sich die daraus resultierenden Folgen nicht einfach beseitigen: dieses neue Wildkraut, dieser resistente Schädling, ist zum Bestandteil der Natur geworden. Die Gentechnik-Firmen werden sich dann etwas Neues einfallen, was man in der Betriebswirtschaftslehre auch als Kuppelproduktion bezeichnen könnte: Die gentechnisch veränderte Pflanze »funktioniert« nur noch, wenn zugleich neue Herbizide eingesetzt werden.

Bei so viel Experimentierfreude der wiedergetauften US-Amerikaner wird von denen auch überlegt, Gene von Pflanzen und Tieren in menschliches Erbgut einzuschleusen, beispielsweise etwa ein Gen für die Photosynthese. Menschen müßten nicht mehr essen, die Sonne reichte als Energielieferant. Aber: das wird gar nie passieren, weil dann Arbeitsplätze wegfallen würden – nicht nur in der Nahrungsmittelindustrie. Kartoffeln wären dann leider auch out.

16 Der Verwalter der »Duchy Home Farm« des englischen Königs Charles III., David Wilson, weist in einem Interview (2002) daraufhin, daß die Absatzpreise von ökologisch und nicht genmanipulierten Produkten weit über den Preisen der »herkömmlichen« Produkte lägen. Die an Fläche gemessene Ernteausbeute sei zwar geringer (bei Weizen rund 60 Prozent, bei Hafer, Roggen und Bohnen rund drei Viertel gegenüber dem »traditionellen« Anbau). Doch die Kostenersparnis übersteige den Ertragsverlust. Im Weizenanbau würden auf der »Home Farm« für rund 0,4 Hektar rund 23 Pfund für Samen ausgegeben werden; der konventionelle Bauer aber komme aufgrund des zusätzlichen Einsatzes von Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln auf rund 100 Pfund für dieselbe Fläche. Es sei auch günstiger, anstelle von Landmaschinen zusätzliche Arbeitskräfte einzustellen, weil das Vieh auf Ökobauernhöfen häufiger bewegt werde.

Vom Schweizer Forschungsinstitut für organische Landwirtschaft in Frick wurde Mitte 2002 das Ergebnis einer Langzeitstudie veröffentlicht über Nutzen und Erträge verschiedener Anbausysteme. Es ergab sich in dem seit 1978 begonnenen Vergleich, daß der Ökolandbau deutlich geringere Erträge erwirtschaftet, aber was die Effizienz der Energieausnutzung, die langfristige Stabilität der Böden und vor allem die biologische Vielfalt angeht, steht der chemiefreie Anbau eindeutig vorn. Mit Mineraldünger und chemischen Pflanzenschutzmitteln erbringt der Boden rund 20 Prozent höhere Erträge bei Weizen und Klee; die Einbußen bei Kartoffeln sind deutlich höher – mitunter bis zu 50 Prozent; das hängt mit dem Befall durch den Erreger der Kraut- und Knollenfäule, dem Pilz *Phytophthora infestans,* zusammen. Deutlich höher ist die Vielfalt der Pflanzen auf den Ökofeldern ebenso wie schädlingsvertilgende Spinnen, Käfer und andere Insekten. Außerdem war ein bis zu 40 Prozent höheres Angebot an Mykorrhiza-Pilzen, die die Wurzeln bei der Aufnahme der nahrungsmittel unterstützen, festzustellen.

22 Norbert U. Haase von der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung (Abt. Kartoffeltechnologie) in Detmold gab einen wertvollen Hinweis zur Kartoffel-Stärke: sie besteht aus zwei Komponenten, dem Amylopektin und der Amylose. In der Natur kommen fast immer beide Komponenten gleichzeitig vor. Durch intensive konventionelle Züchtung ist es gelungen, die Amylose zu entfernen. Deshalb ist heute eine sog. Wachsmaisstärke und eine Wachsreisstärke erhältlich, die vor allem in der Lebensmittelindustrie genutzt wird. Die Versuche, bei der Kartoffelstärke die Amylose zu entfernen, waren erfolgreich (unter Verwendung moderner Zuchtmethoden, insbesondere in den Niederlanden – dort stehen – 1999 – zwei Sorten in der Zulassungsprüfung). Goethe in einem Brief (29.April 1812) an Thomas Johann Seebeck:

> »Die Öconomen sind nun schon dahinter her, welche Kartoffel die stärkereichste und zugleich an Menge der Knollen die ergiebigste ist.«

Eine derartige Wachskartoffelstärke unterliegt der Novel-Food-Verordnung. Damit ist eine Verwendung im Lebensmittelbereich nicht ohne Weiteres möglich; Amylopektinfreie Stärken (als Gegenstück) sind bisher nicht geschaffen worden.

Der Erfinder Artur Fischer (der mit den Dübeln) gründete 2001 einen Betrieb, in dem er Konstruktionsspielzeug (Artur Fischer TiP) aus Kartoffelstärke herstellt: »Das ist unglaublich, was man damit alles machen kann. Die Stärke bindet sofort und ist unheimlich stabil.«

27 Eine solche Meinung war doch noch »harmlos« im Vergleich zur Auffassung des in London wirkenden Geistlichen John Cuming von der Church of Scotlands über den Bau unteriridischer Eisenbahnen. Die Londoner U-Bahn werde höllische Gebiete durchbohren und so den Teufel stören. Die Londoner »Times« schrieb 1861:

> »Die ganze Idee gleicht allmählich den Plänen für fliegende Maschinen, Krieg mit Ballons, Tunnel unter dem Ärmelkanal und anderen kühnen, aber gefährlichen Vorschlägen ähnlicher Art.«

Es sei eine Beleidigung des Verstandes, anzunehmen, daß die Menschen es vorziehen würden, in der Finsternis durch die faulige Erde unter London fahren zu wollen. Doch 1863 wurde die »Metropolitan Railway« eröffnet, und die »Times« feierte dies als »großen technischen Triumph« – die Abteile waren fensterlos und wurden »gepolsterte Zellen« genannt. In den Tunneln roch es nach Schwefel, Kohlestaub lag in der Luft, und der üble Rauch der Gaslampen überlagerte den Tabakspfeifengestank.

29 Es gibt – so Thomas Wilke (»Bild der Wissenschaft«) – schon heute Erkrankungen, die von der Pflanze auf den Menschen überspringen; dies käme zwar sehr selten vor, da Mensch und Pflanze vermutlich nicht genug miteinander verwandt sind und keine Organe haben, die sich ähneln; auch die Biochemie unterscheide sich zu stark, um Krankheitserregern einen Wirtswechsel zu ermöglichen. Doch: Die meisten Pflanzenkrankheitserreger seien Pilze und die seien wohl etwas flexibler. Einige Pilze wie *Nattrassia mangiferae* oder Pilze der Art *Phoma* können bei Menschen zu Hauterkrankungen führen; sie sind für Menschen mit einer Immunschwäche gefährlich.

Matthias Habetha und Thomas Bosch von der Universität Kiel haben 2005 im Erbgut eines Süßwasserpolypen ein aktives Pflanzengen entdeckt. Dieses Gen stammt von einer Alge, mit der das Nesseltier in Symbiose lebt. Also. Wenn es einmal »geklappt« hat, kann es auch noch einmal geschehen.

Wenn man den Lebensbaum betrachtet, so stellt man fest, daß sich aus dem noch unbekannten Anfang jeglichen Lebens auf der Erde drei »Äste« entwickelt haben: *Bacteria, Archaea und Eucarya.* Nach dem US-amerikanischen Botaniker und Klimatologen Robert Harding Whittaker teilen sich alle Lebewesen in 5 Gruppen auf: Tiere *(Animalia),* Pflanzen *(Plantae),* Pilze (Fungi), *Protisten* (Protista = alle Lebewesen, die weder Tier noch Pflanze sind) und Bakterien *(Monera).* Auf dem Lebensbaumabschnitt *Eucarya,* auf dem sich Mensch und Tier befinden (oben), sind schon »knapp« darunter die Pilze und die Pflanzen angesiedelt; es ist also nicht so weit weg von der Spitze und vielleicht springen ja die weit entfernten »Grünen Schwefelbakterien« aus dem Abschnitt *Bacteria* über zu den Lebermoosen, mit denen wir ja eng verwandt sind. So ist verständlich, daß in vielen »Ur-Völkern« die Auffassung besteht, man könne mit den Pflanzen sprechen. Die Einwohner von Dobu (Neuguinea) verwenden sogar für die Begriffe »Yams« und »Mensch« dasselbe Wort.

Wenn jetzt jedoch in Pflanzen immer häufiger tierische Gene eingebaut werden, dann sinkt natürlich der heutige Abstand zwischen Tier und Pflanze; dann kann es natürlich schon vorkommen, daß Krankheitserreger der Pflanze auf ein Tier überspringen (und im Verlauf der Nahrungskette schließlich auf den Menschen). Dann werden die Gen-Forscher sagen: »Das wollten wir nicht« oder »Mit Kollateralschäden war irgendwann zu rechnen.«



Einen Namen hat das Überspringen von Pflanzenkrankheiten auf Tiere oder den Menschen (noch) nicht.

Daten zur Geschichte der Kartoffel

In dieser »Zeittafel« sind nicht nur Daten betr. der Kartoffel aufgeführt, sondern auch Daten zu anderen Lebensmitteln wie Kaffee, Tee, Kakao oder Eiskrem. Immer nur über Kartoffeln zu lesen, ermüdet selbst den der Kartoffel besonders zugeneigten Leser.

Im 15.Jahrhundert

1492 findet der erste Kontakt von Europäern mit den Ureinwohnern von Amerika, die fälschlicherweise »Indianer« genannt werden, und der Süßkartoffel statt

– bringen die Spanier von einem Landgang auf der Isla Hispaniola, die zu diesem Zeitpunkt nach Angaben von Kolumbus noch über 1 Million Ein- wohner zählte (1510 waren es noch 46.000 Einwohner und 1548 nur noch 500), eine Grasart mit, deren Samen zu Mehl vermahlen und zu schmackhaften Speisen verarbeitet wurde, und Kolumbus übernimmt den Eingeborenen-Namen »mahiz« oder »marisi« (so genau hat er nicht hingehört), woraus dann später Mais wird

1493 und später werden auf spanischen Schiffen, die Isla Hispaniola (Haiti) anlanden, sehr wahrscheinlich Süßkartoffeln nach Europa mitgebracht, bei den Hafenstädten Barcelona, Palos und Bayona angebaut und als Papas, Maglia und Pogni bezeichnet und

– außerdem bringt Christoph Kolumbus den Mais nach Europa, wo er auch prompt angebaut wird, weil eine solche Frucht doch fast so aussieht wie das übliche Korn (halt ein bisserl größer – die Körner) und ganz plötzlich haben die Bauern an Spaniens Küsten eine neue Nahrungsquelle

– beschreibt Michele de Cuneo, ein Begleiter des Kolumbus, die Chili-Pflanzen und bemerkt mit Erstaunen, daß »die Kariben und Indianer diese Frucht essen wie wir Äpfel«

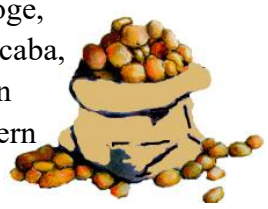
– und umgekehrt kommt nach Amerika der grüne Kopfsalat, der nach 1494 auf den Bahamas nachweislich angebaut wird

1494 schickt Pietro Martire d'Anghiera an den Kardinal Ascanio Sforza einige Samen von jeder Art Rinde und Kernholz jener Bäume, von denen man glaubte, sie seien Zimt, aber auch Mais

1496 geht der Italiener Amerigo Vespucci auf Tour gen »Indien« und lernt ein Jahr später die Indianer in »Klein-Venedig« kennen, die die »papa« anpflanzen

– läßt Kolumbus bei seiner zweiten Reise den Spanier Rómán Panr als Missionar auf Hispaniola zurück, der als erster die (Süß–)Kartoffel beschreibt

– mustert Rámon Pané bei der zweiten Fahrt des Kolumbus in Amerika ab (im heutigen Puerto Plata aus dem Kloster »Cenobio de La Murtra« in der Dominikanischen Republik), und er soll der erste Europäer werden, der eine Kartoffel sah; Pané wurde bekannt als Missionar, Ethnologe, Anthropologe, Lehrer, Übersetzer und Linguist; Panés erstes Opfer war Guaticaba, der als Juan Mateo zu den ersten Märtyrern für den christlichen Glauben in Amerika ernannt wurde, da sie von anderen Indianern geopfert wurden, die ihrem Glauben treu blieben



1500 sollen die Italiener die besten Köche Europas gewesen sein, was sicherlich mit dem Einfluß der aus Vorderasien vor den Mongolen flüchtenden Menschen zu tun hat
- veröffentlicht Hieronymus Brunswig das Kräuterbuch »Arte distillandi«
- erscheint in Frankreich »Le Grant Herbier en françoys, d'abord titré Arbolayre dans sa première édition, est un herbier artificiel«, ein Kräuterbuch von Guillaume Nyverd ohne Kartoffelhinweise und gedruckt von Pierre Le Caron, das auf dem »Hortus sanitatis« von 1491 von Jacob Meydenbach basiert, das wiederum auf den deutschen »Gart der Gesundheit« des Jahres 1485 von Johannes von Cuba gründet (gleichfalls von Jacob Meydenbach und Peter Schöffer gedruckt), ein Beschreibungsbuch, dessen Ursprünge über das »Herbarium« von Apuleios Platonicus direkt auf Pedanios Dioscorides aus Anatarbus aus dem 1.Jahrhundert zurückreicht – 1400 Jahre Stillstand und kein Fortschritt
- verbietet der Reichstag in einem Abschied höchstlich das »Zutrinken«, »dieweil aus dem Zutrinken Trunkenheit, aus Trunkenheit viel Gotteslästerung, Todtschlag und sonst viel Laster entstehen«

1502 bringt Christoph Kolumbus bei seiner vierten Indienreise den Kakao aus Amerika mit
- schreibt der italienische Mönch Pietro Martire d'Anghiera, Prior der Kathedrale von Granada und Geschichtsschreiber, Geograph sowie Freund und Chronist von Christoph Kolumbus, daß die Einwohner in Panama in ihren Gärten Ananas wachsen lassen

1505 wandert Albrecht Dürer wieder gen Italien und lernt dort möglicherweise die Kartoffel kennen, denn es
- sollen bereits Bataten von Spanien nach England exportiert worden sein und
- in Eckernförde wird das »Cacabillam«, »ein gering schlicht Bier« gebraut, das aber den Leib reinigt
- übersetzt Desdier (Didier) Christol, Prior von St.Maurice bei Montpellier, das zehnbändige Kochbuch »De honesta voluptate et valetudine« des vatikanischen Bibliothekars Bartolomeo Sacchi (Platina) aus dem Jahr 1475
- wird von den Portugiesen die Ananas auf St.Helena erstmals angebaut

1506 läßt Jakob Fugger »von der Lilie« schwarzen Pfeffer aus Indien oder Zimtstangen aus Sri Lanka auf dem Seeweg kommen und in Venedig lagern, von wo sie an all jene, die in Europa etwas auf sich hielten, vertrieben wurde

1507 bestellen die Herzöge Heinrich und Erich von Schwerin den Hans Peetz als ihren ersten »Winzerdiener« und verpflichten ihn und seine Frau, den Plauener »Weingarten mit allem Fleiße und nach aller Nothdurft zu bearbeiten und zu versorgen«

1508 wird auf Haiti eine Varietät der schon bekannten Süßkartoffel gefunden und als Mannschaftsverpflegung an Bord der spanischen Schiffe geladen

1509 wird in Darien (Mittelamerika) eine besondere Art der Süßkartoffel gefunden und nach Hispaniola und 1516 nach Spanien gebracht

1510 wird in Holland ein Kochbüchlein, das erste holländische, »Notabel Boeccken van Cokeryen« von Thomas van der Noot gedruckt

1511 fordert der Bischof von Valencia (Pedro Luis de Borja Llançol de Romaní) den Miguel de Passamonte auf, Truthähne nach Spanien zu bringen

– wird Pietro Martire d'Anghiera durch ein Schreiben von Rámón Pané auf die Kartoffel aufmerksam gemacht

1512 zeichnet Albrecht Dürer in Nürnberg die »Marktbauern« mit einem Korb, in dem Kartoffeln sein könnten (oder sind's Schwammerl?)

1514 besucht Pietro Martire d'Anghiera den »Casa de la Contratación« und die Kartoffel »botato«, und die Ananas kommt erstmals nach Europa

– schließen sich die geknechteten süddeutschen Bauern im »Armen Konrad« zusammen und werden von Ulrich von Württemberg erschlagen

1516 führen die Spanier Zucker, das »Weiße Gold«, aus Haiti nach Europa aus

– scheint der Anbau der Süßkartoffel in Spanien nicht unüblich zu sein, zumindest sind sie als Zierpflanze im Garten des spanischen König von Isabella und Ferdinand von Spanien zu finden

– ordnet Herzog Wilhelm IV. von Bayern an, daß »zu kainem pier merer stückh dan allain Gersten, Hoppfen un Wasser genomen un gepraucht solle werdn«, aber die Thüringer Brauer hatten bereits seit 1434 ein viel strengeres Reinheitsgebot zu beachten, denn in Bayern wurde der Pansch nur konfisziert, während beispielsweise ein Erfurter Brauer vier Wochen der Stadt verwiesen wurde

– ist das zweite Jahr, in dem auf dem Nürnberger Markt die Preise für Getreide außerordentlich hoch sind, weil es im Sommer viel regnete und im Winter vergleichsweise trocken blieb

– veröffentlicht Giovanni Rosselli das Kochbuch »Opera nova chiamata Epulario«, das 17 Auflagen erlebt

1517 kommt Kaffee nach Europa und wird in Budapest wohl zu Recht »Fekete leves«, die »schwarze Suppe« genannt

– erscheint in Straßburg, gedruckt von Reinhard Beck, das »wichtigste naturhistorische Werk des Mittelalters« der »Ortus sanitatis De herbis et plantis. De animalibus et reptilibus. De avibus et volatilibus. De piscibus et natatilibus ...« (»Gart der Gesundheit«), ein Kosmos der Natur – ohne Kompilator und ohne Hinweis auf die Kartoffel

1519 – bringt Hernán Cortés de Monroy y Pizarro Altamirano Kakaobohnen nach Spanien, die dem Kolumbus nicht schmeckten, was auch beweist, daß die Conquistadoren alles mitschleppten nach Europa, was irgendeinen Wert haben könnte – und also auch die Kartoffel, doch über ein Produkt, das die »ehelichen wercke« beflügelt, konnte im inquisitorischen Spanien nicht berichtet werden (das hat man unter der Hand oder unter der Bettdecke verteilt)

1520 – landen die Spanier in Mittelamerika und bringen Pferde, Schweine und andere europäische Haustiere mit, bei ihren Zug durchs Aztekenreich nach Tenochtitlán entdecken sie gepflegte Plantagen mit mancherlei Sorten Bohnen, Mais, Kürbissen und anderen unbekannten Früchten und Gemüsen

– legt Kaiser Karl V. erstmals in einer Ordonanz (und 1530 in einer zweiten) fest, daß die neuen Pflanzen, die aus Amerika nach Europa gekommen waren, zehntpflichtig seien; sie seien nur dann nicht zehntpflichtig, wenn der Zehnte (frz. *dîme)* während der vergangenen 40 Jahre nicht von der neuen Pflanze gefordert worden sei. Für die österreichische Provinz Luxemburg wurde wegen der vielen Streitfälle im Jahr 1754 festgelegt, daß der Zehnt auch von der Kartoffel erhoben werden dürfe (was den Streitereien kein Ende setzte)

– läßt Cortés Kakao auf Plantagen in Peru anbauen und erhält dafür Gold
– schreibt Roberto de Nola, Koch des spanischen Königs Fernando II. in Neapel, ein Kochbuch, das er »Libro de Cozina compuesto« betitelt
– ist der Anbau von Mais in Portugal nachzuweisen

1521 sollen *patatas* erstmals nahe Sevilla angebaut worden sein, wofür es aber noch keine Belege gibt
– erwähnt der reformatorische Prediger Johann Eberlin von Günzburg in »Die fünfzehn Bundsgenossen« »kartünfflin«, aber es handelt sich nicht um Kartoffeln
– schildert Merlin Cocaio (Teofilo Folengo) in seinem »Opus maccaronicum« die Gaumenfreuden im Schlaraffenland
– wird von Anthony Fitzherbert das »Boke of Husbandrie« veröffentlicht, in dem dem Landmann guter Rat für den Anbau von Getreide, nicht aber für die Kartoffel zuteil wird
– wird in Bayonne in Südfrankreich vom Anbau von Mais berichtet

1523 (oder erst 1531) wird der Truthahn aus Südamerika an den englischen Hof gebracht, gezüchtet und dann auch gegessen und daraus entwickelt sich später der »Thanksgiving Day«

1524 beginnt Francisco Pizarro mit der Eroberung des Inka-Reichs, und da die Knolle südlich des amerikanischen Isthmus weit verbreitet war, ist es denkbar, daß einer dieser räuberischen Konquistadoren die Kartoffel sah und vielleicht auch gegessen hat

1525 gründet Henricus Cordus einen Garten in Erfurt und eifert damit der herrschenden Modetorheit des Adels nach
– wird in Andalusien Mais (Kolumbus schrieb noch von Hirse, *panizo)* angebaut und schon 1530 soll dieses Getreide aus Amerika in einem Garten bei Avila angebaut worden sein

1526 weist Pietro Martire d'Anghiera in seiner in Basel gedruckten Schrift »De rebus Oceanis et Orbe novo« darauf hin, daß auf Hispaniola eine Pflanze namens »age« (die Süßkartoffel) wächst und diese Pflanze in der Mailänder Gegend angebaut werde, und damit wird erstmals die Knolle, von ihm *batate* genannt, in Italien erwähnt
– druckt Peter Treveris in Southwark eine erste Ausgabe des »The grete herball whiche gyueth parfyt knowlege and vnderstandyng of all maner of herbes and there gracyous vertues ... «, eine Übersetzung des französischen Kräuterbuchs »Le grant herbier en Francoys contenant les qualitez vertus et proprietez des herbes arbres gommes semences«
– erlassen die spanischen Könige ein Gesetz über den Zeitpunkt des jährlichen Schweineschlachtens, das nunmehr zwischen Dezember und Februar bei »abnehmenden Mond« stattzufinden habe, was eine der ersten Hygiene-Bestimmungen in Europa ist

1527 hat der portugiesische Gewürzhandel eine Vormachtstellung erreicht und bestimmt die Geschmäcker in Europa, und möglicherweise macht das portugiesische Königshaus mit dem richtigen Indien mehr Gewinn als Spanien mit dem falschen
– druckt Peter Treveris »The vertuose boke of distyllacyon of the waters of all maner of Herbes«, wobei er – üblich im damaligen Druckgewerbe – einen Großteil der Holzschnitte aus dem »Grete Herball« einsetzt

1528 gibt Sebastian Franck ein Buch mit dem Titel »Vom Laster der Trunckenheit« heraus (man bedenke, daß das Wasser bakterienverseucht war, denn nicht alle Bäche waren vor den Dörfern)
- bringt Cortés Schokolade zu Kaiser Karl V. und das führt dazu, daß dieses Getränke zu einem Renner unter dem spanischen Adel wird – bitter schmeckend, aber selten und teuer

1529 wird in Memmingen ein Nudelturm gebaut, der ursprünglich rund war
- beginnt der Anbau von Mais in Norditalien (Venedig) und geht von da nach Pannonien und auf dem Balkan
- gibt es in süddeutschen Landen eine äußerst bemerkenswerte Teuerungswelle für Getreide, obwohl zufriedenstellende Mengen in die Scheuer gebracht wurden, und diese Teuerung geht über drei volle Jahre und macht die Spekulanten reich und die Leute arm

1531 heiratet der »Beschützer des Glaubens« Henry VIII. aus dem Hause Tudor die Katharina von Aragon, und diese läßt in ihrem Garten – wie von Spanien her gewohnt – Süßkartoffeln pflanzen, und ihren Heinrich im Glauben, daß es sich um ein Aphrodisiakum handele

1532 werden die Konquistadoren unter Franzisco Pizarro von den Eingeborenen mit Maisbier, Erdknollen und Obst verpflegt
- verpflichtet sich Herzog Heinrich V. von Mecklenburg, dem Hans Brandenburg »wenn es die Nothdurft« im Weinberg von Plau »erfordern würde ... etliche Bauern zu Hülfe zu schicken«
- kostet ein ausgewachsener Hammel 10 Groschen
- beschließen die für die Verbreitung der Kartoffel in der Schweiz und im Südwesten Deutschlands so wichtigen Waldenser auf der Synode in Chanforan, sich der Genfer Reformation anzuschließen
- gibt Otto Brunfels, einer der »Väter der Botanik«, mit Zeichnungen von Hans Weiditz, das »Contrafayt Kreüterbůch« heraus
- gilt den Spaniern als »Año de la ejecucion del ultimo Inka Atahualpa«

1533 erreicht Francisco Pizarro das Hochland von Cusco und beginnt dortselbst das Plündern, denn Atahualpa hat so viel zusammentragen lassen, daß von insgesamt 1.326.539 Goldpesos der fünfte Teil an die Krone gehen kann, 57.222 für Pizarro selbst bestimmt sind, an seinen Bruder Hernando Pizarro 31.080 gehen, der Unteranführer Hernando de Soto 17.740 abbekam, und selbst der einfachste Infanterist erhielt noch 4.440 Goldpesos (wovon man nicht nur den Rest seines Lebens und seiner Familie hätte sehr bequem leben können)
- führt Katharina von Medici das Speiseeis in Frankreich ein

1534 wird von Euricius Cordus das »Simesusii Medici, Botanologicon«, der erste Versuch einer wissenschaftlichen Pflanzenkunde, herausgegeben
- endet das achte und letzte gute Weinjahr in ununterbrochener Reihenfolge, was ein ganz ungewöhnliches Ereignis ist, denn es ist nur noch in den Jahren 1746 bis 1751 (mit sechs Jahren) und 1993 bis 1998 in diesem 2.Jahrtausend vorgekommen

1535 lernt Jacques Cartier, der Gründer Neu-Frankreichs am St.-Lorenz-Sstrom, die Heilwirkung von Tannennadeln kennen, als seine Schiffsbesatzung an Skorbut erkrankt

– wird in dem Buch »Historia general y natural de las Indias« von Gonzalo Fernández de Ovieda y Valdés die Ananas, in der Karibik annani genannt, erwähnt
– dringt Diego de Almagro von Peru nach Chile vor und entdeckt dortselbst ausgedehnte Kartoffelkulturen
– kommt Tabak erstmals nach Europa und Fernández de Oviedo y Valdes berichtet empört, daß dies bei den Indianern »eine besonders schädliche Sitte« sei, aber es war ein Wundermittel gegen Pest und Zahnweh
– berichtet ein Spanier von einer Pflanze namens »mani«, die als Heilpflanze verwendet wird, womit er die Erdnuß meint

1536 wird durch königlichen Befehl (Henry VIII.) das Ackerland in Wales und anderswo in England eingezäunt
– zerstört Henry VIII. die Kartäuser-Einsiedelei Mount Gracy Proty in Yorkshire und rund 450 Jahre später wachsen dort aus wieder ans Tageslicht kommenden Samen Wau- und Wollkrautpflanzen und Bohnen
– wird am Tisch Martin Luthers aufgeschrieben, daß die Böhmer fressen, die Wenden stehlen und die Deutschen saufen, denn einem jeden Lande sind seine Gebrechen zugute zu halten

1537 findet Gonzalo Jiménez de Quesada in Sorocotá/Vélez den Kartoffelanbau vor und *chuños*
– erscheint – posthum – »Das Neüwe Distilier Buoch« von Hieronymus Brunswig, das später die Grundlage von mehr als zehn Büchern über Alkoholgewinnung in Rußland wird
– bringt François Rabelais die Sommer-Endivie von Italien nach Frankreich
– schreibt der Spanier Juan de Castellanos in der »Historia del Nuevo Reino de Granada« bewundernd von der Kartoffel (aber sein Bericht wird erst 1886 in Madrid veröffentlicht):

> »In allen Häusern der Indios lagerten Trüffeln. Diese Trüffeln haben mehlige Wurzeln von der Größe eines Eis, die von gutem Geschmack sind. Ein für die Indianer sehr angenehmes Gut und ein köstliches Gericht sogar für die Spanier«

1538 stellt Pedro Cieza de León, seit drei Jahren in der Neuen Welt, vor, wie die Kartoffel eßbar wird
– wird die Bürgermeisterin von Schlawe in Pommern der Hexerei beschuldigt, weil sie ihrer Stieftochter ein dickflüssiges, schwarzes Bier gegeben habe, worauf diese in Raserei verfallen sei

1539 erscheint in Straßburg das »New Kreütter Buch: von underscheydt, würckung und namen der kreütter so in Teütschen landen wachsen« des Hieronymus Bock, in dem auch das Welsch-Korn erwähnt wird, aber Bock schreibt nur ältere Bücher – z.B. die »Materia medica« von Pedanios Dioscorides – ab, aber bevor er evangelischer Prediger und Arzt in Hornbach wurde, leitete er den fürstlichen Garten zu Zweibrücken
– druckt Thome Gybson in London »The great herball newly corrected«
– sind der Riesenkürbis *(Cucurbita maxima),* die Bohne *(Phaseolus vulgaris)* und der Mais *(Zea mays)* in Deutschland nachweisbar

1540 soll ein Franziskaner namens Pierre Sornas, geboren im französischen Becuze in der Ardêche, die Kartoffel aus Spanien in seinen Heimatort verbracht und

angepflanzt haben, und die Bauern, die die Frucht aus der Neuen Welt anbauen, werden *truffoliers* genannt, weil die Kartoffel *truffole* genannt wird, was aber fragwürdig ist, denn im lokalen Dialekt hieß diese Erdfrucht *la trifolá*

– führen die Schiffe der spanischen Flotte Patatas als Verpflegung mit sich, was ja wohl dafür spricht, daß zumindest die Süßkartoffel am europäischen Abfahrtsort gepflanzt wurde (Genaues müßte man anhand der Ladelisten feststellen können, die bisher noch von keinem Kartoffelforscher untersucht wurden)

1542 ist's wohl der bis dahin heißeste Sommer des 2.Jahrtausends, denn schon im März standen die Kirschbäume in der Blüte, Anfang Juni verblühte der Wein, Anfang Juli schon kommen die Getreideernten in die Scheuern und dann blieb 9 Wochen der Regen aus und die Brunnen trocknete aus, das Vieh verschmachtete und das Obst fiel unreif zu Boden, und die Bäume verloren ihre Blätter

– veröffentlicht der Apotheker am Bayerischen Hof Johann Kasimir August Christian Saugfuß ein »Tractat vom Bier«, in dem empfohlen wird, »heiß Bier zu trinken gegen Katarrhe aller Art«

– und Otto Brunfels läßt in Straßburg die »Weiber und Kinder Apoteck Von vielen Kranckheyten der weiber, die zůverkummen, oder zu kurirn, vom Haupt an, durch den gantzen leip« drucken

– (oder erst 1546) erstellt Pascual de Andagoya nach jahrelangem Aufenthalt in Mittel- und Südamerika am spanischen Königshof die »Relación de los sucesos de Pedrarias Dávila en las provincias de Tierra Firme y Castilla del Oro« über die Erlebnisse des Pedro Arias Dávila bei der Entdeckung der Küsten Perus (1540) und erwähnt hierdrin die »papa«. Franzisco Lopez de Gomara berichtet: »Unter ›Pedrarias dem Grausamen‹ erfolgte von nicaraguanischen Ureinwohnern ein beispielloser Protest gegen die Sklaverei, der sie Opfer waren. Die Männer der indigene Bevölkerung haben nicht mit ihren Frauen geschlafen, so daß sie den Spaniern keine Sklaven zur Welt bringen würden. Und Pedrarias, als Kinder zwei Jahren lang nicht geboren wurden, versprach ihnen eine gute Behandlung, und so gebaren sie, oder sie töteten sie nicht.«

– wird in Straßburg eine deutsche Ausgabe des »Gart der Gesundheit« von dem Drucker Matthias Apiarius (Matthias Biener) hergestellt

1543 und in den Folgejahren veröffentlicht der Pariser Arzt Jacques Dubois (Jacobus Sylvius) vier der Ernährung der Armen gewidmete kleinere Schriften, die ausführlich »geeignete Nahrungsmittel und Rezepte« anbieten: »Victus ratio, scholasticis pauperibus paratu facilis et salbris«

– schafft François I. von Frankreich die Salzsteuer ab, da das Volk rebellierte: »Vive le roi sans gabelle«

– veröffentlicht Leonhart Fuchs ein »New Kreüterbuch / in welchem nit allein die gantz histori / das ist namen / gestalt / statt vnd zeit der wachsung / natur, krafft vnd würckung, des meysten theyls der Kreüter so in Teütschen vnd andern Landen wachsen«, in dem insbesondere die Pflanzen der Neuen Welt gezeigt werden, wobei er Chili als »Kalikut Pfeffer« bezeichnet

1544 beschreibt Agustin de Zarate, der Schatzmeister in Peru, mehr nebenbei die »papa« als wichtige und eßbare (!) Knollenfrucht

– gibt Walter Ryff ein »Confect Buchlin und Hauss Apoteck« für die Marzipan-

herstellung heraus, was nichts mit dem Brot des heiligen Marcus zu tun hat, sondern mit den Martzapanen, den kleinen Spanschachteln, in denen man Gewürze verpackte
- wird in Italien die Tomate erstmals beschrieben und *Mela aurea* genannt

1545 werden die Silberberge bei Potosí entdeckt, die Schätze ausgebeutet und nach Europa verbracht und die Indianer mit chuños verpflegt und möglicherweise bringen wohlhabend gewordene spanische chuño-Händler die Knolle mit nach Spanien, um ihrem Nachbarn zu zeigen, womit sie ihr Geld gemacht haben
- entsteht in Padua der erste Botanische Garten Europas

1546 besucht Gonzalo Francisco de Oviedo y Valdés Südamerika, schreibt einen Bericht und bringt zur Illustration Kartoffeln nach Avila in Spanien
- wird grüner Kopfsalat als *Amuletum veneris* bezeichnet

1547 wird in Braunschweig-Wolfenbüttel eine Forst- und Waldordnung aufgestellt, weil der Holzmangel überhand nimmt und die Bauern nicht nur durch Brandrodung neue Felder gewinnen sollen
- soll ein Priester beobachtet haben, wie in Lampa im peruanischen Colloa der Kartoffel(-göttin) ein Lamm geopfert worden sei, und Pedro de Cieza de Léon berichtet davon
- wird in deutscher Sprache das »Regimen Sanitatis Salernitanum: Lilium Medicinae«, ein Lehrgedicht von Johannes von Mailand (de Civelles), das ursprünglich in Salerno entstand und die Anwendung der medizinischen Theorie leicht faßlich darlegte, veröffentlicht, aber kein Wort über die Früchte aus der Neuen Welt enthält
- gelangt die Ananas auf die Insel Madagaskar, weil jetzt bei allen langdauernden Schifffahrtsrouten Früchte als Schiffsverpflegung an Bord genommen wird

1549 leiden die englischen Bauern unter einer schlechten Ernte und fordern in einer Petition, daß alle unfreien Menschen frei gemacht werden, weil Gott alle frei gemacht hat, aber so weit reicht die »Magna Carta« nicht
- wird zwischen Bogota und dem Hafen Cartagena ein Reitweg entlang des Magdalenenstroms eröffnet, auf dem binnen zwei Wochen Nahrungsmittel vom Landesinneren zur Verproviantierung der spanischen Schiffe gebracht werden konnten

1550 veröffentlicht José de Acosta die »Historia natura y moral de las Indias« und erwähnt hierdrin die Kartoffel, was er 1554 wiederholt
- disputiert der Dominikanerpater Bartolomeo de Las Casas mit dem spanischen Humanisten, Historiker und Übersetzer Juan Ginés de Sepúlveda vor Karl V., »in dessen Reich die Sonne nie untergeht« und erreicht, daß der Kaiser sämtliche Eroberungen in der Neuen Welt aussetzt, und das muß man im Zusammenhang sehen mit der schlechten Getreideernte in Spanien – die Ernteergebnisse in England sind unzureichend
- lassen die Portugiesen die ersten Ananas in Südindien anbauen

Mitte 16.Jh. verwöhnt Marxen Rumpolt den Gaumen des Mainzer Erzbischofs mit einem die venerischen Kräfte anregenden Kartoffelgericht, und im Übrigen gehören in den Kochtopf die »vierfüssigen, heymischen und wilden Thiere«

schreibt er 1581 in »Ein New Kochbuch. Das ist Ein grundtliche beschreibung / wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüssigen / heymischen und wilden Thieren«, gedruckt bei Sigmund Feyerabend in Frankfurt am Main
– begann der Anstieg der Anzahl von Geschirr- und Besteckteilen auf dem Tisch kontinuierlich an. Zum Aufnehmen der Speisen lagen jetzt an jedem Platz Messer, Löffel und zunehmend auch Gabeln bereit. Für Rumpolt gehörten sie 1581 bereits selbstverständlich zum Gedeck. Seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts verdrängten Teller aus Edelmetall, die im Winter vorgewärmt wur den.
– kommt der Tabak durch John Hawkins nach England
– sollen Kartoffeln in der Dauphiné in Frankreich sein, was aber zu bezweifeln ist

1551 schreibt Pedro de Valdivia, Eroberer Chiles und Gründer von Santiago, an Karl V. in Spanien, daß die Eingeborenen (in Südamerika) Kartoffel anpflanzen würden
– vergißt William Turner in »The Nature of Herbs« die Kartoffel zu erwähnen und auch in Hiieronymus Bocks »Kreüterbuch: darinn Underscheidt Namen und Würckung der Kreutter, Stauden, Hecken unnd Beumen sampt ihren Früchten« aus Straßburg fehlt die Knolle – immer noch
– stellt ein Johann Bretschneider fest: »einige leben mehr von diesem Getränk als von richtigem Essen« und meint damit das Bier
– wird in Königsberg der Botanische Garten mit Heilkräutern eröffnet

1552 nennt Francisco Lopez de Gómara in der »Historias de las Indias« die Knolle »papas«
– wird die »Aurea mala« von Rembert Dodoens erwähnt, aber 20 Jahre später nennt er die Tomate »Poma amoris«, aber die Kartoffel wird nicht erwähnt
– und bis 1554 wird das »Cruijdeboeck« von Rembert Dodoens von Jan van der Loe in Antwerpen gedruckt

1553 wird die »papa« in einem spanischen Bericht von Pedro de Cieza de León beschrieben
– erwähnt Rembert Dodoens im »Stirpium historiae pemtades sex« den Mais
– läßt Henri II. in Paris die »Hallen« überdachen, und diese werden hierdurch zum Modell vieler Markthallen in Europa

1554 stellt Rembert Dodoens fest, daß Chili »Hunde tötet, wenn man sie damit füttert«
– erwähnt Franzisco Lopez de Gomara die »papa« und meint

1555 daß die Südamerikaner über hundert Jahre alt werden, da sie Kartoffeln essen würden
– gelangen nachweislich die ersten Kartoffeln von den Kanarischen Inseln nach Spanien
– beschreibt ein unbekannter Portugiese in »Relação ... do descobrimento da Florida« die Süßkartoffel
– verschlimmert sich die Unterernährung der englischen Bevölkerung durch eine Grippeepidemie
– wird das Buch »Cronica del Perú« von Pedro Cieza de León in Antwerpen (zweimal) nachgedruckt und außerdem erscheint eine italienische Übersetzung
– wird erstmals Zuckerrohr in Brasilien angebaut

1556 schreibt ein italienischer Begleiter von Hernán Cortés die »Relazione di alcune cose della Nuova Spagna & della gran città di Temestitan Messico« und vergleicht darin die neuen Nahrungsmittel mit den bekannten europäischen, so

daß ein Truthahn aussieht wie ein »großes Huhn gleich einem Pfau« und die Tortillas gleichen mediterranen Broten« (veröffentlicht wird diese Schrift aber erst 1858 in Mexiko von Joaquin Garcia Icazbalceta)

1557 empfiehlt Geronimo Cardano in seiner Schrift »De Rerum Varietate« in Italien die Kartoffel anstelle von Brot, da er festgestellt hatte, daß die Kartoffel in Südamerika von großer wirtschaftlicher Bedeutung ist

– wird in der »Indian. Historia, Eine schöne kurzweilige Historia Niclaus Federmanns des Jüngeren von Ulm erster Raise so er von Hispania von Andolosia auß in Indias des oceanischen Mörs gethan hat und. was ihm allda ist begegnet bis auf seine Widerkunft in Hispaniam, auffs kürzeste beschrieben ganz lustig zu lesen« die Knolle »battate« genannt
– veröffentlicht der holländische Botaniker Rembert Dodoens die erste Abbildung der Tomate, die er Goldapfel nennt und bei Jean Loë in Antwerpen erscheint das von Carolus Clusius bearbeitete »Cruydtboeck« von Rembert Dodoens
– verbindet der französische calvinistischer Geistliche, Forscher und Schriftsteller Jean de Léry das Wort für Frucht der Tupi-Guarani, »A« mit dem Wort »Nana«, »die Köstliche«

1558 schädigen niedrige Getreidepreise in Spanien den Ackerbau, und Schaf-, Seiden- und Ölkulturen verbreiten sich

– weist der portugiesische Arzt und Botaniker Amato Lusitano in seinem Pflanzenbuch »In Dioscorides Anazarbei de medica materia« auf die medizinischen Wirkungen der Knolle hin
– kommt die Ananas auf einige der 7000 philippinischen Inseln

1559 werden von dem Spanier Juan Polo de Ondegardo in »Tratado y averiguación sobre los errores y supersticiones de los indios« die Tributzahlungen unter den amerikanischen Indianer-Nationen in Form von Kartoffeln erwähnt

– erscheint das erste belgische Kochbuch, »Eenen Nieuwen Cook Boek«, gedruckt bei Gerardus Vorselman, mit 153 alten Rezepten
– erwähnt Pater José de Anchieta aus Spanien in seinem »Epitola quam plurimarum« den Kartoffelanbau

1560 sagt Gilles de Gouberville, daß man »zur Zeit meines Vaters alle Tage Fleisch aß, die Teller waren übervoll, den Wein schluckte man wie Wasser«, aber jetzt sei die Kost der Wohlhabenden schlechter als die der Diener damals

– nennt Conrad Gessner im »Horti Germaniae« 1.106 Pflanzen, die in deutschen Gärten wachsen

1562 berichtet Paolo José de Arriaga über die religiösen Riten in Peru und Bolivien

– wird in Venedig ein Dekret erlassen, wonach »man zu jedwedem Fleischgericht nicht mehr als eine Handvoll Braten und eine voll Gesottenes geben soll, worin nicht mehr als drei Sorten Fleisch sein sollen oder Hühner«
– könnten die ersten Kartoffeln auf Gran Canaria und auf Teneriffa angebaut worden sein

1563 ist die »Amoris poma« »auch ein frembder Gast in Deutschland« wie Pietro Andrea Mattioli im »New Kreütterbuch : mit den allerschönsten und artlichsten Figuren aller Gewechss, dergleichen vormals in keiner Sprach nie an Tag kommen« schreibt

– wird die Cachanatl (was war das noch?) von Giovanni Battista Ramusio in seinem sechsbändigen Sammelwerk über Amerika-Reisen »Navigationi e Viaggi« (»Reisen zur See und zur Land«) erwähnt
– erläßt das englische Parlament mit Zustimmung von Königin Elizabeth I. Tudor das Gebot, daß am Mittwoch und am Freitag ein Fischgericht zu essen sei, denn durch die Trennung von Rom und die faktische Abschaffung der vatikanischen Lehre lag die englische Fischindustrie (und damit auch die Werften zur Ausweitung als Seemacht wichtig) darnieder, zumal der zum Fisch gemachte Biber der Hochseefischerei nicht half; jetzt machte es auch Sinn, den Kartoffelanbau zu fördern, weil Matjes mit Bratkartoffeln ein einfaches, aber angenehmes Essen ist (dazu paßt der Wunsch Henris IV. mit dem Beinamen »der Gute«, den er gegenüber Karl Emanuel I. von Savoyen äußerte: »Wenn mir Gott zu leben erlaubt, werde ich dafür sorgen, dass es in meinem Land keinen Bauern gibt, der sonntags nicht sein Huhn im Topf hat«)

1564 gibt's in Dithmarschen einen ziemlichen Streit, weil Hagrink Langen sich weigert, nach der Beerdigung seines Bruders das damals übliche »Grabbier« an die helfenden Gemeindemitglieder auszuschenken, doch die Obrigkeit steht auf Seiten des Hagrink Langen, weil sie solchen Dorfgewohnheiten äußerst skeptisch gegenübersteht, denn es stört die »Policierung« der Städte und Gemeinden, doch Hagrink bleibt seinem Dithmarscher Motto treu: »Sag niemals Ja, solange du noch Nein sagen kannst!«

– nimmt der Italiener Francesco Redi, Arzt beim Herzog von Parma, die Kartoffel aus Spanien mit in seine Heimat, Parma, und dort wird sie als Viehfutter an gebaut
– ist Carolus Clusius mit Jakob Fugger in Spanien und schreibt später (1576) nichts über die Kartoffel zu diesem Zeitpunkt, obwohl sie auch einen Abstecher nach Portugal machen

1564 erscheint in Delphis das Buch »Phallis ex fungorum genere«, ein Pilzbuch von Adriaen de Jonghe

1565 bestellt sich Felipe II. von Spanien Kartoffeln aus Peru, die er angeblich nach Rom weitergeschickt hat, aber es gibt keine Nachricht darüber, daß diese Lieferung überhaupt bei Felipe angekommen war

– soll sich Papst Pius IV. um die Gesundheit eines Kardinals in Flandern gesorgt und ihm Kartoffeln zur Genesung geschickt haben, was aber (in den 1930er-Jahren) vom Vatikan nicht bestätigt wird
– gibt dieser Kardinal Kartoffeln weiter an den Präfekten von Mons, Philippe de Sivry
– berichtet Girolamo Benzoni über die »papas« in der »Historia del Nuovo Mundo«
– wird Kartoffelanbau in Südengland erstmals erwähnt, weil angeblich ein irisches Schiff mit Kartoffeln vor Birkdale gestrandet war
– soll John Hawkins mit seinem Schiff »Jesus of Lubeck« Kartoffeln mitgebracht haben, die er von Eingeborenen aus Santa Fé de Bogotá in Venezuela erhalten habe, aber es waren Süßkartoffeln

1566 – stirbt Michel de Notredame, der die Kartoffel nicht vorhergesehen hat, doch wer glaubt schon an Horoskope (vom Glauben an gute und sichere Auszahlungen aus der Riester-Rente ganz zu schweigen)?

1567 wachsen die ersten Kartoffeln auf Gran Canaria und Teneriffa und sollen in diesem Jahr erstmals nach Antwerpen exportiert worden sein, wo Fernando Álvarez de Toledo y Pimentel, 3.Herzog von Alba, das Regiment führt

1568 und einige Jahre weiter vernichten verregnete Sommer und harte lange Winter mehrere Ernten hintereinander, was zu großen Hungersnöten führt

– soll Francis Drake die Kartoffel nach England gebracht haben
– ist der Theologe, Arzt, Naturforscher und Begründer der britischen Botanik William Turner im »A new boke of the natures and proporties of all wines« immer noch vergeßlich (oder er kannte die Kartoffel nicht) und außerdem kommt der dritte Band seines »New Herbals« (1551 begonnen) heraus, in dem keine *potatos* aufgeführt werden, aber er erwähnt das *Millium indicum,* womit der Mais gemeint ist
– legt Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel bei Fulda einen Garten an, den Johann Joachim Winckelmann wegen der vielen und seltenen Pflanzen einen »Lustgarten« nennt und »woraus die botanischen Schätze nach allen Himmelsgegenden wanderten«

1570 werden in der Umgebung von Sevilla oder in Sevilla selbst Knollen angepflanzt, aber es gibt gewisse Anzeichen, daß es sich um die Batate *(Ipomoea batatas)* gehandelt hat

– erscheint ein Kochbuch des Bartolomeo Scappi, seit 1534 Leibkoch *(cuoco secreto)* der Päpste Julius III., Paul IV., Pius IV., Pius V. und Gregor XIII. mit 94 Seiten und dem langen Titel »Epulario. Quale tratta del modo de Cucinare ogni carne, Uccelli, pesci de ogni Sorte e Fare Sapori, torte e pastelli al modo de tutte la Provincie« – da ist kein Platz, um die Taratouphli unterzubringen
– übersetzt Christobal de Molina ein Gebet eines südamerikanischen Indianers, der Mutter Erde auch um den Segen für die Kartoffel bittet
– sind in dem »Tratado da Terra do Brasil« von Magalhães Gandavo Kartoffeln erwähnt
– herrscht (bis 1574) eine bittere Hungersnot in Europa, die (zum Beispiel) zum Erlaß einer neuen Bettelordnung in Kempten führt, wonach »fremde Arme« von den Bettelknechten schon am Stadttor abgewiesen werden
– findet der Augustiner-Eremit Juan González de Mendoza in China den Maisanbau vor, was darauf schließen läßt, daß der Mais sich sehr rasch von Portugal an der afrikanischen Küste entlang, über Südeuropa, Kleinasien und Indien verbreitet hatte

1571 schreibt Konrad Heresbach das erste Buch in Deutschland über Landwirtschaft; »Rei rusticae libri quatuor. Universam rusticam disciplinam complectentes«

– erwähnt José de Acosta den Kartoffelanbau in Peru und beschreibt eine Kartoffelkrankheit – »Brand« oder Mehltau
– erobert Francis Drake die spanische Faktorei Nombre de Dios (im heutigen Panama) und verpflegt sich dort mit Kartoffeln
– erwähnt der Königsberger Arzt und und Botaniker Melchior Guilandinus die »Tumatle Americanorum«, womit die gewöhnliche Tomate gemeint ist –
schreibt der Amsterdamer Geograph und Kartograph Abraham Ortelius, daß man Zucker lediglich in den Apotheken erhalte, aber »was einst als Medizin diente, dient heute als Nahrung« und jetzt als einkommenförderndes Lebens-

mittel für Zahnärzte
- kaufen die Augsburger Ratsherren bei den Deutsch-Ordensmeistern in Frankfurt für 58.000 Gulden Roggen für die Hungernden in ihrer Stadt
- berichtet Nicolás Monardes über die »Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt« in der »Neuen Welt« und ist ihm die Knolle noch unbekannt oder nicht erwähnenswert
- wird das im Vorjahr in Italien gedruckte Prunk-Kochbuch von Bartolomeo Scappi auch nördlich der Alpen vertrieben, denn es enthält Gerichte mit Gewürzen aus »Indien«

1572 erreichen wegen der Mißernten in den vorangegangenen Jahren die Preise für Getreide das Fünf- bis Zehnfache des üblichen Niveaus und – beispielweise – steigt die Zahl der Sterbefälle in Augsburg um das Doppelte und in Stuttgart sogar um das Dreifache

1573 werden Kartoffeln an das »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« in Sevilla geliefert und die Patienten (oder nur die Mönche) genießen sie, wenn sie auch nur pfundweise gekauft werden
- versammelten sich in der Stadt Troyes die Hungernden der Umgebung, so daß die Reichen sich ängstigten und daher auf die Idee kamen, Brot in Hülle und Fülle zu backen, dies den Armen zu geben, sofern diese nur zum Stadttor hinausgingen, und anschließend die Zugbrücke hoch zu ziehen und das Torgitter herunterzulassen
- wird Clusius Haus- und Hofgärtner bei Kaiser Maximilian II. in Wien
- entsteht in Augsburg die erste deutsche Zuckerraffinerie
- soll in Hatzenbühl/Süd-Pfalz erstmals der Tabak angebaut worden sein (und gleichzeitig ist die Kartoffel unbekannt??)
- verlangt Kurfürst Johann Georg von Brandenburg von seinem Gärtner, daß er ihm Spargel pflanze, der ursprünglich aus Südeuropa und Vorderasien kam

1574 und in den anderen Jahren seit der Mitte des Jahrhunderts sind Kartoffeln in den spanischen Faktoreien am Karibischen Meer als Arzneimittel (Vitamin C und B_1) anzufinden
- werden wieder einmal Kartoffeln von den Kanarischen Inseln nach Antwerpen exportiert und auch nach Rouen gelangen die Knollen von Teneriffa
- erbringt ein Weinberg bei Tasdorf in Mecklenburg 150 Fässer Wein

1575 berichtet Geronimo Cardano über die Kartoffel als Brotersatz der indigenen Bevölkerung; Cardano, der auch ein Erfinder war, konstruierte die nach ihm benannte Kardanwelle, die bei den ersten Buchdruckschnellpressen Anfang des 19.Jahrhunderts eingebaut wurde; eine solche Welle entwarf er 1548 für eine Kutsche Kaiser Karls V.; außerdem entwickelte er eine Verschlüsselung von Nachrichten mit dem nach ihm benannten Cardan-Gitter
- wird erstmals in Deutschland eine Mettwurst hergestellt (nur der Metzger weiß, was drin ist)

1576 soll die Kartoffel im Kloster von Le Sangre in Sevilla normale Hausmannskost sein
- veröffentlicht Clusius nach seiner Reise durch Spanien in Antwerpen das »Rariorum aliquot Stirpium per Hispanas observatorum historia«, in dem er allerlei Pflanzen aufführt, nicht jedoch – erstaunlicherweise – die Kartoffel

1577 lernt auch Francis Drake die Kartoffel in Peru kennen und erhält einen Kaperbrief

von seiner Königin Elizabeth I.
- schreibt der englische Geistliche William Harrison in seiner »Description of England«, daß die Knolle manch Londoner Festbankett schmückt
- schreibt die nach Toledo verbannte Äbtissin des Klosters der »Unbeschuhten Karmeliterinnen« in Sevilla (Teresa von Ávila), daß sie Kartoffeln erhalten habe und ihr diese gut geschmeckt haben
- beschreibt der Jesuit José de Acosta in »De natura novi orbis« die Kartoffelpflanzungen auf dem Hochland von Collao
- stellt Francis Drake auf der Insel Mocha vor Chile fest, daß die Kartoffel dort die Hauptnahrung der »Indianer« ist, bevor er frischgestärkt das Kap Hoorn (und die Magellanstraße) entdeckt
- zeichnet Mathias de l'Obel im »Plantarum seu Stirpium Historia« eine Pflanze, die eine Kartoffel sein soll
- freundet sich der Londoner Apotheker James Garet mit Clusius an und lernt dabei wahrscheinlich die Knolle kennen, die er möglicherweise an John Gerard weitergibt (aber gerade hier gilt: Nix Genaues weiß man nicht)
- berichtet Jacob Theodor Bergzabern in seinem Buch »Neuw Wasserschatz, das ist: Aller heylsamen Metallischen Minerischen Bäder und Wasser« über Wasser aus der seit 1536 bekannten Quelle »bei dem Sauerburn« und beschreibt die Heilwirkungen des Wassers aus Niederselters ausführlich

1582 wird in der kurpfälzischen Landesordnung den Amtleuten anbefohlen, »übermässiges abfressens und sauffens« abzustellen

1583 erscheint das Werk »Stirpium historiae pemptades sex« von Rembert Dodoens und in kleiner Auflage
- wird in Florenz »De plantis libri XVI« des Mediziners und Botanikers Andrea Cesalpino gedruckt, in dem das erste Klassifizierungssystem für Pflanzen vorgestellt wird; ungewöhnlicherweise sind in diesem bedeutsamen Werk keine Abbildungen
- nimmt Pater Nikolaus Doria aus Sevilla Kartoffeln mit nach Genua

1584 wird die Kartoffel in Genua im Kloster der »Unbeschuhten Karmeliterinnen« angebaut
- bringt Walter Raleigh die Kartoffel nach Irland (oder auch nicht)
- ist der Kartoffelpreis in der Umgebung von Sevilla so tief gefallen, daß das »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« dieselbigen nun in Einheiten von 25 Pfund einkaufen kann
- wird auf der Insel Roanoke eine englische Kolonie unter dem Namen »Virginia« gegründet, aber die Siedler kehren etwa ein Jahr später auf Drakes Schiff nach England zurück und gehen am 16.Juni 1586 in Plymouth an Land
- veröffentlicht Castore Durante das »Herbarium Nuovo Venezia« und läßt hier erkennen, daß ihm die Kartoffel bekannt ist, denn er nennt die Knolle, abgeleitet von der »Tubera«, »Tartufi« oder »Tartufoli«

1585 wird die Kartoffel erstmals unter botanischen Gesichtspunkten (von Lorenz Scholz von Rosenau in Breslau) beschrieben
- soll die Kartoffel erstmals über Cartagena nach England gebracht worden sein
- und in den fünf Jahren danach sollen abgemusterte Söldner der Schweizergarde und andere Rompilger die Kartoffel erstmals in die Schweiz gebracht haben

– ist die Kartoffel ein marktgängiger Artikel in Annonay, Satilleu, St. Félicien, Le Cheylard, Tournon und Mastre und kurze Zeit danach auch in St. Peray und in Valencia
– wird der Kaufmann Vincenco Storaci in Neapel von einer wütenden Menschenmenge erschlagen, weil er Mehl aus Hülsenfrüchten und Kastanien anbot und auf Proteste mit der Bemerkung »Freßt Steine« reagierte, was ja ähnlich der Fabrikant Ernst Friedrich Zwanziger oder sein Bruder August Zwanziger gegenüber den Leinewebern äußerte; im neapolitanischen Dialekt, wo dieser Mann herkam, bedeutet »staraceare« soviel wie im Sinne von Schlachten, Zerlegen, Lynchen
– lernt Bischof Giovanni Francesco Bonomi die Kartoffel im piemontesischen Kloster Vercelli kennen, die dort wahrscheinlich schon einige Jahre im Klostergarten angebaut wurde; ein klösterliche Obstgarten diente vielfach auch als Friedhof für die Brüder

1586 schreibt Diego Davila Briceño in der »Descripción Geográfica de Indias« über die Kartoffel
– soll Francis Drake peruanische Kartoffeln an Harriot in Irland weitergegeben haben, aber wahrscheinlich waren es Süßkartoffeln aus der Karibik, nachdem Drake die Faktorei Cartagena überfallen und ausgeraubt hatte
– findet sich die Kartoffel in Frankfurt/Main, Wien und London
– wird das »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß ...« von Pietro Andrea Mattioli durch Joachim Camerarius ergänzt und neu herausgegeben
– soll Bischof Bonomi in Mons krank geworden sein und von einem Begleiter aus Vercelli die Knolle zur Stärkung erhalten und aus dieser Lieferung soll Philippe de Sivry seine erste Knolle überreicht bekommen haben
– soll John Everett Stillwell III., Großvater von Sir Robert Stillwell Kartoffeln von Walter Raleigh erhalten haben, was aber ziemlich unglaubwürdig ist
– gedeihen die Kastanien sehr gut, so daß die Mädchen »très joyeux« hätten

1587 wird in Frankfurt am Main »Ein New Kochbuch« von Marxen Rumpolt wegen der neuen feinen Tafelgemüse aus Indien wieder aufgelegt und darinnen ist jetzt ein Kartoffelrezept zu finden (das älteste erhaltene Kochbuch der Welt »De re coquinaria« stammt aus der römischen Antike, vermutlich von Marcus Gavius Apicius; der Text in der vorliegenden Fassung stammt aus dem 3. oder 4.Jahrhundert)
– läßt Walter Raleigh angeblich Kartoffeln in der Grafschaft Youghal anbauen
– wird die Kartoffel in Mons gepflanzt, damit man medizinische Versuche anstellen kann
– beobachtet Thomax Cavendish auf seiner Raub- und Entdeckungasreise auf der Insel St.Maria de Concepcíon, daß die Spanier Kartoffeln als Tribut (»in Fässern aus Stroh«) erhalten, die dann auch in den Häfen der nach Europa zurückkehrenden Schiffe zu finden sind
– veröffentlicht Thomas Harriot »A briefe and true report of the new found land of Virginia« über die Expedition nach Virginia
– schickt Philippe de Sivry zwei Knollen namens »tartufoli« und Früchte an Clusius nach Wien
– wird die Kartoffel wieder einmal in Rom gesehen

– hält es der Arzt Baldassare Pisanelli in seiner Schrift über Essen und der Geschichte der Nahrungsmitteln »Trattato Della Natura De'cibi Et Del Bere« für denkbar, Menschenfleisch zu sich zu nehmen
– werden Kartoffeln erstmals in Florenz erwähnt
– schreibt der Portugiese Gabriel Soares de Sousa die »Noticia do Brasil, Tratado Descritivo do Brasil e Descrição verdadeira de todo o Estado pertencente à Coroa de Portugal ...«, in dem die Kartoffel erwähnt wird
– läßt John Ray die »Historia Generalis Plantarum« drucken

1588 beschreibt Jacob Theodor Bergzabern die Kartoffeln in seinem »Neuw Kreuterbuch / mit schönen / künstlichen und leblichen Figuren unnd Conterfeyten / aller Gewächs der Kreuter / Wurtzeln / Blumen / Frücht / Getreyd / Gewürtz / der Bäume / Stauden und Hecken / so in Teutschen und Welschen Landen« (mit einer Zeichnung von Clusius), das 1613 ein weiteres Mal herauskommt und durch Jean Bauhin in Basel neuerlich herauskommt
– wachsen in Kassel, in Marburg und in Rheinfels die Kartoffeln und verzieren mit ihren Blüten die Botanisch-Medizinische Gärten
– wird in Neapel das »Phytognomica« über die Physiognomie der Pflanzen von Giambattista della Porta veröffentlicht und in Padua werden die ersten Knollen gesetzt
– schwemmen dank Francis Drakes Sieg und/oder dem Sturm in der Irischen See Kartoffelkisten an Irlands Küste (angeblich ist das die Geburtsstunde des irischen Kartoffelanbaus)
– soll Lady Elizabeth Montgomery auf ihrem Land Iren angesiedelt und ihnen Felder für den Kartoffelanbau verpachtet haben, was aber nicht sein kann
– sind in Eschwege (Hessen) und in Rotenburg/Hessen in Botanischen Gärten und auf den Beeten von Kaiser Rudolf II. in Wien Kartoffeln anzutreffen
– pflanzt Joachim Camerarius in Nürnberg Kartoffeln in seinem Hausgarten (was aber fraglich ist) und beschreibt in seinem »In horto Medico et Philosophico« den Mais
– nennt Walter Raleigh oder Thomas Harriot eine andere Pflanze aus Amerika, Openauk (in verschiedenen Schreibweisen), womit wohl die Glycine apios L. oder aber die Süßkartoffel gemeint war
– nennt Carolus Clusius die Kartoffel noch »Taratouffli«, was aber auch ein Druckfehler von »tartufoli« sein könnte, und es werden erstmals in Frankfurt am Main Kartoffeln in einem Botanischen Garten gesetzt
– erscheint der dritte Band der »Essais« von Montaigne, in dem er feststellt, daß die chuños nicht schmecken würden

1589 werden am französischen Hof Eßgabeln eingeführt, was wohl mit dem Kartoffelanbau in Montpellier im selben Jahr zusammenhängt
– sind wohl die ersten Kartoffeln nach Breslau gekommen, denn
– Carolus Clusius (von gegenreformatorischen Kräften im Jahr zuvor aus Wien vertrieben) faßt in seinem Haus in Frankfurt/Main die Blumenbeete mit Kartoffelstauden ein und bleibt bis September 1583 in dieser Stadt, um anschließend nach Leiden zu gehen

1590 nennt der Breslauer Arzt Scholz von Rosenau in »Laurentii Scholzii M. D. Hortus Vratislaviae situs et rarioribus plantis consitus, carmine celebratus, cum cata-

logo botanico« die Kartoffel »Papas Hispanorum«, und er schickt eine Abbildung (wahrscheinlich den ganzen Katalog über seinen Garten) der Kartoffel an Gaspard Bauhin in Basel
- erwähnt Harriot die batate in einer Broschüre zur Kolonisten-Anwerbung in Virginia
- erhalten die Brüder Bauhin in Basel Kartoffelsamen
- erhält Georg I. von Hessen-Darmstadt »eine wunderliche Art Nüsse«
- (oder schon 1588) berichtet der Jesuit José de Acosta von dem Handel mit getrockneten Kartoffeln in Cusco und Umgebung und außerdem erwähnt er den Kakao und seine Anwendungsmöglichkeiten
- kosten die Kartoffeln auf dem Eßtisch von Queen Anne (Anna von Dänemark und Ehefrau von Jakob I.) in London 2 Schilling 6 Pence das Pfund
- spricht Joachim Camerarius von den »goldöpffel«, wenn er die Tomate meint
- herrschen im Mittelmeerraum (bis 1593) große Hungersnöte

1589 sind »taratouphli gar anmuthig zu schmecken« – so Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel
- sind am und im Hof in Dresden Kartoffeln aus Kassel angepflanzt
- sind in einem Garten von Georg I. der Fromme von Hessen-Darmstadt Kartoffeln angebaut, die aus Kassel kommen
- werden in einem Bericht (»Horto di Simplicio di Padova«) über die Pflanzen im Garten des Botanikers von Giacomo Antonio Cortusi in Padua die Knollen erwähnt
- werden dem Arzt Sigismund Schnitzer in Bamberg von Camerarius in Nürnberg Kartoffeln geschenkt, damit er den medizinischen Nutzen feststellen kann
- steht in den »Botanischen Nachrichten«, daß Kaffee die »Hirne lüftet« (über Tee ist ein solches nicht bekannt)
- sind in Nürnberg in einem medizinischen Garten die Knollen zu finden

1592 wird ein Festmahl mit Austern und Kartoffeln auf einer Bühne in Stratford-upon-Avon aufgeführt (was wohl nicht stimmt)
- sind in Wittenberg erste Kartoffelknollen ausgesetzt
- erwähnt der Engländer Robert Greene in »A groatsworth of wit bought with a million of repentance« die Kartoffel: »Potato roots lye deade on their hands«
- kultivieren die Brüder Jean und Gaspard Bauhin Kartoffeln in ihrem Garten
- gibt Johann Colerus in der »Oeconomia ruralis et domestica darin das gantz Ampt aller trewer Hauss-Vatter und Hauss-Mutter beständiges und allgemeines Haus-Buch vom Haushalten« in einem Kalendergedicht für jeden Monat andere Gerichte an, aber die Kartoffel oder eine ähnliche Knolle wird nicht empfohlen
- geht Clusius nach Leiden, und es sollen dort die ersten Kartoffeln für medizinische Zwecke und in Paris zur Augenweide geblüht haben

1593 schickt James Garret aus London Zeichnungen von Kartoffeln an Clusius in Frankfurt

1594 sollen erstmals Kartoffeln in Berlin in einem Medizinisch-Botanischen Garten gewesen sein
- soll die Kartoffel im Universitätsgarten in Leiden angebaut worden sein
- werden in der zweiten Auflage des »Catalogus arborum, fructicum et planta-

rum« des Lorenz Scholz von Rosenau in Breslau die Kartoffeln wieder einmal erwähnt

1595 sind in einem Bürgergarten in Ossig in Sachsen-Anhalt Kartoffeln gesetzt

- müssen wegen des Holzmangels die französischen Bäcker ihre Öfen mit Sträuchern befeuern, und auch in Nordamerika beginnen um diese Zeit die Siedler mit der Abholzung der großen Wälder
- stellt Joachim Camerarius den Vielfraß (lat. *Gulo)* als Inbegriff der Verfressenheit dar, doch das war »kein Thema« für die normalen Bürger
- wird von dem englischen Arzt und Naturforscher Thomas Moffet die Kartoffel in einem medizinischen Buch (»Health Improvement«) erwähnt: »Kartoffeln sind bei uns jetzt sehr verbreitet« und damit meint er England
- sind in Wiesensteig auf der Schwäbischen Alb (bei Geislingen) in den Gärten des Grafen Rudolf V. von Helffstein zusammen mit über 40 anderen exotischen Pflanzen auch Kartoffeln anbaut, die dort bezeichnet werden als »Solanum tuberosum esculentum C.B.«
- wird von Olaum Sudenum die »Teutsche Apoteck: darinnen Alle vermischte Artzneyen, so inner vnd ausser dem Leib zu gebrauchen, in den Apotecken funden werden, mit jrer Bereitung, Krafft vnd Würckung, eygentlich beschrieben, vnd ercläret sind« von Brice Bauderon aus dem Französischen in die deutsche Sprache übersetzt

1596 pflanzt Dr. Martin Chmielecius in seinem Baseler Garten weißschalige Kartoffeln

- beschreibt Theodor Zwinger III. (Zwingerius) in Basel die Kartoffel in dem »Das ist Neu Volkomen Kraüter-Buch« und nennt sie dort »Grieblings-Baum« , aber auch »Indianischer Papas« oder Tartuffel
- publiziert John Gerard einen Bericht über die Pflanzen im Kräuterrgarten von Holborn und erwähnt hier die »Papus orbisculatus«; er ist der erste, der in England die Kartoffel kultiviert
- publiziert Gaspard Bauhin in Basel eine Beschreibung der Kartoffel im »Phytopinax seu enumeratio plantarum«, einem Pflanzenbuch mit 2.700 Arten, und nennt die Knolle »Pappa Hispanorum Solanum tuberosum« und bei dieser Bezeichnung bleibt es und außerdem erwähnt er die Tomate
- empfiehlt Thomas Dawson in dem Buch »The Good Housewife's Jewell« ein Rezept mit *Potatos* gegen Krankheiten
- wird im heutigen Botanischen Museum in Basel ein von Gaspard Bauhin beschriftetes Herbarium-Stück einer Kartoffel deponiert, das noch heute in erstaunlich gutem Zustand existiert

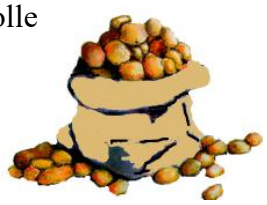
1597 sind in Mons wieder einmal die Kartoffel zu medizinischen Zwecken gesetzt

- wird die Kartoffel im »The Herball, or, Generall History of Plants« des John Gerard abgebildet (»Battata Virginiana siue Virginiarorum« und »pappus« genannt) und als Baum dargestellt, ohne daß Gerard sagt, von wem er die Knolle erhalten habe, was dafür spricht, daß er sie von einem Menschen mit unbedeutender gesellschaftlicher Stellung erhielt, vielleicht von einem der Rückkehrer der gescheiterten Kolonie Roanoke in Virginia. Gerard schreibt dazu: »The Dutch people do use to eat them boiled and buttered.«
- pflanzen Heidelberger im Medizinischen Garten der Universität am Rande eines Weinbergs Kartoffeln an und der Apotheker Philipp Stephan Sprenger,

der auch einen eigenen Garten bewirtschaftet, schreibt dies nieder im »Horti medici catalogus arborum, fruticum ac plantarum tam indigenarum quam exoticarum«
- sind Kartoffel-Pflanzen im Botanischen Garten von Padua zu finden, die möglicherweise von Giovanni Battista Pinello di Ghirardi aus Venedig geliefert worden sind, der seine Kartoffeln vielleicht aus Kreta, dem damaligen Zentrum des Pflanzenhandels zwischen Orient und Okzident, erhalten hat

1598 beginnen erste Verfolgungen der Waldenser im Gebiet von Chisone im Piemont (50 Kilometer nördlich von Turin), was zu einer Auswandererwelle der Leute und der Kartoffel nach Montbéliard (Franche-Comté) und in die Vogesentäler führt, denn schon ein kleines Stück Land mit Kartoffeln bringt ausreichend Nahrung
- erscheint eines der ersten Kochbücher deutscher Zunge, das »Kunstbuch von mancherley Essen, Gesotten, Gebraten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildtprat, und andern Schawessen, so auff Kurfürstlichen, und andern Pancketen zuzurichten gehörich« von Frantz de Rontzier
- wird darauf verwiesen, daß im Garten des Grafen Georg III. von Helfenstein-Wiesensteig die Solanum tuberosum esculentum wächst
- ist das erste von drei aufeinanderfolgenden außerordentlich guten Erntejahren für Roggen in Deutschland, so daß sich die Preise fast halbieren
- werden in einem von Pierre Richer de Belleval herausgegebenen Katalog des königlichen Gartens in Montpellier die »Pappas Indicum« erwähnt

1599 wird in einer Neuauflage des »Herball« von John Gerard die Knolle »Papas orbiculatus« und »Bastard potatoes« genannt
- wird das erste Gewächshaus in Leiden gebaut
- bezeichnet der Engländer John Marston in seiner Satire »The Scourge of Villanie« kandierte Kartoffeln als »athenisches« Essen
- wird in Venedig wegen der Gefahr der Überfischung die Maschenweite der Netze vorgeschrieben und »teuflische Erfindungen« werden verboten



1601 schreibt der Mediziner und Botaniker Peter Pauw in Leiden »papas americanum« im Katalog des Universitäts-Gartens (Hortus Publicus Academiae Lugduno – Batavae, ichnographia, descriptio, usus. etc.)
- werden auf holländischen Schiffene erste Kartofdfeln von Java nach Japan gebracht

1602 wird in Stratford-upon-Avon »The Tragedy of Troilus and Cressida« von Shakespeare aufgeführt und Thersites nennt hier die Kartoffel einen »teuflischen Luxus«
- wird in England gegen die aufkommende Mode des Tabaksaufens pamphletisiert
- schreibt der Johannes Colerus in seinem »Œconomia Oder Haußbuch ...« über die Knolle
- kauft Shakespeare von John und William Combe 107 Acres (43 Hektar) Ackerland für den Preis von 320 Pfund
- sollen Kartoffeln in Irland feldmäßig angebaut worden sein
- beginnt die Berchtesgadener Almbauern- und Gastwirtsfamiliefamilie Grassl Enzianschnaps herzustellen und 90 Jahre später, also 1692, erhält diese Familie von dem Fürstprobst Joseph Clemens von Bayern das Recht, weiterhin Enzianwurzeln auszugraben und Wacholderbeeren zu sammeln und daraus Branntwein zu destillieren (mit dieser frühen Naturschutzregelung sollte dem Raubbau am Enzian Einhalt geboten werden)
- erscheint ein Verzeichnis von 60 Apfel- und 40 Birnensorten, die in Deutschland angebaut werden, weil Obst ein bedeutendes Nahrungsmittel geworden war, nachdem die Landesherren angeordnet hatten, Streuobstwiesen an Wegen und Ortsrändern anzulegen
- wird die Ananas in der portugiesischen Kolonie Guinea angebaut

1603 werden auf den Penghu Islands in der Straße von Formosa von holländischen Siedlern die ersten Kartoffeln gepflanzt, und von da sollen die Kartoffeln aufs chinesische Festland in die Provinz Fujian gekommen sein, aber auch auf die Blumeninsel (so hieß Formosa, bevor sie Taiwan genannt wurde)
- und irgendwann danach bauen sich belgische und französische Missionare in den Provinzen San-Hsi und Sang-Hsi auf dem schönen Formosa ihre ersten Kartoffeln an
- werden die *papas americanum* im »Hortus botanicus« des Universitätsgartens von Leiden aufgeführt; dieser Garten wurde von Carolus Clusius und dem Apotheker Dirck Outgaertszoon Cluyt angelegt

1604 werden Kartoffeln in der Dauphiné erstmals als Gartenfrüchte erwähnt

1605 beschreibt Clusius die Kartoffel im »Exoticorum libri decem«
- blühen in Annaberg (bei Chemnitz) die »Tartufil«, was Kartoffeln meint, in einem medizinisch-botanischen Garten, worüber Paul Jenisch (Jenisius) in der »Annabergae Misniae urbis historia« berichtet
- wird der Kartoffelanbau in Irland erstmals belegt
- wird Mais von dem ehemaligen Gouverneur von Florida, Gonzalo Mendéz de Cancio, auf seinen Besitzungen in den Vegas de Bria (Spanien) angebaut

– schreibt Kasper von Fürstenberg (sitzend auf der Burg Bilstein bei Attendorn) in sein Tagebuch, daß sein Sohn an den Grafen Johann III. zu Rietberg schreibe und diesem »einen urhanen und etliche tartoffli« verehre, was wohl ein Auerhahn und Kartoffeln sein mögen

1607 kommt Samuel de Champlain von einer Reise nach Amerika (Nauset Harbour in Massachusett) zurück und bringt die ersten Topinamburs nach Frankreich; von Frankreich aus wird diese Pflanze, hier Topinambaux genannt, dann in ganz Europa verteilt und angebaut

– erstellt Petrus Kaerius (Pieter van den Keere) eine Landkarte von Amerika, auf der Kartoffeln abgebildet sind
– kostet in Wales ein (engl.) Pfund Kartoffeln um die 10 Pence, was auch für Luxus wirklich viel Geld ist
– importieren die Holländer von der »Vereenigde Oostindische Compagnie« japanischen Tee aus Java (oder auch erst 1610)
– werden in Hessen bei Braunschweig Kartoffeln in einem fürstlich-botanischen Garten, aber auch in Bauerngärten angebaut wie Johannes Royer bezeugt

1608 schreiben Gervase Markham und Lewis Machin in »The Dumbe Knight« über die unzüchtigen Folgen des Kartoffelgenusses

– pflanzt Caesar Niclesola in Pontinum bei Verona in seinem Garten Kartoffeln, die er von Giovanni Battista Pinello di Ghirardi aus Venedig (der sie seinerseits wohl aus Kreta hat) geschickt bekam
– wird in einem handschriftlichen Verzeichnis der 1603 vorhandenen Pflanzen im Pariser Garten von Louis XIII. die Kartoffel nicht unter den exotischen Pflanzen aufgeführt oder aber Pierre Vallet hat in seinem Katalog »Le jardin du roy ...« die Kartoffel schlicht vergessen

1609 besucht Garcilaso de la Vega den Inka Tupac Yupanqui in »Páramo de las Papas« (Kolumbien) in der »Papamarca«, in der Kartoffelstadt, denn »papa« heißt bekanntlich Kartoffel und »marca« bedeutet Stadt

– beschreibt Marc Lescarbot, der mit Jean de Pontricourt nach Neu-Schottland gereist war, in seinem Buch »Histoire de la Nouvelle France« den Topinambur: »Gott ließ uns Wurzeln finden, die man heute als einen Luxus auf manchem Tische in Frankreich finden kann«

1610 (oder erst 1620) sollen Kartoffeln in Burgund verboten worden sein oder vielleicht auch nicht

– überleben die ersten englischen Kolonisten den Winter im späteren Virginia nur durch die Freundlichkeit ihrer indianischen Nachbarn von der Nation der Wampanoag und durch den Verzehr von Mais

1611 schreibt der Engländer George Chapman ein Stück über einen Maientag (»May Day«), an dem es auch Kartoffeln gibt

1612 stellt Thomas Dekker in England fest, daß in der Kartoffel der Teufel sei

– kommt der Topinambur nach Paris und auch nach Rom, da der Vatikan ein Sammelplatz für Wunder aller Art geworden ist; die päpstlichen Gärtner nennen die Pflanze *Girasole articiocco* (Sonnenblumen-Artischocke), weil ihr Geschmack dem der Artischocke ähnelt; andere Namen in Italien sind: Carciofo di terra, Carciofo di Gerusalemme, Elianto tuberoso, Girasole del Canada, Patata del Canada

– zeichnet Jean Bauhin d.J.eine Kartoffelpflanze, die aber erst Jahre später veröffentlicht wird
– sind in Wien 12 Stadtköche zugelassen
– züchtet John Rolfe in Virginia eine besonders ertragreiche Tabakpflanze, und er glaubt, daß die dunkle Hautfarbe der Indianer von den verräucherten Behausungen käme
– beginnt die Kartoffel in der Gegend von Quito die Hauptnahrung der Spanier zu werden
– protestieren französische Bauern »gegen die willkürliche Bosheit der ›Fürnehmen Herren‹, dieses Schweinefutter anzupflanzen« und damit meinen sie die Kartoffel
– ernähren sich die französischen Einwanderer in der kanadischen Provinz Quebec von Topinambur, denn es herrscht ein schlimmer Hungerwinter für die Franzosen; sie schicken die kleinen Knollen nach Frankreich mit dem Hinweis, daß diese ihnen über den Hungerwinter geholfen hätten

1613 beschreibt Poma de Ayala in seiner »Primer Nuevo cronica y buen gobiorno« den Kartoffelanbau in den Anden
– wird von den Brüdern Lukas und Wolfgang Kilian in Augsburg das botanische Prachtwerk »Hortus Eystettentis« in einer Auflage von 300 Exemplaren gedruckt, in dem Basilius Besler eine Kartoffel zeichnet (in der Größe von 45 mal 40 Zentimeter), die in Eichstätt gewachsen ist und die er »Papa Peruanorum« nennt
– wandern Schotten in die Neue Welt aus und pflanzen die Kartoffel auf den Bermudas an
– kommt die *Helianthus tuberosus* (Topinambur) über Frankreich in die Niederlande
– sagt Sir Thomas Overbury, daß ein Mann, der mit seinen Vorfahren prahlt, wie eine Kartoffel sei: Das Beste liegt unter der Erde
– verschleppt der französische Vizekönig von Nova Scoatia Isaac de Razilly zehn Eingeborene aus Brasilien nach Frankreich und stellt sie dort aus, was ziemlich »topinambous« ist

1614 schreibt die Gesindeordnung in Anhalt detailliert die Anzahl der Mahlzeiten und ihre Zusammensetzung vor
– stellt der Italiener Giacomo Castelvetro fest, daß die »edle Nation« England in den letzten 50 Jahren gelernt habe, neue Ernährungsweisen und Kochkünste aufzugreifen
– wird in der »Flora Francia« von Johannes Royer die Knolle mit Tartuffel bezeichnet
– kommt die *Helianthus tuberosus* ein zweites Mal nach Italien
– wird die Kartoffel in Frankreich erwähnt und zwar von Brice Bauderon, der sie mit dem sehr ungewöhnlichen Namen *Satyrium erythronium* und »Tartouste« bezeichnet

1615 wird der Topinambur in Frankreich als »La Truffe de Canada« bezeichnet
– beschreibt der Römer Pietro della Valle seinem Freund, dem Arzt und Philosophen Mario Schipani (Scipani), in einem Brief türkisches *sherbet,* womit er Sorbet meint: »Sie bereiten es aus Zucker, Zitronensaft, saisonalem Obst und Blumen und andern Zutaten.«

– sollen auf einem Bankett in Ajmer in Indien Kartoffeln angeboten worden sein

1616 veröffentlicht der Botaniker Ludwig Jungermann in Nürnberg einen »Catalogus plantarum quae circa Altorfium Noricum reperiuntur« über die Kartoffel

– ist der Topinambur in Frankreich eine weitverbreitete Pflanze
– soll die Kartoffel für den französischen Königstisch zubereitet worden sein
– werden in Paris Kartoffeln (aus Leiden) in einem Garten angepflanzt
– ergeht in Bayern das Gebot, daß das Gesinde sich mit der gewöhnlichen Speise zufriedenzugeben habe
– gründet der niederländische Kaufmann Pieter van den Broecke eine Niederlassung in Al-Mukha im Jemen und lernt als vermutlich erster Niederländer dort den Kaffee kennen; in der Tulpenmanie 1637 verliert er sein Vermögen, das er als Oberkaufmann der VOC erworben hatte
– wird in Deutschland erstmals al-kuhul für den Geist des Weines gesagt

1617 werden bei einem Bankett in England Kartoffeln gegessen und auf die priapeischen Folgen gewartet

– läßt der englische Dichter John Fletcher in dem Theaterstück »The Loyal Subject« einen Bettler von »feinen Kartoffeln« singen
– ist die später als Topinambur bezeichnete Pflanze als *Girasole artiocco* in dem Garten des Herzogs von Parma Ranuccio I. Farnese
– kauft der englische Gärtner John Goodyer Jerusalemer Artischocken, das ist der Topinambur, von einem Flamen und baut sie an
– wird in Deutschland ein Flugblatt gegen das übermäßige »Sauffen« verteilt
– wird die Knolle in Leiden von Peter Pauw – so wie schon 1603 – als amerikanische Papa bezeichnet
– wird in Amsterdam eine Getreidebörse eingerichtet

1618 kostet in Hessen eine fette Sau 4 Gulden

– wird in Frankfurt am Main das Buch »Physika, das ist Experienz und Naturkündigung« des italienischen Mediziners Leonardo Fiovaranti gedruckt, in dem die Erdäpfel mit der Kartoffel gleichgesetzt werden
– wird der in Deutschland auch nördlich des Mains stark verbreitete Weinbau in den Wirren des beginnenden Dreißigjährigen Kriegs zerstört und in der »Frickenheimer Ordnung« in Franken wird das »überflüßige« Wirtshaussaufen unter Strafe gestellt
– kommt dafür das Tabaktrinken oder -saufen in Mode (die Summe der Rauschmittel bleibt demnach gleich)
– wird in einer neuen Ausgabe des »Cruydt-Boeck« von Dodoens der Topinambur als »Artischocke under Erde«, aber auch als *Chrysanthemum Canadense tuberosum* bezeichnet
– kommt Tee erstmals nach Rußland als Geschenk der Chinesen für den Zaren

1619 soll die Kartoffel an der Tafel der englischen Königin Elizabeth I. serviert worden sein, zu einem Preis von 1 bis 2 Shilling je Pfund

– schreibt Bischof Juan Izquierdo an Felipe II. von Spanien, daß in der mexikanischen Provinz Contalpa die Indianer sehr freigiebig gegenüber den Missionaren seien, da sie reich durch den Kakao-Anbau seien
– werden Kartoffeln in Burgund verboten, da sie angeblich Lepra verursachen

1620 existieren immer noch freie Felder in Wales, weil das normannische Gutsherrensystem dort nicht Fuß gefaßt hatte
- werden in Nürnberg in einem Garten die Knollen zum Blühen gebracht
- baut der aus England verbannte englische Kapuzinermönch Pater Robert Clark Kartoffeln in der Nähe von Nieuwpoort an
- schreibt Gaspard Bauhin das »Prodomos Theatri Botanici«, in dem eine Kartoffel abgebildet ist
- und er erwähnt, daß die Basler Bürger die Knolle »rösten«, und sie sei »hilfreich für alle, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben« und er läßt das Werk in Frankfurt am Main drucken und jetzt nennt er die Kartoffel *Solanum tuberosum esculentum* und er erwähnt im »Prodomos Theatri Botanici« den Topimanur, den er aus Italien oder Frankreich erhalten hat
- (oder erst ein Jahr später) erhält Professor Johannes Matthäus in Herborn an der Dill von einem Kollegen aus Oxford Kartoffeln
- pflanzt Gonzalo Percaistegui in Hernani (Spanien) Mais an
- bringt ein Franzose namens Franqueville den Topinambur erstmals nach England
- wird in Leipzig eine deutsche Ausgabe des »Trincier oder Vorleg-Buch, darinnen berichtet wird, wie man allerhand gebratene und gesottene Speisen nach Italianischer und vornemlich Romanischer Arth anschneiden« von Giacomo Procacchi gedruckt
- lobt der Arzt Tobias Venner (aus Bath in England) die Qualitäten der Kartoffel
- ist ein strenger Winter in Nordamerika und die ersten europäischen Siedler sind gezwungen, den von Indianern gelieferten Mais zu essen
- sollen seit 1475 zwischen 220 und 230 Kochbücher in Europa herausgekommen sein, von denen etwa ein Drittel in deutscher und ein Fünftel in italienischer Sprache gedruckt wurden, was zu einer ziemlichen Verbreitung von Nationalgerichten in ganz Europa führte

1621 pflanzt Johannes Oberndorffer in Regensburg die Kartoffel an und nennt sie im »Horti medici qui Ratisbonae est descriptio« *Papas Indicas habui flore simplici/duplici*
- veröffentlicht Robert Burton in England eine »Anatomie der Melancholie«, um die weitverbreitete Krankheit im Adel zu heilen, aber die »ennui« bleibt trotz seiner Behandlungsvorschläge bestehen, weil die Krankheit vom Genuß der Kartoffel herrührt
- erklärt der Adolf Friedrich I. Herzog von Mecklenburg-Schwerin alle Bauern, die ihr erbliches Leihrecht an ihren Höfen nicht urkundlich nachweisen können, zu Zeitpächtern, worüber sich die adligen Gutsherren sehr freuen
- berichtet der Jesuitenpater Pablo José de Arriaga von der in der Kartoffel wohnenden *Axomama* als Göttin der Kartoffel und eine Tochter der Pachamama, der Erdmutter
- druckt der aus Erfurt stammende Drucker Johann Plank in Linz eine Schrift des Seitenstettener Abtes Kaspar Plautz mit dem Titel »Nova Typis Transacta Navigatio Novi Orbis Indiae Occidentalis«, »Die neue, in Druck gesetzte Seefahrt«, in der eine Kartoffel, aber auch der Topinambur, abgebildet sind
- ist Gemüse in England eine holländisch-flandrische Rarität

– wird das erste »Thanksgiving« in Amerika feierlich begangen und die Indianer wundern sich über das Brimborium um den Puter, greifen aber trotzdem zu
– kommt die Kartoffel von den Bermudas auf das nordamerikanische Festland

1622 veröffentlicht Gaspard Bauhin den »Pinax Theatri Botanici« und verweist auf den Namen »Tartuffoli« für die Knolle, worinnen die Kartoffel wieder *Solanum tuberosum esculentum* genannt wird, und insgesamt werden über 6.000 Pflanzen nach einer neuen Nomenklatur aufgeführt
– soll die Kartoffel durch Juan Bautista de Castro auf den Kanarischen Inseln (wieder) eingeführt worden sein,
– und seitdem heißt sie dort südamerikanisch *papa* und nicht kastilisch *patata* und noch heute gibt es auf diesen Inseln eine besondere Kartoffelkultur mit mehr als 50 Arten, darunter die schwarzhäutigen *papas negras*
– lobt der Bremer Arzt Johann Neander den Genuß von Tabak
– nehmen schottische und englische Siedler von den Bermudas die Kartoffel aufs amerikanische Festland (Virginia) mit und zwar – soweit es jetzt noch feststellbar ist – nach Nova Scotia in Kanada
– sind die Kartoffeln im Burgund übliches Gemüse aus den Gärten der Bauern

1623 kapert ein französisches Schiff vor Neufundland ein englisches, und es findet sich an Bord ein Fäßchen *batatas* und außerdem liegen Belege vor, daß französische Siedler, *Acadiens,* Kartoffeln in Port Roxal (Nova Scotia) anbauen
– startet Sir Walter Raleigh einen neuen Versuch, die Kartoffel in Irland heimisch zu machen, so steht's bei Johann Christoph Adelung im »Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart« geschrieben
– wird die Kartoffel im Elsaß und in Lothringen als Gartenfrucht angebaut
– bestätigt Sir Robert Boyle in einem Brief an die »Royal Society«, daß die Kartoffel nützlich sei
– kommt es im Gefolge des Dreißigjährigen Kriegs nach einer enormen Inflation zum Zusammenbruch des Geldkreislaufs in Deutschland, an dem nur die Herrscher und die Kipper und Wipper profitieren
– kommt die Kartoffel über Europa nach Kanada und zwar wird sie in einen wissenschaftlichen Garten in Nova Scotia angepflanzt
– sollen die Knollen die Tafel der Domherren des St.-Petri-Stifts in Bautzen bereichert haben
– schreibt Pater Vitale Magazzini aus Vallombrosa in seinem Buch »Dell'Agricoltura Toscana«, daß die Kartoffel durch Teresa von Ávila und ihre »Unbeschuhten Karmeliterinnen« oder durch »Barfüßer«-Mönche des Karmeliterordens aus Portugal und Spanien in die Toskana gekommen sei und sich von dort über ganz Italien ausgebreitet hätte, aber leider gibt er kein Datum an, aber es muß zwischen 1567 und 1582 erfolgt sein

1624 druckt Johann Planck in Linz im Format von 18 x 30 Zentimeter eine deutsche Ausgabe der »Nova typis transacta navigatio«, »Extract u. Außzug der grossen und wunderbarlichen Schiffahrt Buelii Cataloni, ... welcher ... mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam oder Newe Welt .... geschiffet« von Honorio Philipono, jedoch nur mit den Kupferstichen und einigen kurzen Erläuterungen

1625 ist die Kartoffel in Irland Grundnahrungsmittel geworden wird das Wort »Erdöpfel« im Elsaß gebraucht und jeder weiß, was damit gemeint ist, zumal die Domherren von Straßburg die Knolle in dem Ort Kastenholz zu sich nehmen
- wird der Salzhandel in Bayern »verstaatlicht«
- soll in Baden die Premiere des deutschen Kartoffelanbaus in Hausgärten gewesen sein
- wird im »Neuw Kreuterbuch / mit schönen / künstlichen und leblichen Figuren unnd Conterfeyten ...« von Jacob Theodor Bergzabern die Knolle wieder einmal Grüblingsbaum genannt
- ißt die Frau des venezianischen Dogen Giovanni I. Cornaro, die Dogaressa Chiara di Lorenzo di Giovanni Dolfin statt mit den Fingern ihr Fleischstück mit einer zweizinkigen Gabel, was eine ganz »unerhörte Affektiertheit« ist

1626 erwähnt Francis Bacon in einem Rezept die Kartoffel
- werden Kartoffeln abermals in Nieuwpoort erwähnt
- wird in Paris der Botanische Garten eröffnet
- berichtet der Arzt Johann Hornung in Bamberg in »Cista medica, qua in epistolae clarissimorum Germaniae medicorum« über die Kartoffel
- könnten spanische und italienische Karmeliter die Knolle nach Youghal in Irland gebracht haben
- entsteht unter der Leitung des Medizin- und Botanik-Professors Ludwig Jungermann der Botanische Garten *(Hortus Medicus)* der Altdorfina, der Universität von Altdorf
- kommt der Topinambur nach Deutschland
- wird das bereits 1586 von Camerarius überarbeitete »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß ...« mit 1200 Seiten von Pietro Andrea Mattioli endlich gedruckt

1627 soll Peter Lauremberg nach Rostock gekommen sein und dortselbst Kartoffeln gepflanzt haben, die er aus Leiden mitgebracht hat, und möglicherweise hat er die Knolle an seinen Bruder Wilhelm weitergereicht, der beim Herzog von Holstein als Archiater, Mathematiker und Botaniker diente
- werden Kartoffeln in einer kleinen Küchengartenanlage der Obergreizer Herrschaft angebaut; aus diesem Küchengarten entwuickelt sich nach 1650 der Fürstlich Greizer Park des Heinrich IV. von Reuß (Obergreiz)
- nennt der Doktor Arnold Gilenius in Kassel auch die Kartoffel in seinem »Catalogum Plantarum Horti Gileniani«
- sollen die ersten Kartoffeln in Friesland angebaut worden sein

1628 wird eine Branntweinsteuer in Frankreich eingeführt
- erscheint in Bayern eine Anleitung, wie man Brot aus Kartoffeln bäckt
- berichtet Antonio Vazques de Espinosa (vom Ordo Fratrum Carmelitarum Discalceatorum Beatae Mariae Virginis de Monte Carmelo) in seinen »Indiæ Descriptionem« von der Kartoffelbevorratung bei den Inkas
- werden in Sankt Joachimsthal (Jachymov) in Westböhmen im Hause des Mediziners und Apothekers Georg Agricola (Georg Pawer) verschiedene Speisen aus Kartoffeln zubereitet
- wird der Topinambur im Elsaß als »Erdäpffel« bezeichnet

1629 findet man in John Parkinsons »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris« eine gezeichnete Kartoffel (*Papas seu Battatas Virginianorum*) abgebildet, die schon ähnlich im »Prodomos Theatri Botanici« von Gaspard Bauhin abgedruckt worden war
- wird von John Parkinson ein »Paradisi in sole paradisus terrestris, or, A garden of all sorts of pleasant flowers which our English ayre will permitt to be noursed vp: with a kitchen garden of all manner of herbes, rootes, & fruites, for meate or sause vsed with vs« herausgegeben
- nennt der Arzt und Botaniker Theodor Kentmann in seiner Wittenberger »Tabula Locum et Tempus« alle im Herbst blühenden Pflanzen und darunter auch die *Solanum tuberosum esculentum* C.B.
- läßt der Kurarzt Johann Stephan Strobelberger eine »Kurtze Instruction und Bad-Regiment, wie das Käyser Carls-Bad samt guter Diät zugebrauchen« drucken für Kurgäste, die sich in Karlsbad vereinen wegen Gicht, Fettsucht, Diabetes und nervösen Beschwerden und dagegen warmes Wasser aus Tassen trinken (iiigitt – es schmeckt fürchterlich!)

1630 brechen überall in Europa Hungersnöte aus, weil wieder einmal die klimatischen Verhältnisse nicht so sind, wie sie sein sollen
- erfolgt der erste feldmäßige Kartoffelanbau in Lothringen
- werden in der Komödie »Histrio-Matrix« von John Marston Kartoffeln erwähnt
- wird in Deutschland das erste Flugblatt gegen die »Tabak-Trinker« veröffentlicht
- soll der Rat der Stadt Besançon den Anbau von Knollen verboten haben, was aber historisch nicht belegt ist; aber irgendein Stadtrat wird schon gesagt haben: »La Pomme de terre est une substance pernicieuse«
- sticht Willem Hondius eine »Kartoffelschälerin« in Kupfer (nach Adriaen van de Venne, Delft)

1631 soll sich Albrecht von Wallenstein in Böhmen um den Nachschub an »Tartüffeln« für seine Soldaten gesorgt haben
- lagert das schwedische Heer in Mainz und die Söldner lernen dort die Kartoffel kennen und angeblich sind mit diesen Schweden die Kartoffeln in das Elsaß gekommen

1632 beschreibt Philip Massinger in dem Theaterstück »A New Way to Pay Off Old Debts« ein wahrhaft lukullisches Mahl, bei dem *potatoes* nicht fehlen
- meint Peter Lauremberg im »Apparatus Plantarius primus« in Frankfurt am Main, daß die Knollen der Topinamburs *(Tuberibus los solis canadensis)* denen der *Tubera halicacabus virginiani,* d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem Botanischen Garten in Rostock wächst
- kostet 1 Pfund Kartoffeln in Wales 4 Pence

1633 empfiehlt die »Royal Society« in England den Kartoffelanbau als Mittel gegen allfällige Hungersnöte
- wird »The Herball, or, Generall Historie of Plantes« von John Gerard zum dritten Mal gedruckt
- hat sich Wallenstein auf seinem Gut im mecklenburgischen Güstrow Kartoffeln angebaut, ob für ihn oder für seine Soldaten, wer weiß

– empfiehlt der englische Schauspieler, Dramatiker und Schriftsteller Thomas Heywood in »The English Traveller« eine Gesundheits-Pastete, die aus Knochenmark, Rüben und Kartoffeln besteht
– werden Kartoffeln in Lothringen in Bürgergarten angebaut
– (oder in den Jahren 1634 oder 1635) kauft der Stralsunder Kaufmann Jacob Jansen Kartoffeln, was die erstmalige Kartoffel als Handelsgut in Deutschland wäre
– wird die Banane erstmals in England dokumentiert, aber 1999 fand man im Schlamm der Londoner Themse eine schwarze, die bereits aus der Zeit Heinrichs VIII. stammt

1634 serviert Lord John Spencer (ein Ahn der Diana Frances, später Princess of Wales) bei einem Festmahl in London Kartoffeln, um die »Venus zu erregen«
– soll ein (nicht genannter) Nürnberger Botaniker nach dem Genuß von gebratenen Kartoffeln seiner Köchin an die Schürze gegangen sein, aber es könnte nur Ludwig Jungermann gewesen sein, der wieder einen Pflanzenkatalog für die Universität Altdorf erstellt
– wird die Kartoffel nachweislich in Lancashire angebaut

1635 wird der Tabakverkauf in Frankreich verboten; erst 1610 wurde von Kardinal Crescenzio das Rauchen in Frankreich eingeführt. Louis XIV. hob das Verbot nach 1650 wieder auf
– sind im Botanischen Garten der Universität Altdorf bei Nürnberg Kartoffeln angebaut
– wachsen im fürstlichen Lustgarten zu Harburg an der Wörnitz (der Oettinger Grafen) Kartoffeln als Zier der Beete
– soll John Hawkins Kartoffeln in Irland angepflanzt haben, aber dieser Anbau sei mißlungen
– kostet im Hessischen eine Rattenmaus 4 Gulden

1636 ist der Preis für Kartoffeln auf 6 Pence das Pfund in England gestiegen
– gibt Thomas Johnson in einer neuen Ausgabe des »The Herball, or, Generall Historie of Plantes« von Gerard an, daß der Topinambur an manchen Plätzen in England reichlich wachse
– und im »Catalogue des plantes qui sont de présent cultivées au jardin du roy de Paris« des Gründers dieser königlichen Gärten Guy de la Brosse wird die Pomme de terre nicht aufgeführt, obwohl heute bekannt ist, daß sie damals schon in Paris wuchs

1637 sieht John Goodyer, daß bei seinem Schwager William Yalden in Sheet (Hampshire) Süßkartoffeln *(Battata hispanorum)* wachsen
– erwähnt John Fletcher die Kartoffeln in dem Theaterstück »The Elder Brother«
– schreiben die Direktoren der »Vereenigde Oostindische Compagnie«, daß der Tee immer mehr Anhänger findet, und deshalb erwarten sie mit jedem Schiff ein paar Kisten chinesischen und japanischen Tees

1638 trinken die Einwohner von Barbados ein Kartoffel-Gebräu namens »Mobbi«
– soll es durch die Kriegs-Verheerungen in der Rheinischen Pfalz Bratküchen gegeben haben, in denen ausschließlich frisches Menschenfleisch verwendet wurde (schreibt Ludwig Häusser 1845)

– wählt sich Georg Ludwig Graf von Nassau-Dillebnburg als Sinnbild den Namen »Schwarze Tartufeln oder Erdäpfel«, als er der »Fruchtbringenden Gesellschaft« beitrat, der Wackere

1639 wird das noch heute bestehende Weingut »Hugel et Fils« in Riquewihr (deutsch Reichenweier) im Elsaß gegründet

– erbt Gaspard Bauhin von dem Professor für Medizin und Physik Johann Bursler, der zudem die Stadtapotheke im dänischen Sorø betrieb, dessen »Hortus Pinax« (d.i. Trockenpflanzen) mit 3.500 Belegen, die in 25 Bänden mit den Abmessungen 20 x 35 Zentimeter zusammengebunden sind. Anzumerken ist hier, daß Fruchtstände der Kiefer oder die Nußfrüchte der Kastanie für einen »Hortus siccus« nicht so gut geeignet sind
– sind in einem von Daniel Rhagorius beschriebenen »Pflanzgart« mit 634 Seiten in Bern Kartoffeln angebaut

1640 werden in der Umgebung von Leiden Kartoffeln auf den Feldern ausgesetzt

– werden Kartoffeln in Lancashire »Crokers« genannt, weil sie wohl von »Croker's Field« in Youghal stammen, und das gehörte vordem Walter Raleigh
– wird der Anbau der Kartoffel als Feldfrucht in Roßbach/Böhmen erstmals erwähnt
– veröffentlicht John Parkinson sein »Theatrum Botanicum« und führt dort die *Pappas sive Battatas* und die »Virginia potatoes« auf und der Topinambur wird *Battata Canadense* in diesem Werk genannt
– soll angeblich erstmals Kartoffelspiritus in Irland hergestellt worden sein
– soll der erste feldmäßige Kartoffelanbau im schweizerischen Überstorff erfolgt sein
– erhebt Bremen eine Steuer für das »Düwelstüg«, denn die »Tabacsäuffer sind doch eigentlichen nur besessenen Menschen zu vergleichen« wie Philander von Sittewald (d.i. Johann Philipp Moscherosch) schreibt und in den »Wunderlichen und wahrhaftigen Geschichten« meint er, daß es eine Torheit sei, Salat mit der Gabel zu essen, denn er »esse sie wie ein redlicher Schwab, wozu solln mir denn sonst die Finger?«
– oder in den folgenden Jahren dieses Jahrzehnts werden die ersten Kartoffeln in der Grafschaft Wicklow (Irland) angepflanzt

1641 hat Guy de la Brosse in seiner erneuten Beschreibung der französisch-königlichen Gärten die Kartoffel wieder nicht aufgeführt

1642 sind in Kopenhagen die ersten *Papas Peruvianorum* eingetroffen, wie der deutsche Arzt und Botaniker Otto Sperling in seinem »Catalogus plantarum quibus seriniss. prins. Christiani IV Daniae etc.« über die Pflanzen von Christian IV. von Dänemark schreibt

– sollen die ersten Aardappeln in Tielt gewachsen sein
– lernen die Dänen die *Helianthus tuberosus* L. kennen
– und auch zwei Jahre später werden die Kartoffeln als *Papas Indorum* im »Catalogus plantarum Horti Gymnasii Patavini quibus auctior erat« des Arztes und Botanikers Johann Vesling der Universität von Padua erwähnt

1643 werden Kartoffeln im Botanischen Garten des Schloß Schwertberg im österreichischen Mühlviertel, damals im Besitz des Leonhard Helfried Freiherr von Meggau (nachdem die protestantische Familie derer von Tschernembl 1620 enteignet worden war) erstmals erwähnt

– wird in England eine Getränkesteuer eingeführt, um die immensen Staatsausgaben zu decken

1644 wird das »Cruyde Boeck« von Rembert Dodoens, in der das *Papas,* die *Taratuffali* und die *Papas Peruanorum* erwähnt werden, abermals gedruckt

– schreibt der Arzt Antonio Colmenero de Ledesma ein Rezept über die Kakaozubereitung nieder und warnt zugleich davor, denn Kakao sei »sehr kalt und trocken«, was nach der Humoralpathologie Melancholie hervorrufen könne (aber andererseits sei er doch für gewissen Dinge – frauenmäßig – sehr anregend)
– und im selben Jahr schreibt der römische Arzt Paolo Zacchia, der aus den Kakaobohnen zubereitete Trank »Schakolatta« sei (mache) sehr heiß (so daß die Nashörner dieselbigen behalten könnten, wenn man Kakao nur genug propagiere)
– schreibt John Beale, daß der Kartoffelanbau in Wales auf irische Saatkartoffeln zurückzuführen sei
– sind in dem sehr reichhaltigen Garten von Wionus in Lille Kartoffeln nicht zu finden

1645 soll – so Carl Putsche – die Kartoffel nach Roßbach gekommen sein

– wird in Venedig ein Kaffeehaus eröffnet

1646 werden im Katalog von Ludwig Jungermann, »Catalogus plantarum quae in horto Altdorfino reperiuntur«, der Universität Altdorf bei Nürnberg abermals Kartoffeln und erstmals der Topinambur *(Helianthus tuberosus)* erwähnt

– wachsen in Groningen (Holland) die Kartoffeln in dem Medizinischen Garten der Universität und werden auch im »Hortus et Universæ Materiæ Medicæ Gazophylacium« des Apothekers und Botanikers Henrik Munting beschrieben
– holt Friedrich Wilhelm, Kurfürst von Brandenburg, erst seine Frau und dann andere Holländer in die Mark Brandenburg, die die Kartoffel mitbringen und anpflanzen

1647 pflanzt der Bauer Hanns Rogler in Pilgramsreuth bei Rehau/Oberfranken erstmals in »Deutschland« die Kartoffel auf einem Feld an, was für die Geschichte der Kartoffel sehr bedeutsam ist und

– soll andererseits in dem Ort Würschnitz (Unter- oder Ober-Würschnitz) zwischen Adorf und Oelsnitz im sächsischen Vogtland die Kartoffel auf Feldern und Gärten angebaut worden sein
– tritt (wie man so sagt) die Kartoffel in Braunschweig auf
– wird in Breda in Nord-Brabant die Kartoffel von Johannes Brosterhuys auf ihren medizinischen Nutzen hin untersucht und in einem Katalog über Medizinpflanzen (»Catalogus plant. Horti medici Illustris Scholae Auriacae, quaebe est Breda«) beschrieben
– erscheint in Nürnberg eine »Kurtze Instruction und Bad-Regiment, wie das Käyser Carls-Bad samt guter Diät zu gebrauchen« des Karlsbader Arztes Johann Stephan Strobelberger, in dem empfohlen wird, den Genuß von Erdöpffel« zu meiden

1648 beginnt eine Hungerkrise, die sich bis 1654 hinzieht, einhergeht die erste Ausbreitung der Kartoffel in weiten Teilen Europas

– wird auch in der Umgebung von Selb in Oberfranken die Kartoffel angebaut

– werden in (Groß-)Bieberau (Hessen) Gartenkartoffeln gepflanzt und vielleicht sogar schon auf dem Feld
– siedeln sich im Kraichgau Mennoniten aus der Schweiz an, die den »schwäbischen« Bauern das Geheimnis der Stallmistdüngung zeigen und Klee, Futterrüben, Erbsen und Kartoffeln anbauen
– wird die Knolle in Hessen-Darmstadt erwähnt
– erfreuen sich die Leute in Hausen (Südschwarzwald) und Liebenau bei Kassel an ihren Gartenkartoffeln
– wird in dem Örtchen Hessen bei Braunschweig die Kartoffel in einen Bauerngarten gesetzt
– nennt der »Catalogus horti medici Oxoneinsis«, erstellt von Jacob Bobart d.Ä., die Kartoffel »Battata virginiana«; der Garten in Oxford war 1621 nach einer Spende von 5.250 Pfund vom Earl of Danby gegründet worden, um die angehenden Mediziner zu unterrichten; 1636 wurde John Tradescant d.Ä. der erste Leiter des Gartens

1649 läßt sich der Friedrich Wilhelm von Brandenburg für 80 Taler Saat-Kartoffeln aus Holland nach Berlin schicken
– werden aus Böhmen Hunderttausende von Waldensern und Hussiten vertrieben, die auf ihrer Flucht die Knolle mitnehmen
– wird in Leiden die Kartoffel nur noch als *Solanum tuberosum esculentum* C(arolus). B(auhin). bezeichnet

Mitte 17. Jh. werden im Vogtland, in Jütland, Holstein und Schleswig, in Belgien und den Niederlanden, in Basel und in der Kurpfalz (Hauenstein) Kartoffeln feldmäßig angebaut
– verbreitet sich bei den siebenbürgischen »Sachsen« (so hießen alle Deutschen »kurz vor der Türkei«) der Maisanbau und bald danach auch der Kartoffelbau
– beklagt sich Gottfried Sebastian Senft im polnisch-österreichischen Schwiebus über den fehlenden Zehnten für Kartoffeln
– verbreitet sich in deutschen Landen die Branntwein-Bbrennerei
– läßt die sechste und letzte Gattin des englischen Königs Henry VIII., Catherine Parr, in Südengland Gemüse (und Kartoffeln) aus Flandern kommen
– sammelt und pflanzt der Augsburger Patrizier Georg Herwart (II.) exotische Pflanzen – also auch die Kartoffel?
– sind in Hauenstein in der Nähe von Pirmasens die ersten Kartoffeln auf den Feldern zu finden
– werden in Prag irische Kartoffeln in den Gärten und auf den kleinen Feldern gepflanzt
– pflanzen Botaniker die Knolle in Utrecht (Flandern) in einen Garten

1650 gibt auch Dominique Chabrée (Dominicus Chabraeus) eine »Historia Plantarum« heraus
– publiziert Samuel Hartlieb in England das Testament von Sir Richard Weston mit Empfehlungen für den Knollenanbau, was ein glattes Plagiat ist
– schreibt ein gewisser Taylor (mehr wird über ihn nicht berichtet), daß die Waliser keine Meinung über die Kartoffel hätten
– werden im Pflanzenkatalog der Universität Oxford Kartoffeln aufgeführt, und außerdem wird hier ein Kaffeehaus eröffnet

– werden in der Pfalz in Schwanheim und in Wernersberg Kartoffeln angebaut
– sollen Kartoffeln aus Brabant ins Vogtland gekommen sein
– werden angeblich in Gossersweiler in Nordbaden Kartoffeln auf dem Feld angebaut
– sind in Prag (aus Irland) und in Utrecht (für medizinisch-botanische Untersuchungen) die Kartoffeln in den Gärten zu finden
– haben sich die Kartoffeln in den protestantischen Gebieten des Elsaß stark ausgebreitet
– schenkt der Große Kurfürst seiner Kurfürstin Luise Henriette ein Stück Land auf dem Vorwerk direkt an der Spree und vor den Toren der Stadt Berlin, und die Kurfürstin, praktisch denkend und den Bürgern ein Vorbild, ließ dort Kartoffeln anbauen; 1703 wurde hier ein anderes Kleinod angelegt – von Eosander von Göthe – das Schloß »Mon Bijou«. Hier vor den Mauern der Stadt Berlin, damals der Spandauer Heerweg (heute die Oranienburger Straße) befand sich schon eine kurfürstliche Meierei. Das war praktisch: Kartoffeln mit Quark waren und sind eine brandenburgische vollwertige Mahlzeit
– und weil der Kurfürst großzügig war – in Maßen – schenkt er seiner zugereisten Luise Henriette im selben Jahr auch das »Amt Bötzow mit allen dazugehörigen Dörfern und Mühlen, Triften und Weiden, Seen und Teichen«, wo ebenfalls Kartoffeln angebaut werden mußten; zwei Jahre später heißt dieser Flecken Oranienburg und bekommt ein Schloß
– war eines der kältesten Jahre in einem sowieso schon kalten Jahrhundert, und das hatte erhebliche Auswirkungen auf die Ernährungssituation
– wird das »Phytologia Britannica, natales exhibens Indigenarum Stirpium sponte emergentium« von dem Arzt und Botaniker William Howe herausgegeben – mit der Zeichnung einer Kartoffel von Mathias de l'Obel; es wird aber nichts über einen feldmäßigen Anbau der Knolle berichtet, wohl aber über die Gartenkartoffel
– sind im Katalog der Universitätsgärten von Utrecht »Henricus Regius Hortus Academiens Uttrajectinus« von Hendrik de Roy die Knollen aufgeführt
– wird das Buch von Tobias Venner »Via Recta ad Vitam Longam« erneut herausgegeben und hierin die spanische Süßkartoffel gelobt, »to incite to venus«
– findet der Holländer John Struys auf Taiwan/Formosa/Blumeninsel Kartoffeln, die schon vorher dahingekommen sein müssen – vielleicht von den Philippinen
– wird in der »Revue mensuelle genevoise littéraire et scientifique qui fait suite à la Bibliothèque britannique«, herausgegeben von Charles Secrétan und Juste Olivier, erwähnt, daß die Kartoffel in Deutschland an manchen Stellen kultiviert sei
– sind in der Mitte des Jahrhunderts die Kartoffeln die vorwiegende Nahrung der Armen und der Soldaten in Spanien, was mehr oder weniger die gleiche Personengruppe ist

1651 läßt der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg im Berliner Lustgarten Kartoffeln anpflanzen und das wird durch ein Gemälde aus dem Jahr 1902 nachträglich gut dokumentiert
– ist in der »Historia Plantarum universalis« von Jean Bauhin eine Abbildung der Kartoffel (»Papas«) enthalten

– sagen die Leute im französischen Burgund über die Kartoffelknolle, es sei eine »Indianische Artischocke«
– pflanzt Johannes Royer Kartoffeln, die er Tartuffeln nennt, nur bei Mondlicht, weil sie dann besser gedeihen, und erwähnt dies in seiner »Beschreibung des Fürstl. Braunschweigischen Gartens zu Hessen«, einem heute zu Sachsen-Anhalt gehörenden Ort, und die biologische Begründung für sein Tun wird Ende des 20.Jahrhunderts vorgelegt
– beschreibt Francis Bacon in seinem Werk »Sylva sylvarum or a Natural History in ten centuries«, erstmals 1627 und 1651 in 6.Auflage erschienen, verschiedene Düngemethoden
– ordnet der Rat der Stadt Groningen an, den Untergrund des abgetragenen Hochmoores »mit Gassenkoth« ur- und fruchtbar zu machen
– veröffentlicht der aus Dijon stammende und auch für Maria de Medici köchelnde Koch François Pierre de La Varenne sein berühmtes Kochbuch »Le Cuisinier françois«

1652 sind in Braunschweig die ersten Kartoffeln in den Gärten zu finden
– kommt der *Helianthus tuberosus* nach Polen
– sind im privaten Garten von Johann Hermann in Brüssel Kartoffeln angepflanzt, und – wie üblich – wird ein Katalog über die Pflanzen erstellt (vom Gartenbesitzer selbst): »Recensio plantarum in horto Joannis Hermanni«, in dem die Kartoffel erwähnt wird
– verfeinert sich die Eßkultur in deutschen Landen duch das »Vollständiges vermehrtes Trincir-Buch von Tafeldecken, Vorschneiden und Zeitigung der Mundkoste« von Georg Philipp Harsdörffer
– wird der holländische Arzt Jan van Riebeeck von der »Vereenigde Oostindische Compagnie« als Gouverneur ans Kap der Guten Hoffnung geschickt, um dort für die Schiffsbesatzungen eine Verproviantierungsstation zu schaffen, und er läßt sich aus diesem Grund mit dem Schiff »De swarte Vos« »fünf Kartoffeln« aus Brasilien mitbringen, was wahrscheinlich aber Topinamburs waren
– entsteht ein Kaffeehaus in London und voller Abscheu wird festgestellt, daß es sich um ein Gebräu von schmutziger Farbe handele, »das die Leute so heiß trinken, wie sie es gerade noch zu ertragen imstande sind«

1653 widmet der Historiker und Padre Bernabé Cobo in der »Historia del Nuevo Mondo« der Knolle ein ganzes Kapitel und beschreibt zudem einige der indianischen Bräuche, Tänze und Instrumente und außerdem, daß Spanierinnen Kartoffelmehl zum Backen mahlen
– ist die Kartoffel als ein in England angepflanztes Gemüse unbekannt, weil Nicholas Culpeper alle möglichen Kräuter aus Küchengärten und ihre Wirkungen erwähnt, aber nicht die Knolle
– erhält Luise Henriette von ihrem Kurfürsten das Amt Stahnsdorf bei Storkow am Scharmützelsee geschenkt und »gibt den Untertanen ein gutes Beispiel, indem sie neue Gemüse- und Obstsorten einführte« und darunter ganz sicherlich auch die Kartoffel
– wird für die Pflanzen im Garten des Château Royal de Blois von Monsieur Gaston de Bourbon, duc d'Orléans, dem Bruder von Louis XIV., in Blois ein Verzeichnis von den Verantwortlichen für die Gärten beim Schloß Blois, dem

Botaniker Abel Bruyner und dem Arzt und Apotheker Nicholas Marchant sowie dem englischen Botaniker Robert Morison angelegt und auf Seite 332 S*olanum tuberosum* und *Solum tuberosum vide Battatas* erwähnt; der Katalog »Hortus regius Blesensis auctus cum notulis durationis & charactismis plantarum« wird 1669 von Morison in London veröffentlicht:

- mißrät gänzlich Roggen und Gerste in den Alpen, aber die Kastanien prasselten von den Bäumen
- erstellt Otto Sperling einen Katalog für den deutschen Arzt im Dienst des dänischen Königs Frederik III. von Dänemark
- Simon Pauli d.J.: »Viridaria varia regia et academica Catalogus Plantarum Horti Regii Hafniæ« – der Akademischen und Königlichen Gärten in Kopenhagen

1654 berichten zwei berittene Soldaten von ihrem Besuch beim Sheriff von Wexford, bei dem sie Kartoffeln zu essen bekamen

- soll im bayerischen Hof der Apotheker Michael Walburger in seinem Garten Kartoffeln angepflanzt haben
- sollen Studenten aus Deutschland Kartoffeln in die Slowakei gebracht haben, wahrscheinlich dieselben Scholaren, die im selben Jahr die Kartoffeln nach Ungarn brachten, was aber wahrscheinlich nicht stimmt, aber es ist ja auch nicht richtig, daß die Onoguren ihr Mittagessen unter dem Sattel ihrer Pferde weichritten und das dann Gulyasch nannten

1655 wird das kanadische Berufkraut *(Erigeron canadensis)* nach Europa eingeschleppt und wird als sog. invassive Pflanze alsbald lästig

- werden in Paris nachweislich Kartoffeln gegessen
- wächst die Kartoffel immer noch bei Monsieur Gaston (er hat ja auch mehr Zeit als sein königlicher Bruder)
- kann auch Jena in einem Botanischen Garten, 1631 als »Hortus medicus« (aus dem sich der heutige Botanische Garten entwickelte) eingerichtet von dem Arzt, Anatom, Naturforscher und Botaniker Werner Rolfinck, die Knolle vorweisen

1656 erscheint eine zweite erweiterte Ausgabe von John Parkinsons »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris«, in dem in Chapter XLIX (Seiten 516/517) die »Pappas sive Battatas« mit der englischen Übersetzung »Potatoes« erwähnt wird

- baut John Tradescant d.J. als Obergärtner des Königs Charles I. in Edinburg erfolgreich Kartoffeln an
- ist die Kartoffel im Garten eines zum »Hôpital général« (im selben Jahr gegründet) gehörenden Krankenhauses (Salpêtrière, Bicêtre, La Pitié, »Refuge« im Faubourg Saint-Victor, das Hospital Scipion und das Haus der Savonnerie) in Paris zu finden, wie sie in einem »Catalogus plantarum« verzeichnet wird
- soll das bayerische Gesinde wieder einmal »kein Geding mit der Herrschaft« wegen der Speisen machen
- oder in den Jahren danach können die Kartoffeln durch Holländer erstmals nach Ceylon (heute Sri Lanka) verbracht und in den Küstenregionen angepflanzt worden sein
- wird im Hortus Medicus der Universität von Altdorf zur Verbesserung der Zuchtbedingungen ein heizbares Überwinterungshaus mit glasbedeckten Frühbeeten errichtet

– wird aus Uppsala von der Kartoffel berichtet
– hat der Schiffsarzt, Kaufmann und Gründer der Kapkolonie Jan Anthoniszoon van Ribeek erstmals Kartoffeln auf seinem Tisch und von nun an führt er regelmäßig Buch über seine Erträge

1657 unterscheidet der Engländer William Coles drei Sorten von Knollenfrüchten
– sind im Garten der Universität Bologna nach dem Katalog von Giacinto Ambrosius »Hortus Studiosorum: Bononiae Consitus« die Kartoffeln gesetzt

1658 wird der *Helianthus tuberosus* in Schweden erstmals angepflanzt
– irrt sich der schottische Taxonom und Botaniker Robert Morison, Professor in Oxford, wenn er schreibt, die Kartoffel sei in England ein überall bekanntes Gemüse, und der »Catalogus horti botanici Oxoniensis«, herausgegeben von Philip Stephans, William Browne und den aus Deutschland stammenden Gärtnern Jacob Bobart d.Ä. und Jacob Bobart d.J., bezeichnet die Kartoffel als »Battata virginiana«
– schreibt Martin Schoock aus Groningen, es sei ärgerlich, daß Menschen »Käse als Nahrungsmittel nicht allein ablehnen, sondern sogar verwünschen«
– organisiert Thomas Garraway die erste Tee-Auktion in London, weil »dieser ausgezeichnete und von allen Ärzten empfohlene chinesische Trank ... im Kaffeehaus Sultaness Health in Sweetings Rents bei der Royal Exchange verkauft wird«
– empfiehlt Olof (Olaus) Rudbeck d.Ä. im schwedischen Uppsala in seinem »Catalogues Plantarum« des Universitätsgartens Kartoffelblüten als Tischdekoration
– spricht der Mediziner und Botaniker Adolph Vorst in Leiden von der *Solanum tuberosum esculentum,* wenn er die Kartoffel meint

1659 wird Capt. Dutton Gouverneur auf St.Helena und läßt Kartoffeln im Auftrag der »Vereenigde Oostindische Compagnie« anpflanzen
– bringt Kaspar Faber den Silvaner auf sein Castell
– gibt der Hofer Apotheker Michael ein Festessen, bei dem es neben »Ein gebraten Auerhan« auch »Erdapffeln« gab, doch sind hier wohl die »Erdbirn« gemeint
– nennt der Mediziner und Botaniker Johann Theodor Schenck in Jena in seinem »Catalogus Plantarum Horti Medici Ienensis earumque quae in vicinia proveniunt« des Collegiengartens und des Fürstengartens (mit etwa 1300 Pflanzenfamilien) die Kartoffel »papas radix«
– meint Adolph Speed in England, daß die Kartoffel für menschlichen Genuß geeignet sei

1660 gründet der Sizilianer Francesco Procopio dei Coltelli (Procopé) eine der ersten Eisdielen und Kaffeehäuser in Paris (rue des Fossés, Saint-Germain)
– läßt sich der Anbau der Kartoffel im Elsaß auf dem Feld und in Schöningen bei Helmstedt nachweisen
– gründen 12 Herren nach einem Vortrag des Astronomen und Architekten Christopher Wren die »Royal Society for the Improving of Natural Knowledge«, um das Wissen über die Natur und die darin vorkommenden Vorgänge zu erweitern, wobei die Herren sich ausdrücklich nicht mehr auf die Kirchenväter und die überlieferten Autoritäten stützen wollten

– und 1667 unterscheidet der von Mauritius Hoffmann herausgegebene Pflanzenkatalog der Universität Altdorf (»Florae Altorffianae deliciae hortensis«) zwischen rot- und weißschaligen Kartoffeln
– bis 1664 hat Frans van Sterbeeck in Süd-Flandern Kartoffeln in seinem Garten
– wird die »Cartouflé« im Elsaß und in den Vogesen angebaut und als »frech« bezeichnet
– müssen die letzten Waldenser Piemont verlassen und gehen mit der Knolle in die Pfalz
– kostet 1 Pfund Süßkartoffeln in England etwa 2½ Shilling
– wird in England eine Branntweinsteuer eingeführt, was – wie bei fast allen Steuern – ein Zeichen ist, daß es sich lohnt, auf Whisky eine Steuer zu erheben
– sollen in Irland die Kartoffeln feldmäßig angebaut worden sein
– bis 1663 sind in Deutschland wieder Hungerjahre

1661 schickt Robert Morison aus Blois eine »Batate Virginia« an Wilhelm Cloy im englischen Stubbers/Essex
– wird erstmal dokumentiert, daß der *Helianthus tuberosus* in Portugal angebaut wird
– berichtet Hermann Cornelius in seinem »Catalogus plantarum horti Jenensis« von den blühenden Kartoffeln in Jena (für botanische Studien)
– werden in Leipzig die ersten Kartoffelbeete in einem Botanischen Garten angelegt
– dürfen in Zürich die Raucher noch »mit ruthen außgehauen« werden
– wird in einer sächsischen Polizey-Verordnung festgestellt, daß bei Kinds-Taufen vielfach so viel getrunken werde, daß der Täufling manchmal abhanden kommt
– wird die Kartoffel wegen der Schönheit ihrer Blüten in Pariser Gärten gehalten und deshalb im »Dionysii Joncquet Medici Parisiensis Hortus: Sive Index Onomasticus Plantarum Quas Excolebat« (von Denis Joncquet) aufgeführt

1662 wird in dem Werk »Flora Marchica, sive catalogus plantarum, quae partim in hortis Electoralibus Marchiae Brandenburgicae primariis, Berolinensi, Aurangiburgico, & Potstamensi excoluntur« von Johann Sigismund Elsholtz die Kartoffel »Holländische Tartuffel« genannt und
– berichtet der aus Irland stammende Physiker Robert Boyle, daß die Kartoffel die Iren vorm diesjährigen Hungertode bewahrt hat, woraufhin die »Royal Society« ein »Kartoffel-Komitee« gründet, um die Möglichkeiten der Knolle zu begutachten
– ist auch in Frankreich eine Hungersnot »wie seit 500 Jahren nicht mehr«
– wird in England ein Gesetz erlassen, das gestattet, ranzige Butter durch die Vermischung mit frischer aufzubessern, und das Gesetz schreibt vor, daß gesalzene Butter nur mit feinkörnigem Salz hergestellt werden dürfe, und es verlangte, daß der Name des Herstellers irgendwo auf dem Faß verzeichnet war
– schreibt ein französischer Botschaftsangestellter nach Paris »Der Contestabile pflügt das Terrain dreimal täglich«, womit nicht ein Kartoffelfeld gemeint, sondern die junge Ehe des Lorenzo Onofrio Colonna mit Maria Mancini gemeint ist

– läßt François Pierre de La Varenne sein Buch »Le Cuisinier méthodique où est enseigné la manière d'aprester toute sorte de Viandes, Poissons, Legumes, Gelées; Cremes, Salades, & autres Curiositez« drucken
– heiratet der englische König Charles II. die portugiesische Infantin Katharina Henrietta von Braganta, die auch in ihrer neuen trüben Heimat nicht auf den gewohnten Tee verzichten will und deshalb die Importe ankurbelt; Adam Smith schreibt dann in »Wealth of Nations« über komparative Kostenvorteile, die beim Handel von England mit Portugal (hie Maschinen, da Wein) entstehen würden, womit er den Freihandel propagiert, was aber für einen späteren Präsidenten der USA ein versiegeltes Zoll-Thema bleibt

1663 schreibt John Beale an Robert Boyle behufs der Kartoffel und die »Royal Society of England« empfiehlt Kartoffelanbau als Vorkehrung gegen Hungersnöte
– und Boyle bestätigt diese Beobachtung: »... the better sort of yeomanry have been relieved from real famine by vulgar potatoes« und
– an anderer Stelle: »The children of the poor at them raw without harm«
– verbieten die Engländer die Einfuhr von Lebendvieh aus Irland
– wird in dem vom Botaniker und Mediziner Adolph Vorst herausgegebenen Catalogus Plantarum Horti Academici Lugduno-Batavi« der Aardappel als *Pappas Americanum* bezeichnet; es fehlt der *Helianthus tuberosus*
– meint die Schriftstellerin Lady Ann Fanshawe, die Frau des britischen Botschafters in Spanien, daß der Schinken aus der Sierra de Aracena von »unglaublicher Qualität« sei

1664 empfiehlt der Botaniker John Forster aus Buckingshamshire den Kartoffelanbau in England in einem Flugblatt und in seinem Werk »England's Happiness Increased ...« und erwähnt, daß die Kartoffeln in Wales aus Irland gekommen seien
– werden in den »Schlesischen Monatsschriften« die Tartuffeln erwähnt
– fordert John Evelyn in seinem »Sylva. Tena. Pomona acetaria et Kalendarium Hortense«, einem Gartenalmanach, die Bauern in England auf, Kartoffeln zu pflanzen, denn sie seien sehr anspruchslos (was dann wieder für die Bauern paßt)
– sind Kartoffeln ein Luxusgemüse in der Küche von Oliver Cromwells Frau Joan
– wird ein englischer Koch von seiner Zunft zu einer Strafe von 5 Pfund verurteilt, weil er einer Frau das Pastetenmachen beibrachte und die Herstellung von Hefeteig
– beschreibt Jean Bauhin, Enkel von Gaspard Bauhin, den »Grübling Baum« im »Neu vollkommen Kräuterbuch / Darinnen Uber 3000. Kräuter / mit schoenen und kuenstlichen Figuren« von Theodor Bergzabern, das 1996 bei einer Versteigerung auf 12.000 Mark (eine frühere deutsche Währungseinheit) taxiert wurde
– berichtet John Beale in einem Brief vom Anbau der Kartoffel in Wales

1665 wird der Pflanzenkatalog des Gründers des »Jardin Royal des plantes médicinales«, Guy de La Brosse, wieder veröffentlicht unter dem Titel »Hortus regius«, und der Herausgeber AntonioVallot erwähnt eine violett-blühende und eine weiß-blühende Kartoffel, die in der Beschreibung seiner Privatgärten noch nicht aufgeführt wird

– sind Gartenkartoffeln im Valleé de Celles zu finden

1666 wird das »Stirpian Icones et Sciagraphia« von Dominique Chabrée in Genf gedruckt und die Kartoffel dort *Papas Americanum* genannt
– veröffentlicht Johann Sigismund Elsholtz in Berlin ein Buch über den Gartenbau (»Vom Garten-Baw: Oder Unterricht von der Gärtnerey auff das Clima der Chur-Marck Brandenburg ...«) und nennt dort die Knolle immer noch Tartuffel
– sind im Garten des Grafen Magnus de la Gardie, Schwedens Reichskanzler, in Jakobs Daal in Schweden die Kartoffeln als Zierpflanze gesetzt
– wird in Amsterdam ein Haus eröffnet, in dem man ein *kopje koffie* trinken kann, sobald der Ruf »De koffie is klaar« ertönt
– erscheinen gleichzeitig »Die Beschreibung einer Neuen Welt« und »Observations upon Experimental Philosophie« von Margaret Cavendish, die in der »Gleißenden Welt« den Begriff »creatur« für »alles (von Gott) Geschaffen« verwendet, was also auch für Berge, Meere und Giganten gilt

1667 sagen die russischen Orthodoxen unter dem Patriarchen Joachim, daß Zucker, Tabak und Kartoffeln in der Bibel nicht erwähnt werden und deshalb den Gläubigen verboten sind
– wird in Nürnberg abermals zwischen weiß– und rotschaligen Kartoffeln unterschieden
– nennt Dominique Chabrée die Knolle aus Indien »Papas Americanum Pycocononium«
– veröffentlicht Christopher Merrett ein »Britannicarum Rerum Naturalium Pinax Continens Vegetabilia, Animalia Et Fossilia, In Hac Insula Reperta«, beschreibt zwei Knollen-Varietäten und erwähnt für Wales den feldmäßigen Anbau der »Irish potato«: »Battata flore rubro, albo & cinericeo, Potatoes with white and ash-coloured flowers«
– überträgt sich der Begriff »Spud« von Messer oder Dolch (um 1440) auf ein Werkzeug zum Ausgraben von Gemüse zu einer Bezeichnung für die Kartoffel

1668 soll Graf quirin von Tattenbach in Selbitz bei Naila den Kartoffelanbau angeordnet haben und auch in Stockenroth bei Münchberg bei Hof ist der Knollenbau zu finden
– stopft »Der Geizige« von Molière erstmals die Kartoffel in sich hinein
– veröffentlicht Simon de Vries in Utrecht die »Curieuse Aenmerckingen Der bysonderste Oost- en West-Indische Verwonderenswaerdige Dingen«, womit er auch die Süßkartoffel meint
– beschäftigen sich insbesondere die sog. Insel-Friesen mit dem Heringsfang (angeblich 800.000 Mann, was wohl etwas übertrieben ist), und es gibt den Beruf der »Heringswäscherin«, da die eingelegten Heringe vor dem Verkauf von der Salzlake zu reinigen sind
– gibt Erasmus Finx (Francisi) in Nürnberg den »Ost- und West-Indischer wie auch Sinesischer Lust- und Stats-Garten« heraus und erwähnt hierin die »Beerlein-Pflantzen, deren Früchte, »weil sie rund seyend, Tomatl genennet«
– nennt auch der niederländische Mediziner und Botaniker Frans Schuyl in Leiden die Kartoffel *Solanum tuberosum*

1669 meint der Engländer John Worlidge im »Systema agriculturæ, the mystery of husbandry discovered treating of the several new and most advantagious ways of tilling, planting, sowing, manuring, ordering, improving of all sorts of gardens ...«, daß Kartoffeln nur für die Schweine seien
- schreibt Samuel Pepys in sein Tagebuch am 9.März: »Ich trank dort zum ersten Mal Apfelsinensaft, wohl einen halben Liter und in einem Zug. Aus den Schalen machen sie Marmelade.« So lange gilt die mindestens Marmeladenvorschrift
- wird in dem Buch »Erneuerter Pflanz-Garten oder grundlicher Bericht, Obst- und Weingärten mit Lust und Nutz« von Daniel Rhagorius die Knolle erstmals als »Cartoffel« im deutschen Sprachgebiet genannt
- entdeckt Johann Joachim Becher den Unterschied zwischen Fäulnis und Gärung, was dem Käse seinen negativen Beigeschmack raubt; übrigens wußte man zu diesem Zeitpunkt bereits, daß Maden quasi Kinder des Käses sind, denn Maden und andere Insekten werden von organischen Stoffen wie eben Käse, aber auch Dung, hervorgebracht – so einfach funktioniert Natur
- sind die Kartoffeln immer noch in Blois zu finden, obwohl Monsieur Gaston schon neun Jahre tot ist
- sind in Markt Seitenstetten bei Steyr in Niederösterreich die Kartoffeln immer noch nicht auf den Feldern der örtlichen Bauern zu finden

1670 erscheint in Frankreich ein Bericht, in dem die Kartoffel als ein in England weit verbreitetes Gemüse bezeichnet wird
- wird die Kartoffel im flandrischen Dünkirchen, in Klerken, Merkem, Zarren, in Esen und in Woumen angebaut
- verlegt Johann Joachim Becher einen »Kluger Haus-Vater, Verständige Haus-Mutter, Vollkommener Land-Medicus, Wie auch Wohlerfahrner Roß- und Viehe-Artzt«, in dem er den Knollenbau empfiehlt
- bürgert es sich in London ein, ins Kaffeehaus zu gehen
- sind Zehntstreitereien um die Knolle in Hauenstein festzustellen
- hat sich die Kartoffel in den Vogesen stark ausgebreitet, aber es heißt auch, daß während des Dreißigjährigen Krieges die Kartoffeln im Tal von Celles wieder angebaut worden seien
- soll der Bezirkshauptmann , Jurist und Naturwissenschaftler Gisli Magnússon (»Visi-Gisi«) versaucht haben, über einen Sohn Kartoffeln als Saatgut nach Island exportieren zu lassen – soweit bekannt, allerdings ohne Erfolg
- sieht der englische Philosoph John Locke bei seiner Reise durch Südfrankreich allenthalben Mais-Felder, denn der Mais sei »für die Armen Brot«
- sind in Dahn (in der Nähe von Pirmasens) Kartoffeln in den Gärten angepflanzt, während die Knolle als Feldfrucht erst um 1722 zu finden ist
- hat sich das Trinken von Schokolade im französischen Hochadel sehr verbreitet, denn alle besitzen eine besondere Kanne – chocolatière genannt –, aus der beim Frühstück eingegossen wird, doch Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sevigné, warnt in mehreren Briefen ihr Nichte vor diesem Trank, weil er Herzklopfen und Melancholie verursache und – viel schlimmer –: »Die Marquise de Coëltlogon hat während ihrer Schwangerschaft letztes Jahr so viel Schokolade getrunken, daß sie einen kleinen Jungen hervorbrachte, der so schwarz war wie der Tod und starb.«

– sollen die Knollen die Tafel der Domherren des St.-Petri-Stifts in Bautzen bereichert haben

1671 benennt Gaspard Bauhin im »Pinax theatri botanici« den Mais mit »Frumentum Indicum seu Milium Indie Mays«
– veröffentlicht Arnoldus Montanus (Arnold van den Berghe) einen Bericht über die »De nieuwe en onbekende weereld, of, Beschryving van America en 't Zuidland«
– erwähnt François Pomey in seinem »Indiculus Universalis, Rerum Fer Omnium, Qu In Mundo Sunt, Scientiarum Item, Artimque Nomina ...« in Nürnberg den »Liebsapffel« oder »Malum amatorium«
– fahren von Glückstadt (»Happytown«) in Schleswig-Holstein aus die Walfänger nach Spitzbergen
– beklagen sich die Hersfelder Apotheker über die Branntweinbrenner, weil diese auch »Zitronenwasser« und Weiß- oder Wacholderwasser herstellen würden, obwohl es nicht in ihrer Konzession aufgeführt sei, denn noch bis ins 16.Jahrhundert wurde Branntwein ausschließlich in den Apotheken als Arznei verkauft (Bertha Benz kaufte Benzin in der Apotheke von Wiesloch)
– stellt Edward Barlow den Kartoffelanbau auf St.Helena fest
– entleibt sich der Haushofmeister Charles-Fréderics Vatel (»Auch ein Koch hatte in diesen Zeiten seine Ehre«) durch das Schwert, weil er nicht genug Fisch bekam, um für das leibliche Wohl Louis XIV. zu sorgen

1672 sind Kartoffeln in einem Berliner Garten angepflanzt
– ordnet der spanische König Carlos II. an, daß es in der Stadt Mexiko nicht mehr als 36 Pulquerias geben dürfe, davon 12 für Frauen
– wird in Paris »Der Bürger als Edelmann« von Jean-Baptiste Poquelin (Molière) aufgeführt und hier die Kartoffel gelobt
– und nach dem Theater geht die Bourgeoisie in das neueröffnete Kaffeehaus, um einen »Café de Paris« zu sich zu nehmen
– schreibt der Arzt Jacob Girard des Bergeries in seinem Werk »Gouvernement de la santé«, daß das Brot aus Gerste, Hafer oder Hülsenfrüchten ungesund und schwer verdaulich sei, und er empfiehlt, es den Armen zu lassen, die »von jeher diese Art von Brot gewohnt sind«

1673 berichtet ein englischer Reisender, daß er bei einem armen Pfarrer der »Church of Ireland« »Irish Stew« gegessen habe, was ihm sehr kurios vorkam
– fördert Frankreich unter dem Physiokraten Jean-Baptiste Colbert, Marquis de Seignelay, unter anderem die Landwirtschaft
– kauft Sarah Fell of Swarthmore Hall »pottaties« für ihren Tisch und für den Garten
– wird von der Anpflanzung von Kartoffeln in Jelgawa in Lettland berichtet
– gründet in London die »Society of Apothecaries« einen Arzneipflanzengarten, der als »Chelsea Physic Garden« noch heute an seinem ursprünglichen Standort in der Nähe der U-Bahn-Station Sloane Square dem Apotheker-Nachwuchs zur Ausbildung dient
– läßt sich Herzog Jakob von Kurland »ein ganzes Lof« Kartoffeln aus Hamburg schicken, was ungefähr ein halber Zentner ist
– wird im »Nederlandtse Herbarius of Kruydt-boeck« des Arztes, Apothekers und Botanikers Pieter Nijlandt (Petrus Nyland) über den Kartoffelanbau berichtet

1674 wird in das Zehntregister in Pullenreuth bei Kemnath-Stadt der Erdäpfelzehnt registriert – sagt jedenfalls der Pfarrer im Jahr 1730
- reimt der irische Dichter David O'Bruadair (Dáibhí Ó Bruadair) anläßlich des Hochzeitsbanketts in Cathair Maothal am 8.Januar 1674 (es war kalt und regnerisch!) von Oliver Stephenson und seiner Braut Eleana Burke (Eleanor de Brúc), »though before they were married heused to salute her with kisses, affected primness and potatoes«
- beschreibt der Pfarrer Frans van Sterbeeck im »Theatrum fungorum oft het toonsel der campernoelien ...« die Welt der Pilze, wie er sie in Antwerpen sieht
- schreibt der Engländer John Worlidge unter dem Pseudonym J. W. Gent in seiner »Systema Agriculturae, The Mystery of Husbandry discovered. Wherein is Treated of the several new and most advantagious Ways of Tilling, Planting« über die Kartoffel, daß sie im Ausland schon üblich sei und in England an verschiedenen Plätzen erfolgreich wachse
- werden auf der «Surat Government Farm« im Gujarat und außerdem in Karnataka in Indien die ersten indischen Kartoffeln gepflanzt
- werden in Lochau, Pullenreuth und Pilgramsreuth Kartoffeln angebaut

1675 wird von Kartoffeln in den Gärten von Karanakt in Indien berichtet
- beschreibt der Botaniker Paul Amman die Kartoffel in dem in Leipzig gedruckten Buch »Supellex Botanica, hoc est: Enumeratio Plantarum, Quae non solum in Horto Medico Academiae Lipsiensis, sed etiam in aliis circa Urbem Viridariis ...«

1676 kaufen die Leute von Carrickfergus in Irland Kartoffeln für 1 Shilling 8 Pence das Bushel
- kommt auf polnische Fürstentische die Kartoffel als Delikatesse
- schließen sich in Italien Speiseeis-Hersteller zu einer Innung zusammen
- werden in Braunschweig und Hannover Cervelatwürste nach eigenen Rezepten hergestellt

1677 sollen in Leipzig Kartoffeln in den Bosischen Gärten des Ratsherrn und Kaufmanns sowie Eigentümer einer Silberwaren-Manufaktur Caspar Bosens vor dem »Grimischen Tore« gewachsen sein

1678 vernichtet eine Rattenplage auf St.Helena die angebauten Süßkartoffeln
- wird von Pietro Andrea Mattioli ein »New Kreütterbuch. Mit den allerschönsten und artlichsten Figuren aller Gewechss der Bäumen, Stauden und Kräutern, die in Teutschland, Italien, Franckreich und in andern Orten der Welt herfür kommen« herausgegeben, worinnen eine Batate abgebildet wird; bearbeitet wurde das Werk von Joachim Camerarius »als ein neues Werck verbessert und vermehret von Bernhard Verzascha«

1679 erfindet Denis Papin den Überdruck-Kochtopf (für das Kochen von Paulers?) und bei der Vorführung vor den Mitgliedern der »Royal Society« in London sagt er:

> »Um Ihnen, Gentlemen, die Vorzüge meiner neuen Kochart mit Hilfe des Dampfes vorzuführen, die deutlich Brennmaterial spart, indem sie die Heizkraft des Feuers optimal ausnutzt. In Zukunft wird man Fleisch schneller garkochen können. Man wird Früchte und Gemüse konservieren. Ja, man kann mit meinem Topf alle Arten von Speisen einmachen, man kann …«

doch dummerweise explodiert der Topf wegen des zu hohen Drucks

– und in den folgenden 10 Jahren kommen in Wien, Nürnberg, Regensburg und Köln weitere hinzu
– entsteht durch englische Kaufleute das erste Kaffeehaus auf deutschem Boden in Hamburg
– werden erstmals in London unter der Überwachung der »East India Company« 3 Fässer Tee der Sorte »Dust of Thea« versteigert
– malt Giulio Carpioni in Vicenza und in Öl »La bolle di sapone«, eine Putte mit Kartoffeln, was man heute im Saal XI des Städtischen Museums im genannten Ort sehen kann
– hat sich das Brot in Genf so weit verschlechtert, daß das Volk es ablehnt, das *méteil* (ein Gemisch von Roggen und Weizen) zu essen
– pflanzt der aus ursprünglich Portugal stammende Antônio Dias Ribeiro aus Bahia die ersten Schößlinge der *Pés-de-cacau,* also der Kakao-Pflanze, in Brasilien
– werden im späteren Botanischen Garten von Berlin Kartoffeln versuchsweise angebaut.

1680 bis 1685 sind wieder einmal schwierige Jahre in Europa, weil es Hungersnöte gibt

– sollen die Fritten in Belgien angeblich erfunden worden sein
– bieten Bauern auf Märkten in Lancashire Kartoffeln an
– streiten sich Niederländer mit ihrer Obrigkeit über die Zahlung eines Kartoffel-Zehnten
– werden in der Oberpfalz, in Lothringen, an den Nordhängen der Pyrenäen, im französischen Zentral-Massiv und an der bretonischen Küste Kartoffeln angebaut
– soll die Kartoffel erstmals in Österreich feldmäßig angebaut worden sein
– wirft Wolfram Veit zu Schönberg dem Michel Pickel vor, daß er ihm »Erdäpfel« schuldig geblieben sei
– kommt Thomas Dineley (oder Dingley) von einer Reise durch Irland und Frankreich zurück und berichtet über die Iren, daß ihre Nahrung aus Kartoffeln und Milch bestünde und im Übrigen seien die Iren faul, und alle würden Tabak rauchen
– beginnt man in England, die Süßkartoffeln stark gewürzt und gesüßt zu genießen
– werden in Brambach im Elstergebirge (bei Chemnitz), in Hohndorf im Vogtland und in den Dorfschaften unterhalb des Kapellenbergs Kartoffeln angebaut

1682 wird wieder einmal von den Kartoffeln in Helmstedt berichtet

– und deshalb schreibt Wolf Helmhardt von Hohberg in der »Georgica curiosa aucta« vom feldmäßigen Kartoffelanbau in der Nürnberger Gegend:

> »Sie sind allhier so fruchtbar und mehren sich so gern, daß man vorgibt, in Canada selbst seyen itzt nicht so viel zu finden als bey uns«,

und damit meint er die »Tartoufles« oder »Papas Indorum«
– veröffentlicht Johann Sigismund Elsholtz in Berlin das »Diaeteticon«, ein Kochbuch mit Kartoffelrezepten, aber auch mit einer Bewertung von Käse
– beschreibt John Collins in der Geschichte von »Salt and Fishery« ein Rezept für Kabeljau und Kartoffeln
– wird ein Bericht über den Anbau der Kartoffel in Ruiselede in Flandern angefertigt

– traktiert der Wiener Kommerzienrat Johann Joachim Becher seine Leser mit dem Vorschlag, »Erd-Aepffel« anzubauen, weil man daraus auch Branntwein machen kann, was hier erstmals erwähnt wird, und pflanzt sie in Wien in seinen Garten
– schreibt Christian Mentzel in Berlin im »Index nominum plantarum« von der Kartoffel – er nennt sie Grieblingsbaum, aber auch Tartuffel

1683 werden in Nürnberg nachweislich Kartoffeln als Nahrungsmittel angebaut
– werden in Helmstedt die Kartoffeln für medizinisch-botanische Zwecke gepflanzt,
– und im Pflanzenkatalog von Günther Christoph Schellhammer »Catalogus plantarum maximam partem rariorum quas per hoc biennium in hortulo domestico aluit ...« wird die Helmstedter Kartoffel erwähnt
– wird vom Knollenanbau in Berlin berichtet
– berichtet James Sutherland von Kartoffeln im Botanischen Garten der Universität Edinburg (»Hortus medicus Edinburgensis« oder »Catalogue of the Plants in The Physical Gardens of Edinburgh«), aber an anderen Stellen wächst die Knolle nicht
– bringt der polnische Nationalheld Jan III. Sobieski Kartoffeln aus Wien mit (nach der siegreichen Schlacht über die Türken wurden schnell noch die Erdäpfel ausgebuddelt)
– ist der Winter besonders hart, was wiederum zu einer Hungersnot in England führt
– beschreibt Thomas Tryon den Weg zur Gesundheit, der insbesondere durch Kartoffeln und ähnliche Wurzelpflanzen gefördert wird

1684 wird über den Südwesten der Britischen Inseln vom Anbau in Beeten berichtet und die Kartoffel soll – so Robert Leigh aus Rosegarland, Member of Parliament – das Hauptnahrungsmittel der Armen in Wexford gewesen sein
– bittet Friedrich Wilhelm III. von Preußen die »Löbliche Republik zu Bern«, einige in der Viehzucht wohlerfahrene Familien nach Preußen auswandern zu lassen, von denen dann sechs in Neu-Töplitz eine Musterwirtschaft auf- und prompt auch Kartoffeln anbauen und eine Seidenraupenzucht beginnen; für den beschleunigten Anbau der Kartoffeln in seinen Landen drohte er seinen Untertanen an, Ohren und Nasen abzuschneiden, wenn sie deren Anbau unterließen und nach dem damaligen Religionsverständnis bedeutete dies, daß man – weil unvollständig – nicht vor seinen Herrgott treten konnte
– kommt Pfarrer Matthias Keppel nach Pilgramsreuth und stellt verwundert fest, daß sein Vorgänger Jeremias Schilling jahrelang von den Pfarrkindern um den Zehnten für die Kartoffel betrogen wurde und beginnt sofort, dies zu ändern

1685 ziehen vertriebene Waldenser aus dem Piemont nach Berlin und Magdeburg und bringen – natürlich – die Kartoffel mit
– sind in Westflandern in der Ortschaft Ruiselede bei Tielt Kartoffeln auf den Feldern zu finden
– werden in Kanada Kartoffeln erstmals als Feldfrucht angebaut und auch in den anderen britischen Kolonien in Nordamerika
– gehen Glaubensflüchtlinge aus Frankreich ins dänische Fredericia und bauen dort Kartodffeln an, was sie auch heute noch tun

– wird das Edikt von Nantes widerrufen, was dazu führt, daß die Protestanten Frankreich verlassen (müssen), und sie führen die Kartoffel als Nahrungsgut mit sich: 250.000–300.000 Hugenotten verlassen Frankreich, davon gehen je etwa ein Drittel in die Niederlande und nach Großbritannien, 30.000–40.000 nach Brandenburg, besonders in den Raum Potsdam, in das Ruppiner Land und in die Uckermark. Um 1700 hatte jeder fünfte Berliner französische Vorfahren, was für den Aufschwung Berlins zu einer europäischen Metropole von erheblicher Bedeutung war.
– ist der Anbau der Kartoffel in Schweden erstmals vorgenommen worden
– besteht auf der südlichen Erdhalbkugel eine Klima-Anomalie, die später »El Niño« genannt wird, und in Indien eine große Hungersnot hervorruft

1686 nennt John Ray die Kartoffel *Solanum tuberosum* in seinem Werk »Historia Generalis Plantarum«; Ray hatte die Knollen von dem Missionar Banister erhalten
– meint Richard Blome in »Gentleman's recreation«, daß die Kartoffel erst in England und dann in Irland angepflanzt worden sei

1687 meint John Worlidge, daß Kartoffeln nur als Vieh- und Schweinefutter zu verwenden und für Menschen nicht geeignet seien
– wird über den feldmäßigen Kartoffelanbau in Tielt in Flandern berichtet
– beschwert sich Pfarrer Conrad Gaisler in Pilgramsreuth über die widerspenstigen Bauern, die ihren »Zehend« nicht abliefern wollen
– werden von vertriebenen Waldensern in Køge bei Kopenhagen die ersten »Poteter« angepflanzt
– sollen Kartoffeln in London billig und in ausreichenden Mengen vorhanden gewesen sein
– wird von Wolf Helmhardt von Hohberg die »Georgica curiosa aucta« abermals veröffentlicht

1688 schreibt Johann Joachim Becher eine »Närrische Weißheit Und Weise Narrheit«, in dem er die Kartoffel erwähnt
– wird von John Worlidge über eine schwarze Knollenfrucht (Schwarzwurzel) namens »Scorzenera« berichtet, und er weist in seiner »Systema Horticulturae, or The Art of Gardening« daraufhin, daß entlang den Straßen in Wales Kartoffelbeete zu finden seien
– kostet in Braunschweig 1 Schock Cartouffles 3 Mariengroschen
– wird der Tabakanbau auf dem Barnim durch den Großen Kurfürsten eingeführt
– werden römische Kartoffeln im »Brevis enumeratio Plantarum praesenti anno a publico Sapientiae Romanae Medicinalium« von Filippo Cavallini erwähnt
– beginnt der planmäßige Teehandel zwischen Rußland und China

1689 wird die Kartoffel in der Umgebung von Paris erwähnt
– sind in einem Medizinischen Garten in Amsterdam die Knollen aus der Neuen Welt zu sehen und von Johannes Commelin beschrieben (»Catalogus plantarum horti medici, Amstelodamensis«) während sie doch bereits in Wingene und Kanegem in Flandern auf den Feldern wachsen

1690 werden an vielen Stellen in der Oberpfalz (zum Beispiel in Wiesau und Speinshart) Kartoffeln feldmäßig angebaut
– werden in Anhalt Tabak und Kartoffeln angebaut
– entwickeln Chinesen eine pikante Sauce, die sie Kêtsiap nennen

– wird in Mecklenburg das »Plaggenhauen« verboten, denn das Abtragen der Bodenoberfläche von den Wiesen, das folgende Tränken dieser »Rasenstücke« mit Exkrementen aus Stall und Haus und das anschließende Anlegen auf ausgelaugten Ackerflächen ist eine nur kurzfristige Maßnahme zur Steigerung des landwirtschaftlichen Ertrags und insgesamt sehr schädlich
– wird in Poeke und Lotenhulle in Flandern der Kartoffelanbau auf dem Felde betrieben
– unterscheidet Heinrich Hesse in der »Neuen Garten-Lust: Das ist Gründliche Vorstellung / Wie ein Lust-Küchen- und BaumGarten unter unserem Teutschen Climate füglich anzurichten ...« gelbe, ganz weiße und lichtbraune Saatkartoffeln
– war die kulinarische Wirklichkeit in Schleswig, daß Getreide-»Grüze« auf den Bauernteller und Kartoffeln in den Schweinetrog kamen.
– werden im von dem Gärtner Elias Peine herausgegebenem »Hortus Bosianus«, dem Katalog des Gartens von Caspar Bosen in Leipzig, die Kartoffeln erwähnt

1691–1693 gibt es in Deutschland (und in anderen Ländern sogar bis 1695) wieder einmal eine Hungerperiode

– stirbt der in Friedersreuth lebende Bauer Johann Hofmann (Cunelschneider), der mit einer Rogler aus Nassengrub verheiratet war, und möglicherweise sind über diesen Weg die Knollen zu dem Hanns Rogler gekommen und nicht aus Irland
– behauptet Sir Robert Southwell in der »Royal Society«, daß sein Großvater Saatkartoffeln von Raleigh erhalten und diese auch angepflanzt hätte
– wachsen die Kartoffeln im Universitätsgarten von Straßburg – wie Markus Mappus im »Calalogus horti academici Argentinensis« schreibt
– verweigern die Bauern von Schirmeck und Vorbruck im Elsaß dem Pfarrer den Zehnten, aber sie verlieren den Prozeß
– berichtet William Dampier, ein Kapitän, vom Anbau von Kartoffeln und Yams auf St.Helena
– sind in dem Kochbuch »Die in ihrer Kunst vortrefflich geübte Köchin. Oder auerlesenes und vollständig vermehrtes Nürnbergisches Kochbuch« zwei Rezepte für die Zubereitung von Kartoffeln zu finden: Doch kann es sich auch um das ebenfalls 1691 bei Wolfgang Moritz Endters gedruckte Kochbuch »Der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin, Welche bey den Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel jahr gedienet, Hinterlassene und bißhero, Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg, zerstreuet und in grosser geheim gehalten gewesen Bemerck-Zettul; Woraus zu erlernen, Wie man über andertalb Tausend, so wol gemeine, als rare Speisen; in Suppen, Musen, Pasteten, Brühen... Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch« handeln
– wird in der Oranienburger Vorstadt (bei Berlin) »bey der Haakschen Meyerey ein großer Garten« als Baum-, Küchen- und Tabak-Garten von Ernst Gottlieb Cautius angelegt
– 1692 leben in Frankreich die Leute »wie das Vieh«, weil sie wegen der Mißernte sogar Gras essen müssen, denn in ganz Europa herrscht eine seither nie wieder eingetretene klimatische Konstellation

– meint Thomas Tyron in »The way of Health« über die Kartoffel, daß nur »dauernde Verwendung die giftigen Qualitäten zerstören könnte«, und es sei ein gefährlicher und schädlicher Brauch in England, fettes Fleisch mit nur wenig Brot zu essen
– veröffentlicht Leonard Plukenet 6 Bände über neue und seltene Pflanzen (»Opera Omnia Botanica«) in England

1693 herrscht auch im Burgund eine große Hungersnot wegen einer weiteren Mißernte
– werden für den Ort Broque Kartoffeln nachgewiesen, weil der Pfarrer Louis Piot mit seinen Schäfchen einen Streit um den Zehnten hat und es daher notwendig wird, daß der Vogt von Badenweiler die Bauern zur Lieferung des Fünfzigsten aller Produkte verurteilt
– haben die Amerikaner die Herkunft der Knollenpflanze vergessen und nennen sie deshalb »irische Kartoffel«, aber auch, um die Kartoffel von anderen Wurzeln zu unterscheiden (meint jedenfalls der Schriftsteller, religiöse Denker und Gründer der Kolonie »Sylvania« in Amerika William Penn in einer Beschreibung der Lebensumstände in seiner Kolonie), die von König Charles II. zu Ehren des Vaters und Admirals Sir William Penn in Pennsylvania umbenannt wurde
– malt der Franzose Philippe Sylvestre Dufour einen Chinesen, einen Araber und einen Azteken mit den Getränken, die sie der Welt gegeben haben: Tee, Kaffee und Kakao – und heute würde er noch einen Amerikaner wegen der Coca-Cola dazugesellen
– beginnt der Bensheimer Bürgermeister und Gastwirt Johann Matthäus Blesinger ein Tagebuch unter dem Titel »Eine (Haus-)Anleitung usw.« zu führen und schreibt darinnen auch von seinen Kartoffeln

1694 mißrät die Ernte in Europa im dritten Jahr hintereinander und eine gar große Hungersnot mit mehr als 1½ Millionen Toten allein in Frankreich ist zu beklagen
– wird die Knolle im österreichischen Gmünd angebaut
– berichtet Duhamel du Monceau abermals von seinem Kartoffelanbau auf den Feldern des Monsieur Villiers
– werden die ersten Kartoffeln in Tromoy (Norwegen) angebaut
– kommen die Kartoffeln nach Weimar, weil Herzog Ernst August II. Konstantin von Sachsen-Weimar-Eisenach am 7.März eine Belohnung von 10 bis 40 Taler (15 bis 60 Euro) auf den Anbau von »Tartüffeln« aussetzt, und außerdem wird die Agrarordnung ergänzt, und es läßt der Herzog ein Edikt drucken, in der die Knolle als Kartoffel bezeichnet wird
– fragt der Advokat Cremer, »ob ein decimator den erdbirn- oder cartuffelzehenden selbst aus der erde zu machen gehalten seye«
– wird in den »Wöchentliche Weimarische Anzeigen« zweimal eine »Nachricht wegen Anbauung der Tartuffeln« veröffentlicht, aus denen ersichtlich ist, daß man nicht allzuviel über die Knolle wußte, und deshalb wird im August ein weiteres Mal eine »Nachricht vom Gebrauch der Tartuffeln« veröffentlicht und ein erneutes Mal über die Verwendung als Viehfutter



1700 wird in Wigan, westlich von Manchester, ein Markt für »Kartoffeln und andere Dinge« abgehalten; die Kartoffeln sind aus Omskirk geliefert worden

- wird der »Kleine Hundertjährige Kalender für das jetzige Jahrhundert« des Abtes Mauritius Knauer erstmals gedruckt, aber weil er sich alle sieben Jahre wiederholt und außerdem nur für Langheim bei Lichtenfels in Oberfranken gilt, kümmert sich kein Bauer beim Kartoffelsetzen um dieses Werk
- soll die Kartoffel als Viehfutter in Dänemark angebaut worden sein
- sind im Sechsämterland, dem Gebiet vom Schneeberg bis zur östlichen Landesgrenze, Kartoffeln angebaut worden
- kommt der Sellerie aus Italien in die deutschen Gärten, nachdem sich herausgestellt hat, daß das mit der Kartoffel und der Potenz nicht so richtig ist (aber Sellerie hilft auch nicht – oder doch?)
- wird Catharina Burckhardt auf einem Scheiterhaufen in Frauenbreitungen (Landkreis Schmalkalden-Meiningen in Thüringen) verbrannt, denn sie hat nach der Folter von »ziemlichen Maßen« zugegeben, daß sie Teufelsbuhlschaft trieb, sich mit dem bösen Feind fleischlich vereinigte, an Walpurgis einen Stecken mit einer vom satanischen Meister erhaltenen Salbe geschmiert habe und auf diesem durch die Luft zum Hexensabbat geflogen sei und dort abermals widernatürliche Unzucht mit dem Teufel getrieben habe. Sie gab nach anfänglicher Standhaftigkeit auch zu, daß sie Schadenzauber verübt, Tiere verhext und zauberisch getötet habe. Es war die letzte »Hexen«-Verbrennung im mittleren Deutschland (schreibt Kai Lehmann in »Der Henker des Herzogs«), nicht jedoch die letzte Tötung auf dem Scheiterhaufen: die erfolgte am 28.Mai 1813 mit Johann Peter Horst und Friederike Luise Delitz auf dem Richtplatz am Gesundbrunnen der Berliner Jungfernheide (östlich der Havel und damals vor Berlin). In den »Erinnerungen eines Terroristen« schreibt Boris Savinkov, daß man bei der Androhung von Folter vor der Anwendung derselben alles gestehen solle, was der Verhörer hören will, denn dann könne man sich Schmerz ersparen, denn mehr oder weniger schnell würde man unter der Folter alles zugeben.
- wird die Kartoffeln in Belgien »bloß als Gartenpflanze in den Städten gepflegt«
- blühen in der Ober-Lausitz in dem Ort Schönberg wieder einmal Kartoffeln auf den Feldern
- beginnen – nach dem französisch beeinflußten Adel – auch die Bürger eine neue Eßkultur und hantieren nicht mehr mit den Fingern in warmen Speisen, sondern benutzen Gabeln und legen sich Einzelteller zu, was letztlich einen erheblichen Einfluß auf die Porzellanherstellung hat

1701 verteilt Henri Arnauld Kartoffeln aus eigener Pflanzung an seine Waldenser Brüder, aber nach anderen Historikern war es Antoine Seignoret, der im Kraichgau die »welsche Erdbirne« in diesem Jahr einführte

- wird der zwischen Bärendorf und Hohendorf am Kapellenberg liegende Decker(bauern)hof von der Witwe des verstorbenen Besitzers verkauft und vertraglich wird festgelegt, daß sie ein Jahr freie Herberge und »drei Beete Erdäpfel« erhalte

– muß sich der Rat der Stadt Bremen um die Zucht in den Kaffeehäusern kümmern
– wird in deutschen Landen erstmals »Poding« gekocht
– baut Jethro Tull (nicht Ian Anderson von der Rock-Band Jethro Tull) eine dreireihige Rillensähmaschine, von der sogar Voltaire schwärmte
– verkauft Nicol Wunderlich seinen Bauernhof an seinen Sohn Nicol Wunderlich und erhält dafür freie Herberge und Feld »soviel zu Erdäpfel«

1702 wachsen im sächsischen Hohndorf (bei Dresden) die Knollen auf Feldern
– werden in Pullenreuth Kartoffeln angebaut und der Zehnte abgefordert
– kosten die Kartoffeln in England an manchen Stellen 2 Pence das Pfund
– wird in dem wieder gedruckten »Diæteticon: Das ist newes Tischbuch« des Magisters Johann Sigismund Elsholtz die Bezeichnung »Erdartischocken« für den Helianthemum verwendet

1703 berichtet der Händler Roger Francis, daß auf St.Helena auch Kartoffeln wachsen und »Here is great plenty of green trade, as oranges, lemons (the lemons are very large and fine), grapes etc. and all manner of garden trade common with us, besides plenty of potatoes and yams, a large thick root, boiled and eat instead of bread, tasting between a potato and an artychoke bottom, but ruff on the palatte«
– und in der »Neue Garten-Lust, Das ist: Gründliche Vorstellung, Wie ein Lust-, Küchen- und Baum-Garten unter unserm Teutschen Climate füglich anzurichten; allerhand sowohl fremder als einheimischer Blumen, Kräuter, Gewächse und Bäume darinnen zu erziehen und zu warten, auch die denenselben zustossende Schäden zu curiren seyn ...« von Heinrich Hesse wird die Kartoffel Tartuffel geheißen, während der Topinambur »Erdäpffel« oder »Knollen« genannt wird – und da soll man sich 300 Jahre später noch auskennen
– besteht das übliche Essen der Bewohner der Insel Skye aus Butter, Käse, Milch, Kartoffeln und Wasser
– bezeugt die Anna Elisabeth Puruckerin »sonsten das Geyer Annel genannt«, aus Marktleuthen, daß die alte Grussin über Adam Grussins Eheweib (ihrer Schwiegertochter) mancherlei gesagt hätte und dies geschah auf einem Erdäpfelacker
– heißt es in einem Traktat über das »Das lasterhafte Karten- Würfel- und Bretspiel, oder fünftes Gespräch vom verderblichen Caffee-Hause« (vermutlich von Heinrich Anselm von Ziegler und Klipphausen), daß sich »Frauenzimmer in Manns-Habit verkleidet« hätten, denn dort finden sich lose Sitten und Prostitution

1704 werden in Falkenberg in der Oberpfalz Kartoffeln angebaut
– empfiehlt Antoine Verhulst, ein Gartenbesitzer in Brügge, den Anbau der Kartoffel und verteilt kostenlos Pflanzgut, was dazu führt, daß seine Nachbarn gleichfalls die Knolle anbauen
– werden in Michael Bernhard Valentinis »Museum Museorum. Oder Vollständige Schaubühne Aller Materialien und Specereyen ... Natur- und Materialien-Kammer auch Ost-Indianische Send-Schreiben« die Tartuften erwähnt
– sollen die ersten *papa* durch George Joseph Camel, einen Jesuiten, auf die Philippinen (zuerst nach Cebu und dann auf die Ebene von Luzon) gekommen sein,

der die Knollen wohl aus Peru oder Mexiko einführte
- bringt der Carolus Clusius (Karl van der Sluis) aus Arras Kartoffeln in die Niederlande
- schreibt Liselotte von der Pfalz, daß sie weder »thé noch chocolat noch caffé drincken«; »all das frembt Zeug« ist ihr zuwider, und sie bleibt bei Bier und Kohlsuppe zum Frühstück

1705 schreibt Franz Philipp Florin den »Oeconomus prudens et legalis continuatus ...« und empfiehlt hierin den Kartoffelanbau
- beginnt Stephen Hales mit Pflanzen zu experimentieren und sagt, daß auch Luft zur Ernährung dieser notwendig sei
- bringt ein Ziegler aus dem Dorf Tintrup in Ost-Westfalen Kartoffeln aus Holland mit; deshalb sind die Knollen dort lange als »Hollandeier« bezeichnet worden
- eröffnet Thomas Twining in London eine Teestube – gegenüber von »The Strand«, genau da, wo die ersten Kartoffeln in England gepflanzt worden sind
- scheint ein gutes Jahr für die Kartoffel in Leipzig gewesen zu sein, denn der »Hortus Bosianus, Oder Verzeichnüß aller so wohl In- als Ausländischer Bäume, Stauden, Kräuter und anderer Gewächse, welche in dem Caspar Bosischen Garten vor dem Grim[m]ischen Thor in Leipzig sich anietzo befinden« von Elias Peine erwähnt die Knolle als im Garten wachsend
- schreibt ein zwanzigjähriger, nach Amerika ausgewanderter Ire an seinen zurückgebliebenen Bruder, daß »die Überfahrt unerträglich sei ohne Kartoffel«
- läßt Maria Sibylla Merian die »Metamorphosis Insectorum Surinamensium« in Amsterdam drucken und da ist auch eine Süßkartoffel abgebildet

1707 wird in Mecklenburg das Ziegenhalten verboten, weil sie am jungen Grün knabbern
- soll es in Luxemburg Charles Bernard du Bost-Moulin von Esch an der Sauer gewesen sein, der Kartoffeln von irgendwelchen Kriegshändeln mitbrachte und in diesem Jahr erstmals anpflanzen ließ

1708 äußert der Engländer John Mortimer die Auffassung, daß vom Kartoffelanbau möglicherweise nur die Schweine profitieren würden
- wird in England die Ackerwirtschaft zugunsten der Weidewirtschaft zurückgedrängt
- werden die ersten Kartoffeln in Mecklenburg erwähnt, die aus Hamburg gekommen sein sollen
- wird berichtet, daß aus England bzw. Schottland zurückkehrende Soldaten die Kartoffel nach Dänemark mitbringen
- ist der Sommer verregnet, was zu einer Mißernte führte und
- es folgte der kälteste Winter, den man seit Menschengedenken erlebt hatte. Über Luxemburg wird berichtet, daß das Thermometer bis auf umgerechnet 30 Grad unter den Gefrierpunkt sank, der Wein fror in den Fässern im Weinkeller, die Rinde der Obstbäume platzten vor Kälte, Vögel, so erzählt die Chronik, seien im Fluge tot zur Erde gefallen. Die ausgesäte Hartfrucht (Wintergetreide) erfror. Wegen des andauernden Frostes konnte die Frühlingssaat nicht zur rechten Zeit stattfinden, so daß es schließlich weder Getreide noch Stroh gab. Die Hungersnot war unvermeidlich und so groß, daß ausgehungerte Menschen verendete Tiere aßen

1709 beginnt nicht nur in Deutschland eine vierjährige Hungerperiode – auch Schottland hungert, denn es schob sich im Januar eine Walze von –20 °C kalter arktischer Luft mit einer Geschwindigkeit von etwa 40 km/h durch Mitteleuropa und richtete an allen frostempfindlichen Kulturen gewaltige Schäden an
- sollen die Kartoffeln erstmals nach Sachsen gekommen sein
- werden große Teile West- und Nordeuropas von einer Mißernte betroffen, die in Frankreich noch durch finanzielle Belastungen durch den Spanischen Erbfolgekrieg (1701–1713) verschärft werden
- bis 1711 fällt fast der gesamte Bestand in Ostpreußen wegen der Rinderpest einem großen Viehsterben zum Opfer, und deshalb werden Quarantänemaßnahmen erörtert
- werden in Augsburg Kartoffeln feldmäßig angebaut, wozu wohl die schlechte Ernte des Vorjahres beigetragen hat
- erwähnt Achatius Sturm im »Kluger Hauß-Vater, verständige Hauß-Mutter« den Erdapfel, aber auch hier handelt es sich um den Topinambur (bei diesem Buch gab sich Johann Joachim Becher als Autor aus)

1710 ist Kartoffelanbau in der Oberpfalz weit verbreitet und es gibt immer wieder Streitereien um den Zehnten
- ist Kartoffelanbau in Nord-Württemberg (durch den Waldenser Antoine Seignoret) und an vielen Orten in Sachsen anzutreffen
- wird der gartenmäßige Erdäpfl-Anbau in Vielitz (Oberpfalz) belegt
- sind in Bärenwalde, Crottendorf und Stützengrün im Erzgebirge die Kartoffeln in Garten und Feld angebaut
- wird in einer »Historie des Fürstenthums Anhalt« von Johann Christoph Becmann, in der detailliert die dortige Landwirtschaft beschrieben wird, die Kartoffel nicht erwähnt
- werden in Holland Treibhäuser gebaut von dem Arzt, Chemiker, Physiker, Philosophen, Theologen, Musikologen, Musiker, Geistlichen, Professor und Rektor der Universität Leiden Herman Boerhaave, und er nennt die Knollenpflanze *Solanum esculentum tuberosum*
- versucht William Salmon in »Botanologia, the English herbal, or, History of plants« (erstmals erschienen 1500) die verschiedenen Knollensorten zu sortieren und richtig zuzuordnen; er nennt die aus Virginia stammende Süßkartoffel *Papas vel Battata Virginiana* und er stellt, daß die Kartoffeln in enormen Mengen um London herum wachsen
- wird in einem Wiener Kochbuch empfohlen, zum Stockfisch gesottene »Kartoffel oder Erd-Aepfeln« zu thun
- werden in der holländischen Provinz Brabant Kartoffeln feldmäßig angebaut

etwa 1710 versucht Peter der Große den Kartoffelanbau in Rußland zu fördern, doch verhindert die zufälligerweise gleichzeitige Pestepidemie den Anbau
- preisen sächsische Pfarrer auf höhere Anordnung hin von der Kanzel herab den Kartoffelbau

1711 wird die Kartoffel in Brabant angebaut, damit die Spitzenklöpplerinnen auch was zum Essen haben, denn da, wo die Barchante hergestellt werden, findet man auch die Kartoffel

– verkauft Erich Ruderisch in Hohendorf bei Brambach seinen Hof an seinen Sohn Johann Nicol Ruderisch und bedingt sich dabei aus »freie Herberge für sich und sein Weib zeitlebens, ingleichen ein Beet Feld zu Kraut, ein bisschen Feld zu Erdäpfeln, ein Flecklein Wiese und Feld zu einem Napf Lein zu säen«, was auch bedeutet, daß der erste Anbau der Kartoffel schon längere Zeit zurückliegen mußte, denn sonst hätte sich der Vater kein Feld für den Anbau ausbedungen
– fährt ein Gijsbert Arissen mit Kartoffeln im Wert von 80 Gulden von Gelderland nach Amstersdam, aber was er da macht, ist nicht bekannt
– kommen die Kartoffeln durch Schweizer und Pfälzer Immigranten nach Kolham, Sappemeer und nach Kalkwijk in der Provinz Groningen

1712 werden englische Kartoffeln nach Dünkirchen exportiert
– werden auf dem Markt in Amsterdam Kartoffeln gehandelt
– wird der Kartoffelanbau in Crottendorf in der Annaberger Gegend (Erzgebirge) bezeugt, denn der Samen wurde aus Stützengrün geholt, und das bedeutet, daß in diesem Ort eine so große Fläche Kartoffeln angebaut wurde, um mit Saatkartoffeln auch noch umliegende Orte zu versorgen
– wird auf der Isle of Man der Zehnte (Tithe) auf Kartoffeln eingeführt, aber die Geistlichkeit fordert ihn von den Bauern nicht ab, da diese doch zu arm sind, um von ihrer geringen Ernte noch etwas abzugeben
– verpflichtet die Amsterdamer Stadtverwaltung die Kartoffelverkäufer *(aaerdappelverkopets)* ihre »Aardvrugten« auf dem offiziellen Marktplatz zu handeln
– sind in Bärenwalde (bei Bayreuth) Kartoffeln in den Gärten und auf den Feldern zu finden
– werden in Großenhain die ersten Erd-Birnen von dem Ober-Gleits- und Accis-Commissarius Christian Lucius angebaut und später bei einem Essen mit Gästen als Rarität und Leckerspeise genannt
– zerschlägt eine neu eingeführte Salzsteuer die traditionelle Fisch-Industrie in Nord-Schottland, während das englische Volk in der politischen Satire »The History of John Bull« von John Arbuthnot als »wohlgenährt, gutmütig, ehrlich, gesetzestreu und freimütig« bezeichnet wird

1713 streiten sich Bauern und Pfarrer in den Vogesen über den Knollen-Zehnten, während die Kartoffel im schon erwähntem Bosenschen Garten in Leipzig immer noch als Gartenblume geführt wird
– werden in Brandholz im Unterallgäu Kartoffeln in Gärten angebaut und vielleicht sogar schon auf den Feldern, was aber erst für 1747 nachweisbar ist
– wachsen in Eichstätt die Kartoffeln auf den Feldern
– nimmt der Kardinal von Lyon, Alphonse-Louis du Plessis de Richelieu, Kakao als Trank zu sich, um seine Melancholie abzumildern, seit ihm spanische Mönche dieses Medikament überbrachten
– wird die Kartoffel erstamls im Rhônetal angebaut
– befindet sich die Kartoffel als Gartenpflanze im »Maurcenischen Garten« und Antonius Tita in Padua erstellt über diesen Garten einen »Catalogus Plantarum Quibus Consitus Est Patavii Hortus Jo. Fr. Mauroceni«

1714 schreibt Esq. Edward Wynne in seinem Tagebuch vom überall verbreiteten Kartoffelanbau in Wales
– soll der Vogtländer Krause die Kartoffeln in Vielitz bei Selb angebaut haben

– blühen bei Obbach in der Nähe von Schweinfurt in Mittelfranken die Kartoffelfelder
– bringt General Moritz Friedrich von Milckau Kartoffeln aus Brabant nach Dresden und pflanzt sie in seinen Garten
– wird in Stützengrün im Erzgebirge die »wichtige Frucht« – und damit meint man die Erdäpfel – angebaut, und es ist sogar anzunehmen, daß die Stützengrüner plan- und regelmäßig Saatzucht getrieben haben, denn die Crottendorfer (ebenfalls im Erzgebirge) haben alle drei; vier Jahre neue Saatkartoffeln abgeholt
– wird über einen von dem Londoner Apotheker John Conyers gefundenen Mammut-Knochen gespottet, daß es sich um den Knochen eines ausgerissenen Zirkuselefanten handele, der an der englischen Kost zugrundegegangen sei
– beginnt der Kartoffelanbau im Elsaß im größeren Umfange

1715 streitet sich das Domkapitel von Saint Dié in den Vogesen mit den Bauern um den Zehnten, aber diese verlieren den Prozeß, obwohl sie darauf hinweisen, daß sie schon länger als 50 Jahre die Kartoffeln zehntfrei angebaut hätten
– kommt die Kartoffel durch den Superintendenten Johann Christoph Layritz aus Pilgramsreuth nach Wunsiedel in das Bayreuther und Kulmbacher Land, und in Bamberg (wo es ein Gärtner- und ein Häckerviertel gibt) sind Kartoffeln in den Gärten angepflanzt; bekanntlich sind die Bamberger auch als »Zwiebeltreter« und wegen des Anbaus von Süßholzwurzeln auch Süßholzraspler berühmt)
– werden die Kartoffeln erstmals in Schollach im Breisgau angebaut
– sind in Hohenleuben (bei Greiz) in Thüringen, in Schlettau (im Erzgebirge) und im pfälzischen Speyer die Kartoffeln auf den Feldern
– wird in einer Inventarliste eines Bauern im Amt Zutphen die Kartoffel erwähnt
– wird der »Georgica curiosa aucta, Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem vermehrten und verbesserten Adelichen Land- und Feld-Leben. 1, Der Land-Güter Zugehörungen und Beobachtungen ...« von Wolf Helmhardt von Hohberg in Nürnberg ein zweites Mal gedruckt
– werden in Bensen (Benesov nad Ploucnici) in Nord-Böhmen durch den Schloßhauptmann Augustin Schmied Kartoffeln angebaut, die er von einem sächsischen Händler bekommen hatte
– wird unter den Pflichten der »Fröner« auf dem Rittergut Brückla bei Hohenleuben »Erdäpfel graben und Hacken« genannt
– wird im »Eydgnössicher Lust-Garten Das ist: Grundliche Beschreibung / aller in den Eydgnössischen Landen und Gebirgen frey außwachsender / und in dero Garten gepflanzter Kräuteren und Gewächsen« von Johann Muralt herausgegeben, die Kartoffel nicht mehr erwähnt, weil sie wohl allzu vielen Lust bereitet und daher nicht mehr erwähnenswert ist
– bekommt der Pfarrer von Merzalben in Rheinland-Pfalz den Zehnten auf die Kartoffeln
– werden in Luxemburg die ersten Kartoffeln aus dem Rheinland importiert und angebaut
– wird im »Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon« von Amaranthes (Gottlieb Siegmund Corvinus) die Kartoffel als Tartouffel, aber auch als tartüffeln bezeichnet

– wird erstmals Mahagoni aus Kuba nach Irland eingeführt und löst die Eiche ab, was dazu führt, daß jetzt Tischaufsätze aus Metall hergestellt werden, um die schönen Intarsienarbeiten zu schützen (was aber nix bringt)
– wird in Berlin und Hamburg erstmals von dem von den Hugenotten mitgebrachten, in der Pfanne zubereiteten Kotelett berichtet

1716 läßt der Stadtpfarrer bei St.Martin Johann Heinrich Werner im oberpfälzischen Amberg Kartoffeln in seinem Sprengel anpflanzen, damit die Pfarrkinder nicht hungern
– sind Kartoffeln in Bamberg, Bayreuth und Wunsiedel zu finden, aber auch in Baden
– werden erstmals Kartoffeln in Neuberg im Vogtlandkreiserwähnt, denn die Witwe des Schulmeisters Frank erhält im Ausgedinge u.a. »vier Beete Feld zu Kraut und Erdäpfeln«
– werden erstmals im Fürstbistum Paderborn Quarantänemaßnahmen gegen die Horn- und Rindviehseuche umgesetzt – wie in Venedig während der Pest für die biblischen 40 Tage, die Jesus in der Wüste verbrachte
– wird die Kartoffel in Schottland als »Museumsstück« bezeichnet, weil sie so selten ist, und sie wird im »Catalogus Omnium Plantarum quas in seminaric medicinae dicato transtulit Georgius Prestonus« über die Pflanzen im Botanischen Garten von Edinburg »Battata Virginia« genannt
– ist in den Vogesen endgültig durchgesetzt, daß die Bauern auf die Kartoffel den Zehnten abzuliefern hätten
– stehen in der Akziseverordnung für eingeführte Luxusgüter im preußischen Kleve »Erdacker« (das ist die Kartoffel) neben Kastanien, Apfelsinen, Zitronen und Muscheln (die vormals übliche Zutat zum Essen der Rheinschiffer waren und wie die Hummern in Irland zu Luxus mutierten)
– zählt Paul Jacob Marperger in seinem »Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium« den »kostbaren Thee und Caffé« zu den »unnützen Exotica«

1717 kommen (nach den Grimms) die Kartoffeln aus den Niederlanden nach Thüringen und Sachsen (aber da waren sie doch schon angekommen und gepflanzt!)
– schreibt der Ingenieuroffizier, Mathematiker und Entdeckungsreisende Amédée-Francois Frézier einen Bericht über seine »Relation du voyage de la mer du Sud, aux côtes du Chili, du Pérou et de Brésil, fait pendant les années«, der in diesem Jahr auf Englisch unter »Voyage to the South-Sea« publiziert wird, in seinem Bericht nennt er die »Papas« erstmalig »Pomme de terre«
– haben pfiffige Dresdner erkannt, daß die Knolle nicht nur bei Hofe, sondern auch in ihren Gärten wohl geraten wird, und deshalb angepflanzt
– finden sich (durch die Bemühungen des Jakob Guyers) im Entlebuch im Kanton Luzern, wo der Landvogt von Luzern eine Entscheidung über den Zehnten auf Herdäpfel verkündet, in Marschlins und bei St. Antoni(en) im Kanton Freiburg in der Schweiz die Kartoffeln in den Gärten und nach 1758 auch auf den Feldern
– wachsen in der Region Twente (um die Städte Almelo, Enschede und Hengelo)/ in den Niederlande Kartoffeln auf dem Feld
– werden in Strathaven (Lanarkshire/Schottland) zwei Kartoffeln an ein Pferd verfüttert und andere in einen Garten gepflanzt

– fordert die kurpfälzische Regierung erstmals den Kartoffelzehnten
– nennt Johann Georg Müller in den »Deliciae Hortenses, Das ist Blumen-Artzney-Küchen- und Baum-Gartens-Lust« die Kartoffel eine Tartüffel
– bringt der sächsische General Friedrich Moritz von Milckau aus Brabant, wo er im Felde stand, Kartoffeln nach Lebusa (im heutigen Elbe-Weser-Kreis)
– wird in »The Lady's Recreation: Or The Third And Last Part Of The Art Of Gardening Improved« wird den Schotten von Charles Evelyn empfohlen, die Kartoffeln aus dem Garten im Keller aufzubewahren
– sind in Eulau (Nord-Böhmen) die

nicht geschehene Weise Derer Vegetabilien, als Kräutern, Sträuchen, Bäumen, Bluhmen und anderer Erd-Gewachsen Art, Krafft und Würckung dergestalt beschrieben werden ...« von Michael Bernhard Valentini die Tartuffel erwähnt und zwar als »Schwamm oder Pilz in der Erde«

– sollen Hugenotten Kartoffeln nach Jütland mitgenommen haben
– um 1720 werden Kartoffeln im Kurfürstentum Hannover, in Westfalen, im Elsaß, in Hessen-Kassel angebaut sowie im belgischen Limburg und Namur
– werden Tee und Kaffee zu üblichen Getränken in den städtischen Bürgerhäusern im Norden Deutschlands und in Sachsen, denn der schwarze Trunk gibt »Kahwa« (der »Wein des Islams«) und macht traurige Menschen fröhlich
– ist die Trüffel in Zentraleuropa noch verhältnismäßig unbekannt
– wirbt der aus dem Vogtland zugewanderte Pfarrer Christoph Gottfried Ungibauer aus Naundorf bei Grimma für den Anbau der Knollenfrucht

1720 ordnet Jonas Alströmer den Kartoffelanbau auf seinem Hof Nolhaga bei Alingsås an

– bringt General Moritz Friedrich von Milckau von seinen diversen Kriegshändeln nur noch die Kartoffel nach Sachsen »als einzige glückliche Kriegsbeute«
– werden auf dem Hof Amel im Venn (bei Aachen) Kartoffeln an verschiedenen Stellen angebaut und um 1730 soll die Kartoffel in allen Dörfern des Hofgebiets bekannt sein
– wird im Amt Lemberg (Pirmasens) der Kartoffelzehnt eingeführt und im Kirchbuch des Kirchspiels St.Julian vom Anbau der Grundbirn berichtet
– verordnet Friedrich Wilhelm I. von Preußen den Anbau der Kartoffel, und die erste Tabakfabrik in Berlin wird gegründet
– gründet Peter der Große von Rußland das »Kammerkollegiya« zur Förderung der Landwirtschaft
– werden in den Gärten der Bauernhöfe auf dem luxemburgischen Höhenzug zwischen Attert und Sauer Kartoffeln angepflanzt, die wie in Wallonien als »Grompir« bezeichnet werden
– sind in Rothenburg ob der Tauber Kartoffeln in den Gärten
– bringen »die ohlen Pälzer« auch die Kartoffel nach Preußen
– kommt die Kartoffel als Feldfrucht nach Fredericia in Dänemark
– kommen die Kartoffel nach Connecticut
– werden in einem englischen Treibhaus erstmals Ananas angebaut
– kommt der erste Kaffeestrauch nach Martinique, weil ein junger französischer Schiffskapitän sein Trinkwasser mit dieser wertvollen Pflanze teilt (jedenfalls steht es so in jedem patriotisch gesinnten Geschichtsbuch in Frankreich)

– beschreibt Julius Bernhard von Rohr in der »Einleitung zur Landwirtschaft« ausführlich die Kartoffel und außerdem gibt er eine »Einleitung zur Ceremoniel-Wissenschafft Der großen Herren: Die in vier besondern Theilen die meisten Ceremoniel-Handlungen, so die Europäischen Puissancen überhaupt, und die Teutschen Landes-Fürsten insonderheit, so wohl in ihren Häusern, in Ansehung ihrer selbst, ihrer Familie und Bedienten, als auch gegen ihre Mit-Regenten, und gegen ihre Unterthanen bey Krieges- und Friedens-Zeiten zu beobachten pflegen« und auch eine solche »Einleitung zur Ceremonial-Wissenschaft für Privat-Personen« heraus
– sind in einem Erbvertrag eines Bauern in Beuningen (Niederlande) die Kartoffeln erwähnt
– über dieses Jahr berichtet der Lehrer Fernand Lorang, daß die Kartoffel in Luxemburg 1720 eingeführt worden sei: »Bei eis am Lëtzebuerger Land gouf d'Gromper géint 1720 ënner dem Habsburger Käser Charel VI. (Karl IV.) agefouert, awer domat war se laang net an allen Dierfer geplanzt. Réckstänneg Bauren hu sech virun dërgéint gewiert, a rischt ënner der gudder Käserin Maria-Theresia vun Éisträich, déi gratis an hire Länner Grompere verdeele gelooss huet, konnten dem Vollek seng Viruerteler gebrach ginn. All Stot krut en halwe Sieschter, an de Gemengebuet stoung sonndes no der Houmass bei der Kierch, fir de Leit ze soen, wou a wéini si der Käserin hir nei Planz an de Buedem brénge sollten.« Was für einen Norddeutschen sämtliche Klarheiten beseitigt
– bringen Flüchtlinge aus Österreich die Kartoffeln nach Westerveen

1721 wird in der »Franzosen«-Siedlung in Wiesenberg (bei Frankenberg) ein Kartoffelacker Badadière genannt, was von der Batate abgeleitet ist
– werden in Putten (Niederlande) Kartoffeln angebaut
– wird dem Schuldiener in Ulmet (Kreis Kusel) ein Acker gekauft, »damit er so zu seinem besseren Unterhalt Grundbeeren pflanze«
– wird in Minden-Ravensburg wegen der Schäden am Getreide erstmals die Ausrottung der Sperlinge angeordnet
– ist die Kartoffel als Gartenpflanze in Thüringen eingeführt

1722 wird in der Freiberger Gegend im östlichen Sachsen die Kartoffel angebaut
– sollen die ersten Kartoffeln im Highland (in Tulloch in der Nähe von Inverness) angebaut worden sein, weil ein irischer Schotte (Alexander Christie) zeigt, wie man Kartoffeln auch in Schottland anbaut
– wird erstmals Porterbier in England gebraut
– werden in von Julian Bernhard von Rohrs »Vollständigen Haußwirtschaffts-buch«, gedruckt in Leipzig, die Tartuften erwähnt
– wirbt König Friedrich Wilhelm I. von Preußen den Holländer Heinrich Bröne nach Königshorst, der den preußischen Bauern das Kühemelken beibringen sollte und das Buttermachen
– werden Kartoffeln in Dunkeld/Pertshire (England) angebaut
– werden in Dahn und in Wied in der Pfalz die Grumbieren auf Feldern angebaut und das angeblich schon seit 50 Jahren, behauptet jedenfalls der Pfarrer
– ordnet die Gräfin Philippine von Thun im böhmischen Tetschen an, daß neue Erdäpfel gepflanzt werden müssen, da sie ihr sehr nützlich waren

– sind in Hersfeld bei Fulda die Kartoffeln auf Feldern gepflanzt
– erläßt Kaiser Joseph II. von Österreich einen Befehl zum Anbau von Kartoffeln und gleichzeitig werden Pflanzkartoffeln an die Bevölkerung verteilt
– streiten sich Pfarrer und Gemeinde von Hauenstein in der Pfalz um den Zehnten, und die Schwanheimer schreiben hierzu, daß die Grundbieren seit Menschengedenken angebaut worden seien, ohne das der Zehnt verlangt worden sei

1723 bekommt der Lehrer in Hinterweidenthal (Pirmasens) »zwei kleine Stücke für Grundbirnen und Hanf zu bauen und einigen Wieswachs«
– »zeigt« der Schultheiß von Kirchzell, Georg Wunder, an, daß »mit Comminierung der Execution die Unterthanen im Kirchzeller Grund von den angepflanzten Cartoffeln den Zehnt entrichten sollten«
– ist es denkbar, daß der Schwede Jonas Alströmer aus Paris eine Kartoffeln erhält, die er vermehrt und verbreitet, damit die Arbeiter in seiner Fabrik was zu essen haben
– wird in Berlin das »Das Brandenburgische Koch-Buch oder Die wohl-unterwiesene Köchin« der Maria Sophia Schellhammer mit Rezepten für Kartoffelgerichte veröffentlicht, und über »Gurcken-Salate« schreibt sie auch
– wird im »Botanicon Parisiense Ou Dénombrement Par Ordre Alphabétique Des Plantes Aux Environs de Paris: Compris Dans La Carte de la Prévôté Et de l'Élection de Paris« von Sébastien Vaillant die Kartoffel als *Solanum tuberosum esculentum* (Pinax), Patate oder *Truffe rouge* bezeichnet
– wachsen in Flandern die Kartoffeln auf den Feldern, und in einem Dokument aus dem dasigen Ort Zarren steht sogar, daß die Knolle dortselbst schon mehr als 50 Jahre angebaut worden sei
– sind die Kartoffeln im schon erwähnten »Hortus Bosianus« von Elias Peine, dem Katalog des Bosenschen Gartens, nicht erwähnt, was hier erwähnenswert ist, weil sie sonst in jeder Auflage des Katalogs erwähnt werden
– ernten Bauern erstmals die Knolle in dem Dorf Schönbach in Sachsen
– wird von dem deutschen Techniker Adolph List die erste Zuckerfabrik in Rußland gebaut

1724 ist die erste von insgesamt 27 Hungersnöten in Irland in den folgenden 100 Jahren und (bis 1725) hungern wieder einmal auch die Menschen in Deutschland
– nennt John Ray die Kartoffel in seiner »Synopsis Methodica Stirpium Britannicarum« und erwähnt den Anbau bei London und in Irland
– kann man in Daniel Defoes »A Tour thro' the Whole Island of Great Britain, divided into circuits or journies. Giving a particular and diverting account of whatever is curious and worth observation« nachlesen, daß die Kartoffel dort noch keine Rolle spielt – aber der Leiter des Gartens der Londoner Apotheker in Chelsea, Philip Miller, einer der bedeutendsten Botaniker seiner Zeit, schreibt, daß die Kartoffel »nun« das wichtigste Gemüse geworden sei, und es würden in der Londoner Umgebung wohl mehr davon angepflanzt als an irgendeinem anderen Ort in Europa
– läßt Pfarrer Johann Georg Zinckel in Deining (südlich von München) und im Raum Neumarkt/Oberpfalz Kartoffeln anpflanzen
– baut John Cockburn aus Ormiston nahe Edinburg Kartoffeln an

– werden nach Lauban in Schlesien Kartoffeln (aus Breslau) gesandt und angepflanzt und im »Catalogus plantarum circa Laubam nascentium« des Johann Caspar Gmeinhardt erwähnt
– werden aufgrund einer Steuerreform durch Zar Peter den Großen alle Bauern (z.B. Einhöfer), die nicht den Gutsbesitzern gehörten, zu Staatsbauern, die eine Kopfsteuer zu entrichten haben
– weigern sich die Handfröner von Mehla, Hain und Lanzig (im heutigen Landkreis Greiz, Thüringen) nimmermehr, die Erdäpfel auszugraben und auch zu essen
– teilt die hannoversche Regierung allen Amtsvogteien mit, daß der »Nutzen der Ertuffeln so allgemein ist«
– nennt Georg Heinrich Zinke in »Allgemeines Oeconomisches Lexikon, Darinn nicht allein Die Erklärung aller zu einer vollständigen Landwirthschaft, zum Acker- Holz- Wein- und Gartenbau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Branntweinbrennerey, Viehzucht gehörigen Dinge; ingleichen was bey Anlegung wirthschaftlicher Gebäude, oder sonst bey täglichen Verrichtungen im Hause, Küche und Keller vorkommt« kleine, spät reifende Kartoffeln, groß wie ein Hühnerei, und große Knollen, die er als »Jakobsäpfel« bezeichnet, und Theodor Jakob nennt im selben Lexikon gelbe und rote Knollen
– erwähnt Philip Miller in seinem »The Gardeners Dictionary: containing the best and newest methods of cultivating and improving the kitchen, fruit, flower garden, and nursery ...« nur zwei Kartoffelsorten – eine rote und eine weiße
– wird in »Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschafften und Künste« von Johann Heinrich Zedler (Band 41) die Kartoffel erwähnt, »so den Alten unbekannt ... welche aus der Amerikanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden ... nunmehro aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden«

1725 wundert sich Richard Bradley, daß die Kartoffel in den ärmeren Gebieten Englands nicht propagiert werde
– werden die Kartoffeln in Wales auf Gälisch »Pyttatws« geheißen, wie es im »The English and Welch Dictionary: Or, the English Before the Welch. Containing All the Words That Are Necessary to Understand Both Languages« steht, das John Roderick verfaßt hat
– erhält der Pfarrer von Hochspeyer den Zehnten auf die Grumbeer, was darauf schließen läßt, daß die Kartoffel dort auf den Feldern angebaut wird
– wachsen in Chester Township, Pennsylvania, die ersten Kartoffeln auf den Feldern
– sind in Amberg in der Oberpfalz Kartoffeln in den Gärten zu finden

1726 schreibt Julius Bernhard von Rohr über die Knolle in der »Haushaltungs-Bibliothek, Worinnen Die Vornehmsten Schriften, Die Zur Haushaltungskunst Gehoren, Angezeigt Werden«
– sind in dem Buch »Dreßdnisch-Canzleymäßiger wie auch zu Rechnungs-Sachen sich anschickender Schreiber und Rechner oder gründliche Unterweisung ...« von Gottfried Schmotther die Tartuften erwähnenswert und Schmotther meint hier, daß die Tartuffeln ein neues Gewächs aus Peru seien, die man von den Erdmorcheln unterscheiden müsse

– schreibt John Laurence in »A New System of Agriculture«, daß die Kartoffel fade schmecke
– sollen die Kartoffeln nach Schweden gekommen sein
– klagen die Bauern in Rosendorf im Saale-Orla-Kreis in Thüringen über die schlechte Kraut- und Erdäpfelernte
– erwähnt Caleb Threlkeld in seiner »Synopsis Stirpium Hibernicarum« den Kartoffelanbau in England
– werden in der »Flora Jenensis ex posthumis auctoris schedis et propriis Alberti Haller observationibus aucta et emendata. Accesserunt plantarum rariorum novae icones« von Albrecht von Haller die Tartüffel genannt

1727 veröffentlicht Jonas Alströmer eine Broschüre (»Svänska Wär danda Sare Herdens Trog Wäg-Wisara hente & Bihang om Potatoes«), in der er über Anbau und Verwendung der Kartoffel schreibt
– sind in Oberwalden (Kanton Uri) und in Steinerberg (Kanton Schwyz) die »Herdäpfel« auf den Feldern, weil der Jakob Guyers (genannt Kleinjogg, der Musterbauer) hier seine Landsleute vom Nutzen der Knolle überzeugen konnte
– verkauft Nicholas Sanders, ein Lebensmittelhändler in Soho (Greek Street), »Sir Hans Sloanes Milchschokolade« als medizinisches Elixier, was schließlich zu der heutigen Milchschokolade führte
– baut Prof. Dr. Nal, Rektor des Gymnasiums in Hersfeld, auf seinem Gut Kühnbach Kartoffeln versuchsweise an
– erhält die Berliner Charité ein Stück Land vor den Mauern der Stadt zugewiesen, um damit die mittellosen Kranken zu nähren
– werden in Johann Hübners »Curieuses und reales Natur-, Kunst-, Berg-, Gewerck- und Handlungs-Lexicon« »Tartuffeln, ein neues Gewächs aus Peru«, erwähnt
– wird das »Botanicon parisiense, ou, Denombrement par ordre alphabetique des plantes, qui se trouvent aux environs de Paris avec plusieurs descriptions des plantes« von dem Holländer Hermann Boerhaaven erneut herausgegeben und darauf verwiesen, daß in der Umgebung von Paris Kartoffeln wachsen würden
– meint der Gutsverwalter des Edmund Sheffield, 2.Duke of Buckingham and Normanby, daß den Pächtern der Anbau der Kartoffel verboten werden müßte, ausgenommen in kleinen Mengen für den Eigengebrauch

1728 jubelt der englische Botaniker Richard Bradley in »The Country Housewife and Lady's Director …«, weil die Kartoffel jetzt in allen Teilen Englands angebaut wird
– wird rheinaufwärts bis Basel und im Elsaß die neue Knolle angebaut und in Karlsruhe werden botanische Studien an der Kartoffel betrieben
– werden die ersten Kartoffeln aus Gartenbeeten in Holzminden gebuddelt, während die Bauern und Bäuerinnen in Hohenölsen schon ihre Felder bestellen
– baut der Tagelöhner Thomas Prentice in Edinburg erfolgreich Knollen an, so daß die Nachbarn es ihm gleichtun
– werden in Strümpfelbach und Weisbach/Neckargerach die Knollen angebaut
– wird auf St.Helena mit irischen Saatkartoffeln der Knollenanbau betrieben
– lädt Landgraf Karl von Hessen-Kassel Schwälmer Bauern zu einem Salat- und Kartoffel-Essen ein

– handelt Gustave Genique mit Tand und Kartoffeln auf dem Berliner Gendarmenmarkt
– werden an den guinesischen Küsten Kartoffeln angebaut
– sind »Kartoffeln mit Rindfleisch« in den Gasthäusern Stuttgarts ein Luxusessen
– berichtet Franz Balthasar von Lindern in seinem »Tournefortius alsaticus, cis et trans Rhenanus sive opusculum botanicum ope cujus plantarum species, genera ac differentias, praeprimis circa Argentor« für das Elsaß, daß die Knolle auf den Feldern weiß und »idem flore purpureo« blüht
– schreibt Giovanni Batista Felici, Arzt in Parma, in »Parere intorno all'uso della cioccolatam scritto in una lettera ... all'illustriss«, daß der Verzehr von Schokolade »zu den schlimmsten der zahlreichen Verirrungen [führt], die die Unmäßigkeit der Menschen eingeführt hat«
– und auch 1729 herrscht in Irland eine Hungersnot, in der Tausende verhungern, denn das Getreide verfaulte, und die Kartoffeln konnten diesen Verlust nicht wettmachen

1729 erwirbt Wolf Peßl in Altenstadt bei Vohenstrauß in der Oberpfalz einen halben Hof und verpflichtet sich, seiner Mutter Kartoffeln anzupflanzen
– sind in Niederschlesien in Liegnitz (Katzbach) die Kartoffeln in Gärten angepflanzt
– wird die Knolle als Cartuffel das erste Mal in Schlesien erwähnt
– soll ein ortsansässiger »curiöser Oeconom« keine Kosten gescheut haben und eine Wagenladung »Erd-Äpfel« aus dem Gebirge bei Dresden kommen lassen, um den Anbau auf dem Acker zu versuchen (schreibt Christian Siegmund Wolf im Jahr 1750 in »Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung des Getreydes«; 3.Auflage)

1730 findet man die Knolle in Niedersachsen nun auch in Heiligenstadt im Harz
– werden auf dem Eichsfeld (der Mitte des vereinigten Deutschlands) Kartoffeln angebaut
– schreibt Stephen Switzer, Schriftsteller und Gartendesigner in Castle Howard und Blenheim, daß Kartoffeln »heretofore reckon'd a food fit only for Irishmen, and clowns«
– beschreibt der irische Ararwissenschaftler George Rye in »Considerations on Agriculture: Treating of the Several Methods Practised in Different Parts of the Kingdom of Ireland« drei beliebte Kartoffelsorten, eine weiße Frühkartoffel, eine gelbfleischige Dauerkartoffel und die Schwarze
– wird in Irland eine blauschalige Kartoffelsorte namens »The Block« angebaut
– sind in Brienz in der Nähe von Bern und in/bei Zürich Kartoffeln im Garten und auf den Feldern
– streiten sich in Speinshart in der Oberpfalz Pfarrer und Parochianen um den Kartoffel-Zehnt
– sollen die Kartoffeln durch Deutsche in Finnland erstmals angebaut worden sein, die als Schmiede nach Fagervik in die Eisenwerke kamen
– werden in Hundheim im Odenwald Kartoffeln angebaut
– sind – so wird berichtet – Kartoffeln in Holland »weit« verbreitet
– schreibt der Leibarzt des Erbprinzen Karl von Nassau-Usingen, Daniel Wilhelm Triller, daß der Kaffee-Genuß den »ehelichen Geschäfften« dienlich sei

– wird im Erzgebirge »eine gewaltige Menge dieses gewechses erbaut«, und damit sind die Kartoffeln gemeint
– wird in Thüringen und im Kurfürstentum Hannover die Kartoffel eingeführt
– beginnt Charles Townshend, 2nd Viscount Townshend (genannt »Rüben-Townshend«) in Norfolk mit dem Anbau von Hackfrüchten, was zu jener Zeit eine ganz schöne Neuerung war
– ließ Friedrich August Kurfürst von Sachsen einen 1,8 Tonnen schweren Riesenstollen von Bäckermeister Johann Andreas Zacharias aus Dresden zum »Zeithainer Lustlager« backen
– werden in Hohenfinow (bei Eberswalde in Brandenburg) Kartoffeln angebaut, deren Samen aus Spanien gekommen sein sollen (was aber nicht glaubwürdig ist)
– wird über den Kartoffelbau in Schöneck (bei Plauen) im Vogtland berichtet
– beträgt der wöchentliche Butterverbrauch in London etwa ein halbes Pfund pro Kopf
– wird in Norwegen die Kartoffel aus Schottland oder England eingeführt
– besitzt Esq. Edward Wynne aus Anglesey drei »Potato Gardens«, mit Kartoffeln aus Irland, die er über Liverpool eingeführt hatte
– verbreitet sich die Kartoffel unter Zarin Anna Iwanowna in den Gärten um St.Petersburg
– ist der Herdapfel in den Kantonen Bern und in den Tälern um Locarno herum angebaut
– werden im fränkischen Lauda und in Nürnberg Kartoffeln geerntet

1731 kampiert das schwedische Heer in Mainz und wieder lernen Soldaten die Kartoffel kennen
– wird durch den Pfarrer Marbach berichtet, daß die »weissen Erdäpfel nebst den Klößen ... die ordinaire Zukost« für die Bürger des »privilegierten freyen Städtchens Schöneck« sind
– wird die Kartoffel als »gemeinte Speise« bezeichnet
– gibt König Willem IV. von Holland ein Dekret heraus, wo der Import für »aardappelen« und »aardpeeren« gefordert wird
– gibt in Frankfurt und Leipzig der Theologe Karl Friedrich Buschendorf Hinweise über »Art und Weise potatoes oder Erdbirn zu pflanzen nach Anleitung Johan Alstroems«
– gründet König Friedrich Wilhelm I. von Preußen in Königshorst (im Havelländischen Luch bei Fehrbellin) die »Lehranstalt für Butter- und Käsebereitung«, im Volksmund »Butterakademie« genannt, mit der in Preußen die Milchwirtschaft nach holländischem Vorbild gefördert und gelehrt werden sollte
– wird in des Pfarrers Johann Ernst Marbach »Das In der Freyheit lebende Schöneck, Oder Beschreibung des von 1370 an privilegirten freyen Städtleins Schöneck« im Vogtland die Kartoffel als »ordinäre Zukost« erwähnt
– gibt es in Irland bereits fünf verschiedene Sorten von Kartoffeln

1732 werden in den Haushaltsbüchern von Henblas Estate (Anglesey) die Ausgaben für Kartoffeln penibel aufgeführt und sind die Knollen ein beliebtes Allerheiligen-Geschenk

– sieht Carl von Linné in der Nähe des Ortes Västerbotten in Nordschweden Kartoffeln, »die hier nicht größer als Mohnkapseln« werden
– werden in Duderstadt (Niedersachsen) Gartenkartoffeln gesetzt
– tauchen in Grimma in Sachsen die Kartoffeln auf und im »Designatio Plantarum quas Hortus« von August Friedrich Walther (Waltheri) wird die Knolle abermals erwähnt
– wird in der Pfalz darüber berichtet, »seit 1717 wird der Kartoffelzehend zwar nicht in Naturalien, jedoch in Geld eingezogen«
– werden Kartoffeln in Herfordshire in wenigen der eingezäunten Felder gepflanzt
– erlassen die Zürcher Ratsherren ein Verbot der »Schlemmerey« und verbieten damit auch den Genuß der flüssigen Schokolade
– werden in Franken die deutschen Potaken angebaut

1733 werden in Schagen (Holland) auf dem Markt Kartoffeln feilgeboten
– legt Linné bereits den Grundriß seines gesamten Lebenswerkes fest
– wird das schon 1724 erschienene »The Gardener's Dictionary ...« von Philip Miller erneut veröffentlicht
– wird der »Türkische Sterz« in größerem Umfang in der Steiermark angebaut
– wird von Johann Hieronymus Kniphof das »Botanica in originalli Sev Herbarivm Vivvm, In Qvo Plantarvm Tam Indigenarvm Qvam Exoticarvm Pecvliari Qvadam Operosaqve ...« (was ein Lebendig Kräuter-Buch ist) in Erfurt gedruckt, und hier werden die Heil- und Nutzpflanzen in einem von dem Drucker Johann Michael Funcke weiterentwickelten Naturselbstdruck-Verfahren abgebildet
– meint der englische Botaniker und Landschaftsarchitekt Stephen Switzer in der von ihm herausgegebenen Monatszeitschrift »The Practical Husband and Planter«, daß die Kartoffeln nur gut sind für die Iren und für Tölpel
– experimentiert Jethro Tull in Berkshire mit der Kartoffel als Pferdefutter und gibt das später weitverbreitetes Handbuch »The Practical Husbandman and Planter« heraus

1734 gibt es wieder Streit über die Zahlung des Zehnten und zwar in Annaburg und Altenburg in der Oberpfalz
– sind in Naunhof bei Leipzig und in Happurg bei Hersbruck die Kartoffeln auf den Feldern angebaut
– kostet ein »peck« (das sind 7 Pfund) Kartoffeln in Yorkshire 2 Pence
– wird in der Provinz Holland der Zehnte für die Kartoffel eingeführt
– werden in Gandersheim im südwestlichen Harzvorland Kartoffeln in den Gärten gesetzt
– bekommen die Köche in München eine Zunftordnung
– werden in Johann Heinrich Zedlers »Grosses vollständiges Universal-Lexicon ...« die »Tartufles« erwähnt, aber auch der Begriff »Cartuffeln« verwendet

1735 soll in Rosendorf im Saale-Orla-Kreis in Thüringen die Kartoffel erstmals feldmäßig angebaut worden sein
– sollen die Kartoffeln erstmals nach Finnland verbracht sein
– veröffentlicht Carl von Linné seine »Systema naturae« und beschreibt die Kartoffel, die er bei seiner Dissertationserstellung (in vier Tagen) im Universitätsgarten in Hardenwijk kennengelernt hat

– sind die Kartoffeln in Johannesberg nahe bei Gablonz/Jablonec nad Nisou in Nordböhmen in den Gärten angebaut
– sollen Handwerksburschen aus dem Elsaß Erdäpfel mit in ihre österreichische Heimatstadt Lingenau gebracht und dortselbst angepflanzt haben
– werden im westlichen Balkan Kartoffeln, die aus Österreich und Norditalien stammen, angebaut
– ist in Zedlers Lexikon über das allgemein verbreitete Hungergefühl zu lesen:

> »Der Appetit zum Speisen, welchen der allweise Schöpfer zur Erhaltung der Gesundheit uns eingepflantzt hat, ist gemeiniglich mit einiger Verdrüßlichkeit vergesellschaftet. Sintemahl zur selben Zeit der Mund voll Wasser läuffet, die Zähne zu jucken anfangen, die Gedärme gurren, und eine gewissen Empfindung, die sich aber besser empfinden, als beschreiben läßt, um die Hertz-Grube bemercket wird.«

Der Begriff Hunger, so Zedler in diesem Artikel, stehe für

> »Mangel nöthiger Lebens-Mittel, es sey wegen Mißwachs, Kriegs-Verheerung, verhinderter Zufuhr oder durch andere Zufälle.«

– wird die Geschichte der Pflanzen in der Pariser Umgebung von dem Botaniker Bernard de Jussieu im »Catalogue des arbres, et arbrisseau qui se peuvent élever en pleine terre aux environs de Paris« herausgegeben, ohne daß vom Knollenwachstum berichtet wird
– ist für Christian Ernst Künhold in seiner »Ein hundert zehen selbst probirte Experimenta, Anbey Herrn Ambrosii Zeigers betitultem Tractat, Vernünftige Gedancken zur Kunst-mässigen Verbesserung des Feld-Baues, entgegengesetzte Oeconomia Experimentalis« die Kartoffel besonders für die Schweinemast geeignet, obwohl sie »ein derbes Fleisch, sowohl bey Menschen« als auch »beym Vieh« mache
– sind im »Catalogus plantarum Horti Caesari Florentini« von Pier Antonio Michele die Kartoffeln erwähnt
– kommen die Kartoffeln nach Rhode Island (USA)

1736 runden sich – lange nach Rubens – in Siegen die Cartuffeln im Garten
– werden in Stockach/Main die Knollen angebaut
– wird in Jever ein Botanischer Garten mit Kartoffeln verziert, was in dem »Primae lineae horti privati catalogues« des Botanikers und Arztes Paul Heinrich Gerhard Moehring nachzulesen wäre
– sind in dem Ort Bischmisheim in der Nähe von Saarbrücken Kartoffel feldmäßig angebaut
– gründen John Dalrymple, 2nd Earl of Stair, und John Cockburn of Ormiston in Schottland die »Highland and Agricultural Society«, eine Landwirtschaftsgesellschaft für den Ackerbau
– werden Kartoffeln in Zeeland und Utrecht angebaut und vermarktet, und es wird der Zehnte eingeführt
– werden Kartoffeln im Petersburger Arzneipflanzengarten angebaut, wie Johann Georg Siegesbeck in »Primitiae Florae Petropolitanae« dokumentiert

1737 wachsen in Limbach und in Scheringen im badischen Odenwald Kartoffeln
– sind um Trier und Mainz die Kartoffeln auf den Feldern und in Trier wird sogar über die »entrichtung des grund-birn- und erdäpffel-zehendens« gestritten

– gründet Johann Heinrich Werner eine Waisenhaus-Stiftung in Amberg, in dem aber keine Kartoffeln gegessen werden
– erläßt Friedrich Wilhelm I. von Preußen eine Allerhöchste Kabinetts-Ordre an die Beamten (auf den Domänen), damit diese Kuhmägde und Bauerntöchter für zwei Jahre nach Königshorst zur Ausbildung zu schicken hätten, um Butter und Käse zu verbessern. Die Abschlußprüfung der Mägde bestand darin, »ohne Hilfe der Holländer eine Probe guter Butter zu machen«; doch der König war nicht immer zufrieden mit der Leistung der Lernenden: »Seine Königliche Majestät vernehmen mißfällig, daß aus den Ämtern verschiedene einfältige und dumme Menschen, die weder Lust noch Vermögen haben des Butter- und Käsemachens recht zu begreifen, dahin geliefert werden.« Gute Mägde bekamen bis zu 100 Taler für den Brautschatz
– blühen in Freiburg (Schlesien) die ersten Feld-Kartoffeln, die aus dem Vogtland eingeschleppt sind und die Einkünfte einer Pfarrei im Freiburgischen bestehen aus »roggen ... obstzehnten ... dem blutzehnten, dem erdäpfelzehnten«
– verfügt Ernst August I. von Sachsen-Weimar-Eisenach, daß die fürstlichen Pächter auf einigen ihrer schlechtesten Äcker Kartoffeln anzubauen haben
– wird in einer neuen Auflage des Katalogs des Botanischen Garten von Sankt Petersburg, offiziell Botanischer Garten von Peter dem Großen, die lilablühende Kartoffel abermals erwähnt
– setzt Carl von Linné dem Mais das griechische Zea hinzu
– wird in Zedlers »Grossens Vollständigen Universallexicon« die Tomate als »anmuthige Frucht« bezeichnet, aber das ist sie nun wahrlich nicht im Vergleich mit der Kartoffel
– sind im Privatgarten des Hans Joachim von Ziethen in Trebnitz in der Mark (Brandenburg) Kartoffeln gepflanzt (Johann Gottfried Gleditsch im »Katalog des Gartens«) und (aha!) deshalb heißt es später »Ziethen aus dem Busch«
– nennt Gottfried August Hoffmann im »Klugheit Haußzuhalten, Oder: Prudentia Oeconomica in formam artis redacta« den Erdapfel, aber er meint den Topinambur
– wird in Preußen der Obstbau gefördert, und es soll jeder Bauer 50 Apfel- und Pflaumenbäume, jeder Kötter 25 und jeder Hausmann 15 Obstbäume anpflanzen, damit die Bevölkerung insbesondere in den Städten mit Obst versorgt werden kann
– wird im Hessischen eine neue Zehntordnung erlassen, wonach auch die »Treseneifrüchte« (Erbsen, Linsen, Kraut usw.) zehntpflichtig wurden, was aber nicht von den Zehntpflichtigen akzeptiert wurde und zu etlichen Rechtsstreiten führte. Die Geschichte Deutschlands ist eine Geschichte der Steuerstreitigkeiten!
– werden die ersten Kartoffeln von eingewanderten deutschen Schmieden in Finnland (in Fagervik und in Nyland) angebaut
– erhält der Breslauer Johann Christian Kundmann Kartoffeln aus London zur Cultivierung in Schlesien

1738 sollen um Berlin herum blühende Kartoffelfelder gewesen sein

– streiten sich Pfarrer und Herr von Schlattein in Floß (Oberpfalz) mit den Bauern von Beidl um den Zehnt

– führt Freiherr Ernst Wilhelm von Schlabrendorff die Kartoffeln in Magdeburg ein
– sind in Dobern (Lausitz) und in (Ober-)Ebersbach im Lausitzer Bergland Knollen in den Bauerngärten zu finden
– wird der Kartoffelanbau anläßlich einer Hofübergabe in der Oberpfalz dokumentiert
– ärgern die Bauern von Nottingham den Sheriff, weil sie sehr viel Battatas mit großem Ertrag anbauen, und Bruder Tuck prostet wahrscheinlich mit Kartoffelschnaps (schreibt jedenfalls Charles Deering in seinem »Catalogus stirpium«)
– ist die Armut in Thüringen so groß, daß »die armen Kinder zu Neuhaus, die aus Mangel an Kleidung nicht die Schule besuchen können«, eine Unterstützung aus der Schatulle des Fürsten Friedrich Anton von Schwarzburg-Rudolstadt erhalten
– wird der Topinambur im »Vocabolario degli Accademici della Crusca« von Bastiano de Rossi als »tartuffi bianchi« bezeichnet
– soll der österreichische Kaiser Karl VI. die Kartoffel in Luxemburg eingeführt haben
– wird in einem Speisehaus in der Altstadt von Neapel erstmals eine Spezialität hergestellt, die später unter der Bezeichnung »8« als »Pizza Napoli« in deutschen Pizzerien in bis zu 36 Sorten auf den Tisch des Restaurants kommt
– schreibt Abraham Vater in seinem »Syllabus plantarum« von den weißen und roten Knollen
– wird die Kartoffel in Leipzig gartenmäßig gepflanzt

1739 erfrieren durch Novemberfröste die irischen Kartoffeln und verrotten
– in Deutschland beginnt eine bis 1741 dauernde Hungerkatastrophe, denn – zum Beispiel – waren in Halle an der Saale die Felder so hart gefroren, daß man sie nicht mehr pflügen konnte, und ungezählte Menschen starben an Unterkühlung, war dies doch der kälteste Winter in den letzten 500 Jahren
– beginnt in Mitteleuropa eine Hungerkrise durch Mißernten aufgrund von Klimaschwankungen, aber auch der Österreichische Erbfolgekrieg (1741 bis 1748) führt zu Preissteigerungen des Getreides, so daß die ärmere Bevölkerung auf die Notgaben der Landesherren bzw. der Stadtregierungen angewiesen ist
– verfügt Ernst August I. von Sachsen-Weimar-Eisenach, daß auf fürstlichen Kammergütern die »Erdtufeln« zu pflanzen seien und zwar zum »Behuf der Prunst und zur Ankörnung der Wildschweine«, so daß man davon ausgehen kann, daß im Folgejahr auf den Gütern in Unterpörlitz, Heyda, Neusitz, Berka, Magdala, Köttendorf, Oberweimar, Großkromsdorf, Tiefurt. Lützendorf, Gaberndorf und Ettersburg die Knolle auf den Feldern wuchs
– will der sächsische Experimentalökonom Johann Georg Leopold auf einem gräflichen Rittergut in der Niederlausitz die Kartoffeln einführen, aber »... da ich nun solche hatte, so wollte ich sie auch dem Gesinde zu essen geben, da war aber weder Appwetit noch Geschmack dazu, weil sie zu wildreich waren« und wollte sie nicht einmal dem Vieh vorschütten
– pflanzt der Mühlenvogt Georg Franz Hartung in Eichsfeld die ersten Kartoffeln
– werden in Balsbach, Crumbach, Wagenschwend und Trienz (alle Odenwald) Kartoffeln erstmals angebaut

– pflanzt Robert Graham in seinem Garten in Nielstone (Schottland) Kartoffeln

1740 werden auf Jersey erstmals Kartoffeln eingeführt und entwickeln sich von da an zu einem wichtigen Wirtschaftsgut

– soll die Kartoffel nach Würzburg gekommen sein
– wird in Hanauer Orten um Schaafheim und in Ernsthofen Kartoffelbau betrieben
– ist der irische Sommer heiß und behindert das Wachstum der Knollen und auf dem Kontinent ist der Winter lang und kalt – eine Zeit des Hungerns und des Sterbens; während dieser Hungersnot starben etwa 500.000 Iren
– kostet in Anglesey/Wales 1 Pfund Kartoffeln zwischen 4½ und 5 Pence
– stellt Pfarrer Johann David Opel fest, daß die Pilgramsreuther Bauern sich wieder (oder schon wieder oder immer noch) um den Zehnten für die Kartoffel drücken
– werden in Freiberg im Vogtland und in »Leipzsch« die Knollen in Gärten und auf Feldern gepflanzt
– wird die Kartoffel in den Pyrenäen als Patane dokumentiert
– bringt, so berichtet derAmtmann Johann Ernst Ludowig, ein Schneider namens Meyer die Kartoffeln nach Petershagen bei Minden
– sind in Münsingen (Kanton Bern) und in Zug Anpflanzungen der Kartoffel
– beklagt sich der Pächter des Kammergutes Bachstedt bei Weimar, daß die Hirsche aus dem Ettersberg in dem strengen Winter auf seinen (Kartoffel-) Feldern großen Schaden angerichtet hätten (das macht ja nur Sinn, wenn die Hirsche auf den Kartoffelfeldern die Nachlese machten)
– erzählt der Bischof von Bergen in Norwegen, Erik von Pontoppidan d.J., vom Anbau der Kartoffel in Gärten
– wird in einem Abgabenverzeichnis aus Olsberg der erste Kartoffelanbau im Sauerland dokumentiert
– gibt es in den Neu-England-Staaten nur eine Sorte Kartoffeln und die sei kaum eßbar gewesen, schreibt Samuel Deane in seinem »The New-England Farmer or, Georgical dictionary ...«
– kommen die Kartoffeln nach Sachsen-Altenburg und etwa zehn Jahre später kommen sie auch als Feldfrucht nach Thüringen
– sollen die Kartoffeln von einem Schneider namens Meier in Petershagen im Kreis Minden eingeführt worden sein
– ist nach einem strengen Winter und einem feuchten Frühling in den Niederlanden eine Hungersnot, die dazu beiträgt, daß sich hinter den Deichen der Anbau der Kartoffel weiter verbreitet
– soll Johannes Müller, Schmidthanß genannt (so schreibt es jedenfalls Friedrich Timotheus auf), in dem kleinen thüringischen Ort Effelder 1012 Säcke Kartoffeln »von einem Beet« bekommen haben, »das er damit bepflanzt habe und damit andere reizte, ein Gleiches zu tun«
– läßt der Luxemburger Charles Antoine du Prel, Baron von Erpeldingen, Kartoffeln an seine Landwirte verteilen
– werden die ersten Kartoffeln im Murgtal (östlich von Stuttgart) angebaut
– werden von Lord James (?) Hepburn Kartoffeln in Argyll/Schottland angebaut

1741 werden in Würzburg Kartoffeln im Garten angepflanzt

– gibt Pfarrer Opel in Pilgramsreuth ein wenig nach und auch die Bauern beenden ihre Halsstarrigkeit und verpflichten sich, Kartoffeln nur noch in den Brachfeldern zu pflanzen, was für eine bestimmte Zeit den Streit beilegt
– werden die Kartoffeln am Zarenhof in St.Petersburg nachweislich gegessen, zwar nur in kleinen Mengen (6 Pfund Frühkartoffeln im ganzen Monat Juni), aber immerhin
– werden in Bern auf einigen Feldern Kartoffeln angebaut

1742 wird im »Gaelic Dictionary« von Alexander Macdonald (Alasdair Mac Mhaighstir Alasdair) der Begriff »buntata« für die Kartoffel verwendet
– haben die in Bensen bei Hessisch Oldendorf im Weserbergland lagernden Panduren (was ein Privatsoldat oder Leibwächter war, später livrierter Türsteher, Bote, Grenzsoldat) in ihren Hütten neben Kraut und Rüben auch Kartoffeln und davon erhalten einige auch die preußischen Soldaten (man war ja verbündet)
– sind im »Catalogue des plantes du jardin de Mess des Apoticaires de Paris« des Arztes und Botanikers Joseph Pitton Tournefort die Kartoffeln genannt
– wird der Zehnt-Erlaß der fürstlichen Kammer von Waldeck aus dem Jahr 1736 wiederholt, da die Bauern wohl zwischenzeitlich einen Weg gefunden hatten, wie sie den Zehnt umgehen können
– werden Kartoffeln an der Tafel des friesischen Statthalters Prinz Wilhelm IV. von Nassau (von Holland) und seiner Frau Prinzessin Anna von England (Princess Royal und Prinzessin von Oranien) gereicht
– wird im Salbuch des Dorfes Braunsen (bei Bad Arolsen) dokumentiert, daß eine Witwe »einen kleinen Wurtzel- und Cartoffeln-Gärtgen« betreibe

1743 werden in Wörth (Odenwald) Kartoffeln angebaut
– gibt es in Frankreich, so hat der Botaniker Philippe Victoire Levêque de Vilmorin, heute ein französisch-japanischer Saatguthersteller (Vilmorin-Mikado) gezählt, 221 Kartoffelsorten
– machten die Bauern in Pilgramsreuth ziemlichen Lärm und beschlossen, daß sie »dem Pfarrer nichts bewilligen wollten«
– werden in Udenhausen (Waldeck) Kartoffeln in Gärten und Feldern gepflanzt
– verstoßen die Bürger in den Städten Korbach und Niederwildungen gegen die Zehnt-Oordnung
– will es der Erzbischof von Mainz, Philipp Karl von Eltz-Kempenich, nicht länger hinnehmen, daß ihm der Zehnte verweigert wird, aber die Waldenbacher, die auch die Knolle anbauen, fallen nicht unter seine Jurisdiktion
– sorgt der Amtmann van Haerlem im Herzogtum Verden dafür, daß die Kartoffel dortselbst angepflanzt wird
– beklagt sich der Pfarrer von Steinsel in Luxemburg, Johann Baptist Collignon, daß seine Pfarrkinder aus Kopstal sich weigern würden, die »dîme des topinambours« an ihn und an seinen »Mitzehntherrn«, die Benediktinerabtei St.Maximin in Trier, zu zahlen
– erwähnt ein Geistlicher aus Narragansett, Rhode Island (USA), in seinem Haushaltsbuch regelmäßig seine Ausgaben für Kartoffeln
– während in Neuärgerniß in Sachsen Kartoffeln zu Branntwein verarbeitet werden, werden sie im fränkischen Merkendorf bei Ansbach in Beet und Feld angebaut

– werden in Veendam und in Zuidlaren (Niederlande) so viel Kartoffeln angebaut, daß sie 9 Prozent aller Verbrauchssteuern ausmachen

1744 werden nachweisbar in South Uist und in Benbecula bei Inverness (Schottland) Kartoffeln angebaut

– beginnt der Kartoffelanbau im dänischen Schleswig und in Hainstadt/Breuberg
– züchten Sizilianer verschiedene Sorten von Tomaten, obwohl noch allgemein geglaubt wird, der Paradiesapfel sei giftig
– besucht ein Mitglied des Clans Macdonald von Clanranald seine Verwandten in Irland und nimmt Kartoffeln in seine schottische Heimat mit zurück
– werden im Göttinger Universitätsgarten die Knollen gepflanzt, wie Albrecht von Haller in seinem »Brevis enumeratio stirp. Horti Gotingensis« berichtet
– beginnt ein Bewohner des Ortes Narragansett, Rhode Island/USA, ein Tagebuch zu führen, in dem er insbesondere die Ernte-Erträge der Kartoffel erwähnt
– sind in Korbach bei Kassel die Knollen in den Beeten
– nennt Réné Dahuron, königlich- preußischer Hofgärtner in Berlin, in »Vollständiges Garten-Buch: darinnen sowohl von einheimischen als ausländischen Gewächsen, Blumen und Bäumen gründliche Nachricht gegeben wird« die Tartuften oder Tartuffeln, was ja wohl bedeutet, daß ein Garten ohne Kartoffeln unvollständig ist, und er unterscheidet sehr deutlich von den »Erd-Äpffeln«, womit er den Topinambur meint
– besucht Friedrich II. von Preußen seine Schwester Wilhelmine in Bayreuth und soll bei dieser Gelegenheit auch die Knollen kennen gelernt (da sage einer, Reisen bilde nicht) und deshalb einen mutigen Selbstversuch wegen der Eßbarkeit der Knolle unternommen und Saatgut für die ersten Anbauversuche in Preußen von da bezogen haben, aber irgendwie ist das nicht glaubwürdig
– wird die Kartoffel erstmals in den französischen Pyrenäen unter der Bezeichnung Patano erwähnt
– spendet Friedrich II. den Kolbergern vier Wagenladungen mit Kartoffeln, da ihm auch das Ausland kein Getreide verkaufen kann und will
– entziehen die Bauern im Oberpfälzer Falkenberg dem Pfarrer den Hauptnutzen des Kartoffel-Zehnten und die Bauern in Wiesau (Oberpfalz) unter ihrem An- und Wortführer Johannes Hecht aus Triebendorf weigern sich, den Zehnten zu zahlen
– sind nach dem Zehntregister des Pfarrers Tröster Kartoffeln in Schönheid, Wiesau, Mühlhof, Tirschnitz, Triebendorf, Leugast, Muckenthal, Voitenthan, Kornthan und Hürdingöd angebaut und kein Bauer will dem Kloster Waldsassen den Zehnten zahlen
– ist die Getreideernte in Deutschland wieder einmal mißraten
– werden, so schreibt Franz Ernst Brückmann in einer Abhandlung in dem »Braunschweiger Anzeiger«, daß man aus Tartuffeln auch Sago herstellen könne
– sind in dem Medizinisch-Botanischen Garten in Frankfurt an der Oder des Carl August von Bergen Kartoffeln angepflanzt, die aus Wien kamen
– werden in Erbach im Odenwald die ersten Kartoffeln angepflanzt
– werden anläßlich eines Gutsverkaufs erstmals die Knollen in Johnsdorf in der Ober-Lausitz erwähnt
– führt Friedrich II. von Preußen die Kartoffel als Verpflegung für die Soldaten ein

– nennt Georg Heinrich Zinke in »Allgemeines Oekonomisches Lexikon« kleine, spät reifende Kartoffeln, groß wie ein Hühnerei, und große Knollen, die er als »Jakobsäpfel« bezeichnet, und Theodor Jakob nennt im selben Lexikon gelbe und rote Knollen
– wird im »Grosses Vollständiges Universal-Lexicon ...« von Johann Heinrich Zedler (Band 41) die Kartoffel erwähnt, »so den Alten unbekannt ... welche aus der Amerikanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden ... nunmehro aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden«

1745 ist in Deutschland eine Mißernte an Kartoffeln, weil die Knollen krank sind, und deshalb entsteht eine Hungersnot in deutschen Landen
– geht der Komponist Christoph Willibald Ritter von Gluck nach Paris und begründet dortselbst den Ruf der Deutschen als Kartoffel- und Sauerkrautfresser
– werden in Kolberg erstmals Kartoffeln angebaut
– beschreibt Johann Wilhelm Weinmann in Regensburg Kartoffeln in »Phytanthoza iconographia«, das Weinmann bereits 1735 begonnen und in Teillieferungen veröffentlicht hatte
– klagen der Pfarrer und sämtliche Mitzehntherren von Linster in Luxemburg, die 5 Dörfer der Pfarrei (Junglinster, Altlinster, Burglinster, Godbringen und Gonderingen) hätten »zeithero« einigen Jahren angefangen, nicht allein in ihren Gärten, sondern auch auf ihren Feldern Grundbirnen zu pflanzen, weigerten sich aber, den Zehnten davon zu entrichten
– steht in der »Jiddische kroniek« von Abraham Hayim Zvi Hirsh Braatbard: »Alles was goodkoep, de matses kosten twee stuivers, de aardappelen waren erg duur«, was bedeutet, daß die Kartoffeln teuer und der Matjes billig waren
– sind Kartoffeln in Yarrow (bei Peebles/Schottland) wohl bekannt
– berichtet Charles Ramsay, 7.Earl of Dalhousie, daß Küchengärten in Schottland nur selten zu finden seien, aber dortselbst Kräuter und Potatoes angepflanzt würden
– kosten in Oxford 14 englische Pfund Kartoffeln 1 Shilling, aber bis 1761 verdoppelt sich der Preis
– wachsen die Kartoffeln in den britischen Kolonien in Nordamerika so gut, daß sie in andere Kolonien exportiert werden können
– nennt Heinrich Bernhard Rupp in der 3.Ausgabe der »Flora jenensis« die Kartoffel unter den Pflanzen, die in Jena wachsen
– schreibt der Kaufmann Johann Herkules Miller im »Catalogus plantarum« über die in seinem Garten in Ulm wachsende Kartoffel und schreibt nicht nur von der *papa mexicana,* sondern auch von der »Grund-Birn« und den »Erd-Aepfeln«
– wird die Kartoffel im schweizerischen Kanton Glarus als Erdäpfel bezeichnet und in Sachseln/Oberwalden als Hördöpfel
– werden in Oberengstringen bei Zürich in der Schweiz, im fränkischen Obereschenbach und in Hohensolms bei Wetzlar Kartoffeln angebaut
– werden in Ungarn erstmals Kartoffeln auf dem Feld angebaut, die Pfälzer Einwanderer mitgebracht haben

1746 läßt Sir Archibald Grant Kartoffeln auf seinen Feldern in der Nähe von Aberdeen setzen

– werden in Overijssel Kartoffel auf dem Felde angebaut und auch der Zehnt wird fällig
– sind in Eberhausen und in Ziegelhausen am Neckar Kartoffeln auf den Feldern zu finden
– ordnet Friedrich II. von Preußen den Kartoffelanbau auf seinen Staatsdomänen an, und deshalb
– sind die Kartoffeln in Biesenthal (bei Bernau nördlich von Berlin) zu finden und außerdem seien auf jeder Hufe (etwa 30 Morgen) 2 Morgen mit Kartoffeln zu bestellen
– sind im »Index plantarum quae aluntur Berolini in horto celebri Krausiano« der »Arzneigelahrtheit Doctor, Königlichen Geheime-Rath's und Leibarztes ... u.s.w.« Christian Ludwig Roloff in Berlin die Kartoffeln genannt
– stellt Markgraf Friedrich in Bayreuth fest, daß »an theils Orten« die Erdäpfel »zu hauen angefangen«, was bedeutet, daß die Knolle »in großer Menge ausgemachet« wurde, was wiederum heißen soll: Hier werden Kartoffel angepflanzt
– sind in Gödeldorf im brandenburgischen Fürstentum Anbach auch Kartoffeln in der Schmalsaat und auf Feldern
– fordert der Superintendent Dr. Jochen Kunath die Annaberger Bauern erfolgreich auf, die Kartoffel anzupflanzen
– begann am 27.April die noch heute nachwirkende Unterdrückung der Schotten, nachdem bei Culloden (am Blàr Chùil Lodair), östlich von Inverness, Bonnie Prince Charlie (gälisch: Prionnsa Teàrlach Eideard Stiùbhar) durch englische Regierungstruppen endgültig geschlagen war
– und nun beginnen auch die Highländer die bis dahin verschmähte Kartoffel anzubauen – die schiere Not trieb sie dazu, wurde doch die Clan-Struktur zerschlagen und ihr kleines Stückchen Land von den Großgrundbesitzern übernommen
– läßt Kaiserin Maria Theresia in ihren luxemburgischen Landen Kartoffelsaatgut verteilen
– wird an der Saar festgelegt, daß »der Zehntherr des großen Zehntens in solchem Brachland den grundbirn- oder erdäpfelzehnten zu beziehen fortan befugt ist«

1747 sind in Jugenheim und Langen, Mittel-Schefflenz und in Unter-Schönmattenwag in und am Odenwald Kartoffeln gepflanzt

– behauptet der Niederländer Gerardus Johannes Mulder, Mediziner, Pharmakologe, Chemiker und Entdecker des Proteins, in »De Voeding in Nederland in Verband tot den Volksgeest«, »die Einführung der Kartoffel sei die unglückseligste That des Menschengeschlechtes!« Dazu paßt die Äußerung des Arztes und Physiologen Jacob Moleschott in der Mitte des 18.Jahrhunderts:

> »Ich für meinen Theil möchte es eher für ein Glück, als für ein Unglück halten, wenn die Kartoffeln allmälig von unserem Planeten vertilgt würden.«

Und der deutsche Journalist Carl Grün meint,

> »der Kartoffel allein komme die Schuld zu, daß das Volk in körperlicher und sittlicher Kraft bedenklich abnehme«.

– wachsen in Chur im Rheintal Kartoffeln in den Küchengärten
– entdeckt der »Scheidekünstler«, also der Chemiker, Andreas Sigismund Marggraf in Berlin kristallisierbaren Zucker in der Runkelrübe
– werden in Potsdam auf Anweisung Friedrichs II. Kartoffeln angebaut
– wird in Gera eine besonders »milde« Sorte Kartoffeln angebaut
– stellt Jacob von Lautingshausen (nach den ersten Mitteilungen in den »Abhandlungen der schwedischen Akademie der Wissenschaften«) aus Kartoffeln Schnaps her
– wachsen in Braunlage und Umgebung und in Zeulenroda im Vogtland Kartoffeln bereits auf den Feldern
– sind in der Umgebung von Wijk bei Duurstede (Niederlande) die Kartoffeln weit verbreitet angebaut
– veröffentlicht Hannah Glasse, ehemals Leibschneiderin des Prinzen von Wales, eines der ersten Kochbücher in England: »The Art of cookery made Plain and Easy«, worinnen sie schreibt: »Take your hare when it is cas'd and make a Pudding«
– wird im Württembergischen in einer Verordnung von den Erdbühren gesprochen, womit die Kartoffel gemeint ist
– wird in Zürich die erste landwirtschaftliche Gesellschaft gegründet
– schreibt Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel an die Fürstliche Kammer in Blankenburg, daß er einen gnädigen Entschluß behufs der Errichtung einer Branntweinbrennerei gefaßt hat
– baut der Hofoberjägermeister Johann Georg von Langen aus Braunschweig daselbst Kartoffeln an, um die Bauern von den Vorteilen der neuen Pflanze zu überzeugen
– schreibt der Wolfenbütteler Arzt Tobias Conrad Hoppe in einer Geschichte der Kartoffel (»Kurzer Bericht von denen nnollichten und eßbaren Erd-Aepfeln, oder denen Solanis Tvberosis Escvlentis ... : nebst einem kleinem Anhang von Hier zu Lande wachsenden geringen Gewächsen ... in einem Send-Schreiben an Herrn Francisc. Ernest. Brückmann, Phil. & Medicinæ Doctorem«), daß diese 1620 von England nach Holland und von da in die angrenzenden deutschen Gebiete verbracht worden sei, und legt ärztlicherseits die Unbedenklichkeit des Kartoffelverzehrs dar, und er beobachtet deformierte Kartoffelpflanzen, die er wegen der besonders krausen Blätter »Paruken-Aepfels« nennt
– beschreibt der Apotheker und Bürgermeister von Mulhouse Josua Risler im »Hortus Carlruhanus« die Karlsruher Kartoffel
– erfreuen die blühenden Kartoffelpflanzen die Besucher des Bosenschen Gartens in Leipzig
– gründet Antoine-Claude Maille in Paris ein Unternehmen zur Herstellung von Senf und Essig
– erwähnt Thomas B. Hoppe, daß in Deutschland die Kartoffeln von einer Kräuselkrankheit befallen seien
– erwähnt Heinrich Willhelm Döbel in seinem »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter: Oder kurtze, doch gründliche Einleitung zur Haushaltung oder Landwirtschaft; nebst einer nützlichen Haus-Apotheke ...« die Kartoffel erstmals in der Hausväter-Literatur im Abschnitt über den Ackerbau

– nennt Franz Balthasar von Lindern im »Hortus Alsaticus plantas in Alsatia nobili, in primis circa Argentinam sponte provenientes« die elsässischen Kartoffeln mit den deutschen Namen »Grund- oder Erdbiern mit rothen Blumen«1748 werden in Weinheim an der Bergstraße, in Wendeburg (Niedersachsen) und in Würzburg Kartoffeln angebaut
– schickt die schwedische Gräfin Eva de la Gardie einen Bericht (»Försök at tilverka bröd, brännvin, stärkelse och puder af potatos«) über den Kartoffelanbau an die Schwedische Akademie der Wissenschaften in Stockholm
– bemerkt der finnisch-schwedische Naturforscher und Wirtschaftswissenschaftler Pehr Kalm bei einem Besuch in Albany, New York, daß dort »fast jeder« Kartoffeln anpflanzt, was er in seinem Buch (in deutscher Übersetzung) »Des Herren Peter Kalms […] Beschreibung der Reise, die er nach dem nördlichen Amerika auf den Befehl gedachter Akademie und öffentliche Kosten unternommen hat«
– werden in Beeskow (Oder-Spree-Gebiet) mit König Friedrichs II. Erlaubnis neben Kartoffeln auch Tabakpflanzen in den Boden gesetzt
– werden im Forstort Brandhai bei Braunlage die ersten Anbauversuche mit Kartoffeln unternommen
– beginnt der Pächter Hans Rappo in Obermettlen im Kanton Freiburg (Schweiz) mit dem Anbau der Kartoffeln, was die anderen Bauern bald nachmachen und dem Freiburger Herrn mißfällt, weshalb er gerichtlich gegen die Bauern vorgeht und sie zur Zahlung des Zehnten verurteilen läßt, und außerdem sind in Überstorf Kartoffelbeete
– steht im englischen »Housekeeper's Pocketbook« von Sarah Harrison, daß eine gute Hausfrau stets Ketchup (aus Champignons, Walnüssen und Essiggurken zusammengemischt) im Hause haben müsse
– meint der Bürgermeister von Teltow (südlich Berlins) in einem Schreiben über die Kartoffel:

  »Ob es aber eine gute gedeyliche Speise für die Menschen sey: darunter seyn die Physici nicht einig; maßen man Exempel hat, daß sie denen schwangeren Frauen und Frauens-Personen tempore menstrui, scvhwere Passiones verursachend.«

– ordnet Friedrich II. von Preußen an, daß das »Amt Storkow ... den Bau der Tartüffeln angelegen sein zu lassen« hat und so soll in der Gemarkung »Hammelstall« (im heutigen Ort Philadelphia) das erste märkische Kartoffelfeld gewesen sein und einen weiteren Kartoffelbefehl erläßt er für die Kurmark
– freut sich Dundas of Armiston, Lord Advocate im Vereinigten Königreich, über große Kartoffeln bei einem Souper, was das erste Mal ist, daß an dem Tisch eines englisch-schottischen Edelmanns Kartoffeln serviert werden
– werden Kartoffeln in Schlesien eingeführt
– trennt Friedrich II. von Preußen in seinen Landen die Hortung von Getreide in eine zivile und eine militärische Magazinierung

1749 werden im Eduardstal (Galmbach im Odenwald) Kartoffeln angebaut
– wachsen Kartoffeln in Birlenbach/Pfalz und in Bistenbach
– erwähnt der Franzose Thomas François Dalibard in seinem »Florae Parisiensis Prodromus« die *Solanum tuberosum esculentum* und als *truffe rouge*

– wird vom »erprobten« Kartoffelanbau in Stahnsdorf (bei Potsdam) und den Versuchen des Tiefpflügens mit dem Rajo(h)lpflug berichtet
– liegen erste Berichte über den feldmäßigen Kartoffelanbau in Schlesien vor
– wachsen in der Umgebung von Gera die Knollen auf den Feldern und in Herpersdorf bei Nürnberg werden auch Kartoffeln angebaut
– sind in Guinea nur Süßkartoffeln für die bunkernden Schiffe zu finden
– sind Kartoffeln in Haarlems (Holland) und in Hannovers Gärten zu sehen

1750 wird in Monsheim eine Kartoffel-Branntweinbrennerei errichtet
– unternimmt Friedrich II. von Preußen einen erneuten Versuch, die Kartoffel feldmäßig anbauen zu lassen
– und später prozessieren die Bauern u.a. in den luxemburgischen Dörfern wegen des geforderten Zehnten, der, so ihre Zeugen, seit mehreren Jahrzehnten nicht abgefordert worden und deshalb verjährt sei: Burscheid, Heiderscheid, Bofferdingen, Redingen, Oberwampach, Feulen, Rindschleiden, Schlindermanderscheid, Wahl sowie die Dörfer der Herrschaft Wiltz; Hemstal, Bögen und Wintger-Winkringen
– werden in Wriezen im Oderbruch 4 Scheffel 10 Metzen Kartoffeln (= etwa 380 Liter) gesetzt, aus denen 1 Wispel 11 Scheffel 4 Metzen (= fast 2000 Liter) geerntet werden konnten
– und später erscheinen in sog. »Altenteils-Verschreibungen« der Dörfer auf dem Barnim (nordöstlich von Berlin) »Reservierungen von etwas Kartoffelland«
– werden auf Feldern um Potsdam und Berlin herum Kartoffeln geerntet
– sind in Arolsen (in der Nähe von Kassel), in Mengeringhausen, in Sachsenberg bei Nieder-Wildungen, in Sachsenhausen bei Korbach, in Vorfelden, in Ebersbach und in Spachbücken im Odenwald Kartoffeln in Gärten zu finden
– weigern sich die Bauern in Waldeck, den Zehnten zu zahlen
– verursacht die Trockenfäule in Irland abermals eine Hungersnot
– klagt Pfarrer Salomon Weiss in Fischenthal (Schweiz) in einem Schreiben an den Züricher Bürgermeister Johann Caspar Escher, daß ihm die Gemeinde den Zehnten auf die Kartoffel verweigere, womit sein Zehnteinkommen sich um ein Drittel verringere, doch trotz des Einsatzes des Landvogts Andreas Stocker aus Grüningen verweigern sich die Bauern
– sagt ein 33-jähriger Bauer aus Sachsenhausen (bei Waldeck bei Kassel) in einem Zehntstreit, daß der Zehnt auf die Kartoffeln »niemalen« erhoben worden und deshalb unbillig sei
– werden in Beverwijk in der Nähe von Haarlem (Nordholland) Kartoffeln auf Feldern angebaut
– beginnt der feldmäßige Kartoffelanbau in der Gegend von Torgau
– werden in »Oeconomus prudens et legalis continuatus ...« von Franz Philipp Florin Tartuffeln lobend erwähnt (Florins » Oeconomus ...« besteht aus 5 Büchern)
– werden in Lochalsh im Ross County (Schottland) Potatoes angebaut
– wird der Kartoffelbau in Leoben (Steiermark) erstmals belegt, was einem zugereisten Militärkaplan zu verdanken ist
– wächst in Südwestdeutschland die Bevölkerung dramatisch an und zur gleichen Zeit erfolgt ein Wechsel von den Cerealien zur Kartoffel

– sind die Kartoffeln auf Sandwich and Stromness (Orkneys) und auf North-maven (Shetlands) angekommen
– sind die Kartoffeln in der Ortschaft New Sweden am Deleware River (USA) »ziemlich alltäglich«
– trennt Christian Siegmund Wolf aus Dresden in einem Bericht über den Knollenanbau ganz klar zwischen Kartoffeln und Topinambur
– werden auf dem Solling die ersten Kartoffeln gesetzt

Mitte 18. Jh. wird die Kartoffel auch in Nord-Jütland, in Friesland, im österreichischen Burgenland und um Köln angebaut

– stellt der schon erwähnte Carl Grün fest: »Als die Manufactur sich in das Fabriksystem mit Maschinenkraft und Maschinenleitung verwandelte, wurde die Kartoffel unentbehrliches Arbeiterfutter. Sie war es, welche die praktischeWelt der Großproduktion zusammenhielt, sie bildete den Schlußstein des Systems der abgelehnten Collektivkraft. Man nehme den Schlußstein heute aus der Wölbung und diese stürzt rettungslos zusammen.« (Da hat doch einer wenigstens die Wahrheit offenbart.)
– werden aus Lancashire Kartoffeln in größeren Mengen exportiert: nach Gibraltar und auch nach Dublin
– wird es in Frankreich modern, Kartoffelblüten als Muster für Porzellan-Services und Mäntel für das morgendliche »levée« zu tragen, denn Protzen im Prunkbett und auf dem Thron waren schon im Verständnis des 17.Jahrhunderts gleichrangig
– soll im Katmandu-Tal der nepalesische Kartoffelanbau begonnen haben, (eingeschleppt von Engländern, die aus dem Geburtsort von Vivien Leigh kamen, den die Engländer aus Puritanismus in Darjeeling umtauften) und die Buddhisten in der Himalaja-Sherpa-Khumbu-Region stützen ihren kulturellen und wirtschaftlichen Aufschwung zu jener Zeit auch auf die Knolle
– beginnt der Kartoffelanbau in Wildungen (Waldeck-Frankenberg) und Umgebung
– fragt der Agronom und Landwirtschaftslehrer Johann Nepomuk Hubert von Schwerz: »Haben die Kartoffeln nicht Antheil an der immer mehr um sich greifenden Verschlechterung der Moralität; wozu der in einigen Gegenden sich rasend verbreitende und durch das viele Kartoffelessen selbst noth wendig gewordene Genuß des Branntweines das Seinige beiträgt?!«

1751 entsteht aufgrund der Kartoffel-Edikte Friedrichs II. von Preußen an manchen Orten ein Tummulum

– schreiben die Deputierten des adligen und geistlichen Standes des Herzogtums Luxemburg an ihre Wiener Herrin, Maria Theresia: »Es sind dreißig und einige Jahre vergangen, als in diese Provinz und in die Nachbarländer eine bisher unbekannte ausländische Gemüsefrucht eingeführt wurde. Diese wird Topinambur oder allgemein Erdbirne genannt und unterscheidet sich völlig von den Kartoffeln, von denen einige bereits vor dieser Zeit in den Gärten gepflanzt wurden wie Gemüse«
– lassen Fischer und Seeleute in Kittery, Maine, mehrere Stauden Kartoffeln und hundert Kohlköpfe in ihren Hausgärten wachsen, aber drei Jahre später werden die Kartoffelpflanzen von Insekten aufgefressen

– wird in der »Allgemeinen Historie der Reisen zu Wasser und zu Lande oder Sammlung aller Reisebeschreibungen, welche bis itzo in verschiedenen Sprachen von allen Völkern herausgegeben worden«, herausgegeben von dem Bibliothekar und Philosophen Johann Joachim Schwabe, gedruckt und verlegt in Leipzig von dem Verlag »Arkstee und Merkus«, ein Hinweis auf die Namengebung *papas* gegeben
– will Pfarrer Johann Ludwig Meyer aus Wald (im Tösstal) in der Schweiz seine Ansprüche auf den Kartoffelzehnt geltend machen (weil doch sein Kollege Salomon Weiss erfolgreich darin war), denn schon sein Vorgänger Hans Rudolf Thumeisen wollte den Zehnten erheben
– werden in Hohensolms in Hessen die Knollen auf Feldern gesetzt
– entscheidet die Regierung des Kantons Freiburg in der Schweiz, daß bei der Anpflanzung von Herdäpfeln bis 1/8 Juchert auf freiem Felde kein Zehnt zu entrichten sei
– berichtet der Amtmann aus Storkow, daß 24 Dörfer insgesamt 6 Wispel (rund 260 Kilogramm) Kartoffeln gesetzt hätten und daraus mehr als 39 Wispel (rund 1700 Kilogramm) ernteten
– erwähnt Pierre Cointrel die Kartoffel nur als Gartenpflanze in seinem »Catalogue des plantes du jardin botanique« von Lille
– verfassen Juristen in Waldeck ein großes Gutachten über das Recht des Fürsten, den Kartoffelzehnten zu erheben
– beschreibt der Arzt, Botaniker und Ornithologe Saverio Manetti die Kartoffel im »Viridarium Florentinum Sive Conspectus Plantarum est opus botanicum a Xaverio Manetti anno MDCCCLI editum«
– wird die Kartoffel als »Manna Thuringorum« bezeichnet, sagt jedenfalle der Archivdirektor Prof. Dr. Armin Tille, der auch einen Vergleich mit der eßbaren Flechte *Lecanora esculenta,* erwähnt in 2.Mose 16, nicht scheut
– wird die von dem Bibliothekar, Historiker und Professor der Frankfurter Universität Viadrina Johann Christoph Bekmann 1730 begonnene Werk »Historische Beschreibung der Chur und Mark Brandenburg« von seinem Enkel Bernhard Ludwig Bekmann vervollständigt und in zwei Bänden veröffentlicht; darinnen ist zu lesen: »Seit etlichen Jahren und zwanzig Jahren werden auch die Tartüffeln in der Mark gezogen, und ist damit in der Altmnark, der Anfang gemacht worden, von wannen sie ferner in die Prignitz, Mittelmark und Neumark gekommen und so gut fortgehen, als in Savoien, wo sie am ersten sollen herkommen.«

1752 sind in Schöppenstedt bei Wolfenbüttel Kartoffeln in den Beeten gesetzt
– werden in Momart (im Odenwaldkreis) und Chemery (Region Centre-Val de Loire in Frankreich) Kartoffel angepflanzt
– wird in der »Georgica Bavarica oder Oeconomische Auszüge und gründliche Nachrichten wie sowohl adeliche Land- als gemeine Bauren-Güther verbessert und derselben jährliche Erträgnissen um ein Merkliches vermehret werden«, herausgegeben von Wiguläus Xaver Aloys Kreittmayr, die Kartoffel als eine im Vogtland seit Jahrzehnten heimische »ordinäre Zukost« bezeichnet und die »roten Erdbirnen« von den »weißen« unterschieden und »Erdäpfel, wie in der Hauswirthschaft zu gebrauchen«

– sind im holländischen Den Haag Kartoffeln in einem Medizinischen Garten zu finden, im »Officinalum plantarum catalogus« von Martin Wilhelm Schwencke beschrieben und unter Nr. 184 auch die *Helianthus radice tuberosa*
– wird in den »Hannoverschen Anzeigen« eine »Abhandlung von den sogenannten Erdäpfeln, deren Gebrauch dermalen in Thüringen sowohl bey Menschen und Vieh großen Nutzen giebt« veröffentlicht
– werden der Catharina Prembin aus Mittendorf bei Stadtoldendorf von dem Gürtler Zielbauer zu Kaimling (bei Vohenstrauß) Kartoffelstauden geklaut
– stellt der Schuhmacher und Tagebuchschreiber Johann Daniel Härtling fest, das liebe Brot sei so klein gewesen, »daß viele arme Leute ihr Leben mit Kartoffeln erhalten hätten«
– werden auch in Gießen die Kartoffeln auf den Feldern ausgesetzt
– mißrät die Kartoffelsaat in Irland, aber ansonsten – zum Beispiel in der Grafschaft Mayo – leben die Menschen von Weizen, Milch und Kartoffeln, doch 25 Jahre später sind es nur noch Milch und Kartoffeln

1753 bauen Bauern in Haag, Waldwimmersbach und Schönbrunn (Odenwald) Kartoffeln an
– wachsen in Grimbergen (Brabant) Kartoffeln
– schreibt Albrecht von Haller im »Enumeratio Plantarum Horti Regii Et Agri Gottingensis est opus botanicum« in Göttingen von der Kartoffel
– wird der schon bekannte Landvogt Andreas Stocker aus Grüningen bemüht, den Kartoffelzehnten in der Gemeinde Wald einzutreiben, doch diese weigert sich, da sie 1616 und 1629 den kleinen Zehnten ausgekauft hatte (doch da waren die Kartoffeln ja nicht erwähnt!), und ein Jahr später muß die Obrigkeit eine neue Untersuchung vornehmen, weil der Zehnte immer noch nicht abgeliefert wird
– sind in Ernsdorf (Jaworze) in der Nähe von Kattowitz (Polen) Kartoffeln auf den Feldern zu finden
– sollen John Syme(s) in Dumfries, Harie Hay in Aberlady in East Lothian und der Alexander Montgomerie 10.Earl of Eglington in Ayr Kartoffeln angebaut haben und der spätere Kartoffel-Dichter William Wilkie beginnt sich für den Kartoffelanbau zu interessieren
– ist ein Jahrhundert nach den ersten Gartenkartoffeln in Braunschweig hierselbst auch die Feldkartoffel anzutreffen und auch in Schöningen bei Helmstedt blühen Kartoffelgärten
– werden in »Leipziger Sammlungen von Wirtschafftlichen, Policey-Cammer- und Finantz-Sachen« von Georg Heinrich Zincke weiße und gelbe Kartoffeln unterschieden, von »denen ein Paar 1 Pfund wiegen und sechzigfältigen Wucher geben«
– wird in einer hannoverschen Bekanntmachung eine »Nachricht von den Erd-Aepfeln oder Ertuffeln« gegeben
– wird in »Allgemeines Oeconomisches Lexikon, Darinn nicht allien Die Erklärung aller zu einer vollständigen Landwirthschaft, zum Acker- Holz- Wein- und Gartenbau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Branntweinbrennerey, Viehzucht gehörigen Dinge« von Georg Heinrich Zincke ein »fünf bis sechs Schuh hohes «, den »Sonnen-Rosen ...« gleiches Gewächs beschrieben, was er u.a. »Erd-Aepffel« nennt, aber es handelt sich um den Topinambur

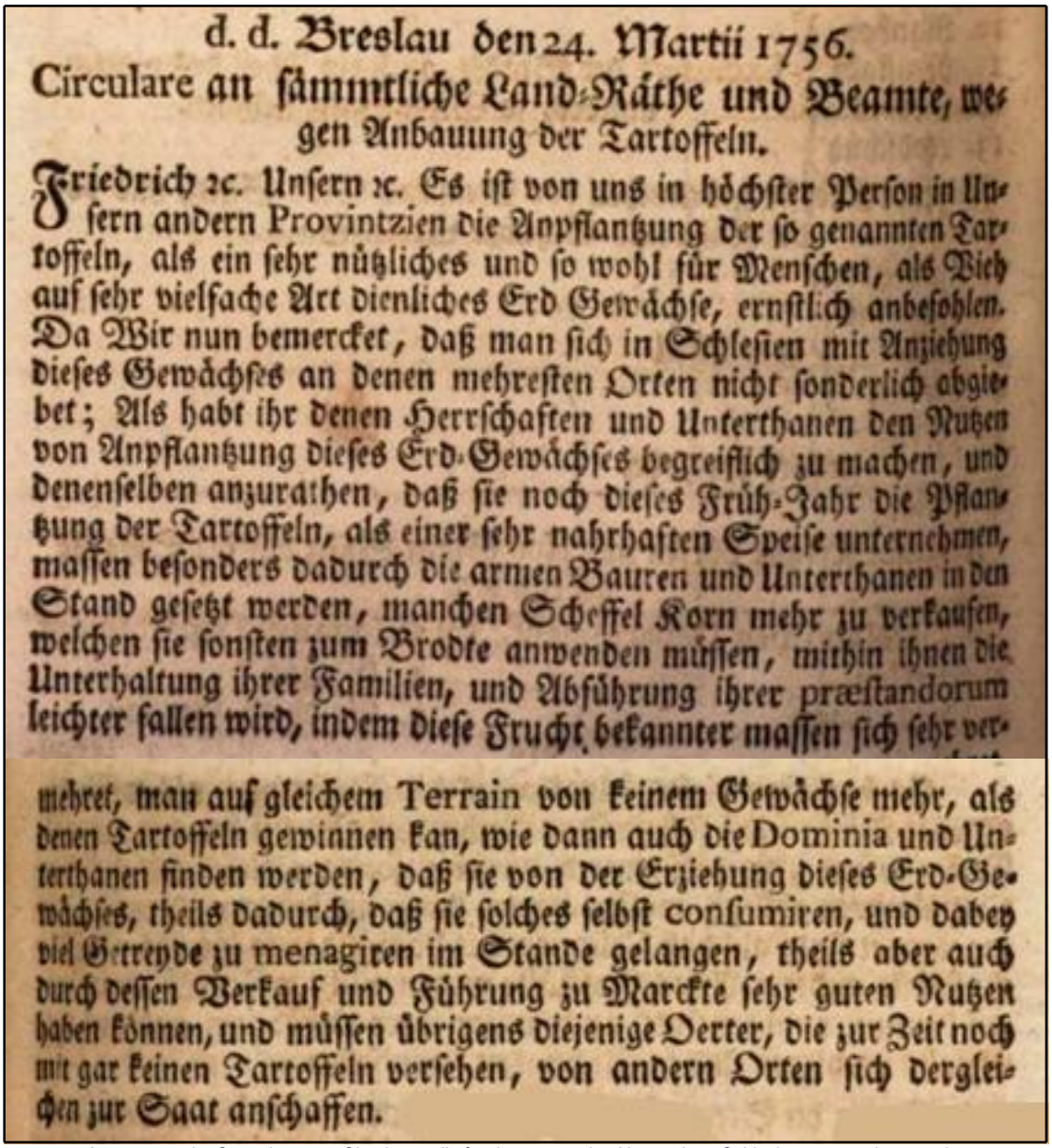
– wird die Kartoffel in einer Pflanzenaufzählung des Krauseschen Gartens vor dem Stralauer Tor in Berlin nicht mehr erwähnt, denn wer pflanzt in seine Zierbeete schon Pflanzen, die jeder Bauernlümmel für die Schweinemast verwendet, wenn er die Auswahl unter 1702 Blumenarten, Sträuchern und Bäumen hat
– erscheint das Buch »Species plantarum, exhibentes plantas rite cognitas, ad genera relatas, cum differentiis specificis, nominibus trivialibus, synonymis selectis, locis natalibus, secundum systema sexuale digestas« von Carl von Linné das erste Mal
– macht der Berner Stadtarzt Daniel Langhans die Kartoffel als Ursache für zahlreiche Krankheiten aus
– sind Kartoffeln in Erfurt nur in den Gärten für den Eigenverbrauch zu finden, aber in Jena wachsen sie schon auf dem Felde
– bittet die Regierung von Hannover den Amtsvogt in Beedenbostel, er möge sich für den Anbau des »Erd-Gewächses« einsetzen, und man wolle auch auf den Rott-Zehnten (Neubruchzehnt oder Novalzehnt, Rodezehnt oder Reutezehnt) verzichten, wenn der Kartoffelanbau auf bisher unbebauten Flächen erfolge

1754 werden in Reichen in der Nähe von Wernstädt (Nord-Böhmen) Erdäpfel angebaut, die 1767 als Ausgeding genannt werden und im Hungerjahr 1776 sehr teuer zu bezahlen sind
– und wenn die Prozesse um den Zehnten trotz aller Mühen (aber erwartungsgemäß) verloren waren, so antworteten die Bauern zuweilen doch sehr listig: So habe ein Bauer die Kartoffel mit dem Pflug ausgehoben und die zehnte Furche in der Erde gelassen, sagend »das sei der Zehend«
– wird in Portland (USA) die gesamte Kartoffelernte durch den Kartoffelkäfer vernichtet

1755 weist der Botaniker Philip Miller in England in einem Bericht daraufhin, daß die wohlhabenden Schichten die Kartoffel verachten würden
– meint ein Pfälzer Landwirt, daß er es nicht »gereut«, seit 1740 Erdäpfel anzubauen
– sagen bei einem vor dem Gericht von Durbuy in Luxemburg geführten Prozeß gegen die Einwohner des Dorfes Wéris drei Zeugen aus, man habe nach dem harten Winter von 1709 mit dem Anpflanzen der Kartoffel begonnen, andere Zeugen nannten die Jahre 1703, 1706, 1710 und 1712 (was bedeuten würde, daß kein Zehnt erhoben werden dürfte)
– übersetzt José Álvares de Figueiredo das Quechua-Wort »Acsu« mit »Papas«, also mit Kartoffel
– wird in Venlo (Niederlande) der Zehnte für die Kartoffeln erhoben
– wird dem Amtmann von Kappel, Nicol Seidel, von seiner Aufsichtsbehörde (dem Rechenrat) in der Schweiz mitgeteilt, daß der Kartoffelzehnt »nach Landes Brauch und Gewohnheit« abgeliefert werden müsse, doch ein Jahr später wird die Entscheidung aufgehoben
– gibt's in Fortingal bei Perth (Schottland) Kartoffelfelder
– werden nachweisbar in Kozma in Ungarn von deutschen Siedlern »Grundbeeren« angebaut, die aber wegen Grenzstreitigkeiten von den Nachbarn aus Csákvár ausgerissen werden

- wird dem Schützen Johann Philipp Groß der Lohn ausgezahlt, weil er des Nachts Kartoffeldiebe in Homberg gesucht habe
- werden in Oldau und Hambühren (zwischen Ohe und Aller) bei Hannover Kartoffeln auf den Feldern angebaut und in Homberg bei Kassel in den Gärten
- stellt der Gouverneur von Nova Scotia, Charles Lawrence, fest, daß die Kartoffeln gut wachsen.
- läßt der Amtmann von Rhoden die Äcker von den Richtern von Wrexen und Wethen visitieren, um festzustellen, wie viele denn davon mit Kartoffeln bepflanzt seien
- pflanzt Duhamel du Monceau auf dem Feld von Villier-en-Lieu sowohl Mais wie auch Kartoffeln an und

1756 schreibt Duhamel du Monceau in »Traité de la culture des terres, suivant les principes de M. Tull, anglois«, daß die Kartoffeln schon nach kürzerer Verwendung wie nach Rüben schmecken würden, insbesondere, wenn sie mit Speck und gesalzenem Schweinefleisch zubereitet würden



d. d. Breslau den 24. Martii 1756.

Circulare an ſämmtliche Land-Räthe und Beamte, wegen Anbauung der Tartoffeln.

Friedrich ꝛc. Unſern ꝛc. Es iſt von uns in höchſter Perſon in Unſern andern Provintzien die Anpflantzung der ſo genannten Tartoffeln, als ein ſehr nützliches und ſo wohl für Menſchen, als Vieh auf ſehr vielfache Art dienliches Erd Gewächſe, ernſtlich anbefohlen. Da Wir nun bemercket, daß man ſich in Schleſien mit Anziehung dieſes Gewächſes an denen mehreſten Orten nicht ſonderlich abgiebet; Als habt ihr denen Herrſchaften und Unterthanen den Nutzen von Anpflantzung dieſes Erd-Gewächſes begreiflich zu machen, und denenſelben anzurathen, daß ſie noch dieſes Früh-Jahr die Pflantzung der Tartoffeln, als einer ſehr nahrhaften Speiſe unternehmen, maſſen beſonders dadurch die armen Bauren und Unterthanen in den Stand geſetzt werden, manchen Scheffel Korn mehr zu verkaufen, welchen ſie ſonſten zum Brodte anwenden müſſen, mithin ihnen die Unterhaltung ihrer Familien, und Abführung ihrer præſtandorum leichter fallen wird, indem dieſe Frucht bekannter maſſen ſich ſehr vermehret, man auf gleichem Terrain von keinem Gewächſe mehr, als denen Tartoffeln gewinnen kan, wie dann auch die Dominia und Unterthanen finden werden, daß ſie von der Erziehung dieſes Erd-Gewächſes, theils dadurch, daß ſie ſolches ſelbſt conſumiren, und dabey viel Getreyde zu menagiren im Stande gelangen, theils aber auch durch deſſen Verkauf und Führung zu Marckte ſehr guten Nutzen haben können, und müſſen übrigens diejenige Oerter, die zur Zeit noch mit gar keinen Tartoffeln verſehen, von andern Orten ſich dergleichen zur Saat anſchaffen.

Auszug aus der Sammlung von Circularen, die für das souveraine Herzogthum Schlesien ausgegeben wurden

d. d. Breslau den 5. April 1757.

Circulare an sämtliche Land- und Steuer-Räthe, Magistráte und Beamte Bresl. Departements, wegen Anbauung der Tartoffeln.

Friederich ꝛc. Unsern ꝛc. Es ist euch bereits unterm 26. Martii pr. an. und hernach wiederholt unterm 3. Martii c. aufgegeben worden, den dem Lande, sonderlich der Armuth, so nützlichen Anbau der Tartoffeln euch bestens angelegen seyn zu lassen, denen Creyß-Einsassen den grossen Nutzen davon begreiflich zu machen, und selbige zu fleißiger Anbauung dieser nahrhaften Frucht zu animiren und anzuhalten.

Da Wir nun aus denen eingegangenen Berichten wahrgenommen, daß es denen meisten an Känntniß fehle, wie diese Tartoffeln anzupflantzen, und welcher Gestalt sich selbige, ein jeder nach seinen Umständen, sonderlich aber der arme Mann zu Nutze machen kan; so haben Wir eine ordentliche Instruction, wie die Tartoffeln anzupflantzen und wirthschaftlich zu nutzen, entworfen, und zum Druck befördern lassen. Ihr empfanget davon — Exemplaria mit dem gnädigsten Befehl, jedem Dominio und Gemeinde zwey Exemplaria zuzufertigen, und selbige anzuweisen, für jedes Exemplar ½ Xr. zu entrichten. Das Geld wird von der Creyß-Casse eincassiret, und mit einer Delignation zur Land-Renthey eingesandt.

Da auch die Zeit der Anpflantzung verhanden, so muß die Instruction sofort und ohne allen Zeit-Verlust im Creyse circuliren, damit sich die Creyß-Einsassen zur Zubereitung des Landes, und Anschaffung der Tartoffeln anschicken können.

Wann auch viele kleine Leute keine Aecker in denen Feldern haben, und denen gleichwohl diese Frucht hauptsächlich zu ihrem Unterhalte zu Nutze kommt; so müssen diese angewiesen werden, bey ihren Häusern und in ihren Gärten, wo nur ein leerer Platz zu finden, diese so nützliche Tartoffeln anzubauen, da sie den Vortheil haben, daß sie bey müßigen Stunden nahe beym Hause diese Frucht abwarten, und desto mehrern Gewinnst davon ziehen können.

Uebrigens müsset ihr es beym blossen Bekanntmachen der Instruction nicht bewenden, sondern durch die Land-Dragoner und andere Creyß-Bediente Anfangs May revidiren lassen, ob auch Fleiß bey der Anpflantzung gebrauchet worden, wie ihr denn auch selbst bey euren Bereisungen untersuchen müsset, ob man sich deren Anpflantzung angelegen seyn lasse. Sind ꝛc.

Instruction wie die Tartoffeln anzubauen und mit Nutzen zu gebrauchen sind.

§. I.

Das Land zu diesem Bau betreffend, so kan darzu aller Acker von mittler und schlechter Sorte gebrauchet werden, und wenn es auch purer Sand ist. Hingegen strenges Lehm- und sehr nasses Land bringet nur wenige und kleine Tartoffeln, Kieß und Mergel-Boden aber ist dazu untauglich.

– erscheint in Leipzig ein »Vollständiger Unterricht von Küchengewächse« von dem Professor in St.Petersburg Johann Ernst Zeiher, der auf der Titelseite schreibt, das Werk sei aus dem Französischen übersetzt
– gibt K. Dettmar bekannt, daß er eine Dreschmaschine erfunden habe, die mit 10 Arbeitern 40 Flegeldrescher (die die Getreidekörner aus den Fruchtständen ausdroschen) ersetzen kann
– wird am 24.März der berühmteste Kartoffelbefehl von Friedrich II. von Preußen unterzeichnet (weitere Kartoffelanbau-Ordres erließ der König in den Jahren 1757, 1761, 1762, 1764, 1765 und 1678)
– gerät Antoine Augustin Parmentier während des Siebenjährigen Kriegs in Kriegsgefangenschaft und wird dreimal täglich mit Kartoffeln verpflegt
– sind auf den Feldern um Venlo herum Kartoffeln auszubuddeln
– soll ein Weihnachtsbaum in Berlin mit vergoldeten Kartoffeln geschmückt worden sein (was aber wohl nicht stimmen kann)
– werden in Schotten am Vogelsberg und in Rhoden bei Kassel erstmals Kartoffeln angebaut
– wird in den »Frankfurter kaiserl. Reichs-Ober-Postamts-Zeitungen« von Kartoffeln berichtet und in »Berlinische privilegirte wöchentliche Relationen der merkwürdigen Sachen aus dem Reiche der Natur, der Staaten und der Wissenschaften« ist im 74. und 75.Stück ein Brief »vom Nutzen und Gebrauch der Erdäpfel« zu lesen
– erscheinen in Nürnberg die »Fränkischen Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Oekonomie«, herausgegeben von Heinrich Friedrich Delius, mit Hinweisen auf den überall üblichen Kartoffelbau
– wird in Brecknockshire/Wales eine Gesellschaft zur Förderung der Landwirtschaft, insbesondere der Kartoffel, gegründet
– wird in »The Family Herbal, Or an Account of All Those English Plants, Which Are Remarkable for Their Virtues, and of the Drugs Which Are Produced by ... and Their Uses, As Proved by Experience« des Arztes, Apothekers und Botanikers John Hill definitiv festgestellt, daß weder Kartoffeln noch Auberginen gesundheitsschädlich sind und die Tomaten, die von den englischen Gärtnern nur wegen ihrer Schönheit gezüchtet würden, seien auch schmackhaft
– werden aus Norwegen und Irland Kartoffeln nach Peterhead (Aberdeenshire) importiert
– ist (bis 1757) eine erneute Hungerszeit in Deutschland
– gibt es auf einem Gut in Schottland von Januar bis September 45-mal Lachs, was den Bediensteten zu viel ist
– vernimmt der König Friedrich II. »höchst mißfällig, daß dem erst kürzlich ergangenen Verboth ohngeachtet, auf dem Lande annoch von einländischen Korn Brandtwein gebrannt werde ...«
– erläßt Ernst August II. Konstantin von Sachsen-Weimar-Eisenach eine Verordnung über den Anbau von den Futterpflanzen Klee und Esparsette (Onobrychis) sowie Tartuffeln
– werden im nordhessischen Heinebach »etwas Cartuffeln« angebaut, wie es in einer Amtsrechnung heißt

1757 werden in Schriesheim und Hainstedt (Odenwald) Kartoffeln erstmals als Feldfrucht erwähnt

- werden im englischen Ross und in Sutherland Kartoffeln angepflanzt, aber der Landwirtschaftsexperte Sir Archibald Grant meint diesmal, daß Kartoffeln nur für Schweine gut seien
- beklagt der Pfarrer Gottschalg in Krautheim (Hohenlohekreis), daß Soldaten die Erdtoffeln aus den Feldern herausnehmen
- veröffentlicht Pfarrer Elias Friedrich Schmersahl aus Celle eine Abhandlung über die Knollenwurzel
- werden in einem Zehntbericht aus Leimen (Nord-Baden) Kartoffeln ausdrücklich erwähnt, weil »Bobbeles« Vorväter für die Knolle keinen Zehnt an die Heidelberger abliefern wollten
- sind in Altena an der Lenne im Sauerland und in Bahrdorf Kartoffeln auf den Feldern zu finden
- wird in England zum ersten Mal eine »Degeneration« der Kartoffel beobachtet
- ist's feucht in Irland, die Kartoffeln faulen und eine große Anzahl Menschen stirbt des Hungers
- werden Kartoffeln in Frankfurt am Main und in Rai-Breitenbach angebaut
- werden in einem Bericht an den Kirchheimer Zehntgrafen die »cartoffeln« erwähnt
- werden Kartoffeln in Breslau nicht nur in den Gärten, sondern auch auf den Feldern angebaut
- schreibt der englische Landwirt und Mitglied der Royal Society Thomas Hale im »A Compleat Body of Husbandry. Containing Rules for Performing, in the Most Profitable Manner, the Whole Business of the Farmer and Country Gentleman« (in der Art englischer Hausväter-Literatur), daß Kartoffeln insbesondere in der Nähe großer Städte angebaut werden sollten
- werden in Campen (bei Diepholz), in Güsterrode (Harz) und in Groß-Twülpstedt bei Helmstedt in Niedersachsen Kartoffeln auf den Feldern angebaut
- wird von Friedrich II. von Preußen eine sog. »Circular-Ordre« zur Förderung des Kartoffelbaus im Departement Breslau erlassen und dort die Knudel »Tartoffel« genannt, und es werden Saatkartoffeln kostenlos verteilt
- und der preußische König berücksichtigt bei der Verteilung von Brotgetreide die Bedürfnisse der Armen
- wachsen auf den Feldern von Thedinghausen bei Bremen und Vorsfelde bei Wolfsburg auf den Feldern und in Samleben bei Wolfenbüttel in den Gärten die Kartoffeln
- beschreibt der »Dresdner Anzeiger« die Kartoffel als »Frucht des Gebirges«
- bringen zurückkehrende Soldaten die Kartoffeln nach Kroatien, die sie aus schlesisch-böhmischen Feldern gebuddelt hatten
- werden in den Ämtern Spangenberg, Melsungen und Felsberg in Nordhessen Kartoffeln angebaut
- sollen in Ebensee (Oberösterreich) erstmals die Kartoffel gepflanzt worden sein
- schreibt Johann Christian Themel aus Annaberg, daß ihm ein »vornehmer Theologus im Vogtlande« erzählt habe, wie die Kartoffel nach Würschnitz gekommen sei

– wird die Frau des Wilhelm Ebert »wegen Kartoffel-Rupfens« mit 7 Albus (also 7 Groschen) Strafe belegt
– nennt der Frankfurter Marktbericht Kartoffeln als Handelsware
– führt der hohe Preis für Getreide zum verstärkten Anbau der Knolle in Schottland
– wird in den »Göttingische gelehrte Anzeigen aufs Jahr 1757« und auch in späteren Jahren über die Knolle berichtet, aber auch in den »Dreßdner gelehrte Anzeigen« wird die Knolle erwähnt
– gibt Martin Fries in Wien eine »Vollständige Anweisung zum Tabakbau, nebst einem Anhang von Pflanzen und Benutzen der Erdäpfel«
– wird die Knolle im österreichischen Gmünd angebaut
– berichtet Duhamel du Monceau in »Mémoires sur la garance et sa culture, avec la description des étuves pour la dessécher et des moulins pour la pulvériser« abermals von seinem Kartoffelanbau auf den Feldern des Monsieur Villiers
– werden die ersten Kartoffeln in Tromoy (Norwegen) angebaut
– fragt der Advokat Cremer, »ob ein decimator den erdbirn- oder cartuffelzehenden selbst aus der erde zu machen gehalten seye«
– wird in den »Wöchentliche Weimarische Anzeigen« zweimal eine »Nachricht wegen Anbauung der Tartuffeln« veröffentlicht, aus denen ersichtlich ist, daß man nicht allzuviel über die Knolle wußte, und deshalb wird im August ein weiteres Mal eine »Nachricht vom Gebrauch der Tartuffeln« veröffentlicht und ein erneutes Mal über die Verwendung als Viehfutter

1758 werden in Caernarvonshire Kartoffeln in großen Mengen verzehrt, die aus Lancashire geliefert werden
– besteht eine Hungersnot in deutschen Landen, weil auch die Kartoffeln krank sind
– ist wohl der Beginn des Kartoffelbaus in Eslarn in der Oberpfalz
– werden in den hessischen Orten Wetzlar, Kirchenditmold bei Kassel und Petersberg bei Fulda die Kartoffeln auf den Feldern geerntet
– sind in Greyerz (Gruyères) im Kanton Freiburg, im Entlebuch, in Solothurn und in Vaulruz (Schweiz) Herdäpfel in Gärten und auf den Feldern
– wird in der unter den Pfarrern unbeliebten »Pfrund« Sternenberg (bei Zürich) ein Abkommen über den Kartoffelzehnten geschlossen, und im nahen Wila muß sich Pfarrer Heinrich Waser über »Unordnungen und Deterioration« der Bauern wegen des Zehend beklagen
– wird in den Kantonen Bern und Solothurn anstelle des Zehnten vom »Erdäpfelmandat« gesprochen
– publiziert der deutsche Botaniker Johann Hermann Knoop die »Pomologia beschrieben, nach dem Leben abgebildet und mit ihren natürlichen Farben erleuchtet. Aus dem Holländischen in das Deutsche übersetzt von Georg Leonhart Huth«, das älteste Buch für Äpfel mit wissenschaftlichem Anspruch
– fördert der Probst Atne den Kartoffelanbau in Laerdal am Sognefjord und in Ullensvang am Arndangerfjord (Norwegen), die aus Schottland bereits eingeführt worden waren und
– schenkt dem Prediger P.H. Hetzberg in Bergenshift ein paar Knollen zum Anbau, was zur Verbreitung der Knolle im südlichen Norwegen beiträgt

– werden in Saint Dié in den Vogesen etwa 2.000 Tonnen Kartoffeln geerntet
– wird in den »Wetzlarer Nebenstunden« vom »Grundbiren- oder Cartoffel Zehenden« berichtet
– werden von den Franzosen Kartoffeln in ihrer Kolonie Île Saint-Jean (heute Prince Edward Island) in Kanada erstmals eingeführt und angebaut
– schreibt Christian Reichert eine »Einleitung in den Garten- und Akerbau«
– beginnt Gilbert White in Selborne (Mittelengland) mit dem Anbau von Kartoffeln zu experimentieren, indem er unterschiedliche Düngemittel einsetzt

1759 pflanzt Pfarrer Björn Halldórsson in Sauðlauksdal auf Island die ersten Kartoffeln
– werden in Schwandorf (Oberpfalz) Kartoffeln feldmäßig angebaut
– wird im »Braunschweiger Anzeiger« verkündet, daß Kartoffelmehl nicht verbacken werden dürfe, was wohl die Lobby der Müller durchgesetzt hat
– hungern wieder einmal die Leute in deutschen Landen
– wird dem Amtmann Heinrich Bullinger in Rüti (Schweiz) vom Rechenrat mitgeteilt, wie er sich in Sachen Kartoffel-Zehnt zu verhalten habe, denn der Herdapfel werde zum großen Zehnten gerechnet, und deshalb wird ein Jahr später ein allgemeinverbindliches Kartoffelmandat erlassen, daß bis 1779 gültig war
– werden in den Gärten von Beiseförth bei Fulda in den Gärten und auf Feldern Kartoffeln gepflanzt, und es kommt in der Grüneismühle zu einem Streit, weil ein Bauer dem anderen des Nachts Kartoffeln für die Schweinefütterung wegnahm
– wird die Oberkellnerei (Amtsbereich, Verwaltungssitz) in Arnsberg vom Kölner Kurfürsten beauftragt, die Verpachtung des Kartoffelzehnten in die Wege zu leiten
– bringen deutsche Kolonisten die Knolle mit nach Vojvodina (Pannonien)
– werden in Zotzenbach und Griesheim (bei Frankfurt am Main) Kartoffeln angebaut
– lassen sich pfälzische Mennoniten und Lutheraner (darunter Johann Jakob Besserer aus Bruchhausen) im jütländischen Viborg nieder, bringen Kartoffeln mit und werden daher »Kartoffel-Deutsche« gerufen
– wird von der Göttinger Sozietät der Wissenschaft eine Preisfrage ausgeschrieben: »Kann man ein gesundes Brot aus Tartuffeln bakken? Kann man ein haltbares Meel daraus bereiten?«
– bepflanzt William Dawson aus Frogden and Garden (Schottland) erfolgreich 100 Acres mit der Kartoffel
– veröffentlicht Johann Wiegand eine »Vollständige Anweisung zum Tabakbau, nebst einem Anhang vom Pflanzen und Benutzen der Erdapfel, und der sogenannten Grundbirn, samt einer ausfuhrlichen Nachricht von dem Futterkraut Lucern, oder ewigen Klee dem Publikum zum Besten, und dem gemeinen Mann zum Nutzen, aus der Erfahrung und Practik zusammen geschrieben und mitgetheilet«

1760 hungern die Leute immer noch in den deutschen Provinzen und nächstes Jahr auch
– veröffentlicht Probst Philipp Ernst Lüders in Glücksburg ein »Kurzes Gespräch zw. e. Landmanne u. e. Prediger, worin d. Materie vom Lein, Potatos, Hopfen u. Klewerbau abgehandelt wird«

– pflanzen Cottars in Edderachylis (Sutherland) Kartoffeln an
– sind nachweisbar in Zengeröd bei Winklarn in der Oberpfalz und in Reutlingen die Felder voll mit Erdäpfeln
– ordnet Colonel Charles Lawrence, Gouverneur von Nova Scotia in Kanada, an, daß die Siedler in Lunenburg Kartoffeln anzupflanzen haben
– werden die ersten Pflüge mit dreieckiger Pflugschar in England entwickelt
– lehnen die Lothringer die Kartoffel als menschliches Nahrungsmittel ab
– erklärt die Engländerin Hannah Glasse in ihrem »The compleat confectioner, or, The whole art of confectionary made plain and easy« die Herstellung von Halbgefrorenem, da Eis sich zu einer bürgerlichen Leckerei entwickelt
– bricht durch die Einzäunung der Felder eine neue Ära in England an – nicht nur für die Kartoffel
– wird in der Süd-Steiermark der Name Kesten (von Kastanie) für die Kartoffel verwendet

1761 wird erstmalig Kaffee in Brasilien von afrikanischen Sklaven angebaut
– sind in Atzendorf (bei Staßfurt) bei Magdeburg blühende Kartoffelstauden in den Gärten zu sehen
– wird in Bristol von der heute noch bestehenden Firma (Joseph Storrs) Fry & Sons Schokolade produziert; Frywar Nachfolger des Apothekers Charles Churchman, der seit 1728 Schokolade herstellte
– versucht Anne Robert Jacques Turgot die Vorurteile der französischen Bevölkerung gegen die neuen Knollen zu bekämpfen, indem er sich und den Mitgliedern der Königlichen Landwirtschaftsgesellschaft Kartoffeln servieren läßt
– steht in einem französischen Haushaltsbuch, daß die Kartoffeln den Aussatz (Lepra) verursachen würden
– sind in Gieboldshausen im Landkreis Göttingen die Knollen auf den Feldern
– und in Hessen wird gegen das übermäßige Branntweintrinken gekämpft

1762 stiehlt der Malefikant Franz Ludwig in Zengeröd bei Winklarn während des Gottesdienstes Kartoffeln aus »Erdäpfel-Gruben«
– beschreibt der »Hamburger Correspondent« den »Nuzen der sogenannten vogtländischen und obergebürgischen Erdäpfel«, die dort »Artofeln« genannt werden
– wird von dem Prior von Empurany und Pailharès und Pfarrer von Saint-Alban-d'Ay, Descourz de la Grange, in einer Untersuchung durch die Benediktiner in den Pfarreien des Languedoc auf den traditionellen Anbau der »Karpfen« hingewiesen, was darauf anspielt, daß die Kartoffel als Obst bezeichnet wird, was im Griechischen karpos heißt
– weigern sich die Schüler des »Cöllnischen Gymnasiums«, die Schulspeisung zu sich zu nehmen und werden deshalb inhaftiert
– berichtet John Wesley, daß selbst auf den Tischen der besseren Herren nur Fisch zu finden sei und keinerlei Gemüse
– können die Bauern in Tann (im Amt Rüti bei Zürich) die Kartoffel zehntfrei anbauen, da sie 1630 den Zehnten von Wiesen, Bäumen, Hanfländern und von der Brache ausgekauft hatten
– veröffentlicht José Quer y Martinez in Spanien sein Buch über die »Flora Española ó Historia de Plantes«, in der er auch die Patate erwähnt

– kostet eine Metze Tartuffeln in Kassel 2 Gulden
– sind dem Bautzener Stadtrichter August Callmann Erdbirnen geliefert worden
– prozessiert die Metzgerzunft in Frankfurt am Main gegen den Anbau der Kartoffel, weil die »Hute« nur für das Vieh da sein sollte
– pflanzt Johann Heinrich (von) Uslar die ersten Tartüffeln in Uslar im Solling; sie waren zur damaligen Zeit nicht größer als Walnüsse und kamen nur sonntags auf den Tisch
– berichtet Antoine Gouan, ein französischer Korrespondent Linnés, im »Hortus Regius Monspeliensis« von einer wildwachsenden Kartoffelsorte, was aber falsch ist

1763 sind die Knollen von einer Kartoffelkrankheit befallen, was mit zu der Hungersnot in deutschen Landen beiträgt
– wird in »Allgemeine Haushaltungs- und Landwissenschaft, aus den sichersten und neuesten Erfahrungen und Entdeckungen, geprüfet und in Ausübung gebracht von Einer ökonomischen Gesellschaft in England« von Thomas Hale in der Übersetzung von Peter von Hohenthal von den Erdäpfeln berichtet
– kommen die ersten Kartoffeln nach 1763 nach Schleswig-Holstein und werden in Meggerdorf (im Kreis-Schleswird-Flensburg) angebaut
– gelingt es dem aus den Niederlanden stammenden Tuchfabrikanten Johann von Thys nicht, die Bauern in Kärnten vom Anbau der Kartoffel zu überzeugen
– bricht der Meininger Sukzessionskrieg um die Thronfolge aus, einer der sog. »Kartoffelkriege«
– wird in einem Erlaß der Fürstlichen Kammer von Kassel-Waldeck der Zehnte auch für die Kartoffeln eingefordert, da die Bauern immer mehr Felder zu Gärten umgewidmet hatten und damit der Zehnte insgesamt geringer wurde
– werden in Lohmen in der Nähe von Dresden die Knollen angebaut
– wird von der flandrischen Obrigkeit der Export der Kartoffeln über die Häfen St.Philippe, Antwerpen, Brüssel, Tienen, Gent, Turnhout, Brügge, Oostend und Nieuwpoort verboten
– schreibt der Diakon Samuel Lane in Stratham, New Hampshire (USA), in sein Tagebuch, daß es in seiner Umgebung »einen Überfluß an spanischen Kartoffeln« gab, womit er minderwertige Knollen meinte, aber damit meint er die Süßkartoffel, und es ist klar, daß solche Erwähnungen vielleicht die »ehelichen wercken« aber nicht die Eindeutigkeit der Kartoffelgeschichte fördern
– meint der Schweizer Pfarrer und Schriftsteller Johann Caspar Lavater, daß »die Chocolade, insbesondere die gewürzte, venerische reizungen erwekt«, aber der Mann hat auch sonst viel Unsinn geschrieben
– gibt es nur noch einen Metzger in dem Ort Montpézat (Frankreich), nach 18 im Jahr 1550, 10 im Jahr 1556, 6 im Jahr 1641 und 2 im Jahr 1660, was darauf hinweist, daß dort der Fleischverbrauch drastisch zurückgegangen ist
– wird erstmals in der walisischen Literatur das Wort »Potato« erwähnt, was sowohl die einzelne als auch mehrere Kartoffeln meint

1764 werden in Gandersheim im südwestlichen Harzvorland Kartoffeln in den Gärten gesetzt auch auf den Feldern angepflanzt
– werden in der deutschen Wolga-Kolonie Kartoffeln angebaut und auch in den Gemüsegärten Kiews ausgebuddelt

– werden bei Cham/Oberpfalz und in Oberfinkenbach und Seehof/Ellenbach (Odenwald) Kartoffeln angebaut
– ernähren sich brotlose Bauern in Skaraborg in Västergötland von den »Erdbirnen« und angeblich soll um diese Zeit ein königlicher Erlaß den Anbau der Potetis empfohlen haben
– baut Hans Rudolf Bereuter als Erster auf einem von ihm urbar gemachten Land Kartoffeln an und schreibt später dazu: »Da kann ich aber kein Geschirr in das Land bringen von der Menge der Steine, da habe ich den Wasen und das Gewürbli genumen und zurückgelegt und die Steine herausgestossen und das Land gründtig gemacht«
– ordnet Friedrich II. von Preußen wieder einmal den Kartoffelbau in seinen Landen an: »Wir haben ... vernehmen müssen, ... daß ... ein Vorurteil herrscht« gegen den Anbau der Kartoffel
– wird in Köln im Zusammenhang mit einem Zehntstreit vom »grondbierenzehnten« gesprochen
– sind überall in Niedersachsen die Kartoffelblüten zu sehen: in Königslutter (Braunschweig), in Schöningen, Schöppenstedt, Seesen (Harz), Stadtoldendorf, Eschershausen bei Holzminden, bei Gandersheim und in Helmstedt
– wird in Braunschweig eine Verordnung betr. des Cartoffelbaus veröffentlicht
– wachsen zwischen Venn und Schneifel (in der Aachener Gegend) Kartoffeln
– wird das erste Handbuch über den Kartoffelanbau in Norwegen veröffentlicht, und angeblich soll ein königlicher Erlaß den Kartoffelanbau empfohlen haben
– werden in Urray in dem County von Ross, in Kilmalie in Boleskine and Abertarff bei Inverness (Schottland) Kartoffeln angepflanzt

1765 ist die Kartoffel in der Kurmark Brandenburg – nach dem Ende des Siebenjährigen Krieges – als menschliche Nahrung akzeptiert, weil Friedrich II. wieder einmal Saatgut verteilen läßt, aber es werden nur insgesamt 1857 Wispel (ungefähr 82 Tonnen) Kartoffeln geerntet
– schreibt ein Holländer, daß die in Friesland gewachsenen Kartoffeln »niet so fyn en angenaam« seien wie die, die in Seeland wuchsen
– wird die »Kaiserliche Freie Ökonomische Gesellschaft zu Sankt Petersburg« zur Förderung der Landwirtschaft (insbesondere durch den Anbau der Kartoffel)und des Wirtschaftslebens in Rußland durch Verbreitung neuer Erkenntnisse, Methoden und Techniken gegründet
– werden in Großbritannien zwei Kartoffelsorten eingeführt: »The Howard« (aus den USA), die später als »Howards Viehkartoffel« in Deutschland vermarktet wird, und »White Kidney«
– schreibt der Holländer Foeke Sjoerds in seiner »Algemene Beschryvinge van Oud en Nieuw Friesland« auch über die Kartoffel, die dort seit über 30 Jahren bekannt sei
– läßt sich der Gouverneur von Irkutsk, Karl Lwowitsch von Frauendorf, die Kartoffel als Arznei verabreichen, läßt sie anbauen und verschickt 8 Kilogramm nach Nertschinsk (wo immer das sei), und ursprünglich kamen diese Kartoffeln wohl aus den Niederlanden
– werden in Büstedt im heutigen Landkreis Helmstedt Kartoffeln auf dem Feld angebaut

– befiehlt der russische Senat, die Kartoffel in Rußland anzubauen, und läßt größere Mengen Saatkartoffeln im Ausland aufkaufen
– werden von venezianischen Patriziern in Nord-Italien die ersten Kartoffeln auf dem Felde angebaut
– folgt einem feuchten irischen Frühjahr ein trockner Sommer mit entsprechenden (negativen) Folgen für die Kartoffeln, und die protestantischen Iren sagen, daß das Pfaffentum eine Folge der Kartoffel sei, und umgekehrt ist's auch richtig
– werden Kartoffeln von England nach Portugal exportiert, was Adam Smith den Vorteil der Nationen nennen würde, denn dafür gibt's was aus Portwein aus dem Duoro-Tal
– vererbt Dorothea Pößl in Altenstadt in der Oberpfalz ihren Hof an ihren Sohn Georg und vereinbart die Lieferung von Kartoffeln
– leuchten in der Nähe des Kölner Doms die blauen Kartoffelblüten für die Dombaumeister, was aber nichts mit dem blauen Montag zu tun hat
– betreibt der Apotheker und Heimatforscher Gustav Poppe in Artern in seiner Nebenerwerbslandwirtschaft den Anbau der »Erddoffeln«
– schreibt der Botaniker Johann Gottlieb Gleditsch über seine »Beobachtungen und Versuche über die Vermehrungsarbeiten der Kartuffel Staude«
– wird in einem kurkölnischen Edikt bekräftigt – also wiederholt –, daß auf die Kartoffel der Zehnt zu entrichten ist
– wird die Branntweinbrennerei in Schweden für den häuslichen Bedarf erlaubt, was zu einem ziemlichen Anwachsen des Kartoffelanbaus führt und noch später zu einem strikten Alkoholverbot
– liefert der Hochfürstliche Thurn-und-Taxis-Leibarzt und Theologe Jacob Christian Gottlieb Schäfer einen Bericht über die Regensburger Umgebung, wonach die Einwohner Erdäpfel in großer Menge genießen
– kauft Johann Christian Mühlberg von seinem Schwiegervater Gottfried Röhler dessen Halbhufengut, und es wird neben den 810 Gulden und der freien Wohnung insbesondere ausbedungen, »sollte es Verkäufer an Käufers Tisch schuldig und gehalten sein, seinen beiden Schwiegereltern an dessen Statt alljährlich zu geben: 8 Scheffel Korn, 1 Scheffel Weizen, 1 Scheffel Gerste, 2 Metzen Erbsen, 1 Scheffel Erdbirnen«
– ist die Kartoffel in Ungarn das Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung, dazu beigetragen haben insbesondere die eingewanderten »Schwaben«

1766 läßt Marcus Loofft, Stadtkoch in Itzehoe, Altona und Lübeck, ein erstes »dänisches« Kochbuch (»Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln wornach alle und jede, sowol kostbare, als ordinaire Speisen päpariret, auch einige Garten-Früchte getrocknet und eingemacht werden können, nebst 52 Regeln von den nöthigsten Confituren«) drucken und erwähnt darinnen nur zweimal die »Erdäpfel« bzw. »Erdtoffeln oder Tartoffeln«. Diese fügen sich in eine Reihe mit anderen mehr oder minder exotischen Früchten und nicht als Grundnahrungsmittel wie Brot oder Grütze ein. Loofft veröffentlicht auch ein bis heute geltendes Rezept für Salzwedeler Baumkuchen (deren Glasur in der Spätzeit der DDR angeblich aus Erbsen hergestellt wurde – weil Kakao zu teuer war)

– sind in Coppenbrügge im Landkreis Hameln-Pyrmont die Knollen in Gärten gepflanzt
– stellt eine Untersuchung im Auftrag von König Georg III. von Hannover fest, daß die Kartoffeln nur in wenigen Dörfern anzutreffen sind
– werden in den Ardennen und in Rancennes die Kartoffeln als »canada« bezeichnet, weil man glaubte, die Knolle käme aus eben diesem Land
– wird in Rußland erfolgreich der Versuch unternommen, die Knollen in alle Gegenden des Reiches zu versenden
– wird die deutsche Übersetzung des 1714 gedruckten »Journal Des Observations Physiques, Mathematiques« des französischen Paulaner-Paters, Geographen und Botanikers Louis Éconches Feuillée unter dem Titel »Beschreibung zur Arzeney dienlicher Pflanzen welche in den Reichen des mittägigen America in Peru und Chili vorzüglich im Gebrauche sind« in Nürnberg herausgegeben; auf Tab. XI wird eine Convolvulus indicu, vulgo Patates dictus abgebildet, die auf der vorhergehenden Seite als »Die indianische Winde insgemein Pataten« bezeichnet wird und auf Seite 86 wird »Knollichter esbarer Nachtschatten insgemein Berg Papa XLVI Platte Solanum tuberosum, esculentum C. B. pin vulgo Papa monta« beschrieben

1767 beschließen die Behörden in Luzern, alle Zelgen (Brache im Rahmen der Dreifelderwirtschaft) und offenen Felder sollten nach altem Brauch zwei Jahre nacheinander »mit puren Getreide-Früchten angeblümet werden« – aber dann – »im dritten Jahre, in der Brache, möge der Rat wohl leiden, daß selbe mit Erdäpfeln und Erdbirren auch andern Faßmuswaaren ... mögen genützt werden«
– werden auch in Assynt (Sutherland) die Kartoffeln angebaut
– läßt Thomas Jefferson, der zweite Präsident der Vereinigten Staaten, Kartoffeln auf seinem Landgut anpflanzen
– urteilt der Landvogt Ludwig Lavater von Kyburg (Schweiz) in einem Zehntstreit zwischen den Bauern und dem Pfarrer von Hermatswil zugunsten des Pfarrers (der allen Dörflern in der Pfrunde Wila wegen des Kartoffelzehnten im Streit lag), weil die Hermatswiler darauf verwiesen hatten, daß in einer Urkunde von 1500 nur von den Früchten, die mit der Sichel geschnitten werden, der Zehnte abzuliefern sei
– ist wieder einmal eine Hungerszeit für die armen Leut' in deutschen Gauen und überall in Mitteleuropa steigen die Getreidepreise
– produziert John Randall in York einen Spezialpflug (»Spiky roller«) für Kartoffeln und andere Wurzeln
– wird auch der Schwarzhandel mit grünem Tee in England mit Gefängnis bestraft
– wird die Einfuhr von Kaffee in Preußen ein Staatsmonopol, und 1780 wird auch das Rösten der Bohnen monopolisiert

1768 untersucht der Agronom François-George le Chevalier Mustel die Kartoffel und stellt im »Mémoire sur les pommes de terre et sur le pain économique, lu à la Société royale d'agriculture de Rouen« fest, daß die Knolle hervorragend gegen Skorbut hilft
– wird in Irland eine neue Kartoffelsorte eingeführt, die »The Apple« bzw. »Irish Apple« genannt wird

– hat der zehntfreie Kartoffelanbau in der Nähe von Zürich (in den Orten Fischenthal und Wald) einen solchen Umfang angenommen, daß sich der Amtmann von Kappel um seine Einkünfte sorgen muß und eine Entschädigung verlangt, weshalb der Landvogt Heinrich Rahn aus Knonau ein Gutachten anfertigte
– und der Bischof von Konstanz (Franz Konrad von Rodt) nennt in einem Zehntenstreit im Kanton Uri die Kartoffel *Poma terrestria*
– bittet der Seckelmeister (was ein Stadtkämmerer ist) Hans Heinrich Vollenweider seine Obrigkeit, jedem Dorfbewohner von Hedingen einen halben Vierling zehntfreies Kartoffelland auf dem zuvor aufgeteilten Gemeindeboden zu gewähren, was teilweise (»aus Landesvätterlich tragender Huld«) gestattet wird.
– sind in Freudenberg (bei Steinschönau) im Erzgebirge Kartoffeln auf den Feldern
– pflanzt der spätere (und erste) Präsident der Vereinigten Staaten George Washington Kartoffeln auf seinem Landsitz an
– streitet sich der Bauer Honegger, der auf der »Alp Bona« in der Nähe des schweizerischen Dorfes Wald großflächig die Knolle anbaut, mit seinem Pfarrer über den Kartoffelzehnt, denn wenn die Oberholzer Bauern im Uznacher Gebiet den Zehnten nicht ablieferten, dann müsse er das auch nicht
– stellt Arthur Young bei einer erneuten Reise durch England fest, daß die Kartoffelfelder in Carmarthen, Brecon und Monmouth stark zugenommen haben
– verhungern die Armen in Hawarden/Wales, weil die Kartoffel rar und Getreide teuer ist, und andererseits ist der Kartoffelhandel um London herum als ein Handel mit Luxusgütern organisiert, der 35 £ pro Acre erbringt
– wird im »Hannoverischen Magazin« von den »Cartoffeln« berichtet, die jetzt auch erstmalig in Linden, einem Ort vor Hannover, wachsen
– entwickelt der Bojarensohn Andrej Beresovsky in Ilminsk in Ostsibirien aus Samen die ersten sibirischen Kartoffelsorten
– beginnt in Transsylvanien eine massive Kampagne der Regierung für den Kartoffelanbau, was jedoch nicht sehr erfolgreich ist
– entdeckt der Botaniker Philibert Commerson, Begleiter von Louis-Antoine de Bougainville bei dessen Weltumseglung, eine *Solanum*-Art an der Mündung des Rio La Plata bei Montevideo, und später wird dieser Knolle *Commersonii* angehängt
– wachsen in Slowenien die Kartoffeln auf den Feldern, weil Kaiserin Maria Theresia in einem Rundschreiben an alle Bezirkshauptmannschaften deren Anbau anordnet
– verkauft Gottfried Kürbiss aus Mockritz (bei Dresden) seinen Hof an Johann Christian Kämpf und neben den »1700 Gulden Meissnischer Währung« ist an »seiner Ehefrau noch lebende Grossmutter Katharinen verwittibter Kürbissin« lebenslang »2 Viertel Erdbirnen« zu entrichten
– bedingen sich die Eheleute Mulzer beim Verkauf ihres Hofes 6 Bifang (eingefriedetes Feld bzw. schmaler gewölbter Ackerstreifen mit 2 bis 6 Wechselfurchen) Erdäpfel aus (Beifang ist das, was die Fischer tot wieder ins Meer werfen)

– wird in einem Hochzeitsgedicht in Angeln (Schleswig-Holstein) vorgetragen, »dat he Potatos seyt«
– sind in Gammelsbach im Odenwald Kartoffeln angebaut
– schreibt der Schweizer Arzt Daniel Langhaus in »Die Kunst der Selbstheilung« über den Zusammenhang von Kartoffelgenuß und Skrofeln
– nennt Justus Möser in seiner »Osnabrückischen Geschichte«, daß unter den Gartenfrüchten der Bauern Fitzbohnen und Kartoffeln seien
– werden in Gammelsbach im Odenwald Kartoffeln geerntet
– wird im »Braunschweiger Anzeiger« von »Cartuffelkäse« berichtet
– klagt Friedrich II. von Preußen, daß seine Bemühungen um den Kartoffelanbau wenig Erfolg hätten, aber für Schlesien wird angeordnet, daß jeder Bauer wenigstens ½ Scheffel, ein Gärtner wenigstens 4 Metzen Kartoffelknollen im Jahr auslegen muß
– werden in der »Frankfurter Zeitung« Kartoffeln annonciert
– wird in Ungarn eine Kartoffeltorte als Nachtisch bei einem Festessen des Oberbefehlshabers von Transsylvanien, dem Iren Connell (Karl) O'Donell, aufgetischt, was etwas später ein ungarischer General nachmacht
– setzt sich Michael von Brukenthal in Hermannstadt in Siebenbürgen für den Kartoffelbau ein
– werden wegen der Hungersnot in der Steiermark Saat-Kartoffeln von der Regierung kostenlos verteilt, was aber nicht zur Popularisierung der Erdäpfel beiträgt
– beginnt der englische Landwirtschaftsexperte Arthur Young seine drei berühmten Reisen durch Süd-England (1768: »A Six Weeks Tour, through the Southern Counties of England and Wales. Describing particularly, I. The present State of Agriculture and Manufactures. II. The different Methods of cultivating the Soil. III. The Success attending some late Experiments on various Grasses, &c. IV. The various Prices of Labour and Provisions. V. The State of the Working Poor in those Counties, wherein the Riots were most remarkable«), durch Nord-England (1770) und durch Ost-England (ein Jahr später), und darüber hat er detailliert berichtet, so daß man heute weiß, wo zu jener Zeit Kartoffeln angebaut, auf den Märkten gehandelt wurden oder auch nicht. Außerdem publiziert er in diesem Jahr »The Farmer's Letters To The People Of England: Containing The Sentiments Of A Practical Husbandman, On Various Subjects Of Great Importance«
– setzt sich der Pfarrherr Achior Schmid aus Uster (östlich von Zürich) dafür ein, daß den ärmsten Familien in Kirchuster der Kartoffelzehnt erlassen wird
– behandelt der Botaniker Otto von Münchhausen die Kartoffel in seinem Werk »Der Hausvater«; Von Münchnhausen hat in seinem Werk ein »Verzeichnis der vornehmsten Botanischen, Physikalischen und Ökonomischen Werke« mit über 800 Seiten und einem umfangreichen Register zusammengestellt

1769 vermindert das besonders schlechte irische Wetter die Kartoffelernte, aber auch in Frankreich und in Deutschland herrscht eine Hungersnot
– beklagt Johann Christian Senckenberg, daß die in seinem Garten gepflanzten Kartoffeln »seifig schmecken«, weil die Erde zu »fettig« ist
– werden die Preise für Kartoffeln auf dem Markt von Montgomery in England

an der Grenze zu Wales als teuer angesehen
- wird in den Ratsakten der Gemeinde Artern an der Unstrut (thüringischer Kyffhäuserkreis) der Anbau der Kartoffel eingetragen
- werden die Felder im waldeckischen Rhoden erneut vermessen, da die Bauern sich immer noch weigern, den Zehnten zu zahlen
- wird aus Bayreuth berichtet, daß die »Erdäpfel zur Fütterung von Schweinen, Hühnern und Enten gebrauchet werden und feines Mehl geben«
- staunen die Maoris, weil englische Einwanderer eine (d.h. mehrere) Knolle auf Feldern anbauen
- werden auf Anordnung von Kaiserin Maria Theresia zur Förderung der Landwirtschaft in allen Provinzhauptstädten »Gesellschaften für Land- und Volkswirtschaft« gegründet
- und daraufhin wird in Hermannstadt eine »Societas Agriculturae et Oeconomiae Transilvanensis« unter Graf Johann Lázár gebildet, deren Hauptzweck die Förderung des Kartoffelanbaus ist, aber im Waldviertel wird es als nicht notwendig erachtet, den Erdäpfelanbau zu fördern
- werden in Roßbach im Vogtland Kartoffeln wieder einmal angepflanzt
- sind Kartoffeln in Crispendorf im thüringischen Kyffhäuserkreis in den Gärten zu finden
- sagt der deutsche Botaniker Johann Hermann Knoop, der einige Zeit mit der Pflege der Gärten des friesischen Stadthalters Wilhelm V. von Oranien-Nassau beauftragt war, daß die neueren weißschaligen Kartoffeln besser schmecken als die schon länger angebauten rotschaligen Knollen
- sind in Sas-van-Gent (Provinz Seeland) Kartoffeln auf den Feldern
- schimpfen die Funktionäre der niederösterreichischen Agrikultur-Sozietät über die Kartoffel, da das Kartoffelbrot schlechter als Getreidebrot sei und die Vorherrschaft der Kartoffel die Buchweizenkultur beeinträchtige
- wollen irische Händler im französischen La Rochelle Kartoffeln kaufen, aber die Knolle ist dort noch unbekannt, so daß sie sich ihre Kartoffeln aus Irland nachschicken lassen mußten
- führt M. Scott in Woll (in der Nähe von Selkirk in Schottland) den Kartoffel-Anbau ein
- wird in Blairdrummond in Schottland festgestellt, daß der von James Drummond, 2nd Laird of Blair-Drummond, eingeführte Kartoffelanbau immer noch vorgenommen wird

1770 wird ganz Europa von einer schlimmen Hungersnot heimgesucht, die zwei Jahre dauert (wegen einer Kartoffelkrankheit) und in Württemberg mindert (bis 1784) die Kartoffelfäule die Freude des Landmanns
- beginnen aufgrund der Mißernten und die damit zusämmenhängenden Hungersnöte die Geburten- und Zuwachsraten zu sinken (es gab auch unter der »normalen« Bevölkerung Verhütungensmethoden) und steigen die Sterberaten für die Jahre 1770 bis 1774
- betragen in der Grafschaft Lippe die Ernte-Einbußen wegen »Mißwachs« zwischen 25 und 66 Prozent
- gibt es eine Kartoffelsorte, die »Jacobs Erdapfel« heißt (weil sie um den Jakobitag, 25.Juli) erntereif waren)

– führt James Cook die Kartoffel als Pflanzkartoffel in Australien ein
– empfiehlt Antoine Augustin Parmentier in Frankreich den Kartoffelanbau und gewinnt damit einen Preiswettbewerb der Akademie von Besançon
– lehnen die Neapolitaner trotz der Hungersnot eine geschenkte Schiffsladung mit Kartoffeln ausdrücklich ab
– werden in den Niederlanden Kartoffeln angebaut, die »Bremer Rooden« genannt werden
– ist der Kartoffelanbau auch in Trondheim (Norwegen) zu finden
– zeigen der dänische Christian VII. und seine Königin Caroline Mathilde, daß man Kartoffeln mit den Fingern essen kann (sollte)
– wachsen in dem Ort Großenlüder bei Fulda (Hessen) die Kartoffeln auf dem Feld
– empfiehlt Cassanadra Elizabeth Austen-Leigh der Frau eines ihrer Pächter, Kartoffeln anzupflanzen, aber diese meint: »Nein, nein, sie sind sehr gut für Eure Herrschaft, doch der Anbau muß schrecklich teuer sein«
– sind nun auch in Nieder-Beerbach, in Walldürn und in Rothenberg (alle in der Region des Odenwalds) Kartoffeln auszubuddeln
– sind die Kartoffeln auf der Biesenthaler Feldmark auf dem Barnim endgültig eingeführt
– werden in der zweiten Ausgabe der »Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers« die Kartoffeln von Samuel Engel gelobt
– werden im fränkischen Ansbach die Hunde totgeschlagen, weil sie die Kartoffeln wegfressen
– schreibt Johann Adam Jakob Ludwig in Hof eine »Abhandlung von den Erdäpfeln« als Teil der »Sammlung auserlesener Schriften von staats- und landwirthschaftlichem Inhalte«
– wird in Amberg eine Ausfuhrsperre für Kartoffeln beschlossen, die auch für Sulzburg und Pyrbaum gilt
– schreibt der pfälzische Agrarreformer Stephan Gugenmus über die fleißigen Mennoniten, die auf den Brachfeldern Kartoffeln anbauen würden
– wird in Bayern den Landleuten per Mandat erlaubt, einen Teil ihrer Brache mit Kartoffeln anzupflanzen
– pflanzt David Stewart of Garth die ersten Kartoffeln in Pertshire an
– wird im Kanton Zürich auf Vorschlag einer Kommission unter Leitung des Stadtarztes Hans Caspar Hirzel Gemeindeland verteilt, damit darauf Erdäpfel gepflanzt werden können
– murren die »Kornjuden« in Niederösterreich wegen des Vordringens des »verächtlichen Erdgwächss« und vielleicht deshalb wird ein »Patent« erlassen, daß die Getreideproduktion keinesfalls zugunsten des Kartoffelbaus eingeschränkt werden dürfe
– erstellt der Pfarrer David Trachsler aus Trüllikon bei Zürich eine »Anleitung wie der Landmann bey der Erdapfelpflanze so wohlfeil leben könne, dass eine Haushaltung von 6 Personen auf einem halben Viertel Erdapfel Feld ... hindurch ernehret u. erhalten werden könne«
– gewähren die Zürcher Behörden wegen der Hungersnot die Zehntfreiheit auf die Kartoffel

– veröffentliche Andrej Bolotow in den Mitteilungen der Ökonomischen Gesellschaft einen Aufsatz »Über die Kartoffel und die Herstellung von Mehl aus ihr«
– wird über Eslarn in der Oberpfalz berichtet, daß der Kartoffelanbau wohl schon seit zehn Jahren dort verbreitet gewesen sein soll
– berichtet der Weininger Gerichtsherr Johann Ludwig Meyer aus Kronau (Schweiz), daß ein Haushalt in seiner Gemeinde keine Kartoffeln mehr anpflanzen wolle, weil die »ganze Haushaltung nur Ekel dafür bekommen«
– geht's los mit dem großflächigen Kartoffelanbau in Ungarn, weil der Hunger es erfordert

1771 bis 1773 führen Getreidemißernten in Deutschland zu einem deutlichen Anstieg der Kartoffelanbauflächen

– werden in der Grafschaft Lippe »wegen des Einerntens unreifer Kornfrüchte« und »wegen Verkaufs der Feldfrüchte aufm Halm« schlechte Ernten erzielt
– werden rund 200.000 Sack Kartoffeln aus den niederländischen Moordörfern nach Hamburg und Bremen exportiert
– schreibt Pfarrer Heinrich Keller aus Schlieren (Schweiz), daß er glaubt, bemerkt zu haben, daß der »öfftere und haüfige Gebrauch und Genuss der Erdapfeln der menschlichen Gesundheit nachtheilig seye«, aber der Gerichtsherr Johann Ludwig Meyer aus Knonau meint in einem Brief, »die meisten Zürcher würden anstatt Thee, Caffee, Chocolade, Liqeurs Kartoffeln« essen, und sie würden länger leben und gesund sein als bei diesem »Schlekwerk«
– und in Münster wird ein »Geschärftes Verboth der Korn- und Getreid-Ausfuhr« erlassen, womit auch die Kartoffel gemeint ist
– wird in Nabburg und in Erbendorf in der Oberpfalz festgestellt, daß die meisten Bürger schon eine Zeitlang die Kartoffeln anbauen
– propagiert Philippo Baldini in Italien den Kartoffelanbau, doch die Pasta konnte er nicht verdrängen
– schreibt der Arzt, Botaniker und Gartendirektor in Schwetzingen und Mannheim Friedrich Casimir Medicus, »daß man den Bauren anrathen müsse, (die Kartoffel) nicht mehr zu pflanzen«, da die Kartoffel den Boden erschöpfe
– wird in Schneeberg im Erzgebirge wegen der Hungersnot das sog. Brotmännchenhaus für ein einziges Brot verkauft
– werden im Amt Stein bei Zürich alle Kartoffeln für zehntfrei erklärt
– wird im Kanton Zürich die Ausfuhr jeglicher Art von Lebensmitteln verboten und gleichzeitig wird den Müllern und Bäckern verboten, Kartoffelmehl unter das Getreidemehl zu mischen
– sind Kartoffeln in Bensheim, Binau und Schlierbach/Bergstraße zu finden
– meint die Faculté de Médécine der Pariser Sorbonne, daß die Kartoffel eine gesunde Nahrung bilde und keine Krankheiten fördere
– wird im »Churbaierischen Intelligenzblatt« der Kartoffelanbau empfohlen und dazu auch eine Anleitung gegeben
– schlägt der kurfürstliche Regierungsrat Franz Jakob von Schmauß in Amberg ein Kartoffelbrot vor, und in Frankreich werden ebenfalls Brotrezepte auf Kartoffelbasis empfohlen
– wird der schottische Dichter Wilkie mit den Spottnamen »Potato Poet« und »Potato Wilkie« belegt

– wird – wohl wegen der Hungersnot – in Köln eine Verordnung betr. Cartoffelanbaus bekanntgegeben
– sind auf dem Solling in Niedersachsen die Knollen am Wachsen, genauso wie in Zürich
– werden in Gorbitz bei Dresden die Kartoffeln auf den Feldern gesetzt
– erhalten arme und bedürftige Leute im Kanton Zürich, die sich um ein kleines Stück Land bemühen, dieses zugeteilt, damit sie Roggen oder Kartoffeln darauf anbauen, jedoch handelt es sich nur um Boden an »unschädlichen Orten«, womit gemeint ist, daß vorher keine zehntpflichtige Frucht darauf wuchs
– wird in der Gemeinde Opfikon in der Schweiz der Kartoffelzehnt erlassen
– beschreibt der Londoner Zoologe und Tierhändler Thomas Tennant die Nahrung der Schotten, bei denen die Kartoffel eine entscheidende Rolle spielt; vom Tennant veröffentlicht 1777 »The Natural History of the Elephant«, was aber vermutlich wenig mit Kartoffeln zu tun hat
– erhält Johann Fridvalszky, Professor für Latein in Klausenburg, 150 Gulden als Preis für eine »Dissertatio de agris fimandis et arandis«, worin er die Düngung auf Kartoffeläckern beschreibt
– verbraucht eine Londoner Arbeiterfamilie mit zwei Kindern etwa 28 Pfund Kartoffeln in der Woche und muß dafür 10 Pence zahlen
– veröffentlicht der Pfarrer Johann Jakob Nägeli aus Hütten (Schweiz) seinen »Unterricht von Pflanzung und Nuzung der Erd-Äpfel«, die er auch Sommer- oder Zucker-Kartoffeln nennt
– berichtet der erste Gouverneur auf Prince Edward Island (PEI), Walter Patterson, von dem phänomenalen Wachstum der Kartoffel auf seiner Insel
– beträgt der Preis für 1 Scheffel Korn 15 Taler, während in den Jahren davor nur 1 Taler und 4 Groschen abverlangt wurde
– beginnt der erste Anbau der Knolle in Asikkala in Finnland

1772 verteilt Graf Eberbach in Würzburg 25 Zentner Kartoffeln, weil es wieder eine Hungersnot gibt
– behelfen sich die Bürger in Grafenwöhr (Oberpfalz) wegen des »Mißwachs« durch »Wassergüß« mit »plossen Erdäpfln«, was sogar im Jahr davor zu Felddiebstählen geführt hatte
– veröffentlicht Probst Philipp Ernst Lüders »Oeconomische Unterredungen über die Verbesserung des Ackerbaues« und außerdem eine »Anleitung zum Kartoffelbau«
– sorgt Friedrich August III. Joseph Maria Anton Johann Nepomuk Aloys Xaver, gen. »der Gerechte«, Herzog zu Sachsen und später erster König von Sachsen und Herzog von Warschau für die Abschaffung der Folter und für den Anbau der Kartoffel in seinen Landen
– erläßt Johann Friedrich Alexander zu Wied-Neuwied eine Verordnung »Vonn den Kartoffel-Feldern ...«
– schreibt Pfarrer David Kitt in Brütten (Schweiz), daß der Anbau der Kartoffel ökonomischer und sinnvoller sei als der von weißen Rüben, die bis zur Einführung der Kartoffel in der Schweiz als »Winterspeiss« galten; Kitt hatte eine Schule eingerichtet, in der er einigen jungen Bauern neue Landbautechniken lehrte

– werden in Stralsund in Pommern die Kartoffeln von den Feldern geerntet
– setzt sich der englische Gouverneur Warren Hastings (über dessen Despotie Lion Feuchtwanger ein Stück schrieb) in Indien für den Anbau der Kartoffel ein und übersandte sogar dem Achten Dalai Lama, Jampel Gyatso, Kartoffeln nach Tibet
– erhalten der Organist Kleine aus Burgdorf bei Hannover, der Bürgermeister Deike aus Celle und der Häusling Habichhorst in Dieckhorst als Anerkennung für ihre Erfolge im Kartoffelbau eine Silber-Medaille von ihrem Landesherrn
– droht der Bürgermeister Uffel aus Rhoden (Waldeck) seinem Fürsten mit dem Reichskammergericht in Wetzlar, falls dieser den Kartoffelzehnten erheben wolle
– lobt die Königliche Landwirtschafts-Gesellschaft zu Hannover Prämien für den Kartoffelanbau aus
– ist seit 1742 der Pro-Kopf-Verbrauch an Weizen um 29 Prozent gesunken
– ordnet Kaiserin Maria Theresia wieder einmal an, daß die Bauern Kartoffeln anzubauen hätten, was die seit 1750 in Szulok (Ungarn) siedelnden deutschstämmigen Bauern auch nachweislich tun
– beschreibt Sergej Wassiljewitsch Drukovtsov in einem »Wirtschaftsunterricht für Adlige, Bauern und Köche« die russische Ur-Krautsuppe Shti, in der keine Kartoffeln vorkommen
– wird in den »Lippischen Intelligenzblättern« ein Artikel zum Thema »Vortheile der Vermehrung der Saamen-Kartoffeln, nebst einem sicheren Verwahrungsmittel wider die Kartoffeldiebe« veröffentlicht und außerdem
– wird eine »Vorzügliche Art, das Brodkorn durch Kartoffeln zu vermehren« vorgestellt
– schreibt Jakob Karl Herzogenrath in den »Bemerkungen der Kuhrpfälzischen physikalisch-ökonomischen Gesellschaft vom Jahre 1772«, daß nur der Anbau des Klees den Kartoffelanbau vermindern könne, was wünschenswert wäre
– empfiehlt Johann Adam Jakob Ludwig in seiner Schrift »Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige Aardappelen« den Anbau der Kartoffel, »vermidst zy goede spyze zyn«, womit er ja wirklich recht hat
– verteilt die königliche »Danske Landhusholdningsselskab« unter der Leitung von Johann Hartwig Ernst von Bernstorff kostenlos eine Reklameschrift über den Anbau der Kartoffel und dazu werden auch kostenlos Saatkartoffeln ausgehändigt
– wird die Gründungsurkunde von Friedrich II. von Preußen unterschrieben für das Dorf Schulzendorf »bey den Theerofen in der Heiligenseeschen Heyde« bei Berlin, über das später gesagt wird, daß dort die Kartoffelpuffer nur auf einer Seite gebacken werden
– bereist der deutsche Geograph, Chemiker und Botaniker Johann Gottlieb Georgi Rußland und findet Kartoffeln, die wahrscheinlich auf die 1766 verteilten Knollen zurückzuführen sind, was er in seiner »Beschreibung aller Nationen des russischen Reiches, ihrer Lebensart, Religion, Gebräuche, Wohnungen, Kleidungen und übrigen Merkwürdigkeiten« beschreibt

1773 hat sich im nördlichen Niedersachsen der Knollenanbau durchgesetzt, aber auch in Lancashire
- führt Samuel Engel in einer Liste mehr als 40 verschiedene Kartoffelsorten auf
- wird in den »Lippischen Intelligenzblättern« über die Branntwein-Herstellung aus Erdäpfeln und über »Wurzelbranntwein« berichtet
- baut Gerard Alting in Drenthe (Niederlande) 10 Sorten Kartoffel an
- ist wegen des Getreidemangels eine Kartoffelschnaps-Destillation in Nürnberg zu erwähnen
- werden auf dem Barnim aus 3 Wispel Aussaat (132 Kilogramm) 17 Wispel (750 Kilogramm) Kartoffeln
- gibt es so viele Kartoffeln in Cham, daß dem Gerichtsschreiber Theodor von Köppelle Erdäpfel gestohlen werden können, ohne daß er es merkt, und sind in Tasching bei Cham in der Oberpfalz Kartoffeln angebaut
- lernen die Bauern in Vielbrunn bei Michelstadt im Odenwald die Kartoffel schätzen
- veröffentlicht der Pfarrer Johann Friedrich Mayer sein »Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe« und rät in diesem »Katechismus der Landwirtschaft« für die Düngung mit Gips und den Anbau von Kartoffeln
- wird das Tabackrauchen im Oberinntal mit der schlechten, »mehrstenteils aus Erdäpfeln bestehenden Kost« gerechtfertigt, was eine ganz eigenartige und bedenkenswerte Begründung für die heutigen Raucher sein könnte
- erhält James Boswell in dem Dorf Icolmkill auf der Insel Mull (Hebriden) Kerzenfisch (Eulachon, *Thaleichthys pacificus,* ein Stint), in Butter gebratene Austern und dazu Bratkartoffeln
- wird die Kartoffel in der »Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers« von Diderot als »ägyptische Frucht« bezeichnet
- veröffentlicht der Lehrer Christian Konrad Sprengel »Das entdeckte Geheimniss der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen« und bei der Ertoffel sind bei Luzern nicht nur die Luzerne, sondern auch die Kartoffeln auf den Feldern
- wachsen in Lützschena bei Leipzig die Kartoffeln feldmäßig
- wird in einem amtlichen Reskript der Grafschaft Schaumburg-Bückeburg die Kartoffel genannt
- werden bei einer Festmahlzeit der Kirchdorf-Micheldorfer Sensenschmiede die Kartoffeln als eine sehr teure Köstlichkeit unter den Nachspeisen aufgeführt
- pflanzt Axel Laurell, Hilfs-Vikar im finnischen Asikkala, Kartoffeln an
- sind um Paris herum Felder mit Kartoffeln bepflanzt und in den Straßen werden sie roh und gekocht – wie Kastanien – verkauft und auf den Märkten angeboten

1774 ist auch ein Hungerjahr wegen der Getreidemißernte
- werden in dem Örtchen Langelsheim bei Goslar im Harz die ersten Kartoffeln in die Gärten gesetzt
- sind bei Korbach (Kassel/Waldeck) die ersten Kartoffeln auf den Feldern
- will der Gärtner vom Schoppershof (Friedrich Peller) bei Nürnberg »ein Löchlein mit Potaken« füllen
- berichtet der Amtmann von Korbach, Georg Wiegand, daß der Kartoffelanbau stark angestiegen sei

– schreibt der spätere (zweite) Präsident der USA, John Adams an seine Frau Abigail, er würde lieber in Armut leben als unter der Herrschaft Englands und meint damit, daß er unter Armut »Kartoffelessen« verstünde
– erwähnt Johann August Friedrich Block in seinem »Lehrbuch der Landwirthschaft«, daß ein Pfarrer auf dem Brachland Lein, Mohrrüben und Kartoffeln pflanzte, aber die Bauern trieben ihr Vieh drüber, um das Experiment zu zerstören: »Auf der Weide zertritt, verunreinigt und verdirbt das Vieh mehr Futter als es frißt.
– nennt Johann Christoph Adelung die Kartoffel Tartuffel und an anderer Stelle Tartüffel
– wird in Ungarn nachweislich eine Kartoffel in Butter gebraten
– reist der schottische Abenteurer und Diplomat George Bogle, ein Sohn des »Tobacco Lords« George Bogle of Daldowi im Auftrag der »East India Trading Company« nach Bhutan und läßt dort Kartoffeln anpflanzen und außerdem knüpft er diplomatische Beziehungen Großbritanniens zu Tibet
– streiten sich Pfarrer Johann Jakob Obermann und seine Pfarrkinder in Marschwanden (bei Zürich) um den Kartoffelzehnten auf einem 3 Juchart (1 Juchart Kartoffelland ergab etwa 3.000 Kilogramm Kartoffeln) großem Landstück, wobei der Pfarrer sich nicht durchsetzen kann
– erwähnt die »Patriotische Gesellschaft« (auch »Ökonomisch-Patriotische Societät«) in ihren »Neue Oekonomische Nachrichten« das Kartoffelkraut
– empfiehlt der spätere Präsident der Vereinigten Staaten Thomas Jefferson im Zusammenhang mit der Befreiung von den Engländern Geduld zu haben: »Laßt uns Kartoffeln essen und Wasser trinken« und erwähnt in seinem Tagebuch die Kartoffel als Feldfrucht

1775 bauen Pächter in Lamorgan/Wales Kartoffeln feldmäßig an und Sir Thomas Gery Cullum fördert in Dinas Mawdwy den Kartoffelbau, und er stellt fest, daß in Merionethshire die Kartoffel in den meisten Gärten angepflanzt ist
– warnen die »Lippische Intelligenzblätter« »Ueber die Nachtheile des Genusses unzeitig oder verdorbener Kartoffeln«
– verfaßt der Züricher Bürgermeister Johann Conrad Heidegger einen »Entwurf über die Förderung des Kartoffelanbaus«
– entscheidet der »Continental Congress« in Philadelphia, daß Matrosen der Marine an 3 Tagen der Woche Rüben oder Kartoffeln zu essen bekommen sollten und in den Unabhängigkeitskrieg gegen England zieht die Knolle als Feldfrucht und im Tornister mit
– sieht der Russe Andrej Bolotow erstmals in seinem Leben Kartoffeln und zwar während des Siebenjährigen Kriegs in Lesenimken in Ostpreußen
– erläßt Friedrich II. eine »Cabinets Ordre«, den Ertapfel-Anbau nach der Roggenernte betreffend
– setzt Karl Ludwig von Erlach und Freyherr von Riggisberg einen Preis von 10 Dukaten aus, um sich die Frage beantworten zu lassen, ob »der Erdäpfelbau den Kornbau vermindert oder nicht«
– soll ein Reisender im Erzgebirge beobachtet haben, daß die »Finger der Spitzenklöpplerinnen nur ruhten, wenn sie sich ein Stück Brot oder eine Kartoffel mit Salz genehmigten«

– erfinden die Bauern in West Bromwich bei Birmingham den »Kartoffel-Zyklus«, weil es sich nicht lohnt, die Kartoffel anzubauen und auf den Markt zu bringen, und setzen damit erstmals den in den Volkswirtschaftstheorien hochgerühmten »Schweinezyklus« in Gang: Hat man viele Knollen, so kann man auch viele Schweine füttern, hat man weniger Knollen, so ...
– werden in Hirschhorn im Odenwald die Knollen gepflanzt
– oder erst 1776 gibt Antoine Augustin Parmentier eine große Gesellschaft, bei welcher er Kartoffeln in 20 verschiedenen Zubereitungen reichen läßt, »même pour boisson«, an der Antoine Laurent Lavoisier (Begründer der modernen quantitativen Chemie), Arthur Young (Landwirtschafts-Experte in England), Benjamin Franklin (amerikanischer Botschafter) und Philippe Victoire Levêque de Vilmorin (französischer Botaniker) teilnahmen
– findet man in und um Dresden (zum Beispiel in Striesen und Nieder-Sedlitz) auch Felder mit der Knolle bepflanzt, denn Johann Georg Pietzschen sichert in einem Kaufvertrag seinem Vater Johann Adam Pietzschen »1 Scheffel Erdbirnen« zu
– kommen »Irish tators« durch das Shenandoah-Tal in das unerforschte Kentucky, wo hierbei erstmals die Bezeichnung »tator« und »tater« für die gewöhnliche Kartoffel verwendet wird, was vielleicht ein Begriff aus Wales sein könnte
– werden in Schweden die ersten Versuche mit Kartoffelschnaps angestellt
– verkauft der Schankwirt Johann Christian Zeibig seinem Sohn selben Namens die Niederschenke nebst einer Viertelhufe Land und erhält dafür lebenslang freie Unterkunft und in jedem Jahr »1 Scheffel Erdbirnen«

1776 führt Adam Smith die Schönheit der Irinnen auf den Kartoffelverzehr zurück und spricht sich gegen die »Corn Laws« aus
– schreibt James Drummond, 2nd Laird of Blair-Drummond, daß die Kartoffel ein »bequemes Gemüse« sei
– einigen sich die Vertreter der Stadt Rhoden mit ihrem Fürsten in Waldeck über die Zahlung des Zehnten auf die Kartoffel – der jedoch erst ab 1785 zu entrichten sei
– wird in Finnland durch Pastor Axel Laurell eine erste Anleitung für den Kartoffelanbau veröffentlicht
– wird im Garten des Kaspar Keßler in Schönfeld im Main-Tauber-Kreis 1 Metze Kartoffeln gesetzt und im Jahr danach schon in der Hälfte seines großen Gartens; bis 1779 sei der Anbau der Kartoffel in Schönfeld ganz allgemein geworden
– beginnt in Baden die Kartoffelfäule die Ernteerträge zu mindern
– kosten Kartoffeln in Reichen bei Wernstädt 4 bis 6 Gulden je Strich, was sehr teuer war, aber es war ja auch Hungersnot und in solchen Zeiten kann man die Preise erhöhen und die Not ausnutzen
– meint der Jurist und Philosoph Henry Home Kames (Law Lord), daß die Kartoffeln ein hervorragendes Nahrungsmittel für die Armen in Schottland sei

1777 wird die Kartoffel in der »Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métierse« von dem Agrarwissenschaftler Samuel Engel wohlwollend und als ein hervorragendes Mittel gegen Hungersnöte beschrieben

– werden in diesem Jahr und auch noch 1796 in italienischen Wörterbüchern *batatas, patata, patatal* und *patatero* erklärt, doch stets sind es Süßkartoffeln
– pflanzt der Schmied Rudolf Ritter in Uster im Zürcher Oberland in einem neuen Aufbruch Kartoffeln an und will dafür nicht den Zehnten leisten, obwohl das Landstück im Zehentbereich des Pfarrers Hans Georg Schulthess aus Mönchaltdorf liegt, und schließlich gibt der Gerichtsvogt Stauber dem Schmied recht, weil dieser sich auf einen Zehntbescheid aus dem Jahr 1754 berufen konnte
– propagiert die Züricher Obrigkeit, der Rechenrat, den Anbau der Kartoffel auf der Brache

1778 sind nachweislich Kartoffeln in Görlitz und in Mügeln bei Dresden auf den Feldern
– werden in Nieder-Beerbach/Hessen und in Frankenhausen Kartoffeln auch ins Brachfeld ausgesetzt
– bricht der »Kartoffelkrieg«, auch »Zwetschkenrummel« genannt, wegen der bayerischen Erbfolge aus
– verkauft Roger (von) Drake seinen Garten in Braunschweig, der später in den Besitz von Joachim Heinrich Campe gerät
– werden in Mössingen (Baden-Württemberg) die ersten Kartoffeln angebaut
– sind in Frankenhausen am Kyffhäuser (Thüringen) die ersten Kartoffeln in Gärten und Feldern zu finden
– meint der Pastor Christian Friedrich Germershausen, daß die Kartoffel der menschlichen Gesundheit schade – jedenfalls schreibt er dies in seiner »Hausmutter in allen ihren Geschäfften« (an sich zur Hausväter-Literatur gehörend)
– kauft Gottfried Vogel von seinem Vater Christian Vogel dessen »Hintersassen-Gut« und verpflichtet sich, seinen Eltern zeitlebens Unterkunft zu gewähren und natürlich jährlich 1 Scheffel Erdbirnen
– veröffentlicht der Itzehoer Stadtkoch Marcus Loofft in einem Nachdruck seines »Nieder-Sächsischen Koch-Buchs, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regelns ...« ein Rezept für Kartoffelbrei
– übernimmt Andreas Matheus von seinem Schwiegervater Johann Georg Ottens in Mügeln bei Pirna dessen 1½-Hufengut und wie immer bei solchen Kaufverträgen rollen nicht nur die Taler, sondern auch die Knollen (diesmal 2 Viertel)

1779 entbrennt in der Landvogtei Eglisau im Nordwesten des Kantons Zürich ein heftiger Streit um den Kartoffelzehnten zwischen dem Landvogt Johann Conrad Pfenninger und den Bürgern der Gemeinde Wil bei Rafz, die – so der Stadtarzt Hans Caspar Hirzel aus Zürich – vor 1762 überhaupt keine Erdapfeln anbauten
– wird in Augsburg Parmentiers Schrift »Die Kunst, Brot aus Erdäpfeln zu backen« veröffentlicht
– entdeckt der niederländische Arzt und Botaniker Jan Ingenhousz, daß Pflanzen in Dunkelheit Kohlenstoffdioxid (fixe Luft) abgeben, dieses unter Lichteinwirkung – abhängig von der Intensität – aufnehmen und Sauerstoff abgeben. Ingenhousz war Befürworter der Pockenschutzimpfung, hatte während seines Aufenthalts in England (1765) die königliche Familie von George III. geimpft und war ab 1768 Hofarzt in Wien, wo er ebenfalls mit der Spritze umging
– baut der Pelzhändler, Forscher und Entdecker Peter Pond Kartoffeln in der Nähe des Lake Athabaska in Saskatchewan, Kanada an

– beschreibt Arthur Young den Kartoffelverzehr der Iren
– werden in Rohrbach/Ober-Ramstadt Kartoffeln angebaut
– meint der niederländische Geistliche Johannes Florentius Martinet aus Zutphen, daß das »Aardgewas« sehr gesund ist
– ist Friedrich II. mit der Qualität der Ausbilung an der von seinem Vater 1731/32 gegründeten »Lehranstalt für Butter- und Käsebereitung« in Königshorst unzufrieden und sieht sich dieserhalb veranlaßt, den Holländer Thomas Harns Grabenstein anzuwerben und ihm ein Salair von 400 Talern im Jahr auszusetzen und außerdem ordnet der König an, daß aus jeder preußischen Provinz ein Kammerherr und ein Domänenrat zur Butterakademie nach Königshorst zu kommen haben (was ab1781 geschieht), um sich hier in der Milchverarbeitung zu bilden

1780 soll Parmentier seine »Anbauversuche« auf den Feldern um Paris (Sablons bei Neuilly) gemacht haben
– züchtet der Physikotheologe, Naturhistoriker und Reiseschriftsteller Heinrich Sander in Karlsruhe neue Kartoffelsorten durch zielbewußte Einkreuzung
– beträgt der durchschnittliche Kartoffelverbrauch in Dänemark vier Pfund pro Kopf und Tag, so daß sich ein Engländer fragt, ob es noch eine andere Nation gäbe, die nur von Kartoffeln lebt
– erscheint in Frankreich von Charles-Jean de Combles »L'École des Jardin Potager«, in dem in Kapitel LXXIX: »Description de la Truffe« der Name »Pomme de terre« für den Topinambur benutzt wird. De Combles nennt die Kartoffel das »abscheulichstes Gemüse«
– erneuert Friedrich II. von Preußen die Grundlagen der »Butterakademie« in Königshorst, die von da an »Ordentliche Akademie des Buttermachens« heißt; der König legte Wert auf eine gute Ausbildung, denn: »es ist nötig, daß den Leuten auch recht viel gewiesen wird, wie sie gute und schmackhafte Butter, die nicht so leicht verdirbt, machen können, damit Berlin auch mit guter Butter versehen werden kann«
– schreibt Philip Luckombe in dem Bericht »A Tour Through Ireland; Wherein the Present State of that Kingdom is Considered« über die irische Situation: »Die Großgrundbesitzer bekommen alles, was auf dem Land angebaut wird, und die Pächter ernten für ihre Arbeit Armut und Kartoffeln«
– und bis 1784 dauert eine Hungersnot in Deutschland. Da ist es kein Wunder, wenn die Trüffel, die Namenspatronin unserer Kartoffel, noch eine Seltenheit nördlich der Alpen ist
– wird von der »Löbl. Naturforschenden Gesellschaft« in Zürich, erstmals in der Schweiz, ein Preisausschreiben über den Kartoffelanbau veröffentlicht, an der sich aber nur zwei Teilnehmer beteiligen, denn die Kartoffel galt als Kost dem Armen und dafür macht man nicht die Feder naß, und deshalb
– wird im November das Preisausschreiben wiederholt und die Preise für die besten Antworten erhöht, und diesmal gibt es 23 Antworten, wobei der Sieger, der Gerichtsvogt und Landchirurg Hans Jakob Weidmann aus Niederweningen, 3 Kronentaler erhält
– meint der Schulmeister Hans Dübendorfer aus Opfikon, daß die (ungebildeten) Leute glauben würden, daß speziell die Schale der Kartoffel giftig sei

– stellt Franz Carl Achard in Berlin erstmals industriell Rübenzucker her und spricht in seinem Salon darüber; seitdem geht das »Süßholzraspeln« – nicht nur für Lakritze – deutlich zurück
– werden in Alsbach im Odenwald Kartoffeln angebaut
– wird über Dänemark berichtet, daß auf den Tischen »das schöne Obst und die vortrefflichen Gemüse« fehlen, und sächsische Bauern wurden zum Vergleich herangezogen, da sie von Erdäpfeln, Hülsenfrüchten und Rüben lebten
– wird eine »Kräuselkrankheit« der Kartoffel im Rheinland beobachtet
– meint Heinrich Frank aus Fluntern (Schweiz), daß die Armen lieber Geld haben wollten als Kartoffeln selbst anzubauen und Hans Ulrich Reich beobachtete, daß viele »lieber das gewohnliche Brod kauffen, als mit Mühe Erdapfel zur Speise anzupflanzen«, was man ja verstehen kann
– verbietet Friedrich II. von Preußen allen Bürgern (nicht dem Adel) den Kaffeegenuß (was die Hessen im selben Jahr nachmachen), und damit schlägt die Stunde für die Massen-Produktion eines Getränks aus Zichorienwurzeln oder Gerstenmalz
– und außerdem schafft Friedrich II. den Beruf des »Kaffeeriechers«, der die Wohnungen und die Weibsbilder nach frischgemahlenem Kaffee untersuchte
– lehnen die Knechte und Mägde an der südlichen Elbe die Kartoffeln ab, weil sie »derbes Fleisch« machen (was immer das sein mag)
– ist die Kartoffel in den französischen Pyrenäen das Hauptnahrungsmittel geworden
– und in den Folgejahren werden in Tschernogorien (westlicher Balkan) erstmals Kartoffeln angebaut, weil Fürst Petru Petrowitsch I. das so will
– verhungern aufgrund einer Getreidemißernte in Inverness die Bauern, die keine Kartoffeln angebaut hatten
– erscheint in Berlin eine Polizey-Verordnung wegen »Sommerkartoffeln«
– werden auf Stronsey and Eday (Orkneys) die Kartoffeln erstmals angebaut
– leben in Preußen etwa 5,5 Millionen Einwohner, die sich von Getreide und Kartoffeln ernähren
– entdeckt der Musiker und Astronom Wilhelm Herschel den Uranus und zwei kartoffelförmige Satelliten dieses Planeten, und das verändert die Musikszene, denn nun hat man nicht mehr sechs Planeten für die Tonleiter, sondern sieben zur Verfügung
– wird in England das von Samuel Pegge so bezeichnete Kochbuch »The Forme of Cury«, eine Sammlung von 205 Kochrezepten der Köche am Hofe von König Richard II. von England erstmals gedruckt (seit 1390 auf Pergament geschrieben)
– meint Philip Luckombe, daß es den ärmsten Knechten in England besser ginge als den wohlhabenden Bauern in Irland

1781 meckern die Bauern in Frankenhausen und Fürth nicht über die Knolle, da sie sie erstmals anbauen
– weist der spätere österreichische Gesandte in den Vereinigten Staaten von Amerika Henry Deplancq nach, daß die Kartoffel das Getreide verdrängt
– gehen Knechte und Diener im südlichen Elbegebiet lieber außer Dienst als das sie Kartoffeln bei ihrer Herrschaft essen

– schreibt Johann Carl Dähnert aus Stralsund in seinem »Plattdeutsches Wörterbuch: Nach der alten- und neuen Pommerschen und Rügischen Mundart« von den Pantüffeln, die man Potatos oder Artoffeln nennt

1782 ist die Kartoffel in Finnland bereits so bekannt, daß in Åbo von Peter Adrian Gadd (»Physikalisch-ökonomische Beschreibung des nördlichen Theils der Kreise von Satacunta in Finnland«) und Jonas Nuorempi Cajanus ein Bericht darüber verfaßt wird

– wird wegen einer Kartoffelkrankheit der Import von Knollen in die Vereinigten Niederlande verboten
– wird die Leibeigenschaft in Österreich aufgehoben und die Naturaldienste (Leib- und Spanndienste) durch Geldzahlungen abgelöst; 1790 folgen die anderen Habsburger Länder: Böhmen, Mähren, Schlesien, Galizien und Ungarn
– setzt die »Hochfürstliche hessen-casselische Gesellschaft des Ackerbaus und der Künste« einen Preis von Louis d'Or aus, damit erklärt werde, welchen Nutzen die Kartoffel habe
– bemüht sich der Gutsbesitzer Judas Taddäus Kajetan Lürzer von Zechenthal auf Schloß Dorfheim bei Saalfelde, den Kartoffelanbau im Salzburger Land voranzutreiben
– nehmen Mönche aus Vojvodina Kartoffeln mit nach Serbien und pflanzen sie in dem Kloster St.Annunciation an
– soll die Kartoffel in Niederösterreich sehr verbreitet gewesen sein
– empfiehlt der Antwerpener Arzt Peter Joseph van Bavegem, kleine Kartoffelstücke mit einem oder zwei Augen zu pflanzen, wenn man Kartoffeln setzt
– nimmt der Pfarrer Johannes Simon aus der Grafschaft Leiningen erste Kreuzungen mit Kartoffelblüten vor, zieht aus den Beeren Hybriden-Sämlinge und veröffentlicht darüber einen Bericht mit dem Titel »Von der jetzigen verderblichen Abartung der Kartoffel«
– sind die Adligen in Ungarn auf den eigenen Anbau der Kartoffel angewiesen, wenn sie einen Leckerbissen als Dessert zu sich nehmen wollten
– entsteht das erste Rezept für Tomatenketchup (»High East-India Sauce«), komponiert von einem Bürger New Jerseys, aber das ist wie später in der frühen Sowjetunion: »izobreten nami« – ist von uns erfunden, muß also nicht wahr sein

1783 werden die ersten Kartoffeln im südlichen Teil von Kamtschatka am Beringmeer angebaut

– kommt eine Fuhre Kartoffeln nach Creuzburg a.d.Werra, und an Zoll sind deshalb fällig für einen Wagen 1 Groschen und für einen Korb 6 Pfennige
– erläßt die kurfürstliche Regierung in Amberg eine Verordnung über den Kartoffelanbau
– schreibt der in Sonderburg pflanzende Gärtner Johann Georg Vothmann einen »Garten-Katechismus für feinere Gartenbesitzer« und einen »Garten-Katechismus für Landleute« von den »frühen länglichen Nudelpotatos«, das posthum 1783 veröffentlicht wurde
– sieht Friedrich II. von Preußen einen großen Wagen mit »Bollen« aus Sachsen in sein Preußen einfahren, was ihn fürchterlich ärgert
– beginnt der Holländer Dirk de Vries mit der Zucht neuer Kartoffelsorten aus Saatgut

– wachsen in Trebsen bei Grimma in Sachsen die Kartoffeln auf dem Feld, denn Dr. Vincent Baumann verpachtet das Rittergut an Johann Christian Fritzsche, aber es dürfen keine verkauft werden, sondern nur selbst verzehrt oder dem Vieh verfüttert werden
– beginnt im Erzgebirge und im Altenburgischen Osterlande die Trockenfäule an der Kartoffel
– erfindet Oliver Evans aus Delaware eine automatische Mühle, in der das Getreide auf einem Förderband gesäubert, zu Mehl gemahlen und anschließend gebeutelt wurde, was die Anzahl der Müller ganz schön reduzierte
– pflanzen nur 9 von 67 Landwirte die Kartoffeln im Ort Neumark (Thüringen) nicht an
– nennt der Historiker Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy in »Documents rétrospectifs sur l'Auvergne. Lettre sur la communauté des Guittard-Pinon« die Kartoffel als »an sich unverdaulich«
– schreibt der neapolitanische Arzt Filippo Baldini »De' Pomi di terre Ragionamento« und wirbt für den Anbau der Erdäpfel

1784 wird Johann Christian Schubart vom österreichischen Kaiser Joseph II. für seine Verdienste um den Rotklee *(Trifolium pratense)* mit dem Namen »Edler von Kleefeld« geadelt (und davon abgeleitet wird »Arica vom Kleeblatt«)
– sieht Johann Christian Schmohl aus Pülzig (Coswig in Sachsen-Anhalt) bei einer »Kameralistischen Reise durch das Fürstentum Anhalt« »einige von den großen Engländischen Erdäpfeln, deren einer einen Scheffel tragen kann«
– wird in einem Bericht über eine Reise im Fürstentum Hohenzollern-Hechingen über den Anbau von Erdäpfeln berichtet, womit aber der Topinambur gemeint war
– werden die Kartoffeln auf Evie (Orkneys) angepflanzt
– gewinnt Pfarrer und Mediziner Johann Andreas Jacob Varnhagen aus Wetterburg (Waldeck bei Kassel), den ersten Preis für die Beantwortung der Frage: »Ist der Vorwurf begründet, daß der übermäßige Kartoffelanbau den Verfall des Ackerbaus und den Ruin der Mühlen nach sich ziehe?«, weil Varnhagen nachweist, daß die Kartoffel niemals die Müller und die Mühlen überflüssig machen werde
– erfrieren in Irland die Knollen durch späte Herbstfröste und schwere Schneefälle im Januar 1785

1785 ist die Kartoffel in ganz Brandenburg eingeführt
– befreit Friedrich II. in einem Edikt ausdrücklich die Bauern in Kleve und in der Grafschaft Mark von der Entrichtung des Kartoffelzehnten, sofern die Anbaufläche sich auf ein Fünftel der Ackerfläche eines Hofes beschränke
– verfügt die kurfürstliche Hofkammer München, daß das Pflegeamt Bärnau in der Oberpfalz den Erdäpfelzehnt zu erlegen habe
– wird von der Royal Society of Arts in London ein Preis für die Entwicklung einer Mähmaschine ausgesetzt; doch bis zur Fertigstellung einer leidlich funktionierenden Maschine durch Cyrus Hall McCormick und dessen Vorläufer dauerte es 50 Jahre (1835)
– entdeckt Joachim Nettelbeck erstmals in Stargard Kartoffeln auf dem freien Felde

- erzählt Charles du Faure de Saint-Sylvestre, Marquis de Satillieu, in seiner Schrift »La Truffole en France«, daß die Kartoffel unter dem Namen Truffole erstmals 1540 in Haut-Vivarais, auf dem Gebiet des Dorfes Saint-Alban-d'Ay, im Weiler Bécuze, 3 Meilen von Annonay entfernt, angepflanzt wurde
- werden Kartoffeln in Rußland nur in der Gegend um St. Petersburg und Nowgorod angebaut, während gleichzeitig die schlechten Getreideernten eine besondere Teuerung hervorrufen, so daß die Leute Heu und Moos essen müßten
- wird in der »Encyclopédie Horticole Le Bon jardinier – Le Dictionnaire des plantes« von Pons Augustin Alletz (erschien bis in die 1990er-Jahre im Verlag Flammarion) festgestellt, »der Arme (müsse) sehr zufrieden sein über diese Nahrung«, womit die Kartoffel gemeint war
- verbietet Friedrich II., Kindern Wein zum Trinken zu geben, was ja wohl als ein frühes Jugendschutzgesetz gelten kann
- sind im Warthebruch insgesamt 95 Kolonien angelegt, in denen auch und natürlich Kartoffeln angepflanzt werden müssen
- wird ein Rezept über die zweckmäßigste Art, Bratkartoffeln zu machen, veröffentlicht
- präsentiert Antoine Augustin Parmentier seinem König Louis XVI. und dem gesamten Hofstaat einen Strauß Kartoffelblüten
- endet ein langjähriger Streit der Bauern in Sachsenhausen mit ihrem waldeckischen Fürsten über die Entrichtung eines Kartoffelzehnten
- schreibt Johann Georg Krünitz in seiner »Oeconomische technologische Encyclopädie« ausführlich über Anbau und Geschichte der Kartoffel
- werden rund 300 Schotten und Engländer wegen Salzschmuggels und Handels mit unverzolltem Tabak aufgehängt

1786 heißt es im »Journal von und für Deutschland«, gegründet 1784 in Frankfurt am Main, daß der Genuß der Kartoffel »eine große große Sterblichkeit hervorriefe«, was wohl nicht der Zielsetzung des Journals, aufzuklären, entsprach
- sind auf den Gütern von Quilitz am Rande des Oderbruchs Kartoffeln als normale Feldfrucht angebaut

1787 wurde im Kurtrierischen Raum Schnaps aus Kartoffeln gebrannt

1788 sind im schweizerischen Marschlins die Herdäpfel gepflanzt
- spricht Lorenz Westenrieder in »Zur Geschichte Bayerns« von dem großen »Lermen«, den der Anbau der Kartoffel verursache
- wird die Kartoffel in Nieder-Ungarn erstmals angebaut, da die schlechten klimatischen Verhältnisse den Anbau dort behinderten
- wachsen in Innsbruck, in Vils am Lech und in Kufstein die Bramburis in den Gärten
- beschreibt der englische Schriftsteller William Humphrey Marshall, der sich mit zeitgenössischer Landwirtschaft befaßte, Züchtungs- und Auswahlmethoden zur Züchtung neuer Kartoffelsorten
- wird in einer Urkunde aus dem Lechtal erwähnt, daß für den Ausfall der Ernte nicht die Gegend verantwortlich gemacht werden dürfe
- sind im bayerischen Füssen Kartoffeln in den Gärten
- sind im Reichensteiner Gebirge in Bad Landeck ebenfalls Kartoffeln auf den Feldern

– schreibt der Landrichter zu Mulda im Amt Frauenstein Gottfried Rupprecht im »Der gute Feld- und Hauswirt nebst Hauswirtin in dem Kurfürstl. Sächs. Erzgebirge und anderen gebirgischen Gegenden«, daß »um Freyberg Wirte sind, die jährlich einige Hundert Scheffel erbauen«, und zwar Kartoffeln!
– wird wohl die erste Dissertation über die Kartoffel geschrieben: Christoph Friedrich Dertinger in Erfurt mit »Solani tuberosi esculenti jura quaedam«
– kommen die Kartoffeln erstmals in die Vendée und nach La Rochelle in Südwest-Frankreich, wo die Hugenotten lebten
– regnet es in Frankreich so viel, daß das Getreide nicht ausreift, und im Jahr danach steigen die Brotpreise ganz mächtig
– wird in einer Handschrift über die geringen Erträge an Kartoffeln in der Gegend von Vils (Lechtal/Nordtirol) berichtet

1789 werden in Slowenien von Marko Pohlin die Kartoffel gelobt und verschiedene Zubereitungsarten genannt
– weist Antoine Augustin Parmentier auf die stärkende Wirkung der Kartoffel in seinem »Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate, et du topinambour« (»Traktat über den Anbau und die Verwendung der Kartoffel ...«) hin und wird auch deshalb von begeisterten Hosenlosen durch die Straßen von Paris getragen
– murren Kasseler Müller über die Kartoffel
– wird in einem lettischen Wörterbuch von den kartup(p)les geschrieben
– ernten die 190 Haushalte in Sternenberg (bei Zürich) insgesamt 5220 Viertel Kartoffeln, was etwas über 400 Kilogramm je Haushalt bedeutet; wovon die Bauern aber nichts an den Pfarrer zum Kreuz Johann Heinrich Waser abliefern wollen
– werden in Frankreich etwa 4.500t Hektar mit Kartoffeln angebaut und ein Jahrhundert später (1892) sind es mehr als 1½ Millionen Hektar
– sorgen die Auswirkungen des südamerikanischen »El Niño« in Madras (Indien) für eine dreijährige Dürrezeit mit mindestens 600.000 Hungertoten und zwischendurch treten riesige Überflutungen auf, die ebenfalls Tausende Menschen das Leben kosten
– führt eine erneute desaströse Ernte in Frankreich schließlich zur Revolution, weil die Menschen in der Bretagne an Ergotismus litten und halluzinierten und deshalb meinten, ihr Schicksal in die eigenen Hände nehmen zu müssen, und auch deshalb wird in der (neuen) französischen Verfassung eine Bestimmung über die Meinungs- und Gedankenfreiheit aufgenommen und schließlich verlieren insgesamt 64.690 Inhaber von Kaufämtern ihre Arbeit; das waren »Emporkömmlinge«, die sich zumeist den Adelsstatus durch den Kauf eines Amts erwarben
– proklamiert George Washington den ersten offiziellen »Thanksgiving Day« und dieser Tag wird auch als »Truthahn-Tag« bezeichnet
– endet in Burgund die Verwechslung von Trüffel und Kartoffel

1790 soll ein Pfarrer aus Frankfurt seiner Freundin, einer Frau Oberrichter, Kartoffeln nach Winterthur gebracht haben
– und in Loggie wird die Kartoffel das Grundnahrungsmittel für die Bevölkerung
– wird die erste Ananas auf Hawaii angebaut

– essen in Schottland sogar die reichen Leute Kartoffeln, da es kein Getreide zu kaufen gibt, aber alle trinken zweimal am Tag *a cup of tea* – aber noch war nicht entschieden, ob erst milk und dann der Tea (*milk in tea* = Mit) oder erst der Tea und dann die milk (*tea in milk* = Tim) in die Tasse kommt ein Streit, der auch heute noch nicht entschieden ist (das gilt übrigens auch für *coffee and milk*, der den Tee mengenmäßig inzwischen überholt hat)
– werden in den Aussaat- und Erntetabellen des Landguts Altfriedland (heute wie Quilitz ein Teil von Neuhardenberg) im Landkreis Märkisch-Oderland Kartoffeln genannt; geführt wurde dieses Landgut von Helene Charlotte von Lestwitz, die im Jahr zuvor 173 Scheffel Kartoffeln aussetzte
– entdeckt Johann Tobias Lowitz in St.Petersburg, daß Kohle die Eigenschaft besitzt, das Fuselöl zu absorbieren, was der Kartoffelschnapsbrennerei einen ziemlichen Aufschwung gibt
– beschließt die französische Nationalversammlung, alle Gerichtsverfahren wegen Verletzung der Salzsteuern, der *gabelle,* einzustellen und die Inhaftierten freizulassen
– hat sich in Schleswig-Holstein die Kartoffel in der Marsch (das flache Land hinter den Deichen – Geeste sind die wenig fruchtbaren Flächen, die etwas höher liegen als die Marsch) zumindest als Viehfutter durchgesetzt
– werden in der Umgebung von St.Petersburg Kartoffeln angebaut
– verlieren die Bauern von Pullenreuth ihren Streit um den verweigerten Zehnten mit der Geistlichkeit
– sind Kartoffeln mit Buttermilch in Wales ein übliches Nahrungsmittel
– werden dem Ketchup erstmals Tomaten hinzugefügt, damit der Fischgeschmack überdeckt wird
– beginnt die österreichische Regierung, den Kartoffelanbau dadurch zu fördern, daß sie Grundstücke verteilt, auf denen mindestens zur Hälfte Kartoffeln anzubauen sind
– hat die Kartoffel inzwischen eine solche Bedeutung erlangt, daß sie in Lauterbach in einer »Eheberedung« (darin sich »neue angehende eheleut, wie es soll zwischen ihnen und deren erben ... mit der leiblichen narung, güter und verlassenschaft gehalten werden soll«) genannt werden muß
– werden Kartoffeln auf die Insel Westray (Orkneys) eingeführt und erstmals gepflanzt
– betreiben Pastor Karl Justus Friedrich Weihe und Küster Graff aus Mennighüffen den feldmäßigen Kartoffelanbau und der Küster entdeckte außerdem in der Nähe der Wehdem (Pfarrhof) in Dornberg eine »neue Kohlenstelle« und fand in den »Bergen von Werther« ebenfalls »gute Steinkohlen«
– kommt die Kartoffel abermals nach Tunesien – diesmal durch französische Einwanderer
– unterteilt Samuel Deane im »New-England Farmer, Or Georgical Dictionary: Containing a compendious account of the ways and methods in which the important art of husbandry, in all its various branches, is, or may be, practised, to the greatest advantage« die im Osten der Vereinigten Staaten wachsenden Kartoffeln in »table potatoes« für die Menschen, und »hog potatoes« für das liebe Vieh, doch noch 50 Jahre vorher hätte es nur eine Sorte Kartoffeln gegeben

– pflanzen französische Entdecker, die vor der Revolution fliehen, auf Tasmanien in der Reserche Bay in einem Garten auch Kartoffeln an
– haben die schwedischen Bauern ihre Auffassung über die Kartoffel geändert und bauen sie feldmäßig an, was wohl mit der Erlaubnis der Schnaps-Brennerei aus Kartoffeln zusammenhängt

1791 werden auf Tristan da Cunha die ersten Kartoffeln angebaut
– verteilt die Berliner Armenverwaltung Knollen an Bedürftige behufs Kartoffelanbau
– wird die »Society for the Promotion of Agriculture, Arts, and Manufactures« (SPAAM) in Albany gegründet, die schon ein Jahr später bei einem Treffen über »a method of distilling ardent spirits from potatoes« diskutiert
– fliehen die Mitglieder der französischen Königsfamilie aus Paris und zwar als Bäcker verkleidet, obwohl doch der König Louis XVI. von Frankreich glaubt, er sei der »König-der-das-Volk-nährt«
– können die Bauern in Traisa (in der Nähe von Darmstadt auf dem Dippelshof die ersten Knollen aus eigener Ernte essen
– läßt Helene Charlotte von Lestwitz auf ihrem Gut in Altfriedland 350 Scheffel Kartoffeln setzen
– wird in einem Kaufvertrag in Johannesberg bei Fulda ein »Kartoffelbeeth zu 1 Metzen Aussaat« ausbedungen
– berichtet ein Baumwollwarenhändler aus Plauen, daß die Nahrung der Spinner fast ausschließlich aus Kartoffeln bestünde
– werden auf dem Rittergut in Jeßnitz (in der Nähe von Bautzen) 2 Scheffel Kartoffeln geerntet, aber zwei Jahre später sind es bereits 67 Scheffel – es ist aber nicht ersichtlich, ob es sich um die »Hannöverschen« gehandelt hat, die nur für die Schweine gut sind
– werden in jedem hessischen Dorf nur noch zwei Branntweinschenken erlaubt

1792 gibt Anton Edler von Klein in »Deutsche Provinzialwörterbuch« den Hinweis, daß die Kartoffeln in Danzig »Erdschocken« genannt werden
– versuchen die Bauern von Pilgramsreuth, Pullenruth und Lochau den Pfarrer zu bewegen, auf den Kartoffel-Zehnten zu verzichten
– kommt Captain William Bligh (der von der »Bounty«) nach Tasmanien (was bis 1855 Van Diemen's Land hieß) und pflanzt auf Bruny Island Kartoffeln an, aber zu einer Ernte kommt es nicht, da man nicht in der Erde gewühlt hatte, sondern nur am Strauch die Äpfel erwartete
– wird im französischen Revolutionskalender der 1.Oktober in »pommes de terres« umbenannt
– erscheint in »The new art of cookery, according to the present practice; being a complete guide to all housekeepers, on a plan entirely new« von Richard Brigg ein, erstes Rezept für »tomato catsup«
– nimmt der Pfälzer Christian Friedrich Laukhard, ein arbeitsloser Theologe, an der Kampagne in der Champagne (ob in den Revolutionstruppen oder bei der Reaktion, ist nicht bekannt) teil und leidet als einfacher Soldat an Hunger, denn selbst die Kartoffeln auf den dortigen Feldern »waren von der Art derer, die man in Deutschland dem Vieh gibt«

– werden aus der Gemeinde Strijen (Niederlande) angeblich 10.000 Tonnen Kartoffeln an die umliegenden Städte geliefert
– schreibt Carl Wilhelm Fiedler »Über Die Methode Aus Kürbissen und Kartoffeln Brandtwein Zu Brennen«

1793 werden die Menschen wieder einmal nicht satt in Deutschland und die Getreidepreise steigen besonders in Süddeutschland bis 1795 enorm, da die Ernten 1794 und 1795 relativ schlecht waren
– nennt Johann Christoph Adelung in seinem »Versuch eines vollständigen grammatisch-kritischen Wörterbuches der hochdeutschen Mundart« die »Kartoffel, aus dem »Erdapfel verderbt«
– fordert der Konvent in Frankreich, das Land, das vorher dem Adel für deren diverse Lustbarkeiten zur Verfügung stand, mit Kartoffeln zu bepflanzen
– werden in Frankreich die »Atelier de charité«, also die Arbeitshäuser, umgetauft in »atelier publics« und in den Dienst staatlicher Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen gestellt (was für Florian Gerster und seinem Nachfolger und auch für Andrea Nahles in Nürnberg eine Anregung sein soll und von Manuela Schwesig in Mecklenburg-Vorpommern für Bürgergeldempfänger 2025 eingeführt wurde)
– läßt die für die Lebensmittelversorgung zuständige Kommission des französischen Nationalkonvents von Parmentiers Schrift über die Kartoffel 10.000 Exemplare drucken und in allen Départements verteilen und außerdem
– sind in Frankreich bereits rund 35.000 Hektar mit Kartoffeln bepflanzt
– erwähnt Paul Andreas Nemnich in seinem »Allgemeinen Polyglotten-Lexicon der Naturgeschichte«, daß mit Erdbirnen, Grundbirnen und Erdartischocken das *Helianthemum* gemeint ist, was aber ganz falsch ist, denn *Helianthemum* sind Sonnenröschen – und das sind Kartoffeln nun wirklich nicht
– wird in »The Statistical Account of Scotland 1793« festgestellt, der Anbau der Kartoffel habe zu einem Anwachsen der Schweinepopulation geführt, was dazu führt, daß die armen Menschen auch Fleisch essen könnten
– will Antoine Joseph Santerre alle Hunde in Paris totschlagen lassen und fordert die wohlhabenden Bürger auf, mehr Kartoffeln zu essen, denn diese werden auf einer Anbaufläche von rund 35.000 Hektar angebaut
– macht Daniel Chodowiecki in seinen »Holzschnitten« den Mönch Gramsalbus lächerlich, indem er ihn von einem Schlaraffenland träumen läßt, in dem die Bäume statt Blätter Wecken und statt der Früchte Schüsseln voll gedämpfter Erdäpfel tragen
– befürchtet Ludwig van Beethoven, in Wien kein Eis zu erhalten, da es ein sehr warmer Winter gewesen war, und nur geringe Eisvorräte vorhanden waren

1794 erscheint in Frankreich ein Kochbuch mit dem Titel »La cuisinière républicaine, qui enseigne la manière simple d'accomoder les pommes de terre; avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver« von der Witwe des Druckers Mérigot l'aîné, die ihr Buch bei ihrem Sohn Mérigot jeune drucken ließ, in dem die Köchin auch die Herstellung von Pommes frites erklärte und in dem 20 Kartoffelrezepte enthalten sind und die Aufforderung an die geschätzten Leser, weitere Rezepte einzusenden

– wird von Friedrich Heinrich von Podewils der Kartoffelfeldanbau im großen Stil auf seinem Gut in Gusow eingeführt; angebaut werden »gemeine rothe Winter-Erdapfel«, eine rotschalige Spätkartoffel
– publiziert das englische »Board of Agriculture« aufgrund der Getreidemißernten mehrmals Empfehlungen für den Anbau von Kartoffeln, da auf zu wenigen Äckern die Knollen angebaut werden
– werden in Schottland auf neugewonnenen Moor-Böden Kartoffeln angepflanzt
– ist die Kartoffel in England nur selten in den Fruchtwechsel einbezogen, weil man glaubte, die Kartoffel zehre den Boden aus, der dann für Getreide nicht mehr verwendet werden könne
– stellt Charles-Jean de Combles, Autor einer Abhandlung über die Gemüsegärtnerei (»L'École du Jardin Potager«), fest, daß die Kartoffel in Frankreich noch keine allgemeine Anerkennung gefunden habe
– und noch im Folgejahr herrscht in Südengland eine Getreide-Mißernte
– wird im Amt Küsnacht »der Verkauf und Aufkauf von Baumfrüchten und Erdäpfelnn aus einem Dorf in ein anderes auf Mehrschatz hin gänzlich untersagt«, womit jeder Spekulation der Boden entzogen werden sollte, und diese Anordnung wurde am 18. Februar 1795 »bey Strafe an Ehr, Leib und Gut« wiederholt
– klagt der seit einem Jahr in Wald (bei Zürich) amtierende Pfarrer Bernhard Meyer über »eine starke Gährung« in seiner Pfarrgemeinde wegen des Kartoffelzehnts und meint, daß »unsre Berge bald keine anderen Früchte tragen würden«, wenn der Kartoffelzehnt entfallen würde
– werden die ersten Kartoffeln in Gusow im Oderbruch angebaut, wobei man die »gemeinen rothen Winter-Erdäpfel« für den Menschen und die »Vieh- oder Futteräpfel« und »englische«, »irische«, »Schweine-«- oder allgemein »ausländische« unterscheidet, da die Letzteren einen »herben« oder »geilen« Geschmack haben
– gründet Caspar Voght in Hamburg das »Etablissement für Blumen- und Samenkultur«, eine Landwirtschaftsschule, in der auch Kartoffeln gezüchtet und Kartoffelbau gelehrt werden
– nehmen 170 Highlander wahrscheinlich Kartoffeln mit nach Flota auf den Orkneys
– wird Johann Wolfgang von Goethes »Stella Ein Schauspiel für Liebende« ins Ungarische übersetzt, aber der Eierkuchen mit abgesottenen Kartoffeln wird mit Gulyasch übersetzt, da die Knolle noch zu unbekannt beim städtischen Publikum war
– bringen Holländer die Aardappel nach West-Java (Indonesien), aber es ist anzunehmen, daß sie bereits viele Jahre früher durch holländische Segler dahin gebracht wurden, denn wenn sich diese in der Mitte der Strecke (Kap Hoorn) mit Kartoffeln verpflegt haben, warum dann nicht auch am Abfahrtsort?
– werden die »geehrtesten Leser« über den »schädlichen Wirrwarr in der pomologischen Nomenclatur« in der 22-bändigen Sammlung »Der teutsche Obstgärtner oder gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen« und insgesamt 387 Tafeln von Johann Wolfgang Sickler unterrichtet

– erlaubt der Rat der Stadt Zürich, daß jeder Haushalt in den unmittelbaren Zehntbezirken der Stadt einen halben Vierling Kartoffelland zehntfrei bewirtschaften darf
– wird in Leipzig bei Voß und Compagnie ein Lehrbuch »Ueber den vortheilhaftesten Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln« von Christian von Reuß veröffentlicht
– ist in England eine katastrophale Getreideernte und die insbesondere die Landarbeiter fangen an, zu randalieren, denn durch die Einhegung der früher freien Landflächen und der Enteignung der Wälder durch die Grundbesitzer haben sie die früher üblichen und möglichen Alternativnahrungsmittel verloren
– erwähnt Thomas Jefferson die Kartoffel in seinem Tagebuch, die ihm
– wahrscheinlich seine Sklavin Sarah (»Sally«) Hemings gekocht hatte, mit der der dritte Präsident der USA verrmutlich auch eine sexuelle Beziehung hatte

1795 befällt der Schimmelpilz die Kartoffelfelder in England und Irland, denn es war ein kalter Frühling und ein naß-warmer Sommer im Vorjahr, und schon zwei Jahre dauerte der Krieg mit Frankreich (bis 1815), was zu Steierungen des Brotpreises von 100 bis 200 Prozent führt
– wird in einem »Historischen Bericht« anläßlich des sog. Kartoffelmandats vom 4.Juni 1795 die Entwicklung des Kartoffelzehnten in der Schweiz dargestellt, und in dem Kartoffelmandat wird festgelegt, daß Kartoffeln, die in den Hauptzelgen gepflanzt werden, zehntpflichtig sind
– besteht die Nahrung der Arbeiterfamilien in Manchester fast ausschließlich aus Kartoffeln, »neben Brot das wichtigste Nahrungsmittel aller Klassen«, doch in dieser Hungerszeit mag der König George III. von Großbritannien nicht auf Brot aus Weizen verzichten. Dabei: Der Zusatz von Kartoffelmehl zum Getreidebrot setzte sich bei diesem König nicht durch, obwohl dies eine deutliche Geschmacksverbesserung und eine Erhöhung des Feuchtigkeitsgehalts bedeutet
– schreibt George Washington in einem Brief an Thomas Jefferson: »Of all the improving and ameliorating crops, none, in my opinion, is equal to potatoes« (Von allen Nutzpflanzen, die sich verbessern und verbessern lassen, ist meiner Meinung nach keine mit der Kartoffel vergleichbar)
– beginnt die Kartoffel in Glasgow, Paisley, Dundee und Umgebung an Bedeutung zu gewinnen und wegen der schlechten Getreideernte wirbt die englische Regierung erstmals für den Kartoffelanbau
– sagt Arthur Young in »The State of the Poor«: »For, as to potatoes it would be idle to consider them in the same view as an article of human food, which ninety-nine hundreth of the human species will not touch«
– sind Brot und Kartoffeln das »natürliche« Nahrungsmittel der Armen im walisischen Snowdonia
– berichtet Benjamin Thompson (Benjamin Graf Rumford) über die Münchener, daß diese die Kartoffel als gottloses Gemüse ablehnen, obwohl Weißbier in der Bibel auch nicht erwähnt wird
– werden Kartoffeln in einem polnischen Handbuch der Landwirtschaft erwähnt
– wird in den »Lippischen Intelligenzblättern« über die »Koch-Art der Kartoffeln in England« berichtet

– wird in Lautenweschnitz im Odenwald die Kartoffel erstmals angepflanzt
– erfindet John Yeald aus Hertfordshire einen neuen Pflug aus Metall, der von drei Ochsen oder vier Pferden gezogen werden muß
– nennt Johann Caspar Schiller, Vater unseres Nationaldichters, in seiner »Die Baumzucht im Grossen. Aus zwanzigjährigen Erfahrungen im Kleinen beurtheilt« alle möglichen Apfelnamen, aber keine Erdäpfel
– empfiehlt das englische »Board of Agriculture«, »solche Winkel und Ecken, welche möglicherweise sonst vernachlässigt werden könnten«, mit Kartoffeln zu bepflanzen

1796 heiratet Napoleon die schöne Kreolin Josephine, was der Knolle (wegen ihrer Wirkung auf die »ehelichen wercke«) zu großer Popularität verhilft
– gibt's Streit zwischen den Pfarrkindern und ihrem Pfarrer in Waldershof in der Oberpfalz um den Erdapfle- und auch um den Flachszehnten
– beschreibt Christoph Wilhelm Hufeland in seiner »Makrobiotik oder die Kunst das menschliche Leben zu verlängern« die Kartoffel als schwer verdaulich und blähend
– essen die Ärmsten in Schottland fast ausschließlich Kartoffeln
– weist Johann Christoph Adelung daraufhin, daß in der Lausitz und in Meißen die eßbaren Wurzeln des Topinamburs Grundbirnen genannt werden
– wird Kartoffelanbau in St.Gilgen und im Lungau (Tiroler Zillertal) erwähnt
– wird in Franken der erste Kartoffelschnaps hergestellt
– ermuntert der Pfarrer von Plieningen bei Hohenheim, Christian Georg Göz, seine Schäfchen zum Anbau der Tartüffeln oder Erdäpfel
– dichtet der Dorfschullehrer Samuel Friedrich Sauter ein Loblied für Francis Drake (»Herbei! Herbei zu meinem Sang, / Hans Jörgel, Michel, Stoffel! ...« und die Kartoffel, das als deutsche Marseillaise bezeichnet wird
– werden mehr als 1600 Acres in Barking, Ilford, Leyton, Wanstead und East and West Ham mit Kartoffeln bepflanzt, um insbesondere London zu beliefern
– räumt Amelia Simmons in ihrem »American Cooke or the Art of Dressing Viands, Fish, Poultry and Vegetables ....«, dem ersten amerikanischen Kochbuch, der Kartoffel den ersten Platz unter den amerikanischen Gemüsesorten – geschält oder mit der Pelle – und nennt in ihrem Kochbuch 11 Gemüsesorten und außerdem 9 Bohnen- und 6 Erbsenarten
– nennt Georg Lichtenberg im »Sudelbuch L« (L68) »Pindar, Epaminondas und Plutarch, drei Männer, die der Kartoffeln-Luft von Böotien, in der sie geboren waren, Ehre machen.«
– schreibt Pfarrer Bernhard Meyer aus dem schweizerischen Wald bei neuen Streitereien um den Herdäpfelzehnt, daß »39 Jahre hindurch ... dieser Zehend ohne einigen Widerspruch beschriebener Massen bezogen« worden war

1797 erfindet Graf Rumford seine berühmte Gersten- und Kartoffelsuppe, die zur Armenspeisung in München ausgegeben wird
– entbrennt ein Streit um den Zehnt für Kartoffeln in Neustadt an der Waldnaab und in Waldsassen
– wird in Turku (Abø) eine ökonomische Gesellschaft gegründet, die insbesondere den Kartoffelanbau fördert
– werden über all in Wales die Kartoffeln angebaut

– unternimmt man in Schweden Versuche mit dem Einsalzen von Kartoffeln, die dann schmackhafter und gesünder als Gurken seien
– notiert Goethe in seinem Tagebuch über eine Reise von Tübingen nach Säfe, daß er viele Kartoffelfelder gesehen habe, denn der Feldbau ist dort der einer rauheren Gegend
– erscheint in Leipzig auf über 300 Seiten »Ökonomisch-praktischer Unterricht über den vorteilhaften Anbau der Kartoffel« von dem Theologen Karl Friedrich Buschendorf, was auch in einigen (heutigen) Leipziger Stadtteilen (z.B. in Schleinitz) und in Niedersteina bei Döbeln praktiziert wird, aber Buschendorf schreibt von dem Topinambur
– schreibt der Kirchenlamitzer Rektor und Pastor Johann Heinrich Scherber, daß die »amerikanischen Erdäpfel« die nützlichsten unter den neuen »Producten« aus Amerika seien
– klagt der amerikanische Präsident George Washington, daß seine Zahnprothese das Kauen beschwerlich mache und er deshalb zu jeder Mahlzeit Kartoffelbrei zu sich nehme
– werden in Wolfenbüttel in Niedersachsen die Gärten mit Kartoffeln bepflanzt
– schreibt Friedrich Gottlieb Leonhardi über den »Vorteilhaften Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln zu Mahlzeiten, Branntwein, Stärke, Seife, Lichtern und Sauerteig«
– schließt Hanns August von Zehmen aus Niedersteina und Oberwatzschwitz einen Pachtvertrag mit Johann Traugott Schumann, dem deshalb mit seiner Ehefrau jährlich »6 Scheffel Erdbirnen« zustehen

1798 schlägt Thomas Robert Malthus in »An Essay on the Principle of Population« vor, den Armen nur noch Kartoffeln und »Rumfordsche Suppe« zu geben
– meint Arthur Young, daß die meisten Arbeiter (und ihre Nachbarn) in Hull von der billigste Sorte von Schlachtfleisch, Kartoffeln und Fisch leben müßten, da die Preise von Weizen erheblich gestiegen seien
– schreibt Albrecht Daniel Thaer die »Einleitung zur Kenntniß der englischen Landwirthschaft und ihrer neueren practischen und theoretischen Fortschritte in Rücksicht auf Vervollkommnung teutscher Landwirthschaft: für denkende Landwirthe und Cameralisten«
– erscheint im Königreich Neapel eine Geschichte der mediterranen Küche »Il cuoco galante« von Vincenzo Corrado, in dem er die amerikanischen Nahrungspflanzen lobt und besonders die Kartoffel, denn diese sei einfach zuzubereiten und ein ausgezeichnetes Lebensmittel für die Armen

1799 singt Johann Heinrich Voß »Die Kartoffelernte«, ein Loblied auf die Kinderarbeit
– übernimmt Gottfried Wettich das Halbhufengut von Michael Hartmann und wie immer in jener Zeit und Gegend werden 1 Scheffel Erdbirnen als Kaufpreis vereinbart und Schock Eier zusätzlich für Spiegelei mit Bratkartoffeln
– beschreibt Reverend Richard Warner in »A Second Walk through Wales«, daß Arbeiter in Pembrokeshire (Wales) drei gute Mahlzeiten am Tag hätten und die Kartoffel würde eine entscheidende Rolle hierbei spielen
– dichtet ein Anonymus in Jever: »Rosen und Nelken blühn und verwelken / aber unsere Freundschaft nicht / Lebe wohl Kartoffelgesicht – Zum Andenken an Kartoffel, Jever November 24 1799.«

– wird in Preußen die Leibeigenschaft der Domänenbauern im Rahmen der preußischen Agrarverfassung aufgehoben. Jean-Jacques Rousseau zitiert in Band 6 seiner »Confessions« (»Bekenntnisse«) den römischen Dichter Horaz (Quintus Horatius Flaccus, Satire II, 6):

  »Hoc erat in votis: modus agri non ita magnus, / hortus ubi et tecto vicinus iugis aquae fons / et paulum silvae super his foret.« (Übersetzung 1: Des han i ma dabedt: a Ackal, ned gar z grouß, / wo a Gartl dabei waar und newam Haus a Wassal, a alwej rinneds, / und dazua no a weng a Woed. – Zweite Übersetzung: So war es gelobt: ein nicht so großes Maß an Acker, wo ein Garten und ein Brunnquell nahe am Hause und darüber hinaus ein wenig Wald sein soll.)

  Den »Traum« des friedlichen Landlebens können diese befreiten Bauern und auch nicht die Anfang des folgenden Jahrhunderts ebenfalls aus der Leibeigenschaft entlassenen Bauern nicht leben, denn sie gehen direkt von der Leibeigenschaft in die Schuldknechtschaft.
– werden in Schlesien über 2 Millionen Scheffel Kartoffeln geerntet, und da ist es kein Wunder, daß von hier aus die Knolle zur »Bramburi« wird
– breiten sich in Mockau (bei Leipzig) Kartoffeln auf den Feldern aus
– wird in bayerischen Statistiken der Kartoffelanbau in der Oberpfalz erwähnt
– erfrieren auf dem Barnim die »Nudeln« in den Mieten
– sind wieder einmal Hungerjahre in Irland (bis 1801), aber die englische Regierung kauft Reis und Mais und Roggenmehl
– wird in Deutschland (mit Frost im Mai) von der »Ausartung der Kartoffel« in der Oberpfalz berichtet
– verpachtet Hanns August von Zehmen aus Niedersteina und Oberwatzschwitz diesmal sein Land an George Vogeln und bestimmt, »über Kraut und Erdbirnen darf Pächter weder Rüben, Möhren oder andere Gewächse sähen, legen oder pflanzen«
– berichtet der Landgerichtsrat Christian R. Schleis von Löwenfeld vom Kartoffelanbau in und um Schwandorf
– werden in Dresden erstmals 50 Portionen der Rumfordschen Suppe zur Armenspeisung ausgegeben
– werden außerdem in anderen Teilen Bayerns, in Tirol (in Meran), Mecklenburg, auf Rügen und in Ungarn Kartoffeln angebaut



1800 baut der Schultheiß, das ist der Bürgermeister, von Marktwipfeld in Franken, Nikolaus Müller, als Beispiel für seine Bürger Kartoffeln an
- wird über St. Pölten (Österreich) berichtet, daß sich die Leckermäuler häufig diese »Frucht« (und damit sind die Kartoffeln gemeint) auftischen lassen
- heißt es in Georg Heinrich Zinkes »Allgemeines Oeconomisches Lexicon«, daß die »Erdbirn« »sowohl eine gute Zukost für Gesinde als ein treffliches Futter für die Schweine« seien
- wachsen in Irland die Kartoffeln wieder einmal nicht
- stellt der Theologe Johann Jakob Rambach fest, daß in Hamburg die Kartoffel allgemein beliebt ist
- entstehen in Lübeck die ersten Armengärten Deutschlands
- legt Franz Carl Achard in Schlesien die erste Zuckerrübenfabrik an
- wird in Jena ein Bericht des Rittergutsbesitzers Johann Ernst Gotthelf von Stockmar über den Kartoffelanbau veröffentlicht, der im »Groszen äuszerst vorteilhaft« ist
- beginnt das »Intelligenzblatt von Salzburg« mit der Werbung für den Kartoffelanbau
- schreibt Karl Gesenius aus Helmstedt in einer Übersicht über das Meiereirecht »von cartuffelzehnten und von der verjährung der zehentfreyheit«
- lehnt das Gesinde in Österreich immer noch die Kartoffel ab
- sind – so meint jedenfalls Friedrich Wilhelm Pachaly in der »Sammlung seiner Schriften zur Geschichte Schlesiens« – die Kartoffeln »heut die Hauptnahrung des gemeinen Mannes«
- werden im Departement Schelde in Belgien auf über 20.000 Hektar Kartoffeln angebaut, weil dortselbst eine große Schweinehaltung ist
- und 1802 erlebt Irland eine lokale Hungersnot. die mit einer Typhusepidemie einhergeht

1802 beschreibt der Forst- und Kameralwissenschaftler August Christian Heinrich Niemann den Kartoffelanbau in seiner »Schleswig-Holsteinische Vaterlandskunde«
- wird die Kartoffel besonders in den Industriegebieten Österreichs willkommen geheißen
- erhält John Biddis für eine Erfindung zur Stärkeherstellung ein US-Patent (360X) für »Manufacturing Starch From Potatoes«
- klagen die Bauern im Pfälzischen, daß die Grundherrschaft die Frondienstpflicht auch auf den Kartoffelanbau erstreckt habe
- werden von Thomas Douglas, 5.Earl of Selkirk die ersten schottischen Siedler auf Prince Edward Island angesiedelt, die die ersten Jahre nur mit Hilfe der Kartoffel überlebten, aber später den Ernteüberschuß von Kartoffeln in andere Kolonien exportieren können
- bemerkt das Gericht in Ambras bei Innsbruck, daß die Kartoffeln im Stubaital in Tirol viel gepflanzt werden
- läßt der amerikanische Präsident Thomas Jefferson *potatoes* nach französischer Art, nämlich als Frites, servieren
- werden in Heinfels bei Erfurt erstmals Kartoffeln in die Gärten gepflanzt

– wird der Comte Jules de Polignac, Monsieur le Marquis de Satillieu, Ratspräsident in der Ardèche, der sich in wissenschaftlichen Arbeiten über die Geschichte der Kartoffel hervorgetan hat
– ist nach einer Umfrage der Erdäpfelanbau in Tirol noch nicht so üblich, was sich aber in den folgenden 30 Jahren ändert
– veröffentlicht Georg Friedrich Reuss in Leipzig ein Buch »Über den Kartoffelanbau und die besten Mittel, fruchtbaren Samen zu erhalten«
– sind in den Herrschaften Braunau und Mauerkirchen (Österreich) die Kartoffeln nicht angebaut
– wird vorgeschlagen, den Erdäpfelbau bei den Zuchthäusern, Spitälern und öffentlichen Versorgungsanstalten in Österreich einzuführen

1803 beklagen die hessischen Müller, daß die Kartoffeln nie mißraten würden
– beginnen »helldenkende« Landwirte mit dem Kartoffelbau im Pongau (Österreich)
– wird das Sauerkraut vermutlich nicht erstmals dazu verwendet, die Bezeichnung »Krauts« auf Deutsche anzuwenden;es gibt eine Karikatur aus diesem Jahr »Germans Eating Sour-Krout« des englischen Karikaturisten James Gillroy über die Deutschen, die nach Pennsylavania auswanderten
– erhält Thomas Moore in Baltimore ein Patent auf eine ovale Wanne aus Zedernholz, die er »Box-within-a Box« (mit einer Blechkammer innen) nennt, der Konservierung von Lebensmitteln dient, und bezeichnet diese als Refrigerator, also als Kühlschrank (1927 produziert General Electrik den ersten elektrischen Kühlschrank)
– beginnt Albrecht Daniel Thaer, der (so der Brockhaus) » aus einer ungeordneten Sammlung von Erfahrungstatsachen die Landwirtschaftslehre zu einer systematischen Wissenschaft entwickelt hat« mit der Veröffentlichung einer »Beschreibung der nutzbarsten Ackergeräthe« in drei Heften (bis 1806)
– wird im »Weimarischem Wochenblatt« bekanntgegeben, daß der Verkauf von unreifen Kartoffeln verboten sei
– beschreibt Alexander von Humboldt als erster Europäer die Kartoffel in Mexiko, was darauf hindeutet, daß die Knolle erst im 18.Jahrhundert dorthin eingeführt wurde
– werden die ersten Kartoffeln in Risdon Cove (Tasmanien) von John Bowen gepflanzt

1804 erhält der Pfarrer von Darshofen in der Oberpfalz nur 4 Münchner Scheffel Kartoffelzehnt und ist darob erbost
– stellt der Österreicher Joseph Rohrer fest, daß mehrere Millionen Menschen in Österreich einzig von der »virginischen Knolle« und vom »türkischen Korn« sich ernähren
– werden in Kärnten so wenig Kartoffeln angebaut, daß die Agrikulturgesellschaft nicht im Stand ist, 20 Vierling Erdäpfel zur Aussaat zu erhalten
– stellt der Engländer James Mease fest, daß sich aus Tomaten ein »herrliches Catsup« herstellen läßt
– entdeckt der Pariser Koch Nicolas-François Appert, daß man durch Erhitzen Lebensmittel auch konservieren kann, wenn man sie danach in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahrt

– er erhält dafür von der Regierung einen Preis von 12.000 Francs, weil man nun das Militär besser verpflegen kann
– gehören eine Kaffeekanne, ein Topf und zwei Schüsseln zum einzigen Heiratsgut einer Marktneukirchner Instrumentenmacherfrau
– siedelt Albrecht Daniel Thaer nach Berlin über und beginnt mit der Förderung des Kartoffelbaus in Preußen
– führt Goethe »Philistergespräche« über Marzipan, Rindfleisch, Sellerie und Kartoffeln, »woran auch die Vulpius theilnahm«
– werden mit dem Schiff »Integrity« Saatkartoffeln nach Van Diemen's Landen (Tasmanien) gebracht und im Garten von John Henry Patterson bei Yorkton, Port Dalrymple, angebaut (wie auch alle mögliche Sorten Salat und Rüben)
– ist das zweite Mißjahr in Folge mit Hungersnöten in Österreich und das nimmt die kurfürstliche Regierung von Salzburg zum Anlaß, in einem Zirkular die Schullehrer aufzufordern, über den Kartoffelbau zu lehren und die Erdäpfel auch selbst anzubauen
– werden in Brandenburg nur 25.921 Wispel Kartoffeln ausgesetzt (etwa 12.000 Tonnen)
– wird im »Weimarischem Wochenblatt« wieder einmal mitgeteilt, daß der Verkauf von unreifen Kartoffeln verboten sei, und daran kann man erkennen, daß die Knolle schon eine gewisse Bedeutung als Nahrungsmittel erlangt hatte, aber die Kenntnis eingeschränkt war
– bis 1807 trifft's wieder einmal die kleinen Leute in Deutschland wegen mehrerer Mißernten
– werden auf Prince Edward Island rund 1500 Acres Kartoffeln angebaut, was etwa 15 Prozent der gesamten Anbaufläche ausmacht
– erzählt ein 104-jähriger Mann in England, daß er als kleiner Junge schon Kartoffeln bei seinem Vater anpflanzte
– sind in Films (Schweiz) die Knollenblüten in den Gärten zu sehen
– wird im norwegischen Bergstien in Drammen die erste Schnapsfabrik gegründet, die denselbigen aus Kartoffeln herstellt (aber schon 1816 wird die Herstellung von Brennevin wieder verboten)
– wird ausdrücklich darauf hingewiesen, daß im österreichischen Marchfeld keine Kartoffeln angebaut werden würden, was aber ganz anders ist im Waldviertel, im oberen Weinviertel und im Viertel unter dem Wienerwald

1805 schreibt Johann Georg Krünitz in seiner »Oeconomische technologische Encyclopädie« (Band 100) von dem »Liebesapfel«-Nachtschatten *Solanum lycopersicum* und meint damit den Wolfspfyrsisch, den Pomme d'amour, den Pomme d'oro – aber es ist immer die Tomate gemeint
– schreibt Joseph Banks, Präsident der »Gartenbau-Gesellschaft« in London, über die Einführung der Kartoffel im Vereinigten Königreich
– sagt Johann Gottfried Seume, daß ihm »ein gutes Kartoffelgericht noch immer so lieb als eine Wildpastete sei, und wenn sie auch Potemkin durch Kuriere aus Paris bringen ließe«, und er wolle noch manch gutes Kartoffelgericht in seinem Vaterlande essen
– werden in Zauckerode und im Vorwerk Weissig (Sachsen) 3 Äcker mit Kartoffeln bepflanzt (und 1833 sind es 6,6 Äcker)

– beklagt sich der Pilgramsreuther Pfarrer Göring, daß die Bauern wider das Edikt des Markgrafen von 1746 den Zehnt auf die Kartoffel nicht abliefern wollen
– bemerkt ein französischer Reisender in den Vereinigten Staaten erstaunt, daß die Leute dort mit Messern mit gerundeter Spitze essen würden (wohl, damit man sich nicht im Gesicht verletzt)

1806 wird in Sulzbach in der Oberpfalz vom Ausbau der Kartoffel, aber auch von Haber (Hafer), Dünkel (Dinkel), Dorschen (Steckrüben) und Hanf berichtet
– stellt sich heraus, daß durch Kartoffelfütterung die Aufzucht von Schweinen billiger als die Rinderzucht geworden ist
– sind in Frauenkirch(en) im Burgenland Kartoffeln auf den Feldern ausgesetzt
– erörtert Goethe mit Carl Ludwig von Knebel beim Abendessen in dessen Haus die Schädlichkeit der Kartoffeln
– werden in Schönhagen in der Prignitz auf dem Schmidtschen Hof von Christian Metzel Erdtoffel angebaut
– sind in Glarus und in Monstein in der Schweiz die Kartoffeln weit verbreitet
– weigert sich der Erbpächter Bärenfänger, den Kartoffelzehnten an den Richter Friedrich Brühne in Usseln zu zahlen
– werden nur auf 8 von 37 preußischen Staatsgütern in Schlesien Kartoffeln angebaut, obwohl doch Friedrich II. von Preußen den großflächigen Anbau angeordnet hatte
– ordnet das französische Innenministerium an, daß in allen Hospitälern des Landes täglich eine Portion Fleisch ausgegeben werden solle
– genehmigt der Herr von Zehmen im Pachtvertrag mit Johann August Pinkert aus Sornzig in Nordsachsen zur Speisung der Fröner »10 Zeilen Erdbirnen, so lang als das Brautfeld ist, zu stecken«
– sind in Kochbüchern in Buda und in Pest die Kartoffelgerichte vergessen
– wird die gesamte Kartoffelernte für Oberkärnten auf 6356 Metzen geschätzt, was 293 Tonnen entspricht
– schreibt John Stewart in einem Bericht über Prince Edward Island, daß die Kartoffeln in großen Mngen wachsen – mit keinem Land vergleichbar
– wird in Holland eine Torf-Akcise eingeführt, was den Brennstoff sehr verteuert, damit den Abbau einschränkt und somit auch den Roggenanbau (auf den trockengelegten Torfflächen), so daß sich die Kartoffel breit machen kann

1807 unternehmen die Professoren Johann Wilhelm Andreas Pfaff und Erik Nissen Viborg mit Studenten einen medizinischen Selbstversuch, um die Unschädlichkeit der Kartoffel zu beweisen
– wird im Rahmen der Preußischen Reformen unter Karl Freiherr vom Stein und Hardenberg die Leibeigenschaft der preußischen Bauern als Folge der Napoleonischen Kriege und der militärischen Niederlage Preußens aufgehoben. Das Ende der Leibeigenschaft führte dazu, daß der Adel nun nicht mehr die Verpflichtung hatte, die auf seinem Gut lebenden hungrigen Mäuler durchzufüttern und außerdem dafür noch Geld bekam.
– fängt Pfarrer Friedrich Sendlbeck in Falkenberg einen neuen Prozeß um den Zehnten für die Kartoffel an
– nennt man in Holland eine neue Kartoffelsorte »Engelsen«

– erfriert die Hälfte der irischen Kartoffeln
– werden die neu eingeführten Kartoffeln in Vietnam »Westliche Wurzel« oder »Französische Wurzel« oder – wie die Einheimischen sagen – »Khoai Tay« genannt, aber nach anderen Quellen soll die Kartoffel erst 1890 durch europäische Missionare am Roten Fluß angebaut worden sein
– werden im Norden von Tasmanien nur 7 Sack Kartoffeln (auf 2 Acres) geerntet, weshalb die Farmer sich entschließen, lieber auf Känguruh-Jagd zu gehen statt Kartoffeln anzubauen, und Känguruh-Fleisch wurde das Hauptnahrungsmittel der Siedler
– und Kartoffeln kosteten 1 Shilling 6 Pence das (englische) Pfund
– beginnt Thomas Andrew Knight mit der »modernen« künstlichen Kreuzung (Hybridisierung) von Kartoffeln
– landete im März ein holländisches Frachtschiff mit Kartoffelschnaps in Hobart Town an
– schreibt Johann Nepomuk Hubert von Schwerz, der spätere erste Rektor der Universität Hohenheim, daß die Erdäpfel in Deutschland und in Belgien keine »Anempfehlung« nötig haben
– baut der schottische Erfinder James Smith aus Glasgow eine von zwei Pferden zu ziehende Mähmaschine; er wird vom Premierminister Robert Peel in eine Kommission berufen, die das »Public Health Act« von 1848 initiierte
– erläßt König Friedrich Wilhelm III. von Preußen ein Edikt, betreffend den »erleichterten Besitz und den freien Gebrauch des Grundeigentums, sowie der persönlichen Verhältnisse der Landbewohner«, was den größeren Grundbesitzern erlaubt, mit neuer entsprechender Technik die nun unnütz werdenden »Lassiten« zu verjagen und im großen Stil und auf großen Feldern Kartoffeln anzubauen für die Schnapsfabrik und für die städtische Bevölkerung
– können nach einem Rezept in den »Lippischen Intelligenzblätter« die Hausfrauen lernen »Nudeln aus Kartoffeln zu bereiten«

1808 gehört das Hacken und Graben von Erdäpfeln zu den Frondiensten in der Oberpfalz
– berichtet der Stadtphysikus Dr. Josef Steiner aus Weiden in der Oberpfalz, daß die Kartoffel »bei der ärmeren Klasse eines der vorzüglichsten Nahrungsmittel« sei; außerdem beschäftigte sich der Amtsarzt mit der medizinischen Topographie der Region: »Da viele der Ortschaften an oder auf Bergen liegen, so ist auch dort die Luft sehr rein und gesund«
– behindert der Krieg mit England (1808–1814) die Einfuhr von Getreide nach Norwegen, was den Kartoffelanbau begünstigt
– sind in dem Ort Splügen (im Kanton Graubünden) und im Oberengadin in der Schweiz Gartenkartoffeln zu finden
– wird die Kartoffelsorte »Lumpers« in Irland eingeführt
– wird ein Rezept für Thüringer Klöße (»Daitscher«) niedergeschrieben, das sich heute in der Pfarrei von Effelder im Kreis Sonneberg befindet

1809 veröffentlicht Albrecht Daniel Thaer seine »Grundsätze der rationellen Landwirtschaft«
– hungern die Armen in England und Schottland wieder einmal, was der richtige Zeitpunkt ist, die »Royal Horticulare Society« zu gründen

- lobt Johann Heinrich Campe die in seinem Braunschweiger Garten wachsenden »feinsten und wohlschmeckendsten« Kartoffeln
- sind auf Tasmanien im Gebiet zwischen dem North Esk River und dem South Esk River mehr als 300 Acres mit Kartoffeln bepflanzt
- wird der Topinambur im »Dizionairo botanico« von Targioni-Tozzetti als »Patata del Canada« bezeichnet
- wird die niederländische Kartoffelsorte »Ruige Poolsen« erstmals angebaut
- beginnt die Kartoffel in Norwegen ihren Siegeszug anzutreten, weil in dieser Zeit die Not am größten ist, und selbst in Ost-Norwegen und Tröndelag, wo die Bauernhöfe vom Getreide leben, setzt sich die Kartoffel durch
- reist Edward Wakefield durch Irland und stellt fest, daß in den kartoffel-essenden Familien täglich durchschnittlich 5 Pfund Kartoffeln pro Person essen würde
- erwartet Albrecht Daniel Thaer, so schreibt er in »Grundsätze der rationellen Landwirthschaft (Band 1)«, daß »wahrscheinlich alle Regierungen die Aufhebung der Frohnden, gegen billigen Ersatz, wo nicht gebieten, doch auf alle Weise befördern werden, indem man allgemein anerkennt, welch eine große Masse von arbeitenden Kräften, die jetzt fast schlafen, dadurch erweckt und zum Vortheil des Staats in Thätigkeit gesetzt werden würde.« Der von Thaer angenommene »Ersatz« meint die Entschädigung des landbesitzenden Adels durch die von der Leibeigenschaft befreiten Bauern, was dazu führt, daß diese und ihre Nachkommen bis weit in die Mitte des 19.Jahrhunderts verschuldet blieben
- gibt der Botaniker Carl Ludwig Willdenow im »Hortus Berolinensis sive icones et descriptiones, plantarum rariorum vel minus cognitarum, quae in Horto Regio botanico Berolinensi excoluntur« eine Anzahl von 6.351 Pflanzen an, die in Berliner Gärten wachsen, davon sind rund 1.800 Gewächshauspflanzen: 325 entfallen auf das Frigidarium (Kaltwasserbecken), 725 auf das Tepidarium (Wärmeraum) und 750 auf das Caldarium (Heißluftraum)
- heißt es in der Broschüre »Idealny destylator i piwowar« von Krzystof Krwaczyk, daß das Destillieren von Wodka aus Kartoffeln axhlechte Ergebnisse liefert
- ist Königin Luise von Preußen sehr befremdet, daß Zar Alexander I. Pawlowitsch Romanow den Kaffee aus der »Untertasse« schlürft, aber das war an sich richtig, denn das nach Ruß schmeckende Getränk kühlte so schneller ab, obwohl es feiner war, den Kaffee aus den türkischen Gläsern nachgebildeten schmalen und hohen Gefäßen mit zierlichen Henkeln zu genießen

1810 werden in England Armengärten eingerichtet, da es eine Mißernte gab

- sollen durch einen französischen Professor die ersten Kartoffeln in Rumänien angebaut worden sein
- wird auf Tristan da Cunha ein erneuter Versuch unternommen, die Kartoffel heimisch zu machen
- werden in Amsterdam pro Jahr und Kopf der Bevölkerung 146 Kilogramm Kartoffeln verzehrt, während der Roggenverbrauch nur noch 21 Kilogramm beträgt
- ist die Kartoffel überall, wo Schnaps gebrannt wird, das Hauptmaterial für die Herstellung von Alkohol

– meint Franz Xaver Mezler in seiner »Diätetik für bürgerliche Mädchenschulen«, daß die Kartoffel schwer verdaulich sei und auch zu Blähungen führe
– notiert Erzherzog Johann von Österreich in seinem Tagebuch, daß der Bauer Paul Adler der Erste in Mühlreit (Salzkammergut) sei, der den Erdäpfelbau im Größeren betreibe
– schreibt Christiane an ihren Geheimrat, daß allen Leuten beinah die Kartoffeln erfroren seien, »doch die meinigen, welche ich heute früh mit Carolinen
– besucht habe, sind so groß und stehen so schön, daß es würklich eine Freude ist, sie anzuschauen.«
– gehören Kartoffeln im Kanaltal und im Lavanttal (Österreich) »unter jene Früchte, die nicht mehr ganz neu sind und deren Anbau gerade anfängt, beim gemeinen Mann Eingang zu finden«
– schreibt Philipp Kasimir Heintz, daß die Kartoffel »jetzt ungefähr 100 Jahre« – also etwa seit 1710 – in der Gegend von Zweibrücken angebaut worden sei
– wird die Kartoffel in der Steiermark erwähnt
– wird in einem »Memorie betreffende de Vorderingen van den Landbouw in het departement Drenthe« von Jan Bieleman festgestellt, daß die Kartoffeln das bedeutendste Futtermittel ist
– oder einige Jahre früher stellt Pfarrer Vincenz Zahn in Hinterzarten im Schwarzwald fest, daß die armen Leute als Hauptnahrung Milch und Grundbirn hätten und nur selten ein Mehlgericht
– wird Albrecht Thaer Professor an der Berliner Universität und propagiert auch an dieser Stelle den Kartoffelbau
– stellt die französische »Société Impériale d'Agriculture« mehr als 110 Varietäten von Kartoffeln fest

1811 ist das dritte Jahr hintereinander, in dem die englische Getreideernte mißrät, und in Manchester essen die Armen nur Kartoffeln, ein wenig Haferbrei und manchmal (selten) ein Stück Schinken dazu
– werden in Preußen die bäuerlichen Frondienste abgelöst und die Naturalleistungen in Geldleistungen umgewandelt, was nach Friedrich Engels dazu führt, daß die preußischen Junker sich Kartoffelschnapsfabriken errichten lassen
– siedeln sich die Schotten im Red River Valley in Manitoba an und pflanzen als erstes Kartoffeln an
– soll in einem Regulierungsedikt des Preußischen Staats den Bauern das Eigentum an den von ihnen bewirtschafteten Höfen übertragen, sofern es ihnen gelang, sich von bisherigen Abgaben und Frondiensten durch eine Zahlung an die Gutsherrn und die königlichen Domainen-Ämter freikaufen. Dies geschah über Jahrzehnte durch die neue General-Kommissionen zur Regulierung der gutsherrlichen und bäuerlichen Verhältnisse, die in Zusammenarbeit mit den Regierungen die Eigentumsverleihung (Ablösung, Austhuung) vornahm, die erst um 1855 abgeschlossen wurde. Eine Anmerkung: die Eigentümer von Sklaven auf Haiti verloren ihren Besitz auch nicht für umme.
– wird in Waldeck eine Verordnung über den Cartoffelzehnten erlassen, wonach 2 Heller je Ruthe zu zahlen sei, wenn die Kartoffel auf dem Brachfelde wachse
– entwickelt der deutsche Chemiker Kirchhoff an der Petersburger Akademie ein Verfahren, aus Kartoffelstärke Zuckersirup herzustellen und ein Jahr später

– gründet Großherzog Karl August von Sachsen-Weimar die erste Zuckerstärkefabrik auf Aktien
– wird dem Paul Adler, dem ersten Kartoffelbauer im Salzkammergut, von einer Kärntner Bauerntochter gesagt, daß sie die Kartoffeln bestenfalls für schlechtes Schweinefutter halte
– kommen die ersten Konservendosen auf den Markt
– sind die Kartoffeln auch auf Sumatra angebaut, da die Grönhöker ihre Kolonie ausweiten
– wird der »Sklavenkeller« in Kapstadt geschlossen, in dem zeitweilig bis zu 1000 Menschen untergebracht wurden, die in den Gemüsegärten der »Vereenigde Oostindische Compagnie« arbeiten mußten, die bekanntlich in Kapstadt insbesondere Kartoffeln als Schiffsverpflegung an Bord nahm
– schreibt der Landrichter von Kötzing, daß die »Kartoffeln das einzige Produkt seien, welches für Europa realen Wert hat«

1812 beginnen nach drei aufeinanderfolgenden Mißernten Kartoffelunruhen in Bristol, Stockport und Nottingham; die Arbeiter protestieren auch gegen den technischen Wandel, der in der Textilindustrie aufgrund von Maschinen die Arbeitsplätze gefährdet. Diese Maschinenstürmer, nach dem Weber Edward »Ned« Ludlam (Ludd) aus dem vergangenen Jahrhundert »Ludditen« genannt, sangen:

> »Wie die Jungs der Freiheit in Übersee / Erkauften ihre Freiheit, preiswert noch, mit Blut, / So wir, Jungs, wir / Werden kämpfend sterben, oder leben frei, / Und nieder mit allen Königen außer König Ludd! / Wenn das Gewebe, welches wir weben, vollendet / Und das (Weber-)Schiffchen getauscht mit dem Schwert, / Werden wir das Leichentuch werfen / Über den Despoten zu unseren Füßen.«

Die Aufstände wurden mit 10.000 Soldaten von der Regierung blutig niedergeschlagen

– verfaulen in Irland die frühen Kartoffeln, aber auch in England und Schottland gibt die Ernte nicht genug her
– beginnt Goethes Kammerdiener Gottlieb Friedrich Krause alle Gerichte aufzuschreiben, die mittags und abends im Goetheschen Haus aufgetragen werden, und hierbei gibt Goethe als Anweisung »Alle Mittag 12 Gute Kartoffeln«
– kehrt die Tomate als europäische Pflanze zu ihrer ursprünglichen Herkunft in Amerika zurück
– sollen die ersten Kartoffeln in dem Ort Morawak Korale in/auf Sri Lanka angepflanzt worden sein
– verkaufen die französischen Bauern in den Pyrenäen lieber ihr Getreide als ihre Kartoffeln
– schreibt Goethe, daß die Oeconomen dahinterher seien, welche Knolle die stärkereichste sei und in Karlsbad war die Kartoffelerndte gut und im selben Jahr pflanzt er (mehrmals) in seinem unteren Garten in Weimar (womit der Gemüsegarten gemeint ist) »fremde Kartoffeln«
– hat die Branntwein-Produktion in Hessen ein solches Ausmaß angenommen, daß die Herrschaft erwog, den Kartoffelanbau und damit die Brennerei einzuschränken, während in Sachsen-Weimar darauf hingewiesen wird, daß die Verwendung der Kartoffel für die Branntweinherstellung eine neue Errungenschaft sei

– erhält der Jenaer Physiker und Chemiker Johann Wolfgang Döbereiner ein Privilegium, das ihm die Gewinnung von Zucker und Stärke aus der Kartoffel erlaubt
– werden in Avers (Graubünden) in den Bürgergärten Kartoffeln gesetzt
– wird das erste Rezept für Tomatenketchup veröffentlicht und zwar von James Mease
– hält Albrecht Thaer Vorlesungen an der Berliner Universität über den »Fruchtwechsel und die landwirtschaftliche Bedeutung des Kartoffelbaus« und veröffentlicht die »Grundsätze der rationellen Landwirtschaft«

1813 wird in Döhlen in Sachsen eine Fläche von rund 11 Äcker, das sind fast 4 Prozent der Gesamtfläche, mit Kartoffeln bepflanzt
– sind mehr als 11 Prozent der Ackerfläche in Drenthe (Niederlande) mit Kartoffeln bepflanzt
– schreibt Leopold Cuvier über Parmentier, daß dieser den Kartoffelanbau gefördert habe, obwohl erfahrene Ärzte auf den Zusammenhang von Knollengenuß und Epidemien hingewiesen hätten
– verschärfen die Konservativen in England die »Corn Laws«, die die Getreideimporte behindern und Exporte erleichtern
– beginnen Straßenhändler, sogenannte »baked ›tato men‹«, heiße Ofenkartoffeln auf Londoner Straßen zu verkaufen, von denen einige als Handwärmer verwendet werden
– schenken amerikanische Kapitäne dem König von Hawaii, Kamehameha I. der Große, ein paar Ananaspflanzen – mit den bekannten Folgen, denn von 1903 bis 1975 kommen etwa 50 Prozent der Welternte von Hawaii
– wird in dem Lilienfelder Bezirk (in Österreich), der durch große Industriebetriebe gekennzeichnet ist, das bekannte Knollengewächs als »wohltätiges Geschenk der Vorsicht« (womit wohl die Vorsehung gemeint ist) bezeichnet
– wird das Buch »Lezioni de Agricultura« von Antonio Targioni-Tozetti in Italien veröffentlicht, und dort wird auch über die Einführung der Knolle in den Stiefel geschrieben

1814 sagt Johann Burger, daß die Erdäpfel das wohlfeilste Erzeugnis des Ackers seien
– behindern die Napoleonischen Kriege und der Spanische Unabhängigkeitskrieg (seit 1807) immer noch die Getreideeinfuhr aus England in Norwegen, so daß der Kartoffelanbau unerwartete Zuwächse erreicht
– wird in Transsylvanien, dem Hauptanbaugebiet der Knolle in Rumänien, die Kartoffelsuppe als Speise der bürgerlichen Mittelschicht erwähnt, und die adlige Oberschicht bevorzugt als Hauptnahrung Kartoffeln mit Preßsack oder Preßkopf und (natürlich!) Blutwurst
– meint man in Österreich nach den Hungerjahren, daß die Kartoffel »von der ärmeren Classe als ein kostbares Geschenk des Himmels geschätzt werde«, was man in der Oberpfalz schon 1808 festgestellt hatte
– beginnt der französische Botaniker Michel Félix Dunal in Bolivien mit dem Sammeln von Kartoffelproben und beschreibt die wilde Art *Solanum bulbocastanum*
– entwickelt John Jethro Woods aus Poplar Ridge, New York, einen Pflug mit einer auswechselbaren Spitze aus Gußeisen

– sieht Goethe bei Gelnhausen Kartoffeln zwischen Hanffeldern

1815 ist die Kartoffel für die Upper class in England immer noch nicht salonfähig (obwohl es eine Sorte namens »The White Kidney« gibt), und es leben die Armen in Snowdonia (Wales) hauptsächlich von Kartoffeln und von Brot aus Kartoffeln mit Buttermilch und Gerste, und im Parlament wird ein Gesetz zum Schutz der heimischen Weizenbauern erlassen (»Corn Laws«)

– bricht am 5.April der Vulkan Tambora auf der Insel Sumbawa (Indonesien) aus, der Auswirkungen auf das globale Wetter hat; ungefähr 90.000 Menschen sterben direkt durch die Folgen des Ausbruchs
– hat sich aufgrund der wetterbedingten Getreidemißernte die Kartoffel als eigenständiges Lebensmittel in Ungarn durchgesetzt
– endet ein Versuch, auf Tristan da Cunha die Kartoffel heimisch zu machen, aber im folgenden Jahr ist der Anbau erfolgreich
– beschreibt Rudolf Zacharias Becker in einem »Noth- und Hülfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute«, wie man aus »Saamen« eine neue Art von Erdäpfeln macht
– beginnt in Kärnten der Kartoffelanbau, größeren Umfang einzunehmen
– sind bei Hobart (Tasmanien) nur 135 von 32.000 Acres mit Kartoffeln bepflanzt und bei Dalrymple sind es 33 von 5450 Acres
– wird in Frankreich (aber auch anderswo) der wertvolle Kakao mit der billigeren Kartoffelstärke vermischt, was heutzutage daran erinnert, daß in der (auch deshalb) untergegangenen DDR Marzipan aus einem Gemisch mit Erbsen hergestellt wurde

1816 bauen in den sandigen Böden der Drau die Bauern mehr Kartoffeln an als in anderen ungarischen Gegenden, was auf den abermaligen Mangel an Getreide zurückzuführen ist

– wird in Preußen ein Regulierungsedikt für die Entschädigung des Adels für die Entlassung der Bauern aus der Leibeigenschaft deklariert
– nennt Johann Nepomuk Hubert von Schwerz den Topinambur auch Erdäpfel
– wird auf Tristan da Cunha wieder der Kartoffelanbau begründet, der bis heute ununterbrochen besteht
– fällt wegen des Tambora-Ausbruchs (im Jahr zuvor) die irische Kartoffelernte aus; außerdem bricht in Irland eine Typhusepidemie aus, die im Zusammenhang mit der Hungersnot zu Tausenden von Toten führt
– müht sich der französische Konsul auf Sardinien vergebens, die Kartoffel anbauen zu lassen
– übernimmt Heinrich Friedrich Karl von und zum Stein das heruntergekommene Gut Cappenberg, auf dessen Klosterhof Kartoffeln wie Kraut und Rüben wachsen
– wird während der Hungerzeit in der Schweiz eine Schrift über die »Erdäpfelmühle« der Gebrüder Müller von Birnbaum gedruckt, die bereits in den 1780er-Jahren geschrieben wurde
– sagt der österreichische Agrarwissenschaftler Johann Burger, daß die Erdäpfel das wohlfeilste Erzeugnis des Ackers seien
– sind in Schönfeld, Graupa, Jessen und Pratzschwitz (alle Sachsen) insgesamt 2,7 Acker mit den Knollen bewachsen

– wird die Zuckerrübe in ganz Europa großflächig angebaut
– herrscht in Deutschland ein Hungerjahr und in Tirschenreuth wird deshalb der Zehnt für Brachfelder freigegeben, weil die Preise für diese auf 20–25 Gulden je Scheffel gestiegen waren; es war in Europa die schlechteste Weizenernte seit Beginn der Aufzeichnungen 1482
– werden in dem ungarischen Kochbuch »Magyar nemzeti szakácskönyve« (Ungarisches Nationalkochbuch), möglicherweise von Czifray István, für ein sehr gehobenes herrschaftliches Publikum immerhin fünf Kochrezepte mit Kartoffeln erwähnt, davon dreimal als Delikatesse (und 1829 werden in einer Neuauflage dieses Kochbuches 13 Rezepte genannt)
– erscheint in Rußland ein erstes Kochbuch, in dem auch die Kartoffel erwähnt wird
– wird in Baselbiet und Laufental (Schweiz) gestattet, die Herdäpfel auf den Brachfeldern anzubauen
– schreibt Jeremias Gotthelf in »Wie Uli der Knecht glücklich wird«: »Im sechzehner Jahr stund der Hafer noch um Weihnacht draußen«

1817 schreibt Philipp August Pauli, daß die Kartoffel in Pirmasens die Hauptnahrung der bedürftigen Klasse sei
– verbreitet sich die Kartoffel in Venetien, und Pietro Zorzi weist deshalb daraufhin, daß die Interessen der Kornbauern davon in keiner Weise geschädigt werden
– werden im Amtsblatt des Großherzogtums Luxemburg, dem »Verwaltungsmemorial«, Hinweise über Anbau, Ernte und Lagerung der Kartoffeln veröffentlicht, was darauf hindeutet, daß unsere Kartoffel zu diesem Zeitpunkt in Luxemburg noch nicht so weit verbreitet ist; ein Jahr später wird in diesem »Memorial« über die Herstellung von Mehl aus Kartoffeln berichtet
– folgt (bis 1920) nach den vorhergehenden Hungerjahren in Österreich ein Überproduktion an Getreide, was zu einem starken Preisverfall führt und dieser führt wiederum zu einem verringerten Anbau der Kartoffel
– werden im sächsischen Mügeln 9½ Acker mit den Knollen bepflanzt
– schreibt Goethe an Friedrich Theodor Kräuter und erbittet aus seinem Hause ein Dutzend Kartoffeln von jeder Sorte und erhält am 20.September Karl Ludwig von Knebel eine Sendung mit Kartoffeln und am 17.Dezember erwähnt Goethe in seinem Tagebuch »sich selbst färbende blaue Kartoffeln«, die er von Carl Wilhelm Ernst Putsche erhalten hatte
– sind in vielen Gebieten in Folge der Napoleonischen Kriege die Ernten nur gering, und deshalb sind Hungersnöte nicht unüblich
– fällt die Getreideernte in Irland äußerst gering aus, so daß die Regierung Hafer importiert, um den Preis für Getreide niedrig zu halten
– wird in Oer-Erckenschwick wegen des Mangels an Getreide Kartoffelmehl unter das Brotgetreide gemischt
– wird in Wien von Georg Christian Albrecht Rückert ein »Unterricht: Commiß- und Hausbrot, Kochmehl und Grütze, aus Kartoffeln« veröffentlicht, das »bey ersparniß zweyer auch drey Viertelntheilen Getreides zu verfertigen« sind
– wird in einem Anschreibbuch in Unterfranken festgestellt, daß die »Erdbirn wohl gerathen sind« und »Gutes Brod davon gebacken«

– stellt Louis François Benoiston de Châteauneuf fest, daß sich die Arbeiter in Paris von Brot und Gemüse (und hier vorwiegend von Kartoffeln) ernähren und Fleisch äußerst selten auf den Tisch kommt, und nur in 5 der etwa 80 Departements wird keine Kartoffel angebaut
– läßt der Gutsbesitzer und Alkoholhändler aus Berlin-Weißensee Leberecht Pistorius einen Brennapparat patentieren, mit dem in Brandenburg eine massenhafte Alkoholproduktion aus Kartoffelnmaische beginnt, weil (so heißt es 1909 im »Kladderadatsch«)

> »Kartoffeln aufzuessen / Ist allgemeiner Brauch; / Doch soll man nicht vergessen: / Zu trinken sind sie auch. / Laßt uns das Glas erheben / Zu einem edlen Toast! / Kartoffelschnaps soll leben, / der Trost des Landwirts! Prost!«

– werden der Korporal William Glass auf Tristan da Cunha mit seiner südafrikanischen Frau die ersten dauerhafte Siedler, und er legt in einer Verfassung fest, daß alle Bürger gleich seien und Kartoffeln anzubauen hätten, und davon leben die etwa 300 Einwohner noch heute und von Langusten und Schaffleisch und vom Briefmarkenverkauf

1818 ist die im Jahr zuvor festzustellende Kartoffelkrankheit von den Feldern wieder verschwunden
– bekommt Philipp Adam Ulrich wegen seiner Verdienste um die Kartoffel ein Denkmal (in der Nähe von Würzburg)
– veröffentlicht Carl Wilhelm Juch in Ulm »Das Ganze des Kartoffelbaus«, in dem er auf die Papierherstellung aus Kartoffeln hinweist
– zürnt der englische Schriftsteller undf Journalist William Cobbett, daß jeder die Kartoffel preist und sie auch ißt, und »die ganze Welt mag Kartoffeln oder tut zumindest so«, und er schreibt ferner, daß der Amerikaner hastig ißt, sich nicht für das Essen auf seinem Teller interessiere und beim Essen nicht spräche ... und (achten Sie einmal darauf) nur mit einer Hand ißt, denn die andere hat er in diesem waffenstrotzenden Land unter dem Tisch am Colt (könnt' ja ein Indianerüberfall drohen)
– wird die Kartoffel in Amberg »als vortreffliches Surrogat bei großer Theuerung und Mangel des Getreides« bezeichnet, denn aufgrund der Mißernte des Jahres 1816 sind die Kornpreise ganz schön gestiegen
– wird eine landwirtschaftliche Hochschule in Hohenheim gegründet, in der später Ulrich Oltersdorf eine »Ernährungsdenkwerkstatt« eingerichtet
– veröffentlicht K.G.G. Sturm in Jena »Einiges über den Kartoffelbau zu Tieffurth und über die Benutzung derselben zu Brod«
– erscheint von Johann Burger eine »Vollständige Abhandlung über den Anbau und die Benutzung der Kartoffeln« und klagt, daß die österreichischen Kartoffeln zwar äußerlich ansprechend seien mit glatten, großen Knollen, mit weißem Fleisch und hübscher roter Schale, aber »ein Kratzen und Brennen im Halse« erregen
– läßt Georg Friedrich Jacobi seine Produktionsanleitung für Branntwein aus gekochten Kartoffeln in Nürnberg drucken (»Über die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen, deren verschiedenen Arten, Anbau und zweckmäßige Anwendung, besonders in der Küche«)

– beginnt die British East India Company (BEIC), Tee im britischen Indien anzubauen
– veröffentlicht die Tochter des Stadtmediziners von Miscolc, Zsuzsanna Rátz Bza, in Ungarn ein Kochbuch mit dem Titel »Búza szükségben felsegéllô jegyzések«, was soviel wie »Hilfe in Weizennot« heißt; in diesem Buch wird das erste Rezept von Gulyás-Fleisch mit Kartoffeln veröffentlicht

1819 empfiehlt der Holländer Jacobus Albertus Uilkens im »Handboek van vaderlandsche landhuishoudkunde« für die Anpflanzung von Kartoffeln, diese zu teilen und in Scheiben in die Erde zu legen
baut François-Louis Cailler bei Vevey in der Schweiz die erste Schokoladenfabrik und diese Schokoladen-Marke Schweizer Machart gibt es heute noch
– schreibt der Prediger zu Wenigen-Jena, Carl Wilhelm Ernst Putsche, in seinem von Bertuch herausgegebenen »Versuch einer Monographie der Kartoffel oder Ausführliche Beschreibung der Kartoffel, nach ihrer Geschichte, Charakteristika, Cultur und Anwendung in Teutschland«, daß die Knolle durch einen niederländischen Offizier nach Roßbach gekommen sei, aber so richtig sicher ist das nicht, zumal sich Dr. Putsche auch an anderen Stellen irrt
– empfiehlt Ernst Theodor Amadeus Hoffmann, daß man erst alle Leute »von gefährlichen Gesinnungen« aus dem Staate verbannen solle, bevor man Kartoffeln anbaue
– bedankt sich Goethe (»danckbarlichst«) bei seinem Herzog Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach über gelieferte Kartoffeln und freut sich Ende September über »reichlichste Cartoffel Erndte auf allen Feldern« bei Schleiz
– gründen Beamte, Landräte, Bürgermeister, Rittergutsbesitzer und Großbauern in Coesfeld die »Landwirtschaftliche Lesegesellschaft«, um damit auch ein wenig Fortschritt in den westfälischen Kartoffelanbau zu bringen
– werden im »American Farmer« aus Baltimore erstmals Ratschläge für den amerikanischen Kartoffelanbau gegeben, was man auch im »Plough Boy Journals« von Lewis Monto aus Albany nachlesen kann

um 1820 ist in der Paderborner Gegend auch eine Fünf-Felder-Wirtschaft bekannt, in der im zweiten Jahr – nach der Winterung – die Kartoffel angebaut wird
– beginnt Henriette Charlotte, die Tochter der Frau Helene Charlotte von Lestwitz, und ihr Mann Peter Alexander von Itzenplitz einen Tauschhandel mit Kartoffeln mit anderen Landwirten im Oderbruch
– wird der (erste) amerikanische Entomologe und Wissenschaftler auf den Gebieten der Weichtierkunde und der Crustaceologie Thomas Say zu einer Expedition vom Mississippi River bis in die Rocky Mountains unter Leitung von Stephen Harriman Long eingeladen und findet am mittleren Missouri, an der Grenze von Nebraska und Iowa, auf der Büffelklette *(Solanum rostratum)* erstmals einen schwarz-gelb gestreiften Käfer
– wurden im Oderbruch diverse Kartoffelsorten angebaut, die »Rote Dauerkartoffel«, »Tannenzapfen«, »Späte Blaue«, »Zuckerkartoffel« und »Kleine Mandelkartoffeln« hießen, die mit der ab 1844 in Preußen grassierenden Kraut- und Knollenfäule *(Phytophthora infestans)* verschwanden. Nur wenige Kartoffelsortenh behaupteten sich im Oderbruch gegen die Kartoffelkrankheit wie die »Rote Dauerkartoffel« oder die »Rote märkische Kartoffel«

– gewinnt der Kartoffelbau in Schweden an größerer Bedeutung
– werden über 40.000 Bushels Kartoffeln vom Prince Edward Island in Kanada in die Karibik exportiert und schon 20 Jahre später hat sich diese Menge verdoppelt

1820 legt Thomas Malthus in den »Principles of Political Economy« dar, daß Hungersnöte eine normale Reaktion auf die »Überbevölkerung« seien und insofern die Iren selbst schuld seien
– beginnt auf den zaristischen Gütern und denen der russischen Edelleute Anbau und Züchtung von Kartoffeln
– kommen die ersten Missionare auf Hawaii an und überzeugen König Kamehameha I. vom Vorteil des Kartoffelanbaus
– gibt J.C. Kögel einen »Unterricht zum Anbau und zur mannigfachen Benutzung der Kartoffeln für jede Haushaltung« in Quedlinburg heraus
– wird im Gemeindebuch von Ettersberg (Thüringen) erstmals der Anbau von Kartoffeln eingetragen
– stellt der Engländer Clinton Crawford fest, daß die auf Sumatra wachsenden »Katang Holanda« eine hervorragende Qualität aufweisen und besser schmecken als manche europäische Kartoffel
– trifft Goethe auf der Fahrt von Alexandersbad nach Wunsiedel viele vierspännige Ochsenfuhren, die Kartoffeln und Dünger zugleich auf die Äcker fuhren
– beginnt man auf dem königlich-sächsischen Kammergut Gorbitz Kartoffeln in größeren Mengen anzubauen
– schreibt Robert Owen im »The Social System«, daß zwischen Produktion von Kartoffeln und dem Konsum von Kartoffeln eine Einheit bestehen müßte, und folgerichtig organisiert er einige Jahre später eine kommunistische Siedlung am Ohio (»New Harmony«). Aber die Geschichte geht auch deshalb schief, weil sich die amerikanischen Arbeiter dem rigiden Abstinenzlertum Owens nicht beugen wollten
– breitet sich der Anbau der Kartoffeln in Dänemark deutlich aus, aber noch heute kommen dank der »Kartoffeldeutschen aus der Pfalz die meisten Kartoffeln aus Jütland
– schreibt Ernst Theodor Amadeus Hoffmann (E.T.A.) im »Lebensansichten des Katers Murr« von einer Brandsalbe aus rohen Kartoffeln (»Was das für ein Wehklagen ist über ein paar verbrannte Finger!«), die ein Hausmittel der gemeinen Leute sei und wohl auch ungemeinen Leuten helfe
– bringt der französische Missionar Eugène Casalis (wahrscheinlich holländische und englische) Kartoffeln zum Anbau über Philopolis in der Kapprovinz in das Bergland von Lesotho in Südafrika

1821 verrotten auf den irischen Feldern die Kartoffeln, weil’s zu feucht ist, und daraus folgt eine der üblichen irischen Mißernten, aber dennoch ist die Bevölkerung auf 6,8 Millionen Menschen gestiegen, die sich überwiegend von der Knolle ernähren (müssen)
– versuchen sich Antoine Augustin Parmentier und der französische Chemiker Joseph Louis Proust an der Herstellung eines Fleischextrakts

– gründet sich in Baden ein sog. »Landwirtschaftlicher Vorschußverein«, der Vorläufer einer Winzergenossenschaft
– wird die Agrarordnung in Sachsen-Weimar geändert, so daß sich die Anbaufläche für Kartoffeln von 3/20 der Brache bzw. 1/20 der gesamten Ackerfläche (in der Dreifelderwirtschaft) auf 2/3 der Brache erhöhen darf
– hebt das »Hut- und Triftgesetz« die Brache für Besitzer von weniger als 6 Weimarischen Äckern ganz auf, so daß dort Kartoffeln angebaut werden können

1822 meinen die Highlander in Schottland, daß die Kartoffel für sie nicht kräftigend genug sei
– wird in Europa die 3-Meilen-Zone eingeführt (soweit können die Kanonen schießen), damit die Fischer in ihren heimischen Fanggründen dem Kabeljau nachstellen können, und 1958 dehnen die Isländer als erste Nation diese Zone auf 12 Meilen und 1975 auf weitere 188 Meilen aus, aber der Kabeljau ist auch innerhalb dieser Grenzen nur noch selten anzutreffen
– läßt Goethe durch seinen Freund (Polizeyrath) Joseph Sebastian Grüner ein Buch über die Kartoffel dem Grafen Maximilian Auersperg »einhändigen«; über einen Besuch Goethes beim Grafen im selben Jahr steht im Tagebuch geschrieben: »Seine Öconomie, Verbesserungen, Schloßreparatur, Bibliothek und sonst kam zur Sprache«
– erscheint Karl Friedrich von Ruhmors »Geist der Kochkunst«, in dem die Knolle gelobt wird
– gründet Mathieu (de) Dombasle ein Mustergut in Roville bei Nancy, auf der er die von ihm erfundenen Landwirtschaftsgeräte aller Art (zum Beispiel einen Hakenpflug) auch ausprobiert
– herrscht in England und Irland eine Hungersnot, was dazu führt, daß die Leute an der Küste Seetang essen und im Landesinneren mit Brennesseln und anderen Wildpflanzen vorlieb nehmen mußten
– sind auf dem Klostergut Nimbschen mit Kleinbothen und Groß-Bardau bei Grimma in Sachsen nur 12 Äcker oder 2 Prozent als Kartoffelland bestellt
– werden in den Dschungeln von Assam einheimische (wilde) Teesträucher entdeckt und schon ist ein neues, von China unabhängiges Anbaugebiet gefunden
– wird in Berlin auf »Allerhöchste Kabinetts-Ordre Sr.Majestät des Königs Friedrich Wilhelm III.« der »Verein zur Beförderung des Gartenbaues im preußischen Staate« gegründet, der nicht nur der Schönheit fürstlicher Parks dienen, sondern unter Albrecht Thaers Schrift »Der Kartoffelbau nach seinem jetzigen rationellen Standpunkte« auch pflegen soll
– beschreibt Walter Johnstone in »Travels In Prince Edward Island« die besondere Art des Kartoffelanbaus auf Prince Edward Island
– wird norwegisches Wassereis in England zum Kühlen von Getränken eine profitable Handelsware, und es dauert rund 20 Jahre, bis die Bostoner »Wenham Lake Ice Company« Eis nach Liverpool verschifft und mit den Norwegern konkurriert
– wird der Kartoffelkäfer in den Rocky Mountains entdeckt oder – richtiger – entdeckt der Kartoffelkäfer die von den Siedlern mitgebrachten Kartoffeln
– bekommen die schwedischen Milchmädchen bei den Holländern in Schleswig-Holstein nur Rüben und Kartoffeln zu essen

1823 wird die Kartoffel im »Land der Morgenstille« erstmals angebaut, weil ein Herr Kim (so heißen etwa 20 Prozent der Koreaner mit Familiennamen) die »Kamja« (gesprochen Kamdscha) aus Indien oder der Mandschurei oder China – jedenfalls aus dem Norden – mitgebracht hat
- werden auf Sansibar erstmals Gewürznelken angebaut, was ertragreicher als der Handel mit Sklaven ist
- verpflanzen die Portugiesen den ersten Kakao-Samen von Brasilien nach São Tomé im Golf von Guinea
- beschreibt der Holländer Jean-Louis van Aelbroeck eine Methode, Kartoffeln mittels eines Pflanzstocks zu pflanzen, wobei die Abstände zwischen den einzelnen Pflanzen etwa 1 bis 2 Fuß sein sollen
- wird der erste indische Tee aus Assam wird zum öffentlichen Verkauf nach England geschickt
- wird in Heilbronn die »Gesellschaft für die Weinverbesserung« gegründet
- empfiehlt Pfarrer Friedrich Jakob Philipp Heim in Winnenden im Remstal, Klöße aus Kartoffeln »auf vielfache Art zuzubereiten, um dadurch immer eine andere Speiße zu erhalten«, damit man ihrer nicht überdrüssig wird
- findet der »Brabanter« (»Hohenheimer«) Pflug seine moderne Form

1824 wird in Irland der Frühjahrsregen von großer Sommertrockenheit abgelöst und läßt die Pflanzen vertrocknen
- beschreibt Thomas Say den 1820 gefundenen schwarzgelbgestreiften Käfer und gibt ihm den Namen *Doryphora 10-lineata*, und später wird dieses Insekt umbenannt in *Leptinotarsa decemlineata* Say Col.: Chrysomelidae, den Zehnstreifen-Leichtfuß, frei nach Martin Luther: »der arg böse Feind / Der alt böse Feind / mit Ernst er's jetzt meint«
- werden die Waldenser im Königreich Sardinien (das Piemont einschloß) von König Carlo Felice Giuseppe Maria, 5. Sohn des König Victor Amadeus III. von Sardinien, gezwungen, bis 1827 ihre Grundstücke zu verkaufen und auszuwandern
- nennt Sir John James MacGregor im »Gaelic Dictionary« die »potato« »Buntaghta«
- schreibt Matthias Claudius über die »alabasterne« Kartoffel (Alabaster ist eine warm-rosa Farbe)
- werden in der bulgarischen Stadt Ljaskovitz die ersten Kartoffeln durch rumänische Gemüsebauern angebaut
- beginnt in den Niederlanden der Kartoffelanbau der Sorte »Roomsen«
- erlebt Deutschland eine Agrarkrise, weil der Preis des Roggens auf 4,50 Mark je Doppelzentner fällt, aber als die Preise am Ende jenes Jahrzehnts wieder steigen, bleiben die Löhne zurück
- wird in England die verhaßte Salzsteuer abgeschafft, aber in Frankreich wird die »gabelle« (vonn arab. *al-qâbala)* noch bis 1945 erhoben

1825 erhöht der anglikanischer Bischof George Murray, Lord Bishop of Sodor and Man, auf der Isle of Man den Zehnten für die Kartoffelernte auf das Zweifache des englischen Satzes; da die Kartoffelernte auf der Insel witterungsbedingt ausfällt, beschlagnahmt die Kirche Kartoffeln, was zu gewalttätigen Unruhen und zum Verzicht auf den Zehnt (bis 1839) führt

– regelt eine Bekanntmachung des Erfurter Magistrats, auf welchen Märkten Kartoffeln, nämlich auf dem Friedrich-Wilhelm-Platz, verkauft werden dürfen
– sind im sächsischen Sedlitz 13 Äcker oder 5,3 Prozent der Gesamtfläche Ackerlandes mit den Erdäpfeln bewachsen, wofür 130 Dresdner Scheffel Aussaat erforderlich warenillustriert Johann Heinrich von Thünen anhand des Kartoffelbaus seine Volkswirtschaftstheorie
– erlaubt ein Edikt von König Carlo Felice Giuseppe Maria von Sardinien das Lesen und das Schreiben nur denen, welche ein Vermögen von 1.500 Lire besaßen, und erteilte die Erlaubnis für ein Studium nur denen, die ein Einkommen von mehr als 1.500 Lire ausweisen konnten, womit unter »Lesen« nicht die Kartoffelernte gemeint sein kann (das war den Leuten mit einem Einkommen unter 1.500 Lire vorbehalten!)
– gibt der Garteninspektor Andreas Johann Hartweg einen »Hortus Carlsruhanus oder Verzeichnis sämmtlicher Gewächs, welche ... zu Carlsruhe cultivirt werden« mit insgesamt 3.000 Pflanzen heraus, in dem auch eine »Kurze Geschichte der botanischen und Lustgärten der Durchlauchtigsten Fürsten des Hauses baden bis auf unsere Zeiten« enthalten ist; auf Seite 156 wird der *Helianthus tuberosus* L. mit dem Vermerk »knollige Fr(ucht)«, nicht aber die *Tuberosa esculentum* erwähnt
– ist die saure Supp' von Speck, Klößen und Kartoffeln eine Lieblingsspeise der Probsteier in Schleswig-Holstein, schreibt der Agrarökonom Alexander von Lengerke in seiner Geschichte über »Die Schleswig-Holsteinische Landwirthschaft«
– gibt Ludwig Gall eine »Anleitung für den Landmann zur Syrup-Zuckerbereitung aus Kartoffeln mittels gewöhnlicher Branntweinbrennerei-Geräthe worin zugleich die Darstellung der Kartoffelstärke und des Zuckerbranntweins aus Kartoffelsyrup gelehrt wird. Ein Beitrag zur Linderung der Noth«
– widerspricht der Göttinger Professor Carl Sprengel der Thaerschen Humustheorie (»Alles Leben entsteht aus Humus«), indem er in seiner »Mineralstofftheorie« mehr als 20 Jahre vor Justus von Liebig auf die Bedeutung der Minerale hinweist, und dies alles am Bespiel der von ihm besonders geschätzten Kartoffel

1826 steigt in Preußen die Produktion von Schnaps aus Kartoffeln auf eine Menge von 125 Millionen Quart im Gesamtwert von 15 Millionen Taler, während im Königreich Hannover nur 18 Millionen Quart produziert werden
– stirbt Graf Alessandro Volta, der den Kartoffelanbau auf seinen Gütern einführte und damit Zeit fand, die Batterie zu erfinden
– weist Jean Anthelme Brillat-Savarin auf die Stärke der Kartoffel hin, und die Kartoffel zähle neben Indigo zu den wahren Schätzen Amerikas
– verschifft die »Van Diemen's Land Company« 26 Tonnen Kartoffeln nach Sydney
– berichtet Alexander von Lengerke in »Die schleswig-holsteinische Landwirtschaft« über die Nahrung der Bauern im schleswigschen Angeln: »Grütze ist ein Hauptgericht unserer Bauern, sie kommt in der fünftägigen Mahlzeit der Landesleute in Angeln wenigstens dreimal vor.« Angeln ist eine deutsche Halbinsel in der Ostsee auf der Kimbrischen Halbinsel im Norden Schleswig-Holsteins

– meinte Goethe, daß ihm unter dem französischen Namen *Topinambour* eine erdäpflige Pflanze wohlbekannt sei
– werden im Stuttgarter Stadtteil Möhringen auf den Äckern neben Dinkel, Hanf, Gerste, Roggen und Runkelrüben auch Kartoffeln angebaut
– kann man auf dem Markt in Amsterdam die ersten Kartoffeln der Sorte »Kruipers« kaufen
– führt Ioannis Kapodistrias, erster Präsident oder Regent Griechenlands und vor dem Königreich mit Otto und Amalie (deren Nachfahren jetzt »de Grèce« heißen) nach der Vertreibung der Türken, russische Kartoffeln in seinem Land ein
– schreibt Joseph Rohrer, daß der Wiener kein Freund der Kartoffel sei, obwohl der Verbrauch deutlich über dem österreichischen Durchschnitt liegt

1827 taucht Kaspar Hauser aus dem Nichts oder aus Baden in Nürnberg auf und ißt dankbar und freudig Kartoffeln, obwohl sie ihm das »Laufen« verursachen
– wird in Potsdam auf Wunsch von König Friedrich Wilhelm III. zum Gedenken an seinen verstorbenen Freund Zar Alexander I. die Russische Kolonie Alexandrowka fertiggestellt, die heute zum Weltkulturerbe gehört; die Bewohner pflanzten nicht nur Obstbäume, sondern auch Gemüse, darunter – natürlich – die Kartoffel; die Grünanlagen wurden von Peter Joseph Lenné geplant, denn die dem König von Zaren geschenkten russischen Sänger sollten eine besondere Atmosphäre für Musik und Muße vorfinden
– meint Carl Wilhelm Putsche, daß man eine gute Verdauung besitzen müsse, wenn man Kartoffeln verzehre
– liefern Farmer aus der »Oyster Bay« (Australien) riesige Mengen an Kartoffeln nach Sydney und von Van Diemen's Land (Tasmanien) kommen Kartoffeln im Wert von weiteren 1927 AustralischePfund
– erwähnt Goethe, daß der »erdäpflige« Topinambur in der Weimarer Gegend in großen Mengen angebaut wird, »hochstenglicht wächst« und den Winter überdauert und ein vortreffliches Viehfutter liefert
– steht im »Geographisch-statistischen Jahrbuch von Rheinbaiern: ein Beitrag zur Geographie und Geschichte des Vaterlandes«, herausgegeben von Georg Friedrich Kolb, daß der Kartoffelbau dortselbst überall eingeführt sei
– erfindet der holländische Chemiker Coenraad Johannes van Houten ein Verfahren, mit dem man Schokoladenpulver mit einem sehr geringen Fettanteil erstellen kann, und das ist heute jene Substanz, die als »Kakao« bezeichnet wird
– wird in einem Bericht über die Landwirtschaft im Kreis Homberg bei Efze gesagt, daß die Kartoffel wegen ihres Blausäuregehalts giftig sei und das Kraut nur einen geringen Wert habe
– schreibt der Bergkommissionsrat Wilhelm August Eberhard Lampadius »Über den Bau von Kartoffeln«; Lampadius hatte schon 1796 den Schwefelkohlenstoff entdeckt
– wird von William Cobbett das böse Wort von »Ireland's lazy-root« (über die Kartoffel) in die Welt gesetzt
– erscheinen in New York die »ersten lärmenden Burschen mit Kesseln in der Hand« und preisen ihre Ware mit »I scream, Ice cream« an

1828 kommt es in Rußland in den Gouvernements Vjatka und Orenburg zu Protesten der Udelbauern (Apanagebauern, etwa 3,7 Prozent aller Bauern, 940.000 Bauern) gegen eine im Vorjahr eingeführte Regelung, wonach 5 Prozent des Landes »gemeinsam« bearbeitet werden soll, was einer Enteignung gleichkam; verantwortlich hiefür war der Apanageminister Graf Lew Alexejewitsch Perowski und späteren Ehrenmitglied der Russischen Akademie der Wissenschaften
- setzt die »Royal Agricultural Society« einen Preis von 5 Pfund für die Erfindung eines Schaufelpfluges für die Kartoffelernte aus
- kritisiert der Franzose Jean-Baptiste Duvergier, daß die katholischen Iren den protestantischen Pfarrern den Zehnten liefern müssen
- werden im Gebirge von Simla in Indien Kartoffeln angebaut
- sagt Sir John Sinclair, daß es keine andere menschliche Nahrung gibt, die so vielseitig einsetzbar ist wie die Kartoffel, was ja wohl wahr ist

1829 schreibt Goethe an Karl Friedrich Zelter und verweist hier auf selbstgezogene Kartoffeln

1830 verfallen die Getreidepreise in Österreich, weil es eine sehr gute Kartoffelernte gab
- beschreibt der Auswanderer Gustav Eduard Löwig die Ernährung auf deutschen Auswandererschiffen, und da spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle
- beendet der Kreisdirektor von Ansbach und Historiker sowie Publizist Karl Heinrich von Lang seine satirische »Hammelburger Reise – Vierte Fahrt: oder neueste Nachrichten aus den Landen Grossgescheid und Kleingescheid: oder neueste Nachrichten aus den Landen Grossgescheid und Kleingescheid«, in der er darauf hinweist, daß es in Nürnberg »Kartoffelstopfer in der Stopfelgasse« gibt
- wird in Neckarsulm gemeinschaftlich gekeltert, weil die Winzer sich zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen hatten

1831 wird in Antrim (New Hampshire, Vermont) die erste Fabrik für die Herstellung von Stärke aus Kartoffeln errichtet
- entdeckt Charles Darwin auf seiner Entdeckungsreise in Südamerika (1831 bis 1838), daß Indianer in Peru, Bolivien und Chile Natriumnitrat (Natriumsalz der Salpetersäure) als Dünger für ihre Felder verwenden

1832 wird Guano erstmals in kleinen Mengen aus Südamerika als Dünger für Nutzpflanzen in die USA importiert

1833 wird die Schwarzbeinigkeit *(Gaeumannomyces graminis* [Sacc.]) als Kartoffelkrankheit identifiziert

1834 –
- beginnt Gouverneur William Cavendish Bentinick in Indien mit dem Anbau von Tee
- erfolgen einmal wöchentlich in der »Chamber of Commerce« Tee-Auktionen, weil auf dem Höhepunkt des Britischen Empire der gesamte Handel mit diesem Produkt über London läuft (aber 1998 wird diese ehrwürdige Institution mangels Beteiligung geschlossen)
- brennen die Häuser in Kleinhölsen (Thüringen) und den Abgebrannten werden 4 Körbe mit Kartoffeln »zugewendet«
- werden in der Nähe von Seelow im Oderbruch (südlich von Frankfurt) rund 75.000 Hektoliter Kartoffelschnaps gebrannt

– weigern sich die Udalbauern im Gouvernement Vladimir in Rußland, Kartoffeln anzubauen; sie gruben sogar die bereits gesetzten Kartoffeln wieder aus, verkauften sie oder verfütterten sie an die Schweine; hinzu kam, daß die Bauern die Kartoffeln schon kannten und wußten, daß Anbau und Ernte zeitaufwendiger als Getreideanbau war
– haben die Bergleute, die Arbeiter in den Steinbrüchen und Industriearbeiter in Denbigshire und Flintshire (Wales) alle Kartoffelgärten, damit ihre Familien leben können
– wird an der Prinzendorfer Kirche im österreichischen Weinviertel eine Gedenktafel angebracht zu Ehren des Geistlichen:

> »Ihm, dem Pflanzer jener Knollen, / die in großer Not sich so bewährt, / will die Nachwelt ihren Dank hier zollen, / wenn sie seine Ruhestätte ehrt. / Heb ab, Wanderer, dankbar deinen Hut: / Hier liegt Johann Eberhart Jungblut!«

1835 entdeckt Charles Darwin auf den Chonos-Inseln südlich von Chile eine besondere Sorte Wildkartoffeln – *Solanum maglia*
– besucht der Schriftsteller Friedrich Julius Gustorf mit dem (Titular-)Herzog Paul Wilhelm von Württemberg (einem Naturforscher), dem Fossilienforscher Albert C. Koch und dem Schweizer Maler und Illustrator Rudolf Friedrich Kurz deutsche Siedler in Illinois und stellt fest, daß die Nahrung sehr einfach sei – »das ganze Jahr über nichts als Kaffee, Tee, Schinken, Kartoffeln und Maisbrot«
– bringt der presbyterianische Missionar Henry Harmon Spalding den Native Americans vom Stamm der Nez Percé in Idaho das Christentum und die Kartoffel
– berichtet ein nicht genannter Arzt in der »Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des Grossherzogthums Hessen« über seine Untersuchungen der Kartoffel, die nur unter bestimmten Umständen *Solanin* enthalten würden
– schreibt unter dem Pseudonym Johannes Nariscus der bayerische Kirchenhistoriker Carl Anton Johann Nepomuk Hortig von einem »Erdäpfeljubiläum, im Jahre 1828«
– weist die »Horticultural Society« auf Jersey daraufhin, daß man Kartoffeln für 1 bis 2 Schilling das Pfund in Covent Market Garden verkaufen könne, wenn es denn genug gäbe
– besteht das Mittagessen eines Bremer Bürgers aus einem tüchtigen Stück Fleisch und Kartoffeln in mancherlei Zubereitungsarten
– wird Mais weder als Körnerfrucht noch als Grünfutter in Rheinpreußen eingesetzt, denn dort (im Herzogtum Cleve und Geldern, dem Fürstentum Moers, dem Herzogtum Jülich, dem preußischen Land in der Eifel, in der Mosel-gebirgsgegend, am Rhein und an der Mosel) hat die Kartoffel absoluten Vorrang, was man ja bei einer Neugliederung der Bundesländer unbedingt berücksichtigen müßte
– veröffentlicht Jacob Eberhard Gailer den »Neuen Orbis pictus für die Jugend« und weist darauf hin, daß die Kartoffel aus Amerika zu uns gekommen ist
– gibt es in Sachsen insgesamt 4.407 Spiritusfabriken, deren Grundlage die Kartoffel ist

– wird in einem irischen Untersuchungsbericht festgestellt, daß auf einem Acre 6½ bis 8½ Tonnen Kartoffeln geerntet werden können und manchmal auch mehr
– leben mehr als 2 Millionen Engländer hauptsächlich von der Kartoffel, und das ist ein Zeichen, daß die Knolle zu einer *unvailable root* geworden ist

1836 berichtet der Schriftsteller und Staatsbedienstete Robert Montgomery Martin, daß die Kartoffel die Yams-Wurzel auf St.Helena überflügelt habe und sogar Kartoffeln nach Südafrika exportiert werden
– textet der Schweizer Louis-Valentin Cuenin das »Chanson Pauvriotique« – ein Loblied auf die Knolle
– wird der Status der russischen Udal-Bauern vermindert, indem man sie zu Staatsbauern zurückstufte; begründet wurde dies mit einer besseren Verwaltung der staatlichen Verwaltung
– beginnt die »Société Pauvriotique« in Bruntrut in der Schweiz ihr inzwischen traditionelles Kartoffelessen – jeweils zum Drei-Königs-Treffen, dem Vorläufer des FDP-Parteitags in Baden-Württemberg
– ist noch ein Missionar bei den Nez Percé aufgetaucht, der Methodist Silas Whitman, der auch das Heil durch die Kartoffel bringen will
– tauchen auf amerikanischen Feldern die ersten Stahlpflüge auf, und ein Wissenschaftler behauptet noch Mitte dieses Jahrhundert, daß englische Pflüge wegen ihrer verschnörkelten Form schlechter seien als amerikanische Pflüge, denn – so schreibt Charles Sanford – »die amerikanischen Geräte suggerieren die reinen, gleichförmigen Linien weiter Felder und Prärien, während die englischen Pflüge anscheinend dazu bestimmt sind, enge kleine Ecken aufzugraben.«
– stellt Friedrich Engels fest, daß die Nahrung der ärmeren Schichten in England zumeist aus Kartoffeln bestünde
– besucht die französische Königsfamilie den Wiener Hof und lernt dort längliche Brötchen aus Weizenmehl kennen
– als zur Vereinfachung der Bürokratie mehrere Abgaberegelungen zusammengefaßt werden sollten, weigern sich die russischen Bauern, irgendwelche Dokumente zu unterschreiben und wollen sogar nicht einmal ihre Namen nennen

1837 bringt die Kartoffel-Ernte von Spalding den missionarischen Durchbruch bei den Nez Percé und viele Natives lassen sich bekehren (wie heißt es doch so treffend: ... na egal)
– erwirbt der österreichische Erfinder des Perkussionsgewehrs August Zang in Paris in der rue Richelieu eine Bäckerei, läßt Bäcker aus Wien und feinstes Weizenmehl aus Ungarn kommen und *pain viennois* herstellen, das sich alsbald verbreitet wie »Milchsäurebakterien im Sauerteig«
– wird im Oberamt der Eder nur geringer Kartoffelanbau bezeugt
– sind in der 15.Auflage des französischen Kochbuchs »Le cuisinier impérial, ou L'art de faire la cuisine et la pâtisserie« von André Viard die Kartoffel nur neunmal erwähnt, während im Vorläufer-Kochbuch »La cuisière républicaine« von der »Citoyenne Catherine« (1794) die Kartoffel achtzehnmal genannt wird
– veröffentlicht der japanische Botaniker Ito Keisuke das »Kiuko shokumotsu binsan« (Leitfaden zu Nahrungsmitteln bei Hungersnot), in der auch auf die segenswerten Wirkungen der Kartoffel verweisen wird

– müssen in Berleburg und Laasphe für das unerlaubte »Hüten von einem Pferd oder Ochsen in einem Kartoffelacker je Stück 11 Silbergroschen, 1 Pfennig« Strafe gezahlt werden
– konstruiert der Schmied John Deere in Grand Detour (Illinois) einen neuartigen selbstreinigenden Stahlpflug
– beginnt der Minister für Staatsdomänen, Pawel Dmitrijewitsch Kyselov, neben den bisherigen lokalen Behörden zur besseren Ausbeutung der Bauern eine eigene Organisation aufzubauen, was zu einer Erhöhung der Staastseinnahmen um 30 Prozent führt
– wird in einem dänischen Koch- und Rezeptbuch der Kartoffelkuchen genannt
– wird der Kartoffelbau im Lande Sachsen großflächenmäßig statistisch erfaßt, denn er spielt jetzt eine wirklich bedeutsame Rolle

1838 stellt Charles Darwin in Chile fest, daß die Kartoffel sowohl in den kälteren Bergen wie auch in wärmeren Gebieten wächst
– regnet es ununterbrochen in Irland und läßt den Pilz *Botrytis cimeria* auf die Kartoffeln los, aber auch in Deutschland ist eine Mißernte an Kartoffeln festzustellen
– berichten die Armenrechtskommissare in Großbritannien, daß über 3 Millionen Iren ausschließlich von Lumper-Kartoffeln leben
– stellt Wilhelm Albert Scholten in Zutphen (Niederlande) in einem Zimmer seines Onkels Stärke aus Kartoffeln her (Bill Gates hat in einer Garage angefangen!)
– weist der Bregenzer Pfarrherr Weizenegger, der auch Historiker war, daraufhin, daß sich viele Leute nur von Grundbirn ernähren würden
– findet der Arzt Christian Friedrich Michaelis heraus, daß in roten Kartoffeln kein Solanin zu finden sei
– fördert eine schlechte Getreideernte in Rußland den Kartoffelanbau
– schließt Pfarrer Johannes Voß in Badbergen (in der Nähe Osnabrücks) den Francis Drake ins Nachtgebet ein
– schreibt J. J. Schaffler, daß die Knolle in der Innsbrucker Umgebung zur »wahren Brotfrucht« geworden sei
– gibt Bernhard Friedrich Voigt in Weimar sein »Kartoffelbuch für Reich und Arm« heraus, das schon ein Jahr später erneut aufgelegt wird und 1842 in seiner dritten Auflage erscheint
– erfindet William George Armstrong, 1.Baron Armstrong, die Zickzackegge

1839 werden auf der Insel Tubai (in Französisch-Polynesien) von Missionaren die ersten Kartoffeln angepflanzt
– wird in Oberbayern eine Sortenliste veröffentlicht, die 37 Kartoffelsorten umfaßt
– wird im Kern-Münsterland und im Tecklenburger Land fast völlig auf den Anbau der Kartuffel verzichtet, weil man sonst »den Acker verderbe«
– mißrät die Getreideernte in Rußland und in Verbindung mit der Vorschrift über die Anpflanzung von Kartoffeln aus dem Jahr 1834 kommt es zu den sog. Kartoffelaufständen *(kartofel'nye bunty)* in den Gebieten um Vladimir und Vjatka in Rußland
– wird der Kunstdünger von Justus von Liebig erfunden

– senkt das Parlament der Isle of Man den Kartoffelzehnt, der seit 1825 nicht mehr durchgesetzt wurde
– tritt in der Schweiz der Kartoffel-Mehltau, der *Phytophthora infestans,* auf, was zu schweren Ertragseinbußen führt und in seinem Gefolge und wegen der Industrialisierung verstärkt sich die Bergflucht
– empfiehlt Bernhard Friedrich Voigt in Weimar ein Rezept für ein Kartoffelbier, das einen Malzgeschmack besitzt und auch trunken machen kann, denn es hat immerhin 5–7 % Alkohol

1840 beginnen die Klempnermeister H. J. Pillmann und Philipp Willhelm Daubert in Braunschweig die ersten Verlötungsversuche mit Weißblech für Spargelkonserven (»Was morgens geklemmt, wird abends verlötet«): daraus entwickelte sich eine Konservenindustrie mit im Zeitraum von 1875 bis 1900 34 gegründeten Konservenfabriken: »Und die Würste voll Gloria, Zuckerrüben und Cichoria und Spargel dicker als ein Knie. Das ist Braunschweiger Industrie!«
– beantwortet der pract. Arzt in Landsberg a.d.Warthe Dr. Schachert in der »Wochenschrift für die gesammte Heilkunde« die Frage, unter welchen Umständen der Genuß der Kartoffeln schädlich werden könnte
– werden im »Wochenblatt« von Recklinghausen bei den Marktnotierungen die Kartoffeln überhaupt nicht erwähnt, was darauf hinweist, daß die Knolle dort noch nicht im nennenswertem Umfang angebaut und angeboten wurde
– stellt Carl Georg von Siemens, Professor in Hohenheim, einen Destillierapparat für die Kartoffelschnapsherstellung vor
– züchtet Elsner von Gronow zu Kolinowitz die erste spezielle Kartoffelsorte in Deutschland, die er »Elsners Sämling« nennt, die noch 1875 bei der berühmten Kartoffelausstellung von Altenburg als »Elsners Weiße« verzeichnet wird
– sind im Kartoffeldorf (jetzt Freilinger Höhe), einer Siedlung zwischen Nussbaum und Freilingen, siebzehn Häuser verzeichnet, deren Bewohner – wie der Name es sagt – vorwiegend Kartoffeln anbauen
– empfiehlt das »Hannoversche Magazin« die aus Südamerika kommende Arracacha-Knolle, womit aber die Quinoa gemeint ist, und der Entomologist und Insektenforscher (Libellen!) Johann Wilhelm Adolf Hansemann sucht einen Botaniker »oder sonst wer«, der die Gelegenheit, Samen der Quinoa zu erhalten, nicht ausschlägt
– sind in Parchim elf Branntweinbrennereien, die den Schnaps vorwiegend aus Kartoffeln destillieren, und aus 100 Scheffel Kartoffeln (etwa 4.600 Kilogramm) werden über 1000 Liter Branntwein hergestellt und die Brennereirückstände werden für die »Viehmastung« verwendet
– schreibt Lorenz Oken, daß die Tomate in Deutschland nur in den Ziergärten zu finden sei
– erfindet der Wiener Anton Dreher das Lagerbier
– sinkt in Tasmanien der Preis für Kartoffeln auf 5 Pfund und 5 Pence je Tonne und der Siedler James Fenton verschifft Kartoffeln von Tasmanien nach Melbourne, doch der Preis ist dort auf 2 Pfund je Tonne gesunken, so daß es sich nicht lohnte, die Knollen zu entladen, sondern gleich ins Hafenbecken zu kippen

– importiert David Close Delavan aus Patterson, New York, zwei Kartoffelsorten vom Kap der Guten Hoffnung, wovon aber nur eine anwächst
– leben in Irland 8,2 Millionen Menschen von der Kartoffel
– wird in den Niederlanden in Muntendam die erste Kartoffelstärkemehlfabrik gegründet, die aber schon 1853 wieder geschlossen wird
– nennt die Dänin Dorothea Bandholdts aus Eckernförde in ihrem handschriftlich geführten Kochbuch fünf Kartoffelgerichte, u.a. die Kartoffel-Frickadelle
– veröffentlicht Justus von Liebig seine bedeutsamestes Werk »Die Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie«
– vermutet der Anatom und Pathologe Friedrich Gustav Jakob Henle während seiner Professorenzeit in Zürich, daß Krankheiten durch Mikroorganismen verursacht werden, womit er nicht unrecht hat
– ordnet der russische Minister für Staatsdomänen, Kyselov, den Kartoffelanbau an, um eventuellen Hungersnöten vozubeugen; Kyselov organisierte die Abgabe von Saatkartoffeln, setzte für die Anbau Prämien aus und informierte über den richtigen Anbau, über Lagerung (in früheren Jahren verfaulten oder erfroren die gelagerte Kartoffeln) und Gebrauch der Kartoffeln

1841 erscheint in Darmstadt ein Liederbuch für den Landmann, in dem die Kartoffelernte als »leichte Kinderarbeit« bezeichnet wird
– begrüßt der Professor der Oekonomie und Technologie an der Universität Leipzig Friedrich Pohl »Die hundertjährige Feier des Kartoffeljubiläums«, womit er meint, daß in Sachsen seit 1741 die Kartoffel angebaut werde
– baut der Landwirt Egbert von Kobylinski aus Woeterkeim (Ostpreußen) einen Kartoffelroder mit umlaufender Siebkette
– identfiziert Carl Friedrich Wilhelm Wallroth den Echten Kartoffelschorf *(Spongospora subterranea* Wallr.) als eine Krankheit der Kartoffel
– befällt die Kartoffelfäule, auch als Kraut- und Knollenfäule, Kartoffelmehltau bezeichnet *(Phytophthora infestans* [Mont.] de Bary), die Ernte im Tioga County, New York; zwei Jahre später werden auch die Ernten in den benachbarten Landkreisen Utica, Sandlake und Darien von dieser Krankheit befallen
– beginnt Justus von Liebig seine »Chemischen Briefe« herauszubringen, die in unregelmäßigen Abständen in der »Augsburger Allgemeinen Zeitung« veröffentlicht werden
– stellen die adligen Waldbesitzer fest, daß die Entschädigungen der von der Leibeigenschaft befreiten Bauern nicht ausreichen, um an der Riviera oder in Baden-Baden zu jeuten und verbieten im Landtag der Preußischen Rheinprovinz in einem Gesetz über Holzdiebstahl den Armen, in adligen Forsten Holz zu sammeln. Karl Marx outet sich aus diesem Anlaß in Artikeln der »Rheinischen Zeitung« als Ökologe und nennt es einen Grundfehler »bei einem Holzgesetz nur an Holz und Wald zu denken und die einzelne materielle Aufgabe nicht politisch, d.h. nicht im Zusammenhang mit der ganzen Staatsvernunft und Staatssicttlichkeit zu lösen.«
– gibt der Botaniker und Mediziner Friedrich Graf Berchtold Freiherr von Ungarschitz in Prag die erste Biographie der Kartoffel heraus: »Die Kartoffeln. Deren Geschichte, Charakteristik, Nützlichkeit, Schädlichkeit, Kultur, Krankheiten etc., mit ausführlichen Angaben ihrer industriellen Anwendung«

– erscheint im Verlag von Carl B. Polet in Leipzig von Curt Dietrich »Die Kartoffelkrankheiten oder die sichersten Mittel, dem Ausarten der Kartoffel vorzubeugen« (in allen Buchhandlungen für 4 Rgr.)
– und G.A.D. Nikolay bearbeitet in einem in Bautzen herausgegebenen Buche den »Segen des Kartoffelbaus ... und sie als Heilmittel für Menschen ... und zur Fabrikation der Seife und Lichter zu benutzen«
– befällt *Phytophthora infestans* an der englischen Ost-Küste die Kartoffeln
– erklärt der englische Parlamentarier Richard Cobden, daß eine ausschließlich »durch Kartoffeln genährte Rasse« niemals führend sein wird in den Künsten, im Krieg und im Handel
– beginnt ungefähr der erste Anbau der Kartoffeln im albanischen Shkodra-Gebiet, da von Montenegro aus die Knollen importiert werden
– meint Friedrich Ferdinand Fischer in Leipzig, daß die »Höchste Verwerthung der Kartoffeln bestehe in einem Brau-Verfahren, aus den Kartoffeln ein gesundes, kräftiges, wohlschmeckendes Bier darstellen zu können«
– importiert John Colby Morrison 100 Tonnen Guano aus Peru und Afrika und verkauft diese Vogelkacke an Bauern in Essex County im Staat New York
– demonstriert der Direktor des Botanischen Gartens in München, Carl Friedrich Philipp von Martius, daß die Kartoffelfäule auf einen Pilz zurückzuführen ist
– beschießt der amerikanische Mathematiker, Meteorologe und Astronom Elias Loomis mittels einer Kanone mit 100 Gramm Schwarzpulver einen Hahn, um festzustellen, wie denn der Rupfzustand nach dem tödlichen Beschuß sein würde

1842 wird die Braunfäule oder Brand in den USA entdeckt
– gibt Friedrich Graf Berchthold in Prag eine Monographie »Die Kartoffeln *(Solanum tuberosum* C. Bauh.) heraus
– hat sich gegenüber 1840 der Kartoffelanbau in Rußland verdreifacht
– gründet der Niederländer Wilhelm Albert Scholten in Foxhole in Cornwall eine Fabrik, die Kartoffelstärke herstellt
– läßt sich der Arzt Christopher Rawson Penfold im Barossa Valley in Australien nieder und gründet »Penfolds«, eine Weinkellerei
– wird das »Kuharske bukve« von Valentin Vodnik, das ersten Kochbuch in slowenischer Sprache veröffentlicht

1843 sind mehrere Jahre hintereinander die Kartoffel- und Getreideernten schlecht ausgefallen in deutschen Landen
– veröffentlicht Friedrich Christoph Kirchhof in Plauen »Der Kartoffelbau mit seinen zeitgemässen Sorgen« und damit sind die immer mehr sich verbreitenden Kartoffelkrankheiten gemeint
– wird in Otterup auf Fünen von der Familie Hofman (Bang) das erste landwirtschaftliche Institut in Dänemark gegründet (aus dem 2000 das Kartoffelmuseum hervorgeht)
– meint eine Besucherin aus Nordamerika, sie hätte den Eindruck, daß sich die Koch- und Eßgewohnheiten der Iren seit zwei Generationen nicht verändert hätten
– wird auf der Insel Jersey erstmals »Guano« als Dünger eingeführt, was die Kartoffelerträge deutlich steigert und auch der Knolle einen besonders guten Geschmack verleiht

– heißt es in der »Encyklopädie der Volksmedicin« des Arztes und Schriftstellers Georg Friedrich Most: »Die so unschätzbaren Knollen des *Solanum tuberosum* Linn., welche alljährlich Tausende von Menschen vor dem schrecklichen Hungertode schützen (ich erinnere nur an Irland), sind auch als Haus- und Volksmittel sehr nützlich: äusserlich gerieben und roh, kalt aufgelegt gegen Verbrennung; zur Beförderung der Eiterung ist der warme Kartoffelbrei besser als der von Hafergrütze, und der tägliche Genuss von rohen geschabten Kartoffeln wird als Schutzmittel vor dem Scharbock auf Seereisen gepriesen.«
– schildert Daniel Friedrich List die Not der Armen, die der Kartoffel nur durch einen Hering Würze und Geschmack verleihen können
– eröffnet Josef Kroll in Berlin sein »Etablissement Kroll Winter Garten« für das »gebildete Publikum« mit 40 Kellnern für bis zu 5.000 Gästen; in dem das als »Kroll-Oper« bezeichneten Haus tagte nach der Zerstörung des Reichstags-Gebäudes der Reichstag
– ernähren sich Landarbeiter im englischen Wiltshire von Weizenbrot, Kartoffeln und Brot und manchmal – selten, selten – leisten sie sich Bier und Butter
– stehen die schlesischen Weber auf und revoltieren gegen ihre Not, weil der Textilfabrikant Zwanziger dem Weber Karl Dobermann sagt, die Weber würden auch noch für eine Quarkschnitte für ihn arbeiten, und ein Diener sagt höhnisch und vergißt dabei seine Klasse: »Freßt doch Gras, das ist heuer reichlich und gut gewachsen!«, aber viele Weber kommen ins Zuchthaus
– gründet Friedrich Papst in Milwaukee eine Brauerei, die später »Pabst« heißt (und 1996 zugemacht wird)
– führt der britische Konsul die Kartoffeln in Arabien ein – dort »Kalkas firenji« oder »Wurzeln der Franken oder Fremden« genannt und werden die von einem anderen britischen Konsul in Syrien eingeführten Kartoffeln auch »Colocasia of the Franks or Foreigners« genannt
– erhält die amerikanische Hausfrau und Erfinderin Nancy Johnson ein Patent auf die erste Speiseeismaschine – ein Holzkübel mit Deckel und Kurbel

1844 weist Abbé Edouard Van den Hecke, Generalvikar von Versailles, nach, daß sich der Pilz der Kartoffelfäule durch Sporen vermehre
– werden die Kartoffeln erstmalig in einem norwegischen Kochbuch genannt
– kommt in Oostende in Belgien eine Schiffsladung voll Saatkartoffeln aus den USA an und bringt damit die Kartoffelfäule nach Europa
– kommt die Kartoffelfäule nach Irland (erstes »großes« Hungerjahr) und Father Theobald Mathew berichtet von den stinkenden Kartoffelfeldern, die er auf seiner Reise von Cork sah
– vermutet der am Amherst College (Massachusetts) lehrende Dozent für Geologie, Chemie, Mineralogie und Naturtheologie Edward Hitchcock, daß die »Kartoffelfäule« (Knollenfäule) durch atmosphärische Einflüsse verursacht wird; Naturtheologie (auch Physikotheologie), weil das ja nicht jeder wissen muß, ist eine theologische Richtung, in der der rationalistische Erweis der Existenz Gottes in den Wundern seiner Schöpfung erblickt wird
– schlägt der englische Kaufmann und ab 1832 in den USA als Wissenschaftler (Chemie, Biologie, Mineralogie und Geologie) tätige James Englebert Teschemacher vor, daß ein Pilz für die Kartoffelfäule (Knollenfäule) ursächlich ist

– kommen 15.000 Sträflinge nach Van Diemen's Land (wie Tasmanien unter den Kolonialherren bzw. *palawa kani lutruwita* in der rekonstruierten Aborigines-Sprache hieß), doch trotz des zusätzlichen Bedarfs an Nahrungsmitteln blieben die Kartoffelpreise im Keller und die Knollen in den Lägern
– werden in Schwerte nicht einmal so viel Kartoffeln geerntet, wie ausgesetzt worden waren
– werden in Basutoland die ersten Kartoffeln angebaut
– erhält der Mehltau auf den Kartoffeln von dem Franzosen Jean Pierre François Camille Montagne, einem Militärarzt und Botaniker, den Namen *Botrytis infestans*
– beschreibt der Landrat von Lüdinghausen, daß das »Kartoffellaub auf einzelnen Sträuchern ganz schwarz wird und bald verdörrt«
– wird in Nürnberg ein Buch veröffentlicht, das die verschiedenen Stadien der Kartoffelkrankheit abbildet und die Gemeinden im Nördlinger Ries werden verpflichtet, dieses Werk zu kaufen und öffentlich auszulegen
– beklagt Friedrich Engels, daß die Kartoffeln, die der Arbeiter kauft, meist schlecht seien
– sind in Schottland, Süd-England und in der französischen Stadt Lille die ersten Anzeichen der Kartoffelkrankheit (Phytophthora infestans) zu finden, aber nicht richtig beachtet worden
– schreibt der Engländer Richard Ford in seinem »A hand-book for travellers in Spain and readers at home«, daß zu einer richtig gut schmeckenden »Olla Podrida« als Festtagsschmaus auch Süßkartoffeln aus Malaga gehören müßten

1845 muß im zweiten Hungerjahr in Irland das Saatgut aufgegessen werden, denn auf den etwa 65.000 Bauernhöfen mit weniger als 1 Morgen Land gab es keine Kartoffeln mehr und selbst im »Royal Dublin Society's Botanic Garden« in Glasnevin bei Dublin wird die Kartoffelfäule von dem Direktor, dem Botaniker David Moore, entdeckt

– und Karl Marx sagt später, daß die Hungersnot 1 Million Menschen erschlug, aber es waren nur arme Teufel
– zählt der französische Botaniker Louis de Vilmorin 170 Kartoffelvarietäten
– wird in Stuttgart von dem praktischen Arzt Eberhard Friedrich Mauz in Eßlingen »Versuche und Beobachtungen über den Kartoffelbau und die Krankheiten der Kartoffeln, besonders im Jahr 1845« veröffentlicht, daß ausführlich alle damals bekannten Kartoffelkrankheiten beschreibt und außerdem in einem Anhang die Herstellung von Guano beschreibt
– erhielt Andrew Bush, ein Arzt aus Chester County, Pennsylvania, von der »New York Agricultural Society« einen Preis von 20 Dollar für den besten Aufsatz über die Kartoffelfäule, die zu diesem Zeitpunkt schon zwei Jahre in verschiedenen Teilen des Staates New York verbreitet ist. Bush beschreibt sehr sorgfältig die sog. Naßfäule (später *Erwinia carotovora* Jones), brachte aber das Verfaulen der Blätter nicht mit dem Verfaulen der Knollen in Verbindung
– nennt Charles Elmé Francatelli, früherer Küchenchef von Königin Viktoria, in seinem Rezeptbuch »The Modern Cook« mehrere Arten, Kartoffeln zuzubereiten, aber niemals als Pellkartoffeln, und er empfiehlt, die Kartoffeln als Birnen oder Oliven zurechtzuschnitzen, wenn man sie auf den Tisch bringt

– stellt der Niederländer Abraham Hayim ben Zvi Hirsh Braatbard fest, daß »de aardappelen waren erg duur«, und »de matses kosten twee stuivers«
– beschreibt am 30.August Jean Pierre François Camille Montagne *Botrytis infestans* als Erreger der Knollenfäule
– veröffentlicht die in Wetter an der Ruhr geborene Johanna Friederika Henriette Katharina Davidis ihr Kochbuch »Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche« (und in der 19.Auflage 1874 enthält es sogar 32 Rezepte von Kartoffelgerichten)
– erscheint in Hamburg ein Buch von Heinrich Richard über: »Die Kartoffelkrankheiten im Allgemeinen, besonders aber der jetzt herrschenden, ihre Kennzeichen u. Ursachen, mit Angabe der Mittel, die schädlichen Folgen der Krankheit zu vermeiden u. derselben für die Zukunft vorzubeugen«
– behauptet der Botaniker und Direktor des Münchner Botanischen Gartens Carl Friedrich Philipp von Martius nach einer Reise nach Brasilien, daß die Kartoffeln in Europa an Anbauwert verlieren, was er als Abbau bezeichnet
– schreibt der Innenminister der Niederlande (Hendrik Merkus Baron de Kock?), daß die Aardappel das wichtigste Nahrungsmittel der unteren Klasse sei und dies selbst in einem Teil der Mittelklasse so sei
– entdeckt der Amateur-Mykologe Abbé Edouard Van den Hecke, Generalvikar in Versailles, und die deutsche Botanikerin und Mykologin Marie Anne Libert aus Malmédy, daß die Ursache für die Kraut- und Knollenfäule ein mikroskopisch kleiner parasitischer Pilz ist, dessen Prozeß der Sporenbildung (Sporfulation) den Namen *Botrytis* (Schlauchpilz) erhält. (Anmerkung: In einer ausführlichen Beschreibung von Gareth W. Griffith vom Februar 2007 *[Phytophthora* – a blight on Ireland] über die Entdeckung des Pilzes von *Phytophthora infestans* wird FRAU Libert natürlich nicht erwähnt)
– schlägt Charles François Antoine Morren in Belgien vor, den *Phytophthora infestans* mit Verwendung von Kupfersulfat/Kalk zum Schutz von Saatkartoffeln und zur Zerstörung erkrankter Gewebe zu bekämpfen
– beklagt der Erfurter Pflanzenbauwissenschaftler, Botaniker und Agrarhistoriker Christian Eduard Langerthal, daß die Kartoffel die Pastinaken verdrängt haben
– wird in der Schokoladenfabrik von Fry & Sons erstmals die »Chocolat Délicieux à Manger« hergestellt und zwei Jahre später in Birmingham als Schokoladentafel auf den Markt gebracht
– übernimmt der Amtmann Siebel aus Kierspe einen landwirtschaftlichen Musterbetrieb, auf dem von 40 Morgen immerhin ein Achtel mit Kartoffeln bepflanzt werden soll
– läßt der Gouverneur von Benguet (Philippinen), Adon Bas los Banos, die Kartoffel bei den Igorot, einem Eingeborenen-Volk, anpflanzen
– ist die Kartoffel-Krankheit Ende Juni auch in Belgien (Kortrijk) und einen Monat später in Groningen und noch einen Monat später in der Umgebung von Keulen zu finden
– ist der *Phytophthora infestans* auch in Nordfrankreich und in der Mitte des Septembers in ganz Nordwest-Europa verbreitet
– kommt die Kartoffelrose (Rosa rugosa) aus Ostasien nach Europa

– nennt der Königl. Sächs. Special-Commissar F.G.Opitz in einem in Schneeberg erschienenen Buch »Das Wahre der Kartoffelkrankheit«; Opitz hatte schon 1843 über den »Schutz gegen das Erkanken der Kartoffeln, bekannt unter dem Namen der trockenen Fäule ...« publiziert, in dem er darauf hinweist, daß diese Kartoffelkrankheit aus dem Königreich Böhmen nach Sachsen gekommen sei
– beginnt auf Prince Edward Island die Kartoffelseuche
– berichtet Rudolf Virchow über die Not im Spessart, die dazu führt, daß der Reichtum der Bauern, ihre Schweine, geschlachtet werden, weil das Futter fehlte

1846 berichtet noch im November das Kreisamt Kirchhain an die Marburger Regierung über das »Verderben der Kartoffeln und den bevorstehenden Nothstand betreffend«, doch ging man davon aus, daß eine »bedenkliche Weiterverbreitung (...) nicht zu befürchten (sei), von Fäulnis bis zur gänzlichen Unbrauchbarkeit der Kartoffeln ist noch wenig wahrgenommen worden«, doch das Problem sei nicht die durchschnittlich ausgefallene Kartoffelernte, sondern die deutlich geringere Getreideernte (stellte Uwe Schmidt in einer Untersuchung über »Die Hungersnot von 1846/47 in Kurhessen – Das Beispiel des oberhessischen Dorfes Josbach« fest)
– beginnt John Henry Patterson unter dem Eindruck der irischen Kartoffelpest in England mit der Anzucht von Sämlingen, um die Sortenvielfalt zu vergrößern, was jedoch keinen großen Erfolg brachte
– ist die Kartoffelfäule abermals in Irland, und die irische Auswandererwelle nach Amerika beginnt
– vermutet der englische Begründer der Orchideenkunde und Sohn eines Pomologen (so ein Forscher befaßt sich mit den Äpfeln oberhalb der Furche) in seiner Eigenschaft als Mitglied einer wissenschaftlichen Kommission John Lindley, daß das Wetter die Kraut- und Knollenfäule in Irland verursacht; noch war nicht bekannt, daß ein Pilz die Ursache war. Obwohl die Kommission das Problem nicht lösen konnte, führte ihr Bericht zur Aufhebung der Getreidegesetze (Corn Law) von 1815, die den Import von billigem Weizen aus Amerika verboten hatten. Dies trug dazu bei, die Auswirkungen der Krankheit auf Bevölkerungen zu mildern, die von der Monokultur von Kartoffeln abhängig geworden waren.
– bringt John Lindley Kartoffeln aus Peru und Kolumbien nach London, um das Saatgut zu »stärken« und zu »erneuern«; zudem importiert er wilde hexaploide *Solanum demissum* aus Mexiko, die aber gegen die »Kartoffelfäule« nicht resistent sind
– geht der englische Geistliche und Botaniker und »Vater der Pflanzenpathologie« Miles Joseph Berkeley davon aus, daß ein Pilz die Kraut- und Knollenfäule bei Kartoffeln verursacht
– zeigt »The Cultivator – A Monthly Journal for the Farm and the Garden, Devoted to Agricultural and Rural Improvement and Designed to Improve the Soil and the Mind. Illustrated with Engravings of Country Houses and Farm Buildings, Domestic Animals, Farm Implements &c.« in seiner März-Ausgabe eine Kartoffelwaschmaschine, die in England zum Waschen von Viehfutter-Kartoffeln und Wurzeln verwendet wird

– tumultieren auf dem Hamburger Schaarmarkt Arbeiter und kleine Handwerker gegen die hohen Preise für Kartoffeln, denn bei 64 Silbergroschen für einen halben Zentner Kartoffeln bei weniger als 400 Silbergroschen Monatsverdienst kann man schon al einen »Kartoffelkrieg« anfangen, denn eine fünfköpfige Familie benötigt in der Mitte des Jahrhunderts etwa 500 Mark für ihre notwendigen Bedürfnisse
– werden im Hessischen »Bell-Küchen« eingerichtet, womit gemeint ist, daß sich der Husten der dort verpflegten (Hunger-)Typhuskranken wie Bellen anhört
– reicht ein normaler irischer Arbeiterlohn ohne Kartoffeln und bei steigenden Lebensmittelpreisen nur für eine tägliche Mahlzeit für eine sechsköpfige Familie (was noch als Kleinfamilie gekennzeichnet werden könnte)
– nehmen die Pilger der »Kirche Jesu Christi der Heiligen der Letzten Tage« unter Brigham Young auf ihren Treck ins Salt Lake Valley Kartoffeln mit, was sicherlich dazu beiträgt, daß sie (bis 1890) der Vielehe frönen dürfen und können
– und auch in Berlin gibt es Kartoffelunruhen, in deren Verlauf über 300 Bürger verhaftet werden
– bauen deutsch-lutherische Siedler in der Gemeinde »Mutterschulz« an der Kreuzung zweier alter Potawatomi-Pfade (heute ein Rundweg in der Nähe von Dexter, Michigan) eine Kirche und außerdem Kartoffeln an; die Potawatomi sind eine Native Nation und gehören zu den Shawnee in Oklahoma
– wütet auch in der Eidgenossenschaft die Kartoffelpest, was dazu führt, daß besondere (grauenhafte und kannibalistische) Volksmärchen dort entstehen, die sich ums Essen drehen
– fällt die Ernte in Deutschland sehr knapp aus, was bereits im Winter zu 1847 zu »Teuerungskrawallen« führt, denn zum Beispiel im Münsterland beträgt der Preis für 1 Scheffel Kartoffeln zwischen 25 und 35 Silbergroschen und das bei einem Verdienst von 45 Silbergroschen in der Woche für die beim Eisenbahnbau beschäftigten Arbeiter1847 (jedenfalls in dieser Zeit) macht der Anbau von Kartoffeln an der hessisch-thüringischen Grenze etwa 50 Prozent der Roggenanbaufläche aus
– bekommen die Soldaten der Armee in den Niederlanden durchschnittlich 600 Gramm Kartoffeln pro Tag, was insgesamt nicht viel für die jungen Männer ist
– meint der Königsberger Gelehrte Friedrich Wilhelm Schubert, daß in Ost- und Westpreußen zumindest ein Drittel auf Brot zugunsten der Kartoffeln verzichtet habe, weil's nicht anders satt wurde
schreibt die »Jungfer« Margarethe Willern aus Rüxbüll bei Kating in Eiderstedt in einem Büchlein insgesamt 220 Rezepte auf, wobei Pasteten aller Art und mit allerlei Füllungen die Küche der Jungfer bestimmten
– wird das Rauchen auf deutschen öffentlichen Plätzen gestattet (aber es gibt ja heutzutage Bestrebungen, dies wieder zu verbieten), was die einzige Errungenschaft sein wird, die nicht durch die Restauration wieder abgeschafft wird
– beginnt H. Budde in Rooburg/Diepeveen mit der Zucht weiterer Kartoffelsorten, die auf die Namen »Jam« und »Wolkamer« (1850), »Schoolmeester« und »Zeeuwse Blauwe« (1860), »Botergele«, »Hamburgers« und »Fransen« (1870), »Berlim Geeltje«, »Hallumer Gele« und »Munstersen« (1890) getauft werden

– sagt ein Forstmeister aus Danzig, daß die armen Leute manchmal jahrelang keine Fleisch auf den Tisch bekämen
– wird in Parchim vom Magistrat angeordnet, daß ein »wohlfeiler Verkauf von Lebensmitteln in der Ratsbude« zu erfolgen hat, und darunter sind natürlich auch Kartoffeln
– schlägt Alexis Soyer vor, Volksküchen in Irland einzurichten, aber das geht wegen des Fanatismus der Beteiligten schief
– ist die Ernährungs-Situation in Irland und auf dem Kontinent immer noch nicht besser geworden, so daß sich die Bürger letztlich erfolglos erheben
– schreibt Jeremias Gotthelf, wie wichtig eine Frau auf einem Hof ist, wenn sie sich um die Erdäpfel kümmert
– findet in Preußen die sog. Bauernbefreiung statt, und später wird darüber gerätselt, ob dies nun fortschrittlich war oder nur eine passende Gelegenheit ist, hungrige Mäuler loszuwerden
– bricht in Norwegen eine »Vanilleeis-Vergiftung« aus, da die hygienischen und bakteriologischen Produktionsbedingungen »problematisch« sind
– ist »Kartoffelbüchlein 1848« im Zusammenhang mit der sog. Kartoffelrevolution ein symbolischer Begriff, der die einfachen, aber wichtigen Lebensmittel darstellt
– erscheint von Bernhard Friedrich Voigt das »Kartoffel-Kochbuch für Reich und Arm« in Weimar in 3.Auflage, da es wieder von einem »Menschenfreunde« herausgegeben wird
– weist Rudolf Virchow darauf hin, daß die Leute in Oberschlesien das Kartoffelkraut, aber auch Klee und Quecken essen müßten, weil sie außer Kartoffeln keine andere Nahrung mehr kennen würden, und die Knollen gibt's in diesem Jahr nun mal nicht
– gibt es in Deutschland eine vollständige Mißernte, was zu einem enormen Preisanstieg der Agrarprodukte führt, und der Preis für Roggen, beispielsweise, steigt in Kurhessen von 9 auf 19 Taler und der Kartoffelpreis von 2 auf 6 Taler und 1848 überfallen in über 100 Dörfern und Städten die Hungrigen Bäckerläden, Lebensmittelmagazine und Märkte

1848 findet der englische Botaniker John Lindley in Mexiko einige Wildkartoffeln und zieht sie in England auf, so daß die Theorie entstand, die ursprüngliche Kartoffel stamme aus Mexiko und nicht aus Peru
– wird in Kalkutta eine Kartoffelausstellung durchgeführt
– wird die Dreifelderwirtschaft in Sachsen-Weimar abgeschafft, was dem Knollenanbau guttut
– ist die Kartoffelfäule abermals in Irland und der Hunger weitet sich aus und die Auswandererwelle nach Amerika setzt sich fort

1849 kommt es in Sachsen, Hessen, Kurpfalz und Baden (in den Ländern, in denen die Kartoffel weitverbreitetes Nahrungsmittel war und die durch die Mißernten besonders betroffen waren) zumehreren Aufständen
– importiert der deutsche Botaniker und Apotheker Johann Friedrich Klotzsch *Solanum demissum* aus Mexiko und beginnt mit Züchtungsversuchen in Deutschland
– beschreibt Adalbert Stifter in »Granit« (»Der Pechbrenner«) ökologischen Kartoffelanbau, denn unter Weinreben wachsen Kartoffeln

1850 wechselt der Colorado-Käfer seine Freßgewohnheiten und befällt erstmals Kartoffeln
- besucht Sir James Caird einige Orte in Buckinghamshire, wo den Pächtern der Anbau der Kartoffel noch verboten war, und man sagt ihm, daß ein »guter«, also anständiger Bauer die Kartoffel niemals anbauen würde
- gründet der Kaufmann Heinrich Salomon Hoffmann in Salzuflen auf dem Kuhkamp vor dem Ostertor eine Fabrik zur Herstellung von Kartoffelstärke
- werden von H. Budde in Rooburg/Diepeveen neue Kartoffelsorten gezüchtet, die auf die Namen »Jam« und »Wolkamer« (1850), »Schoolmeester« und »Zeeuwse Blauwe« (1860), »Botergele«, »Hamburgers« und «Fransen« (1870), »Berlikumer Geeltje«, »Hallumer Gele« und »Munstersen« (1890) getauft werden
- wird der Missionar Marcus Whitman von den Native Americans ermordet, was Henry Harmon Spalding dazu bewegt, den Kartoffelanbau in Idaho einzustellen
- werden in Frankfurt die ersten »Frankfurter Würstchen«, auch »Dackelwurst« genannt, hergestellt, die später in Amerika den Namen »Hot dogs« erhalten
- ist die Knollensorte »Browns River Redskin« (auch »Circular Head« genannt) die bekannteste Knollensorte auf Tasmanien)aber 1908 geht sie an einer Seuche zugrunde)
- bringen italienische Bauarbeiter die Salami nach Ungarn
- wird in Australien Gold gefunden, und die Preise für Kartoffeln von Van Diemen's Land (Tasmanien) steigen dort auf rauschhafte 22 £ pro Tonne und deshalb gehen viele Goldgräber wieder nach Hause, um ihr Glück mit anderen Nuggets zu machen
- und in der Mitte dieses Jahrhunderts pflanzt Samuel Baker Kartoffeln auf (damals noch) Ceylon
- beschreibt Wilhelm Löbe im »Handbuch des Ackerbaus« eine Kartoffelpflanz-Methode, wobei er die Mitarbeit von Kindern als selbstverständlich voraussetzt
- veröffentlicht die noch heute herausgegebene englische Medizinzeitschrift »Lancet«, daß 39 von 70 Proben der auf dem Markt befindlichen Schokoladeprodukten mit rotem Ocker gefärbt wurden, der von gemahlenen Ziegeln herrühre und auch in Frankreich sei das so
- kreuzt ein deutscher Pflanzenzüchter mehrere deutsche Kartoffelsorten mit der mexikanischen Wildkartoffel *Solanum demissum,* die besonders resistent gegen Schädlingsbefall ist
- ist der Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch in Deutschland auf etwa 13 Kilogramm pro Kopf und Jahr gesunken und steigt erst gegen Ende des Jahrhunderts wieder auf rund 30 Kilogramm pro Kopf und Jahr (heute, 2024, weniger als 60 Kilogramn)
- schreibt Jeremias Gotthelf in der Geschichte vom »Barthli der Korbler«, daß es beim Korbmacher Barthli immer nur Kaffee und Kartoffeln gab

1851 weist der Engländer Francis Mason in einem Bericht darauf hin, daß der Kartoffelanbau in Burma nicht schwer, aber die Knollen sehr klein seien, was vielleicht darauf zurückzuführen ist, daß die »Tayoks« aus China gekommen sein könnten
- schreibt ein englischer Bergarbeiter in San Francisco, daß dort Kartoffeln mit Zwiebeln ... die Hauptnahrung seien

– sind in London mehr als 300 »potato men« tätig, die täglich 10 Tonnen Kartoffeln verkaufen können
– erscheint in Leipzig die »Gastrosophie oder die Freuden der Tafel« von Friedrich Christian Eugen von Vaerst, in der Kartoffelgenuß empfohlen wird
– wird die Dreschmaschine in Deutschland eingeführt und im Kristallpalast in London wird die erste Milchzentrifuge vorgeführt
– läßt sich der nordamerikanische Pflanzenzüchter und frühere Pastor Chauncey Enoch Goodrich aus Südamerika Kartoffelsorten schicken, um sie mit vorhandenen Sorten zu kreuzen, und züchtet so die »Garnet Chile«
– beginnt der Molkereibesitzer Jacob Fussel aus Baltimore mit der industriellen Produktion von Eiskrem, weil er zu viel Milch hat
– ist das letzte Jahr der großen irischen Hungersnot, und wegen der damaligen mangelhaften Hilfe der Engländer entschuldigt sich der schottische Katholik Tony Blair von der Labour Party 1997 beim irischen Volk, wohl wissend, wie man sich als Minderheitler fühlt und daß *compassion* auch gelebt werden muß
– gründet der deutsche Geschäftsmann Theodor Ferdinand von Einem in Moskau eine Konditorei und stellt Bonbons und Schokolade her; dann kommt 1857 sein neuer Geschäftspartner Julius Heuss dazu und sie eröffneten gemeinsam eine Konditorei am Moskauer Theaterplatz. 10 Jahre später erfolgte die Eröffnung der Schokoladenfabrik am Sophienufer an der Moskwa die mit »Dampf betriebene Schokoladen-und Konfektfabrik Einem« gegenüber dem Kreml, wo noch heute das berühmte rote Gebäude zu besichtigen ist, in dem die Fabrik untergebracht war. 1917 wird diese Fabrik die »Staatliche Süßwarenfabrik Nr. 1« wird und noch später auf »Roter Oktober« umbenannt. 1867 errichtete Heuss außerdem eine der modernsten Süßwarenfabriken in Rußland an der Südspitze der Jakimanka-Insel.
– sind in England und Wales etwa 44.000 Köche beschäftigt, was damit zusammenhängt, daß die arbeitende Bevölkerung sich außerhalb ihrer miserablen Unterkünfte mit f*ish and chips* verpflege, die sie bei diesen Köchen kaufen können
– liefen zwei Knaben in Echternach (Luxemburg), die Kartoffeln stahlen, nicht schnell genug fort, so daß sie dazu verurteilt werden konnten, »eine halbe stund im lumprinck oder halseisen zu stehen« und zwei beteiligte weitere Buben »nebent ihnen grad so lang mit grundbirren um den hals und entdecktem haupt stehen mussen«
– werden an der Mosel in Reil, Kienheim, Kröv und Ürzig unter der Führung des »Landwirtschaftsvereins für Rheinpreußen« vier Winzervereine gegründet und der »Kröver Nacktarsch« ist noch heute berühmt und berüchtigt und lädt zum Schenkelklopfen ein
– wird auf dem Hasenknüll bei Herberhausen (Göttingen) ein Kartoffelstein durch die Kirchengemeinde Herberhausen als Dank für eine überwundene Hungersnot nach sieben Kartoffel-Mißernten aufgerichtet
– wird die Kartoffeleinfuhr in Portugal zollpflichtig, weil man sie zu den Blumen zählt, und erst

1853 wird dem Francis Drake ein Denkmal gesetzt in Offenburg, das von den Nazis aber später abgerissen wird

– berichtet Ignaz Kürsinger, daß die Erdäpfel seit über einem halben Jahrhundert bereits in Kärnten bekannt seien
– berichtet Pfarrer Karl Manns aus dem chilenischen Chorocomayo, daß die einheimische Kartoffel hin und wieder in den Wäldern wächst, die aber nicht angebaut wird, »sondern ihre civilisirten Schwestern, die aus Europa zurückkommen«
– ißt die Norwegerin Elisabeth Koren, die nach Iowa ausgewandert war, dreimal täglich gesalzenes Schweinefleisch mit Kartoffeln
– gibt der Italiener Antonio Targioni-Tozzetti einen Überblick über in die Toscana eingeführten Neophyten »Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell' agricoltura ed orticultura di Toscana« heraus, in dem auf Seite 35 die Patate unter der Bezeichnung *Solanum tuberosum* mit Verweise auf Carolus Clusius, auf den Arzt und Botaniker Kurt Sprengel (»Historia rei herbariae«, Seite 98) und Theophrastus von Ephesos (»Historia plantarum« Über die Geschichte der Pflanzen) auf Seite 47 den Topinambur unter der Bezeichnung *Tartufi di canna* erwähnt
– heißt es in der »Allgemeinen Deutschen Real Encyklopädie für die gebildeten Stände« im Verlag von Friedrich Arnold Brockhaus, daß die Kartoffel einen »außerordentlich günstigen Einfluß auf das Wohlsein der Bevölkerung« habe
– veröffentlicht (der »amerikanisch auftretende«) August Hamilton »Offene Briefe über Branntweinbrennerei an seine Geschäftsfreunde in Deutschland überhaupt, und den k.k. österreichischen Staaten insbesondere«, in denen er im 1.Kapitel über Kartoffeln (englische und Zwiebel-Kartoffeln (mit einer rötlichen, gelblichrötlichen und rauhen Schale) mit 23,1 Prozent Stärke und Lerchen- und Erlanger Kartoffeln mit 18,75 Prozent Stärke und außerdem über die Kartoffeln in Ungarn und Österreich berichtet
– ist der Kartoffelkäfer über die Knollen in Nebraska hergefallen und richtet großen Schaden an, denn angeblich haben Goldgräber den Käfer nach Nebraska mitgebracht, wobei übersehen wird, welche ungeheuren Entfernungen so ein kleiner Käfer auch mit dem Wind zurücklegen kann
– hat der Engländer Walter Patterson mehr Erfolg mit seinen Sortenversuchen
– wird der krosse Kartoffelchip von George Crum, dessen Vater ein Afro-Amerikaner und dessen Mutter eine Native American ist, in Saratoga Springs in der Nähe von New York erfunden und entgegen allen Gerüchten und Narrativen nicht von Commodore Cornelius Vanderbilt gegessen

1854 berichtet der Missionar Jean-Baptiste Pallegoix, daß in Siam (Thailand) auf den Bergen verschiedene Arten von Kartoffeln wachsen würden, die möglicherweise von einem chinesischen Bergstamm namens Jeanhore dorthin verbracht wurden
– wird in Luxemburg das Branntweinbrennen aus Kartoffeln aufs Neue untersagt, aber schon drei Jahre später wird das Verbot wieder aufgehoben
– veröffentlicht Alexis Soyer ein Kochbuch, »A Shilling Cookery for the People: Embracing an entirely new system of plain cookery and domestic economy«, in dem er empfiehlt, sehr dünn geschnittene Kartoffelscheiben in Fett zu braten
– gründen die Weingärtner von Asperg im Einzugsbereich Stuttgarts eine genossenschaftsähnliche Vereinigung, die »Association für die Bereitung und Verwertung des Weinmostes«

– erhält ein Arbeitsmann in Parchim wegen »Diebstahls an Kartoffeln urtheilsmäßig eine 4 monatliche Zuchthausstrafe zu Dreibergen« und im August berichtet die »Parchimer Zeitung«, daß sich »schon lang manche bis dahin darbende Familie an den vielen großen Knollen, welche die Kartoffeln liefern, ... erquicken«
– schreibt der Gouverneur des Großherzogtums Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine eine erste Geschichte über die Einführung der Kartoffel in Luxemburg: »Notice sur les pommes de terre et sur l'époque de leur introduction dans le pays de Luxembourg et les Ardennes wallonnes«
– schreibt der Priester Theodor Martin, daß seine Eltern in Freienhagen in Nordhessen etwa 18 Sack Kartoffeln geerntet haben, obwohl ansonsten die Kartoffelernte sehr schlecht ausgefallen sei und: er habe in Wega noch 14 bis 15 Sack ernten können

1855 wird in Schweden eine Branntweinreform durchgeführt, die den privaten Schnapsbrennern das Handwerk legen sollte
– spricht der Farbenfabrikant und Besitzer einer Chemischen Fabrik Georg Evert Habich in Veckerhagen bei Kassel eine »wohlgemeinte Warnung vor dem Kartoffelanbau«, den er zugunsten des Maisanbaus begrenzen wollte, aus;
Die Familie Habich hatte 1810 Burg und Schloß Veckerhagen vom König von Westfalen Jerôme Bonaparte erworben – das ist der, der jeden Abend sagte »Lustik, lustik demain encore lustik«
– schreibt Habich in der »Reiselegitimation fürs Maisbüchlein«:

> »Wenn die Noth um das tägliche Brot nicht so entsetzlich wäre, wenn das allgemeine Elend nicht bis zu einer Höhe gediehen wäre, welche eine weitere Steigerung kaum denkbar erscheinen läßt, wenn es, mit einem Worte nicht gar so herzzerreißend wäre, den Jammer der Menschen ansehen zu müssen, ohne helfen zu können: so möchte man sich wohl ein Schloß vor den Mund legen, damit nimmer ein Wort mehr herauskäme. Aber weß des Herz voll ist, daß geht der Mund über ...«

– kommt es zu einem Aufstand in Chicago, als englisch-puritanische Politiker die deutschen Biergärten und Kneipen in der North Side schließen wollten und damit auch die Knödelgerichte verschwunden wären
– verschwindet der letzte Weinberg in Crivitz, womit nach fast 650 Jahren der Weinbau in Mecklenburg ein (vorläufiges) Ende findet – temperaturbedingt
– wird über die Qualität der tasmanischen Kartoffel in den Veröffentlichungen der »Royal Society« berichtet
– führt die Dürre in Spanien zu einem verstärkten Anbau der Kartoffel

1856 bringen französische *colons (*oder algerische Händler aus Frankreich), die wegen ihrer schwarzen Stiefel später *pieds-noir* genannt werden, die Kartoffel nach Algerien, um die Pomme de terre für den heimischen Herd und für das französische Mutterland zu produzieren
– sind in dem Kochbuch für »alle unerfahrenen holsteinischen Hausfrauen« von Johanna Kuß »Die Holsteinische Küche ...« 16 Rezepte mit Kartoffeln aufgeführt. Dazu paßt, daß

– Jan Schlürmann in »Taarten und Tartuffeln – oder I(s)st die Kartoffel deutsch oder dänisch?« (2009) schreibt:

> »gebraten und gekocht, als Kloß mit oder ohne Mehl, als Kuchen, als Pfannkuchen, Puddig, Salat oder Suppe«

und Johanna Kuß mahnt:

> »Nicht minder Ordnung und Reinlichkeit ist ein Hauptartikel im Küchenreglement Sparsamkeit und Pünktlichkeit. Und nichts darf umkommen.«

– erklärt Nicolas Nilles, Pfarrer in Tüntingen in seinem Buch »Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagelschlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth«, daß ein ungenannt bleiben wollender belgischer Apotheker meinte, daß »der große Misswuchs und die Kartoffelkrankheit eine ganz natürliche Folge der schädlichen Dünste der überall rauchenden Dampfmaschinen, Eisenbahnen und Fabriken seien«. ... »Dem Christen«, so Nilles, »ist das Fehlschlagen der Lebensmittel auf dem Felde und die dadurch verursachte Theuerung und Noth (…) die Vollziehung eines gerechten Strafgerichtes Gottes; aber zugleich eine gütige, eine milde und barmherzige Züchtigung. Diese Plage ist, mit anderen Worten, Gerechtigkeit und Strenge mit Güte und Barmherzigkeit gepaart.«

. Da gefällt mir (K.H.) als

> »Ursache des Übels eine durch starken Platzregen hervorgerufene schädliche Ausdünstung des warmen Bodens, ein Gifthauch der heißen Erde, der an Getreide und Früchten eine ähnliche Wirkung hervorbringe wie der zehrende Rost am angegriffenen Eisen«

doch wesentlich besser.

1857 wird in dem französischen Kochbuch von Urbain Dubois und Emile Bernard mit über 700 Seiten Umfang (»La cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe«) nicht ein Rezept mitgeteilt, in dem die Kartoffel verwendet wird, was sehr bemerkenswert ist, obwohl die Pomme de terre in der Küche der unteren Klassen nicht mehr wegzudenken ist und vielfach eingesetzt wird

– baut Walter Patterson in Dundee umfangreiche Sämlingsaufzuchten auf und nennt eine Sorte »Pattersons Victoria«, was sowohl seinen Namen wie auch den seiner Königin verbindet
– ist in einem Bericht über den Pfälzer Kartoffelanbau nachzulesen, daß man in den »günstigsten Lagen auf einem Morgen wohl 160 Zentner der besten Kartoffelsorten erntet«
– beginnt sich die »Rote Oderbruch-Kartoffel« als »Friedrich-Wilhelms-Kartoffel« über Schlesien und als »Dabersche Kartoffel« über Pommern auf norddeutschen Bauernhöfen auszubreiten
– findet Louis Pasteur heraus, daß Fermentation durch Mikroorganismen zustande kommt und ald danach werden die Lebensmittel »pasteurisiert«
– feiert man in Jena den Jahrhunderttag des Kartoffeledikts von Ernst August II. Konstantin von Sachsen-Weimar-Eisenach
– anerkennen die Portugiesen die Knolle als Lebensmittel, das nicht nur an Pferde, Rinder und Schweine verfüttert werden kann

– erfinden die Engländer John Hanson und Richard Coleman die erste Kartoffel-Legemaschine
– beweist Claude Bernard die Existenz des Glykogens, das für die Stärkebildung in Kartoffeln, Getreide und Hülsenfrüchten wichtig ist
– erfindet Ferdinand Carré eine Eismaschine, die mit Ammoniak arbeitet

1858 werden in Frankreich die Soldaten aufgefordert, die »Galette des Rois«, einen runden und flachen Kuchen (zu manchen Zeiten aus Kartoffelmehl) in den Tornister zu packen und auch damit die Feinde zu bekämpfen
– wird in Connecticut der Büchsenöffner von Ezra Joseph Warner III.erfunden und macht das bis dahin notwendige Aufmeißeln der Dose überflüssig
– gründen katholische Bauern in Kovno (Kaunas) in Litauen eine Anti-Alkoholiker-Gesellschaft und schon ein Jahr später gehen die Temperenzler aktiv gegen die Wodka-Läden in Russisch-Litauen vor
– pflanzt der deutsche Naturforscher, Botaniker, Geologe und Privatgelehrte Karl Friedrich Schimper in Äthiopien die ersten Kartoffeln an, aber die Knollen waren mengen- und absatzmäßig nicht erfolgreich (lag vielleicht daran, daß die Bauern den orientalischen Pflug und nicht die afrikanische Hacke verwendeten), bis eine Hungersnot in den letzten Jahren des 19.Jahrhunderts die Einwohner nötigte, die »exotische« Wurzel anzupflanzen
– fahren auf der Weser Schiffe mit Kartoffeln flußaufwärts und halten an jedem Ort, weil sie runde, dicke Knollen mit roter Haut, »Heidelberger« genannt, verkaufen, so wie heutzutage Fischbrötchen im Hafen von Wismar an Touristen verkauft werden
– bringen Einwanderer aus dem Osten Amerikas Kartoffeln nach Colorado und eröffnen damit dem Kartoffelkäfer eine neue Nahrungsquelle
– zählt der Holländer Antoni van Leeuwenhoek 9.384.000 Eier eines Kabeljaus mittlerer Größe, aber selbst diese ungeheure Fruchtbarkeit verhinderte nicht die Leerfischung durch Grundschleppnetze

1859 verursacht der Kartoffelkäfer in Nebraska erstmals Schäden außerhalb der Rocky Mountains

1860 nennt der Arzt Johann Baptist Riegel in Auerbach den Kartoffelverzehr als Ursache der hohen Kinderzahl der Armen
– sind in Niedersachsen nur vereinzelt Kartoffeln auf den Feldern zu finden
– werden südlich von Moskau die Knollen nicht häufig angebaut, da den Bauern der in Deutschland übliche Hausgarten fehlt, und im gesamten Russischen Reich werden Bauernaufstände brutalst-blutig niedergeschlagen
– gründen Mormonen an der Grenze von Utah und Idaho einen Ort, den sie Franklin nennen, und pflanzen noch vor den Bau ihrer Häuser die ersten Kartoffeln, und dort setzt der Mormone William Goforth Nelson die ersten Kartoffeln, und damit beginnt ein neues Kapitel im nordamerikanischen Kartoffelanbau: Nelson schreibt:

> »We all camped in our wagons the first summer, but we all got homes built by winter; these houses were built in the present meetinghouse lot in a fort. I spent the summer working on ditches, canton roads, and hauling poles and wood from the canyon. I raised thirty-three bushels of potatoes, which is all that was raised in Franklin that summer except for a few onions.«

– beginnt der Kartoffelanbau in Finnland einen größeren Umfang anzunehmen
– ist es in Ohio üblich, zur Hochzeit einen halben Zentner Saatkartoffeln in die Aussteuertruhe zu legen
– gründet der Erfinder der Kartoffel-Chips George Crum in Saratoga Springs, Malta Avenue, sein eigenes Restaurant
– verzehrt eine fünfköpfige Familie in Paris täglich mehr als 5 Kilogramm Kartoffeln
– beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an Knollen in Deutschland etwa 155 Kilogramm pro Kopf und Jahr
– berichtet die Zeitschrift »Bavaria«, daß in Oberfranken der »Kartoffelanbau eine größere Ausdehnung hat als der Menschenfreund wünschen kann«
– wird auf der Speisenkarte der französisch-kaiserlichen Familie bei einem Diner »rosbif garni de croquettes« aufgeführt
– werden auf Ceylon die Plantagen von Kaffee auf Tee umgestellt
– beginnt sich von Genua aus im Piemont, der Lombardei und in Ligurien die Pasta auszubreiten, denn bis dahin ernährte sich der Nord-Italiener hauptsächlich von Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten (was dazu führte, daß die Toskana-Fraktion als »Cacafagiole« oder Bohnenkacker bezeichnet wird) und Aristokratie und Bürgertum rücken vom bis dahin dominierenden französischen Speiseplan ab
– wird in England ein Lebensmittelgesetz verabschiedet, da nicht nur die unteren Schichten regelmäßig vergiftet wurden
– zählt Henry Mayhew rund 300 Kartoffelverkäufer in London
– überschreitet der Colorado-Käfer den Missouri

1861 wird im »Handbuch des preußischen Staates« dargelegt, daß in den preußischen Provinzen Sachsen, Brandenburg, Rheinland und Westfalen eine »unglaubliche Verbreitung der Kartoffel« anzutreffen sei
– stellt man fest, daß die Kraut- und Knollenfäule durch einen Pilz verursacht und ihr Auftreten und ihre Auswirkungen maßgeblich vom Wetterverlauf beeinflußt werden
– versucht ein Beelitzer Bauer erstmals, im märkischen Sand Spargel anzubauen, weil er das Häufeln von der Knolle her kennt, er aber mit Spargel mehr verkaufen und verdienen kann

1862 malt Jean-François Millet sein berühmtes Kartoffel-Buddel-Bild
– läßt Bertold Kempinski in Berlin erstmals die Korken knallen
– erfindet der Sozialreformer Robert Owen einen Kartoffelaushebpflug
– werden auf den Fijis – genauer auf Mataisuvu – die ersten »pateta« gepflanzt, die die Einheimischen »Kawai ni vavalagi« nennen, das heißt Wurzeln der Fremden
– schreibt der Geistliche und Enzyklopädist Antoni Winkler Prins aus Veendam im »Provinciale Groninger Courant«, daß die Kartoffel zu 70 bis 80 Prozent aus Wasser bestünde
– veröffentlicht Justus von Liebig in Gießen sein Werk »Der chemische Prozeß der Ernährung der Vegetabilien und die Naturgesetze des Feldbaus«, was auch für die Kartoffel sehr wichtig war
– erreicht der Kartoffelkäfer Kansas und Iowa

– wird die erste deutsche Zigarettenfabrik von Joseph Huppmann in Dresden gegründet
– erhält Lewis Augustus Aspinwall aus Albany das US-Patent Nr. 36.634 für einen automatischen Kartoffelsetzer; seine Maschine war die erste, die in einem einzigen Arbeitsgang die Furche öffnete, das Saatgut in einem festgelegten Abstand voneinander ablegte und dann die Furche schloß
– entwickelt Ludwig Rau von der Hohenheimer Universität einen Rodepflug für Kartoffeln

1863 und in den Jahren danach wandert der Kartoffelkäfer nach Minnesota und Missouri
– wird in Rußland der Schnapshandel – und das war damals zumeist Kartoffelschnaps – mit indirekten Steuern belegt
– werden in Rechtenbach im Spessart an Kartoffeln 980 Kubikmeter und an Getreide 75,8 Kubikmeter geerntet, woran man die Bedeutung der Knolle erkennen kann
– verwendet der deutsche Chemiker Karl Remigius Fresenius eine Kartoffelscheibe als festes Medium für die Kultivierung von Mikroorganismen
– wird in einer Untersuchung in England festgestellt, daß Kartoffeln nach Brot das zweite Nahrungsmittel geworden waren
– proklamiert Abraham Lincoln drei Monate nach der Schlacht von Gettysburg den »Thanksgiving Day« als einen Tag für Frieden, Harmonie, Ruhe und Eintracht« und seitdem werden zu diesem Tag Millionen Truthühner geschlachtet und mit Chips, Kartoffeln oder Klößen garniert auf den Tisch gebracht, um den die gesamte Familie friedlich vereint zu sitzen hat
– wachsen in der Nähe von Stockholm auf einem Versuchsfeld 224 verschiedene Potatis-Züchtungen
– schreibt der Lehrer Otto Speyer aus Arolsen im »Brockhaus«, daß im Fürstentum Waldeck-Pyrmont unter den Gemüsepflanzen die Kartoffel vorherrsche
– befällt die Reblaus die Weinberge in Deutschland und richtet großen Schaden an

1864 gründet Ernst Innozenz Hauschild die ersten Schreber-Garten-Vereine
– hat sich die Kartoffel in Rußland als Normalessen etabliert und Grütze und Rüben- oder Kohlrübengerichte abgelöst
– empfiehlt »Godey's Lady's Book«, ein US-amerikanisches Magazin aus Philadelphia, herausgegeben von Louis A. Godey, als bestes Kartoffelgericht die Knolle dünn zu schneiden, zu salzen und kroß zu frittieren
– liegt die Kartoffel in den Vereinigten Staaten von Amerika an vierter Stelle der Nahrungsmittel hinter Weizen, Mais und Hafer, und die meisten Potatoes
– kommen aus dem Bundesstaat New York (vor Pennsylvania, Ohio und Maine)
– wird im Hinterzimmer des London-Bridge-Zweiges der »Acrated Bread Company« ein Tea-Room eingerichtet, was sofort andere Kaffeehaus-Betreiber nachmachen
– erfindet der Lausitzer Konditor Werner Schulz ein halbgefrorenes Schlagrahm-Dessert, das Fürst Pückler-Muskau sehr favorisiert

1865 hat sich der Colorado-Käfer bis nach Illinois weitergefressen
– kreuzt der Gärtner Wilhelm Richter aus Zwickau – wie bei Blumen – verschiedene Kartoffelsorten und bringt die ersten neuen Sorten auf den Markt –

endet der Nordamerikanische Bürgerkrieg und innerhalb von 15 Jahren – also bis 1880 – verdoppelt sich die Anbaufläche für Weizen und schafft damit ein dauerhaftes Überangebot an Getreide auf den Weltmärkten
- beginnt auf den Britischen Inseln eines der größten Dramen der Agrargeschichte, weil (bis 1867) eine Seuche (»Rinderpest«) fast den gesamten Viehbestand vernichtet, was seinerzeit durch mangelnde Hygiene gefördert wurde, während sich die »BSE« genannte Rinder-Krankheit durch englische Geldgier verbreitete
- sind nachweislich in Anatolien noch keine Kartoffeln zu finden, weil die Tscherkessen erst später kommen

1866 wird das Fürstentum Waldeck (am Ostrand des Rothaargebirges) preußisch, weil es Bankrott gegangen ist, obwohl es für den Anbau der Kartoffel in Deutschland wahrlich Meriten erworben hat
- überschreitet der Kartoffelkäfer den Mississippi und erreicht Wisconsin und Kentucky und danach auch Indiana, Michigan und Ohio
- beträgt die Kartoffelanbaufläche in Bayern etwa 9 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche und um Rothenburg ob der Tauber hat die Knolle den Weinbau verdrängt
- werden in dem Lehrbuch »Landwirthschaftliche Flora oder Die nutzbaren kultivirten Garten- und Feldgewächse Mitteleuropa's in allen ihren wilden und Kulturvarietäten für Landwirthe, Gartner, Gartenfreunde und Botaniker insbesondere für landwirthschaftliche Lehranstalten« des Arztes und Botanikers Friedrich Georg Christoph Alefeld noch drei Sorten von Pastinaken aufgeführt
- werden die Verpflegungsrichtlinien der bayerischen Armee dem preußischen Vorbild angeglichen und die Kartoffel als Soldatennahrung anerkannt
- schreibt Friedrich Wilhelm Raiffeisen über die »Die Darlehnskassen-Vereine als Mittel zur Abhilfe der Noth der ländlichen Bevölkerung, sowie auch der städtischen Handwerker und Arbeiter«
- verdient ein Hüttenarbeiter am Buddelofen pro Tag nur 1 Taler und lebt deshalb nur von Kartoffeln, Brot und Kaffee, was dazu führt, daß von Monat zu Monat seine Kräfte geringer werden, und deshalb wird er bald nur noch als Tagelöhner arbeiten können

1867 stellt Ludwig Schandein in der Baierischen Rheinpfalz fest, daß die morgendliche Kartoffel vielerorts abgelöst wurde: »Das Frühstück besteht in einem Käsfladen ... seltener aus dicker Suppe ... noch seltener in Brod und Kafe, den nur die älteren Leute, Großvater und Großmutter, trinken«
- singen die Mitglieder der »Granger«, einer Bauernorganisation im Mittleren Westen der USA, daß die Bauern bereits im Paradies einen Freibrief erhalten hätten ... Subventionen zu empfangen
- richtet der »Landwirtschaftliche Verein zu Halle« eine ständige Maschinenprüfstation für Landwirtschaftmaschinen ein und bestellte den Maschinenbauer Professor Emil Peres vom Landwirtschaftlichen Institut der Universität Halle zum Geschäftsführer, denn die Großgrundbesitzer waren aus Tradition und häufig auch als Rittmeister d.R. mehr mit Pferden vertraut und nicht recht in der Lage, den Wert und die Qualität der meist noch importierten Maschinen zu beurteilen

– bekommt der Kartoffelkäfer von dem amerikanischen Entomologen und »Vater« der Schädlingsbekämpfung der Charles Valentine Riley den Namen »Colorado potato beetle« (und schreibt 1876 über die Kartoffel-Pest »An illustrated account of the Colorado Potato-beetle and the other insect foes of the potato in North America with suggestions for their repression and methods for their destruction«)
– wird Schweinfurter Grün (auch Pariser Grün, Patentgrün oder Mitisgrün), ein Doppelsalz, das Kupfer, Arsen und das Anion der Essigsäure enthält (chemische Formel: $Cu[CH_3CO_2]\cdot 3\ Cu[AsO_2]_2$) allgemein gegen den Kartoffelkäfer verwendet; das giftige Schweinfurter Grün wurde auch als normale Farbe innerhalb von Wohnungen, zum Beispiel für Tapeten, verwendet, was zu erheblichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen führte, was aber erst viel später erkannt wurde
– wird in den Niederlanden der »Foezel-aardappeljenever«, also der Kartoffelschnaps mit Fusel, als »Foezelgebed« bezeichnet, was wohl wahr ist
– wird Fehmarn preußisch, was dazu führt, daß durch fremde Wanderarbeiter auch die Kartoffel auf die Insel kommt und die Getreidebauern murren
– gründet der Maurermeister Carl Bolle am Rummelsburger See nahe Berlin die »Norddeutschen Eiswerke«, die mit im Winter gewonnenem Wassereis bis weit in den Sommer hinein mit Pferdefuhrwerken Eis lieferten, woraus sich später »Bolle, bim bim« entwickelte (verkauft wurden das Eis und später die Milch von den Bolle-Mädchen, die im Kopfrechnen sehr flink sein mußte und zudem ehrlich)
– schreibt Wilhelm Heinrich von Riehl (seit 1854 »Oberredakteur der Presseangelegenheiten« im Königreich Bayern), daß die Pfälzer statt Suppe morgens Kaffee zu sich nehmen – und wenn es denn doch Suppe gibt, dann nur für das Gesinde
– 1868 produziert Edmund McIhenny auf der Avery-Insel vor Louisiana erstmals eine scharfe Soße aus Chilischoten, die Tabasco-Sauce
– gründet Johannes Eckart in München eine Konservenfabrik, aus der später die »Pfanni«-Knödel kommen, und noch viel später wird hier eine Stiftung gegründet, die die Aufgabe hat, ein Kartoffelmuseum zu eröffnen und zu betreiben und die Geschichte und die Wohltaten der Kartoffel der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, und dazu muß man nach München fahren, in die Grafinger Straße 2 am Ostbahnhof (und das andere deutsche Kartoffelmuseum ist in Fußgönnheim (westlich von Ludwigshafen am Rhein), und dann gab es noch das Kloß-Museum in Heichelheim bei Weimar, was geschlossen wurde, weil dortselbst nunmehr wieder Klöße hergestellt werden)
– wird in Slowenien das Kochbuch (»Slovenska Kuharika« der Magdalena Pleiweis veröffentlicht, das auf den langjährigen Erfahrungen der Autorin für die bürgerliche Küche beruht und 7 Kartoffelrezepte aufführt
– erhalten die sog. Losleute in Ostpreußen, also Leute ohne Grundbesitz, wegen der Hungersnot als Darlehen 3 Scheffel Kartoffeln
– schafft sich das heute größte Nahrungsmittelunternehmen als Firmenlogo einen Vogel an, der seine Jungen füttert

1869 gelingt dem amerikanischen Pfarrer und Kartoffelzüchter Chauncey Enoch Goodrich aus Ithaka (New York) die Züchtung der »Early Rose« (der – so wird gesagt – poetischste Name, der je einer Knolle gegeben wurde), nachdem ihm schon früher die Zucht der Sorte »Rough Purple Chili« und daraus wiederum die »Garnet Chili« gelungen war

- schreibt John Ruskin, die Kartoffel sei eine »unglückbringende Pflanze«
- errichtet Márk Pick eine Salamifabrik und die kleinviehzüchtenden Brüder Herz können von dem Italiener Giuseppe Dozzi, alias Dozzi József, dessen Salami-Aktiengesellschaft in Rákospalota (Stadtteil von Budapest) kaufen, errichten einen neuen Schlachthof und lassen von Dozzi und seinen italienischen Kollegen weiterhin Salami (nach italienischer Art, haha) herstellen
- wird der Kartoffelkäfer an der amerikanischen Atlantikküste mit Arsen besprüht
- erhält Lewis Augustus Aspinwall aus Albany wieder ein Patent (97.339) für eine verbesserte Kartoffelpflanzmaschine
- wird in Washington (Missouri) die erste Maiskolbenpfeife kommerziell produziert
- werden bei Adapazari in der Türkei Kartoffeln angebaut, weil der Kalif Abdulaziz den Koran anders auslegt
- heißt es im Jahresbericht des Commissioner of Agriculture for the Year 1868: »Der Kartoffelhaken *(potato hook),* eine Art Hacke mit vier bis sechs starken Stahlzinken, ist ein praktischeres Gerät zum Graben als die gewöhnliche Hacke. Und da der Boden frei von Steinen und anderen Hindernissen ist, wird der Kartoffelroder in einigen seiner kürzlich verbesserten Formen, der die Kartoffeln auf der Erdoberfläche zurückläßt oder sie je nach Bedarf in einer Kiste aufsammelt, von vielen Landwirten mit Erfolg eingesetzt und er hat sich als eine sehr arbeitssparende Maschine erwiesen.«
- wird von Georg Harder in Lübeck ein erster Schleuderroder entwickelt
- werden in den Chicagoer Fleischfabriken Fließbänder zum Fleischtransport und das automatische Wiegen eingeführt

1870 kommen die Kartoffeln endlich auch in die Türkei, weil Tscherkessen die Knolle in die Ebene von Adapazari bringen

- taucht in Schottland erstmals in Europa der wohl aus Südamerika eingeschleppte Kartoffelkrebs auf
- werden in Ungarn auf einer Fläche von rund 340.000 Hektar Kartoffeln angebaut
- gründen die Franzosen eine Kolonie in Dalat (Vietnam) und lassen sofort die Pomme de terres für ihre tables anbauen und dann ist die Kartoffel in weiten Teilen Vietnams endgültig eingeführt, da die Franzosen nicht auf ihre Pommes verzichten wollen
- paßt Georg Graf zu Münster die Kartoffelrodemaschine von Coleman und Hanson dem deutschen Boden an, indem er größere Räder, ein besseres Getriebe und ein größeres Schleuderrad mit mehreren Gabeln entwickelt, und John Deere baut den ersten Pflug aus Stahl, wobei Schar und Streichblech aus einem Stück bestehen
- fraternisieren deutsche und französische Soldaten vor Paris und bringen sich

– wird in Virginia (USA) das »Hampton Normal and Agricultural Institute« zwecks besonderer Fortbildung für schwarze Landwirte gegründet
– konsumieren die Deutschen fast 170 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf und Jahr, nach anderen Quellen sogar 250 Kilogramm in diesen Jahren
– verkauft Lewis Augustus Aspinwall die Patentrechte für seine Kartoffelpflanzmaschine für 12.000 Dollar an eine Gruppe von 11 Kaufleuten, einschließlich aller Verbesserungen, die er noch zukünftig an seiner Maschinen vornehmen kann
– werden die ersten Pommes frites in Nordfrankreichs verkauft, knusprig gemacht worden in Fett vom Pferd, und sie werden sogleich ein Essen für die werktätigen Klassen als Hauptmahlzeit
– gibt es in Paris mehr als 400 Bäckereien, die anstelle der grauen mit Sauerteig fermentierten *boules* vorwiegend *pain viennois* herstellen, aber dieses Weizenbrot war teuer und gehörte zur Kategorie *pain de luxe*

1871 beginnt Otto von Bismarck die Landwirtschaft und damit den Kartoffelanbau (»Wir Deutschen fürchten Gott, aber sonst nichts auf der Welt«) zu fördern
– ist der Kartoffelkäfer im Süden Kanadas und in den Staaten New York und Pennsylvania angekommen und hat jetzt vor sich das weite Meer
– bestehen in Rußland 677 Fabriken, die »Weingeist« aus Kartöffelchen herstellen
– pflanzt Luther Burbank die sehr ertragreiche Kartoffelzüchtung »Early Rose« in seinem Garten, und später wird sie als »Burbank« bezeichnet
– gibt es in Brasilien noch über zwei Millionen Kaffeesklaven, obwohl die Sklaverei durch das »Gesetz des freien Mutterschoßes« abgeschafft wird, und 1888 wird Kaiser Pedro II. von Brasilien aus dem Hause Braganza deshalb gestürzt

1872 findet Luther Burbank in seinem Garten in New England eine besonders große Kartoffel der Sorte »Early Rose«, die später von Lou Sweet in Denver (Colorado) weiterentwickelt wird zur berühmten »Russet-Burbank«-Kartoffel, die später als Idaho® Potato in allen Steak-&-Salad-Houses gerühmt wird, weil ihre Schale so schön rauh ist (wie der Name es schon sagt) und weil in die aufgeschnittene Knolle viel Sour Creme mit Petersilie paßt
– engagiert sich die Regierung im Osmanischen Reich für den Anbau der Kartoffel bei Adabazar in der Türkei, um die Importe aus Malta und Odessa zu verringern
– wird das Schweinfurter Grün gegen die Kartoffelkäfer eingesetzt, die westlich New Yorks die Kartoffelfelder befallen haben
– beginnt die Liebig Company mit dem Druck von Reklamemarken im aufwendigen Steindruckverfahren;die Sammelbilder werden in Italien bis 1975 ausgegeben
– vernichtet die Krebspest den Flußkrebsbestand in deutschen Flüssen
– wird in Oss in Holland die erste Margarinefabrik von Simon Van den Bergh eröffnet
– tritt in England ein Gesetz wegen der vielen Lebensmittelverfälschungen in Kraft – mit verursacht durch die Kartoffel, deren Stärke überall beigemischt wurde, und dem Kartoffel-Branntwein, der den Whisky streckte

1873 erscheint das »Deutsche Wörterbuch« der Brüder Grimm, in dem die Entwicklung der Namengebung der Knolle erläutert wird
- konzipiert der Berliner Maler und Grafiker Max Liebermann die »Arbeit im Rübenfeld«, erinnert sich (so heißt es) an Millets »Barbizon«-Bild und malt die »Kartoffelernte in Barbizon«, das er aber erst Jahre später abschloß
- macht Jean Port aus Arlon bei der »D'Schueberfouer« (auf Deutsch: Schobermesse) in der Stadt Luxemburg einen Stand auf, aus dem er frittierte Bratkartoffeln verkauft, und er hat einen solchen Erfolg damit, daß er eine »Bratkartoffelbude« eröffnet, in der er bis zu seinem Tod 1908 selbige, vielleicht aber auch schon Fritten, verkaufte
- wird auf der Weltausstellung in Wien eine Kartoffel-Legemaschine von James Coultas aus Grantham vorgestellt, die auf sehr positive Resonanz bei den Landwirten stößt
- erläßt der Hohe Senat der Freien und Hansestadt Hamburg im Rahmen der Seemannsordnung eine eigene Ernährungsverfügung für die Bordverpflegung mit dem Namen »Speisetaxe«, die ausdrücklich auch Kartoffeln vorsieht
- wird unter der Überschrift »Ein neuer Feind« in der »Gartenlaube« (Heft 6) ein Artikel von Friedrich Hecker über den Kartoffelkäfer und auch in »Der Landwirth« wird – wie in anderen Fach-Zeitungen – ein warnender Bericht veröffentlicht
- wird der »berühmte« Sklavenmarkt auf Sansibar geschlossen und Sultan Bargasch ben Said beginnt Gewürznelken in großen Mengen zu exportieren
- wird zum Schutz des deutschen Weins wegen der alles vernichtenden Pilzkrankheit durch den Schlauchpilz *Erysiphe necator* (syn. *Uncinula necator* bzw. *Oidium tuckeri* (Anamorph) die Einfuhr von Rebstöcken aus Nordamerika und aus Frankreich verfügt
- befaßt sich der Ettersberger Landwirtschaftliche Verein mit der Prüfung der von Johann Nicolaus Haage und Ernst Müller (in »Haage und Schmidt«) in Erfurt gezüchteten Kartoffeln und kommt zu dem Ergebnis, daß die Sorte »Rosenkartoffel« besonders anbauwürdig ist, doch die Kartoffelrose hat mit dieser Züchtung nichts zu tun. Die Gärtnerei Haage wurde 1685 von Johann Peter Hage gegründet wurde; 1822 erfolgte die Spezialisierung auf Kakteen und heute ist die Gärtnerei die älteste Kakteenzucht der Welt und zugleich die älteste Gärtnerei in Deutschland
- stirbt der Apotheker und Kaufmann Otto Unverdorben in Dahme bei Berlin, der Entdecker des Anilins, der als Nichtraucher in seiner Heimatstadt zwei Zigarrenfabriken gründete und in seiner vom Vater übernommenen Materialienhandlung Mehl- und Vorkost, Kar- und Pantoffeln, Briketts und Champagner verkaufte

1874 wird der Kartoffelkäfer in Frankreich und in Ungarn gesichtet, nachdem er im Osten der Vereinigten Staaten bereits mehr als 40.000 Quadratmeilen leergefressen hat
- entwickelt Lewis Augustus Aspinwall aus Albany (New York) eine Kartoffellegemaschine, für die ihm ein Patent erteilt wird
- werden von Max Liebermann kartoffelbuddelnde Bauern beobachtet und als »Kartoffelpflücker« gemalt

– kommen in Nebraska Millionen von Heuschrecken, die nicht nur die Weizen-, sondern auch die Kartoffelfelder abfressen (und 1875 und 1876 kommen sie auch wieder)
– erwähnt Johann Heinrich Kaltenbach in »Die Pflanzenfeinde aus der Klasse der Insekten« den Kartoffelkäfer nicht, wohl aber zwei Fliegen, zwei Schnabelkerfe, zwei Falter und zwei andere Käferarten
– untersucht Alfred Vogel den Eiweißgehalt der Kartoffel und dessen Verteilung in der Knolle
– wird in den USA eine Kartoffel-Erntemaschine mit rotierendem Auswerfer entwickelt, die über 90 Prozent der Knollen ausbuddelt
– erscheint erstmals das Jahrbuch des k.k. Ackerbauministeriums Österreich und von nun an kann man die Ausbreitung der Erdäpfel in Österreich genau verfolgen
– geben die Deutschen durchschnittlich 14,88 Mark für Bier und 2,66 Mark für Tabak aus (im Jahr); es sei nicht verschwiegen, daß in den 2020er-Jahren der eine oder andere Bürger rund 500 Euro im Jahr für Bier aufwendet
– wird erstmals in Deutschland Margarine industriell hergestellt
– wird Vanillin (in den Kapselfdrüchten der Gewürzvanille *(Vanilla planifolia)* als einer der ersten Aromastoffe synthetisiert, und dieser ist bis heute eines der meistverkauften Aromastoffe

1875 werden in Altenburg in Thüringen von 5.597 eingesandten Kartoffelsorten 2.644 von 363 Ausstellern (davon 109 aus Sachsen) ausgestellt
– wird wegen des amerikanischen Kartoffelkäfers ein Einfuhrverbot amerikanischer Kartoffeln für Deutschland verhängt
– wird in der »Flore du Grand-Duché de Luxembourg« des Apothekers Jean Henri Krombach der Topinambur als »Russesch Gromper« bezeichnet
– beginnen Farmer Kartoffeln im San Luis Valley in Colorado anzubauen, von denen später die Marketingboys sagen, die »Quality is high as our Mountain«, denn rund 92 Prozent aller Colorado-Kartoffeln wachsen in diesem Tal
– beschreibt ein nach Amerika ausgewanderter Leser der »Vossischen Zeitung« (Berlin) den Kartoffelkäfer als »ein allerliebst aussehendes Käferchen, nicht viel größer als das deutsche Marienwürmchen (schwarze Punkte auf rotem ›Fell‹), dunkel und gelb gestreift«
– verfaßt auf Veranlassung des »Kgl. preuß. Ministeriums für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten« der deutsche Entomologe Carl Eduard Adolph Gerstäcker eine kleine Aufklärungsschrift »Der Coloradokäfer und sein Auftreten in Deutschland« über den Kartoffelkäfer
– meint ein diesbezügliches »Fahndungsplakat«: »Achtet auf den Kartoffelkäfer«, der auch »Kartoffelfresser« genannt wird, was soo nicht richtig ist, denn er ist »nur« ein »Kartoffelschänder«
– liefern die Mormonen die ersten Kartoffeln (2,5 Millionen Pfund) aus Utah und Idaho in San Francisco an die Goldgräber
– wird in Deutschland eine reichseinheitliche Lebensmittelpolizei geschaffen
– werden Konserven mittels Dampfkraft durch die 1873 erfundenen Autoklaven (ein Druckbehälter, der gasdicht verschlossen ist) der Firma Gebrüder Grahe industriell hergestellt, aber für Präserven eignet sich dieses Verfahren nicht

– werden Walöl, Seife und Kerosin als Insektenspray gegen zahlreiche Insektenschädlinge und auch gegen den Kartoffelkäfer empfohlen
– verzehrt der Deutsche 198 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf und Jahr
– wird immer noch in Frankreich das Kakaopulver von der Kakaobutter gereinigt und ersatzweise mit der allgegenwärtigen Kartoffelstärke vermischt (aber auch Olivenöl, Eigelb, Kalb- und Hammelfett, Weizen- oder Gerstenmehl, Gummi, oder zermahlene Ziegelsteine verfeinerten den Kakaogeschmack)

1876 glaubt Friedrich Engels in »Anteil der Arbeit an der Menschwerdung des Affen« immer noch, daß die Skrofeln von der Kartoffel herkommen
– wird auf einem Acker in Mülheim bei Köln der Kartoffelkäfer gefunden, was sofort zu einer Polizeiverordnung führt, und auch auf Feldern bei Torgau wird er gefunden
– mischt der Koch Henry John Heinz, eines von 8 Kindern des aus Kallstadt in die USA eingewanderten Johann Heinrich Heinz, in Sharpsburg (Pennsylvania) erstmals sein Tomaten-Ketchup, dessen Rezept bis heute angeblich nicht geändert wurde und seitdem in der selben Flaschenform verkauft wird
– leben die unverheirateten Arbeiterinnen einer Mühle in Lawrence in Massachusetts – so der Engländer John Leng – aus Kostengründen in Pensionen, wo sie bereits zum Frühstück Kartoffeln serviert bekommen
– wird das »Kartoffelfeld bei Weßling« mit Kartoffelblüten von Wilhelm Trübner gemalt
– beschreibt der Engländer George W. Strettell in »A New Source of Revenuer for India« daß die Kartoffeln in den Kakhyen Hills im oberen Burma angebaut werden, aber die Knollen seien »small, but capital eating«
– schafft der Tübinger Botanik-Professor Henri-Antoine de Bary den endgültigen Namen für den Kartoffel-Pilz: Phytophthora infestans
– ernährt Preußen infolge der Kartoffel-Spritfabrikation etwa 3.000 Menschen
– stellt John Leng auf seiner Fahrt von England nach Nordamerika fest, daß an Bord des »Luxus Liners« namens »Celtic« sowohl zum Frühstück als auch bei anderen Mahlzeiten stets Kartoffeln serviert werden, und später an Land stellt Leng fest, daß die amerikanischen Hotels zum Frühstück fünf Zubereitungsarten der Kartoffel anbieten: gekocht, gebacken, geschmort, gebraten und à la Lyonnaise
– bringen ausgewanderte irische Schuhmacher eine Kartoffelsorte (später »Irish Cobbler« genannt) in den Nordosten der Vereinigten Staaten, die wahrscheinlich eine Abart der »Early Rose« ist
– züchtet der englische Gärtner James Clark gemeinsam mit der Biologischen Reichsanstalt in Berlin-Dahlem die Sorte »Magnum Bonum«, also groß und gut war sie

1877 kommt der Colorado-Käfer nach Deutschland und wird in Mülheim am Rhein (heute ein Kölner Bezirk) beim Krabbeln beobachtet, und deshalb ist es notwendig, auch mit Plakaten gegen diesen Schädling zu kämpfen, und außerdem soll der Käfer in der Nähe von Probsthain (Sachsen) und bei Torgau sein Wesen treiben
– essen die Goldgräber in ihren Lagern in Kalifornien über 2½ Millionen Pfund Kartoffeln im Jahr

– stellt August Wilhelm Hupel fest, daß die »Teufelsäpfel« in Österreich von den Bauern abgelehnt werden
– wird in der »Gartenlaube«, Heft 31, behauptet, daß der Kartoffelkäfer ein überschätzter Feind sei
– werden in der Fachzeitschrift »Der Bauernfreund« zehn Gebote für den Kartoffelanbau veröffentlicht
– wird die Fleischbeschau in Deutschland eingeführt
– hungert man mal wieder in Spanien wegen einer Dürreperiode, möglicherweise auf »El Niño« zurückzuführen
– malt Viggo Johansen einen alten dänischen Fischer mit Frau beim Kartoffelessen
– stirbt der Petersburger Gärtner E. Gratschef, der der erste Berufszüchter der Kartoffel in Rußland war
– meldet Albert Braedikow aus Alt-Landsberg eine Kartoffel-Pflanzlochmaschine zum Patent an
– wird die Ammoniak-Kältemaschine von Carl von Linde patentiert und ermöglicht damit Gärung und Lagerung von Bier ohne die bisherigen Eiskeller

1878 veröffentlicht der Berliner Gefängnisarzt Dr. Abraham Baer ein Buch wider dem Alkoholismus »Der Alcoholismus: Seine Verbreitung Und Seine Wirkung Auf Den Individuellen Und Socialen Organismus«, ein Thema, das vielfach literarisch aufbereitet wurde
– wird zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers sog. London Purple eingesetzt; London Purple, üblicherweise als Arsen(ik) bezeichnet, ist hochgiftig und wird seit dem Anfang des 20.Jahrhunderts auch gegen Syphilis eingesetzt
– beginnt der galizische Züchter Michael K. Dolkowski mit der Kartoffelzucht, wobei es ihm insbesondere auf stärkereiche Brennereikartoffeln (für den Wodka) ankam, aber außerdem konnte er auch die aus deutschen Kartoffeln entwickelten »Polanin« und »Switez« präsentieren
– veröffentlicht der ungarische Professor Eugen von Rodiczky seine »Biographie der Kartoffel«
– wird Zypern englische Kolonie, aber die Kartoffeln waren schon vorher da
– wird auf einem internationalen Hygienekongreß in Paris beschlossen, die künstliche Färbung von Wein verbieten zu lassen, nicht jedoch die Grünfärbung von Konserven mittels Kupfervitriol, was ungesund ist; Kupferverbindungen dürfen auch auf Bio-Feldern eingesetzt werden (das ist gut, Herr Özdemir, haha)
– kosten am 10.Januar am Londoner Covent Garden neue Kartoffeln aus Frankreich 1 Shilling per 1 Pfund = 453,592 Gramm
– beschreibt Mark Twain den Muckefuck aus Zichorien
– befällt der »falsche Mehltau« die deutsche Rebe
– stellt die Dampf-Schokoladenfabrik der Gebrüder Stollwerck in Köln Kartoffelkäfer aus Tragant her (der Geschmack dieses gummiartigen Stoffes aus der Levante und Kleinasien läßt einen Verzehr an sich nicht zu), um »die Bevölkerung mit dem Schädling bekannt zu machen«; im selben Jahr ein Album der Zoologie mit 48 Bilderserien ausgegeben worden sein, womit der Beginn der Reklamebilderserien datiert werden kann

– ist die Kartoffel im Westbalkan die bedeutendste Hackfrucht
– meint Ralph Waldo Emerson, Unkraut seien Pflanzen, »deren Vorzüge noch nicht entdeckt wurden«; eine korrekte Bezeichnung für »Unkraut« ist »Wildkraut« (sonst könnte man ja jede deutsche Eiche als »Unkraut« bezeichnen

1879 steigen weder die Getreide- noch die Kartoffelpreise in England, obwohl die Ernten schlecht waren
– beschreiben der Botaniker und »vitalistischer« (Erklärung unter Wikipedia) Philosoph Johannes Reinke und der Botaniker und Pflanzenphysiologe Gottfried Dietrich Wilhelm Berthold die Verticillium-Welke *(Verticillium albo-atrum),* eine Pflanzenkrankheit, die durch Pilze der Gattung *Verticillium* verursacht wird, an Kartoffeln in Deutschland; problematisch ist, daß der Betrachter die vergilbten Blätter und eingetrockneten Triebe zunächst für Trockenschäden halten könnte
– gelangen allein im US-Bundesstaat Michigan rund 1 Milliarde getötete Wandertauben auf die Märkte, so daß es kein Wunder war, als dieser Vogel als Wildart am 24.März 1900 ausstarb
– zieht Paul Gustav Leander Pfund aus Reinholdshain mit seiner Frau, 6 Kühen und 6 Schweinen nach Dresden, um der Stadtbevölkerung hygienisch einwandfreie Milch zu liefern, wozu er die Kondensmilch als Erster in Deutschland anbietet, Kindernahrung entwickelt, eine Milchseife erfindet und das Verfahren der Pasteurisierung von Milch einführt
– wird die im Hochland der Anden wachsende Knollenpflanze *Oxalis tuberosa* (Peruanischer Sauerklee) nach Neuseeland eingeführt und ist inzwischen in einigen Landesteilen sehr verbreitet
– nennt die englische »Gardener's Chronicle« die Kartoffel »The Noble Tuber« und im Juni desselben Jahrs kosten Kartoffeln auf dem Markt in Kensington zwischen 100 und 120 Shilling per 1 Ton
– werden aus Eschenbach in der Oberpfalz etwa 400 Wagenladungen mit Knollen nach Norddeutschland, Belgien und England verfrachtet und auch aus Weiden werden Kartoffeln im erheblichem Umfang exportiert
– stellt der 24-jährige Rodolphe (Roderich) Lindt aus Bern erstmals eine Schokolade her, die auf der Zunge schmilzt und »Chocolat fondant« genannt wird

1880 gibt es rund 2000 Armengärten in Berlin bei rund 800.000 Einwohnern
– beginnt der Österreicher Henning mit der systematischen Kartoffelzucht in seinem Land
– entwickelt Karl Krebs aus Vogelsdorf bei Neuenhagen einen Pflanzlocher für den Kartoffelanbau (Patent 10351), der auch noch 1910 als allgemein üblicher Typ verwendet wird
– besiedeln deutsche Auswanderer den Süden von Tasmanien und pflanzen sofort Kartoffeln an und 1894 weiten sie ihren Anbau auf den Norden aus
– erfindet der französische Biologe und Weinbauspezialist Pierre-Marie Alexis Millardet die »Bordelaiser Brühe« (auf Kupfersulfatbasis) zur Bekämpfung des Mehltaus
– wird von einem Schwarzwälder in Vöhrenbach (vermutlich von der Holzschnitzerei des Anton Winterhalder) eine »Knödelfresser«-Uhr hergestellt, die die Kuckucksuhren nicht verdrängt

– kommen die Briten nach Kenia und andere ostafrikanischen Länder und bringen die Kartoffel mit
– exportieren bayerische Kartoffelbauern ihr Erzeugnis nach Norddeutschland, in das Allgäu und in das oberbayerische Gebirge – wachsen in Frankreich etwa 630 Kartoffel-Varietäten und am Ende dieses Jahrhunderts sind es gar über 1.000 und 1920 sollen es sogar 1.200 gewesen sein (und dann werden es wohl Jahr für Jahr wieder weniger, weil der Einzelhandel nur noch Normkartoffeln abnehmen will) sind's rund 185 Kilogramm, die die Deutschen durchschnittlich verzehren

1881 setzt Robert Koch Bakterienkulturen auf *Tuberosum*-Brei an, auf dem dann Tuberkel-Bazillen wachsen (und alles ohne Abitur!)
– wird in England der »Sunday Closing Act« beschlossen, und dieser hält die Menschen 115 Jahre vom sonntäglichen Pub-Besuch ab (was 1996 trotz der Kampagne »Keep Wales Dry« aber wieder erlaubt wird) und auch im Deutschen Reichstag wird ein »Gesetz betreffend Bestrafung der Trunkenheit« diskutiert, wozu insbesondere der aus Kartoffeln hergestellte Schnaps geführt hat
– gründet der Pfarrer, Schriftsteller und Bürgerrechtler Heinrich Hansjakob in Hagnau am Bodensee die erste badische Winzergenossenschaft
– wird in den »Fliegenden Blättern« über ein Manöver berichtet, in dem die Soldaten erst »rin in die Kartoffeln« und dann »raus aus die Kartoffeln« müssen
– beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an Kartoffeln in England 6 Pfund in der Woche, und das hat insbesondere mit dem Fish-and-chips-Umsatz zu tun

1882 behandelt der Fabrikant von Lehrmitteln (»Lehrmittelmanufaktur«) Victor Dürfeld in seiner in Olbernhau in Sachsen herausgegebenen Schrift »Die Kartoffel« nicht nur Botanisches, Geschichtliches und Benutzung, Anbau, Krankheiten, Ernte und Aufbewahrung, sondern nennt auch eine große Zahl von Varietäten
– meint der Groninger Professor Johan Huizinga, daß Kartoffeln und Schnaps die europäische Hungerdiät bilden
– werden in Burma Saatkartoffeln aus Schottland und England angepflanzt, aber die Erfolge lassen auf sich warten
– sieht Vincent van Gogh eine »Frau mit Schubkarre« und drinnen sind sicherlich Kartoffeln

1883 wird von Vincent van Gogh ein »Korb mit Kartoffeln« gezeichnet
– konstituiert sich in Kassel auf Initiative des Abgeordneten im Preußischen Landtag, August Lammers, der »Deutsche Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke«, in dem vorwiegend Akademiker tätig sind
– wechselt für 13.610 Taler die Eisbahn an der Rousseau-Insel im Berliner Tiergarten den Pächter, denn der Verkauf von Wassereis zur Kühlung war ein gutes Geschäft und außerdem konnte man den Hof beim Schlittschuhlaufen treffen
– entdeckt der französische Botaniker Pierre-Marie Alexis Millardet zufällig ein wirksames Fungizid gegen den Kartoffelpilz aus Kupfersulfat und Kalk
– wird in der Pariser Zeitschrift »Art culinaire« vorgeschlagen, in die französische Köchevereinigung auch Frauen aufzunehmen, was aber zu erbosten Protesten der Köche führt, so daß die Zeitung diesen Vorschlag zurückzieht und nie nicht wiederholt

1884 macht sich Max Liebermann ein Bild vom »Tischgebet«

- wird Kamerun in Afrika deutsch und im Gefolge der Pickelhaube kommen auch die Kartoffeln, aber nur bis 1914
- und erst in den 1940er Jahren pflanzen Engländer die Kartoffeln erneut an
- wird von der Firma Gebrüder Grahe (Gustav und Karl) die Erbsenlöchtemaschine zum Enthülsen der Erbsen eingeführt, die es auf eine Stundenleistung von 100 Zentnern bringt (1875 von Robert Karges entwickelt
- werden im »Jahresbericht des landwirtschaftlichen Vereins von Bayern« Kartoffellieferungen nach Sachsen erwähnt
- werden in Bayern 400 Brauereien wegen Verletzung des Reinheitsgebots (Zusatz von Salizylsäure) angeklagt, aber nur 130 werden strafrechtlich verfolgt
- sind die »Bewohner der rauhen Gegenden, wie des Spaßhartes (Spessart), der Rhön ... auf die Cultur dieser Pflanzen angewiesen« und damit ist die Kartoffel gemeint

1885 kommt die Kartoffel nach Mazedonien

- wird in Braunlage im Harz eine Gedenktafel zu Ehren der Kartoffel erst ver- und dann enthüllt, denn immerhin werden jetzt rund 47 Hektar Kartoffelland 600 Meter üNN bestellt und darum wird der Herr von Langen geehrt
- bestehen in Deutschland 45 Margarinefabriken
- kommt der Neubritannien-Archipel unter deutsche »Schutzverwaltung«, erhält unverzüglich einen anderen Namen, nämich Neupommern, und die Kartoffel wird von deutschen Siedlern dort erstmals angepflanzt
- sieht Vincent van Gogh »Kartoffelesser« und auch eine »Kartoffel erntende Frau«, obwohl er nach fünf Jahren Studium immer noch nicht richtig zeichnen kann
- verfault den 107 Siedlern auf der Insel Tristan da Cunha die Kartoffel, so daß sie argen Hunger leiden
- entwickelt Isaac W. Hoover aus Avery, Ohio, einen Kartoffelpflug, den er patentieren läßt und an seine Nachbarn verkauft
- ist der deutsche Kartoffelverbrauch auf runde 250 kg pro Kopf gestiegen
- bestehen in Berlin 20 Markthallen (Markthalle VI wurde auch Ackerhalle genannt, weil in der Ackerstraße in Berlin-Mitte) mit zusammen über 10.000 Marktständen und zum Ende des Jahrhunderts gibt es außerdem über 100 Wochenmärkte

1886 sind die »Kinder der Welt« von Eduard Spitzner beim Kartoffelessen zu sehen

- meint der Engländer Dave Mitchell in »The Origin of the Potato«, daß Thomas Harriot in seinem Expeditionsbericht von 1587 nicht die Kartoffel gemeint habe
- berichtet der Gouverneur von Ostflandern, daß sich die Arbeiter nur von Kartoffeln und Brot mit etwas Zwiebel- oder Essigsauce ernähren würden
- wird erstmalig der Bericht »Historia del Nuevo Reino de Granada« von Juan de Castellanos, einem Begleiter von Quesada bei dessen Vordringen in Peru 1537, veröffentlicht, in dem die Kartoffel erwähnt wird#
- hält Vincent van Gogh eine »Kartoffelschälende Frau« für die Nachwelt fest
- malt der »Fridericus-Maler« Robert Warthmüller das berühmte »Der König überall«-Kartoffelbild

– wird der seit 1728 betriebene Markt auf dem Berliner Gendarmenmarkt letztmalig betrieben, weil ja jetzt Markthallen bestehen und damit Lärm und Schmutz von den Straßen verschwinden
– legt Bismarck dem Reichstag (»Plenarbereich Reichstagsgebäude«) den Entwurf eines Branntweinmonopolgesetzes vor, das am süddeutschen Einspruch erst mal scheitert

1887 steigt der Kartoffelanbau auf Taiwan rapide an, was möglicherweise mit der Besetzung der Insel durch die Japaner zu tun hat, die dort die Knolle (übersetzt) »Westliche Wurzel« und »Pferdeball-Wurzel« nennen, denn an »Karoshi« wollten die Japaner nicht sterben und Magnus Hirschfeld notiert in den 1930er Jahren, daß die japanischen Frauen den Anbau der Kartoffel managen
– wird im Deutschen Reich die Branntweinsteuer drastisch auf 50 Mark je Hektoliter erhöht
– erfindet Robert Karges eine Spargelschälmaschine (Patent 44397)
– befällt der Kartoffelkäfer wieder einmal in größerem Umfang deutsche Felder und zwar in Mahlitzsch bei Torgau an der Elbe, bei Meppen im Emsland und bei Lohe bei Hannover
– empfiehlt der »Hausvater« Peter T. Schulz, die Kartoffel vornehmlich als Pellkartoffel zu verzehren
– malt der Däne Lauritz Andersen Rings zwei ganz reizende Kartoffel ausbuddelnde dänische Mädchen
– muß sich, so steht es im »Amtsblatt der Freien und Hansestadt Hamburg« auf jedem Hamburger Schiff mindestens ein erfahrener Koch für die Zwischendeck-Passagiere befinden

1888 wird auf der Houston Street in Manhattan das Imbißrestaurant »Katz's Delicatessen« eröffnet und läßt sich bald seiner Pastrami-Sandwiches wegen rühmen: »Send a salami to your boy in the army«
– (oder nach Google-KI erst 1894) züchtet der Engländer Findley die Kartoffelsorte »Up to date«, die bekannt ist für ihre gute Hitzetoleranz und ihre mehligkochenden Eigenschaften, was sie besonders gut für Pürees, Klöße und Suppen macht
– legt der deutsche Reichstag auf Betreiben Bismarcks abermals ein Branntweinmonopolgesetz vor

1889 werden in Holland etwa 150.000 Hektar mit Kartoffeln bepflanzt, was einen Ertrag von rund 33 Millionen Hektoliter erbringt
– schreibt Graf Leo Tolstoi die »Auferstehung«, in der der Großgrundbesitzer Dmitrij Ivanović Nechljudow einen seiner leibeigenen Bauern fragt, was es denn zu Mittag esse und als Antwort (u.a.) »Картофель« erhält
– läßt Lewis Dunbar Wilson sen. aus Idaho Kartoffeln nach New York transportieren, weil er dort einen höheren Preis für seine Knollen erzielen kann, und anschließend heißt er »Wilson the Potato King«
– wird von der Firma Franz Kathreiner erstmals der Kneipp-Malzkaffee hergestellt

1890 wird erstmals synthetischer Zucker erzeugt und künstlicher Dünger systematisch eingesetzt
– sind in Norwegen 36.000 Hektar mit Kartoffeln bebaut

– bringen Missionare die Kartoffel nach Burkina Faso, wo die Knollen dann »Comme de terre« genannt werden
– ist die Tomate in Norddeutschland noch ziemlich unbekannt – außer in Berlin
– wird Frank Drake aus Idaho für seine erfolgreiche Kartoffelernte mit einem Preis geehrt und vielleicht wird deshalb Idaho in diesem Jahr der 43.Bundesstaat der USA
– werden allein im Monat August 41 voll beladene Schiffe mit Kartoffeln aus Tasmanien in Sydney angelandet
– entwirft Vincent van Gogh in seinen Skizzenbüchern ein neues, weiteres »Kartoffelesser«-Bild mit einer anderen Perspektive und einer größeren Distanz zu den Figuren
– werden pro Kopf und Jahr etwa 240 Kilogramm Kartoffeln in Deutschland gegessen
– werden in Finnland insgesamt 425 Millionen Kilogramm Kartoffeln geerntet
– wird die Kartoffel in Burma angebaut und »Bengal Potato« genannt, und in den Wohngebieten der Karen, ein sog. Bergvolk, in Thailand und Myanmar wird mit mehr oder weniger Erfolg die Kartoffel angebaut

1891 verteilt die Berliner Verwaltung Gärten an die Armen zum Kartoffelbau und regelt detailliert Anbau und Ernte und auch das politische Wohlverhalten der so bedachten Bürger, und weil der Magistrat diese Kleingärtner jederzeit vertreiben durfte, pflanzten diese nur Sträucher, die innerhalb eines Jahres Früchte trugen
– züchtet der niederländische Kartoffelpflanzer Gert Verhuizen eine neue Sorte mit dem deutschen Namen »Eigenheimer« (mittelfrüh, braun, hellgelb, mehlig) und zwar aus einer Kreuzung »Blauwe Reuzen« x »Franzen« mit hohem Ertrag und »eigenem« Geschmack, ist aber leider anfällig für *Phytophtora infestans*; 1907 kommen die »Blauwe Eigenheimer« (mittelfrüh, helles violett-blau, weiß, mehlig)hinzu
– veröffentlicht Heinrich Seidel »Eine sonderbare Geschichte«, in der Kartoffeln die Hauptrolle spielen
– stellt Hermann Bahlsen die ersten »Leibniz Cakes« her und 20 Jahre später werden aus den »Cakes« die deutschen Kekse, die immer krümeln und im Bett auch pieksen und: »Unterweg – Leibniz-Keks«
– wird die »Duke of York« von William Sim aus Fyvie, Aberdeenshire in Schottland, gezüchtet, die später Grundlage für die niederländische »Eersteling« wird; beispielhaft sei hier eine website für die »Duke of York« genannt: https://greg.app/potato-duke-of-york-overview/

1892 sterben an der Wolga rund 14 Millionen Menschen wegen Hunger

1893 hat sich die Anzahl von Schnapsfabriken im europäischen Rußland auf 1391 erhöht
– wird die Kartoffelsorte »Up-to-date« in Südafrika aus Großbritannien eingeführt
– gründen 18 Vegetarier die erste vegetarische Gemeinde Deutschlands in Oranienburg (gegründet von Luise Henriette im Amt Bötzow) nördlich von Berlin unter dem Namen »Vegetarische Obstbaukolonie Eden GmbH«, wobei nicht nur Äpfel oberhalb der Erde angebaut werden

– entdeckt Felix Hofmann, daß synthetisches Salicin (ein Extrakt aus Birkenrinde und Mädesüß) Rheumaschmerzen lindern kann und sein Arbeitgeber Bayer in Leverkusen verkauft dieses Medikament seitdem unter dem Namen »Aspirin«, wie es auch in der Warenzeichenrolle des Kaiserlichen Patentamtes in der Berliner Luisenstraße (später in der Gitschiner Straße/Ecker Jakobstraße in Berlin-Kreuzberg) eingetragen wurde

1894 beginnt Fürst Sergei Juljewitsch Witte in Rußland das Staatsmonopol für Schnaps einzuführen, was er bis 1902 erfolgreich in ganz Rußland geschafft hat

– überkommt die Reblaus die Weinfelder von Jerez de la Frontera, und vier Jahre später hat sie alle Weinstöcke befallen, so daß amerikanische Palomino-Trauben gepflanzt werden mußten
– wird in Beckstein in Baden eine Winzergenossenschaft mit unbeschränkter Haftung gegründet
– steht in einem Kochbuch, daß die Trüffel »nächst der Kartoffel die kostbarste der Knollen« sei

1895 beobachtet Max Liebermann eine »Kartoffelernte in Barbizon«, was er sofort zum Anlaß nimmt, dies auch zu malen (und wenn der geneigte Betrachter genau hinsieht, sieht er, daß das keine leichte Arbeit ist, denn die Kartoffeln werden einzeln, händisch, ausgegraben, und da bieten sich die geschickte Hände von Mädchen und Frauen natürlich besonders an)

– untersucht der deutsche Wissenschaftler Dr. Hermann in der Türkei die Möglichkeiten des Kartoffelanbaus mit neun verschiedenen Sorten in Eskisehir, Kütahya und anderen Orten
– wird von Otto Cimbal aus Frömsdorf in Schlesien die deutsche Kartoffelsorte »Prof. Wohltmann« gezüchtet (benannt nach Ferdinand Wohltmann aus Hitzacker an der Elbe, der eine beispielslose Karriere macht – siehe Wikipedia)
– gründet ein Unternehmer in Cleveland/USA eine Fabrik, in der »Saratoga Chips«, das sind besonders dünn geschnittene Kartoffelscheiben, industriell hergestellt werden, denn diese Art von Kartoffelzubereitung war inzwischen nicht nur in allen Restaurants zu finden, sondern auch in Ladengeschäften und »Imbißbuden« zur Verpflegung der »Laufkundschaft« aus den Fabriken, und es war bis dahin eine sehr zeitaufwendige Arbeit, diese Chips herzustellen
– klagt der Leiter der Hannoveraner Forstverwaltung, Heinrich Christian Burckhardt, über die »lybische Wüste« in den Plaggengründen des Emslandes

1896 entwickelt Georg Harder in Lübeck einen sogenannten »Schleuderrohrer« mit drei stangengeführten Gabeln für die Kartoffelernte

– dürfen deutsche Erbsen und Bohnen in Konserven wieder mit Kupfer grün gefärbt werden, weil die naturbelassenen, also ungefärbten Produkte, von der deutschen Hausfrau verschmäht wurden und nicht verkäuflich sind und die deutschen Konservenfabriken den Importen aus Frankreich nicht grün sind
– wird die Gründung des »Schweizerischen Bauernverbandes« vorbereitet, der sich nach 1898 besonders dem Kartoffelanbau widmet, weil sich herausgestellt hat, daß die an den Bergen häufigen Aufwinde die geflügelten Blattläuse auf die bis in eine Höhe von 1918 Metern (in den Rätischen Alpen) wachsenden Kartoffeln treiben und deshalb jährlich das Saatgut ausgewechselt werden mußte, was natürlich den Gewinn schmälerte

– wird die Zitronenpresse erfunden – ja so etwas Einfaches und Banales muß schließlich auch entwickelt werden!
– veröffentlicht Fritz Regel das Buch »Thüringen Ein geographisches Handbuch« und widmet der Kartoffel im dritten Band (Kulturgeographie) eine ausführliche Darstellung
– beginnen die Winter in Mitteleuropa wärmer und niederschlagsreicher zu werden

1897 wird von einem englischen Gärtner und Pflanzenzüchter die neue Kartoffelsorte »Epicure« vorgestellt
– meint der luxemburgische Agrar- und Naturwissenschaftler Edmond J. Klein in seiner »Flora der Heimat«, daß die Kartoffeln ein »minderwertiges Nahrungsmittel« sei, vermutlich, weil aus der Kartoffel »schädlicher Branntwein destilliert« werden könne und bezeichnet den Topinambur als »russesch Gromper«
– schreibt Theodor Fontane im »Stechlin« von der Kartoffel

1898 veröffentlicht Ernest Roze seine »Histoire de la pomme de terre traitée aux points de vue historique, biologique, pathologique, cultural et utilitaire«, ein Buch über die Kartoffel und über deren Geschichte in Frankreich, und stellt fest, daß die Pioniere der Kartoffel angenehm überrascht sein würden, wenn sie hätten voraussehen können, daß »diese Fruchtart eine derartige Verbreitung findet«
– wird die Kartoffel erstmals in Ghana angepflanzt, aber bis zum Beginn des Zweiten Weltkriegs ist die Produktionsmenge nicht bedeutend, was vielleicht auch daran liegt, daß Linkshänder in diesem Land als unrein gelten und damit auch die Arbeit mit der linken Hand (rechts Loch buddeln für die Kartoffeln, mit der Linken die Knolle hineinlegen) nicht besonders hochgeschätzt wird
– richtet das Kaiserliche Gesundheitsamt in Berlin einen Meldedienst für einheimische Insekten ein, wobei es hauptsächlich um den Kartoffelkäfer, um die Reblaus und um die San-José-Schildlaus geht
– wird in Berlin die »Biologische Versuchsanstalt für wissenschaftliche Erforschung wirtschaftlich nutzbarer Lebensbeziehungen von Pflanzen und Thieren« gegründet, weil die Erfahrungen mit dem Kartoffelkäfer und der Reblaus es notwendig machen, rechtzeitig gegen solche Pflanzenschädlinge einzuschreiten, und heute sind es die Platanenwanze und der Japankäfer (der sich von gepflegten Golfrasen ernährt)

1899 beobachtet Fanny Dickerson Bergen, daß Kartoffeln gegen Rheumaschmerzen helfen
– wachsen in Alberta (Kanada) die ersten Kartoffeln für den anonymen Markt
– schokoladisiert Johann Jakob Tobler die Berner Bürger und Rudolf Sprüngli kauft für 1½ Millionen Schweizer Fränkli die Erfindung von Lindt und gründet eine Konfektfirma
– wird in den USA die erste Vakuumverdampfungsanlage für Salz in Betrieb genommen
– schreibt Leopold Malpeaux, daß sich die Kartoffel in Frankreich naturalisiert habe und sie vollständig zur französischen Kultur gehört
– wird in amerikanischen Ärztezeitungen erstmals gegen das in Coca-Cola und ähnlichen als Medizin bezeichneten Getränken eingesetzte Kokain protestiert, aber erst 1914 wurde es in den USA in allen Getränken verboten; die deutsche Kokain-Karriere begann in den 1920er-Jahren.



1900 werden auf 1 Hektar durch den Einsatz von Düngemitteln etwa 13 Tonnen Kartoffeln geerntet, was einer Verdoppelung seit 1880 entspricht
- wird wegen der Vergiftungsgefahr der Import amerikanischer Fleischkonserven (Corned Beef) in das Deutsche Reich untersagt
- hat sich gegenüber 1861 die Kartoffelproduktion in Rußland verfünffacht, während die Getreidemenge sich nur verdoppelte und die *kartoschka* rückt an die zweite Stelle der Nahrungsmittel für das Volk auf
- erreicht der Kartoffelkonsum in Deutschland seine höchste Marke mit über 285 Kilogramm pro Kopf
- sind erste Kartoffelkäfer in den Lagerschuppen der Häfen Liverpool, London, Rotterdam und in Northampton zu finden
- schreibt die erste deutsche Rechtschreibreform vor, daß die Kartoffel weiblich zu sein hat

1901 wird der Kartoffelkäfer in Tilbury bei London entdeckt
- werden die ersten Kartoffeln in der deutschen Kolonie Deutsch-Ostafrika (Tansania ohne Sansibar, Burundi, Rwanda und ein kleines Stück des heutigen Mosambik) geerntet, die ein Jahr zuvor deutsche Missionare mitgebracht hatten
- wachsen die Kartoffeln auch in Uganda als Gartengemüse
- zeigt eine Untersuchung von Adolf Braun über die Situation Nürnberger Arbeiter, daß Brot und Kartoffeln immer an erster Stelle stehen und zusammen mit Butter etwa 90 Prozent der Energiezufuhr ausmachen

1902 beschreibt Jack London die Armut bei seinen »Menschen der Tiefe«
- kommt außerdem die Kartoffelsorte »King Edward VII.« des englischen Züchters William Paterson auf den englischen Markt, wo sie schnell zur beliebtesten Sorte, also zur »Linda« der Engländer, avanciert
- berichtet der deutsche Mediziner, Physiologe und Hygieniker Max Rubner über von ihm durchgeführte Untersuchungen mit der Kartoffel, wobei er zu folgender Schlußfolgerung kommt: »Die großen Mengen von Kartoffeln, wie sie dazu gehören, um einen arbeitenden Erwachsenen ganz bei Kräften zu erhalten, werden nach meinen Befunden nur schlecht ertragen und stellen an den Darm große Anforderungen.« Rubner hatte bereits 1877 mit Pellkartoffeln und Kartoffelbrei die Probanden traktierrt, und sah von Bratkartoffeln ab, weil angeröstete Stärke unverändert durch den Darm gehen könne

1903 schreibt der luxemburgische Arzt Ernest Feltgen in seinem Buch »Die einheimischen Heilpflanzen« über die Kartoffel:

> »Die an Stärkemehl reichen Knollen sind als Nahrungsmittel von dem grössten Werth; sie liefern auch den Kartoffelalkohol und das Dextrin. Aus dem Kraute und den Früchten gewinnt man einen betäubenden Auszug, welcher bei Husten, Athmungsnoth und rheumatischen Leiden Verwendung findet. In allen Theilen der Kartoffelpflanze, besonders jedoch in den Beeren, ist das gefährliche ›Solanin‹ enthalten, welches, in Salzsäure eingeweicht, Solanicin liefert.«

- beginnen Landwirte in Svalöf in der Provinz Schonen (Südschweden) planmäßig mit der Züchtung von Kartoffeln

– hat eine Mähmaschine mit Benzinmotor in England erstmals ihren Ernteeinsatz (plus/minus 5 Jahre)
– bringen die Belgier die Kartoffel in das afrikanische Privatland, später Belgisch-Kongo genannt, König Leopolds II. von Belgien

1912 werden auch in Weibullsholm in Landskrona (Schweden) Kartoffeln gezüchtet
– beginnt der ehemalige Sklave George Washington Carver im Tuskegee Labor in Alabama, Erdnüsse und Süßkartoffeln zu untersuchen und entwickelt allein für die Erdnuß mehr als 300 verschiedene Produkte, darunter Seife und Rasiercreme, Eiscreme, Käse und Mayonnaise

1904 wird der Städterin in einem Haushaltsbuch empfohlen, sich die Kartoffeln direkt auf dem Land zu beschaffen
– trägt der Dubliner Anzeigenakquisiteur Leopold Bloom wie immer eine Kartoffel abergläubisch mit sich herum
– wird die deutsche Sorte »Alma« gezüchtet
– wird auf der Weltausstellung in St.Louis erstmals eine Waffeltüte für Eiskrem angeboten

1905 bastelt die Schauspielerin Käthe Kruse für ihre Tochter Maria Kruse in einem Berliner Wohnzimmer eine Puppe aus einer Kartoffel und einem mit Sand gefüllten Handtuch, aber schon die Inka hatten eine »Papakonopa«, die sie zur Weissagung benutzten
– wird glaubhaft versichert, daß die Kartoffel in Thailand wachse und an die dort wohnenden Europäer verkauft werde
– erreichen die Kartoffelpreise in Sydney einen Höchststand, was auch damit zusammenhängt, daß Kartoffeln aus Neuseeland nicht eingeführt werden dürfen, wohl aber welche von der Insel Tasmanien, doch der Raubbau auf dem Felde und die Bevorzugung einer Anbausorte führte zu Kartoffelkrankheiten, so daß 1908 die Probleme nicht mehr verschwiegen werden konnten
– wird die »Mitropa«, die »Mitteleuropäische Schlafwagen- und Speisewagen-Aktien-Gesellschaft (GmbH)« gegründet, was man an den Kartoffeln im »Bistro« (Bordgastronomie) heute noch merkt
– werden etwa 240 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf und Jahr in Deutschland verzehrt
– beobachtet Prinz Dilok Napharat von Siam, wie die Kartoffeln in seinem Land kultiviert werden (später werden die Holländer ihre »Bintjes« beim König Bhumipol in Thailand anpflanzen)

1906 meint Upton Sinclair bedauernd, daß er mit seinem Roman über die Fleischindustrie von Chicago, »Der Dschungel«, nicht die Herzen, sondern nur den Magen der Bürger getroffen habe, aber immerhin gibt es ein erstes amerikanisches Lebensmittelgesetz, das »Meat Inspection Act«
– schlägt Wilhelm Behrend (Beamter für wirtschaftliche Angelegenheiten beim Verein der Spiritusfabrikanten in Deutschland in Berlin) in »Der Boden und die landwirtschaftlichen Verhältnisse des Preussischen Staates« vor, die Überproduktion von Kartoffeln für die Herstellung von Spiritus als Ersatz für Petroleum zu verwenden und damit 1 Milliarde Liter Petroleum zu ersparen
– wird das erste Mal der Begriff »Einwecken« von der Firma des Johannes Weck verwendet

– wird von dem aus Ungarn stammenden Apotheker Max Kiss in New York Schokolade mit Phenolphtalin gemischt, um dies als Abführmittel zu verkaufen
– wird im Deutschen Reich eine Luxussteuer zur Besteuerung des Zigarettenrauchens eingeführt; damit gehört diese Steuer zu den ältesten Verbrauchssteuern – recht so!

1907 wird die Filtertüte von Melitta Bentz erfunden, was bis zur Erfindung der Kaffeekapsel durch den Waadtlander Aerodynamik-Ingenieur Éric Favre zu einem ganz besonderen Kaffeegenuß und erhöhten Gewinnen der Firma Nestlé führt
– springen die ersten Maiskörner in einer elektrischen Popcorn-Maschine
– bringt der französische General und zeitweise Militärgouverneur im Tschad und in Mauretanien Henri Gouraud die Kartoffel nach Mauretanien, damit die Soldaten in den Außenposten was Anständiges zu essen haben
– bedecken die Brüder Auguste Lumière und Louis Lumière in Paris eine Filmplatte (aus Glas) mit winzigen Körner aus gefärbter Kartoffelstärke, womit die große Zeit der Farb(kartoffel)photographie beginnt

1908 berichtet Arthur W. Sutton auf einer Sitzung der Linnean Society, daß eine Kreuzung von *Solanum maglia* mit *Solanum tuberosum* nicht möglich ist
– kommt die Kartoffelsorte »Jubel«, gezüchtet von Wilhelm Richter aus Zwickau, auf den deutschen Markt
– wird in Deutschland erstmals der Kartoffelkrebs festgestellt, der durch den Pilz *Synchytrium endobioticum* verursacht wird
– wird die nematodenanfällige Kartoffelsorte »Bintje« in Holland von dem Botaniker Kornelis Lieuwes de Vries entwickelt, benannt nach der fleißigen Schülerin Jansma Bintje eines niederländisch-friesischen Lehrers

1909 beträgt die Welternte an Kartoffeln 148,8 Millionen Kilogramm
– werden die ersten kenianischen Kartoffeln exportiert und zwar nach Süd-Afrika
– schließen sich erstmals (in Landshut) ein paar Genossen zusammen, um eine Kartoffelflocken- und Kartoffelstärkefabrik zu betreiben
– züchtet Geert Verhuizen aus Sappemeer (Niederlande) eine neue Kartoffelsorte namens »Rode Star«
– wird auf Zypern eine erste bedeutsame Menge von Saatkartoffeln angelandet
– wachsen in den Hakala-Gärten auf Ceylon – heute: Sri Lanka – Kartoffeln, deren Saatgut aus Uruguay stammt
– unterzeichnet Präsident Theodore Roosevelt den »Homestead Act«, der eine Parzelle von etwa 300 Hektar Land jedem bewilligte (außer natürlich den Landbesitzern, den Native Americans), der seinen Claim im Westen absteckte und bereit war, das Land tatsächlich zu bewirtschaften, aber in den Badlands wachsen nicht einmal die Kartoffeln an, und als 1917 im amerikanischen Westen die große Dürre (bis 1925) begann, zerbrach für Homsteader der Traum auf blühende Landschaften; nicht nur, daß Roosevelt »weißengerecht und -gemäß« den Natives ihr Land wegnahm, er war auch ein Förderer der Schulen für Kinder der Natives, um denen das Christentum einzubläuen und ihre kulturellen Erbe zu zerschlagen. Da ist doch für alle Trump-Hasser »The Broken Land« von W. Michael Gear und Kathleen O'Neal Gear zu empfehlen, in dem die Natives die europäischen Einwanderer besiegt und die Regierungsgewalt innehaben

– wird in Deutschland ein Reinheitsgebot für »Korn« erlassen, wonach als Rohstoff für dieses Getränk nur sauberes, unversehrtes Getreide genommen werden darf, nämlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen, nicht jedoch Mais
– wird in Australien ein »Potato Disease Act« verkündet, um die weitverbreitete irische Krankheit zu bekämpfen, und für jeden Acre müssen die Bauern 2 Pence an das »Agriculture and Stock Department« abliefern
– können die Berliner Metzger einen 5-PS-Elektromotor der Maschinenfabrik Richard Heike in der Neuen Friedrichstraße in Berlin-Mitte kaufen, um damit ihre Bouletten maschinell herzustellen

1910 kommen automatische Kartoffellegemaschinen auf
– wird festgelegt, daß eine »Marmelade« mindestens 45 Prozent Frucht enthalten muß, damit sie »Marmelade« heißen darf und detailliert wird die Aufschrift auf dem Etikett vorgeschrieben (was bis heute nachwirkt); seit 1982 definiert die Konfitürenverordnung, daß nur Produkte aus Zitrusfrüchten als Marmelade bezeichnet werden dürfen, während andere Fruchtaufstriche Konfitüren sind
– werden nur noch 188,8 Kilogramm Kartoffeln pro Kopf und Jahr in Deutschland verbraucht
– kommt in England auf rund 400 Einwohner ein Fish-and-chips-Laden (insgesamt rund 25.000)
– kommt die Kartoffel wahrscheinlich erstmals nach Marokko, da ab diesem Zeitpunkt die Franzosen das Land protektieren
– berichtet die »Directie van den Landbouw« über in den Niederlanden angebaute Kartoffelsorten, die in der Provinz Limburg so schöne Namen wie »Meikoningin« und »Keizerin«, in Groningen »Groninger kroon« und in den Veenkolonien »Negenwekers« heißen (was man mit »neunmal einweichen« übersetzen muß)
– führen die Japaner als Besatzer (bis 1945) amerikanische Saatkartoffeln nach Korea ein und pflanzen diese insbesondere im Norden Koreas an, was dazu führt, daß bei der Teilung des Landes 1945 die Südkoreaner eigene Entwicklungsgebiete für Saatkartoffeln aufbauen müssen, damit sie ihre gewohnte Nahrung erhalten, aber das tun die Japaner nur, weil sie den koreanischen Reis nach Japan exportieren (und das erinnert an die preußische Einführung der Kartoffel als Ersatz für den Soldaten-Weizen)
– gewinnt Michel Daly aus dem Pflaumen-Distrikt in Noumea (Neu-Kaledonien) 1.000 Francs für seine Kartoffeln, was bedeutet, daß die pomme de terre dort schon etliche Jahre angepflanzt worden sein muß
– kommt die »Bintje« erstmals auf den Markt und in die Kochtöpfe der Kaskoppe

1911 wird die »Aberdeen Research Experimental Station« gegründet, und die »University of Idaho« und das »United States Department of Agriculture« unterstützen diese Gründung einiger Kartoffelfarmer zur Verbesserung der »Idaho®«-Kartoffel
– wird berichtet, daß die Kartoffelernte in Simbabwe (früher hieß das Land nach Sir Cecil Rhodes und wurde von einem ehemaligen Boxer regiert) sehr erfolgreich ist mit rund 11,5 Tonnen pro Hektar

– wird in Deutschland ein Qualitätskartell betr. Chockolade und Kakao gegründet, aber im Jahre 2030 wird Schokolade wohl nur noch aus Soja und Margarine (auch aus Soja, haha) bestehen
– züchtet der englische Arzt, Biologe und Pionier der Züchtung krustenfreier Kartoffeln (und zudem jüdischer Nationalist, Rassenforscher und eine Schlüsselfigur der anglo-jüdischen Gemeinschaft) Redcliff Nathan Salaman in England insgesamt 40 Kartoffelsorten (insbesondere durch Kreuzng von wilden Kartoffeln), darunter auch eine gegen *Phytophthora infestans* resistente Kartoffel und Findley züchtet die »Majestic«
– ordnet das »Agricultural and Stock Department« von Tasmanien an, alle Kartoffelfelder mit einer giftigen Mischung zur Bekämpfung der damals grassierenden Kartoffelkrankheit zu besprühen
– wird die italienische Invasionsarmee in Libyen (das später auch »Republik der Volksmassen« genannt wird) bereits von den Kartoffeln erwartet

1912 beginnt Hans Lembke in Malchow auf Poel (Mecklenburg) mit Staudenauslesen einiger bekannter Sorten, um den um sich greifenden Abbau der Kartoffel zu bekämpfen

1913 wird die Pfirsichblattlaus als Übertrager von Kartoffel-Virus-Krankheiten entdeckt
– wird ein Experiment über die Verdaulichkeit der Kartoffel von Mikkel Hindhede von der Staatliche Versuchsanstalt für Ernährungsforschung in Kopenhagen durchgeführt: 100 Tage nur Kartoffeln und Margarine, was zu der Feststellung führt: »Die Kartoffeln können als vollständig verdaulich angesehen werden.« Dieser Behauptung wird 1918/19 von Max Rubner im »Archiv für Anatomie und Physiologie« energisch widersprochen
– wird im »Simplicissimus« karikiert, daß die Kartoffel zur Arbeiterfamilie gehört
– wird die »Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich zweckmäßigen Verwendung der Kartoffel« gegründet
– also bis vor dem Ersten Weltkrieg – sei es in England üblich gewesen, schreibt Redcliffe N. Salaman, daß der Mann (s)einer Frau in der kalten Jahreszeit eine warme Kartoffel für den Muff kaufte, bevor man zu anderen Dingen überging

1914 sitzen etwa 300.000 Kartoffelkäfer auf den Feldern in Stade (wahrscheinlich durch einen Südfrüchtehändler eingeschleppt, der in Hamburg einkaufte)
– und fressen im »Alten Land« die Kartoffelblätter, aber Gott sei gebenedeit, nicht die Apfelbaum-Blätter, und der Kampf der 200 eingesetzten Soldaten (und anderer) gegen die Kartoffelkäfer kostete 25.000 Goldmark und die »Biologische Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft« baut die erste Forschungsstation zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers auf
– veröffentlicht Franz Rehbein, ein Landarbeiter, seine Erinnerungen aus den 1880er Jahren über den Kartoffelkäfer und erklärt, daß »allein der Rauch und Dampf von der Eisenbahn« schuld an dessen Verbreitung waren
– schreibt »The Weekly Courier« auf Tasmanien, daß die tasmanischen Knollen die besten im ganzen Commonwealth seien, was sicherlich auch einen Preis von 20 Pfund für 1 Tonne rechtfertigt
– führt der Erste Weltkrieg dazu, daß die Engländer ihre Truppen auch in Ägypten verpflegen müssen, und dazu dient dann der dort wieder eingeführte Kartoffelanbau, der schon im 19. Jahrhundert durch britische Kolonisten begonnen hatte

– führt die gegen deutsche Häfen verhängte Seeblockade dazu, daß der Kartoffelkäfer jedenfalls nicht anlanden kann
– beträgt in Deutschland der Anteil des aus Kartoffeln erzeugten Alkohols 79 Prozent

1915 (oder schon zwei Jahre vorher) beginnt John Snell, vormals Mitarbeiter im »Ministry of Agriculture«, in einer »Wart Testing Station« in Ormskirk (in England in West-Lancashire) mit Untersuchungen über Kartoffelkrankheiten
– werden im Deutschen Reich »Kartoffelsammelstellen« eingerichtet, die die Verteilung der Kartoffeln organisieren sollen

1916 ist die Kartoffelernte in Deutschland besonders schlecht
– kommt es in Kiel zu sog. Kartoffelunruhen, und in Lübeck werden 1500 Armengärten eingerichtet
– wird die dritte europäische Kartoffelkrise bereits im Vorfeld durch die Nahrungsmittelsubstitution mittels Rüben entschärft
– wird eine »Kartoffelbaugesellschaft« gegründet, die den ganzen Kartoffelanbau administrieren soll, aber nicht einmal Dünger war ausreichend vorhanden
– beginnen die Farmer in Wisconsin (USA) mit dem Kartoffelanbau, um die Bodenerosion zu bekämpfen, und nach 1947 führt das neue Bewässerungssystem (»Golden Sands«) zu einer Verdreifachung der Kartoffelproduktion

1917 kosten in Deutschland 1 Kilogramm Kartoffeln 15 Pfennig
– und die Rumfordsche Suppe wird im sog. Kohlrübenwinter das Standardessen der gewöhnlichen Leute, aber dennoch sterben über eine halbe Million Deutsche des Hungers
– lernen die europäischen Länder die amerikanischen Soldaten und den Kartoffel-Käfer kennen

1918 wird zwar der Kartoffelanbau im Frühjahr geplant, aber da gleichzeitig auch die aktuelle Versorgung der Bevölkerung sichergestellt sein sollte, klappte weder das eine noch das andere
– wird in Deutschland ein staatliches Alkoholmonopol eingeführt, was auch Auswirkungen auf die Herstellung von Kartoffelschnaps hat

1919 beginnen Redcliffe Nathan Salaman und der Genetiker James W. Lesley erste genetische Untersuchungen über die Knolle
– wird in den USA ein neuer Berufszweig gegründet: Whiskybrenner für die Speak Easy
– werden direkt neben den Kaffeesträuchern im kenianischen Hochland auch Kartoffeln angebaut, was die Fruchtbarkeit beider Pflanzen fördert
– wird im Frieden von Saint-Germain die k.k. Donau-Monarchie zerschlagen, was aber für die Ernährung der Menschen mit der Kartoffel keine Auswirkungen hat, aber das liebe Vieh bekommt kurzzeitig Versorgungsschwierigkeiten
– wird in Deutschland das Branntweinmonopolgesetz geschaffen, das die Bundeskasse im Jahr 1999 immerhin runde 300 Millionen Mark kostet, obwohl doch gesagt wurde, das dieses Monopol zu Steuereinnahmen führen würde; nun ist es in zwei Schritten ersatzlos aufgehoben worden (ist wie die Schaumweinsteuer, die Kaiser Wilhelm II. erfand, um die Aufrüstung zu finanzieren, was Anfang der 2020er-Jahre zu mehreren Wums führt, nicht jedoch zur Einführung einer »Reichensteuer«

– wird im Mönchsrefektorium in Regensburg eine Notstandsküche eingerichtet und noch heute beköstigt Fürstin Gloria von Thurn und Taxis Sozialhilfeempfänger, Studenten und Rentner
– empfiehlt der US-amerikanische Schriftsdteller Horace Fletcher das »Fletchern«, was eine besonders »gründliche Kautechnik« ist

1920 entdecken die Holländer Hendrik Marius Quanjer (ein Phytopathologe) und Oortwin Batjes, daß manche Kartoffelkrankheiten durch eine grüne Blattlaus übertragen werden
– werden Notgeldscheine von einzelnen Städten und Orten in Deutschland gedruckt, auf denen verschiedentlich die Kartoffel abgebildet wird – zum Beispiel in Melle in Dithmarschen
– soll Lenins Frau, Nadeschda Konstantinowna Krupskaja, im Zusammenhang mit der »Neuen Ökonomischen Politik« gesagt haben, daß Kartoffelanbau für den Kommunismus gut sei, und seitdem sind an den mißratenen Ernten im den staatssozialistischen Ländern die Junker schuld
– entwickelt Harry Ferguson ein Dreipunktgestänge für Trecker
– werden in der Russischen Räterepublik die Kartoffeln knapp und deshalb rationiert, und das bleibt denn so bis zum Ende des 20.Jahrhunderts

1920er-Jahre kommen die Kartoffeln nach Nigeria, weil dort viele Deutsche wohnen und für die Zinn-Minen am Jos-Plateau (früher Bauchi-Plateau) arbeiten
– werden im Sudan durch die Engländer die Kartoffeln erstmals in den Gärten hinterm Haus der Kolonialherren angebaut
– werden Kartoffeln in Bangladesch erstmals nicht nur für den persönlichen Verbrauch, sondern auch für den anonymen Markt produziert
– beginnen Bauern bei Damaskus mit dem Knollenanbau mit Saatkartoffeln aus Ägypten und dem Libanon
– bringen katholische Missionare (Père Blancs) die Kartoffel nach Mali und pflanzen sie dort an
– bringen Deutsche die Kartoffel nach Tansania und pflanzen sie dort in der Nähe von Missions-Stationen und in kleinen Gärten an
– bürgert sich auch in Deutschland ein, daß die Arbeiter in den Betriebskantinen die Tasse Kaffee zum Selbstkostenpreis erwerben können
– beginnt der Anbau der Sorte »Tapuah Adama« in Palästina und in den ersten Kibbuzim wird die Knolle zum üblichen Essen durch die vielen westeuropäischen Einwanderer
– wird in den USA mit der kommerziellen Herstellung von Babynahrung begonnen
– umfaßt ein Verzeichnis der »Deutschen Kartoffelbaugesellschaft« 1.156 Sorten Knollen oder zumindest eine solche Menge verschiedener Knollennamen (da jeder Züchter in der Namensgebung frei war), und das neugegründete Kartoffel-Forschungsinstitut bereinigt diese Liste auf 65 Sorten, aus denen sich bis 1989 wieder 135 Kartoffelsorten entwickelten, was man auch so interpretieren kann, daß bei der geschätzten Knolle nicht die Einfalt, sondern die Vielfalt angestrebt wird
– gibt's in Rußland eine Mißernte, was Lenin veranlaßt, die »Nowaja Ekonomitscheskaja Politika« auszurufen, aber das ist auch nur NEP

– zeigt der Anbau von Feldfrüchten und insbesondere von unserer Kartoffel einen rasanten Anstieg in der Gemeinde Atok auf dem Philippinischen Archipel wegen der Vorteile, die die Knolle hat
– wird das »Y«-Virus der Kartoffel erstmals beschrieben; dieses Virus aus der Gattung *Potyvirus* pflanzenpathogener Viren aus der Familie Potyviridae ist eines der wichtigsten Pflanzenviren, die die Kartoffelproduktion beeinflussen.
– gibt die Stadt Meiningen Notgeld heraus mit Motiven rund um das »Lied von Hütes« (1883) von Rudolf Baumbach, der als »Butzenscheibenlyriker« verspottet wurde; hier sind die Schimpfwörter »Kartoffelkröt« und »Erdäpfelgehäukröt« nicht unüblich gewesen – wie der Schriftsdteller und Journalist Wilhelm Heinrich von Riehl schon im 19.Jahrhundert feststellte
– erobert der Kartoffelkäfer die französischen Küstengebiete meint

1921 kommt aus Großbieberau von Georg Friedrich Böhm die Kartoffelsorte »Allerfrüheste Gelbe« erstmals in die Furchen bzw. aus den Hufen
– liefern tasmanische Bauern so viele Kartoffeln bester Sorte nach Sydney, daß die Landwirte um diese Stadt den Anbau aufgeben
– schließen sich auf Prince Edward Island die Kartoffelbauern zu einer Vermarktungsorganisation zusammen
– sind in Bordeaux die Kartoffelkäfer auf den Feldern, auf mehr als 250 Quadratkilometern, so daß eine vollständige Austilgung nicht möglich war

1922 erläßt die deutsche Reichsregierung ein Importverbot für Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Johannisbeersträucher aus Frankreich, um damit die Einfuhr des Kartoffelkäfers zu verhindern

1924 wird festgelegt, daß in Deutschland das Reichsfinanzministerium den Kampf gegen den Kartoffelkäfer finanziell zu unterstützen hat, wenn auch die Länder Geld geben, und das ist ein frühes Beispiel der vom Bayern Edmund (»Edmund macht den Oskar«) Stoiber bekämpften Mischfinanzierung
– wird in der niederländischen Sortenliste die »Bintje« erstmals beschrieben
– weist der weimarische Bauernbund fast unentgeltlich ungefähr ein Waggon Kartoffeln den Sozialrentnern Weimars zu, obwohl die Landwirtschaft »selbst jetzt bitter zu kämpfen hat«, und dennoch schickt der Reichs-Landbund u.a. insgesamt 4014 Zentner Kartoffelmehl und 618.780 Zentner Kartoffeln in das von Frankreich besetzte Rhein-Ruhrgebiet
– stellt der Reformpädagoge und Schriftsteller Rudolf Lämmel in einer Schrift betitelt mit »Sozialphysik« fest, daß nach seiner Kalkulation auf jeden Deutschen 7.838 Quadratkilometer Land entfällt, wovon 450 Quadratkilometer mit Kartoffeln bebaut seien, aber es müßten noch 2.175 Quadratkilometer aus dem Ausland hinzukommen, »damit jeder im Volke mit allem Notwendigen genügend versorgt sei ... (Kolonien!)«
– schreibt der Vietnamese Lan ein Handbuch über den Kartoffelanbau in Vietnam, worin er darauf hinweist, die Knollenlegung sei in den Monaten Oktober oder November vorzunehmen; 2025 wird der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch und Jahr an Kartoffeln der Vietnamesen bei voraussichtlich 4,12 Kilogramm liegen (mit Kaffeepflanzen kann man mehr verdienen)
– schlägt Gustav Nagel aus Arendsee vor, in Neubausiedlungen jeder Familie »etwas akkerland« für den Kartoffelanbau zu geben

– soll die Krupskaja gesagt haben, daß der Kartoffelanbau für die Sowjetmacht wichtig sei

1925 verlangt die in Deutschland neuerrichtete »Kartoffelsorten-Registerkommission« für jede neue Knollensorte den Nachweis ihrer Selbständigkeit und bestimmte Eigenschaften wie Ertragssicherheit, Widerstandsfähigkeit und gute Erntebarkeit
– regelt ein Erlaß des Preußischen Staatsministers für Landwirtschaft, Heinrich Steiger, die Beteiligung amtlicher Stellen beim Auftreten von Kartoffelkäfern
– wird von dem »Generalsachbeabeiter für die Bekämpfung des Kartoffelkäfers« Martin Carl Otto Schwartz eine »Anleitung zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers« veröffentlicht
– werden statistisch nur noch 174,1 Kilogramm Kartoffeln im Jahr pro deutschem Kopf verzehrt
– beginnt man in der »Biologischen Reichsanstalt« die Verbreitung des Kartoffelkäfers in Europa auf Markierungskarten zu dokumentieren

1929 wird in Potsdam an der »Versuchs- und Forschungsanstalt für Landarbeit« die »Bornimer Legewanne» entwickelt, die die Arbeit des Kartoffeleinpflanzens wesentlich erleichtert
– sind in der Vermarktungsorganisation der Kartoffelbauern auf Prince Edward Island in Kanada mehr als 3.000 Mitglieder (gegenüber 140 im Jahr ihrer Gründung 1921)

1930 wird die Kartoffel durch britische Einwanderer und Kolonialsoldaten in Malaysia eingeführt
– verzehren deutsche Bürger durchschnittlich 180 Kilogramm Knollen pro Jahr
– erläßt das tasmanische Landwirtschaftsministerium nach zweijähriger Vorarbeit Richtlinien für Saatkartoffeln
– haben sich die Kartoffelkäfer mehr als 200 Kilometer in das französische Binnenland gefressen

1931 kostet 1 Kilogramm Kartoffeln im Deutschen Reich 8 Pfennig
– schreibt Hans Maria Fuchs über das Leben im Sulmtal bei Graz und stellt fest, daß die Dienstboten die »Bramburi« dort ablehnen
– gründet Gennaro Calabrese in Chicago den »Chicago Macaroni and Noodle Manufacturers Club«, in dem außer ihm keine freiwilligen Mitglieder waren
– wird mit der Drohung, Kartoffelkäfer auf seinen Feldern auszusetzen, ein Magdeburger Großgrundbesitzer erpreßt

1932 wird das seit 1923 bestehende Einfuhrverbot für Gewächse mit Erdbällen oder unterirdischen Pflanzenteilen aus Frankreich bestätigt und von März bis November wird sogar die Einfuhr frischen Gemüses nur bei Vorlage eines Gesundheitszeugnisses erlaubt
– wird im Deutschen Reich am 30.April eine Verordnung zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers erlassen und in Paris treffen sich internationale Kartoffelkäfer-Experten
– wird im U.S. Department of Agriculture eine neue Sorte namens »Katahdin« gezüchtet, die durch Einkreuzungen europäischer Kartoffeln in den nordamerikanischen Genpool entstand

1933 muß in Tilbury der Kartoffelkäfer von den Feldern gesammelt werden

– werden weltweit etwa 175 Millionen Tonnen Kartoffeln (Reis 130 Millionen Tonnen, Weizen 125 Millionen Tonnen, Mais 120 Millionen Tonnen) geerntet
– ist das halbe Frankreich vom Kartoffelkäfer befallen
– erhalten die ersten 19n Farmer auf Tasmanien besonders ausgewählte Saat-Kartoffeln und zwei Jahre später werden schon auf 33 Acres 6 verschiedene Varietäten damit bepflanzt

1934 tritt der Kartoffelkäfer wieder einmal im Gebiet um Stade auf und wird wieder mit Rohbenzol und Schweröl bekämpft, und wer den ersten Käfer auf einem bisher freien Feld fand, bekam 20 Reichsmark Belohnung (nicht jeder wurde belohnt, wenn er Kartoffelkäfer auf den Feldern fand!, wie sich Walter Baldus leidvoll an das Jahr 1945 erinnert)
– wird in Deutschland verordnet, daß wegen des Auftretens des Kartoffelkrebses keine krebsanfälligen Sorten mehr angebaut werden dürfen
– leben die Dänen angeblich nur von Margarine und Kartoffeln
– wird im sächsischen Freyung an der Unstrut eine Winzergenossenschaft gegründet, deren Wein sich durch eine besondere Herbe auszeichnet und deshalb eine hohe Leidensfähigkeit erfordert

1935 ist der Kartoffelkäfer in Belgien und wird dort wahrscheinlich zu Fritten verarbeitet (wenn man die Maßstäbe für Hühner kurz vor der Jahrtausendwende zugrundelegt),
– und er ist auch in Luxemburg und Holland und in der Schweiz, in Spanien und in Großbritannien zu finden
– steht der französische Kartoffelkäfer etwa 20 Kilometer vor der deutschen Grenze, und deshalb wird der »Kartoffelkäfer-Abwehrdienst« geschaffen

Mitte der
1930er Jahre werden die Kartoffelkrankheiten analysiert
– legt die Provinz-Regierung von Victoria (Australien) Richtlinien für Saatkartoffeln fest
– führt der »Deutsche Kartoffelkäfer-Abwehrdienst« (1935–1943) unter Aufbietung eines großen Apparates von Spezialisten, Bekämpfungsmitteln und -geräten einen heroischen und erfolgreichen Abwehrkampf in Westdeutschland durch, aber 1944 und 1945 brach auch dieser Abwehrdienst zusammen, so daß der Käfer plötzlich 200 Kilometer nach Bayern und Südthüringen vordringt, sich weitere 400 Kilometer nach Osten ausbreitet und nach Sachsen, Mecklenburg, Pommern und Brandenburg kommt
– wird die Kartoffel die wichtigste Feldfrucht im Luzon-Hochland (Philippinen)
– sind seit 1845 über 5 Millionen Pfund allein in England für die Erforschung von Kartoffelkrankheiten aufgewendet worden
– beginnt das »Department of Agriculture« in Victoria (Australien), den Kartoffelanbau besonders zu fördern
– überwindet der in Spanien sich zwischenzeitlich verbreitet habende Kartoffelkäfer die Pyrenäen
– beginnt die »Idaho Potato Commission« ihre Arbeit als »Idaho Fruit and Vegetable Advertising Commission«
– wird eine neue Kartoffelsorte gezüchtet, die den Siegeswillen des deutschen Volkes stärken soll: »Siglinde«

– beginnen jüdische Siedler in Palästina die Kartoffeln anzubauen und dafür werden Berieselungsanlagen eingesetzt, denn damals war die Wassermenge noch kein Problem
– werden etwa 20 Tonnen Kartoffeln auf 1 deutschen Hektar geerntet

1938 wird in Münchberg-Mechlenreuth eine kulturhistorische Bauernkomödie von Oskar Froschauer aufgeführt, die den Titel trägt: »Die gestohlenen Teufels-Äpfel anno 1647«, doch die drei Akte des Stücks finden nicht das erwartete Verständnis, weil es nicht kriegerisch genug zuging (aber 1947 wird es mit mehr Erfolg erneut aufgeführt)
– wird in einer deutschen Statistik die Pastinake, die einmal Grundnahrung der Bevölkerung war, unter den Freilandgemüsen nicht mehr erwähnt, wo doch 1928 noch 6 Sorten genannt werden

1939 erreicht der Kartoffelkäfer die englische Kanalinsel Jersey und wird sofort wieder ausgerottet
– sind 65 Prozent des deutschen Alkohols aus Kartoffeln destilliert
– ist ganz Frankreich vom Kartoffelkäfer besetzt und nächstes Jahr sind's die Boches

Nach 1940 beginnt in Belgisch-Kongo (wie Zaïre damals noch hieß) der Anbau der Kartoffel in größeren Mengen und Varietäten, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß die Belgier sich zur Kartoffelnation entwickeln
– wird die Kartoffel erstmals an der Elfenbeinküste und in Gabun angebaut
– wird der Kartoffelkäfer beim Überfliegen Dänemarks beobachtet
– werden in Togo durch eine Schule in Danyi erste Kartoffeln angebaut und in den 1970er-Jahren setzen die Mönche des Klosters von Danyi-Dzogbegan mit neuem Saatgut die Anbauversuche fort
– werden (1948) auf Kartoffelfeldern in Nordrhein-Westfalen Beutel mit Kartoffelkäfern gefunden und das Landwirtschaftsministerium dieses Landes bezeichnet die Angelegenheit als sehr mysteriös
– überquert der Kartoffelkäfer die Alpen und setzt den italienischen Kartoffeln zu
– sollen die Nazis (die dies nicht als Verunglimpfung ihrer Ideologie betrachteten – anders als die heutigen Faschisten) in einem geheimen Projekt (1943) Kartoffelkäfer gezüchtet haben, die über England abgeworfen werden sollten, und gleichzeitig behaupten diese Verderber, daß die Alliierten 1944 angeblich über Deutschland den Käfer zur Vernichtung des deutschen Nährstandes einsetzten, was die »Kommunisten« in der SBZ 1946 zur gleichen Propaganda gegen die Amerikaner benutzten, aber nix davon kann unstrittig bewiesen werden
– retten die Mitarbeiter des Kartoffelforschungsinstituts (heute Vavilov-Institut) in Leningrad (heute wieder St.Petersburg) bei der Belagerung der Stadt durch die Wehrmacht 1942 unter Einsatz ihres Lebens die auf Instituts-Feldern gepflanzten Zuchtkartoffeln (hatte der Biologe Vavilov aus Chile mitgebracht) und trotz der großen Hungersnot, bei der 14 von 31 Wissenschaftlern starben, wurden alle Proben gerettet, so daß sich daraus alle fäulnisresistenten Kartoffeln der Sowjetunion entwickeln konnten
– schleppen die Japaner die Knolle auf das Hochland von Benguet (Philippinen) und lassen sie dort zur Verpflegung ihrer Okkupationsarmee und der »Trostfrauen« anbauen

– ist der Kartoffelkäfer in Griechenland heimisch, was zwei Jahre später auch zum Befall der europäischen Türkei führt, so daß nur noch England, Irland, Schottland, Dänemark, Skandinavien und die Kanalinseln frei sind von dieser Plage
– kommt der Kartoffelkäfer nach Österreich (1941), nach Portugal (1943), dann aber doch nach England (1946),
– wo er gleich wieder ausgerottet wird, nach Ungarn (1947) ebenso wie in die Tschechoslowakei und Jugoslawien und 1949 in die Sowjetunion
– werden (1941) in den USA Richtlinien für den Kartoffelanbau erlassen, die – mit Ergänzungen – heute noch gelten
– wird im Jordantal die Knolle gesetzt, bis 1967 die Israelis die Felder besetzen und der Kartoffelanbau durch die Palästinenser unterbrochen wird (als Theodor Herzl 1896 die Bewegung des Zionismus schuf, sagte er: »Jetzt ist die Stunde, Israel! Volk ohne Land, erlöse das Land ohne Volk«, und Arnold Zweig ergänzte 1932 in »De Vriendt kehrt heim«: »Und dabei wohnten schon damals dreihunderttausend Araber darin, aber das wußte er glücklicherweise nicht.«)
– wird in Heichelheim in Thüringen eine Kloßmasse-Produktion unter realsozialistischen Bedingungen aufgenommen, nach der Wende wird die Produktion jedoch eingestellt, und es entsteht Jahre später ein sehr interessantes Kloßmuseum, dessen Leiter (Sylk Schneider) es gelingt, den ganzen Ort in seine Kartoffelkultur einzubinden (dennoch mußte dieses Museum den Klößen weichen)

1948 wird in Darmstadt das »Institut für Kartoffelkäfer-Forschung und -Bekämpfung« von der Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (VELF) des bizonalen Verwaltungsamts in Frankfurt gegründet, nach dem es ein Jahr zuvor vom Wirtschaftsrat genehmigt wurde und schon

1949 wird dieses »Kartoffelkäfer-Institut«, wie es damals kurz hieß, durch Erlaß in die »Biologische Zentralanstalt für das Vereinigte Wirtschaftsgebiet« eingegliedert



Das ist bei Weitem nicht das Ende der Kartoffelgeschichte, aber auch ein Sachbuchautor muß sich zuweilen bescheiden. Die einzig spannende Geschichte nach 1950 war der Kampf der »Linda«.

Index

Bedauerlicherweise sind nicht für alle in diesem Register genannten Personen das Geburts- und Sterbejahr öffentlich zugänglich. Auch Google und ChatGPT sowie mehrere gedruckte Lexika konnten nicht weiterhelfen.

Personen, alphabetisch sortiert 1107

Alströmer, Jonas 1107
Besler, Basil 1109
Clusius, Carolus 1113
Dodoens, Rembert 1116
Elsholtz, Johann Sigismund 1118
Falck, Johan Peter 1119
John Gerard 1122
Hohberg, Wolf Helmhardt von 1124
Itō Keisuke 1128
Jungermann, Ludwig 1128
Kundmann, Johann Christian 1130
Lüders, Philipp Ernst 1132
Monardes, Nicolás Bauitista 1135
Nolsøe, Poul Poulsen 1139
L'Obel, Matthias de 1140
Plukenet, Leonhard 1141
Quer y Martínez, José 1144
Richer de Belleval, Pierre 1144
Serres, Olivier de 1147
Tradescant, John 1151
Uilkens, Jacob Albert 1153
Vavilov, Nikolai Iwanowitsch 1153
Weinmann, Johann Wilhelm 1155
Xenophon 1157
Young, Athur 1157
Zwinger III., Theodor 1158

Im Text genannte Literatur 1158

Weiterführende Literatur 1179



Jonas Alströmer

eigentlich Jonas Toresson, später nannte er sich nach dem Ort Alström (∗ 7.Januar 1685 in Alingsås in Västergotland, † 2.Juni 1761 in Stockholm) war ein Pionier der Landwirtschaft und Industrie in Schweden. Alströmer begann seine Karriere als Angestellter einer Schifffahrtsgesellschaft in London. Zurück in Schweden eröffnete er 1724 in seinem Geburtsort eine Wollfabrik. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und führte die 1626 gegründete Svenska Ostindiska Companiet (SOIC) als einer der ersten Direktoren. Daneben förderte er den Kartoffelanbau. Große Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden. Er holte Merinoschafe aus Spanien nach Schweden und nutzte sie zur Zucht, um die Qualität der Wolle auf seiner Schaffarm zu verbessern. Darüber hinaus bildete er Schafhirten aus, um sicherzustellen, daß die genetischen Merkmale der Merinoschafe erhalten blieben. Einer dieser Hirten war Jonas Botsach, der später nach Island ging und auf dem Hof des Landvogts Skúli Magnússon im Elliðaárdalur an den Anfängen des Kartoffelanbaus und der Zucht von Schafen in Island beteiligt war.

Abaelard, Peter (Pierre Abaillard) (1079–1142) 784, 824
Abbé Michael (1727–1789) 346
Abdülaziz, Sultan (1830–1876) 183, 1081
Abegg-Mengold, Colette (* 1929) 76, 142, 183, 514
Abel, Wilhelm (1904–1985) 58, 118, 131, 277, 278, 292, 342, 825, 961, 1180
Abischag von Sunem (Figur aus der Bibel: 1.Könige 1–2) 189
Abraham a Sancta Clara (1644–1709) 32, 113, 779
Abul-Kasim Chalaf ibn al-Abbas al-Zahrawi (936–1015) 668
Ach, Ambros (Daten nicht zugänglich) 341
Achard, Franz Carl (1753–1821) 287, 804, 1027, 1040
Achenbach, Gottfried (1719–1772) 541
Ackermann, Jakob Fidelis (1765–1815) 510
Acosta, José de (1540–1600) 49, 53, 76, 155, 160, 935, 939, 941, 944
Adams, Abigail (1744–1818) 647, 1023
Adams, John (1735–1826) 647, 1023
Adelung, Johann Christoph (1732–1805) 835, 836, 837, 842, 866, 952, 1023, 1034, 1037
Adenauer, Konrad (1876–1967) 33, 242
Adler, Paul (Daten nicht zugänglich) 1046
Adolf Friedrich I. Herzog von Mecklenburg-Schwerin (1588–1658) 951
Adolf Friedrich von der Schulenburg (1685–1741) 251
Adolph von Nassau-Weilburg (1817–1905) 503
Aelbroeck, Jean-Louis van (1755–1846) 1055
Agricola, Georgius (1494–1555) 133, 391, 953
Aguirre, Lope de (Vorbild für Klaus Kinski!) (1511–1561) 502
Ahmad Ibn Fadlān ibn al-Abbās ibn Rāschid ibn Hammād (877–922) 821
Ailly, Pierre de (1350–1420) 24, 60
Aiton, William Townsend (1775–1838) 572
Aix de la Chaise, François de La (1624–1709) 523
Alba (Don Fernando Álvarez de Toledo y Pimentel, 3.Herzog von Alba) (1507–1582) 550, 938
Alberg, ein Kaufmann in London (Daten nicht zugänglich) 430
Albert, Herzog von Friedland (siehe auch Wallenstein) (1583–1634) 213
Alberti, Leon Battista (1404–1472) 48
Albert Victor Christian Edward, Duke of Clarence and Avondale (1864–1892) 716
Albert von Sachsen-Coburg-Gotha (1819–1861) 701
Albini, Giacomo († 1348) 543
Alcott, Louisa Mai (1832–1888) 162
Aldana, Lorenzo de (1508–1571) 138
Alefeld, Friedrich (1820–1872) 120, 1079
Alembert, Jean-Baptiste le Rond de (1717–1783) 524
Alençon, François de (1555–1584) 617
Alexander der Große (356–323 v.u.Z.) 17, 22
Alexander II. Nikolajewitsch, Zar von Rußland (1818–1881) 468
Alexander I. Pawlowitsch Romanow, Zar von Rußland (1777–1825) 336, 481, 1045, 1057

Alexander VI., Papst (1431–1503) 24, 50, 53, 64, 121
Alexei I. Michailowitsch, Zar von Rußland (1629–1676) 477
Alfinguer, Ambrosio de (siehe auch Ehinger) 192
Alletz, Pons Augustin (1703–1785) 1030
Almagro, Diego de (1463–1538) 80, 90, 134, 933
al-Qazwini, Zakariya' ibn Muhammad (um 1203–1283) 415
Alströmer, Jonas (1685–1761) 421, 422, 430, 434, 981, 983, 985, 1107
al-Tartûschi, Ibrahim ibn Achmed (1059–1127) 415
Alting, Gerard (1694–1775) 1022
Altner, Günter (1936–2011) 910
Amadas, Philipp (1550–1618) 201
Amalia von Oldenburg, Königin von Griechenland (1818–1875) 178, 183, 747, 1057
Amanda Woyke (Romanfigur aus dem Roman »Butt« von Günter Grass) 252
Amaranthes (Pseudonym von → Gottlieb Siegmund Corvinus) (1677–1746) 370, 866, 979
Ambrosius, Giacinto (1605–1671) 962
Ambrosius von Mailand († 397) 32
Amicis, Edmondo de (1550–1618) 65
Amman, Jost (1539–1591) 319, 339
Ammann, Jakob (1644–1730) 221
Ammann, Paul (1634–1691) 968
Anchieta, José de (1534–1597) 937
Andagoya, Pascual de (1490/1495–1548) 61, 67, 90, 191, 205, 934
Andersen, Hans Christian (1805–1875) 156, 157
Anderson, Ian (* 1947) 975
Anderson, Pamela (* 1967) 337
Andrew, Laurence (Daten nicht zugänglich) 931
Anghiera, Pietro Martire de (1457–1526) 39, 67, 76, 120, 134, 188, 928, 929, 930, 931
Anker, Albert Samuel (1831–1910) 712, 798
Anna Amalia von Braunschweig-Wolfenbüttel (1739–1807) 336
Anna Bronski (Figur aus dem Roman »Blechtrommel« von Günter Grass) 703
Anna Iwanowna, Zarin von Rußland (1693–1740) 463, 987
Anna Komnene (Porphyrogenneta), Prinzessin in Byzanz (1083–1153) 31
Annan, Kofi (1938–2018) 51, 392, 393
Ännchen von Tharau (Anna Neander, wird von Simon Dach besungen) 807
Anne, Königin von England, Schottland und Irland (1665–1714) 568
Annenkow, Boris Wladimirowitsch (1889–1927) 106
Anne, Prinzessin Mountbatten-Windsor (* 1973) 662
Anne von Hannover, Princess Royal und Prinzessin von Oranien (1709–1759) 993
Anson, George (1697–1762) 153
Anton, Carl Gottlob von (1751–1818) 668
Anton Günther von Oldenburg (1583–1667) 781
Antonius von Padua, Heiliger (um 1195–1231) 110
Anzenhofer, Michael (Daten nicht zugänglich) 695
Aphrodite (Figur der griech. Mythologie) 183
Appert, Nicolas-François (1749–1841) 154, 1041
Aragona, Luigi de, Kardinal (1474–1519) 513
Arand, Franz Jacob (1742?–1803) 356
Arbuthnot, John (1667–1735) 978
Arcimbaldo, Guiseppe (1526–1593) 713
Ardenne, Manfred von (1907–1997) 205
Arens, William (1940–2019) 67
Arias Dávila (Pedrarias), Pedro (1440–1531) 61, 934
Arissen, Gijsbert (1650–1690) 487, 978
Aristoteles (384–322 v.u.Z.) 23, 26, 31, 60, 62, 511, 824
Armstrong, William, 1. Baron Armstrong (1810–1900) 1061
Armstrong, William George, 1.Baron Armstrong (1810–1900) 1061
Arnauld, Henry (1643–1721) 367, 384, 974
Arndt, Ernst Moritz (1769–1860) 782, 827
Arnim, Achim von (1781–1831) 273, 308
Arnim, Bettina von (1785–1859) 804
Arnim, Elizabeth von (1866–1941) 689
Arnim-Nassenheide, Henning von (1851–1901) 689
Arnoldi, Fritz (1894–1929) 671, 676
Arnstein, Franziska »Fanny« von (1758–1818) 381
Arntzen, Charles J. (* 1941) 921
Arriaga, Pablo José de (1564–1622) 79, 937, 951
Arslan, Neset (Daten nicht zugänglich) 184
ar-Tartuschi, Ibrahim ibn Achmed (10.Jh.) 821
Asamin, Jungfer, aquarellierte Weinmanns Regensburger »Herbario pictum« (Daten nicht zugänglich) 332
Aschinger, August Ludwig (1862–1911) 675
Aschinger, Carl (1868–1930) 675
Ashley-Towle, Margaret Elizabeth (1902–1985) 72
Ashmole, Elias (1617–1692) 623
Asia, aus der griechischen Mythologie, Okeanide der griechischen Mythologie (eine Tochter des Okeanos und der Tethys), Namensgeberin für Asien 541
Asimov, Isaac (1920–1992) 458, 459
Aspinwall, Lewis Augustus (1842–1930) 1078, 1081, 1082, 1083
Asserate, Prinz Asfa-Wossen (* 1948) 205, 832
Astral Sternu Tarantoga (Figur aus Roman »Die Sterntagebücher des Weltraumfahrers Ijon Tichy« von Stanislaw Lem) 661
Atahualpa, Herrscher des Inkareiches († 1553) 91, 134, 932

Atne (Pfarrer in Laerdal am Sognefjord) (Daten nicht zugänglich) 425
Attenborough, David (* 1926) 662
Atwood, Margret (* 1939) 619
Audubon, John James (1785–1851) 748
Auersperg, Maximilian Graf (1771–1850) 1054
Augst, Gerhard (* 1939) 792
August II., Kurfürst von Sachsen, König von Polen (August der Starke) (1670–1733) 341, 833
Aurispa, Giovanni (1376–1459) 31
Austen-Leigh, Cassandra Elizabeth (1773–1845) 1018
Auteroche, Jean Chappe de (1728–1769) 477
Awwakum (Habakuk) Petrow (1620/21–1682) 477
Axin, Christoph (1591–1596) 214
Azkenaz (Figur aus Bibel. Enkel von Noah) 122
Azzolino d.J., Decio, Kardinalstaatssekretär (1623–1689) 433



Basil Besler,

auch Basilius Besler (∗ 13.Februar 1561 in Nürnberg; † 13. März 1629 ebenda), war ein deutscher Apotheker, Botaniker und Verleger sowie Illustrator. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Besler«. Nach dem Tod des Botanikers Joachim Camerarius wurde Besler beauftragt, für Fürstbischof Johann Konrad Gemmingen eine Beschreibung des fürstbischöflichen Gartens auf dem Willibaldsberg in Eichstätt abzuschließen. Beslers Hortus Eystettensis zeigt Pflanzen aus aller Welt, darunter 349 Arten, die in Deutschland vorkamen, 209 süd- und südosteuropäischer Herkunft, 63 asiatische, 9 afrikanische und 23 amerikanische Arten.

Bach, Carl Philipp Emanuel (1714–1788) 420
Bach, Johann Sebastian (1685–1750) 411
Bachelard, Gaston (1884–1962) 419
Bacon, Francis, 1.Viscount St.Albans, 1.Baron Verulam) (1561–1626) 460, 561, 566, 568, 569, 953, 960
Bacon, Roger (1214–1294) 185
Baden-Powel, Robert (1857–1941) 706
Baer, Abraham (1834–1894) 1086
Bahlsen, Hermann (1859–1919) 1091
Baidar, Khan der Mongolen (13.Jh.) 288
Bajezit II., Sultan (1447–1512) 64
Baker, Robert (1803–1880) 608
Baker, Samuel (1821–1893) 1071
Balbao, Luis de (1485–1552) 141
Baldini, Filippo († 1784) 530, 1019, 1029
Ballantyne, Ned (Daten nicht zugänglich) 727
Baloun (Figur aus dem Roman »Abenteuer des braven Soldaten Schwejk«, von Jaroslav Hašec) 171
Balzer, Ferdinand (1872–1916) 721
Bamler, Max (* 1971) 307
Banck, Johann († 1627) 93, 94, 435, 437, 456, 645, 691, 952
Bandholdts, Dorothea (Daten nicht zugänglich) 1063
Banister, John (1650–1692) 1141
Banister, William (Missionar) (1855–1928) 971
Banks, Joseph (1743–1820) 197, 1042
Banner, Mae G. (1938–2018) 680
Banos, Adon Bas los (Daten nicht zugänglich) 1067
Barber, Elizabeth Jane Wayland (* 1940) 8
Bärenfänger, Erbpächter in Usseln (Daten nicht zugänglich) 1043
Bargasch ben Said, Sultan von Sansibar (1837–1888) 1083
Barker, Lex (Tarzan, Sohn von Lord Greystoke, eine von Edgar Rice Burroughs erdachte Romanfigur) (1919–1973) 818
Barks, Carl (1901–2000) 51
Barlowe, Arthur (1550–1620) 201
Barlow, Edward (1639–1719) 967
Barnacle, Nora (1884–1951) 736
Barrett, Karen (Daten nicht zugänglich) 896
Barrois d.Ä., Louis-François (1748–1835?) 515
Barros, João de (1496–1570) 24
Bartenstein, Johann Christoph von (1689–1767) 445,
Bary, Henri-Antoine de (1831–1888) 597, 891, 893, 1063, 1085
Batjes, Oortwin (* 1958) 892, 1100
Batu, Khan der Mongolen (1205–1255) 109
Bätz, Walter (Daten nicht zugänglich) 694
Baudelaire, Charles (1821–1867) 205, 413
Bauderon, Brice (1539–1623) 863, 865, 945, 949
Baudin, Nicolas (1754–1803) 548
Bauer, Carl Ludwig (1729/30-nach 1799) 804
Bauer, Karl Gottfried (1765–1842) 408
Bauhin d.Ä., Jean (1511–1582) 811, 943
Bauhin d.J., Jean (1541–1613) 165, 168, 174, 175, 859, 943, 949, 959

Bauhin, Gaspard (1560–1624) 120, 140, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 173, 174, 176, 200, 201, 214, 332, 339, 510, 624, 627, 837, 839, 847, 848, 864, 943, 944, 945, 951, 952, 967
Bauhin, Jean (1606–1685) (Sohn v. Gasp. Bauhin) 964
Baumann d.Ä., Georg († 1597) 168
Baumann, Vincent († 1805) 305, 1029
Baumbach, Rudolf (1840–1905) 303, 1101
Baumgartner, Joseph »Pepperl« (1904–1964) 542
Baup (Daten nicht zugänglich) 724
Bavegem, Pieter Joseph van (1758–1835) 489, 1028
Bayer, Erwin (Daten nicht zugänglich) 901
Beale, John (um 1608–1683) 964
Beatrix, Königin der Niederlande (* 1938) 503
Beaufront, Louis de (1855–1935) 862
Beauharnais, Alexandre, Vicomte de (1760–1794) 547
Beauharnais, Eugène (1781–1824) und Hortense (1783–1837) 547
Beauharnais, Joséphine de, Kaiserin von Frankreicch (1763–1814) 62, 535, 536, 547, 821, 1037
Beaumont, Gustave de (1802–1866) 538
Bebel, August (1840–1913) 236, 818
Becher, Johann Joachim (1635–1682) 178, 289, 311, 313, 335, 368, 437, 438, 456, 457, 543, 665, 668, 669, 690, 966, 970, 971, 977
Beck, Karl Isidor (1817–1879) 602
Beck, Kurt (* 1949) 286
Becker, Rudolf Zacharias (1752–1822) 369, 371, 456, 552, 670, 673
Bedford, Duke of (siehe auch Russel) 629
Beecham, Thomas (1879–1961) 146
Beecher Stowe, Harriet (1811–1896) 637
Beethoven, Ludwig van (1770–1827) 1034
Behaim, Martin (1459–1509) 43, 44, 60
Behan, John (* 1938) 593
Behrend, Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 670, 1095
Beier, Gerhard (1937–2000) 290
Beimer, »Mutter«, Helga (Figur aus der Fernsehserie »Lindenstraße«) 348
Beithmann, Johann († 1626) 327
Bekmann, Bernhard Ludwig (1694–1760) 1001
Bekmann, Johann Christoph (Historiker, Professor in Frankfurt an der Oder) (1641–1717) 282
Belalcázar, Sébastián de (1480–1551) 67, 138, 191
Benedikt XII., Papst (1285–1342) 540
Benjamin Lafayette Sisko (aus der SF-Serie Star Trek »Deep Space Nine«) 57
Benoiston de Chateauneuf, Louis François (1776–1856) 537
Benoiston de Châteauneuf, Louis François (1776–1856) 1051
Bentz, Melitta (1873–1950) 1096
Benz, Berta (1849–1944) 670
Benzoni, Girolamo (1519–1570) 23, 163, 166, 175, 257, 938
Berardi, Gianotto (1457–1497) 58
Berchtold, Friedrich von (Ungarschitz) (1781–1860?) 552, 745, 1063, 1064
Berengario I. von Friaul (850–924) 385
Beresovsky, Andrej (Daten nicht zugänglich) 466, 1015
Bereuter, Rudolf (Daten nicht zugänglich) 443
Bergen, Carl August von (1704–1759) 994
Bergh, Simon van den (1819–1907) 543, 1082
Bergmann, Gustav (1749–1814) 346
Bergotte (Romanfigur aus Prousts »Auf der Suche nach der verlorenen Zeit«) 732
Bergzabern, Jacob Theodor (eigentl. Jakob Dieter) (Tabernaemontanus) (1520–1590) 165, 168, 171, 200, 288, 497, 847, 941, 943, 953, 964
Bering, Vitus (1680–1741) 152
Berkeley, Miles Joseph (1803–1889) 597, 1068
Berkhey, Johannes le Francq van (1729–1812) 492
Bermejo, Juan Rodríguez (1469–1525) 43
Bernáldez, Andrés (um 1450–1513) 25
Bernard, Claude (1813–1878) 394, 1076
Bernard, Emile (1826–1897) 1075
Bernstorff, Johann Hartwig Ernst von (1712–1772) 390, 1021
Bertel, Jakob/Johann Adam (1736 bis nach 1801) 390
Berthold, Gottfried Dietrich Wilhelm (1854–1937) 1087
Bertuch, Friedrich Johann Justin (1747–1822) 295, 775, 776, 1052
Besler, Basilius (1561–1628) 170, 214, 216, 217, 220, 842, 949, 1109
Besler, Hieronymus (1566–1632) 220
Bessborough, 4.Eearl of Bessborough, Ponsonby, John William (1781–1847) 606
Besserer, Johann Jakob (1735–1834) 1009
Bestle-Körfer, Regina (* 1963) 711
Bethune, Maximilian von (1559–1641) (siehe auch Duc de Sully) 539
Beukelzoon, Wilhelm (14.Jh.) 678
Beulwitz, Alexander Christian von (1678–1727) 306
Beyer, Johann Rudolf Gottlieb (1758–1813) 778
Bhumipol Adulyade, König von Thailand (1927–2016) 1095
Biddis, John (1749–1818) 1040
Bieberstein, Friedrich August Marschall von (1768–1826) 97
Bieberstein, Kuno Rogalla von (1921-?) 97
Biedrzynski, Effi (1910–2004) 336
Bieleman, Jan Daten nicht zugänglich) 1046

Biener, Matthias (Apiarius) (1495/1500–1554) 934
Biolek, Alfred (1934–2021) 310
Birdseye, Clarence (1886–1956) 681
Biron, Ernst Johann, Herzog von Kurland (1690–1772) 463
Bismarck, Otto von (1815–1898)
658, 676, 772, 786, 1082, 1090
Bitter, Friedrich Georg August (1873–1927) 688
Bitzius, Albert (Pfarrer in Lützelflüh) (Pseudonym von Jeremias Gotthelf) (1797–1854) 466
Black, Francis L. (1926–2007) 121
Blaeu, Willem Janszoon (1571–1638) 124
Blair-Drummond, 2nd Laird of, James (1673–1739) 1024
Blair, Tony (* 1953) 612, 635, 924, 1072
Blancke, Johann (auch Blanck, Planck; siehe Johann Plautz) 435
Blesinger, Johann Matthäus (1675–1752) 973
Bligh, William (1754–1817) 1033
Block, Johann August Friedrich, Prediger Zu Nutha in Anhaltzerbst (Daten nicht zugänglich) 1023
Blois, Peter von (1135–1204) 108
Blome, Richard (1635–1705) 971
Blom, Philipp Sievert (* 1970) 824
Blume, Anna (1936–2020) 714
Blume, Bernhard (1937–2011) 714
Blumenbach, Johann Friedrich (1752–1840) 65, 909
Blumenfeld, Erwin (1897–1969) 661
Blum, Lieselotte (1920–2009) 741
Blunt, Wilfrid Jasper Walter (1901–1987) 347
Bobart d.Ä., Jacob (um 1599–1680) 958, 962
Bobart d.J., Jacob (1641–1719) 962
Bobrowski, Johannes (1917–1965) 281
Bock, Hieronymus (Tragus) (1489–1554)
19, 260, 546, 933
Bockisch, Michael (* 1947) 730
Böckler, Georg Andreas († 1698) 364, 368, 370
Bocuse, Paul (1926–2028) 43
Bode, Johan Elert (1747–1822) 830
Bodley, George Frederick (1827–1907) 362
Bodoni, Giambattista (1740–1813) 340
Boerhaaven, Herman (1668–1738) 189, 977, 985
Bogle of Daldowi d.Ä., George (1700–1784) 1023
Bogle of Daldowi, George (1746–1781) 1023
Bognar, Antal (Daten nicht zugänglich) 726
Böhmer, Georg Rudolf (1723–1803) 866
Böhmer, Gottfried († 1743) 243
Böhm, Georg Friedrich (1661–1733) 1101
Boissier de Sauvages de Lacroix, François (1706–1767) 203
Bois, William Edward Burghardt Du (1868–1936) 148
Bolle, Carl (1821–1909) 1080
Bolotow, Andrej Timofejewitsch (1738–1833)
464, 465, 478, 479, 1019, 1023
Bomare, Jacques-Christophe Valmont de (1751–1807) 104, 105
Bonaparte, Pauline (1780–1825) 62
Bonnie Prince Charlie, d.i. Charles Edward Stuart (1720–1788) 996
Bonomi, Giovanni Francesco (1536–1587) 170, 942
Bonpland, Aimé Jacques Alexandre (1773–1858) 136, 137
Bonti, Jacobi (Jacob de Bondt) (1592–1631) 310, 850
Boorde, Andrew (1490–1549) 340
Bora, Katharina von (1499–1552) 753
Borja Llançol de Romaní, Pedro Luis de (1472–1511) 929
Borneman, Ernest (1915–1995) 741
Bornemann sen., Wilhelm (1873–1946) 358
Bosch, Thomas (* 1955) 927
Bosen, Caspar (1645–1700) 968, 972
Bosetzky, Horst (1938–2018) 686
Bost-Moulin, Charles Bernard du (1672–1721) 976
Boswell, James (1740–1795)
11, 252, 588, 612, 613, 1022
Botero, Giovanni (1544–1617) 633
Botsach, Jonas (Daten nicht zugänglich) 434
Bougainville, Louis-Antoine de (1729–1811) 1015
Bougrenet De La Tocnaye, Jacques-Louis de (1767–1823) 349
Boulainvilliers, Henri de (1658–1722) 909
Bowen, John (1780–1827) 1041
Boyle, Robert (1627–1691)
557, 562, 625, 952, 963, 964
Boyle, Tom Coraghessan (* 1978) 82
Braatbaard, Abraham Hayim Zvi Hirsh (1699–1786) 995, 1067
Bradbury, Ray (1920–2012) 222
Braddon, Mary Elizabeth (1835–1915) 716
Bradley, James (1692–1762) 127
Bradley, Richard (1688–1732)
571, 627, 628, 984, 985
Braedikow, Albert (1844–1908) 1086
Bräker, Ulrich, genannt Näppis-Ueli (1735–1798) 275, 343, 380, 448, 798
Brambach, Rainer (1917–1983) 266
Brandenburg, Hans (Daten nicht zugänglich) 932
Brandmyllern, Johann (1593–1664) 171
Brant, Sebastian (1458–1521) 286
Braudel, Fernand (1902–1985) 21, 60, 115, 134, 146, 148, 173, 260, 504, 516, 529, 758, 1180
Braun, Adolf (1902–1983) 1094
Braun, Harald (1901–1960) 714
Braun, Rainer (1954/55–2022) 335

Brecht, Bertolt (1898–1956) 833
Bredauer, Karl Georg (1810–1890) 738
Brehm, Edmund Alfred (1829–1884) 58, 123, 908
Breitenbach, Rudolf (1923–2013) 265
Brendan der Reisende (484–577) 28
Brentano, Clemens von (1778–1842) 308
Bresee, Albert (1834–1915) 654
Bresselaer, Peter (Daten nicht zugänglich) 490
Bretschneider, Johann (1514–1577) 288, 936
Breuner, Wenzel Graf 1763–1832) 442
Brewster, David (1781–1868) 412
Briceño, Diego Davila (um 1515–1592) 141, 942
Brieger, Johann Georg (* 1764) 268
Brigg, Richard (1940–2001) 1033
Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1755–1826) 147, 148, 279, 530, 550, 568, 887, 1056
Brimeu, Marie de (1550–1592) 159
Brion, Gustave (1824–1877) 710
Brockhaus, Friedrich Arnold (1772–1823) 1073
Broecke, Pieter van den (1786–1866) 950
Broer, Inge (* 1954) 906
Bröne, Heinrich (Daten nicht zugänglich) 982
Brooke, Arthur (1772–1843) 606
Brosses, Charles de (1709–1777) 570
Brosterhuys, Johannes (1596–1650) 957
Browall, Johan (1707–1745) 176
Brown, Charles (Daten nicht zugänglich) 912
Brown, Dan (* 1964) 192
Browne, William (1629/30–1678) 962
Bruce, James (1730–1794) 35
Brücher, Heinz (1915–1991) 72, 73, 74, 75, 104, 161 , 243, 688, 912, 1180
Brückmann, Franz Ernst (1697–1753) 994
Brueghel d.Ä., Jan (1568–1625) 18
Brueghel d.Ä., Pieter (um 1525/26–1569) 43, 322, 828
Brühne, Friedrich (1803–1871) 1043
Brukenthal, Michael von (1716–1773) 1016
Brumhard, Georg Christian Ludwig (1782–1847) 355, 356
Brummell, George Bryan »Beau« (1778–1840) 702
Brunfels, Otto (1488–1534) 932, 934
Brüning, Heinrich (1885–1970) 699
Bruno (der Kartäuser) von Köln (1031–1101) 215
Bruno, Giordano (1548–1600) 418, 827, 828
Brunold-Bigler, Ursula (* 1947) 755
Brunswig, Hieronymus (1450–1512) 929, 931, 933
Brüser, Meinolf (1937–2013) 420
Bruyner, Abel (1573–1665) 960, 961
Bryson, Bill (* 1951) 343
Bry, Theodor de (1528–1598) 46, 47, 49, 51, 148, 174, 175, 192, 510, 515
Buber, Martin (1878–1965) 144
Buchan, Alexander (1829–1907) 197
Buchanan, James McGill (1919–2013) 734, 735, 748, 1180
Buch, Hans Christoph (* 1944) 62
Büchner, Georg (1813–1837) 374
Buchner, Johann Andreas (1783–1852) 724
Buchner, Paul (1531–1607) 178
Buckingham, George Villiers, 1.Duke of Buckingham (1592–1628) 622
Buckland, William (1784–1856) 566
Budde, H. (* 18.Jh.) 1069, 1071
Buffon, Georges Louis Leclerc von (1707–1788) 909
Bugenhagen, Johannes (1485–1558) 483
Bukasov, Sergei Mikhailovich (1891–1983) 92
Bülinger von, Stuttgarter Weinbergbesitzer (Daten nicht zugänglich) 834
Bullinger, Heinrich (1405–1475) 33, 1009
Buno, Johannes (1617–1697) 773
Burbank, Luther (1849–1926) 70, 561, 637, 645, 648, 653, 654, 682, 1082
Burchard von Worms, Bischof (950–1025) 222
Burckhardt, Catharina (Daten nicht zugänglich) 974
Burckhardt, Heinrich Christian (1818–1892) 1092
Burger, Johann (1773–1842) 445, 448, 459, 1049, 1051
Burghley, William (1520–1598) 171
Burgoyne, John Fox (1782–1871) 606
Burke, Edmund (1729–1797) 831
Burke, Eleana (Eleanor de Brúc) (Daten nicht zugänglich) 968
Burmania, Jarich Georg Idserts (1695–1757) 488
Burmann, Johannes (1706–1779) 204
Burney, Frances (Mme d'Arbley) (1752–1840) 716
Bursler, Johann († 1639) 956
Burton, Robert (Pfarrer am Christ Church College in Oxford) (1570–1640) 21, 132, 185, 951
Busbecq, Augier Ghislain de (1522–1591) 202
Buschendorf, Karl Friedrich (1835–1895) 987, 1038
Büsching, Anton Friedrich (1724–1793) 806
Busch, Wilhelm (1832–1908) 163, 714, 721, 899
Bush, Andrew (Daten nicht zugänglich) 1066
Bush, George W. (* 1946) 827
Büsserholtz, Georg Philipp (Daten nicht zugänglich) 353
Butler, Octavia Estelle (1947–2006) 923
Butler, Samuel (1835–1902) 570, 579, 661
Butler, William (1535–1610) 129, 576, 577, 661, 761, 805
Buys, Cornelis (1745–1826) 492
Bykow, Iwan (Daten nicht zugänglich) 479
Byron, George Gordon (1788–1824) 744

Byron, Robert (1905–1941) 532, 744
Bza, Zsuzsanna Rátz (Daten nicht zugänglich) 1052



Carolus Clusius,

eigentlich Karel van der Sluis, auch Charles de l'Écluse (∗ 19. Februar 1526 in Arras, Flandern, † 4. April 1609 in Leiden, Niederlande) war ein flämisch-niederländischer Gelehrter, Arzt und Botaniker. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Clus.« Clusius studierte Jura und Philosophie in Gent, an der Universität Leuven, in Marburg, Wittenberg, Montpellier und Medizin in Paris. Zudem besuchte er Lyon, Frankfurt am Main, Straßburg, Antwerpen und London, wo er gleichfalls Studien betrieb. 1564 begleitete er Jakob Fugger III. nach Spanien, wo er eine Vielzahl von Pflanzen sammelte. Clusius war bei verschiedenen Fürstenhäusern Hofbotaniker. Er kannte wie kein anderer Botaniker seiner Zeit sehr viele Pflanzen aus verschiedensten Gegenden Europas, keiner hat so viele neue Arten entdeckt, beschrieben und abgebildet. Er förderte auch die Verbreitung exotischer Nahrungs- und Zierpflanzen. So verdankt ihm Wien und Österreich unter anderem die Einführung der Roßkastanie, der Tulpe (er soll Schuld haben an der Tulpenhysterie in den Niederlanden) und der Kartoffel.

Caesar, Gaius Julius (100–44 v.u.Z.) 19, 185
Cailler, François-Louis (1796–1852) 1052
Caird, James (1825–1894) 1071
Cajanus, Jonas Nuorempi (1757–1817) 1028
Cajkowski, Zlatko »Tschik« (1923–1998) 695
Calabrese, Gennaro (* 1950) 1102
Callmann, August (1857–1917) 1011
Calvé, Félix (1805–1869) 197
Calvé, François Victor (1793–1869) 197
Calvé, Jean Fabien (* 1791) 197
Calvé, Prosper (1801–1862) 197
Calvi, John (* 1952) 649
Calvin, Johannes (1509–1564) 239, 630
Camel, George Joseph (1835–1901) 975
Camerarius, Joachim (Kammermeister) (1500–1574) 120, 164, 165, 168, 170, 173, 200, 212, 216, 306, 942, 943, 944, 945, 968, 1109
Campe, Johann Heinrich (1746–1818) 199, 400, 401, 402, 404, 458, 784, 807, 842, 844, 1025, 1045
Camper, Pieter (1722–1788) 488
Čapek, Carel (1887–1945) 458
Capodistrias, Johannes (1776–1831) 183
Caprivi, Leo von (1831–1899) 682
Captain Hugh »Seafoam« McDuck» (1710–1776; einer aus der Duckfamilie von Walt Disney) 554
Cardano, Geronimo (1501–1576) 155, 185, 867, 937, 940
Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach (1757–1828) 335, 1052
Carl Eugen von Württemberg (1728–1793) 206, 528
Carl Friedrich von Sachsen-Weimar-Eisenach (1783–1853) 336
Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel (1713–1780) 399, 417, 997
Carlo Felice Giuseppe Maria, König von Sardinien (1765–1831) 1055
Carlos I., König von Spanien, Karl V. Kaiser (HRR) (1500–1558) 623, 668
Carlos II. (Karl II.), König von Spanien (1661–1700) 618, 967
Carlowitz, Hannß Carl von (1645–1714) 62
Carl Wilhelm Friedrich, Markgraf von Brandenburg-Ansbach (1712–1757) 245, 320
Carnegie, Andrew (1835–1919) 12
Caroline Mathilde, Königin von Dänemark und Norwegen (1751–1775) 1018
Carpentier, Alejo (1904–1980) 25
Carpioni, Giulio (1613–1678) 969
Carré, Ferdinand (1798–1881) 1076
Carr, Samuel (1791–1854) 812
Carter, Stephen L. (* 1954) 63
Carter, Susannah (* 1740er?) 655
Cartier, Jacques (1494–1557) 932
Cartland, Barbara (1901–2000) 569
Cartwright, Edmund (Pfarrer in Lincoln, Großbritannien) (1743–1823) 346
Caruso, Enrico (1873–1921) 512
Carver, George Washington (1864–1943) 1095
Casalis, Eugène (1812–1891) 1053
Casanova, Giacomo (1725–1798) 500, 808
Cassianus, Johannes (360–435) 147
Castellanos, Juan de (1522–1607) 137, 933, 1089
Castelvetro, Giacomo (1546–1616) 949
Castillo, Pedro Agustín del (1691–1741) 139
Castro, Juan Bautista de (1546–1612) 952

Cautius, Ernst Gottlieb (1737–1795) 972
Cavallini, Filippo (Daten nicht zugänglich) 971
Cavendish-Bentinick, William Henry (1774–1839) 1058
Cavendish, John, 4.Duke of Devonshire (1732–1796) 556, 558, 942
Cavendish, Margaret (1623/24–1673) 965
Cavendish of Cavendish Overhall, Thomas (1494–1557) 942
Cavendish, Thomas (Pirat und Weltumsegler) (1555–1592) 556, 558
Cavendish, William, 1.Duke of Newcastle (1597–1676) 56
Ceauçescu, Nicolae (1918–1989) 110
Cecil, Robert, 1.Earl of Salisbury (1563–1612) 566, 622, 1151
Cecil, William, 2.Earl of Salisbury (1591–1668) 622
Centaur Chiron (Figur aus der griechischen Mythologie) 747
Centurione, Ludovico (Zuckerhändler auf Madeira, 15.Jh.) 24
Cepeda, Alonso Sanchez de (1471–1543) 192
Ceres (röm. Göttin des Ackerbaus und der Fruchtbarkeit, vergleichbar der griech. Göttin Demeter) 198, 314, 340, 747, 972
Cesalpino, Andrea (1519–1603) 941
Cézanne, Paul (1839–1906) 413
Chabrée, Dominique (Dominicus Chabraeus) (1610–1669) 171, 174, 175, 859, 862, 869, 958, 965
Chamberlain, Houston Stewart (1855–1937) 678
Chamisso, Adelbert von (1781–1831) 122, 796, 812
Champlain, Samuel de (1567–1635) 515, 948
Champollion, Jean François (1790–1832) 661
Chanca, Diego Alvarez († 1515) 76, 456
Chancey, Antoine de (1746–1828) 529
Chang, klingonischer General (aus der SF-Fernsehserie Star Trek »Das unentdeckte Land«) 561
Chants, Laura Ormiston (1848–1923) 757
Chapman, George (1559–1634) 561
Chapman, John (Johnny Appleseed) (1774–1845) 432
Charles Edward Louis Philip Casimir Stuart (Bonnie Prince Charlie) (1720–1788) 612
Charles I., König von England, Schottland und Irland (1630–1685) 566, 569, 579, 581, 618, 622, 624, 627, 629, 630, 961
Charles II., König von England, Schottland und Irland (1630–1685) 511, 540, 549, 566, 576, 624, 625, 627, 630, 964, 973
Charles III., König von Großbritannien und Nordirland (* 1948) 625, 924, 925, 926
Charles V., König von Frankreich (1338–1380) 104, 111
Charles VIII., König von Frankreich (1470–1498) 24, 121
Charles X., König von Frankreich (1757–1836) 512
Charles IX., König von Frankreich (1550–1574) 208
Charles Sealsfield (Karl Postl) (1793–1864) 790
Chateaubriand, François René (1768–1848) 710
Chaucer, Geoffrey (1342/43–1400) 58
Chaumarey, Hugues Duroy de (1763–1841) 197
Cherler, Johann Heinrich (1570–1609/10) 171
Chesterton, Gilbert Keith (1874–1936) 413, 669, 737
Chief Joseph (Hinmaton-Yalatkit) (1840–1904) 644, 645
Chimbu Occlo (Isabel Suárez Yupanqui) (1523–1571) 96
Chinchón y Virreina del Perú (1599–1641) 194
Chirac, Jacques (1932–2019) 594
Chlodwig I., fränkischer König der Merowinger († 511) 540
Chmielecius, Martin (Chmielicki) (1559–1632) 163, 171, 945
Chodowiecki, Daniel (1726–1801) 1034
Chomel, Noël (1633–1712) 865
Chouët, Samuel (1615–1675) 213, 219
Christian Friedrich Karl Alexander von Ansbach-Bayreuth (1736–1806) 320
Christian I., König von Sachsen (1560–1591) 178, 205, 306
Christian II., König von Sachsen (1583–1611) 205
Christian V., König von Dänemark und Norwegen (1646–1699) 956
Christian VI., König von Dänemark und Norwegen (1699–1746) 390
Christian VII., König von Dänemark und Norwegen (1749–1808) 1018
Christian von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Glückstadt (1627–1698) 414
Christie, Alexander (1827–1876) 982
Christobal de Molina 939
Christol, Desdier (Didier) (1656–1718) 929
Chruschtschow, Nikita (1894–1971) 473
Churchman, Charles († 1761) 1010
Cibo, Gherardo (1512–1600) 51
Cicero, Marcus Tullius (106–43 v.u.Z.) 7, 185
Cieza de León, Pedro de (1520–1554) 55, 78, 86, 138, 214, 859, 933, 935, 936
Cimbal, Otto (1840–1912) 689, 1092
Cincinnatus (Lucius Quinctius Cincinnatus) (519–430 v.u.Z) 584
Cipolla, Carlo Maria (1922–2000) 337
Cisnero, Francisco Jiminéz de (1436–1517) 60
Clark, James (1788–1870) 1085
Clark, Robert (Kartäusermönch, 17.Jh.) 215, 951
Clarkson, Jeremy Charles Robert (* 1960) 640
Clark, William (1770–1838) 644, 652
Claß, Heinrich (1868–1953) 828

Claudius, Matthias (1740–1815) 702, 1055
Clavius, Christoph (1537–1612) 164, 185
Clemens III., Gegen-Papst († 1100) 337
Clemens IV., Papst († 1268) 185
Clement, Wolfgang (1940–2020) 292
Cleopatra VII. Philopator (69–30 v.u.Z.) 737
Clifford III., George (1685–1760) 177, 204, 423
Clinton, Bill (* 1946) 771
Cloy, Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 963
Clusius, Carolus (Charles de l'Écluse d'Arras Seigneur de Watènes) (1526–1609) 96, 97, 100, 140, 159, 160, 161, 163, 168, 169, 170, 172, 173, 177, 178, 184, 199, 200, 202, 211, 212, 213, 260, 312, 321, 435, 489, 500, 847, 865, 937, 938, 940, 941, 942, 943, 944, 947, 976, 1073
Cluyt, Dirck Outgaertszoon (81546–1598) 947
Cobbett, William (1763–1835) 552, 584, 585, 601, 1051, 1057
Cobden, Richard (1804–1865) 1064
Cobertino, Joseph von (1603–1663) 778
Cobo, Bernabé (1580–1657) 138, 960
Cocaio, Merlin (Teofilo Folengo, Girolamo Folengo) (1491–1544) 931
Cockburn of Ormiston, John († 1583) 983, 989
Cody, »Buffalo« Bill (1846–1917) 898
Coeli, Stella (Daten nicht zugänglich) 727
Coëltlogon, Marquise de (18.Jh.) 966
Cohn jr., Samuel Kline (* 1948) 30
Cointrel, Pierre (auch Pierre Contarini) (um 1519–1585) 1001
Coiter, Volcher (1534–1576) 200
Colbert, Jean-Baptiste, Marquis de Seignelay (1619–1683) 967
Coleman, Richard (Daten nicht zugänglich) 1081
Colerus, Johannes (Pfarrer in Mülheim an der Ruhr) (1647–1707) 145, 214, 530, 944, 947
Coles, William (1626–1662) 569, 573, 962
Collignon, Johann Baptist (Pfarrer) (Daten nicht zugänglich) 993
Collins, John (1816–1888) 969
Colmenero de Ledesma, Antonio (17.Jh.) 957
Colombo, Cristoforo (siehe auch Kolumbus) 23
Colonna, Lorenzo Onofrio (1637–1689) 963
Colón (siehe auch Kolumbus) 24
Columbo, Christophoro (siehe auch Kolumbus) 175, 435, 952
Combe, John (um 1545–1614) und William (1742–1823) 947
Combe, William (1551–1610) 947
Combles, Charles-Jean de (1735–1803) 372, 512, 513, 532, 1026, 1035
Comforts, Alex (1920–2000) 53
Commelin, Johannes (1629–1692) 971
Commerson, Philibert (1727–1773) 1015
Commissaris (der Kriminal-Kommissar aus den Romanen von Janwillem van de Wetering) 616
Comogre, Kazike († 1513) 91
Conrad, Joseph (1857–1924) 39, 100, 200, 220
Conring, Herman (1606–1681) 229
Conyers, John (1663–1724) 979
Cook, James (1728–1779) 58, 94, 152, 154, 196, 197, 1018
Cook, Orato Fuller (1867–1949) 73
Cooper, John (Daten nicht zugänglich) 586
Corbinianus, Desiderius 1720–1790) 282
Cordus, Henricius (Heinrich Ritze) (1486–1535) 163, 931, 932
Cornaro, Giovanni I. (1551–1629) 953
Cornelius, Hermann (Daten nicht zugänglich) 963
Corniolo della Cornia (* 1326) 258
Corrado, Vincenzo (1736–1836) 1038
Corsali, Andrea (1487–1524) 909
Cortés de Monroy y Pizarro Altamirano, Hernán (1485–1547) 50, 52, 57, 65, 88, 146, 190, 930, 931, 932, 936
Cortusi, Giacomo Antonio (1513–1603) 944
Corvinus, Gottlieb Siegmund (alias Amaranthes) (1677–1746) 369, 370, 979
Cosa, Juan de la (1460–1510) 35, 41, 58
Cotta, Johann Friedrich (1764–1832) 60
Coubertin, Pierre de (1866–1937) 65
Coultas, James (1830–1903) 1083
Cousteau, Jacques (1910–1997) 92
Couturant, Louis (1861–1914) 862
Covilhão, Pedro da (1460–1530) 27
Craesbeeck, Peeter van (1572–1632) 85
Cranach, Lucas (1472–1553) 132
Crawford, Clinton (Daten nicht zugänglich) 1053
Crescenzi, Pietro de (1233–1320) 258
Croce, Giulia Cesare (1550–1609) 116, 363
Cromwell, Elizabeth (genannt Joan) (1598–1665) 964
Cromwell, Oliver (1599–1658) 294, 580, 581, 582, 618, 624, 629, 630, 631
Cromwell, Richard (1626–1712) 630
Crum, George († 1914) 662, 680, 1073, 1077
Crüwell, Gottfried August (1866–1931) 456
Cueco, Henri (1929–2017) 713
Cuba, Johannes von (1430–1503)
Cuenin, Louis-Valentin (1819–1868) 1060
Cullum, Thomas Gery (1741–1831) 1023
Culpeper, Nicholas (1616–1654) 175, 735, 960
Cuming, John (1807–1889) 927

Cuneo, Michele de (1448–1503) 928
Cunningham, James (1552–1630) 194
Curie, Marie (1867–1934) 430
Curtis, Edward Sheriff (1868–1952) 645
Cuvier, Jean Léopold Frédéric (1769–1832) 909, 1048
Czeska, Canonicus von (1706–1762) 233
Czifray, István (1777–1828) 1050



Rembert Dodoens,

Rembert van Joenckema, latinisiert Rembertus Dodonaeus (∗ 29.Juni 1516/17 in Mechelen; † 10. März 1585 in Leiden) war ein flämischer Arzt und Botaniker. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Dodoens«. Rembert Dodoens studierte Medizin an der Universität Leuven und besuchte medizinische Schulen in Frankreich, Italien und Deutschland. Am 10. September 1535 erwarb er ein Lizenziat in Medizin. Ab 1539war er in Mechelen als Stadtarzt tätig. 1754 wurde er Leibarzt bei den Kaisern Maximilian II. und Rudolf II. in Wien. Von März 1578 bis Oktober 1581 weilte er in Köln. Nach einem kurzen Aufenthalt in Mechelen ließ sich Dodoens in Antwerpen nieder. 1582 wurde Dodoens zum Professor der Medizin in Leiden berufen.

Dacheröden (Humboldt), Caroline von (1766–1829) 780
Dach, Simon (1605–1659) 807
Dahl, Jürgen (1929–2001) 326
Dahl, Roald (1916–1990) 659
Dähnert, Johann Carl (1719–1785) 1028
Dahuron, Réné (1660–1730) 994
Dalai Lama, Jampel Gyatso (1738–1804) 1021
Dalberg, Wolfgang von (1773–1836) 311, 505, 508
Dalibard, Thomas François (1709–1791) 505, 508, 998
Dalí, Salvador (1904–1986) 722
Dalrymple, John, 2.Earl of Stair (1673–1747) 989
Dalton, John (1766–1844) 117, 126
Daly, Michel, Comte de Limerick (1842–1921) 1097
Damberger, Josef (1867–1951) 721
Dampier, William (1652–1715) 972
Dando, William A. (1934–2021) 116
Daniel, Prophet (Figur aus der Bibel) 113
Däniken, Erich von (* 1935) 87, 286
Danvers, Henry, 1.Earl of Danby (1573–1643/44) 627
Dapper, Olfert (1636–1689) 484, 501
Darryl Van Horne (Jack Nicholson in dem Film »Hexen von Eastwick«) 756
Darwin, Charles Robert (1809–1889) 71, 93, 94, 104, 566, 645, 679, 915, 925, 1058, 1059, 1061
Datta, Asis (* 1944) 914
Dauber, Philipp Willhelm (1799–1875) 1062
Däubler-Gmelin, Hertha (* 1943) 640, 826
Daumer, Georg Friedrich (1800–1875) 352
Daum, Gottfried Adolph (1679–1743) 329
Daumier, Honoré (1808–1879) 660
Davidis, Johanna Friederika Henriette Katharina (1800–1886) 189, 190, 1067
David, König von Juda (aus der Bibel) (10.Jh. v.u.Z.) 189
David O'Bruadair (1625–1698) 968
David Stewart of Garth (1772–1829) 1018
David, Walfried (1936–2019) 748
Dávila, Pedro Arias († 1531) 61, 934
Dávila y Ahumada, Beatriz 1490–1520) 192
Davis, Fletcher (1867–1943) 683
Dawson, Thomas (1585–1620) 945
Dawson, William (1734–1815) 1009
Deane, Samuel (1733–1814) 648, 992, 1032
Deane, Silas (1737–1789) 655
Decker (d.Ä.), George Jacob (1732–1799(814
Decraeye, Lucien (1593–1654) 667
Deere, John (1804–1886) 774, 783, 1061, 1081
Deering, Charles (um 1695–1749) 991
Defoe, Daniel (1660–1731) 125, 194, 402, 549, 550, 610, 614, 983
Deike, Bürgermeister in Celle (Daten nicht zugänglich) 1021
Dekker, Thomas (1572–1632) 309, 948
De la Gardie, Eva (1724–1786) 422, 430, 998
De la Gardie, Magnus Gabriel (1622–1686) 965
De la Grange d'Arquien, Marie Casimire Louise (1641–1716) 473
Delany Seigneur de Razilly, Claude (1593–1654) 515
Delavan, David Close (1802–1883) 1063
Delessert, Jules Paul Benjamin (1773–1847) 287
Delitz, Friederike Luise (1791–1813) 974
Delius, Heinrich Friedrich (1720–1791) 1006
Demeter (aus der griech. Mythologie, zuständig u.a. für den Ackerbau) 183
Denise, Daniel (* 1955) 714
Denner, Johann Christoph (1685–1749) 302

Deplancq, Henry (Daten nicht zugänglich) 1027
Derham, William (1657–1735) 412
Derra, Mario (* 1954) 327
Dertinger, Christoph Friedrich (1756–1799) 1031
Descartes, René (1596–1650) 411
Descourz de la Grange, Pierre Francois (Daten nicht zugänglich) 514, 1010
Dessalines, Jean-Jacques (1758–1809) 61
Diamond, Jared (* 1937) 69
Diana Frances, Princess of Wales (1961–1997) 569
Dickens, Charles (1812–1870) 749
Dickerson Bergen, Fanny (1846–1924) 737, 1093
Diderot, Denis (1713–1784) 29, 98, 175, 477, 524, 543, 663, 820, 838, 1022
Diebenbusch, Kerstin (Daten nicht zugänglich) 368
Diederich, Eugen (1867–1930) 771
Dierig, Friedrich (1845–1903) 322
Diesel, Rudolf (1858–1913) 477
Dieterichs, Johann Georg Nicolaus (1681–1773) 347
Dietericis, Carl Friedrich Wilhelm (1790–1856) 256
Dietrich, Curt (1887–1965) 91, 178, 199, 691, 693, 1064
Dietrich von Bern (Figur aus der »Nibelungensage«) 337, 824
Dietz, Elisabeth (Daten nicht zugänglich) 679
Digges, Dudley (1583–1639) 622
Dillehay, Thomas D. (* 1947) 87
Dillon, Arthur (Graf von) (1750–1794) 535
Dilok Napharat von Siam, Prinz (1884–1912) 108, 1095
Di Negro, Familie, Zuckerhändler auf Madeira (im 15.Jh.) 24
Dineley, Thomas (um 1632–1695) 969
Dinger, John (Daten nicht zugänglich) 902
Diophantos von Alexandria (um 200–284) 419
Dioscorides, Pedanios (1.Jh.) 22, 99, 886, 929, 933, 937
Disraeli, Benjamin, 1.Earl of Beaconsfield (1801–1881) 602, 634
Divisch, Prokop (1698–1765) 346
Diwald, Hellmut (1924–1993) 58
Dmitrij Ivanović Nechljudow (Romanfigur aus Toilstois Romanen) 1090
Döbel, Heinrich Willhelm (1699–1759) 366, 368, 372, 378, 997
Döbereiner, Johann Wolfgang (1780–1849) 690, 1048
Dobermann, Karl, ein schlesischer Weber (Daten nicht zugänglich) 322, 1065
Dodoens, Rembert (1517–1585) 500, 680, 936, 937, 941, 950, 957
Dolfin, Chiara di Lorenzo di Giovanni († vor 1625) 953
Dolkowski, Michael K. (Daten nicht zugänglich) 1086
Doll, Jan († 1781) 488
Dombasle, Christoph Joseph Alexandre Mathieu (de) (1777–1843) 1054
Donaldson, James R. († 1719) 610
Dönhoff, Marion Hedda Ilse (1909–2002) 481
Donkin, Bryan (1768–1855) 154
Doolin, Elmer (1903–1959) 663
Doria, Nikolaus († 1594) 941
Dorst, Tankred (1925–2017) 9
Dostojewski, Fjodor Mixchailowitsch (1821–1881) 481
Douglas, Thomas, 5.Earl of Selkirk (1771–1820) 650, 656, 1040
Drach, Peter (1455–1504) 340, 822
Draghi, Mario (* 1947) 249
Drais von Sauerbronn, Karl Friedrich Christian Ludwig (1785–1851) 341, 458
Drake, Francis (Frank) (um 1540–1596) 29, 61, 74, 167, 172, 201, 302, 322, 341, 396, 397, 552, 554, 555, 556, 557, 614, 615, 616, 939, 940, 941, 942, 943, 1037, 1061, 1072, 1091
Drake, Henry (* 1879) 645
Drake, Roger (Daten nicht zugänglich) 401
Dreher, Eugen Georg Anton (1810–1863) 1062
Dronke, Ernst (1822–1891) 276
Drukovtsov, Sergej Wassiljewitsch (Daten nicht zugänglich) 1021
Drummond of Blair, James (1673–1739) 1017, 1024
Dschingis, Khan der Mongolen (1162–1227) 109, 119
Dubarry, Armand (1836–1910) 431
Dubberke, Ursel (* 1942) 33
Dübendorfer, Hans (Daten nicht zugänglich) 1026
Dubois, Jacques (Jacobus Sylvius) (1478–1555) 361, 525, 934
Dubois, Urbain (1818–1901) 1075
Dufour, Philippe Sylvestre (Daten nicht zugänglich) 973
Duhamel du Monceau, Henri Louis (1700–1782) 525, 544, 973, 1004, 1008
Dumas d.Ä., Alexandre (1802–1870) 126, 539
Dümmler, Ferdinand (1777–1846) 796
Dunal, Michel Félix (1789–1856) 1048
Dunbar, Robin (* 1947) 417
Dundas, Henry (1742–1811) 656
Dundas of Armiston (1842–1930) 998
Dünnebier, Anna (* 1944) 361
Durante, Castore (1529–1590) 941
Dürer, Albrecht (1471–1528) 22, 143, 144, 145, 184, 339, 929, 930
Dürfeld, Friedrich Victor (1829–1887) 693, 1088
Dutton, John (Gouverneur auf St.Helena) (Daten nicht zugänglich) 962
Duvergier, Jean-Baptiste Marie (1792–1877) 590, 1058



Johann Sigismund Elsholtz,

auch Elßholtz, Elßholz, Elsholz, latinisiert Elsholtius (∗ 26.August 1623 in Frankfurt an der Oder, † 28. Februar 1688 in Berlin) war Arzt, Botaniker, Chemiker und Naturforscher. Er war »Hofmedicus«, »Hofbotanicus« und Alchemist am Hof des Kurfürsten Friedrich Wilhelm. Elsholtz gilt als einer der bedeutendsten deutschen Naturwissenschaftler des 17.Jahrhunderts. Um 1665 nahm er als einer der Ersten am Menschen intravenöse Injektionen vor. Er betätigte sich unter anderem mit Gartenbau, Botanik, Alchemie, Astrologie, Ernährungslehre und Medizin. 1653 erlangte er auf letzterem Gebiet auch die Doktorwürde in Padua. Der Hofgärtner Michael Hanff legte den Berliner Lustgarten gemeinsam mit Elsholtz nach holländischen Vorbildern an, mit einem Blumen- und einem Gewürzgarten. 1649 baute man in diesem Garten Kartoffeln an. Elßholtz bezeichnete in seiner Schrift »Flora marchica« die Kartoffeln, die damals noch als Zierpflanzen angesehen wurden, als »Holländische Tartuffeln«. Ab 1656 war Elsholtz »Praefectus hortorum« (oberster Gartenaufseher) der kurfürstlichen Lustgärten.

East, Thomas (1540−1608) 139
Eberbach, Graf (Daten nicht zugänglich) 1020
Eberhard I. im Bart, Herzog von Württemberg (1445−1496) 43
Eberlin von Günzburg, Johann (1470−1533) 931
Ebert, Friedrich (1871−1925) 675, 677, 699
Ebert, Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 1008
Eckart, Johannes (1868−1959) 680, 1080
Eckart, Otto (1884−1963) 8
Eckart, Werner (1880−1951) 680
Eckermann, Johann Peter (1792−1854) 560
Eckleben, Heinrich Jakob, Hofgärtner in St.Petersburg († 1778) 464
Écluse d'Arras Seigneur de Watènes, Charles Le (siehe Clusius) 140
Eco, Umberto (1932−2016) 9, 132, 512, 539, 820
Edward de Vere, 17.Earl of Oxford (1550−1604) 561
Edward II., König von England (1307−1327) 771, 826
Edward I., König von England (1239−1307) 541
Edward IV., König von England (EFSI) (1442−1483) 562
Edward VII., König von England, Schottland und Irland (1841−1910) 716
Effi Briest, von Instetten (Heldin aus dem gleichnamigen Roman von Theodor Fontane) 205
Effingham, William Howard, 1.Baron Howard of Effingham (1510−1573) 615
Eglatine, Fabre de (Philippe François Nazaire) (1750−1794) 533
Ehinger, auch Dalfinger bzw. Alfinguer, Ambrosio (1500−1533) 192
Ehlers, Christoph (* 1962) 740
Ehret, Georg Dionysius (1708−1770) 332, 347
Eichel, August Friedrich (1698−1768) 231
Eichel, Hans (* 1941) 292
Eichendorff, Joseph Karl Benedikt von (1788−1857) 122, 331
Eichstätt, Reginold von († 991) 220
Eilert, ein Landreiter, der Kartoffel brachte (Daten nicht zugänglich) 239
Einem, Theodor Ferdinand von (1802−1883) 1072
Ekeblad, Claes Claesson (1708−1771) 430
Elard von Oldenburg (1855−1937) 828
Elizabeth I. Tudor, Königin von England und Irland (1533−1603) 64, 201, 557, 558, 566, 581, 614, 615, 641, 938, 940, 950
Elizabeth of York, Königin von England (verheiratet mit Henry VII.) (1466−1503) 562
Elsholtz, Johann Sigismund (1623−1688) 227, 282, 308, 310, 339, 849, 855, 963, 965, 969, 975
Elsner von Gronow, Wilhelm Ferdinand (1786−1848) 1062
Eltz-Kempenich, Philipp Karl von (1665−1743) 368, 993
Éluard Dalí, Gala (1935−2009) 667, 722
Elzevier, Isaac (1590−1651) 500
Emerson, Ralph Waldo (1803−1882) 122, 432, 1087
Emmet, Robert (1778−1803) 639
Endikat, Fred (1890−1942) 374
Endter, Anna Juliana (1653−1734) 340
Endter d.J., Martin († 1741) 309
Endter, Susanne Maria (1656−1713) 340
Endter, Susanne Maria (eine andere) (1658−1716) 340
Endter, Wolfgang Moritz (1653−1723) 340
Endter, Wolfgang Moritz († 1699) (ein anderer!) 340
Engel, Samuel (1702−1784) 257, 298, 336, 448, 449,

460, 528, 1018, 1024
Engels, Friedrich (1820–1895) 185, 221, 236, 241, 270, 322, 567, 573, 575, 577, 580, 595, 602, 636, 668, 669, 682, 924, 1060, 1085
Enschedé, Isaak (1681–1761) 500
Enschedé, Johannes (1642–1706) 500
Enters, Hermann (1846–1940) 321
Enzensberger, Hans Magnus (1929–2022) 34, 777
Enzensberger, Ulrich (* 1944) 749
Epaminondas († 326) 1037
Épinay, Louise de (1726–1783) 820
Erasmus von Rotterdam (1466–1536) 807
Erastus (1.Jh.) 757
Eratosthenes (276–195 v.u.Z.) 34, 835
Erdmann, Johann Eduard (1805–1892) 205
Erdös, Paul (1913–1996) 258
Erhard, Ludwig (1897–1977) 542
Erich von Schwerin, Herzog (1483–1508) 929
Erik der Rote (Erik Raude) (um 930/950–1003/1009) 40
Eriksson, Leif, Þorvaldr und Frejdis (10.Jh.) 40
Erlach, Abraham von (1716–1782) 365
Erlacher, Johann »Gütl« (1856–1920) 31
Erlach, Karl Ludwig von (1746–1798) 1023
Ernst August I. von Sachsen-Weimar-Eisenach (1688–1748) 336, 990, 991
Ernst August II. Konstantin von Sachsen-Weimar-Eisenach (1737–1758) 318, 973, 1006, 1075
Ernst Casimir III. von Isenburg und Büdingen (1781–1852) 385
Ernst der Eiserne, Herzog von Österreich (1377–1424) 204
Ernst, Horst (* 1951) 706
Erpeldingen, Jean Jacques von (1700–1785) 496
Escherich, Karl (1871–1951) 908
Escher, Johann Caspar (1678–1762) 450, 999
Esenbeck, Christian Gottfried Daniel (1776–1858) 491
Espinosa, Antonio Vazquez de (1570–1630) 85, 953
Eßlinger, Friedrich (1905–1999) 778
Euler, Leonhard (1707–1783) 398
Europa (aus der griech. Mythologie -- die auf dem Stier!) 31
Evans, Oliver (1755–1819) 1029
Evelyn, Charles (Daten nicht zugänglich) 981
Evelyn, John (1620–1706) 118, 573, 626, 627, 964, 981
Ewen, Stanley William Barclay (* 1943) 924
Exquemelin, Alexandre Olivier (1645–1707) 153
Eynard, Jean-Gabriel (1775–1863) 183

Johan Peter Falck

auch Pehr Falk (∗ 26.November 1732 in Broddetorp, Västergötland, † 20.März 1774 in Kasan) war ein schwedischer Naturforscher, Professor für Medizin und Botanik in St.Petersburg. Sein botanisches Autorenkürzel ist »Falk«. Er studierte ab 1751 an der Universität Uppsala und promovierte dort bei Carl von Linné mit einer Arbeit über »Planta Alströmeria«. Ab 1765 war er Professor für Medizin und Botanik in St.Petersburg; 1768 nahm er an die von Katharina II. finanzierte Expedition des deutschen Geographen Peter Simon Pallas nach Sibirien teil. Während dieser Expedition wurde er krank und depressiv. Die Expedition war schon auf dem Rückweg, als er 1773 unter starken Halluzinationen, Paranoia und Angstzuständen litt und durch seine Krankheit geschwächt den Winter in Kasan verbrachte. Im März 1774 nahm er sich das Leben.

Faber, Kaspar (1730–1784) 962
Falc, Johann Peter (1741–1811) 479
Falisadas, Kaiser von Äthiopien (1603–1667) 35
Falke, Gustav 1853–1916) 709
Fallada, Hans (1893–1947) 271, 272, 674, 764
Falstaff, John (Figur aus »Heny IV.«, Teil 1, von William Shakespeare) 560, 620, 1185
Fanshawe, Ann (1625–1680) 964
Fareed, Zakaria (* 1964) 649
Faure de Saint-Sylvestre, Charles du, Marquis de Satillieu (1752–1814) 505, 1030
Faust, Arnold Peter (1918-?) 721
Favre, Éric (Daten nicht zugänglich) 1096
Fawkes, Guy (1570–1606) 623
Federmann d.J., Nikolaus (1506–1542) 139, 140, 142, 191, 192
Federman, Raymond (1928–2009) 686
Feick, Otto (1890–1959) 827
Feind, Johann Gottlob (1678–1721) 311
Felici, Giovanni Batista († 1764) 986
Felipe I., König von Kastilien und Léon (1478–1505) 53
Felipe III., König von Spanien (1578–1621) 80

Felipe IV., König von Spanien (1605–1665) 148, 534
Felipe II., König von Spanien (1527–1598) 71, 95, 96, 158, 192, 198, 199, 500, 502, 551, 615, 938, 950
Fell, Sarah I (1614–1702) 563
Feltgen, Ernest (1867–1950) 1094
Fenton, James (1820–1901) 1062
Ferdinand II., Erzherzog von Österreich-Tirol (1628–1662) 339
Ferdinand II., Großherzog von Parma (1799–1883) 25, 38, 120, 146, 184
Ferdinand III., Erzherzog von Österreich-Toscana (1769–1824) 445
Ferdinand I., König von Böhmen (1503–1564) 288
Ferdinand Maria, Kurfürst von Bayern (1636–1679) 456
Ferguson, George Harry (1884–1960) 1100
Fermat, Pierre de (1601–1665) 409, 411, 419
Fernandez, Simon (1538–1590) 201
Fernando II., König von Aragon, Leon, Navarra, Sizilien, Kastilien, Neapel (1452–1516) 25, 28, 34, 38, 53, 61, 65, 120, 140, 146, 184, 930, 931
Fernau, Joachim (1908–1988) 265, 792
Ferrando II., König von Aragón (siehe auch Fernando II.) 34
Ferwerda, Abraham (1716–1783) 502
Fery, André (1714–1773) 346
Feuchtwanger, Lion (1884–1958) 382, 540, 655, 1021
Feuerbach, Ludwig (1804–1872) 67, 404, 640
Feuillée, Louis Éconches (1660–1732) 1014
Feyerabend, Sigmund (1528–1590) 339, 935
Feytema, Sijbrand Pieters(1704–1774) 774
Fichte, Johann Gottlieb (1762–1814) 772, 804
Fiedler, Carl (* 1758) 1034
Fielmann, Günther (1939–2024) 290
Figueiredo, José Álvares de (1744–1822) 1003
Filelfo, Francesco (Philelphus, Franciscus) 1398–1481) 19
Finsterbusch, Horst (1915–2007) 688, 838, 871
Finx, Erasmus (Franz) (1627–1694) 965
Fiovaranti, Leonardo (1518–1588) 950
Firmian, Leopold Anton von (1679–1744) 795
Fischart, Johann (1547–1591) 388
Fischer, Artur (1919–2016) 926
Fischer, Friedrich Ferdinand (Daten nicht zugänglich) 1064
Fischer, Gaby (Daten nicht zugänglich) 897
Fischer, Georg (Bauer in Pilgramsreuth) (Daten nicht zugänglich) 297
Fischer, Johann Bernhard (1756–1813) 289
Fisher, Thomas († 1615) 758
Fitzherbert, Anthony (1470–1538) 931
Flach, Karl-Hermann (1929–1973) 545
Flammarion, Camille (1842–1925) 20
Flaubert, Gustave (1821–1880) 33, 524, 531, 608, 799
Fleming, Peter (1907–1971) 106
Fletcher, Horace (1849–1919) 1100
Fletcher, John (1579–1625) 561, 701, 950, 955
Flinders, Matthew (1774–1814) 196
Florin, Franz Philipp (1649–1699) 305, 365, 369, 976, 999
Fock, Gorch (eigentl. Johann Wilhelm Kinau) (1880–1916) 382
Folengo, Teofilo (siehe auch Cocai) (1491–1544) 931
Folkema, Jacob (1692–1767) 502
Fölkersam, Melchior von (1601–1665) 426
Follak, Alex (1905–2005) 721
Fontaine, Gaspard Théodore Ignace de la (1787–1871) 496, 1074
Fontane, Mete (1860–1917) 269
Fontane, Theodor (1819–1898) 182, 183, 267, 269, 270, 274, 545, 672, 1093
Ford, Henry (1863–1947) 680
Ford, Richard (1796–1858) 1066
Forel, August (1848–1931) 749
Formey, Ludwig (1711–1797) 348
Forster, Edward Morgan (1847–1880) 315
Forster, Johann Georg Adam (1745–1794) 94, 200
Forster, John (Botaniker) (1579–1652) 94, 200, 203, 315, 567, 568, 625, 626, 964
Forster, John (Schriftsteller) (1812–1876) 569
Forster, Reinhold (1729–1798) 203
Foucault, Michel (1926–1984) 821
Fouché, Joseph, Herzog von Otranto (1759–1820) 62, 536
Fourier, Charles (1772–1837) 902
Fowler, Thomas (1736–1801) 548
Fox, George (1624–1691) 604
Fox, William Sherwood (1878–1967) 680
Fraaß, Erich (1893–1974) 721
Fracastoro, Girolamo (1478–1553) 121
Francatelli, Charles Elmé (1805–1876) 1066
Frances, Diana, später Princess of Wales 955
Francisci, Erasmus (1627–1694) 913
Francisco de Toledo (1515–1582) 54
Francis, Roger (Daten nicht zugänglich) 975
Francke, August Hermann (1663–1727) 233, 299, 771, 773, 774, 787, 788, 789, 815, 1180
Franck, Paulus (1558–1605) 204
Franck, Sebastian (1499–1542/43) 931
François I., König von Frankreich (1494–1547) 121, 934
François, Luise von (1817–1893) 335
Frank, ein Schulmeister in Neuberg (Daten nicht zugäng-

lich) 980
Frank, Heinrich (Daten nicht zugänglich) 1027
Franklin, Benjamin (1706–1790) 118, 340, 362, 508, 509, 518, 521, 644, 646, 655, 667, 1024
Franqueville (Daten nicht zugänglich) 951
Franz I., Kaiser von Österreich (HRR) (1768–1835) 790
Franz I. von Erbach (1754–1823) 351
Franz Moor (Figur aus »Die Räuber« von Schiller) 257
Frauendorf, Karl Lwowitsch von († 1767) 464, 1012
Frazer, James George (1854–1941) 734, 778, 1180
Fredericksson, Marianne (1927–2007) 259
Frederik III., König von Dänemark und Norwegen (1609–1670) 961
Frederik V., König von Dänemark und Norwegen (1723–1766) 390, 391, 434
Fredersdorf, Michael Gabriel (1708–1758) 797
Freiligrath, Ferdinand (1810–1876) 386
Freitag, von Robinson vor dem Verspeisen gerettet (aus dem Roman »Robinson Crusoe« von Daniel Defoe) 125
French, Marylin (1929–2009) 222
Fresenius, Karl Remigius (1818–1897) 1078
Freud, Sigmund (1856–1939) 134, 735
Frey, Manuel (* 1957) 822
Freytag, Gustav (1816–1895) 844
Frezier, Amédé-François (1682–1773) 193, 980
Fricke, Heinrich Christian (1783–1859) 400
Fridericus (siehe Friedrich II. von Preußen) 630
Frideswida (650–727) 152
Fridvalszky, Johann († 1784) 1020
Friebe, Wilhelm Christian (Pfarrer) (1762–1811) 428, 434
Friedell, Egon (1878–1938) 185, 188, 789
Friederike Luise von Preußen, Markgräfin von Brandenburg-Ansbach (1714–1784) 245
Friederike Sophie Wilhelmine von Preußen bzw. von Bayreuth (1709–1758) 994
Friedrich, Andreas (André) (1798–1877) 555
Friedrich Anton von Schwarzburg-Rudolstadt 991
Friedrich August I., Kurfürst von Sachsen und König von Polen (1670–1733) 341, 987
Friedrich August III. (Joseph Maria Anton Johann Nepomuk Aloys Xaver der Gerechte) Kurfürst, als König von Sachsen: Friedrich August I., und König von Polen (1750–1827) 1020
Friedrich Casimir von Hanau (1623–1685) 456
Friedrich, Caspar David (1774–1840) 441
Friedrich I., König von/in Preußen (Kurfürst Friedrich III., »Der schiefe Fritz«) (1657–1713) 269, 281, 465, 788, 831
Friedrich II., König von/in Preußen (»Der alte Fritz«) (1712–1786) 7, 8, 30, 157, 158, 179, 199, 204, 208, 225, 227, 231, 232, 233, 235, 236, 237, 238, 242, 243, 244, 245, 246, 248, 249, 250, 251, 252, 255, 256, 258, 265, 266, 267, 269, 277, 278, 280, 281, 287, 288, 289, 291, 303, 309, 313, 334, 335, 338, 357, 358, 362, 367, 381, 442, 463, 473, 478, 488, 520, 531, 562, 572, 611, 628, 703, 750, 755, 758, 759, 769, 787, 789, 790, 792, 794, 796, 797, 798, 799, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 808, 809, 810, 813, 814, 816, 818, 819, 822, 823, 828, 830, 831, 833, 994, 996, 998, 999, 1000, 1006, 1007, 1012, 1016, 1021, 1026, 1027, 1028, 1029, 1043, 1181
Friedrich III., König von Preußen (1831–1888) 376
Friedrich III. von Brandenburg-Bayreuth, Markgraf von Bayreuth (1711–1763) 313, 996
Friedrich I. von Württemberg (1557–1608) 168
Friedrich III. von Schleswig-Holstein-Gottorf (1597–1659) 831
Friedrich II., Kaiser (HRR) (1194–1250) 291, 758
Friedrich II. von Hessen-Kassel (1720–1785) 179
Friedrich, Johann Konrad (* 1789) 707
Friedrich Ludwig zu Mecklenburg-Schwerin (1778–1819) 558, 788
Friedrich (Pfarrer in Straßburg) (Daten nicht zugänglich) 124
Friedrichsen, Ernestine (1824–1892) 236
Friedrich Wilhelm I., König in Preußen (Soldatenkönig) (1688–1740) 225, 238, 250, 281, 283, 301, 320, 329, 341, 763, 790, 791, 792, 795, 803, 807, 813, 816, 818, 819, 831, 981, 982, 987, 990
Friedrich Wilhelm II., König von Preußen (1744–1797) 289, 803
Friedrich Wilhelm III., König von Preußen (1770–1840) 267, 277, 544, 1044, 1054, 1057
Friedrich Wilhelm IV., König von Preußen (1795–1861) 205, 816
Friedrich Wilhelm III., Kaiser von Deutschland (1831–1888) 277
Friedrich Wilhelm, Kurfürst von Brandenburg (Großer Kurfürst) (1620–1688) 223, 224, 225, 231, 234, 238, 274, 275, 280, 281, 282, 283, 288, 301, 306, 341, 354, 359, 414, 422, 433, 445, 456, 465, 485, 531, 545, 790, 803, 804, 957, 958, 959, 970, 971
Frielinghaus, Monika (Daten nicht zugänglich) 880
Friesenborch, Hermann (1582–1662) 767
Fries, Martin (1743–1820) 1008

Fritsch, Oskar (1883–1972) 805
Fritzsche, Christian Friedrich (1776–1850) 305, 1029
Fröbel, Friedrich (1782–1852) 793
Froschauer, Oskar (* 1958) 711, 1104
Fry, Joseph Storrs (1728–1787) 1010
Fuchs, Hans Maria (1874–1933) 372, 1102
Fuchs, Leonhart (1501–1566) 51, 52, 372, 430, 844, 845, 934, 1102
Fuess, Wilhelm F. K. (Daten nicht zugänglich) 78, 225
Fugger, Anton (1493–1560) 163
Fugger, Handelshaus in Augsburg 32, 114
Fugger III., Jakob (1542–1598) 1113
Fugger, Jakob (1459–1525) 929, 938
Fugger, Johann Jakob (1500–1577) 163
Fujimori, Alberto (1938–2024) 89
Fulbert (von Chartres) (um 1060–1142) 784
Funcke, Johann Michael (1678–1749) 988
Fürst, Johann Evangelist (1784–1846) 225, 250, 283, 315, 316, 317, 318, 339, 341, 378, 412, 433, 465, 500

John Gerard

(∗ 1545 in Nantwich, † 1612 in London) war ein englischer Bader, Chirurg und Botaniker. Sein offizielles botanisches Autiorenkürzel lautet »J.Gerard«. 1569 eröffnete er nach Baderausbildung eine Praxis. Gerard legte in der Nähe seines Hauses in Holborn einen Garten an. Dort sammelte und kultivierte er seltene Pflanzen. Von Raleigh und Drake erwarb er unter anderem die Kartoffel, die er Virginia-Kartoffel nannte. Ab 1577 war er Gärtner für Sir William Cecil. 1596 gab er ein Verzeichnis der Pflanzen seines Gartens heraus, das erste seiner Art in England. In der Ausgabe, von 1599 erschien, kürzte er die Pflanzenbeschreibungen so weit wie möglich ab. Sein Hauptwerk, The Herball or Generall Historie of Plantes, erschien 1597. Die meisten Holzschnitte in diesem Buch entnahm er dem Werk *Icones stirpium* von Tabernaemontanus; eine erste Abbildung einer Kartoffelpflanze in England stammt von ihm..

Fussell, Jacob (1819–1912) 1072
Gable, Clark (1901–1960) 637
Gadamer, Hans-Georg (1900–2002) 818
Gadd, Pehr Adrian (1722–1797) 1028
Gagern, Friedrich von (1882–1947) 105
Gailer, Jacob Eberhard (1792–1850) 1059
Gaios Aurelios nebst Gattin Augusta (6.–4. Jh.v.u.Z.) 756
Gaisler, Conrad (1700–1761) 971
Galbraith, John Kenneth (1908–2006) 825
Galenos von Pergamon (129–216) 96, 207, 208, 543, 731
Galilei, Galileo (1564–1642) 309, 616, 828
Gall, Ludwig (1791–1861) 1056
Gante, Pedro de (1480–1572) 95
García Lorca, Federico (1898–1936) 38, 57
Garraway, Thomas († 1692) 962
Garret, James (1499–1571) 941, 944
Gaston de Bourbon, Duc d'Orléans, Monsieur (1608–1660) 960, 961, 966
Gates, Bill (* 1955) 7, 348, 1061
Gaulle, Charles de (1890–1970) 504
Gear, W. Michael (* 1955) 1096
Geisel, Eike (1945–1997) 280
Geißler, Erhard (* 1930) 900
Genique, Gustave und Claire (Marketender auf dem Berliner Gendarmenmarkt) (Daten nicht zugänglich) 217, 228, 986
Gent, J. W. (Pseudonym von John Worlidge) 968
Geoffrin, Marie Thérèse (1699–1777) 766
George I., König von England, Schottland und Irland (1660–1727) 187
George II., König von England, Schottland und Irland (1683–1760) 269, 580
George III., König von England, Schottland und Irland, und als Georg III. König von Hannover (1738–1820) 206, 267, 400, 531, 544, 545, 625, 1014, 1025, 1036
Georg I. der Fromme von Hessen-Darmstadt (1547–1596) 177, 944
Georg III. von Helfenstein-Wiesensteig (1571–1607) 946
Georgi, Johann Gottlieb (1729–1802) 464, 465, 479, 1021
Georg Ludwig von Nassau-Dillenburg (1618–1656) 179, 864, 956
Georg Wilsberg (Filmfigur in einer TV-Serie in Münster) 642
Gerard, John (1545–1612) 161, 171, 172, 173, 176, 497, 576, 618, 701, 861, 941, 945, 946, 954, 955, 1022
Gergel, Nahum (1887–1931) 63
Germar, Ernst Friedrich (1786–1853) 908
Germershausen, Christian Friedrich (1725–1810) 373, 386, 892, 1025
Gernhardt, Robert (1937–2006) 330, 657
Gerok, Karl von (1815–1890) 707

Gerold, Carl (1783–1854) 448
Gerstäcker, Carl Eduard Adolph (1828–1895) 899, 1084
Gerster, Florian (* 1949) 1034
Gesenius, Karl (1746–1829) 1040
Gesner, Johann Matthias (1691–1761) 770
Gessner, Conrad (1516–1565) 100, 101, 200, 202, 497, 770, 937
Gessner, Karin (Daten nicht zugänglich) 418
Ghandi, Mohandas Karamchand (Mahatma) (1869–1948) 607
Ghill, Joachim (Daten nicht zugänglich) 178
Ghirardi, Pinello di (1544–1587) 948
Giambattista della Porta (1535–1615) 757
Gibbon, Edward (1737–1794) 9, 10, 12, 31
Gilbert, Eliza (»dös wüaste Luder«) (1821–1861) 579
Gilbert, Humphrey (1537–1583) 68
Gilenius, Arnold (17.Jh.) 216, 953
Gilgamesch (um 2600 v.u.Z.) 132
Gillroy, James (1757–1815) 1041
Giodano, Luca (1634–1705) 529
Girard de Bergeries, Jacob (1615–1681) 528, 967
Giraudoux, Jean (1882–1944) 270
Gissing, George Robert (1857–1903) 631
Glaser, Johann Jeremias (1653–1724) 343, 521
Glaser, Rüdiger (* 1959) 115, 611
Glasse, Hannah (1708–1770) 594, 997
Glass, William (1786–1853) 154, 1051
Glauber, Johann Rudolf (1604–1670) 115
Gleditsch, Johann Gottlieb (1759–1842) 370, 990, 1013
Gleim, Johann Wilhelm Ludwig (1719–1769) 478
Glover, Beverley (* 1972) 94
Gloxin, Christian (Pfarrer in Uchtdorf) (1649–1701) 346
Gluck, Christoph Willibald von (1714–1787) 657, 995
Gmeinhardt, Johann Caspar (1723–1794) 984
Godey, Louis A. (1804–1878) 1078
Goethe, August von (1789–1830) 690
Goethe, Johann Wolfgang von (1749–1832) 14, 62, 122, 151, 190, 191, 206, 213, 217, 232, 245, 252, 253, 257, 264, 266, 277, 285, 324, 335, 336, 373, 378, 457, 458, 491, 530, 533, 559, 560, 583, 690, 707, 708, 726, 810, 813, 926, 1035, 1038, 1042, 1043, 1047, 1049, 1050, 1052, 1053, 1054, 1057, 1058
Gogh, Vincent van (1853–1890) 717, 718, 719, 720, 721, 1088, 1089, 1091
Goltermann, Svenja (* 1965) 773
Goltz, Bogumil (1801–1870) 105
Goncourt, Edmond de (1822–1896) 658
Goncourt, Jules Alfred Huot de (1830–1870) 658
González de Mendoza, Juan (1545–1618) 939
González de Mendoza, Kardinal Pedro (1428–1495) 23
Goodrich, Chauncey Allen (1790–1860) 697
Goodrich, Chauncey Enoch (Pfarrer in Troy, NY, USA) (1801–1864) 645, 653, 654, 1072, 1081
Goodyer, John (1592–1664) 950, 955
Gorbatschow, Michail Sergejewitsch (1931–2022) 476, 683
Göring-Eckert, Katrin (* 1966) 114
Göring, Pfarrer in Pilgramsreuth (Daten nicht zugänglich) 1043
Görlitz, Carl Gottlob Anton zu (1751–1818) 668
Gossweiler, Heinrich (1717–1753) 406
Göthe, Eosander von (1669–1728) 959
Göthe (wird im Wörterbuch von Grimm erwähnt) 836
Gotthelf, Jeremias (Pfarrer in Lützelflüh) (1797–1854) 12, 256, 264, 325, 342, 343, 466, 703, 1050, 1071
Gottlieb, Sigmund (* 1951) 304
Gottschalg, Pfarrer in Krautheim (1722–1793) 1007
Gotzkowsky, Joachim Ernst (1710–1775) 358, 381
Gouan, Antoine (1733–1821) 1011
Gouberville, Gilles de (1521–1578) 937
Goudeau, Émile (1849–1906) 716
Gouraud, Henri (1867–1946) 1096
Goya, Francisco de (1746–1828) 65
Goytisolo, Juan (1931–2017) 36
Göz, Christian Georg (1707–1774) 1037
Grabbe, Christian Dietrich (1801–1836) 817
Grabenstein, Thomas Harns (Daten nicht zugänglich) 1026
Graeff, Max Christian (* 1962) 207
Graf, Dominik (* 1952) 304
Graf Dracula (Figur aus dem Roman von Bram Stoker) 857
Graffenried, François de, Herr zu Gerzensee (1600–1661) 171
Graff, Küster in Mennighüffen (Daten nicht zugänglich) 1032
Grafton, Anthony (* 1950) 12
Graham, John (1774–1844) 595
Graham, Robert (1786–1845) 992
Grahe, Gustav (1827–1900) 1089
Grahe, Karl († 1883) 1089
Gramsalbus (Kunstfigur von u.a. Daniel Chodowiecki) 1034
Grand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste Le (1731–1794) 526, 530
Grant, Archibald (1696–1778) 995
Grass, Günter (1927–2015) 252, 265, 352, 383, 688, 703, 733
Grassl, Gastwirt in Berchtesgaden (Daten nicht zugäng-

lich) 947
Gratschef, E. Sergei (* 1826) 1086
Gray, Roderick (1846–1906) 605
Greeley, Horace (1811–1872) 38
Greene, Robert (1558–1592) 561, 944
Grégoire, Henri Jean-Baptiste (1750–1831) 509, 510, 865
Gregor I. der Große, Papst (um 540–604) 103
Gregor XIII., Papst (1502–1585) 185, 939
Grenville, Richard (1542–1591) 200, 556
Gresham, Thomas (1519–1579) 615
Grew, Nehemiah (1641–1712) 194
Grey, Arthur, 14.Baron Grey de Wilton (1536–1593) 557
Grey, Richard (1456–1483) 562
Gries(s)hammer, Hans (Bauer in Pilgramsreuth) (Daten nicht zugänglich) 296, 297
Griffith, Gareth W. (* 1959) 1067
Grimbert, Jean Joseph Augustin (Daten nicht zugänglich) 798
Grimm, Brüder 123, 160, 169, 191, 237, 269, 335, 835, 836, 843, 847, 849, 851, 856, 857, 870
Grimm, Jacob (1785–1863) 123, 141, 160, 168, 169, 191, 212, 237, 254, 269, 307, 324, 335, 356, 371, 418, 429, 442, 457, 484, 501, 502, 520, 528, 539, 559, 566, 582, 589, 594, 611, 622, 623, 624, 625, 633, 669, 704, 814, 835, 836, 843, 847, 849, 851, 856, 857, 870, 929, 955, 958, 967, 980, 1029, 1059, 1072, 1083
Grimm, Wilhelm (1786–1859) 237, 269, 835, 836, 843, 847, 849, 851, 856, 857, 870
Groot, Gordina (Sien) de (* um 1855) 718
Groß, Johann Philipp (Daten nicht zugänglich) 1004
Grossmann, Lloyd (* 1950) 635
Großmann, Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 898
Grumbkow, Joachim Ernst von (1637–1690) 792
Grünbein, Durs (* 1962) 34, 57
Grün, Carl 252, 280, 548, 681, 697, 747, 976, 996, 1000, 1080, 1082
Grün, Carl (1817–1887) 996, 1000
Grüner, Joseph Sebastian (1780–1864) 1054
Grünpeck, Joseph (1473–1532) 184
Grussin, Adam (Daten nicht zugänglich) 975
Guaticaba (Daten nicht zugänglich) 928
Gugenmus, Stephan (1740–1778) 368, 1018
Guggenheim, Peggy (1898–1978) 715
Guilandinus, Melchior (1519–1589) 939
Guillotin, Joseph-Ignace (1738–1814) 521, 522
Guitry, Daunon de (Daten nicht zugänglich) 542
Guizot, François Pierre Guillaume (1787–1874) 538
Gulbransson, Olaf Leonhard (1873–1958) 431
Gülich, Gustav von (1791–1847) 404
Gundermann, Christoph (1549–1622) 822
Gundlach, Christoph Albrecht von (1745–1786) 328
Gustav II. Adolf, König von Schweden (1594–1632) 210, 223, 421, 422
Gustav I. Wasa, König von Schweden (1523–1560) 795
Gustavson af Vasaborg, Gustav (1616–1653) 422
Gustorf, Friedrich Julius (1800–1849) 1059
Gutaker, Rafal Marek (Daten nicht zugänglich) 93, 94
Gutenberg, Johannes (um 1400–1468) 289, 336, 339, 822
Gutzkow, Karl (1811–1878) 797
Guyer, Jakob (genannt »Kleinjogg« der Musterbauer, in Wermatswil) (1716–1785) 980, 985

Wolf Helmhardt von Hohberg,
auch Wolfgang Helmhard Freiherr von Hohberg (∗ 20.Oktober 1612 in Lengenfeld bei Krems, Niederösterreich, † 29.Juni 1688 in Regensburg) war ein Schriftsteller des Barock. Seine »Georgica curiosa«, ein enzyklopädisches Werk über alle Aspekte der Haus- und Landwirtschaft, war ein Höhepunkt der so genannten Hausväterliteratur.

Gwynn, Eleanor Nell (1650–1687) 549, 576, 625
Haage, Johann Nicolaus (1826–1878) 1083
Haase, Norbert U. (Daten nicht zugänglich) 926
Habetha, Matthias (Daten nicht zugänglich) 927
Habich, Georg Evert (1789–1841) 1074
Habichhorst, Häusling in Dieckhorst (Daten nicht zugänglich) 1021
Hackethal, Julius (1921–1997) 154
Haeckel, Ernst (1834–1919) 811
Haefs, Hanswilhelm (1935–2015) 11
Haerlem, Simon Leonhard van (1701–1775) 285, 398, 993
Haffner, Sebastian (eigentl. Raimund Werner Martin Pretzel) (1907–1999) 282, 630, 823, 887
Hage, Johann Peter (1660–1725) 1083
Hagenbeck, Carl (1844–1913) 541
Hagen, Erhard Christoph von (1788–1868) 295, 331
Hagen, Nina (* 1955) 832
Hahnemann, Christian Friedrich Samuel (1755–1843)

736
Haikal (Frau Noahs, apokryp, erwähnt in der Syrischen Schatzhöhle) 122
Haile Selassie, letzter Negus Negesti von Abessinien (1895–1975) 36
Hainhofer, Philipp (1578–1647) 220
Hakluyt d.J., Richard (1552–1616) 192, 200, 825
Hales, Stephen (1677–1761) 976
Hale, Thomas († 1759) 1007, 1011
Halldórsson, Björn (Pfarrer in Sauðlauksdal) (1724–1794) 428, 1009
Hall, Edwin Oscar (1855–1938) 652
Halle, Johann Samuel (1727–1810) 99
Haller, Albrecht von (1708–1777) 985, 994, 1002
Halley, Edmond (1656–1742) 536
Hambel, Klaus (Daten nicht zugänglich) 223
Ham (ein Sohn Noahs, vorgeblicher Ahn der in Nordafrika verorteten hamitischen Rasse) 122
Hamilkar Barkas (Herrscher von Karthago) (3.Jh.v.u.Z.) 41
Hamilton, August (Daten nicht zugänglich) 1073
Hamilton, Earl Jefferson (1899–1989) 142
Hamilton, James, 2.Lord Belhaven and Stenton (1656–1708) 493
Hamlet (The Tragicall Historie of Hamlet, Prince of Denmarke, aus dem gleichnamigen Theaterstück von Shakespeare) 763, 820
Hammershaimb, Wenzel (1819–1909) 429
Hammerstein-Equord, Kurt von (1878–1943) 34
Hamp, Pierre (1876–1962) 812
Hanau, Friedrich Casimir von (1623–1685) 456
Hancock, Henry Richard (1836–1919) 605
Handke, Peter (* 1942) 7
Hanff, Michael (1619–1678) 224, 282, 1118
Hanno, Seefahrer aus Karthago (480–440 v.u.Z) 41
Hansemann, Johann Wilhelm Adolf (1796–1858) 1062
Hansen, Johannes (1863–1938) 359, 671, 675, 676
Hansjakob, Heinrich (1837–1916) 1088
Hanson, John (Daten nicht zugänglich) 406, 409, 1076, 1081
Hardenberg, Georg Philipp Friedrich von (Novalis) (1772–1801) 62, 63, 122, 1043
Hardenberg, Karl August von (1750–1822) 1043
Harder, Georg (Daten nicht zugänglich) 409, 1081, 1092
Harland, Marion (1830–1922) 740
Harley, Edward (1689–1741) 194
Harley, Robert (1661–1724) 194
Harmstorf, Rainer (1939–1998) 710
Harnisch, Wilhelm (1787–1864) 761, 782
Harrington, James (1611–1677) 582, 630
Harriot, Thomas (1560–1621) 174, 192, 200, 555, 557, 616, 617, 942, 943, 944, 1089
Harrison, Harry (1925–2012) 633
Harrison, John (1693–1776) 40
Harrison, Sarah (1733–1777) 998
Harrison, William (1534–1593) 559, 940
Harron, Maurice (* 1953) 599
Harry Angstrom (Figur aus den Romanen »Hasenherz« von John Updike) 664
Harscheleben, Johann Friedrich Paradon (Daten nicht zugänglich) 232
Harsdörffer, Georg Philipp (1607–1658) 960
Hart, Joseph C. (1798–1855) 620
Hartlieb, Samuel (1600–1662) 958
Härtling, Johann Daniel (1677-?) 1002
Hartmann, August von (1764–1849) 668
Hartmann, Michael (Daten nicht zugänglich) 1038
Hartmann von der Aue (1160–1210) 342, 825
Hartung, Georg Franz (1693–1754) 398, 991
Hartweg, Andreas Johann (1777–1831) 1056
Harun ar-Raschid, Kalif von Bagdad (der aus 1001 Nacht) (722–809) 30
Hasche, Johann Christian (1744–1827) 296
Hašek, Jaroslav (1883–1923) 171
Hasenmeyer, Jochen (* 1941) 742
Hastfer, Friedrich Wilhelm (1722–1768) 428, 434
Hastings, Warren (1732–1818) 1021
Hathorne, John (1641–1712) 190
Hatzfeld, Paul von (1831–1901) 821
Hauptmann, Gerhart (1862–1946) 323, 342, 557
Hauschild, Ernst Innozenz (1808–1866) 272, 273, 1078
Hauser, Kaspar (1812–1833) 352, 1057
Haushofer, Heinz Konrad Konstantin (1906–1888) 129, 155, 870
Häusser, Ludwig (1818–1881) 955
Häußler, Theodor (ein Kleinwinzer) (Daten nicht zugänglich) 315
Haussmann, Elias Gottlob (1695–1774) 420
Hautsch, Hans (1595–1670) 301, 302
Hawkins, John (1532–1595) 551, 614, 615, 936, 938, 955
Haxthausen., Ludowine von (1794–1872) 240
Hay, Harry (1639-?) 1002
Hebbel, Christian Friedrich (1813–1863) 133
Hebel, Johann Peter (1760–1826) 707
Hecht, Johannes (Bauer in Triebendorf) (Daten nicht zugänglich) 994
Hecker, Friedrich Karl Franz (1811–1881) 322, 898, 1083
Hecker, Johann Julius (1707–1768) 799

Hedin, Sven (1865–1952) 107
Heer, Hannes (* 1941) 678
Hegel, Georg Wilhelm Friedrich (1770–1831) 23, 417, 761
Hehn, Victor (1813–1890) 59
Heidegger, Johann Conrad (1710–1778) 453, 1023
Heidrich, Hermann (1926–2010) 317
Heike, Richard (1865–1945) 1097
Heim, Friedrich Jakob Philipp 1055
Heim, Friedrich Timotheus (1751–1820) 370
Hein Blöd (Schiffsratte bei Käptn Blaubär) 681
Heine, Heinrich (1797–1856) 81, 156, 183, 222, 278, 279, 330, 344, 556, 638, 711, 757, 772
Heinrich I. von Schlesien (der Bärtige), Princeps von Polen (1165–1238) 759
Heinrich IV. von Reuß ältere Linie (Obergreiz) (1596–1681) 953
Heinrich V. der Friedfertige, Herzog zu Mecklenburg (1479–1552) 932
Heinrich von Schwerin, Herzog (1479–1552) 929
Heinstein, Claudia (* 1965) 714
Heintz, Philipp Kasimir (1771–1835) 1046
Heinze, Friedrich Adolf von (1768–1832) 416
Heinz, Henry John (1844–1919) 1085
Heinzinger, Albert (1911–1992) 721
Heiser, Eugène W. (Daten nicht zugänglich) 261
Heisterbach, Caesarius von (1180–1240) 30
Heldring, Ottho Gerhard (1804–1876) 870
Héloise, Äbtissin des Frauenkonvents Le Paraclet (und Ehefrau des Abaelard) (1442–1504) 784, 824
Helwig, Paul (1557–1631) 214
Hemings, Sarah (»Sally«) (1773–1835) 1036
Hencke, Abbé Edouard Van den (1820–1890) 1065
Henisch, Georg (1549–1618) 668
Henle, Friedrich Gustav Jakob (1809–1885) 1063
Henneberg, Bertold von (1441/42–1504) 812
Henne Gensfleisch (siehe auch Gutenberg) 312, 336
Henricpetri, Sebastian (1546–1627) 174
Henrietta Maria, König von England (1609–1669) 569
Henri II., König von Frankreich (1519–1559) 540, 936
Henri III., König von Frankreich (1551–1589) 617
Henri IV., König von Frankreich (1553–1610) 213, 363, 511, 539
Henry II. Plantagenet, König von England (1133–1189) 109, 540, 587
Henry V. (The Chronicle History ..., Theaterstück von Shakespeare) 621
Henry VII., König von England und Irland (1457–1509) 28
Henry VIII., König von England und Irland (1491–1547) 121, 550, 629, 932, 933, 958
Henscheid, Eckhard (* 1941) 710
Hensel, Peter (1932–2021) 176
Heraeus, Jürgen (* 1936) 345
Heraklit (um 535–475 v.u.Z.) 731, 835
Herder, Johann Gottfried (1744–1803) 810
Heresbach, Konrad von (1496–1576) 131, 939
Hering, Carl Gottlieb (1766–1853) 289
Heritage, John (* 1946) 925
Hermann, Dr., Landwirtschaftsberater in Türkei (Daten nicht zugänglich) 183
Hermann, Johann (Daten nicht zugänglich) 960
Hermes, Johann Thimoteus (1721–1821) 865, 866
Herodot von Halikarnass (480/490–420/430) 768
Herrera y Tordesillas, Antonio (1549–1626) 859
Herschel, Wilhelm (1738–1822) 1027
Hertzberg, Peder Harboe (1728–1802) 425
Hertzberg, Wilhelm (1813–1879) 8
Herwart, Georg II. († 1659) 958
Herwarth, Johann Heinrich (1520–1583) 163, 216
Herz, Henrietta (1764–1847) 804
Herzl, Theodor (1860–1904) 1105
Herz, Marcus (1747–1803) 804
Herzogenrath, Jakob Karl (Daten nicht zugänglich) 1021
Herzog, Roman (1934–2017) 293
Heske, Henning (* 1960) 54
Hesse, Heinrich (* um 1645) 972
Hesse, Hermann (1877–1962) 228, 369, 738, 773, 816
Hess, Karen (1918–2007) 656
Hetzberg, P.H. (Pfarrer in Bergenshift, Norwegen) (Daten nicht zugänglich) 425, 1008
Heuss, Julius (* 1832) 1072
Heyler, Johann Heinrich (vor 1700–1765) 349
Heym, Stefan (Helmut Flieg) (1913–2001) 816
Heytesbury, William à Court, 1.Baron Heytesbury (1779–1860) 598
Heywood, Thomas (1574–1641) 955
Hibben Celia Craik, Shila (1888–1964) 757
Hieronymus, Kartoffelforscher (Daten nicht zugänglich) 688
Hieronymus, Kirchenvater († 420) 9
Hildegard von Bingen (1098–1179) 342
Hill, John (um 1716–1775) 1006
Hindenburg, Paul von (1847–1934) 33, 693, 828
Hindhede, Mikkel (1862–1945) 1098
Hinmaton-Yalatkit (siehe Chief Joseph) 644
Hipparch aus Nicäa (um 180–125 v.u.Z.) 35
Hippokrates von Kós (460–370 v.u.Z.) 96, 203, 208, 747
Hirsch, Burkhard (1930–2022) 719
Hirsch, Caspar (Daten nicht zugänglich) 29

Hirsch, David (um 1670–1740) 329
Hirschfeld, Christian Cay Lorenz (1746–1792) 323, 326
Hirschfeld, Magnus (1868–1935) 239, 1090
Hirzel, Hans Caspar (1725–1803) 453, 582, 1018, 1025
Hitchcock, Alfred (1899–1980) 737
Hitchcock, Edward (1793–1864) 1065
Hitsudai Hitomi (1642–1701) 107
Hobbing, Reimar (1874–1919) 671
Hoechstetter, Handelshaus in Augsburg (14.Jh. bis 1531) 114
Hoegner, Wilhelm (1887–1980) 542
Hoffmann, Ernst Theodor Amadeus (E.T.A.) (1776–1822) 742, 745, 1052, 1053
Hoffmann, Ferdinand Bernhard von (1730–1802) 395
Hoffmann, Gottfried August (1700–1775) 370, 990
Hoffmann, Heinrich (Kinderbuchautor) (1809–1894) 775
Hoffmann, Heinrich Salomon (Fabrikant) (1792–1852) 1071
Hoffmann, Moritz (Mauritius) (1621–1698) 963
Hoffmann von Fallersleben, August Heinrich (1798–1874) 846
Hofman (Bang), Niels (1776–1855) 1064
Hofmann, Albert (1906–2008) 747
Hofmann, Felix (1868–1946) 1092
Hofmann, Johann (1806–1872) 302, 972
Hofmannsthal, Hugo von (1874–1929) 133, 447
Hogelandius, Johannes (1595–1660) 161
Hohberg, Wolf Helmhardt von (1612–1688) 309, 311, 842, 847, 865, 969, 971, 979
Hohenthal, Peter von (1726–1794) 1011
Hohermuth von Speyer, Georg (1500–1540) 192
Holbein d.J., Hans (1497–1543) 420
Hölderlin, Johann Christian Friedrich (1770–1843) 707
Holinshed, Raphael (1529–1580) 559, 633
Holst, Hermann (1841–1904) 12
Homburg, Daniel Brendel von (1523–1582) 311
Homer (vielleicht im 9.Jh.) 198
Hondius, Willem (1597–1652/55) 954
Honecker, Erich (1912–1994) 832
Honegger (Almbauer) (Daten nicht zugänglich) 1015
Höniger, Nikolaus (1548–1598) 175
Honoré Gabriel Riqueti, Comte de Mirabeau (1749–1791) 678
Honorio Philopono (Pseudonym, siehe Plautz, Kaspar) 435, 437
Hooker, John (1527–1601) 559
Hooke, Robert (1635–1703) 10
Hoover, Isaac W. (1851–1911) 1089
Hoppe, David Heinrich (1760–1846) 489
Hoppe, Felicitas (* 1960) 676
Hoppe, Thomas B. (* 1960 ?) 997
Hoppe, Tobias Conrad (1697–1778) 997
Horkheimer, Max (1895–1973) 410
Hörnigk, Ludwig von (1638–1716) 456
Horn, Jennifer Van (* 1978 ?) 655
Hornung, F. (Daten nicht zugänglich) 953
Hornung, Johann (1660–1715) 953
Horst, Johann Peter (1783–1813) 974
Hortalus, Quintus Hortensius (114–50 v.u.Z.) 185
Hortig, Carl Anton Johann Nepomuk (1770–1843) 317, 1059
Houghton, John (1645–1705) 563, 622
Houten, Coenraad Johannes van (1801–1887) 1057
Howard, Charles, 1.Earl of Nottingham, 2.Baron Howard of Effingham (1536–1624) 551
Howard, John (1726–1790) 407
Howe, Michael (1926–2015) 630
Howe, William (1620–1656) 959
Hrabanus Maurus (780–856) 151
Huascar, Herrscher des Inkareiches (um 1500–1534) 134
Huayna Capac, Herrscher des Inkareiches (1464–1524) 53, 96, 136
Huber, Therese (1764–1829) 200
Hubert, Michael (Daten nicht zugänglich) 330
Hufeland, Christoph Wilhelm (1762–1836) 1037
Hugo, Victor (1802–1885) 402, 763
Huizinga, Johan (1872–1945) 1088
Hulsen, Friedrich van (1580–1665) 220
Humboldt, Alexander Georg von (1720–1779) 402
Humboldt, Alexander von (1769–1859) 62, 66, 76, 82, 94, 95, 136, 137, 147, 157, 190, 205, 232, 380, 402, 416, 1041
Humboldt, Caroline von (geb.Dacheröden) (1766–1829) 780
Humboldt, Wilhelm von (1767–1835) 771, 780
Humm, Antonia (* 1980 ?) 233, 253
Humphrey van Weyden (Figur aus dem Roman »Der Seewolf« von Jack London) 710
Hupel, August Wilhelm (Pfarrer in Livland) (1737–1819) 427, 1086
Huppmann, Joseph (1814–1897) 1078
Hüsemann, Elke (1964–2009) 787
Huth, Georg Leonhart (1705–1761) 1008
Hu-Tsung, Kaiser von China († 1126) 815
Hutten, Philipp von (1505–1546) 192
Hutten, Ulrich von (1488–1523) 108, 112, 121, 192

Huygens, Christiaan (1629–1695) 456
Huygens, Hendrik (1810–1876) 54



Itō Keisuke,

(∗ 28.Februar 1803 in Nagoya (Provinz Owari/Bishū), † 20.Januar 1901 in Tokio) war ein japanischer Botaniker und Arzt. Zunächst übernahm er die Arztpraxis seines Vaters. Er trug dazu bei, das Impfen in Japan zu verbreiten. 1837 schrieb er den »Leitfaden zu Nahrungsmittel bei Hungersnot«.1877 wurde Itō an die Fakultät für Naturwissenschaften an der Universität Tokio berufen.

Ibn al-Awwam († 1158) 168
Ieyasu, Togukawa (1543–1616) 107
Ikeda, Kikunae (1864–1936) 66
Indicopleutus der Geograph, Kosmas (5./6.Jh.) 26
Ingenhousz, Jan (1730–1799) 1025
Inglin, Meinrad (1893–1971) 717
Innozenz VIII., Papst (1432–1492) 126
Innozenz XI., Papst (1611–1689) 751
Innozenz X., Papst (1574–1655) 217
Institoris (Kramer), Heinrich (1430–1505) 822
Isabella I., Königin von Kastilien und Léon (1451–1504) 25, 28, 38, 41, 53, 60, 61, 65, 146, 337, 930
Islip, Adam (1596–1627) 173
Israel, Jozef (1824–1911) 720
Isselburg, Peter (1580–1630) 220
Itzenplitz, Peter Alexander von (1768–1834) 1052
Iulius Paulus (3.Jh.) 831



Iwan IV. der Schreckliche, Zar von Rußland (1530–1584) 476, 683
Izquierdo, Juan (1542–1602) 950



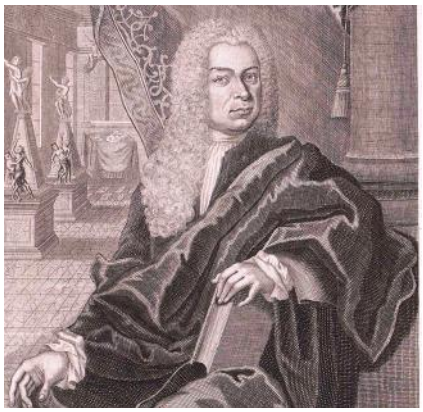
Ludwig Jungermann

(∗ 4.Juli 1572 in Leipzig, † 7.Juni 1653 ebenda) war ein deutscher Botaniker und Arzt. Nach dem Studium der Medizin war Jungermann zunächst in Nürnberg und war von 1614 bis 1625 Professor der Anatomie und Botanik in Gießen. 1609 legte Jungermann den Botanischen Garten Gießen an. Einen Ruf an den Lehrstuhl für Botanik in London lehnte er 1616 ab. 1625 nahm er eine Professur für Anatomie und Botanik an der Universität Altdorf an, wo er den »Hortus medicus« leitete.

Jablonny, Kaufmann in London († 1740) 473
Jackson, Michael (1958–2009) 63
Jacob I. (Stuart), König von England, Schottland und Irland (1566–1625) 539, 550, 566, 611, 622, 623, 625, 944
Jacob II./Jacob VII. (Stuart), König von England, Schottland und Irland (1633–1701) 559
Jacobi, Johann Georg Friedrich (1751–1824) 666, 668, 670, 671, 696, 1051
Jacobson de Jonge, Moses (1653–1714) 280
Jadzia Dex (Figur aus der SF-Serie Star Trek »Deep Space Nine«, ein Trill) 57
Jafet (Sohn Noahs, vorgeblicher Ahn aller Menschen südlich der Sahara und in Asien) 122
Jagow, Matthias Friedrich von (Tribunalsrat und Gutsherr in der Altmark) (1720–1809) 233
Jaguttis, Harald (* 1942) 779
Jahn, Johann Friedrich Ludwig Christoph (1778–1852) 770, 773, 827
Jakob Kettler, Herzog von Kurland (1610–1682) 433, 967
Jakob, Theodor (Daten nicht zugänglich) 984, 995
Jakob von Compostelam, Jakobus d.Ä. (Apostel) (1.Jh.)

517
Jall, John (* 1949) 154
James (?) Lord Hepburn (Daten nicht zugänglich) 992
Jan III. Stanislaw, König von Polen (1629−1696) 473, 474, 970
Jansen, Jacob († 1657) 141, 955
Jansen, Sarah (Daten nicht zugänglich) 897, 907, 908
Jansma, Bintje (1888−1977) 691
Jaucourt, Chevalier Louis de (1704−1779) 541
Javachev, Christo (1935−2020) 713
Jean Paul (eigentlich Johann Paul Friedrich Richter) (1763−1825) 12, 43, 188, 200, 254, 258, 262, 287, 315, 364, 408, 411, 521, 524, 559, 567, 571, 573, 574, 589, 590, 594, 633, 711, 836
Jefferson, Thomas (1743−1826) 646, 647, 652, 667, 1014, 1036, 1040
Jeggle, Utz (1941−2009) 378
Jelzin, Boris (1931−2007) 683
Jenisch, Paul (Jenisius) (1551−1612) 866, 947
Jensch, Paul (Jenisius) (1551−1612) 170
Jerez, Rodrígo de (1460−1534) 66
Jerôme Bonaparte, König von Westfalen (König Lustik) (1784−1860) 1074
Jiming Jiang (Daten nicht zugänglich) 891
Joachim Friedrich, Kurfürst von Brandenburg (1546−1608) 177, 808
Joachim II. »Hector«, Kurfürst von Brandenburg (1505−1571) 280, 288, 766
Joachim I. »Nestor«, Kurfürst von Brandenburg (1484−1535) 280
Joachim (Ivan Petrovich Savelov), Patriarch von Moskau (1621−1690) 965
Joanni Presbytero imperatori Athiopum (Priester Johannis, Kaiser von Äthiopien) (Mitte 12.Jh.) 26, 35
João II., König von Portugal (1455−1495) 24
Jocosus Parodista (ein Pseudonym, dem 3 Parodien auf Schillers »Glocke« zugeschrieben werden) 338
Johanna Elisabeth von Baden-Durlach (1680−1757) 834
Johann Albrecht I. von Mecklenburg-Schwerin (1525−1576) 383
Johanna von Orléans / Jeanne d'Arc († 1431) 109
Johann Eberhart Jungblut 1059
Johann Ernst von Sachsen-Saalfeld (1658−1729) 243
Johannes Pfeiffer (der mit den drei »f«, Schüler in der »Feuerzangenbowle«) 231
Johannes von Mailand (Daten nicht zugänglich) 935
Johannes Voß (Pfarrer in Badbergen) 1061
Johannes XXII., Papst (1244−1334) 540
Johann Friedrich Alexander zu Wied-Neuwied 1020
Johann Georg, Kurfürst von Brandenburg (1525−1598) 282, 283, 940
Johann III. zu Rietberg (1566−1625) 948
Johann Konrad von Gemmingen (1581−1612) 216, 220
Johann, Markgraf von Brandenburg-Küstrin (1513−1571) 288
Johannsen, Wilhelm (1857−1927) 910
Johann Sigismund, Kurfürst von Brandenburg (1572−1619) 796, 831
Johann von Österreich, Erzherzog (1782−1859) 1046
Johansen, Viggo (1915−2002) 1086
Johnny Appleseed (siehe auch Chapman, John) (1774−1845) 432
John Silver (Pirat, aus dem Roman »Die Schatzinsel« von Robert Louis Stevenson) 153
Johnson, Benjamin (1572−1637) 560, 561
Johnson, Boris (* 1964) 624
Johnson, Nancy (1794−1890) 1065
Johnson, Thomas (1675−1750) 11, 172, 560, 561, 590, 624, 701, 702, 916, 955, 1065
Johnstone, Walter (1795−1824) 651, 1054
John (um 1545−1614) und William (1742−1823) 993
Joncquet, Denis (1600−1871) 963
Jones, Eric Lionel (1936−2024) 123
Jones, William Bence (1812−1882) 600
Jones, William (Daten nicht zugänglich) 606
Jonghe, Adriaen de (1600−1661) 938
Jonker, Theresia (Daten nicht zugänglich) 840
Jonquet, Denis (1600−1671) 963
Jordan, Charles Etienne (1700−1745) 802
Joris, Jean (1828−1893) 490
Josef Filser (Figur aus Geschichten von Ludwig Thoma) 851
Joseph Clemens von Bayern, Fürstprobst 947
Joseph II., Kaiser von Österreich (HRR) (1741−1790) 440, 441, 443, 458, 531, 983, 1029
Joseph I., Kaiser von Österreich (HRR) (1678−1711) 187
Jottrand, Lucien Joseph Léopold (1766−1838) 495
Joyard, Jean Baptiste (gerst 1772) 251
Joyce, James Augustine Aloysius (1882−1941) 67, 581, 608, 660, 736
Juana I., Königin von Kastilien (die Wahnsinnige) (1479−1555) 53
Juch, Carl Wilhelm (1774−1821) 1051
Judge, Jack (1872−1938) 743
Jules de Polignac, Monsieur le Marquis de Satillieu 1041
Juliane, Königin der Niederlande (1909−2004) 503
Julius Caius Caesar (100−44 v.u.Z.) 737
Julius III., Papst (1487−1555) 939
Julius II., Papst (1443−1513) 460
Julius von Hessen-Kassel (1586−1661) 172
Jungblut, Johann Eberhard (1722−1795) 438
Jungermann, Ludwig (1572−1653) 170, 214, 220,

950, 955, 957
Jurgens, Antoon (1805–1888) 543
Jürgen von Ungern-Sternberg (* 1940) 831
Jussieu, Antoine-Laurent de (1748–1836) 534
Jussieu, Bernard de (1699–1777) 534, 989
Jussieu, Joseph de (1704–1779) 534
Justi, Johann Heinrich Gottlob (Anaxagoras vom Occident) (1720–1771) 391
Justinian I. der Große (Flavius Petrus Sabbatius Iustinianus), römischer Kaiser (482–565) 18, 753, 771



Johann Christian Kundmann

(∗ 26.Oktober 1684 in Breslau, † 11.Mai 1751 ebenda) war ein deutscher Mediziner, Autor für medizinische und naturwissenschaftliche Zeitschriften und begründete ein Naturalienkabinett. Nach seinem Studium in Frankfurt an der Oder und in Halle praktizierte er in seiner Heimatstadt als Arzt. 1737 erhält er aus London »zur Cultivirung in Teutschland und sonderlich in Schlesien« die ihm bis dahin unbekannten Kartoffeln, deren Anbau er zur Linderung der Hungersnöte empfiehlt. 1742 erscheint in Leipzig sein Buch »Die Heimsuchungen Gottes in Zorn und Gnade über das Herzogthum Schlesien« über das Sommer-Hochwassers der Oder von 1736.

Kaahumanu II., Königin von Hawaii (1768–1832) 652
Kaempfer, Engelbert (1651–1716) 194
Kaerius, Petrus (Pieter van den Keere) (1571–1624) 948
Kafka, Franz (1883–1924) 122
Kahlbau, Johann Samuel Friedrich (1799–1740) 346
Kahle, ein preußischer Schulrat (Daten nicht zugänglich) 768
Kahnemann, Daniel (1934–2024) 748
Kaiser, Stan. Aloys (Pfarrer in Perchting) (1736–1809) 314
Kaiser »Willi« (siehe Kaiser Wilhelm II.) 676
Kalbersch, Joseph (1795–1858) 495, 499
Kalinin, Michael Iwanowitsch (1875–1946) 464
Kalm, Pehr (1716–1779) 594, 998
Kaltenbach, Johann Heinrich (1766–1832) 907, 1084
Kamehameha I. der Große, König von Hawaii (1758–1819) 1048, 1053
Kamel, Georg Joseph (1661–1706) 194
Kames, Henry Home (1696–1782) 612, 1024
Kammermeister, Joachim (siehe Camerarius) 170
Kämpf, Christian (Daten nicht zugänglich) 1015
Kangzi, Kaiser in China (1654–1722) 106
Kanold, Johann (1679–1729) 348
Kanther, Manfred (* 1939) 577
Kant, Immanuel (1724–1804) 55, 131, 195, 411, 412, 630, 810, 826
Kapferer, Jean-Noël (* 1939) 513
Kapodistrias, Ioannis (1776–1831) 1057
Käpt'n Blaubär (ein Figur von Walter Moers) 681
Käpt'n Iglo (Werbefigur für Fischstäbchen) 681
Kapuscinski, Ryszard (1932–2007) 11
Kardoff, Wilhelm von (1828–1907) 668
Karges, Robert (Daten nicht zugänglich) 1089
Karl Alexander von Lothringen (1712–1780) 495, 516
Karl August von Sachsen-Weimar-Eisenach (1757–1828) 111, 335, 1052
Karl der Große, König des Fränkischen Reiches, Römischer Kaiser (747–814) 18, 30, 98, 119
Karl Emanuel I. von Savoyen (1562–1630) 938
Karl Eugen von Erbach-Schönberg (1732–1816) 385
Karl I. der Kühne von Valois-Burgund (1433–1477) 460, 502
Karl II. von Bayern, Kurfürst der Pfalz (1724–1799) 359
Karl I., Kaiser von Österreich (1887–1922) 437
Karl I. Ludwig, Kurfürst von der Pfalz (1617–1680) 414, 456
Karl IV., Kaiser (HRR) (1316–1378) 280, 758, 982
Karl I. von Braunschweig (1713–1780) 668
Karl Ludwig Ferdinand II. von Bourbon-Parma, Herzog von Parma (1799–1883) 184
Karl Philipp Theodor von der Pfalz (1724–1799) 359, 531
Karl V., Kaiser (HRR) (1500–1558) 52, 53, 98, 143, 192, 199, 205, 483, 496, 500, 502, 930, 932, 935, 936, 940
Karl VI., Franz Joseph Wenzel Balthasar Johann Anton Ignaz, Kaiser (HRR) (1685–1740) 495, 991
Karl VII. Kaiser (HRR) (1697–1745) 288
Karl von Hessen-Kassel (1675–1730) 179
Karl von Hessen-Kassel, dänischer Statthalter in Schleswig und Holstein (1744–1836) 985
Karl von Nassau-Usingen (1712–1775) 986
Karl XII., König von Schweden (1682–1718) 249, 423
Karl XIV. Jean-Bernadotte, König von Schweden (1763–1844) 431
Käser, Jakob (1884–1969) 461

Kaspar Tanner (Almbauer, Figur aus dem Film »Der schwarze Tanner«) 717
Kasper von Fürstenberg (1545–1618) 948
Kästner, Erich (1899–1974) 333, 706
Katharina Henrietta von Braganza (1638–1705) 964
Katharina II. die Große, Zarin von Rußland (1729–1796) 282, 392, 393, 414, 462, 463, 464, 465, 476, 477, 478
Katharina von Aragón, Königin von England (1485–1536) 550, 932
Katharina von Medici (Caterina Maria Romula de Medici), Königin von Frankreich (1519–1589) 617, 821, 932
Kathreiner, Franz (1794–1866) 1090
Kaufmann, Christine (1945–2017) 393, 741
Kautsky, Karl (1854–1938) 271
Kayser, Philipp Christoph (1755–1823) 708
Kay, William Daten nicht zugänglich) 919
Kehlmann, Daniel (* 1975) 136, 380
Keil, Frank (Daten nicht zugänglich) 506
Keisuke Ito (1803–1901) 1060
Keith, James (1696–1758) 611
Keller, Gottfried 215, 306, 657, 658, 852
Keller, Gottfried (1819–1890) 215, 306, 657, 658, 686, 719, 720, 852
Keller, Heinrich (1728–1802) 453, 1019
Kempen, Thomas von (1380–1471) 456
Kempinski, Bertold (1843–1910) 1077
Kempowski, Walter (1929–2007) 362
Kennedy, Robert F. (* 1954) 924
Kennet, Mary († 1739) 572
Kentmann, Theodor (1518–1574) 954
Kepler, Johannes (1571–1630) 199, 435
Keppel, Johann Matthäus (Pfarrer in Pilgramsreuth) (1662–1717) 228, 297, 298, 970
Kepplerus, Alexander (1732–1776) 286
Kerger, Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 565
Kerullarios, Michael (1000–1059) 18
Kessler, Johannes (1865–1944) 754
Keßler, Kaspar (Daten nicht zugänglich) 1024
Kettler, Jakob (1610–1682) 433
Keuerleber, Frieder (Daten nicht zugänglich) 711
Keynes, John Maynard (1883–1946) 250
Kiel, Walter (1907–1986) 247
Kilian, Lukas (1579–1637) 949
Kilian, Wolfgang (1581–1662) 435
Kilroy-Silk, Robert (* 1942) 577
Kim, ein Koreaner, der Kartoffeln ins Land bringt 1055
King, Martin Luther (1929–1968) 607
Kinsey, Alfred (1894–1956) 53
Kipling, Rudyard (1865–1936) 66, 825
Kirchhoff, Paul (* 1943) 119
Kirchhof, Friedrich Christoph (1800–1888) 1064
Kirchner, Ernst Ludwig (1880–1938) 721
Kirk, James Tiberius (aus der SF-Serie Star Trek, gespielt von William Shatner) 561
Kisseljow, Pawel Dimitrijewitsch (1788–1872) 471
Kiss, Max (1883–1967) 1096
Kitt, David (1718–1802) 1020
Kitzscher, Hans von († 1543) 178
Klapproth, Martin Heinrich (1743–1817) 804
Klaus, Laird of Glencairn (* 1941) 194
Klein, Anton Edler von (1743–1810) 1033
Klein, Edmond Joseph (1866–1942) 1093
Kleine, Organist in Burgdorf (Daten nicht zugänglich) 1021
Klein, Ludwig Gottfried (1716–1756) 234, 349, 444, 463
Kleinpaul, Johannes (1870–1944) 215
Kleinschmidt, Wolfgang (1937–2015) 330
Kleist, Heinrich von (1777–1811) 218, 282, 745
Klemm, Walther (1883–1957) 721
Klencke, Philipp Friedrich Hermann (1813–1881) 543
Kliewe, Heinrich (1892–1969) 901
Klima, Viktor (* 1947) 797
Kling, Johann Peter (von) (1749–1808) 366
Klotzsch, Johann Friedrich (1805–1860) 1070
Knackfuß, Hermann Joseph Wilhelm (1848–1915) 224
Knauer, Mauritius (1613–1664) 974
Knebel, Carl Ludwig von (1744–1834) 458, 1043, 1050
Kneipp, Sebastian (1821–1897) 736, 1090
Knigge, Adolph Freiherr von (1752–1796) 569, 753
Knight, Thomas Andrew (1759–1838) 1044
Kniphof, Johann Hieronymus (1704–1763) 988
Knobloch, Heinz (1926–2003) 224
Knoop, Johann Hermann (1706–1769) 486, 501, 502, 892, 1008, 1017
Kobylinski, Egbert von (1808–1877) 1063
Koch, Albert C. (1804–1867) 1059
Koch, Robert (1843–1910) 1088
Kock, Hendrik Merkus de (1779–1845) 1067
Kögel, J. C. (Daten nicht zugänglich) 1053
Köhler, Erich (1889–1985) 892
Kohl, Helmut (1930–2017) 109, 223, 285, 600, 683
Kolb, Georg Friedrich (1808–1884) 1057
Kolb, Walter (1902–1956) 242
Kolle, Oswalt (1928–2010) 734
Koller, Xavier (* 1944) 717
Kölling, Bernd (1965–2021) 229
Koltschak, Alexander Wassiljewitsch (1874–1919) 106
Kolumbus, Bartolomeo (1460–1515) 24, 28
Kolumbus, Christoph (1451–1506) 7, 11, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 43,

44, 45, 46, 47, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 60, 61, 62, 66, 67, 76, 88, 89, 91, 101, 102, 134, 140, 149, 188, 193, 306, 337, 379, 456, 479, 639, 928, 929, 1185
Kolumbus, Fernando (1488–1539) 29
Komlos, John (* 1844) 395
Kongehl, Michael (1646–1710) 335
Königin von Saba (Mâkedâ, auch Bilqis) (10.Jh. v.u.Z.) 21, 27, 36
König, Johann Ludwig (1619–1661) 171, 172
Konrad von Würzburg († 1287) 513
Kopelew, Lew Sinowjewitsch (1912–1997) 481
Köppelle, Johann Theodor von (Daten nicht zugänglich) 1022
Koren, Elisabeth (1834–1918) 1073
Koumans, Pieter 1722–1768) 489
Kowarik, Ingo (* 1955) 195, 811, 1181
Kraftheim (Krafft), Johann Crato von (1519–1585) 200
Krates von Mollos († 145 v.u.Z.) 35
Kratylos (Mitte 5.Jh.) 835
Krausch, Heinz-Dieter (1928–2020) 96
Krause, Christian Ludwig (1706–1773) 833
Krause, ein Vogtländer (Daten nicht zugänglich) 978
Krause, Gottlieb Friedrich (1805–1860) 1047
Krause, Johann Gottfried (1776–1822) 833
Kräuter, Friedrich Theodor (1790–1865) 1050
Krebs, Ludwig Karl (1845–1912) 1087
Kressmann, Willy (»Texas-Willy«) (1907–1986) 124
Krey, Brigitte (Daten nicht zugänglich) 773
Kristina, Königin von Schweden (Christina Alexandra Maria) (1626–1689) 223, 344, 433
Krockow, Christian Graf (1927–2002) 115
Kroll, Josef (1889–1980) 1065
Kroll, Joseph (Pfarrer in Tamsweg) (1797–1848) 1065
Krombach, Jean-Henri-Guillaume (1791–1881) 490, 496, 1084
Krüger, Johann Friedrich (1770–1836) 830
Krug, Manfred (1937–2016) 761
Krünitz, Johann Georg (1728–1796) 150, 157, 389, 838, 1030, 1042
Krupskaja, Nadeschda Konstantinowna (1869–1939) 473, 1100, 1102
Kruse, Käthe (1883–1968) 1095
Kruse, Maria (1902–1990) 1095
Kublai, Khan der Mongolen (1215–1294) 25, 27
Kuenburg, Margaretha von († 1640) 435
Kühn, Dieter (1935–2015) 112, 258, 336
Künast, Renate (* 1955) 275
Kunath, Jochen (Daten nicht zugänglich) 996
Kundmann, Johann Christian (1684–1751) 330, 334, 348, 990
Künhold, Christian Ernst († um 1735) 989
Kunizyn, Alexander P. (1783–1840) 480
Künneth, Theodor (Pfarrer in Creußen) (1735–1800) 320, 854
Kunth, Gottlob Johann Christian (1757–1829) 817
Kürbiss, Johann Gottfried (Daten nicht zugänglich) 1015
Kuriyama, Kiichi (Daten nicht zugänglich) 734
Kuriyama, Noriko (Daten nicht zugänglich) 734
Kürsinger, Ignaz (1795–1861) 1073
Kurz, Rudolf Friedrich (1818–1871) 1059
Kuß, Johanna (Daten nicht zugänglich) 1074
Kyeser, Konrad (1366 bis nach 1405) 337
Kyselov, Pawel Dmitrijewitsch (1788–1872) 1061, 1063



Philipp Ernst Lüders

(∗ 6.Oktober 1702 in Langballig (bei Flensburg), † 20.Dezember 1786 in Glücksburg) war evangelischer Pastor in Munkbrarup und Probst in Glücksburg sowie ein Landwirtschaftsreformer und einer der ersten Agrarökonomen. Teilweise unter dem Pseudonym Pelagus veröffentlichte er insgesamt 52 Abhandlungen zu allen Fragen der Reform der Landwirtschaft. 1763 kam es auf seine Anregung hin zur Gründung der Königlichen Dänischen Ackerakademie.

La Brosse, Guy de (1586?–1641) 506, 508, 955, 956, 964
Lactantius, Lucius Caecilius Firmianus (240–320) 23, 119
Ladre, ein Straßensänger in Paris: »Ah! Ça ira« (Daten nicht zugänglich) 521
Laing, Gerald (1936–2011) 649
Lambert, Andre (1884–1967) 721
Lämmel, Rudolf (1899–1975) 1101
Lammers, August (1808–1874) 1088
Lampadius, Wilhelm August Eberhard (1772–1842) 1057
Landru, Henri Desiré (1869–1922) 666
Landsberg, Elisabeth Schenk von († 1417) 199
Landucci, Sergio (* 1938) 632

Lane, Samuel (1736–1812) 1011
Langenfeld, Spee von, Friedrich (1591–1635) 759
Langen, Franz Philipp von (1709–1751) 400
Langen, Hagrink (Daten nicht zugänglich) 938
Langen, Johann Georg von (1699–1776) 398, 399, 400, 417, 418, 997, 1089
Langerthal, Christian Eduard (1806–1878) 1067
Langhans, Daniel (1728–1813) 529, 1003, 1016
Lang, Helmut R. (* 1955) 458
Lang, Karl Heinrich von (1764–1835) 1058
Lan, hat ein Handbuch über den Kartoffelanbau in Vietnam geschrieben (Daten nicht zugänglich) 1101
Lappe, Alverich, Ritter von (Daten nicht zugänglich) 616
Lasalle, Ferdinand (1825–1864) 821
Las Casas, Bartolomeo de (1484–1566) 37, 44, 47, 52, 62, 63, 67, 935
Lasson, Georg (Pfarrer in Storkow) (1862–1932) 113
Lasswell, Harold (1902–1978) 828
Latona (röm. Göttin der Mutterschaft und der Fruchtbarkeit, vergleichbar der griech Göttin Leto) 198
La Trémouille, Henri Charles de (1620–1672) 223
Laudi, Birge (1938–2013) 671
Laukhard, Christian Friedrich (1757–1822) 407, 535, 1033
Laurell, Axel Adolph (Pfarrer in Assikala) (1715–1790) 426, 1022, 1024
Lauremberg, Johan Wilhelmsen (1590–1658) 218
Lauremberg, Peter (1585–1639) 212, 218, 258, 476, 502, 836, 842, 843, 844, 847, 860, 869, 948, 953, 954, 967
Lauremberg, Wilhelm (1547–1612) 953
Laurence, John (1668–1732) 571, 985
Lauterbach, Karl (* 1936) 736
Lautingshausen, Jacob von (Daten nicht zugänglich) 669, 997
La Varenne, Francois Pierre de (1615–1678) 960
Lavater, Johann Caspar (1741–1801) 1011
Lavater, Ludwig (1527–1586) 1014
Lavoisier, Antoine Laurent de (1743–1794) 521, 1024
Law, James Thomas (1790–1876) 589
Lawrence, Charles (1709–1760) 1004, 1010
Lay, Herman W. (1909–1982) 663
Layritz, Johann Christoph (Pfarrer in Wunsiedel) (1655–1731) 331, 979
Lázár, Johann (Graf) (1703–1772) 1017
Lear, Edward (1812–1888) 701, 748
Le Caron, Pierre († 1500) 929
Lechnowitsch, Wadim Stepanowitsch (1902–1989) 464
Leclerc, Charles Victoire Emmanuel (1772–1802) 62
Leclerc de Buffon, Georges-Louis (1707–1788) 508, 544
Ledesma, Antonio Colmenero de (Daten nicht zugänglich) 957
Lee, Arthur (1740–1792) 655
Leedskalnin, Edward (1887–1951) 743
Leeuwenhoek, Antoni van (1632–1723) 274, 275, 824, 1076
Le Francq van Berkhey, Johannes (1729–1812) 492
Legrand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste (1737–1800) 532, 1029
Lehmann, Christian (Daten nicht zugänglich) 248
Lehmann, Kai (* 1971) 521, 974
Leibniz, Gottfried Wilhelm (1646–1716) 409, 411, 419, 456, 663, 806, 1091
Leigh, Robert (1729–1803) 970
Leigh, Vivien (1913–1967) 637, 1000
Lembke, Hans (1877–1966) 1098
Lemon, Mark (1809–1870) 592
Lem, Stanislaw (1921–2006) 257, 661
Lengerke, Alexander von (1802–1853) 1056
Leng, John (1665–1727) 1085
Lenin, Wladimir Iljitsch (Wladimir Iljitsch Uljanow) (1870–1924) 34, 110, 222, 472, 473, 683, 1100
Lenk, Johann Thomas (1767–1851) 285
Lenné, Peter Joseph (1789–1866) 524, 1057
Lenoir, Alexandre (1761–1839) 290, 546
Lentz, Hieronymus (1696–1742) 328
Leonardo da Vinci (1452–1519) 10, 43, 44
Leonhardi, Friedrich Gottlieb (1757–1814) 1038
Leopold Bloom (der Mann mit der Kartoffel aus »Ulysses« von James Joyce) 581, 736, 1095
Leopold III. Friedrich Franz von Anhalt-Dessau (1740–1817) und Luise von Brandenburg-Schwedt (1750–1811) 326
Leopold II., König von Belgien (1835–1909) 1095
Leopold I., Kaiser (HRR) (1640–1705) 220
Leopold I. von Anhalt-Dessau (1676–1747) 283
Léopold I. von Lothringen (1679–1729) 516
Leopold, Johann Georg (1668–1727) 155, 181, 334, 991
Lepelletier, François (1826–1877) 710
Le Prestre, Sébastien, Seigneur de Vauban (1633–1707) 533
Lerch, Hans (Daten nicht zugänglich) 119
Léry, Jean de (1534–1613) 515, 937
Lescarbot, Marc (1570–1641) 515, 948
Lesley, James W. (1888–1982) 1099
Lessing, Theodor (1872–1933) 793
Lestwitz, Helene Charlotte von (1754–1803) 1032, 1033, 1052
Lestwitz, Henriette Charlotte von (1772–1848) 1052
Leuchtenberg, Josephine von (1807–1876) 547
Leutmann, Johann Georg (Pfarrer in Dabrun bei Witten-

berg) (1667–1736) 346
Levenstein, Adolf (1870–1942) 290
Levêque de Vilmorin, Philippe Victoire (1746–1804) 521, 993, 1024, 1066
Lever, Willliam (1851–1925) 543
Leveson-Gower, George (1773–1846) 612
Levin, Rahel (siehe Varnhagen von Ense) 804
Lévi-Strauß, Claude (1829–1902) 44
Lewinsky, Monica Samille (* 1973) 413
Lewis, Matthew Gregory (1775–1818) 1184
Lewis, Meriwether (1774–1809) 644, 652, 701, 702
Leypold, Johann (1579–1642) 220
Libert, Marie-Anne (1782–1865) 892, 1067
Lichtenberg, Georg Christoph (1742–1799) 44, 131, 147, 188, 242, 351, 352, 380, 558, 706, 716, 856 1037
Liebermann, Max (1847–1935) 721, 1083, 1088, 1092
Liebig, Justus von (1803–1873) 278, 514, 556, 775, 822, 892, 1056, 1061, 1063, 1077
Liebknecht, Karl (1871–1919) 674, 677
Lier, François Abraham van (1760-?) 492
Liliencron, Detlev von (1844–1909) 709
Lilio, Luigi (1510–1576) 185
Lincoln, Abraham (1809–1865) 1078
Linde, Carl von (1842–1934) 681, 1086
Lindern, Franz Balthasar von (1682–1755) 986
Lind, Jenny (1820–1877) 715
Lindley, John (1799–1865) 597, 892, 1068, 1070
Lindner, Christian (* 1979) 634
Lindt, Rodolphe (Roderich) (1855–1909) 1087
Link, Heinrich Friedrich (1767–1851) 227
Linné, Carl von (1707–1778) 21, 58, 65, 152, 176, 177, 193, 201, 203, 204, 220, 345, 409, 411, 423, 424, 484, 508, 546, 572, 783, 811, 864, 908, 988, 990, 1003, 1119
Lippmann, Johannes (1858–1935) 721
Liselotte (Elisabeth Charlotte) von der Pfalz (1652–1722) 414, 747, 824, 826, 976
List, Adolph (1823–1885) 983
List, Daniel Friedrich (1789–1846) 187, 278, 374, 1065
Listen, Paul (* 1961) 204
Lloyd, George David (1863–1945) 673
Lobelius, Matthias (L'Obel, Matthias de) (1538–1616) 500, 941, 959
Löbe, Wilhelm (1875–1958) 1071
Locke, John (1632–1704) 966
Loe, Jan van der († 1563) 936
Löffler, Sigrid (* 1942) 10
London, Jack (1876–1916) 156, 593, 710, 1094
Long, Stephen H. 897
Long, Stephen Harriman (1784–1864) 1052
Lonicerus, Adam (1528–1586) 52
Löns, Hermann (1866–1914) 706
Loofft, Marcus (Daten nicht zugänglich) 1013
Loomer, Laura (* 1993) 37
Loomis, Elias (1811–1889) 1064
Lope de Vega Carpio, Félix (1562–1635) 79
López de Gómara, Francisco (1511–1566) 21, 121, 138, 139, 859, 934, 936
Lorang, Fernand (* 1924) 495, 982
Lorente, José Antonio (Daten nicht zugänglich) 29
Lorentz, Kartoffelforscher (Daten nicht zugänglich) 688
Loret, Jean (1595–1665) 344
Lorris, Guillaume de (um 1200–1238) 7
Los-Berg, Izabella (Daten nicht zugänglich) 474
Louis, Antoine (1723–1792) 522
Louis Ferdinand von Preußen (1772–1806) 805
Louis IX., König von Frankreich (1214–1270) 761, 820
Louis XIII., König von Frankreich (1613–1643) 34, 948
Louis XIV., König von Frankreich (1638–1715) 384, 414, 521, 523, 533, 538, 545, 618, 831, 960, 967
Louis XV., König von Frankreich (1710–1774) 520, 525, 531
Louis XVI., König von Frankreich (1754–1793) 61, 242, 413, 517, 519, 520, 521, 522, 523, 531, 536, 655, 1030, 1033
Louis Philippe I., König von Frankreich (1773–1850) 445, 539
Louverture, Toussaint (1746–1803) 61, 62
Lovell, James (1530–1590) 615
Löwe, Heinz-Dietrich (* 1944) 480
Löwig, Gustav Eduard (1834–1878) 638, 1058
Lowitz, Johann Tobias (1757–1836) 1032
Łuba, Hofgärtner in Polen (Daten nicht zugänglich) 473
Lucius, Christian (Daten nicht zugänglich) 978
Luckardt, Karl-Heinz (1932–2019) 910
Luckombe, Philip (1730–1803) 589, 591, 1026, 1027
Ludendorff, Erich (1865–1937) 33, 699
Lüders, Marie-Elisabeth (1878–1966) 415
Lüders, Philipp Ernst (alias Pelagus) (1702–1786) 390, 393, 394, 414, 415, 1009
Ludlam, Edward »Ned« (Daten nicht zugänglich) 1047
Ludowig, Johann Ernst (Daten nicht zugänglich) 992
Ludwig, Franz, Malefikant in Zengeröd (Daten nicht zugänglich) 316, 1010
Ludwig I. der Fromme, König des Fränkischen Reiches und Kaiser (778–840) 540
Ludwig I., König von Bayern (1786–1868) 456, 579
Ludwig I. von Anhalt-Köthen (1579–1650) 212, 339
Ludwig, Johann Adam Jakob (1730–1782) 240, 296, 488, 1018, 1021
Ludwig, van (Daten nicht zugänglich) 744

Lufft, Hans (1495–1584) 193
Lugol, Jean Guillaume Auguste (1786–1851) 240
Lugo y de Quiroga, Juan de (1583–1660) 194
Luisa María Teresa Ana de Bourbon-Parma (1751–1819) 136
Luise Auguste Wilhelmine Amalie Herzogin zu Mecklenburg, Königin von Preußen (1776–1818) 1045
Luise Charlotte von Brandenburg, Herzogin von Kurland (1617–1676) 433
Luise Eleonore zu Hohenlohe-Langenburg (1763–1827) 385
Luise Henriette von Oranien-Nassau, Kurfürstin von Brandenburg (1627–1667) 223, 224, 270, 275, 281, 283, 288, 485, 959, 960, 1091
Luise Henriette Wilhelmine von Brandenburg-Schwedt, Herzogin von Anhalt-Dessau (1750–1811) 326
Lumière, Auguste (1862–1954) 1096
Lumière, Louis (1864–1948) 1096
Lürzer von Zechenthal, Judas Taddäus Kajetan (1739–1822) 1028
Lusitano, Amato (1511–1568) 937
Luther, Martin (1483–1546) 16, 34, 43, 108, 109, 144, 145, 159, 193, 296, 556, 607, 645, 648, 653, 654, 753, 754, 765, 773, 775, 788, 820, 821, 825, 933, 1055, 1082
Lutterell, John († 1335) 540
Lützelburger, Hans (um 1500–1526) 420
Luxemburg, Rosa (1871–1919) 677
Luxenberg, Christoph (ein Pseudonym) 32
Lyssenko, Trofim (1898–1976) 92





Nicolás Bautista Monardes

∗ 1493 in Sevilla, † 10.Oktober 1588 ebenda) war ein spanischer Arzt und Botaniker. Nach dem Studium an der Universität Alcalá de Henares arbeitete er als Arzt in seiner Heimatstadt; er war zudem als Sklavenhändler tätig. Als Autor hatte er großen Anteil an der Verbreitung der Ananas, der Erdnuß und des Maises; er veröffentlichte die erste Abbildung einer Tabakpflanze. Seine bedeutendste Arbeit ist »Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales«, die zwischen 1565 bis 1574 in vier Teilen publiziert wurden

Macaulay, Thomas (1800–1859) 614
Macdonald, Alexander (Alasdair Mac Mhaighstir Alasdair) (1698–1770) 993
MacDonald, Flora (1722–1790) 612
MacGregor, John James (1773–1834) 1055
MacGregor, Neil (* 1946) 620
Machiavelli, Niccolò di Bernardo dei (1469–1527) 60, 336
Machin, Lewis (um 1498 bis um 1563) 701, 948
Mächtlinger, Otto (1921–1985) 717
Mackenroth, Gerhard (1903–1955) 632
Mack, Max (Maimon Myrthenbaum) (1884–1973) 776
MacMillan, David William Cross (* 1968) 44
Magalhães Gandavo, Pero de (um 1540–1580) 939
Magazzini, Pater (Daten nicht zugänglich) 184
Magazzini, Vitale (Daten nicht zugänglich) 952
Magnússon, Gísli (1621–1696) 966
Magnússon, Skúli (1711–1794) 434, 1107
Mahon, Denis (1787–1847) 612
Maillart, Ella (1903–1997) 106
Maille, Antoine-Claude († 1804) 997
Maistre, Joseph Marie de (1753–1821) 108
Makarenko, Anton Semjonowitsch (1888–1939) 715
Makeba, Miriam (1932–2008) 850
Makhijani, Arjun (* 1945) 646
Malherbe, François de (1555–1628) 515
Malinche (1500–1529) 50, 65
Malinowskis, Bronislaw (1884–1942) 53

Malpeaux, Leopold (1871–1952) 1093
Malpighi, Marcello (1628–1694) 410
Malthus, Thomas Robert (1766–1834) 590, 593, 600, 601, 606, 613, 633, 1038, 1053
Mancini, Maria (1639–1715) 963
Mandela, Nelson (1918–2013) 850
Mandeville, Jean de (1300–1371) 23, 24, 742
Manetti, Saverio (1723–1784) 1001
Manfredi, Girolamo (1430–1493) 67
Mann, Golo (1909–1994) 9, 211
Manns, Heinrich Karl (Pfarrer in Chile) (1793–1877) 1073
Manns, Karl (Pfarrer) (Daten nicht zugänglich) 688
Mann, Thomas (1875–1955) 9, 382
Manutius, Aldus (1449–1515) 418
Mao Zedong (1893–1976) 384
Mappus, Markus (1632–1701) 972
Marbach, Johann Ernst (1690–1739) 987
Marchant, Nicholas († 1678) 961
Marchena, Antonio de (15.Jh.–16.Jh.) 26
Marco Polo (1254–1324) 19, 24, 25, 27, 657
Marcus Antonius (83–30 v.u.Z.) 737
Marcus Gavius Apicius (um 25 v.u.Z. bis vor 42)
Marcus, Evangelist (1.Jh.) 934
Marcus Valerius Martial (um 40-um 104) 540
Margarete von Tirol-Görz (Gräfin Maultasch) (1318–1369) 540
Marggraf, Andreas Sigismund (1709–1782) 252, 253, 286, 500, 997
Marggraff, Carl Arnold (1834–1915) 386
Margherita (Margarethe Maria Therese Johanna), Königin von Savoyen (1851–1926) 207
Margritte, René (1709–1782) 665
Maria de Medici, Königin von Frankreich (1575–1642) 960
Maria Pawlowna Romanowna, Erbprinzessin von Sachsen-Weimar-Eisenach, Großfürstin von Rußland (1786–1859) 336
Maria Theresia, Kaiserin von Österreich (HRR) (1717–1780) 204, 247, 280, 285, 287, 435, 440, 495, 532, 533, 790, 982, 996, 1000, 1015, 1017, 1021
Maria Theresia von Spanien (1638–1683) 532
Marie Antoinette von Österreich-Lothringen, Königin von Frankreich (1755–1793) 59, 517, 518, 520, 521, 529, 531, 532, 533
Marie-Luise von Hessen-Kassel (1688–1765) 502
Marie von Burgund (1457–1482) 502
Marie von Schleinitz-Wolkenstein (1842–1912) 804
Marinière, Noël de (1765–1822) 251
Markham, Gervase (1568–1637) 701, 948
Marmol (Daten nicht zugänglich) 501
Marperger, Paul Jacob (1656–1730) 254, 589, 594, 633, 980
Marshall, William Humphrey (1745–1818) 1030
Marston, John (1576–1634) 561, 701, 946
Martel, Yann (* 1963) 618
Martial, Marcus Valerius (40–103/104) 41
Martin, Bernhard (1889–1983) 514
Martineau, Harriet (1802–1876) 820
Martinet, Johannes Florentius (1729–1795) 838, 1026
Martinez Montañés, Juan (1568–1649) 190
Martini, Martino (1644–1661) 40
Martinitz, Jaroslav Borsita von (1582–1649) 210
Martin, Robert Montgomery (1801–1868) 1060
Martin, Theodor (1839–1906) 1074
Martius, Carl Friedrich Philipp von (1794–1868) 541, 892, 1064, 1067
Marto, Francisco (1908–1919) 517
Marto, Jacinta (1910–1920) 517
Marvell, Andrew (1621–1678) 402
Marx, Karl (1818–1883) 275, 292, 312, 339, 344, 388, 417, 495, 554, 580, 607, 608, 609, 628, 632, 699, 753, 806, 911, 1063, 1066
Marx, Wilhelm (1863–1946) 699
Mary I. (Stuart), Königin von Schottland und Frankreich (1542–1587) 617, 623, 730
Mary II. (Stuart), Königin von England, Schottland und Irland (1662–1694) 1141
Maskelyne, Neville (1732–1811) 536
Mason, Francis (1799–1874) 1071
Massasoit, Obersachem der Wampanoag (1580–1662) 554
Massinger, Philip (1583–1640) 561, 562, 621, 954
Massow, Julius von (1750–1816) 778
Matheus, Andreas (Daten nicht zugänglich) 1025
Mathew, Theobald (1790–1856) 576, 595, 628, 1065
Matthäus, Apostel (1.Jh.) 7, 20, 111, 212, 214, 215, 228, 652, 951
Matthäus, Johannes (1526–1588) 214, 215, 951
Mattioli, Pietro Andrea (1501–1578) 52, 100, 164, 169, 173, 200, 309, 310, 483, 857, 937, 942, 953, 968
Maucher, Helmut (1927–2018) 825
Maunder, Edward Walter (1851–1928) 126
Maupassant, Guy de (1850–1893) 704
Maurus, Hrabanus (780–856) 151
Mauz, Eberhard Friedrich (1792–1854) 1066
Maximilian I., Kaiser (HRR) (1459–1519) 143, 199, 502
Maximilian II., Kaiser (HRR) (1527–1576) 36, 72, 159, 940, 1116
Maximilian I. Joseph, König von Bayern (1756–1825) 531
Maximilian I., Kaiser von Mexiko (1832–1867) 72
Mayer, Johann Friedrich (Pfarrer in Kupferzell) (1719–1798) 332

Mayhew, Henry (1812–1887) 592, 632, 740, 1077
May, Johannes (1724–1796) 351
May, Karl (1842–1912) 9, 182, 244, 269, 282, 321, 324, 376, 408, 536, 561, 574, 717, 718, 719, 812, 817, 899
Mbeki, Tabo (* 1942) 850
McCormack, Richard W. B. (1934–2012) 333
McCormick, Cyrus Hall (1809–1884) 1029
McCulloch, Gordon (1939–2017) 30
McIhenny, Edmund (1815–1890) 1080
McLeod, Ken (* 1954) 620
Mease, James (1771–1846) 1041
Medici, Caterina Maria Romula de' (1519–1589) 617
Medicus, Friedrich Casimir (1736–1808) 1019
Mège-Mouriès, Hyppolite (1817–1880) 542, 543
Megerle, Johann Ulrich (1644–1709) (siehe auch Abraham a Sancta Clara) 32
Mehmed, Sohn des Sultans Süleyman (1521–1543) 57
Mehmet II., Sultan (1432–1481) 18, 31, 202
Mehring, Franz (1846–1919) 791
Meier, Brigitte (Daten nicht zugänglich) 329
Meilandt, Hieronymium Bentzon von (1519–1579) 175
Meinhardt, Johann Gregor (1607–1678) 282
Meister, Georg (1653–1713) 178
Meister, Leonhard (1741–1811) 780
Melanchthon, Philipp (1497–1560) 122, 792
Melantrich von Aventin, Georg (1511–1580) 52
Mellado Salvador, Francisco de Paula Ramón (1818–1876) 158
Memhardt, Johann Georg (1607–1678) 282, 283
Menasse, Eva (* 1970) 340
Mendelssohn, Moses (1729–1786) 709, 804
Méndez de Cancio, Gonzalo (1596–1603) 188, 947
Menelik II., Neguse Negest von Äthiopien (1844–1913) 36
Mengeringhausen, Tilenius von (Daten nicht zugänglich) 353
Mennella, Julie A. (Daten nicht zugänglich) 379
Mentzel, Christian (1622–1701) 847, 970, 1043
Menzel, Roderich (1907–1987) 735
Menzius, chinesischer Philosoph (372–289 v.u.Z.) 106
Mercator, Gerhard (1512–1594) 37
Mercier, Louis-Sébastien (1740–1814) 292, 519, 787
Merck, H. (Daten nicht zugänglich) 721
Merian, Maria Sibylla (1647–1717) 46, 175, 200, 212, 976
Merian, Matthäus (1593–1650) 20, 212
Mérigot jeune, Jean-Gabriel (1738?–1818) 1034
Mérigot l'aîne, Francois-Gabriel (1700–1784) 1034
Mérigot, Madame (Daten nicht zugänglich) 1034
Merkel, Angela (* 1954) 266, 677, 719, 857
Merkenschläger, Friedrich (1892–1968) 892
Merlin Cocai (Teofilo Folengo) (1491–1544) 931
Merrett, Christopher (1614–1658) 965
Merschmann, Thomas (Daten nicht zugänglich) 762
Merton, Robert King (1910–2003) 10
Mesmer, Franz Anton (1734–1815) 491
Metternich, Clemens Wenzel von (1773–1859) 829
Metzger, Oswald (* 1954) 114
Meung, Jean de (um 1240–1305) 7
Meurs, Jacob van (1619/20–1680) 501
Meydenbach, Jacob († 1495) 929
Meyer, Bernhard (Pfarrer in Wald bei Zürich) (Daten nicht zugänglich) 1035, 1037
Meyer, ein armer Schneider (Daten nicht zugänglich) 992
Meyer, Hermann Julius (1826–1909) 337
Meyer, Johann Friedrich (Pfarrer) (1719–1798) 668
Meyer, Johann Ludwig (1825–1897) 1001, 1019
Meyer, Karl Otto (1928–2016) 414
Meyer, Ludwig (1839–1900) 448
Mezler, Franz Xaver (1756–1812) 1046
Mialhe, Louis (1807–1888) 154
Mical (Abbé in Paris) (1727–1789) 346
Michael I. Fëdorovič Romanov, Zar von Rußland (1596–1649) 550
Michaelis, Christian Friedrich (1754–1818) 1061
Micha, Prophet (aus der Bibel) 159
Michaud, R. (Daten nicht zugänglich) 721
Michelangelo (1475–1564) 460
Michele, Pier Antonio (1679–1737) 989
Michelet, Jules (1798–1874) 555
Michell, Francis (1556–1628) 621
Mikanowski, Lyndsay (Daten nicht zugänglich) 100
Mikanowski, Patrick (Daten nicht zugänglich) 100
Mikes, György (1012–1987) 577
Milckau, Moritz Friedrich von (1670–1740) 296, 833, 979, 981
Millardet, Pierre-Marie Alexis (1838–1902) 597, 891, 1087, 1088
Miller, Johann Herkules (1750–1814) 995
Miller, Philip (1691–1771) 572, 983, 984, 988, 1003
Millet, Jean-François (1814–1875) 721
Miquel, Johannes von (1828–1901) 669, 682
Mirabeau, Honoré Gabriel Victor de Riqueti, Comte de (1749–1791) 678
Misson, François Maximilien (1650–1722) 516
Mister Wilcox (Romanfigur aus »Howards End« von Edward Morgan Forster) 315
Mitchel, Billy (1879–1936) 117
Mitchel, John (1815–1875) 603
Mitchell, David (Daten nicht zugänglich) 1089
Mitford, Nancy (1904–1973) 545

Mitschke, Mark (Daten nicht zugänglich) 434
Mitterauer, Michael (1937–2022) 123, 759
Moderne, Jacques (1500–1580) 833
Moehring, Paul Heinrich Gerhard (1710–1792) 989
Moers, Walter (* 1957) 681
Moffet, Thomas (1553–1604) 945
Mohammed, Abdul Kasim Muhammad ibn Abdallāh ibn Abd al-Muttalib ibn Hāschim ibn Abd Manāf al-Quraschī († 632) 26, 32, 61, 749
Mokyr, Joel (* 1946) 605
Moleschott, Jacob (1822–1893) 704, 996
Molière (siehe Jean-Baptiste Poquelin) († 1673) 292, 410, 523, 965, 967
Molina, Christobal de (1529–1585) 859
Molina, Luis de (1535–1600) 140
Molina y Quesada, Juan de (1545–1599) 140, 141
Molina y Quesada, Luis de (1569-?) 140
Möllinger, David (1709–1786) 669, 682, 683
Mollos von Krates († 145 v.u.Z.) 35
Molotow, Wjatscheslaw (1890–1986) 473
Mompesson, Giles (Giles Overreach) († 1627) 621
Monardes, Nicolás (1493–1588) 100, 142, 733, 940
Monicello, Mario (1915–2010) 210
Monroe, Marilyn (1926–1962) 646
Montag, Johann Leopold (1737–1776) 346
Montagne, Jean Pierre François Camille (1784–1866) 1066, 1067
Montagu, Lady Wortley (1689–1762) 187
Montaigne, Michel Eyquem, Seigneur de (1533–1592) 14, 87, 535, 774, 779, 943
Montanus, Arnoldus (Arnold van den Berghe) (1625–1683) 334, 484, 967
Montelatici, Ubaldo (1692–1770) 857
Montesquieu, Baron de la Brède et de (1689–1755) 55, 56, 286, 909
Montezuma (Motecuhzoma Xoyocotzin, Moctezuma) (1465–1520) 121
Montgomerie, Alexander, 10.Earl of Eglington (1812–1861) 1002
Montgomery, Lady Elizabeth (Daten nicht zugänglich) 943
Monto, Lewis (1806–1881) 1052
Moon in Saratoga (Daten nicht zugänglich) 679
Moore, David (1808–1879) 1066
Moore, Thomas (1760–1822) 1041
Morales, Evo (* 1959) 68
Moretus, Jan (1543–1610) 500
Morgenstern, Christian (1871–1914) 112
Morgner, Wilhelm (1891–1917) 721
Morier, David n(1705–1770) 611
Mörike, Eduard (1804–1875) 742
Morison, Robert (1620–1683) 627, 961, 962, 963
Morren, Charles François Antoine (1807–1858) 1067
Morrison, John Colby (1826–1898) 1064
Morris, William (1834–1896) 629
Mortimer, John (1923–2009) 571, 574, 976
Morus, Thomas (1478–1535) 335
Mösch, Andreas (Daten nicht zugänglich) 299
Moscherosch, Johann Michael (1601–1669) 956
Mosebach, Martin (* 1959) 40
Möser, Justus (1720–1794) 852, 1016
Möser (wird im Wörterbuch von Grimm erwähnt) 836
Moses (der mit den 10 Tafeln) 63, 122, 280, 286, 296, 709, 804
Moss, Johannes (Daten nicht zugänglich) 733
Most, Georg Friedrich (1794–1845) 1065
Moszkowski, Alexander (1851–1934) 882
Motherby, Johanna (1782–1842) 771
Motier, Marie Joseph de, Marquis de La Fayette (1757–1834) 536
Moutchnik, Alexander (* 1976) 463, 470, 480
Moynahan, E. J. (Daten nicht zugänglich) 731
Mozart, Wolfgang Amadeus (1756–1791) 335, 447, 703, 756
Muhammed XII. Abu Abdallah, Mir von Granada (Boabdil) († 1533) 38
Mühlberg, Johann Christian (Bauer) (1600–1667) 1013
Mühlig, Hugo (1854–1929) 721
Mulder, Gerardus Johannes (1802–1880) 996
Müller, Albrecht (1881–1966) 275
Müller, Ernst († 1900) 1083
Müller, Friedrich Gottlieb (1760–1847) 124
Müller, Ingeborg (1922–2014) 290
Müller, Johannes (Daten nicht zugänglich) 992
Müller, Johann Georg (1747–1825) 981
Müller, Nikolaus (1801–1868) 1040
Mümpfer, Siegfried (* 1944) 123
Münchhausen, Hieronymus Carl Friedrich Freiherr von (1720–1797) 679
Münchhausen, Otto von (1820–1880) 367, 1016
Münster, Ludwig Friedrich Werner Graf zu (1814–1895) 1081
Müntefering, Franz (* 1940) 640
Munting, Henrik (1583–1638 957
Muralt, Johannes (1645–1733) 979
Mura, Pedro de (eigentlich Pieter van de Moere) (1498–1527) 95
Murray, George (1784–1860) 1055
Musk, Elon (* 1971) 654
Mussolini, Benito (1883–1945) 27
Mustel, François-Georges le Chevalier (1719–1803) 529, 1014
Muti, José Celestino Bruno (1732–1808) 137

Poul Poulsen Nolsøe,

genannt Nólsoyar Páll (∗ 11.Oktober 1766 auf Nolsoy, † 1809 vor Sumba) war Seemann, Händler und Dichter. Er baute 1804 das erste färöische Schiff (Royndin Fríða, Schöner Versuch) seit dem Mittelalter, das für Atlantikfahrten geeignet war. Mit diesem Schiff ging er der Überlieferung zufolge 1809 bei dem Versuch unter, seine Landsleute mit britischem Getreide vor einer Hungersnot zu bewahren. Vom Vater seiner zweiten Frau erhielt er Ackerland und baute u.a. Kartoffeln an. Für seine Leistungen in der Landwirtschaft wurde er von der Königlichen Agrargesellschaft mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Nadolny, Sten (* 1942) 25
Nagel, Gustav (1874–1952) 273, 1101
Nägeli, Hans Georg (1773–1836) 457
Nägeli, Johann Jakob (1736–1806) 439, 442, 453, 457
Nahles, Andrea (* 1970) 1034
Nain, Louis le (1593–1648) 764
Naipaul, Vidiadhar Surajprasad (1932–2018) 11
Nal (Daten nicht zugänglich) 985
Napharat, Prinz Dilok (Thailand) (1884–1912) 108
Napoleon I. Bonaparte, Kaiser von Frankreich (1769–1821) 34, 61, 62, 72, 95, 111, 187, 287, 314, 347, 411, 412, 413, 433, 524, 535, 536, 547, 548, 603, 637, 744, 782, 821, 1037
Napoleon III., Kaiser von Frankreich (1808–1873) 72, 524
Nariscus, Johannes (1774–1847) 1059
Nation, Carry (1846–1911) 432
Nati, Pietro (1624–1715) 184
Nauen, Heinrich (1880–1940) 721
Navagero, Bernardo (1507–1565) 148
Neander, Anna (das ist das besungene Ännchen von Tharau) (1615–1689) 807
Neander, Johann (1596–1630) 952
Necker, Jacques (1732–1804) 542
Necker, Suzanne Curchod (Madame Necker) (1737–1794) 542
Nees von Esenbeck, Christian Gottfried Daniel (1776–1858) 373, 491
Neidhart von Reuental (um 1180 bis um 1237) 237, 307, 764
Nelson, Horatio (1758–1805) 153
Nelson, William Goforth (1832–1922) 1076
Nemeitz, Joachim Christoph (1679–1753) 824
Nemnich, Paul Andreas (1764–1822) 1034
Neruda, Pablo (1904–1973) 711
Nesser, Håkan (* 1950) 719
Nettelbeck, Joachim (1738–1824) 239, 1029
Netting, Robert (1934–1995) 452
Neubauer, Friedrich Conrad (1701-1762) 231, 232
Neufchateau, Nicolas-Louis François de (1750–1828) 523
Neumann, Therese (1898–1962) 517
Newcastle, William (siehe Cavendish) 56
Newton, Isaac (1643–1727) 410, 411, 412
Nichols, Thomas (1532–1581) 139
Nicklaus, Jack (* 1940) 613
Niclesola, Caesar (Daten nicht zugänglich) 948
Nicolai, Christoph Friedrich (1733–1811) 122, 282, 631, 830
Niebelschütz, Wolf von (1913-1960) 343
Niebuhr, Barthold Georg (1776–1831) 253
Niemann, August Christian Heinrich (1761–1832) 395, 1040
Niemeck, Bettina (Daten nicht zugänglich) 377
Nietzsche, Friedrich (1844–1900) 121, 397, 533, 672
Nijlandt, Pieter (1635–1675) 967
Nikolai Iwanowitsch Vavilov 1153
Nikolaus II. Alexandrowitsch, Zar von Rußland (1868–1918) 224
Nikolaus I. Pawlowitsch, Zar von Rußland (1796–1855) 471
Nikolaus V., Papst (1397–1455) 64
Nikolay, G.A.D. (Daten nicht zugänglich) 1064
Nikon (Nikita Minin), Patriarch (1605–1681) 477
Nilles, Nicolas (1828–1907) 1075
Niño, Juan († 1518/1520) 58
Noah (das ist der mit dem Kasten) 122
Nöbauer, Stefan (Daten nicht zugänglich) 440
Noël, André (1726–1802) 251
Nola, Roberto de (15./16.Jh.) 931
Nolsøe, Poul Poulsen (1766–1809) 429
Noordhoff, Popko (1833–1903) 485
Noot, Thomas van der (1475–1525) 929
Norton, John (1556/67–1612) 172, 176
Nostradamus (Michel de Notredame) (1503–1566) 263, 938
Novalis (siehe auch Hardenberg) (1772–1801) 122
Novenianus, Philipp Michael († 1563) 604
Nyverd, Guillaume (1510–1570) 929



Matthias de L'Obel,

eigentlich Matthieu de L'Obel, latinisiert Lobelius (∗ 1538 in Lille, † 3.März 1616 in Highgate bei London) war ein flämischer Botaniker und Mediziner. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Lobel«. Nach dem Studium der Medizin in Montpellier wirkte er als Arzt in Antwerpen, Delft und Middelburg. 1596 ging er Nach England, wo er 1607 Leibarzt König Jacobs I. von England etc. und zudem *botanicus regius* wurde. 1576 erschienen L'Obels Werk »Plantarum seu Stirpium Historia«. Unter dem Titel »Kruydtboeck oft Beschrijvinghe Van allerleye Ghewassen, Kruyderen, Hesteren, ende Gheboomten« erschien 1581 davon eine ins Niederländische übersetzte Fassung.

Obaldia, René (1918–2022) 659
Obermann, Johann Jakob († 1778) 1023
Oberndorffer, Johannes (1549–1625) 214, 951
Obrist, Hans (1759–1834) 438
O'Bruadair, David (1625–1698) 968
Obsse, Clos (Daten nicht zugänglich) 235
Ockel, Willi (Daten nicht zugänglich) 670
Ockham, William of (Occam) (Subdiakon in Southwark) (1287–1347) 64, 540
Ockrecht, Christine (Daten nicht zugänglich) 665
O'Connell, Daniel (1775–1847) 607
O'Connor, Daniel (1844–1914) 598
Oczapowski, Michał (1788–1854) 474
O'Doherty, Eamonn (1939–2011) 650
O'Donell, Connell (Karl) (1715–1771) 1016
Oest, Nicolaus (1719–1798) 415
O'Flaherty, Liam (1896–1984) 596
Ogilvy, James, 7.Earl of Findlater (1750–1811) 691
Oken (eigentl. Okenfuß), Lorenz (1779–1851) 1062
Okrand, Mark (* 1948) 619
Oldenburg, Claes (1929–2022) 713
Oldendorp, Christian Georg Andreas (1721–1787) 195
Oliemans, Willem H. (1886–1960) 142
Olivier, Juste (1807–1876) 959
Oltersdorf, Ulrich (* 1942) 14, 1051
O'Mahony, John (1815–1877) 639
Omar, Kalif (592–644) 19
Ondegardo y Zarate, Polo de (1510–1575) 859
O'Neil Gear, Kathleen (* 1954) 1096
Onkel Tobias (eigentl. Fritz Genschow) (1905–1977) 747
Opel, Johann David (Pfarrer in Pilgramsreuth) (Daten nicht zugänglich) 301, 992, 993
Opitz, F. G. (Daten nicht zugänglich) 1068
Ordaz, Diego de (1480–1532) 190
Orelanna, Francisco de (1511–1546) 76
Orlik, Emil (1870–1932) 322
Orlowa-Kopelew, Davydowna (1918–1989) 482
Orlow, Gregor (1734–1783) 465
Ormiston Chants, Laura (1848–1923) 757
O'Rourke, Patrick Jake (1947–2022) 581
Orpheus (aus der griech. Mythologie) 22
Ortelius, Abraham (Abramio Ortelio) (1527–1598) 196, 500, 939
Orton, William Allan (Daten nicht zugänglich) 892
Osborne, Sidney Godolphin (1808–1889) 607
Oskar I., König von Schweden (1799–1859) 547
Oskar Matzerath (Figur aus »Die Blechtrommel« von Günter Grass 703
Ostein, Johann Friedrich Karl von (1689–1763) 399
Osten, Wilhelm von (1838–1909) 458
Ostermeier, Albert (* 1967) 304
O'Sullivan, Humphrey (1780–1838) 637
Oswald von Wolkenstein (1377–1445) 821
Othoniel, Jean-Michel (* 1964) 667
Ottens, Johann Georg (Daten nicht zugänglich) 1025
Otto I. der Große (HRR) (912–973 821
Otto I., König von Griechenland (1815–1867) 1180, 1182
Otto I. von Griechenland (1815–1867) 178, 183
Ovando y Godoy, Juan de (1515–1575) 95
Overbury, Thomas (1581–1613) 550, 949
Overreach, Giles (siehe Mompesson) 621
Ovid (Publius Ovidius Naso) (* 43 v.u.Z.) 8, 27, 84, 534, 560, 750
Oviedo y Valdés, Gonzálo Fernández de (1478–1557) 61, 100, 124, 189, 287, 839, 932, 933, 935
Owen, Robert (1771–1858) 230, 629, 1053, 1077
Özdemir, Cem (* 1965) 418, 1086

Leonard Plukenet

(* 4.Januar 1642, † 6.Juli1706 in Westminster). war ein englischer Botaniker. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Pluk.« Plukenet wurde von Königin Mary II. von England eingestellt um ihre stark angewachsene Sammlung exotischer Pflanzen, die sich in den Gärten des Schlosses Hampton Court befand, zu dokumentieren und zu erhalten. Später ernannte sie ihn zum königlichen Professor für Botanik. In seinem vierteiligen Werk »Phytographia« beschrieb er viele neue und seltene Pflanzen. Eine Reihe der über 2.700 Abbildungen stammen von John Banister. Bis zu seinem Tod trug Plukenet ein etwa 8.000 Arten umfassendes Herbarium zusammen.

Pachaly, Friedrich Wilhelm (1742–1804) 366, 1040
Paczensky, Gert (1925–2014) 361
Palenzuela Lorenzo, Adrian (Daten nicht zugänglich) 140
Palla, Rudi (* 1941) 793
Pallas, Peter Simon (1741–1811) 479, 1119
Pallegoix, Jean-Baptiste (1805–1862) 108, 1073
Páll, Nólsoyar (Pseudonym von Poul Poulsen) 428
Palma, Georg (1543–1591) 200
Palmerston, Henry John Temple, 3.Viscount Palmerston (1784–1865) 389
Palomino, Michael (Daten nicht zugänglich) 541
Pané, Rámón (1460/68–1520) 76, 928, 930
Papen, Franz von (1879–1969) 684
Papin, Denis (1647–1712) 411, 968
Papst, Friedrich (1836–1904) 1065
Paracelsus (siehe auch Hohenheim) (1493–1541) 161
Parker, Dorothy (1893–1967) 701
Parkinson, John (1567–1650) 172, 197, 565, 566, 624, 847, 954, 956, 961
Parkinson, Sydney (1745–1771) 197
Parmentier, Antoine Augustin (1737–1813) 27, 84, 242, 261, 308, 393, 464, 490, 511, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 534, 535, 542, 560, 712, 748, 750, 1006, 1018, 1024, 1026, 1030, 1031, 1048, 1053
Parr, Catherine (1512–1548) 550, 958
Parsons, William, 3.Earl of Rosse (1800–1867) 606
Pasini, Willy (* 1938) 658
Passamonte, Miguel de († 1525) 929
Pasteur, Louis (1822–1895) 1075
Pater Brown (Figur aus den Kriminalromanen von Gilbert Keith Chesterson) 737
Paterson, Mary Muirhead (1864–1941) 608
Paterson, William (1658–1719) 1094
Patrick Campbell, Beatrice Stella (1865–1940) 41
Patten, John (* 1945) 154
Patterson, John Henry (1867–1947) 649, 650, 1020, 1042, 1063, 1068, 1073, 1075
Patterson, Walter (1735–1798) 649, 1020, 1073, 1075
Pauli d.J., Simon (1603–1680) 961
Pauli, Philipp August (1782–1854) 1050
Paul IV., Papst (1476–1559) 939
Paul, Ramon (Daten nicht zugänglich) 76
Paulsen, Susanne (* 1957) 609
Paulsen, Wilfried (1828–1901) 689
Paulus von Tarsus († 67) 122, 748, 757
Paul Wilhelm von Württemberg (1797–1860) 1059
Pauw, Adriaen (1622–1697) 202
Pauw, Peter (1564–1617) 947, 950
Payva, Alfonso de (1443–1490) 27
Pechstein, Max (1881–1955) 721
Peckham, George († 1608) 192
Pedro II., Kaiser von Brasilien (1825–1891) 1082
Pedro IV. König von Aragón (1319–1387) 196
Peele, George (1556–1596) 559, 561
Peel, Robert (1788–1850) 596, 599, 600, 634, 1044
Peetz, Hans (Winzerdiener) (Daten nicht zugänglich) 929
Pegge, Samuel (1704–1796) 1027
Peine, Elias (Gärtner) (Daten nicht zugänglich) 972, 976, 983
Pelagus (Pseudonym von Philipp Ernst Lüders) 415
Peller von Schoppershof, Friedrich († 1870) 1022
Pels, Prediger in Berlin (Daten nicht zugänglich) 278
Penfold, Christopher Rawson (1811–1870) 1064
Penn, William (Admiral) (1621–1670) 973
Penn, William (Quäker) (1644–1718) 647, 648, 973
Penzoldt, Ernst (1892–1955) 710, 711
Pepe Carvalho (Romanfigur von Manuel Vázquez Montalbán) 12
Pepys, Samuel (1633–1703) 49, 621, 966
Percaistegui, Gonzalo (Daten nicht zugänglich) 951
Percy, Henry, Nickname Harry Hotspur (1364–1403) 620
Perec, Georges (1938–1982) 712
Perels, Emil (1837–1893) 1079
Perestrelo e Moniz, Bartolomeo (um 1395–1458) 26
Perestrelo e Moniz, Filipa (1452–1485) 26

Pérez, Juan († vor 1513) 26
Perowskaja, Sofija Lwowna (1853–1881) 468
Perowski, Lew Alexejewitsch (1792–1856) 468, 469, 470, 1058
Perowski, Lew Nikolajewitsch (1816–1890) 468
Perry Rhodan (Held einer SF-Serie mit inzwischen mehr als 3300 Heften - wow) 925
Persephone (aus der griech. Mythologie, Göttin der Unterwelt und des Frühlings) 183
Perutz, Leo (1882–1957) 747
Peßl, Wolf, Bauer (Daten nicht zugänglich) 986
Peßl, Wolf (Daten nicht zugänglich) 986
Pestalozzi, Heinrich (1746–1827) 774
Peter I. Alexejewitsch der Große, Zar von Rußland (1672–1725) 414, 462, 464, 476, 477, 479, 480, 485, 627, 977, 981, 984
Peter, Roger (Daten nicht zugänglich) 450
Petersdorff, Hermann von (1864–1929) 805
Petru Petrowitsch I. von Tschernogorien - Montenegro (Daten nicht zugänglich) 1027
Petrus de Crescentiis (1233–1320) 258
Pettee, John Tyler (Reverend in Meriden, Connecticut) (1822–1907) 95
Peyrère, Isaac La (1596–1676) 122
Pfaff, Christoph Heinrich (1773–1852) 392, 416, 417
Pfaff, Johann Wilhelm Andreas (1752–1817) 1043
Pfenninger, Johann Conrad (1747–1792) 1025
Pfister, Christian (1845–1933) 452, 461
Pfizer, Johann Nikolaus (1634–1674) 756
Pfuhl, Gustav Adolf von (1798–1847) 179
Pfund, Paul Gustav Leander (1849–1923) 1087
Philander von Sittewald (Pseudonym von Johann Philipp Moscherosch) 956
Philelphus, Franciscus (1398–1481) 19
Philip, Duke of Edinburgh (Mountbatten) (1921–2021) 109
Philipp Blom (Figur aus »Ulysses« von James Joyce, der mit der Kartoffel in der Tasche) 292, 824
Philippe I. von Orléans de Bourbon (1640–1701) 414, 826
Philippi, Frédéric (1814–1892) 459
Philipp I., König von Frankreich (1052–1108) 540
Philippine von Thun (1810–1861) 982
Philipp I. von Flandern († 1191) 53
Philips, Jan Casper (1690–1775) 502
Phillips, Henry (1775–1838) 571, 575
Piccolomini, Enea Silvio (siehe auch Pius II.) (1405–1464) 98, 289
Pichl, Ferdinand von (Pfarrer in Tamsweg) (* 1823) 331
Pickel, Michel (Daten nicht zugänglich) 302, 969
Pick, Márk (1843–1892) 1081
Pierre-François Didot d.J. (1732–1795) 512, 519
Pietzschen, Johann Adam (Daten nicht zugänglich) 1024
Pietzschen, Johann Georg (Daten nicht zugänglich) 1024
Pilbeam, David (* 1940) 254
Pilet de la Mesnadiere, Hippolyte-Jules (1610–1663) 547
Pillmann, H. J. († 1873) 1062
Pindar (518 oder 522 bis nach 446 v.u.Z.) 1037
Pinello di Ghirardi, Giovanni Battista (1544–1587) 946, 948
Pinkert, Johann August (Daten nicht zugänglich) 1043
Pink, Peter (Daten nicht zugänglich) 554
Piontek, Heinz (1925–2003) 706
Piot, Louis (Abbé) (Daten nicht zugänglich) 516, 973
Pirotte, Fernand (1938–2022) 497
Pirquet von Cesenatico, Clemens von (1874–1929) 925
Pisanelli, Baldassare (1559–1583) 67, 942
Piso, Willem (1611–1678) 52
Pissarro, Camille (1830–1903) 703
Pistorini, Maximilian von (* 1695) 315
Pistorius, Johann Heinrich Leberecht (1777–1858) 498, 499, 1051
Pitaval, François Gayot de (1673–1743) 781
Pitt d.J., William (1759–1806) 592, 656
Pitton Tournefort, Joseph (1656–1708) 993
Pitzler, Christoph (1657–1707) 280
Pius II., Papst (1405–1464) 98, 158, 289
Pius IV., Papst (1499–1565) 158, 192, 938, 939
Pius IX., Papst (1792–1878) 25
Pius V., Papst (1504–1572) 618, 939
Pizarro González, Francisco (1476–1541) 80, 88, 94, 121, 134, 136, 140, 190, 930, 931, 932
Pizarro, Hernando (1508–1578) 932
Plamann, Johann Ernst (1771–1831) 772
Planck, Johann († 1636) 435, 952
Plank, Rudolf (1893–1973) 681
Planta, Martin Pfarrer in Zisers bei Zürich) (1727–1772) 346
Plantin, Christoph (1520–1589) 339, 500
Platina di Cremona, Bartolomeo (1421–1481) 42, 430
Platon (428/427–348/347 v.u.Z.) 31, 761
Platonicus, Apuleios (124–170) 929
Plautus (Titus Maccius Plautus) (254–184 v.u.Z.) 9, 820
Plautz, Kaspar (alias Honorio Philopone) († 1627) 435, 436, 437, 456, 850, 858, 951
Pleiweis, Magdalena (1815–1890) 1080
Plessis de Richelieu, Alphonse-Louis du (1582–1653) 978
Pleyer, Otto Anton (1674–1740) 476
Plinius Gaius Secundus (Plinius d.Ä.) (23–79) 23, 59, 99, 485, 835

Plukenet, Leonard (1641–1706) 194, 973, 1141
Plutarch (45–125) 617, 1037
Pocahontas (Matoaka) († 1627) 617
Podewils, Friedrich Heinrich von (1746–1804) 1035
Podewils, Heinrich von (der Fürsichtige) (1696–1760) 267
Poelzig, Hans (1869–1936) 684
Pohl, Friedrich (1768–1850) 1063
Pohlin, Marko (1735–1801) 440, 1031
Poisson, Jeanne-Antoinette, dame Le Normant d'Étiolles, marquise de Pompadour, duchesse de Menar (1721–1764) 531, 545
Pokorny, Eduard (1818–1855) 746
Polet, Carl B. (Daten nicht zugänglich) 1064
Pollan, Michael (1955–1985) 105, 432, 682, 699
Pollignac, Monsieur le Marquis de Satillieu, Jules de (1780–1847) 1041
Pöllnitz, Carl Ludwig Wilhelm von (1692–1775) 228
Polo de Ondegardo, Juan (1520–1575) 937
Polo, Marco (1254–1324) 19, 24, 25, 27, 60
Polykleitos (490–420 v.u.Z.) 908
Poma de Ayala, Felipe Huamán (um 1534–1614) 70, 71, 76, 80, 81, 96, 138, 859, 949
Pomey, François (1619–1673) 967
Pompadour, Marquise de (siehe auch Poisson) (1721–1764) 531, 545, 551, 747, 821
Ponce de Léon, Juan († 1521) 188, 189
Pond, Peter (1740–1807) 1025
Ponge, Francis (1899–1988) 8
Poniatowski, August bzw. König Stanislaw II. von Polen (1732–1798) 474
Ponsonby, John William, 4.Earl of Bessborough (1781–1847) 606
Pontoppidan d.J., Erik von (1698–1764) 992
Pontricourt et de Saint-Just, Jean de (Jean de Biencourt) (1557–1615) 948
Pope, Alexander (1688–1744) 326
Poppe, Gustav (1818–1906) 1013
Poquelin, Jean-Baptiste (siehe auch Molière) (1622–1673) 292, 410, 523, 967
Porta, Giambattista della (1535–1615) 757, 943
Porta, Giovanni Battista della (1397–1482) 144
Port, Jean († 1908) 1083
Poseidonios (135–51 v.u.Z.) 35, 60
Pösl, Johann (1907–2003) 341
Pößl, Dorothea (Bäuerin in Altenstadt) (Daten nicht zugänglich) 1013
Pößl, Georg (Bauer in Altenstadt) (Daten nicht zugänglich) 316
Pößl, Wolf (Bauer in Altenstadt) (Daten nicht zugänglich) 316
Post, Hermann (1693–1762) 220
Post, Laurence van der (1906–1996) 189
Postl, Karl (siehe Charles Sealsfield) 790
Poulsen, Jacob (1775–1869) 429
Poulsen, Johannes (1770–1862) 429
Poulsen, Poul (1766–1808) 429
Powhatan-Sachem (Wahunsonacock bzw. Wahnsenacaw) (1550?–1618) 617
Pozzo, Paolo Toscanelli dal (1397–1482) 43
Prakash, Channahpatna S. (Daten nicht zugänglich) 912
Prantl, Heribert (* 1953) 593
Prause, Gerhard (1926–2004) 25
Pregate, Sophonie und Apany, Ahanta-Häuptlinge (Daten nicht zugänglich) 284
Prehn, Thomas (Daten nicht zugänglich) 890
Prel, Charles Antoine du (Baron von Erpeldingen) (1692–1762) 992
Prembin, Catharina, Bäuerin in Mittendorf (Daten nicht zugänglich) 316, 1002
Prentice, Thomas (Daten nicht zugänglich) 985
Presley, Elvis (1935–1977) 885
Preston, Douglas (* 1956) 619
Preston, George († 1610) 980
Preußler, Otfried (1923–2013) 524
Priapos (aus der griechischen Mythologie, Gott der Fruchtbarkeit) 701, 871, 950
Priesterkönig Johannes (in Äthiopien) (eine Legende) 35
Priest, Robert J. (1921–2022) 53
Procacchi, Giacomo (Daten nicht zugänglich) 951
Procopio dei Coltelli, Francesco (auch Cutò) (1651–1721) 962
Prosch, Peter (1744–1804) 442
Proudhomme, Louis-Marie (1752–1830) 530
Proulx, Annie (* 1935) 276
Proust, Joseph Louis (1754–1826) 1053
Proust, Marcel (1871–1922) 666, 732
Prudhomme, Pierre-Joseph (1804–1870) 546
Ptolemäus, Claudius (um 100 bis nach 160) 26, 31, 35, 36
Pückler-Muskau, Hermann von (1785–1871) 631, 702
Purchas, Samuel (1575–1626) 557
Puruckerin, Anna Elisabeth (genannt Geyer Annel) (Daten nicht zugänglich) 975
Pusch, Luise F. (* 1944) 222
Pustet, Friedrich (1798–1882) 315
Pusztai, Arpad (1930–2021) 924
Putin,Thomas (1581–1613) 92, 204, 448, 481, 683
Putin, Wladimir (* 1952) 204, 421, 448, 481, 683
Putsche, Carl Wilhelm Ernst (Pfarrer in Jena-Wenigen) (1765–1834) 295, 296, 671, 690, 957, 1050, 1052, 1057

Pym, John (1584–1643) 624
Pythagoras von Samos (um 570 bis um 500 v.u.Z.) 239, 419, 661



José Quer y Martínez

(∗ 26.Januar 1695 in Perpignan, † 19.März 1764 in Madrid) war ein spanischer Arzt und Botaniker. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Quer«. Er hatte Medizin und Chirurgie und zusätzlich Botanik in seiner Heimatstadt studiert. Er präparierte Herbarbelege und sammelte in seiner Zeit als Militärchirurg in Spanien, Italien, Frankreich und Nordafrika eine große Menge Samen und lebende Pflanzen. Mit diesen Mitteln gründete er 1755 einen botanischen Garten, der sich zum heutigen Real Jardín Botánico de Madrid entwickelte. 1762 begann er mit der Veröffentlichung seiner »Flora española o historia de las plantas que se crían en España«.

Qazwini, Zakariya' ibn Muhammad (1203–1283) 415
Quanjer, Hendrik Marius (1879–1961) 1100
Quante, Reinhard (* 1963) 762
Quark und Großer Nagus (Ferengis aus SF-Serie Star Trek: »Deep Space Nine«) 132
Quasthoff, Thomas (* 1959) 635
Quast, Michael (* 1959) 711
Quayle, Don (1930–2015) 44
Quer y Martinez, José (1695–1764) 1010
Quesada, Gonzalo Jiménez de (auch Ximénez de Quesada) (1509–1579) 136, 137, 140, 142, 191, 933, 1089
Quesnay, François (1694–1774) 415, 531, 545
Quintana, Hernando (1504-?) 141
Quintero, Christóbal († 1503) 58
Quitzow, Dietrich von (1366–1417) 199



Pierre Richer de Belleval

(∗ um 1564 in Châlons-en-Champagne, † 17.November 1632 in Montpellier) war ein französischer Botaniker und Mediziner. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »Rich.Bell.«. Belleval studierte ab 1584 Medizin an den Universitäten Montpellier und Avignon. Nach 1587 war er praktischer Arzt in Avignon und Pézenas. 1593 erhielt er einen Lehrstuhl für Anatomie und Botanik an der Medizinischen Hochschule in Montpellier, wo er 1593 unter der Regentschaft von Henri IV. mit dem »Jardin des Plantes de Montpellier« den ersten Botanischen Garten Frankreichs gründete. In Montpellier begann er damit, die Flora des Languedoc zu erforschen, indem er die Pflanzen sammelte und sie im Botanischen Garten kultivierte.

Raabe, Wilhelm (1831–1910) 819
Rabelais, François (1494–1553) 933
Rabutin-Chantal, Marquise de Sévignés, Marie de (1626–1696) 681, 966
Race, Kathryn (Daten nicht zugänglich) 672
Radkau, Joachim (* 1943) 586, 741
Raeithel, Gert (alias Richard W.B.McCormack) (1934–2012) 333
Raffael (1483–1520) 419
Rahn, Heinrich (1601–1662) 1015
Raiffeisen, Friedrich Wilhelm (1818–1888) 1079
Raikes, Robert (1735–1811) 651
Raleigh, Walter (1552–1618) 68, 120, 128, 140, 172, 190, 200, 201, 551, 552, 557, 558, 633, 822, 823, 837, 862, 941, 942, 943, 952, 956, 972
Rambach, Johann Jakob (Pastor in Quedlinburg) (1737–1818) 366, 384, 1040
Ramdohr, Johann Christian (Pastor in Schönhagen) (1730–1803) 299

Ramsay, Charles, 7.Earl of Dalhousie (vor 1729–1764) 995
Ramusio, Giovan Battista (1485–1557) 937
Randall, John (1570–1622) 1014
Ranke, Leopold (1795–1886) 34
Ranuccio I. Farnese (1569–1622) 950
Rappard, Anton van (1858–1892) 719
Rappel, Simone (Daten nicht zugänglich) 740
Rappo, Hans (Daten nicht zugänglich) 998
Rascón, Gómez (* 1458) 58
Ratich, Wolfgang (1571–1635) 765
Ratzenberger, Caspar (1533–1603) 835, 844, 847, 864
Rauch, Christian Daniel (1777–1857) 124
Rauche, Arzt (Daten nicht zugänglich) 732
Rauch, Felician (1769–1832) 447
Raule, Benjamin (1634–1707) 284
Raulff, Gerd (* 1943) 212
Rau, Ludwig (1779–1856) 1078
Raumer, Karl von (1783–1865) 765
Rauschenplat, Edward Reinhard August (Daten nicht zugänglich) 290
Rawlison, Thomas (1669–1737) 641
Ray, John (1627–1705) 943, 971, 983
Raynal, Guillaume Thomas François (1713–1796) 29
Razilly, Isaac de (1587–1635) 949
Reagan, Ronald (1911–2004) 649, 761
Recke, Elisabeth von der (1754–1833) 752
Redi, Francesco (1626–1698) 184, 938
Reed, John (1661–1713) 610
Reemtsma, Hermann Fürchtegott (1892–1961) 681
Regel, Fritz (1853–1915) 1093
Reginold von Eichstätt († 991) 220
Regis, Johann Gottlob (1791–1854) 60
Rehbein, Franz (1867–1920) 1098
Reichart, Christian (1685–1775) 352, 353, 380, 834
Reiche, Gottfried (1667–1734) 775
Reiche, Maria (1903–1998) 87
Reichert, Christian (1685–1775) 1009
Reich, Hans Ulrich (Daten nicht zugänglich) 1027
Reid, James (Daten nicht zugänglich) 981
Reil, Johann Christian (1759–1813) 308
Rein, Gerhard August (1713–1837) 817
Reinke, Johannes (1849–1931) 1087
Reinmuth, Karl (1892–1979) 695
Reinöhl, Friedrich (1870–1957) 555
Reischl, Hans (* 1939) 70
Reisen, François (1858–1928) 555
Reitmeier, Henner (* 1950) 14
Reitzenberger, Caspar (Daten nicht zugänglich) 835, 844, 864
René II., Herzog von Lothringen (1451–1508) 36
Repgow, Eike von (1180 bis nach 1233) 355
Reuchlin, Johannes (1455–1522) 418
Reuß, Christian Friedrich von (1745–1813) 1036
Reuss, Georg Friedrich (Daten nicht zugänglich) 1041
Reuter, Fritz (1810–1874) 278
Reventlow, Friedrich Karl von (1754–1828) 416
Rexrodt, Günter (1941–2004) 917
Reymond, Moritz von (1833–1919) 917
Rhagorius, Daniel (1577–1648) 176, 840, 956, 966
Rheinheimer, Martin (* 1960) 825
Rhodes, Cecil (1853–1902) 1097
Ribeek, Jan Anthoniszoon van (1619–1677) 484, 960, 962
Ribeiro, Antônio Dias (1773–1863) 969
Ribera, Francisco (1537–1591) 103
Ricardo, David (1772–1823) 590
Rice, Condoleeza (* 1954) 88
Richard II., König von England (1367–1400) 562, 1027
Richard III., König von England (1452–1485) 562, 621
Richer de Belleval, Pierre (1564–1632) 170, 946
Richter, Jean Paul Friedrich (1763–1825) 12, 188
Richter, Johann Samuel (1803–1878) 346
Richter, Wilhelm (Kartoffelzüchter) (1832–1909) 689, 1078
Riebeck, Johann Kaspar (1754–1786) 381
Riegel, Johann Baptist (1797–1878) 308, 338, 1076
Riehl, Wilhelm Heinrich von (1823–1897) 829, 830, 1080, 1101
Riese, Adam (1492–1559) 693, 765, 767
Riester, Walter (* 1943) 632
Rietberg, Johann III. zu († 1625) 948
Rigaud, Hyacinthe (1659–1743) 747
Ringelnatz, Joachim (1883–1934) 270, 333, 696, 704, 712, 861
Ringmann, Matthias (1482–1511) 36
Rings, Lauritz Andersen (1854–1938) 1090
Riqueti, Honoré Gabriel de, Comte de Mirabeau (siehe auch Mirabeau) (1749–1791) 678
Risler, Josua (Daten nicht zugänglich) (1700–1778) 997
Ristock, Harry (1921–1992) 263
Rittberg, Ludwig von (1749–1791) 323
Ritter, Rudolf (Landwirt und Schmied in Uster) (Daten nicht zugänglich) 1025
Rixi de Gante, Jodoco (eigentlich Joos de Rijcke) (1498–1575) 66
Roa, Hernán Andrés Burbano (* 1978) 93
Robert, Hubert (1733–1808) 766
Robertson, James (1753–1829) 613
Robespierre, Maximilian de (1758–1794) 61, 547

Robinson Crusoe (aus dem gleichnamigen Roman von Daniel Defoe) 125, 402, 614
Robin, Vespasian (1579–1662) 627
Rochebleau, Strumpf-Fabrique in Potsdam (18.Jh.) 329
Rochefoucauld, François de la (1613–1680) 813
Rochus zu Lynar (1525–1596) 101
Roderick, John (1673–1735) 984
Rodiczky, Eugen von (1844–1915) 98, 120, 129, 206, 845, 1086
Rodt, Franz Konrad von (1706–1775) 1015
Roger Francis (Daten nicht zugänglich) 975
Rogers, Cornelius (Daten nicht zugänglich) 652
Rogler, Hanns (Bauer in Pilgramsreuth) (um 1620-um 1580) 218, 294, 295, 297, 302, 305, 957, 972
Röhler, Gottfried (Bauer) (Daten nicht zugänglich) 1013
Rohrer, Joseph (Statistiker) (1769–1828) 1041, 1057
Röhrig, Georg (1864–1941) 907
Rohr, Julius Bernhard von (1688–1742) 623, 764, 982, 984
Rolfe, John (1585–1622) 617, 949
Rolfinck, Werner (1599–1673) 961
Roloff, Christian Ludwig (1726–1800) 996
Romanow, Georgi Mikhailovich, Großfürst (* 1981) 204
Ronan, Colin Alistair (1920–1995) 695
Ronja, Herr Nilsson, der »Kleine Onkel« und Pippi (sieh nach bei Astrid Lindgren) 423
Ronnie McDonald (Werbefigur von McDonald) 667
Rontzier, Frantz de (um 1557 bis 1614/15) 946
Roosevelt, Theodore (1858–1919) 1096
Rörer, Georg (1492–1557) 193
Rose, Elizabeth Langley (1662–1724) 193
Rose, Fulke (1644–1694) 193
Ross, Edward (Daten nicht zugänglich) 290
Rosselli, Giovanni (Daten nicht zugänglich) 930
Rossi, Bastiano de (1556–1627) 991
Rossini, Gioachino Antonio (1792–1868) 658, 711
Rothbard, Murray (1926–1995) 916
Roth, Claudia (* 1955) 678
Rothschild, James Armand de (1878–1957) 279
Rothschild, Lionel de (1808–1879) 634
Rotterdam, Desiderius Erasmus von (1466–1536) 418
Rousseau, Jean-Jacques (1712–1778) 56, 521, 533
Roussel de Vauzème, Augustin (1754-?) 152
Rowlandson, Thomas (1756–1827) 743
Roxelane (Hürrem - die Freudvolle) (1500/06–1558) 57
Royen, Adriaan van (Royenius) (1704–1779) 177
Royer, Johannes (1574–1655) 173, 866, 878, 948, 949, 960
Roy, Hendrik de (1598–1679) 959
Roze, Ernest (1833–1900) 511, 512, 514, 1093
Rubens, Peter Paul (1577–1640) 10, 35, 220, 408, 411, 419, 534, 989
Rubner, Max (1854–1932) 256, 1098
Rückert, Georg Christian Albrecht (1763–1800) 1050
Rudbeck d.Ä., Olof (Olaus) (1630–1702) 421, 962
Ruderisch, Erich und Ruderisch, Nicol (Bauern in Hohendorf bei Brambach) (Daten nicht zugänglich) 978
Rüdiger, Johann Anton († 1751) 465
Rüdiger, Johann Michael (1651–1734) 465
Rudolf II., Kaiser (HRR) (1551–1612) 159, 199, 943, 1116
Rudolf V. von Helffstein (1585–1627) 945
Rühe, Volker (* 1942) 206
Rühmkorf, Peter (1929–2008) 8, 711
Rumford, Benjamin von (siehe auch Thompson, Benjamin) (1753–1814) 358, 359, 361, 383, 1036, 1037, 1039
Rummo, Paul-Eerik (* 1942) 262
Rumohr, Karl Friedrich von (1785–1843) 1054
Rumpolt, Marxen (um 1525 bis 1593) 311, 312, 339, 935, 942
Rumpolt, Wilhelm (Wilhalm) (Daten nicht zugänglich) 339
Runge, Philipp Otto (1177–1810) 707
Rupp, Heinrich Bernhard (1688–1719) 866, 995
Rupprecht, Gottfried (Daten nicht zugänglich) 1031
Rushdie, Salman (* 1947) 25, 42, 176, 177, 201, 294, 793
Ruskin, John (1819–1900) 702, 1081
Russell, John, 1.Earl Russell (1792–1878) 600, 605
Rutgers, Sebald Justinus (1879–1961) 487
Rye, George († 1741) 986
Ryff, Walter (um 1500–1548) 934
Rytschkow, Nikolai Petrowitsch (1746–1798) 479





Olivier de Serres

(∗ 1539 in Villeneuve-de-Berg, † 12.Juli 1619 in Mirabel, heute Département Ardèche) stammt aus einer hugenottischen Familie aus Orange und wird Diakon der dortigen protestantischen Kirche. Er war ein französischer Agronom, Agrarreformer und Schriftsteller. Er gilt als »père de l'agronomie française«. Er bewirtschaftete 40 Jahre lang auf wissenschaftlich-praktischer Basis das Mustergut Le Pradel bei Mirabel, das er 1558 erworben hatte. Auf Veranlassung Königs Henri IV. läßt er in Paris läßt er in den Gärten der Tuilerien 20 000 Maulbeerbäume pflanzen.

Sabatelli, Luigi (1772–1850) 17
Sacchi, Andrea (1599–1661) 483
Sacchi, Bartolomeo (1421–1481) 42, 929
Sachs, Hans (1494–1576) 132, 388
Saedler, Heinz (* 1941) 921
Sagrado Corazón de Jesús Garcia Lorca, Federico del (1898–1936) 38, 57
Sahagún, Bernardino de (1499–1590) 58, 120, 139, 146
Sahagún, Francisco Fernández de (1500–1590) 139
Saint Finbarr (um 550–623) 743
Salaman, Redcliffe Nathan (1874–1956) 100, 101, 142, 154, 158, 466, 489, 511, 550, 552, 554, 565, 595, 701, 716, 1098, 1099, 1181
Salisbury, William (1563–1612) 622
Salmon, William (1644–1713) 977
Salomo, König von Juda, Israel und Jerusalem (990–931 v.u.Z.) 21, 27, 36, 43, 120, 147
Salomon, Ernst von (1902–1972) 433
Sander, Heinrich (1754–1782) 1026
Sanders, Nicholas (Daten nicht zugänglich) 985
Sandgruber, Roman (* 1947) 441
Sanford, Charles Wilson (Daten nicht zugänglich) 1060
Sanson, Charles-Henri (1739–1806) 522
Santangel, Luis de († 1498) 58
Santerre, Antoine Joseph (1752–1817) 533, 534, 1034
Santis, Guiseppe de (1917–1997) 520
Santos, Lúcia dos (1907–2005) 517
Sartre, Jean-Paul (1905–1980) 145
Sauerbronn, Karl Friedrich Christian Ludwig Drais von (1785–1851) 341
Saugfuß, Johann Kasimir August Christian (1790–1865) 934
Sauter, Samuel Friedrich (1766–1846) 396, 555, 617
Savas, Kool (Yurderi) (* 1955) 716
Savile, Henry (1642–1687) 550
Savinio, Alberto (1891–1952) 125, 206
Savinkov, Boris Wiktorowitsch (1879–1925) 974
Say, Thomas (1787–1834) 640, 897, 908, 1052, 1055
Scappi, Bartolomeo (um 1500–1577) 939, 940
Schabbas, William Anthony (* 1950) 79
Schäblen, Georg Jakob (1743–1802) 778
Schachert, Dr. (Daten nicht zugänglich) 1062
Schaeffer, Jacob Christian Gottlieb (Pastor in Regensburg) (1718–1790) 212, 345, 346, 371
Schäffle, Albert (1831–1903) 749
Schaffler, J. J. (Daten nicht zugänglich) 1061
Schafiq, Ahmad Muhammad (* 1941) 716
Schall von Bell, Adam (1591–1666) 106
Schammuramat, Königin von Assyrien (850–798 v.u.Z.) 286
Schandein, Ludwig (1823–1873) 1079
Schärer, ein Schweizer Söldner (Daten nicht zugänglich) 798
Scharffenstein, Georg Friedrich (1760–1817) 528
Scharping, Rudolf (* 1947) 676
Schavan, Annette (* 1955) 780
Schedel, Hartmann (1440–1514) 43
Scheele, Carl Wilhelm (1742–1786) 548
Scheidemann, Philipp (1865–1939) 675, 677
Schellhammer, Christian (Daten nicht zugänglich) 229
Schellhammer, Günther Christoph (1649–1716) 970
Schellhammer, Maria Sophia (1647–1719) 228, 229, 983
Schenck, Johann (Daten nicht zugänglich) 962
Schenda, Rudolf (1930–2000) 760
Scherber, Johann Heinrich (1761–1837) 1038
Scheremetjew, Boris Petrowitsch (1652–1719) 462
Schicht, Georg (1855–1913) 543
Schilkin, Sergej (1915–2007) 885
Schiller, Friedrich von (1759–1805) 57, 115, 150, 199, 206, 258, 382, 528, 788, 821, 836, 1037
Schiller, Johann Caspar (1723–1796) 1037
Schilling, Jeremias (Pfarrer in Pilgramsreuth) (1615–1653) 299, 970

Schill, Ronald (* 1958) 641
Schily, Otto (* 1932) 640
Schimper, Karl Friedrich (1803–1867) 1076
Schinkel, Karl Friedrich (1781–1841) 124, 251
Schlabrendorff, Ernst Wilhelm von (1719–1769) 991
Schlattein, Herr von (Daten nicht zugänglich) 990
Schlegel, August Wilhelm (1767–1845) 708, 804
Schlegel, Friedrich (1772–1829) 34
Schleiermacher, Friedrich (1768–1834) 804
Schleis von Löwenfeld, Christian R. (1772–1852) 1039
Schlichting, Heinrich (Daten nicht zugänglich) 833
Schliemann, Heinrich (1822–1890) 771
Schlögel, Alois (1893–1957) 305
Schlürmann, Jan (Daten nicht zugänglich) 1074
Schmauß, Franz Jakob von (Daten nicht zugänglich) 356, 1019
Schmeil, O. (1860–1943) 794
Schmersahl, Elias Friedrich (Pfarrer in Celle) (1719–1775) 372, 399, 401, 1007
Schmid, Achior (1728–1802) 1016
Schmid, Carlo (1896–1979) 242
Schmidt-Barrien, Heinrich (1902–1996) 711
Schmidt, Franz Robert (1913–1998) 721
Schmidt, Helmut (1918–2015) und Loki (1920–2010) 270
Schmidt, Tobias (Daten nicht zugänglich) 522
Schmied, Augustin (Daten nicht zugänglich) 979
Schmitt, Eleonore (* 1959) 133, 146
Schmitt, Uwe (* 1955) 133, 716
Schmohl, Johann Christian (1756–1783) 1029
Schmotther, Gottfried (Daten nicht zugänglich) 984
Schmuck, Michael (1535–1606) 212
Schneer, Alexander (1818–1855) 375
Schneider, Ludwig (1750–1826) 180
Schnitzer, Sigismund (um 1560/65–1622) 165, 944
Schoenbach, Carl Arnold (Daten nicht zugänglich) 704
Schoenmann, Ignaz Franz Xaver (1807–1864) 154
Schöffer, Peter (1425–1503) 222, 336, 929
Scholler, Markus (Daten nicht zugänglich) 893
Scholler, Martin (Daten nicht zugänglich) 893
Scholten, Wilhelm Albert (1819–1895) 1061, 1064
Scholz, Dieter David (* 1956) 657
Scholz, Olaf (* 1958) 736
Scholz von Rosenau, Lorenz (Laurentius Scholtius) (1552–1599) 163, 164, 168, 941, 943, 944
Schönberg, Veit Wolfram zu (Daten nicht zugänglich) 302
Schönbohm, Jörg (1937–2019) 678, 679
Schönborn, Johann Philipp von (1605–1673) 456
Schönherr, Dietmar (1926–2014) 717
Schøning, Gerhard (1722–1780) 425
Schönmann, Hans (1939–2009) 714
Schoock, Martin (1614–1669) 962
Schopenhauer, Arthur (1788–1860) 157, 766
Schott, Ben (* 1974) 533
Schrader von Schliestedt, Heinrich Bernhardt (1706–1773) 401
Schraemli, Harry (1904–1995) 151, 228
Schreber, Daniel Gottlieb Moritz (1808–1861) 273
Schreiter, Amtmann in der Grafschaft Lippe (* 1732) 395
Schrenk, A. (Daten nicht zugänglich) 247
Schröder, Gerhard (Briefmarkenhändler) (* 1941) 292, 517
Schröder, Gerhard (vormals Bundeskanzler) (* 1944) 206, 594, 632, 676, 683
Schröder-Sonnenstern, Friedrich (1892–1982) 830
Schroell, Joseph-Antoine (1798–1865) 495
Schubart, Johann Christian (1734–1787) 1029
Schubert, Friedrich Wilhelm (1797–1868) 259, 1069
Schubert, Gotthilf Heinrich von (1780–1860) 558
Schulte, Sidonie (Daten nicht zugänglich) 711
Schultes, Joseph August (1773–1831) 443, 444, 458
Schulthess, Hans Georg (1724–1804) 1025
Schultz, Georg (Daten nicht zugänglich) 308
Schulz, Peter T. 1090
Schulz, Werner (1788–1862) 1078
Schumann, Elke (1943–2019) 290
Schumann, Johann Traugott (Daten nicht zugänglich) 1038
Schumann, Lilo (geb. Hess) (Daten nicht zugänglich) 754
Schumann, Peter Nikolaus (* 1940) 290
Schumann, Peter Otto (Daten nicht zugänglich) 290
Schürdel, Gisela (Daten nicht zugänglich) 711
Schurtz, Cornelius Nicolaus (1863–1909) 340
Schütz, Johann Georg (1755–1813) 277
Schwabe, Johann Joachim (1714–1784) 1001
Schwager, Johann Moritz (1738–1804) 373
Schwanhardt d.Ä., Georg (1601–1667) 302
Schwanitz, Dietrich (1940–2004) 560
Schwartz, Martin Carl Otto (1880–1947) 901, 1102
Schweitzer, Albert (Vikar in Berlin) (1875–1965) 729
Schweizer, Hans Rudolf (Daten nicht zugänglich) 1003
Schwellenberg, Elizabeth Juliana (1728–1797) 716
Schwencke, Martin Wilhelm (1767–1822) 1002
Schwenckfeld, Caspar (1489–1561) 847
Schwerz, Johann Nepomuk Hubert von (1759–1844) 487, 495, 1044, 1049
Schwesig, Manuela (* 1974) 1034
Schwind, Johann († 1648) 173
Schwind, Moritz von (1804–1871) 721
Schwörer, Emil (Daten nicht zugänglich) 889
Scipani, Mario († 1654) 949
Scott, M. (Daten nicht zugänglich) 1017

Scott, Walter (1771−1832) 588
Sealsfield, Charles (1793−1864) 330, 790
Sebald Justinus Rutgers (1879−1961) 487
Secondat, Charles-Louis de, Baron de La Brède et de Montesquieu (1689−1755) 55
Secrétan, Charles (1815−1895) 959
Sédouard, (Elkan) Eduard (eigentl. Eduard Schlesinger (1859−1932) 711
Seebeck, Thomas Johann (1770−1831) 378, 926
Seidel, Heinrich (1842−1906) 132, 263, 708, 1091
Seidel, Nicol (Bauer in Pilgramsreuth) (Daten nicht zugänglich) 297, 1003
Seifert, Alwin (1890−1972) 96
Seignoret, Antoine (17./18.Jh.) 367, 974, 977
Selkirk, 5.Earl of, Alexander (1676−1721) 402, 650, 656, 1040
Sellner, Albert Christian (* 1945) 778
Selous, Frederick Courtenay (1851−1917) 639
Sem (ein Sohn Noahs, vorgeblicher Ahn aller Semiten) 122
Semler, Christoph Annäeus (1669−1740) 790
Semmelweis, Ignaz Philipp (1818−1865) 602
Sen, Amarthya (* 1933) 595, 607
Senckenberg, Johann Christian (1707−1772) 269, 840, 1016
Sendlbeck, Friedrich (Pfarrer in Falkenberg) (Daten nicht zugänglich) 1043
Senft, Ferdinand Karl (Anfang 18.Jh.) 301
Senft, Gottfried Sebastian 958
Senior, Nassau William (1790−1864) 603
Sepúlveda, Juan Ginés de (1490−1573) 63, 935
Serlin, Wilhelm (1625−1674) 100
Serres, Antony (1828−1898) 717
Serres, Seigneur du Pradel, Olivier de (1539−1619) 213, 218, 219, 507, 509, 510, 511, 539, 559, 865
Serringhausen, Johann Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 390
Seuffert, George Ernst (Daten nicht zugänglich) 332
Seume, Johann Gottfried (1763−1810) 404, 1042
Sévignés, Marquise de (1626−1696) 681
Sforza, Ascanio, Kardinal (1455−1505) 188, 928
Shaka ka Senzangakhona (Shaka Sohn des Senzangakhona), König der Zulu (1787−1828) 11
Shakespeare, William (1564−1616) 177, 380, 552, 559, 560, 561, 562, 618, 619, 620, 621, 736, 757, 758, 763, 825, 947, 1185
Shapiro, James (* 1955) 619
Shaw, George Bernard (1856−1950) 41, 757
Sheffield, Edmund, 2.Duke of Buckingham and Normanby (1716−1735) 985
Shovell, Clowdisley (1650−1707) 616
Show, Edmund (Daten nicht zugänglich) 905
Shunzhi, Kaiser in China (1638−1661) 106
Sibicone von Padua (912−924) 385
Sickler, Johann Wolfgang (1742−1820) 1035
Siebeck, Wolfram (1928−2016) 304, 363, 457, 658, 692, 704
Siebel, Amtmann in Kierspe (Daten nicht zugänglich) 1067
Siegemund, Justine (1636−1705) 756
Siegert, Hans (1868−1941) 703
Siegesbeck, Johann Georg (1686−1755) 989
Siemens, Carl Georg von (1809−1885) 1062
Siggeirsson, Einar Ingi (1921−2010) 428
Sigismund, Johann (1572−1619) 796
Sigismund von Luxemburg, Kaiser (HRR) (1368−1437) 204
Silberschlag, Christoph (1731−1790) 800
Silberstein, Raphael (1873−1926) 290
Silenen, Kaspar von (1467−1517) 460
Sim jun., William (1847-?) 1091
Simmons, Amelia (Daten nicht zugänglich) 646, 648, 655, 656, 1037
Simon August von Lippe (1727−1782) 395
Simonis, Heide (1943−2023) 389
Simon, Johannes (Pfarrer in Leiningen) (Daten nicht zugänglich) 891, 1028
Simons, Menno (1496−1561) 221
Simpson, Wallis (1896−1986) 747
Simpson, William R. (* 1966) 730
Sinclair, John (1754−1835) 155, 158, 1058
Sinclair, Upton (1878−1968) 155, 594, 1095
Sissinios, Kaiser in Äthiopien (1607−1632) 35
Sivry, Philippe de, Ritter und Herr von Walhain (um 1560−1613) 159, 170, 938, 942
Sixtus IV., Papst (1414−1484) 64, 185
Sjoerds, Foeke (1713−1770) 488, 489, 1012
Skinner, Quentin (* 1940) 69
Slavata von Chlum und Koschumberg, Wihelm (1572−1652) 210
Sloane, Hans (1660−1753) 55, 94, 193, 194, 544, 967
Sluis, Karl van der (flämischer Name von Clusius) 976
Smee, Alfred (1818−1877) 603
Smids, Michael Mathias (1626−1692) 283
Smith, Adam (1723−1790) 128, 267, 452, 460, 576, 578, 579, 582, 920, 964, 1013
Smith, James (1789−1850) 1044
Smith, Joseph (1805−1844) 653
Snellius, Willebrord van Roijen (1580−1626) 616
Snell, John († 1920) 1099
Soares de Sousa, Gabriel (um 1540-um 1590) 943

Söder, Markus (* 1967) 418
Sofri, Adriano (* 1942) 264
Sokolow, Nikita Petrowitsch (1748−1795) 479
Solander, Daniel (1773−1782) 197
Solms-Hohensolms-Lich, Carl Christian von (1725−1803) 368
Solowjew, Vladimir Sergejewitsch (1853−1900) 477
Solschenizyn, Alexander Issajewitsch (1918−2008) 481
Sonnleitner, Gerd (* 1942) 445
Sophie Friederike Auguste von Anhalt-Zerbst (1729−1796) 463
Sophie von Sachsen (1845−1867) 178
Sophie Wilhelmine von Preußen, Markgräfin von Brandenburg-Bayreuth (1709−1758) 245
Sörgel, Hermann (1885−1952) 55
Sornas, Pierre (Daten nicht zugänglich) 505, 933
Soto, Hernando de (1500−1542) 932
Soubirous, Bernadette (1844−1879) 517
Southon, Emma (Daten nicht zugänglich) 14
Southwell, Robert (1561−1595) 972
Soyer, Alexis Benoist (1810−1899) 363, 384, 590, 606, 621, 635, 1070, 1073
Spalding, Henry Harmon (1803−1874) 643, 644, 652, 1059, 1060, 1071
Speed, Adolph (Daten nicht zugänglich) 962
Spehr, Michael (* 1964) 377
Spencer, Joel H. (* 1946) 12
Spencer, John (1634−1665) 955
Spengler, Oswald (1880−1956) 34, 903
Sperling, Otto (1602−1681) 956, 961
Speyer, Otto (1821−1894) 375, 1078
Speyer, Wilhelm (1887−1952) 776
Spiekermann, Uwe (* 1963) 158
Spitzer, Eduard (1844−1919) 722, 1089
Splitgerber, David (1683−1712) 329
Spoerl, Heinrich (1887−1955) 231
Spörer, Friedrich Wilhelm Gustav (1822−1895) 126
Sprengel, Carl (1787−1859) 1056
Sprengel, Christian Konrad (1750−1816) 768, 811, 812, 845, 1022
Sprengel, Kurt (1766−1833) 1073
Sprenger, Philipp Stephan (um 1536-vor 1608) 170, 945
Sprunck, Alphonse (1896−1983) 496
Sprüngli, Rudolf (1816−1897) 1093
Stadelmaier, Gerhard (1950−2022) 659
Staden, Hans von (1525−1576) 515, 840
Staffler, Johann Jakob (1783−1868) 444, 447
Stalin, Josef (1878−1953) 92, 448, 472, 683
Stanley, Edward (1752−1834) 748
Stanley, Wendell Meredith (1904−1971) 892
Stanyhurst, Richard (1547−1618) 559
Starkey, David (* 1945) 618
Stauber, Gerichtsvogt (bei Zürich) (Daten nicht zugänglich) 1025
St. Aubyn (Saint'aubyn), Edward (* 1960) 599
Stecher, Johann Christoph (Canonicus von Czeska) (1706−1762) 233
Steiger, Heinrich (1862−1943) 1102
Stein, Charlotte von (1742−1827) 191, 813
Steiner, Josef († um 1825) 1044
Steiner, Rudolf (1861−1925) 660, 717
Stein, Heinrich Friedrich Karl vom und zum (1757−1831) 830, 1043
Steinhöwel, Heinrich (1412−1479) 572
Steinmüller, Johann Rudolf (1773−1835) 375, 769
Stellartoix (Stammeshäuptling der Nervier, Figur aus Asterix und Obelix) 666
Steller, Georg Wilhelm (1709−1746) 547
Stemmler, Theodor (* 1936) 748
Stendhal (Marie-Henri Beyle) (1783−1842) 270
Stephens, James (1825−1901) 639
Stephenson, Oliver (Daten nicht zugänglich) 968
Stephens, Philip (1619−1679) 962
Stepun, Fedor (1884−1965) 23
Sterbeeck, Frans van (Pfarrer in Amsterdam) (1763−1700) 219, 963, 968
Sternberg, Kaspar Maria von (1761−1838) 246
Sterne, Laurence (1713−1768) 8
Steuart Trench, William (1808−1872) 601
Stevenson, Robert Louis (1850−1894) 153
Stewart, John (1758−1834) 650, 1043
Stewart of Garth, David (1772−1829) 612, 1018
Sticker, Georg (1860−1960) 121
Stifter, Adalbert (1805−1868) 1070
Stillwell III., John Everett (1539−1584) 942
Stillwell, Robert (1541−1636) 557, 942
Stinde, Julius (1841−1905) 268
Stinnes, Hugo (1870−1924) 671
Stirling, Robert 8/Pastor in Galston, Schottland) (1790−1878) 346
Stirn, Georg Christoph (1619−1669) 623
Stocker, Andreas (Daten nicht zugänglich) 999, 1002
Stockmar, Johann Ernst Gotthelf von (1760−1825) 1040
Stögerbauer Hans Obrist (1759−1834) 438
Stollwerk, Franz (1815−1876) 1086
Storaci, Vincenco (oder Starace bzw. Storace) († 1585) 942
Störtebeker, Klaas († 1401) 554
Strabo, Walahfrid (807−849) 570
Straube, Fritz (Daten nicht zugänglich) 480
Straub, Jakob (17./18.Jh.) 129, 448
Strauß, Franz Josef (1915−1988) 277

Strauss, Richard (1864–1949) 657, 741
Streibl, Max (1932–1998) 829
Strempel, Jürgen (um 1970) 900
Strettell, George William (1836–1898) 1085
Strobelberger, Johann Stephan (1593 bis um 1669) 327, 330, 954, 957
Stromer, Ulman (1329–1407) 234, 235
Strützel, Otto (1855–1964) 721
Struve, Gustav (1805–1870) 898
Struys, John (1630–1694) 959
Sturm, Achatius (1530–1593) 977
Sturm, K.G.G. (Daten nicht zugänglich) 1051
Stuyvesant, Peter (1612–1672) 64
Sudenum, Olaum (Daten nicht zugänglich) 945
Suffrian, Christian Wilhelm Ludwig Eduard 908
Süleyman I. (Suleiman), Sultan und Goldschmid (1494–1566) 35, 57
Sully, Maximilian von Bethune, Baron von Rosny, Herzog von Sully (1559–1641) 539
Sulzer, Johann Georg (1720–1779) 453
Süßmilch, Johann Peter (1707–1767) 726, 730
Sutherland, James (1639–1719) 610, 970
Sutor, Martin (Daten nicht zugänglich) 232
Sutton, Arthur Warwick (1854–1925) 1096
Sutton, Robert (1707–1788) 187
Sweet, Lou Donaldson (1926-?) 654, 1082
Swert, Liliane Francine De (Daten nicht zugänglich) 925
Swift, Jonathan (1667–1745) 371, 634
Switzer, Stephen (1682–1745) 586, 988
Sylvius, Jacobus (siehe Dubois, Jacques) 934
Symes, John (Daten nicht zugänglich) 1002





John Tradescant der Ältere

(∗ 1570 in Suffolk?, † 15./16.April 1638 in South Lambeth) war Gärtner und Botaniker. 1609 stellte ihn Robert Cecil, 1.Earl of Salisbury für das Hatfield House in Hertfordshire als Gärtner ein. In seinem Auftrag reiste er 1610/11 in die Niederlande, um Tulpenzwiebeln, Weinreben, Obstbäume und andere Pflanzen für ihn zu erwerben. Von einer Reise nach Nord-Rußland brachte er einige Pflanzen (z.B. Rosa moscovita und Engelwurz nach England mit.

Tacitus, Publius Cornelius (58–120) 191
Tacket, Carol Overton (Daten nicht zugänglich) 921
Takada, Tomoyuki (* 1959) 107
Talavera, Hernando de (1428–1507) 337
Talbot, John (1671–1735) 194
Tamm, Anders (1734–1790) 329
Tandingen, Luise (Daten nicht zugänglich) 232
T'ang Jowang (siehe Adam Schall von Bell) (1591–1666) 106
Tanhuser (Tannhäuser) (1.Viertel 13.Jh. bis nach 1256) 196
Tanner, Beatrice Stella (1865–1940) 41
Targioni-Tozzetti, Antonio (1712–1783) 161, 163, 1048, 1073
Tartûschi, Ibrahim ibn Achmed (1059–1127) 415
Tauer, Gerlinde (Daten nicht zugänglich) 725
Ta-weet Tu-eka-kas »Ältester Grizzly« (1785–1871) 644
Taylor (mehr als seine Meinung über Waliser ist nicht bekannt) 958
Tekle Haymanot II., Negus Negest (1754–1777) 35
Tellier, François Michel Le, Marquis de Louvois (1641–1691) 351, 538
Temple, William (1628–1699) 634
Tennant, Margret »May« Edith (1869–1946) 608
Tennant, Thomas (Daten nicht zugänglich) 1020
Teresa von Ávila, Teresa Sanchez de Cepeda y Ahumada, Teresa Sanchez de (1515–1582) 51, 60, 142, 184, 188, 192, 941

Tereščenko, Aleksandre Nikolovich (1856–1917) 463, 481
Terry, Joseph Maria (1715–1778) 529
Tertullian (Quintus Septimius Florens Tertullianus) (160–230) 562
Teschemacher, James Englebert (1790–1853) 1065
Teshigawara, Toshio (Daten nicht zugänglich) 107
Tetsche (eigentl. Fred Tödter) (* 1946) 704
Tettenbach, Gotthardt Quirin von (* 1651) 299, 965
Thadden-Trieglaff, Adolf Ferdinand von (1796–1882) 230
Thaer, Albrecht Daniel (1752–1828) 230, 267, 268, 278, 459, 523, 524, 543, 544, 565, 572, 574, 575, 578, 581, 587, 590, 856, 1038, 1041, 1042, 1044, 1046, 1048, 1054
Thälmann, Ernst (1886–1944) 699
Thatcher, Margret (1925–2013) 600, 613, 761
Theißen, Axel (* 1960) 830
Thek, Paul (1933–1988) 713
Thelen, Albert Vigoleis (1903–1989) 703
Themel, Johann Christian (1709–1755) 180, 1007
Theoderich der Große, Ostgotenkönig (451/456–526) 831
Theodora, römische Kaiserin (Byzanz) (um 500–548) 753
Theophilus von Antiochia († 183) 19
Theophrastus Bombast von Hohenheim (siehe auch Paracelsus) (1493–1541) 161
Theophrastus von Ephesos (um 371 bis um 287 v.u.Z.) 1073
Thevet, André (1516–1590) 515
Thoma, Ludwig (1867–1921) 713, 851
Thomas von Aquin (1225–1274) 35
Thompson, Benjamin (siehe auch Rumford, Benjamin) (1753–1814) 358, 383, 1036
Thomson, John (Daten nicht zugänglich) 59
Thoreau, Henry David (1817–1862) 17, 432, 700
Thornton, Russell (* 1942) 121
Thouin, Gabriel (1747–1824) 532
Threlkeld, Caleb (1676–1728) 985
Throckmorton, Elizabeth (1565–1647) 190
Thünen, Johann Heinrich von (1783–1850) 131, 230, 234, 268, 276, 278, 285, 1056
Thun-Hohenstein, Philippine von (1835–1928) 982
Thurneysen, Hans Rudolf (1857–1940) 450, 510, 1001
Thurn und Taxis, Gloria von (* 1960) 1100
Thys, Johann von (1715–1773) 1011
Tibbits, Theodore W. (1954–2014) 695
Tieck, Friedrich (1776–1851) 124
Tieck, Ludwig (1773–1853) 218, 381
Tiedt, Katharina Mary (Daten nicht zugänglich) 739
Tille, Armin (1870–1941) 1001
Tilly, Johann Tserclaes von (1559–1632) 210, 421
Timm, Uwe (* 1940) 306, 689
Timotheus, Friedrich (Daten nicht zugänglich) 992
Timur (Temür ibn Taraghai Barlas) (1336–1405) 421
Tinasky, Wanda (ein ungeklärtes Synonym) 761
Tining, Heinrich Philip (Daten nicht zugänglich) 401
Tirman, Jörg (Papiermacher) (Daten nicht zugänglich) 235
Tissot, Samuel Auguste (1728–1797) 664
Tita, Antonius († 1729) 978
Titus Livius (59 v.u.Z.–18 n.u.Z.) 13
Titus Maccius Plautus (184 v.u.Z.) 185, 821
Titus, römischer Kaiser (39–81) 26
Tjallingius, Teberius (Daten nicht zugänglich) 488
Tobler, Johann Jakob (1830–1905) 1093
Tocqueville, Alexis Charles-Henri-Maurice Clérel de (1805–1859) 538, 539
Togukawa Ieyasu (1543–1616) 107
Toledo, Francisco de (1515–1582) 54
Toller, Ernst (1893–1939) 676
Tolstoi, Leo (1828–1910) 1090
Tomás de Torquemada (1420–1498) 43, 60
Tone, Theobald Wolfe (1763–1798) 610, 639
Tönne von Lüttichau, Christian Friedrich (1795–1867) 401
Torquemada, Tomás de (1420–1498) 60
Torres, Luis de (vielleicht Josef ben ha-Levi Haivri) († 1493) 38
Torricelli, Evangelista (1608–1647) 411
Toscanelli dal Pozzo, Paolo († 1397) 43
Tournefort, Joseph Pitton de (1656–1708) 534, 993
Tourton, Isaac (1678–1748) 513
Townshend,Charles, 2nd Viscount Townshend 987
Trachsler, David (Pfarrer in Trüllikon) (1723–1782) 1018
Tradescant d.Ä., John 1151
Tradescant d.Ä., John (1570–1638) 566, 567, 622, 958
Tradescant d.J., John (1608–1662) 566, 623, 961
Tramontin, Roberto (1955–2018) 201
Tranchirer, Raoul (Pseudonym, siehe Ror Wolf) 257
Trench, William Steuart (1808–1872) 601
Trevelyan, Charles Edward (1807–1886) 593, 599, 603, 606, 633
Treveris, Peter (1525-?) 931
Trevor-Roper, Hugh (1914–2003) 641
Trewavas, Anthony (* 1940) 661, 915
Trew, Christoph Jakob (1695–1769) 347
Triller, Daniel Wilhelm (1695–1782) 254, 986
Tristram Shandy (aus dem Roman von Laurence Sterne) 8
Trithemius, Johannes (1462–1516) 510
Troendle, Hugo (1882–1955) 721
Trojan, Johannes (1837–1915) 659
Tröster (Pfarrer in Wiesau) (Daten nicht zugänglich) 994
Trotzki, Leo (1879–1940) 683

Trübner, Wilhelm (1851–1917) 721, 1085
Trump, Donald John (* 1946) 1096
Tryon, Thomas (1634–1703) 970
Tryzna, Tomek (* 1948) 264
Tschernembl, Georg Erasmus von (1567–1626) 956
Tschiffeli, Johann Rudolf (1716–1780) 336
Tschudi, Johann Jakob (1818–1889) 448
Tsunemasa, Iwasaki (1768–1842) 347
Tuisco, göttlicher Vater aller Deutschen 122
Tull, Henry Jethro William (1674–1741) 975, 988, 1004
Tupac Amarú, Herrscher des Inkareiches (1540–1573) 91
Tupac Yupanqui, Herrscher des Inkareiches (1441–1491) 96, 948
Turgot, Anne Robert Jacques (1727–1781) 513, 516, 531, 544, 1010
Turner, Joseph Mallord William (1775–1851) 440, 441
Turner, William (um 1530–1560) 100, 431, 440, 441, 620, 770, 936, 939
Twain, Mark (1835–1910) 309, 561, 1086
Twining, Thomas (1735–1804) 976
Tyrannos (aus der griechischen Mythologie) 771
Tyron, Thomas (1634–1703) 973



Jacob Albert Uilkens

(∗ 1.Mai 1772 in Wierum, † 30.Mai 1825 in Warfhuizen) war ein niederländischer Prediger, Schulaufseher und erster Professor für Landwirtschaft und Technologie an der Rijkshogeschool Groningen. Nach der Lateinschule studierte er 1789 Theologie und Naturwissenschaften in Groningen. 1795 wurde er mit der Arbeit »De atmosphaera, eiusque quam exserit in vegetabilia actione« (Die Atmosphäre und ihr Einfluss auf das Pflanzenreich) promoviert. 1815 wurde er Professor für »landhuishoudkunde« (Wirtschaft) in Groningen. Uilkens war der wichtigste Anführer der Physikotheologischen Bewegung in den Niederlanden am Ende des 18. und Anfang des 19.Jahrhunderts.

Uffel, Bürgermeister und Arzt in Rhoden (Daten nicht zugänglich) 354, 355, 1021
Uhland, Ludwig (1787–1862) 153
Uilkens, Jacobus Albertus (1772–1825) 1052
Ulbricht, Walter (1893–1973) 283, 832
Ulcuango, Ricardo (* 1966) 68
Ullstein, Familie (ursprünglich Ullmann) (19./20.Jh.) 418
Ulrich, Philipp Adam (1692–1748) 275, 316, 356, 357, 380, 419, 448, 1051
Ulrich von Württemberg, Herzog (1487–1550) 930
Umberto I. (+ 7 weitere Vornamen) von Savoyen, König von Italien (1844–1900) 207
Ungern-Sternberg, Jürgen von (* 1940) 831
Unger, Stadtrichter (Daten nicht zugänglich) 354
Ungibauer, Christoph Gottfried (Pfarrer aus Naundorf) (1701–1758) 981
Unold, Max (1885–1964) 721
Unverdorben, Otto (1806–1873) 1083
Unzer, Johann August (1727–1799) 208
Updike, John (1932–2009) 664, 886
Urban, Stephan (Daten nicht zugänglich) 299
Urban, Waffenmeister von Sultan Mehmed II. (im 15. Jh.) 31
Urquijo y Muga, Mariano Luis de (1769–1817) 136
Uslar, Johann Heinrich (von) (1733–1800) 1011



Nikolai Iwanowitsch Vavilov

(∗ 25.November 1887 in Moskau, † 26.Januar 1943 in Saratow) war ein russischer Botaniker, Genetiker und Forschungsreisender. Er begründete die Theorie von den geographischen Genzentren der Kulturpflanzen. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet Vavilov. Nach dem Studium machte er sich auf Studienreisen mit den neuesten Ergebnissen auf dem Gebiet der Biologie vertraut. Seit 1921 war er als Professor für Botanik und Pflanzenzüchtung am Landwirtschaftlichen Institut in St.Petersburg. 1924 bis 1940 war er Direktor des »Allunionsinstituts für Angewandte Botanik« in Leningrad sowie von 1928 bis 1940 u.a. Direktor der Leninakademie für Agrarwissenschaften. 1940 wurde Vavilov im Rahmen politischer Repression verhaftet und zum Tode verurteilt, aber 1942 zu 20 Jahren Haft begnadigt und nach Saratow verlegt, hier starb er, wahrscheinlich an Unterernährung.

Vaerst, Friedrich Christian Eugen von (1792–1855) 120, 1072

Vaillant, Sébastien (1669–1722) 983
Valades, Diego (1520–1590) 95
Valdivia, Pedro de (1497–1553) 936
Valentini, Michael Bernhard (1657–1729) 369, 864, 975, 981
Valgrini, Vincenco (um 1490 bis nach 1572) 52
Vallejo, Irene (* 1979) 16, 89
Valle, Pietro della (1586–1652) 949
Vallet, Pierre (1575–1657) 948
Vallot, Antonio (1594–1671) 964
Valmont de Bomare, Jacques-Christophe (1731–1807) 104
Vamosh, Miriam Feinberg (Daten nicht zugänglich) 466
Van den Hecke, Edouard (1792–1866) 1067
Vanderbilt, Cornelius (1794–1877) 662, 679, 1073
Vaneker, Karin (Daten nicht zugänglich) 479
Varenne, François Pierre de la (ein Pseudonym) (1618–1678) 960, 964
Varnhagen, Johann Andreas Jacob (1756–1799) 1029
Varnhagen von Ense, Antonie Friederike (Rahel) (1771–1833) 804
Varnhagen von Ense, Karl August (1785–1833) 804
Vasco da Gama (um 1469–1524) 28, 61, 153
Vasold, Manfred (* 1943) 458
Vatel, Charles-Fréderics (eigentl. Fritz-Karl Watel) (1631–1671) 967
Vater, Abraham (1684–1751) 991
Vavilov, Nikolai Ivanovitsch (1887–1943) 74, 92, 104, 360, 1104
Vazquez de Espinosa, Antonio (1570–1630) 85
Vedder, Wigand (* um 1965) 10
Vega, Garcilaso de la (1501–1536) 80, 96, 948
Vega, Sebastian Garcilaso de la (1495–1559) 96
Veit von Würzburg, Fürstbischof (1536–1577) 200
Veit, Wolfram 969
Velikowsky, Immanuel (1895–1979) 286
Venel, Gabriel-François (1723–1775) 525
Venne, Adriaen Pieterszoon van de (1589–1662) 954
Venner, Tobias (1577–1660) 562, 951, 959
Venske, Henning (* 1939) 616
Vere, Stephen de (1812–1904) 638
Vergil (Publius Vergilius Maro) (70–19 v.u.Z.) 177, 198
Verhuizen, Gert (Daten nicht zugänglich) 1091, 1096
Verhulst, Antoine (Daten nicht zugänglich) 975
Verne, Claude (französischer Kartoffelforscher) (Daten nicht zugänglich) 688
Verne, Jules (1828–1905) 518
Vernon, Edward (1684–1757) 61
Verulam, Francis (Francis Bacon) (1561–1626) 567
Verzascha, Bernhard (1628–1680) 968
Vesling, Johann (Daten nicht zugänglich) 956
Vespucci, Amerigo (1454–1512) 36, 541, 928
Viana, Carlos de (1421–1461) 29
Viard, André (1759–1834) 1060
Viborg, Erik Nissen (1759–1822) 389, 390, 392, 394, 416, 417, 1043
Victor Amadeus III. von Sardinien (1726–1796) 1055
Victoria, Königin von Großbritannien, Kaiserin von Indien (1819–1901) 389, 476, 605, 625, 701
Villiers, ein Gartenbesitzer in Lille (Daten nicht zugänglich) 622, 625, 973, 1008
Villiers (Palmer), Barbara, 1.Duchess of Cleveland (1640–1709) 625
Villon, Francois (1431–1463) 820
Vilmorin, Louis de (1816–1860) 1066
Vilmorin, Philippe Victoire Levêque de (1776–1862) 521, 993, 1024, 1066
Virchow, Rudolf (1821–1902) 375, 386, 1068, 1070
Virey, Julien-Joseph (1775–1846) 909
Vischer, Friedrich Theodor von (1807–1887) 711
Vischer, Jo(a)chim († 1645) 141
Visser, Margaret (* 1940) 662, 917
Vitorio, Francisco de (1483–1546) 47, 48
Vitousek, Peter (* 1949) 691
Vittorio Amedeo II. von Savoyen (1666–1732) 384
Vodnik, Valentin (1758–1819) 440, 1064
Vogel, Alfred (1902–1996) 659, 1084
Vogel, Christian (Daten nicht zugänglich) 1025
Vogel, Gottfried (Daten nicht zugänglich) 1025
Vogeln, George (Daten nicht zugänglich) 1039
Voght, Caspar von (1752–1839) 234, 1035
Voigt, Bernhard Friedrich (1787–1859) 187, 1061, 1062, 1070
Völker, Hieronymus Ludwig Wilhelm (1779–1837) 353
Vollenweider, Hans Heinrich (1725–1771) 1015
Volta, Alessandro Graf (1745–1827) 412, 1056
Voltaire (François-Marie-Arouet) (1694–1778) 98, 204, 233, 249, 255, 269, 555, 975
Vorst, Adolph (1597–1663) 962, 964
Voscherau, Henning (1941–2016) 788
Voß, Christian Friedrich (1724–1795) 530
Voß, Johann Heinrich (1751–1826) 177, 259, 692, 707, 708, 1038
Voss, Justus Günther Friedrich (Pfarrer in Badbergen) (1751–1826) 555
Vothmann, Johann Georg (1755–1788) 1028
Vries, Dirk de (Daten nicht zugänglich) 1028
Vries, Kornelis Lieuwes de (1854–1929) 1096
Vries, Simon de (Daten nicht zugänglich) 965
Vulpius, Johanna Christiana Sophia (1765–1816) 530, 1042

Wallenstein, Albrecht von (1583–1634) 9, 210, 211, 218, 421, 850, 954
Wallroth, Carl Friedrich Wilhelm (1792–1857) 1063
Walpole, Horace (1717–1797) 8
Walther, August Friedrich (1688–1746) 988
Walz, Udo (1944–2020) 266
Wangen, Friedrich von, Fürstbischof von Trient (1175–1218) 385
Warburg, Aby Moritz (1866–1929) 686, 699
Warburg, Max (1867–1946) 699
Warnecke, Ludwig (* 1914) 197
Warner, Ezra Joseph (Daten nicht zugänglich) 1076
Warner, Richard (1763–1857) 1038
Warthmüller, Robert (1859–1895) 253, 265, 266, 721, 1089
Waser, Johann Heinrich (Pfarrer in Zürich) (1742–1780) 1008, 1031
Washington, George (1732–1799) 188, 643, 646, 647, 655, 1031, 1038, 1095
Watènes, Charles de l'Écluse d'Arras, Seigneur de (1526–1609) 97
Waters, John (* 1946) 804
Watson, Thomas (1557–1592) 619
Wayland Barber, Elkizabeth Jane (* 1940) 8
Weber, Abraham Gottlob (1749–1817) 62
Weber, Carl Julius (alias Demokritos) (1767–1832) 149, 181, 237, 247, 319, 322, 323, 329, 342, 370, 371, 385, 547, 592, 673, 856
Weber, Georg Heinrich (1752–1828) 416
Weber, Matthias (Daten nicht zugänglich) 82
Weber, Melchior (Daten nicht zugänglich) 448
Webster, John (1579–1634) 262
Weck, Johannes (1841–1914) 1095
Weerth, Georg (1822–1856) 322
Weiditz, Hans (1495–1536) 932
Weidmann, Hans Jakob (Daten nicht zugänglich) 1026
Weihe, Karl Justus Friedrich (1779–1834) 1032
Weijden, Rogier Van der (1399/1400–1464) 25
Weimar, Georg (1734–1800) 804
Weinmann, Johann Wilhelm (1683–1741) 212, 328, 332, 333, 347, 995
Weißenburg, Otfried von (800–870) 763
Weiss, Johann Jacob (Daten nicht zugänglich) 520
Weiss, Salomon (Pfarrer in Pinache) (Daten nicht zugänglich) 450, 999
Weizenegger, Franz Josef, Pfarrherr (1784–1822) 444, 1061
Weller, Emil Ottocar (1823–1886) 377, 387, 388
Wells, Herbert George (1866–1946) 121
Welser, Bartolomäus V. (1484–1561) 192
Welser, Handelshaus in Augsburg (15./16.Jh.)

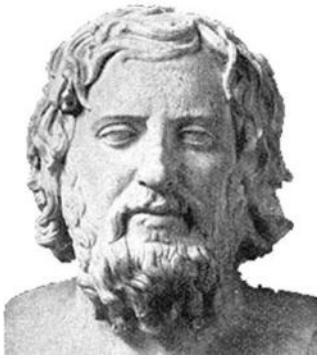
Johann Wilhelm Weinmann

(∗ 13.März 1683 in Gardelegen, † 1741) war ein deutscher Apotheker und Botaniker. Sein offizielles botanisches Autorenkürzel lautet »J.W.Wein.«.Er machte eine Ausbildung als Apotheker vermutlich in Hamburg und ging 1710 nach Regensburg, wo er als Gehilfe in der »Elefantenapotheke« arbeitete. 1712 kaufte er die Apotheke »Zum schwarzen Mohren«. Er wurde in der Stadt Mitglied des Äußeren Rats und Stadtgerichtsassessor. Weinmann legte sich einen eigenen botanischen Gartens zu, der 1722 nach eigener Aussage über 9.000 Arten umfaßte. Pflanzen seines Gartens lieferten ihm die Vorlagen für sein vierbändiges botanisches Prachtwerk »Phytanthoza iconographia«. Das Werk wurde von 1734 bis 1745 in Teillieferungen mit insgesamt 1.025 Bildtafeln veröffentlicht; hierfür mußten etwa 4.000 Pflanzen als Vorlage für den Kupferstich gezeichnet und mit Aquarellfarben ausgemalt werden.

Waal, Frans de (1948–2024) 744
Wächter, Leonhard (1762–1837) 132, 1034
Wächter, Nikol (Bauer in Pilgramsreuth) (Daten nicht zugänglich) 297
Wachtmeister Guarnaccia (aus den Kriminalromanen von Magdalen Nabb) 184
Wagenführ, Rolf (1905–1975) 922
Wagenknecht, Friedrich (Daten nicht zugänglich) 322
Wagner, Benedikt (1929–2020) 435, 437
Wagner, Cosima (1837–1930) 678
Wagner, Richard (1813–1883) 657, 678, 711
Wahr, Friedrich Daniel (Pfarrer in Palzmar, Livland) (1749–1927) 427, 434
Waitzenegger, Franz Joseph (Pfarrer) (1784–1822) 444
Wakefield, Edward (1774–1854) 595, 1045
Walburger, Michael (1594–1669) 961, 962
Waldburg-Wolfegg, Johannes von (* 1957) 36
Waldburg-Wolfegg, Maximilian Willibald von (1604–1667) 36
Waldschmidt, Johann Friedrich (* 1728) 354
Waldseemüller, Martin (1470–1520) 36, 541
Wallace, David (Daten nicht zugänglich) 683

32, 114, 139, 191, 192
Welser II., Anton (1498−1557) 192
Wenzel, Gerhard (Daten nicht zugänglich) 914
Werder, Hans Ernst Dietrich von (1740−1840) 227
Werner, Johann Heinrich (Pfarrer in Amberg) (1693−1752) 282, 315, 980, 990
Wesley, John 1703−1791) 1010
Westenrieder, Lorenz (1748−1829) 364, 1030
Weston, Richard, 1st Lord of Portland (1577−1634) 958
Wettich, Gottfried (Daten nicht zugänglich) 1038
Whitakers, Richard († 1648) 173
White, Gilbert (1720−1793) 1009
White, John (1540−1593) 616
White, Virginia (* 1587) 201
Whitman, Marcus (1802−1847) 203, 643, 644, 652, 1071
Whitman, Silas (Daten nicht zugänglich) 652, 1060
Whitman, Walt (1819−1892) 203
Whittaker, Robert Harding (1920−1980) 927
Wichern, Johann Heinrich (1808−1881) 381
Wichmann, Ludwig (1788−1859) 124
Wickert, Ulrich (* 1942) 356
Wickram, Jörg (1505−1555) 433
Wiechmann, Johann und Frau Karoline (Daten nicht zugänglich) 658
Wied-Neuwied, Johann Friedrich Alexander zu (1706−1791) 1020
Wiegand, Georg (Amtmann in Korbach) (Daten nicht zugänglich) 355, 443, 1009, 1022
Wiegand, Johann (Daten nicht zugänglich) 443, 1009
Wiegelmann, Günter (1928−2015) 259
Wieland, Christoph Martin (1733−1813) 156, 825
Wienczarek, Pawel (Daten nicht zugänglich) 473
Wiersma, Klaas Meijer (1859−1928) 177, 485, 486
Wigand, Otto (1795−1870) 388
Wilde, Oscar (1854−1900) 345
Wiles, Andrew (* 1953) 419
Wilhelm I., König von Preußen/Kaiser von Deutschland (1797−1888) 377
Wilhelm II., Kaiser von Deutschland (1859−1941) 36, 224, 283, 289, 342, 382, 639, 673, 676, 693, 786, 803, 818, 822, 1099
Wilhelmina Helena Pauline Maria von Oranien-Nassau, Königing der Niederlande (1880−1962) 503
Wilhelm I. von Hessen-Kassel, Kurfürst (1802−1875), vormals Wilhelm IX. 179, 206
Wilhem I. von Oranien-Nassau (1533-−1584) 502, 580, 612, 628
Wilhem V. Batavus von Oranien-Nassau (1748−1806) 1017
Wilhem III. Alexander Paul Friedrich Ludwig von Oranien-Nassau, König der Niederlande (1817−1890) 503
Wilhelm IV. von Bayern (1493−1550) 930
Wilhelm IV. von Hessen-Kassel (1532−1592) 11, 173, 177, 178, 200, 559, 865, 939, 944
Wilke, Oberamtmann im Amt Storkow (Daten nicht zugänglich) 248
Wilke, Thomas (Daten nicht zugänglich) 927
Wilkie, William (1721−1772) 1002
Willdenow, Carl Ludwig (1765−1812) 1045
Willelm-Alexander, König der Niederlande (* 1967) 503
Willemer, Johann Jacob (1777−1849) und Marianne von (1784−1860) 324
Willem III. von Oranien-Nassau, Statthalter (1650−1702) 128, 550, 628
Willem IV. Carl Heinrich Friso von Oranien (1711−1758) 987, 993
Willem IV. von Holland 987
Willern, Margarethe (Daten nicht zugänglich) 1069
William III., König von England, Scdhottland und Irland (1672−1702) 129
William IV., König von England, Schottland und Irland (1765−1837) 612
Willibald von Eichstätt (aus Essex) (700−788) 220
Wilmot, John, 2.Earl of Rochester (1647−1680) 549, 550
Wilpert, Gero von (1933−2009) 272
Wilson, David (Daten nicht zugänglich) 926
Wilson, Lewis Dunbar (1799−1876) 1090
Wilson, Woodrow (1856−1924) 684
Winckelmann, Johann Joachim (1717−1768) 207, 327, 570, 770, 798, 807, 826, 939
Winfrey, Ophra (* 1954) 645
Wingina Wingandacoa (auch Pemisapan, Anführer der Secotaner) († 1586) 201
Winkler von Mohrendorf, Josef Johann Paul Karl Jakob (Daten nicht zugänglich) 524
Winler Prins, Antoni (1817−1908) 1077
Winter, Leon de (* 1954) 789
Wirsing, Max (1924−2021) 10, 294, 295, 297, 298, 1182
Witkamp, Ernst (1854−1897) 721
Witte, Franz (1927−1971) 721
Witte, Sergei Juljewitsch (1849−1915) 1092
Witt, Georg (1889−1973) 695
Wittmack, Ludwig (1839−1929) 74, 688
Wodarz, Hans-Peter (* 1948) 304
Wohltmann, Ferdinand (1857−1919) 1092
Wolf, Christa (1929−2011) 696
Wolf, Christian Siegmund (1632−1699) 986, 1000
Wolfenbüttel, Anton Ulrich von (1633−1714) 419
Wolfe, Reginald († 1573) 559
Wolffersdorf, Hans von (1549−1610) 178

Wolf, Friedrich Adolf (1828–1887) 770, 771
Wolf, Johann (1743–1826) 398
Wolf, Matthias (Daten nicht zugänglich) 711
Wolfram von Eschenbach (1170–1220) 112, 211
Wolf, Ror (1932–2020) 257, 528
Wollner, Friedrich (Daten nicht zugänglich) 513, 710
Wollner, Johann Friedrich († 1823) 81, 495
Wollschläger, Hans (1953–2007) 18
Woods, John Jethro (1774–1834) 1048
Woodville, Richard (1405–1461) 562
Worlidge, John (1640–1700) 123, 570, 571, 572, 626, 966, 968, 971
Wortley Montagu, Mary (1689–1762) 187
Wothe, Anne (1858–1919) 686
Wotton, Edward (1548–1626) 622
Wrangham, Richard (* 1848) 254, 379
Wren, Christopher (1632–1723) 962
Wülfing, Friedrich (Daten nicht zugänglich) 741
Wunder, Georg (Daten nicht zugänglich) 983
Wunderlich, Nicol (Daten nicht zugänglich) 305, 975
Würzburg, Konrad von (1220–1287) 513
Wynne, Edward (1734–1784) 978, 987



Xenophon

(∗ um 425 in Athen, † um 354 v.u.Z. in Korinth) war ein Politiker, Feldherr und Schriftsteller in den Bereichen Geschichte, Ökonomie und Philosoph. Er stammte aus einer wohlhabenden Familie, vermutlich aus dem »Ritterstand«. Er war ein Schüler des Sokrates. Nach einem bewegten Leben zog er sich mit seiner Familie auf das ihm von den Spartanern geschenkten Landgut zurück. Dort kümmerte er sich um die Wirtschaft und schrieb die geschichtlichen Werke *Anabasis* und *Hellenika,* sowie philosophische Dialoge. Xenophon schrieb das Buch *Oikonomikos* (Gespräch über die Haushaltsführung), In dem er sich mit den Prinzipien guter Haushaltsführung beschäftigt. 367/366 kehrte nach 35 Jahren Abwesenheit nach Athen zurück.

Xenophon (431–354 v.u.Z.) 820



Arthur Young

(∗ 11.September 1741 in Suffolk, † 20.April 1820 in London) war ein englischer Agrarwissenschaftler, Ökonom und Publizist. Er verfaßte Werke über Landwirtschaft, Politik und Wirtschaft. Ab 1759 bewirtschaftete er das Gut seiner Familie, ab 1767 war er auch Verwalter einer Farm in Essex. Er unternahm zahlreiche Experimente und veröffentlichte deren Ergebnisse 1770 in A Course of Experimental Agriculture. Young bereiste zu Studienzwecken England und Irland. Ab 1784 gab er die Annals of Agriculture heraus, es erschienen 45 Bände. Young war ein bedeutender Förderer landwirtschaftlicher Neuerungen wie Drillsaat, verbesserte Fruchtfolge und Verwendung von Mergel als Dünger.

Yalamanesh, Angelan (Daten nicht zugänglich) 597
Yalamanesh, Hossein (Daten nicht zugänglich) 597
Yalden, William (* 1695) 955
Yaqub ibn Killis (930–991) 20
Yates, Christina (Daten nicht zugänglich)
Yeald, John (Daten nicht zugänglich) 1037
Young, Arthur (1741–1820) 507, 521, 565, 585, 591, 597, 631, 632, 634, 639, 1015, 1016, 1024, 1026, 1038
Young, Brigham (1801–1877) 644, 653, 1069
Yukichi, Fukuzawa (1835–1901) 107



Theodor Zwinger III.

(∗ 26.August 1658 in Basel, † 22.April 1724 ebenda) war ein Schweizer Mediziner, Botaniker und Hochschullehrer. Er studierte ab 1675 in Basel Medizin und erwarb dort 1680 die Doktorwürde. Nach seiner Rückkehr von einem zweijährigen Aufenthalts in Frankreich wurde er 1684 an der Universität Professor der Rhetorik, 1687 übernahm er den Lehrstuhl für Physik, 1703 den der Anatomie und Botanik und schließlich 1711 den Lehrstuhl der theoretischen und praktischen Medizin. Er wirkte als Stadtarzt, war mehrmals Dekan und 1711/1712 Rektor. Zwinger wurde bereits 1685 zum Mitglied der Deutschen Akademie der Naturforscher Leopoldina gewählt. Nach ihm ist die Pflanzengattung Zwingera Hofer aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) benannt.

Zacchia, Paolo (1584−1659) 957
Zacharias, Johann Andreas (Daten nicht zugänglich) 987
Zahn, Vincenz (Pfarrer in Hinterzarten) (1778−1844) 366, 1046
Zakaria, Fareed (* 1964) 649
Zamenhof, Ludwik Lejzer (1859−1917) 866
Zandstra, Hubert (Daten nicht zugänglich) 688
Zang, August (1807−1888) 1060
Zarate, Agustin de (1514−1560) 139, 934
Zaryadov, Nikolai (Daten nicht zugänglich) 479
Zäunemann, Sidonie Hedwig (1711−1740) 782
Zedler, Johann Heinrich (1706−1751) 37, 228, 299, 300, 301, 369, 822, 858, 984, 995
Zedlitz, Karl Abraham von (1731−1793) 810, 815
Zehmen, Hanns August von (1666−1732) 1038, 1039, 1043
Zeibig, Johann Christian (Daten nicht zugänglich) 305
Zeiher, Johann Ernst (1725-um 1785) 372
Zeil, Wilhelm (Daten nicht zugänglich) 480
Zelter, Karl Friedrich (1758−1832) 1058
Zesen, Philip von (1619−1689) 99
Zeus (aus der griech. Mythologie) 31
Ziebenbaum (ein Gürtler) (Daten nicht zugänglich) 316
Ziegelmayer, Wilhelm (1898−1951) 902
Ziegler, Johann Kaspar (1730−1802) 439
Ziehnert, Johann Gottlieb (1785−1856) 775
Zielbauer, ein Gürtler, der Kartoffel stahl (Daten nicht zugänglich) 1002
Ziethen, Hans Joachim von (1699−1786) 990
Zilk, Helmut (1927−2008) 447
Zille, Heinrich (1858−1929) 708, 714, 807
Zinckel, Johann Georg (1727−1808) 315, 983
Zinke, Georg Heinrich (1692−1769) 370, 984, 1002, 1040
Zinkeisen, Hans-Joachim (1914−2007) 433
Ziolkowski, Theodore (1932−2020) 162
Zopf, Johann Heinrich (1691−1774) 299
Zorzi, Pietro (Daten nicht zugänglich) 1050
Zubrods, Johann Peter († 1682) 438
Zuckerberg, Mark (* 1984) 654
Zuckerman, Larry (* 1944) 643, 647
Zumsteeg, Johann Rudolf (1760−1803) 702
Zwanziger, böse Brüder Ernst Friedrich und August (Daten nicht zugänglich) 322, 942, 1065
Zweig, Arnold (1887−1968) 433
Zweig, Stefan (1881−1942) 20, 22, 151, 676, 706, 734
Zwinger d.Ä., Theodor (1533−1588) 847, 850
Zwinger III., Theodor (1658−1724) 945
Zwingli, Huldrych (1484−1531) 144, 145, 344



Im Text genannte Literatur

A

Abel, Wilhelm: »Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland« 131

Abul-Kasim Chalaf ibn al-Abbas al-Zahrawi: »at-Tasrif« 668

Acosta, José de: »De natura novi orbis« 941

Acosta, José de: »Historia natura y moral de las Indias« 935

Adelung, Johann Christoph: »Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart« 836, 842, 866, 952

Adelung, Johann Christoph: »Versuch eines vollständigen grammatisch-kritischen Wörterbuches der hochdeutschen Mundart« 1034

Alefeld, Friedrich Georg Christoph: »Landwirthschaftliche Flora. oder Die nutzbaren kultivirten Garten- und Feldgewächse Mitteleuropas« 1079

Alströmer, Jonas: »Svänska Wär danda Sare Herdens Trog Wäg-Wisara hente & Bihang om Potatoes« 985

Ambrosius, Giacinto: »Hortus Studiosorum: »Bononiae Consitus« 962

Ammann, Paul: »Supellex Botanica, hoc est: Enumeratio Plantarum, Quae non solum in Horto Medico Academiae Lipsiensis, sedetiam in aliis circa Urbem Viridariis« 968

Anchieta, José de: »Epitola quam plurimarum« 937

Andagoya, Pascual de: »Relación de los sucesos de Pedrarias Dávila en las provincias de Tierra Firme y Castilla del Oro« 934

Anghiera, Pietro Martire de: »De rebus Oceanis et Orbe novo« 931

Arbuthnot, John: »The History of John Bull« 978

Arndt, Ernst Moritz: »Über die weibliche Erziehung« 782

Arnim, Achim von: »Dies Buch gehört dem König« 273

Arnoldi, Fritz und Hansen, Johann: »Die Kartoffel in der Kriegswirtschaft« 671 Abb.d.Titelseite

Asamin, Jungfer, aquarellierte Weinmanns Regensburger »Herbario pictum« (Daten nicht zugänglich) 331

Asimov, Isaac: »Runaround« 459

Attenborough, David: »Das geheime Leben der Pflanzen« 908

B

Bacon, Francis: »Essay über die Einigkeit in der Religion« 460

Bacon, Francis: »Of Garden, Essay 46« 566

Bacon, Francis: »Sylva sylvarum or a Natural History in ten centuries« 569, 960

Baer, Abraham: »Der Alcoholismus: »Seine Verbreitung Und Seine Wirkung Auf Den Individuellen Und Socialen Organismus« 1086

Baldini, Filippo: »De' Pomi di terra Ragionamento« 1029

Ballantyne, Ned und Coeli, Stella: »Ihr Horoskop und Ihre Träume« 727

Bauderon, Brice: »Paraphrase sur la pharmacopœe ...« 863, 865

Bauer, Karl Gottfried: »Über die Mittel, dem Geschlechtstrieb eine unschädliche Richtung zu geben« 408

Bauhin, Gaspard: »Apotherapeia iatrikē. De dolore colico« (Disputation) 168

Bauhin, Gaspard: »Phytopinax seu Envmeratio plantarum ab Herbarijs nostro seculo descriptarum« 169, 174 Abb.d.Titelseite, 847, 864, 945

Bauhin, Gaspard: »Pinax Prodomus Theatri botanici, in qvo svpra sexcentae ab ipso primùm descriptae« 214, 951, 954, 967

Bauhin, Gaspard: »Theatri botanici sive Index in Theophrasti Dioscoridis Plinii« 167, 172 Abb.d.Titelseite, 952

Bauhin, Jean: »História Plantarum Universalis« 175 Abb. d.Titelseite

Becher, Johann Joachim: »Bechers Röm. Kays. Maj. Cammer- und Commercien-Rahths Närrische Weißheit Und Weise Narrheit« 438 Abb.d.Titelseite

Becher, Johann Joachim: »Kluger Haus-Vater, Verständige Haus-Mutter, Vollkommener Land-Medicus, Wie auch wohlerfahrener Roß- und Viehe-Artzt 311 Abb.d. Titelseite, 966

Becher, Johann Joachim: »Närrische Weißheit Und Weise Narrheit« 665, 669, 971

Becher, Johann Joachim: »Närrische Weißheit Und Weise Narrheit Abb.d.Titelseite: 665

Becker, Rudolf Zacharias: »Noth- und Hülfs-Büchlein für Bauersleute ...« 369 Abb.d.Titelseite, 673

Becker, Rudolf Zacharias: »Noth- und Hülfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute« 1049

Beck, Karl Isidor: »Lieder vom armen Mann« 602

Becmann, Johann Christoph: »Historie Des Fürstenthums Anhalt : »Von dessen Alten Einwohnern und einigen annoch vorhandenen Alten Monumenten« 977

Becmann, Johann Christoph: »Historische Beschreibung

der Chur und Mark Brandenburg nach ihrem Ursprung« 865
Beecher Stowe, Harriet: »Onkel Tom's Hütte« 637
Behrend, Wilhelm: »Der Boden und die landwirthschaftlichen Verhältnisse des Preussischen Staates« 1095
Beier, Gerhard: »Schwarze Kunst und Klassenkampf – Vom Geheimbund zum königlich-preußischen Gewerkverein 1830−1890« 290
Benzoni, Girolamo: »La Historia del Mondo Nuovo« 166 Abb.d.Titelseite, 257, 938
Benzoni, Girolamo: »Das vierdte Buch Von der neuwen Welt, oder Neuwe vnd gründtliche Historien, von dem Nidergängischen Indien ...« 175
Benzoni, Girolamo: »La Historia del Mondo Nvovo«
Berchtold, Friedrich von: »Die Kartoffeln. Deren Geschichte, Charakteristik, Nützlichkeit, Schädlichkeit, Kultur, Krankheiten etc.« 552, 1063
Berchtold, Friedrich von: »Die Kartoffeln (Solanum tuberosum C. Bauh.« 1064
Bergzabern, Jacob Theodor: »Neuw Kreuterbuch / mit schönen / künstlichen und leblichen Figuren unnd Conterfeyten« 848, 943, 964
Bergzabern, Jacob Theodor: »Neuw Wasserschatz, das ist: »Aller heylsamen Metallischen Minerischen Bäder und Wasser« 941
Bergzabern, Theodor: »Neu vollkommen Kräuter-Buch, darinnen über 3000 Kräuter, mit schönen und künstlichen Figuren 171 Abb.d.Titelseite
Berkhey, Johannes Le Francq van: »Natuurlyke Historie van Holland 492 Abb.d.Titelseite
Bernáldez, Andrés: »Historia de los Reyes Católicos« 25
Bertuch, Friedrich Johann Justin: »Bilderbuch für Kinder« 775
Besler, Basilius: »Hortus Eystettensis« 214, 216, 217, 218 Abb.d.Titelseite, 220, 842
Biddis, John: »Patent für Manufacturing Starch From Potatoes« 1040
Bieleman, Jan: »Memorie betreffende de Vorderingen van den Landbouw in het departement Drenthe« 1046
Bismarck, Otto von: »Erinnerung und Gedanke« 772
Block, Johann August Friedrich: »Lehrbuch der Landwirthschaft« 1023
Blome, Richard: »Gentleman's recreation« 971
Blumenbach, Johann Friedrich: »De generis humani varietate nativa« 65
Blunt, Wilfrid Jasper Walter: »The Art of Botanical Illustration« 347
Bobart, d.Ä., Bobart d.J., Browne, William und Stephans, Philip: »Catalogus horti botanici Oxoniensis« 958, 962
Bock, Hieronymus: »New Kreütter Buch« 19, 546, 933
Bock, Hieronymus: »Kreuter Buch ... Darin Verscheid / Würckung und Namen der Kreuter, so in Deutschen Landen wachsen« 936
Böckler, Georg Andreas: »Nützliche Haußs- und Feld-Schule 364 Abb.d.Titelseite
Boerhaaven, Herman: »Botanicon parisiense, ou, Denombrement par ordre alphabetique des plantes« 985
Böhmer, Georg Rudolf: »Flora Lipsiae Indigena est liber botanicus« 866
Bolotow, Andrej Timofejewitsch: »Über die Kartoffel und die Herstellung von Mehl aus ihr« 1019
Bosetzky, Horst: »Roman eines Schlüsselkindes« 686
Boswell, James: »Life of Samuel Johnson« 11
Boyle, Tom Coraghessan: »Willkommen in Wellville« 82
Braatbaard, Abraham Chaim Zvi Hirsh: »Jiddische kroniek« 995
Bradbury, Ray: »Fahrenheit 451« 222
Bradley, James: »An account of a new discovered motion of the fixed stars« 127
Bradley, Richard: »The Country Housewife and Lady's Director, in the management of a house« 985
Bräker, Ulrich (Ueli): »Lebensgeschichte und natürliche Ebentheur des Armen Mannes im Tockenburg« 343
Braun, Rainer: »Garnisonswünsche 1815−1914« 335
Brecht, Bertolt: »Die Geschäfte des Herrn Julius Caesar« 833
Briceño, Diego Dávila: »Descripción Geográfica de Las Indias« 942
Briceño, Diego Dávila: »Descripción y Relación de la Provincia de los Yauyos« 141
Briceño, Diego Dávila: »Relaciones geograficas de las Indias« 867
Brieger, Johann Georg: »Historisch-topographische Beschreibung der Stadt Halle im Magdeburgischen 268 Abb.d.Titelseite
Brigg, Richard: »The new art of cookery, according to the present practice; being a complete guide to all housekeepers, on a plan entirely new« 1033
Brillat-Savarin, Jean Anthelme: »Physiologie des Geschmacks« – »Physiologie du Gout ou Méditations de Gastronomie« 147, 148 Abb.d.Titelseite, 279, 530, 887
Brockhaus, Friedrich Arnold (Hg.): »Allgemeine Deutsche Real Encyclopädie für die gebildeten Stände« 374, 1073
Brosterhuys, Johannes: »Catalogus plant. Horti medici Illustris Scholae Auriacae, quaebe est Breda« 957
Bruce, James: »Zu den Quellen des Blauen Nils: Die Erforschung Äthiopiens 1768–1773« (»Travels to discover the sources of the Nile«, 5 Bände) 35
Brunfels, Otto: »Contrafayt Kreüterbůch« 932

Brunfels, Otto: »Weiber und Kinder Apoteck Von vielen Kranckheyten der weiber, die zůverkummen, oder zu kurirn, vom Haupt an, durch den gantzen leip« 934
Brunold-Bigler, Ursula: »Hungerschlaf und Schlangensuppe« 755
Brunswig, Hieronymus: »Das Neüwe Distilier Buoch« 933
Brunswig, Hieronymus: »Liber de arte distillandi de simplicibus. Das buch der rechten kunst zü distilliren die eintzigen ding« 929
Bryson, Bill: »Eine Kurze Geschichte der alltäglichen Dinge« 343
Bryson, Bill: »Eine kurze Geschichte von fast allem« 1185
Bry, Theodor de: »Americae« 47
Buch, Hans Christoph: »Tanzende Schatten oder Der Zombie bin ich« 62
Burbank, Luther: »New Creations of Fruits and Flowers« 648 Abb.d.Titelseite
Burger, Johann: »Lehrbuch der Landwirthschaft« 448 Abb.d.Titelseite
Burger, Johann: »Vollständige Abhandlung über den Anbau und die Benutzung der Kartoffeln« 1051
Bursler, Johann: »Hortus Pinax« 956
Burton, Robert: »Anatomie der Melancholie« 951
Buschendorf, Karl Friedrich: »Art und Weise potatoes oder Erdbirn zu pflanzen nach Anleitung Johan Alstroems« 987
Buschendorf, Karl Friedrich: »Ökonomisch-praktischer Unterricht über den vorteilhaften Anbau der Kartoffel« 1038
Butler, Samuel: »Erewhon« 579
Bza, Zsuzsanna Rátz: »Búza szükségben felsegéllô jegyzések« 1052

C

Camerarius, Joachim: »In horto Medico et Philosophico« 943
Camerarius, Joachim (Hg.): »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten und artlichsten Figuren aller Gewechß der Bäumen, Stauden und Kräutern« von Mattioli 942, 953
Čapek, Carel: »R.U.R.« 458
Cardano, Geronimo: »De Rerum Varietate« 155, 867, 937
Carnegie, Andrew: »Geschichte meines Lebens« 12
Carpentier, Alejo: »Die Harfe und der Schatten« 25
Carter, Susannah: »The Frugal Housewife oder Complete Woman Cook« 655
Castellanos, Juan de: »Historia del Nuevo Reino de Granada« 137, 933, 1089
Cavallini, Filippo: »Brevis enumeratio Plantarum praesenti anno a publico Sapientiae Romanae Medicinalium« 971
Cavendish, Margaret: »Die Gleißende Welt« (The Description of a New World, Called The Blazing-World) 965
Cavendish, Margaret: »Observations upon Experimental Philosophie« 965
Cesalpino Andrea: »De plantis libri XVI« 941
Chabrée, Dominique: »Historia Plantarum« 171, 174, 958, 959
Chabrée, Dominique: »Stirpium icones et sciagraphia« 859, 862, 869, 965
Chamisso, Adelbert von: »Peter Schlemihls wundersame Geschichte« 812
Chamisso, Adelbert von: »Uebersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild oder angebaut in Norddeutschland vorkommen. Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und dem Pflanzenreiche« 787, 812
Chapman, George: »May Day« (Theaterstück) 561, 701, 948
Chomel, Noël: »Dictionnaire œconomique ...« 865
Cieza de Léon, Pedro: »Crónica del Perú« 86, 138, 859, 936
Citoyenne Catherine (Bürgerin Catherine): »La cuisière républicaine« 1060
Clavius, Christoph: »Romani Calendarii a Gregorio XIII. (Gregorianischer Kalender) 164 Abb.d.Titelseite
Clusius, Carolus: »Index Stirpium Hortus Botanicus« (betr. Leiden) 159
Clusius, Carolus: »Exoticorum libri decem« 172, 947
Clusius, Carolus: »Rariorum aliquot Stirpium per Hispanas observatorum historia« 940
Clusius, Carolus: »Rariorum plantarum historia« 211, 835, 847, 865
Cobo, Bernabé: »Historia del Nuevo Mondo« 960
Cocaio, Merlin: »Opus maccaronicum« 931
Cointrel, Pierre: »Catalogue des plantes du jardin botanique« 1001
Colerus, Johannes: »Œconomia Oder Haußbuch« 214 Abb.d.Titelseite, 947
Colerus, Johannes: »Oeconomia ruralis et domestica darin das gantz Ampt aller trewer Hauss-Vatter und Hauss-Mutter beständiges und allgemeines Haus-Buch vom Haushalten« 944
Coles, William: »Adam in Eden or, Natures Paradise. The History of Plants, Fruits, Herbs and Flowers« 573 Abb.d.Titelseite
Collins, John: »Salt and Fishery« 969
Combles, Charles-Jean de: »L'École du Jardin Potager« 512 Abb.d.Titelseite, 1035
Combles, Charles-Jean de: »L'École du Jardin Potager (deutsche Ausgabe): »Vollständiger Unterricht von Küchengewächsen« 1006

Commelin, Johannes: »Catalogus plantarum horti medici, Amstelodamensis« 971
Conrad, Joseph: »Herz der Finsternis« 39
Cooper, John: »Eat and Be Satisfied« 586
Cordus, Euricius (Heinrich Ritze): »Simesusii Medici, Botanologicon« 932
Cornelius, Hermann: »Catalogus plantarum horti Jenensis« 963
Corrado, Vincenzo: »Il cuoco galante« 1038
Cortusi, Giacomo Antonio: »Horto di Simplicio di Padova« 944
Corvinus, Gottlieb Siegmund (Amaranthes): »Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon« 370 Abb.d.Titelseite, 866, 979
Crescenzi, Pietro de: »Trattato Della Agricoltura« 258
Cuba, Johannes de: »Ortus sanitatis De herbis et plantis. De animalibus et reptilibus. De avibus et volatilibus« 930
Cuenin, Louis-Valentin: »Chanson Pauvriotique« 1060
Culpeper, Nicholas: »Pharmacopœia Londinensis; or, The London Dispensatory 735 Abb.d.Titelseite
Czifray, István: »Magyar nemzeti szakácskönyve« (Ungarisches Nationalkochbuch) 1050

D

Dähnert, Johann Carl: »Plattdeutsches Wörterbuch: »Nach der alten- und neuen Pommerschen und Rügischen Mundart« 1028
Dahuron, René: »Vollständiges Garten-Buch: »darinnen sowohl von einheimischen als ausländischen Gewächsen, Blumen und Bäumen gründliche Nachricht gegeben wird« 994
Dalibard, Thomas François: »Florae Parisiensis Prodromus« 505 Abb.d.Titelseite, 508
Dante: »Göttlichen Komödie« (3.Gesang, Vers 37) 222
Davidis, Henriette: »Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feinere Küche« 1067
Dawson, Thomas: »The Good Housewife's Jewell« 945
Deane, Samuel: »The Newengland Farmer, or, Georgical Dictionary« 992, 1032
Deering, Charles: »Catalogus stirpium &c., or, A catalogue of plants naturally growing and commonly cultivated in divers parts of England, more especially about Nottingham« (Seite 208) 991
Defoe, Daniel: »A Journal of the Plague Year being Observations or Memorials 550 Abb.d.Titelseite
Defoe, Daniel: »A Tour thro' the Whole Island of Great Britain« 983
Defoe, Daniel: »History Of The Plague In London« 549
Delius, Heinrich Friedrich: »Fränkischen Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Oekonomie« 1006
Dertinger, Christoph Friedrich: »Solani tuberosi esculenti jura quaedam« 1031
Deutscher Bundestag (Hg.): »Urheberrechtsgesetz« 15
Diderot, Denis, und Le Rond d'Alembert, Jean-Baptiste: »Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers« 1018, 1022, 1024
Dietrich, Curt: »Die Kartoffelkrankheiten oder die sichersten Mittel, dem Ausarten der Kartoffel vorzubeugen« 1064
Dioscorides: »Materia medica« 933
Disraeli, Benjamin: »Tancred or The New Crusage« 602
Döbel, Heinrich Wilhelm: »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter« 378, 997
Döbel, Heinrich Willhelm: »Heinrich Willhelm Döbels geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter 366 Abb.d.Titelseite
Dodoens, Rembert: »Cruyde Boeck« 936, 937, 950
Dodoens, Rembert: »Stirpium historiae pemptades sex« 936, 941
Donaldson, James R.: »Husbandry Anatomised, or, an Enquiry into the present manner of teiling ...« 610
Dorst, Tankred: »Die Einführung der Kartoffel in Preußen« 9
Drukovtsov, Sergej Wassiljewitsch: »Wirtschaftsunterricht für Adlige, Bauern und Köche« 1021
Drummond of Blair, James: »The Gentleman Farmer« 612
Dubois, Jacques: »Victus ratio, scholasticis pauperibus paratu facilis et salbris« 934
Dubois, Urbain, und Bernard, Emile: »La cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe« 1075
Duhamel du Monceau, Henri Louis: »Mémoires sur la garance et sa culture, avec la description des étuves pour la dessécher et des moulins pour la pulvériser« 1008
Duhamel du Monceau, Henri Louis: »Traité de la culture des terres« 525 Abb.d.Titelseite, 529, 973, 1004
Dumas d.Ä., Alexandre: »Le grand dictionnaire de cuisine« 126
Durante, Castore: »Herbarium Nuovo Venezia« 941
Dürfeld, Friedrich Victor: »Die Kartoffel« 1088

E

Eberlin von Günzburg, Johann: »Die fünfzehn Bundsgenossen« 931
Eco, Umberto: »Die geheimnisvolle Flamme der Königin Loana« 132
»ein anonymer Eroberer« (Begleiter von Hernan Cortes): »Relazione di alcune cose della Nuova Spagna & della gran città di Temestitan Messico« 936
Elsholtz, Johann Sigismund: »Diæteticon: »Das ist Newes

Tisch-Buch« 308, 975
Elsholtz, Johann Sigismund: »Flora Marchica, sive catalogus plantarum, quae partim in hortis Electoralibus Marchiae Brandenburgicae primariis, Berolinensi, Aurangiburgico, & Potstamensi excoluntur« 339, 963, 1118
Elsholtz, Johann Sigismund: »Hortus Regius Botanicus Berolinensis 227 Abb.d.Titelseite
Elsholtz, Johann Sigismund: »Vom Garten-Baw: Oder Unterricht von der Gärtnerey auff das Clima der Chur-Marck Brandenburg ...« 849, 965
Endter, Susanne Maria oder Endter, Anna Juliana: »Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch ...« 340
Endtner, Susanne Maria: »Der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin« 314 Abb.d.Titelseite, 972
Engel, Samuel: »Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métierse« 1024
Engel, Samuel: »Liber ad honorem Augusti sive de rebus Siculus« 460
Engels, Friedrich: »Anteil der Arbeit an der Menschwerdung des Affen« 241, 270, 1085, 1163
Engels, Friedrich: »Das lasterhafte Karten-, Würfel- und Bretspiel, oder fünftes Gespräch vom verderblichen Caffee-Hause« 975
Engels, Friedrich: »Der Ursprung der Familie, des Privateigentums und des Staats« 185, 241, 668
Engels, Friedrich: »Die deutsche Ideologie« 185
Engels, Friedrich: »Die Lage der arbeitenden Klasse in England. Nach eigner Anschauung und authentischen Quellen« 570, 575, 580 Abb.d.Titelseite, 595, 636, 979, 1163
Enzensberger, Ulrich: »Parasiten« 749
Espinosa, Antonio Vazquez de: »Indiæ Descriptionem« 953
Evelyn, Charles und Evelyn, John: »The Lady's Recreation: »Or The Third And Last Part Of The Art Of Gardening Improved« 981
Evelyn, John: »Sylva, or a Discourse of Forest-Trees, and the Propagation of Timber 573 Abb.d.Titelseite
Evelyn, John: »Sylva. Tena. Pomona acetaria and Kalendarium Hortense« 964

F

Faure de Saint-Sylvestre Marquis de Satillieu, Charles du: »La Truffole en France« 1030
Federmann d.J., Nikolaus: »Indianische Historia. Ein schöne kurtzweilige Historia Niclaus Federmanns des Jüngern von Ulm erster raise so er von Hispania und Andolosia auss in Indias des Occeanischen Mörs gechan hat, und was ihm allda ist begegnet biss auff sein widerkunfft inn Hispaniam, auffs kurtzest beschriben, gantz lustig zu lesen« 937
Federman, Raymond: »Die Nacht zum 21.Jahrhundert« 686
Feinberg Vamosh, Miriam: »Essen und Trinken in biblischer Zeit« 466
Felici, Giovanni Batista: »Parere intorno all'uso della cioccolatam scritto in una lettera ... all'illustriss« 986
Feltgen, Ernest: »Die einheimischen Heilpflanzen« 1094
Feuchtwanger, Lion: »Die häßliche Herzogin« 540
Feuchtwanger, Lion: »Erfolg« 382
Feuillée, Louis Éconches (deutsche Ausgabe): »Beschreibung zur Arzeney dienlicher Pflanzen welche in den Reichen des mittägigen America in Peru und Chili vorzüglich im Gebrauche sind« 1014
Feuillée, Louis Éconches: »Journal Des Observations Physiques, Mathematiques« 1014
Finx, Erasmus: »Ost- und West-Indischer wie auch Sinesischer Lust- und Stats-Garten« 965
Fiovaranti, Leonardo: »Das ist: »Experientz und Naturkündigung: »Jetzund ausz dem Italiänischen ob seiner unsäglichen Fürtrefflichkeit … wegen ins Teusch versetzt« 950
Fischer, Friedrich Ferdinand: »Höchste Verwerthung der Kartoffeln bestehend in einem Brau-Verfahren, aus den Kartoffeln ein gesundes, kräftiges, wohlschmeckendes Bier darstellen zu können« 1064
Fischer, Johann Bernhard: »Statistische und topographische Beschreibung des Burggraftums Nürnberg, unterhalb des Gebürgs, oder des Fürstentums Brandenburg-Anspach ...« 289
Fitzherbert, Anthony: »Boke of Husbandrie« 931
Flammarion, Camille: »L'atmosphère Météorologie populaire« 20
Fletcher, John: »The Elder Brother« 701 Abb.d.Titelseite
Fletcher, John: »The Loyal Subject« 561, 701, 950
Florin, Franz Philipp: »Oeconomus prudens et legalis continuatus ...« 305, 369, 976, 999
Fontaine, Gaspard Théodore Ignace de la: »Notice sur les pommes de terre et sur l'époque de leur introduction dans le pays de Luxembourg et les Ardennes wallonnes« 1074
Fontane, Theodor: »Effi Briest« 205
Fontane, Theodor: »Mathilde Möhring« 269
Fontane, Theodor: »Stechlin« 1093
Fontane, Theodor: »Stine« 183
Fontane, Theodor: »Unterm Birnbaum« 182
Fontane, Theodor: »Wanderunghen durch die Mark Brandenburg« 269
Ford, Richard: »A hand-book for travellers in Spain and readers at home« 1066
Formey, Ludwig: »Versuch einer medizinischen Topografie

von Berlin« 348
Forster, Edward Morgan: »Howards End« 315
Forster, John: »Englands Happiness Increased, or A Sure and Easie Remedy against all succeeding Dear Years 567 Abb.d.Titelseite, 569
Francatelli, Charles Elmé: »The Modern Cook« 1066
Francke, August Hermann: »Kurtzer und Einfältiger Unterricht / Wie Die Kinder zur wahren Gottseligkeit / und Christlichen Klugheit anzuführen sind« 771
Franck, Sebastian: »Vom Laster der Trunckenheit« 931
Frazer, James George: »Der goldene Zweig« 734
French, Marylin: »From Eve to Dawn« 222
Freytag, Gustav: »Die verlorene Handschrift« 844
Frézier, Amédée-Francois: »Relation du voyage de la mer du Sud, aux côtes du Chili, du Pérou et de Brésil, fait pendant les années«(»Voyage to the South-Sea«) 980
Fridvalszky, Johann: »Dissertatio de agris fimandis et arandis« 1020
Friedrich, Johann Konrad: »Gastronomischen Aphorismen« 706
Friedrich II., König von/in Preußen (Hg.): »Edikt wegen Urbarmachung der in Unserm Fürstenthum Ostfriesland und dem Harlinger-Lande befindlichen Wüsteneyen...« 793
Friedrich Wilhelm III., König von Preußen: »Edict den erleichterten Besitz und den freien Gebrauch des Grund-Eigenthums ... betreffend 238 Abb.d.Titelseite
Fries, Martin: »Vollständige Anweisung zum Tabakbau« 1009
Froschauer, Oskar: »Die gestohlenen Teufels-Äpfel anno 1647« 1104
Fuchs, Leonhart: »New Kreütterbuch / in welchem nit allein die gantz histori / das ist namen / gestalt / statt vnd zeit der wachsung ...« 844, 934
Fuchs, Leonhart: »Primi de stirpium historia comentariorum tomi vivae imagines« 52
Fürst, Johann Evangelist: »Fürst´s Lehr und Exempel-Buch, worin sonnenklar gezeigt wird, wie der Ertrag des geringsten Gutes in kurzer Zeit außerordentlich erhöht werden kann 315 Abb.d.Titelseite

G

Gadd, Peter Adrian und Cajanus, Jonas Nuorempi: »Physikalisch-ökonomische Beschreibung des nördlichen Theils der Kreise von Satacunda in Finnland« 1028
Gailer, Jacob Eberhard: »Neues Orbis pictus für die Jugend« 1059
Gall, Ludwig: »Anleitung für den Landmann zur Syrup-Zuckerbereitung aus Kartoffeln mittels gewöhnlicher Branntweinbrennerei-Geräthe worin zugleich die Darstellung der Kartoffelstärke und des Zuckerbranntweins aus Kartoffelsyrup gelehrt wird« 1056
Gante, Pedro de: »Rhetorica Christiana« 95
Gardie, Eva de la: »Försök at tilverka bröd, brännvin, stärkelse och puder af potatos« 422, 430, 998
Gear, W. Michael, und O'Neal Gear, Kathleen. The Broken Land« 1096
Geißler, Erhard: »Hitler und die Biowaffen« 900
Georgi, Johann Gottlieb: »Bemerkungen einer Reise im Rußischen Reich im Jahr 1772 464 Abb.d.Titelseite
Georgi, Johann Gottlieb: »Beschreibung aller Nationen des russischen Reiches, ihrer Lebensart, Religion, Gebräuche, Wohnungen, Kleidungen und übrigen Merkwürdigkeiten« 1021
Gerard, John: »The Herball, or, Generall Historie of Plantes« 173 Abb.d.Titelseite, 176, 701, 861, 945, 954, 955
Germershausen, Christian Friedrich: »Der Hausvater in systematischer Ordnung« 373
Germershausen, Christian Friedrich: »Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften« 373, 386
Gerstäcker, Carl Eduard Adolph: »Der Coloradokäfer und sein Auftreten in Deutschland« 1084
Gesenius, Karl: »Übersicht über das Meiereirecht« 1040
Gessner, Conrad: »Fischbuch, Das ist ein kurtze, doch vollkomne beschreybung aller Fischen so in dem Meer vnnd süssen wasseren, Seen, Flüssen ...« 100
Gessner, Conrad: »Horti germaniae« 937
Gessner, Conrad: »Schlangenbuch: »Das ist ein grundtliche vnd vollkom[m]ne Beschreybung aller Schlangen, so im Meer, su ssen Wassern vnd auff Erden jr woh--nung haben, Sampt der selbigen conterfactung« 100
Gessner, Conrad: »Thierbuch, Das ist, Außführliche beschreibung, und lebendige ja auch eigentliche Contrafactur und Abmahlung aller Vierfüssigen thieren, so auff der Erden und in Wassern wohnen« 100
Gessner, Conrad: »Vogelbuch oder Außführliche beschreibung, vnd lebendige, ja auch eygentliche Controfactur vnd Abmahlung aller vnd jeder Vögel, wie dieselben vnter dem weiten Himmel allenthalben gefunden vnd gesehen werden« 100
Gessner, Karin: »Die Rote aus dem Oderbruch und die brandenburgisch-preußische Kartoffeltradition« 418
Gibbon, Edward: »Verfall und Untergang des Römischen Imperiums« 9, 1185
Gilenius, Arnold: »Auszug aus Catalogum Plantarum Horti Gilleniani 213 Abb.d.Titelseite
Girard Des Bergeries, Jacob: »Gouvernement de la santé« 967
Gissing, George Robert: »The Nether World« 631
Glaser, Rüdiger: »Klimageschichte Mitteleuropas« 115, 611

Glasse, Hannah: »The Art of Coocery made Plain and Easy« 997
Glasse, Hannah: »The compleat confectioner, or, The whole art of confectionary made plain and easy« 1010
Glasse, Hannah: »The new art of cookery, according to the present practice; being a complete guide to all housekeepers, on a plan entirely new« 1033
Gleditsch, Johann Gottlieb: »Beobachtungen und Versuche über die Vermehrungsarbeiten der Kartuffel Staude« 1013
Gleditsch, Johann Gottlieb: »Katalog des Gartens (Hans Joachim Ziethen)« 990
Gmeinhardt, Johann Caspar: »Catalogus plantarum circa Laubam nascentium« 984
Godey, Louis A.: »Godey's Lady's Book« 1078
Goethe, Johann Wolfgang von: »Stella. Ein Schauspiel für Liebende« 1035
Goethe, Johann Wolfgang von: »Zur Farbenlehre« 345, 416, 734
Gotthelf, Jeremias: »Barthli der Korber« 325
Gotthelf, Jeremias: »Barthli der Korbler« 1071
Gotthelf, Jeremias: »Geld und Geist« 342
Gotthelf, Jeremias: »Wie Uli der Knecht glücklich wird« 466, 744, 1050
Gouan, Antoine: »Hortus Regius Monspeliensis« 1011
Grafton, Anthony: »Die tragischen Ursprünge der deutschen Fußnote« 12
Grass, Günter: »Blechtrommel« 703
Grass, Günter: »Der Butt« 383, 703
Grass, Günter: »Ein weites Feld« 688
Grass, Günter: »Mein Jahrhundert« 352
Greene, Robert: »A groatsworth of wit bought with a million of repentance« 944
Greene, Robert: »Four Letters« 561
Grègoire, Henri Jean-Baptiste: »Essai Historique sur l'État de l'agriculture, en Europe, au seizième siècle« 865, 509 Abb.d.Titelseite
Griffith, Gareth W.: »Phytophthora - a blight on Ireland« 1067
Grimm, Brüder: »Daumerlings Wanderschaft« 334
Grimm, Brüder: »Deutsches Wörterbuch« 253, 835, 836, 843, 847, 849, 851, 856, 857, 870, 1083
Grimm, Brüder: »Schneeweißchen und Rosenrot« 741
Großer Brockhaus« 908
Grüninger, Hans (?) (Hg.): »Des seligen Brendans wunderbare Meerfahrt« 339
Gybson, Thome (Hg.): »The great herball newly corrected« 933

H

Habich, Georg Evert: »Reiselegitimation fürs Maisbüchlein« 1074
Haefs, Hanswilhelm: »Handbücher des nutzlosen Wissens« 11
Haffner, Sebastian: »Germany: »Jekyll & Hyde« 823
Haffner, Sebastian: »Geschichte eines Deutschen« 630
Hagen, Erhard Christoph von: »Artikel in Archiv für Geschichte und Altertumskunde von Oberfranken« 295
Hale, Thomas: »A Compleat Body of Husbandry. Containing Rules for Performing, in the Most Profitable Manner, the Whole Business of the Farmer and Country Gentleman« 1007
Haller, Albrecht von: » Brevis enumeratio stirp. Horti Gotingensis« 994
Haller, Albrecht von: »Enumeratio Plantarum Horti Regii Et Agri Gottingensis est opus botanicum« 1002
Haller, Albrecht von: »Flora Jenensis ex posthumis auctoris schedis et propriis Alberti Haller observationibus aucta et emendata. Accesserunt plantarum rariorum novae icones« 985
Hamilton, August: »Offene Briefe über Branntweinbrennerei an seine Geschäftsfreunde in Deutschland überhaupt, und den k.k. österreichischen Staaten insbesondere« 1073
Hamilton, Earl Jefferson: »American Treasure and the Price Revolution in Spain 1501–1650« 142
Hansen, Johann und Fritz Arnoldi: »Die Kartoffel in der Kriegswirtschaft« 671
Harland, Marion: »Common Sense in the Household« 740 Abb.d.Titelseite
Harrington, James: »The Commonwealth of Oceana« 630
Harriot, Thomas: »A briefe and true report of the new found land of Virginia« 942
Harrison, Harry: »Soylent Green« 633
Harrison, Sarah: »Housekeeper's Pocketbook« 998
Harrison, Wiiliam: »Description of England« 562, 940
Hartmann, August: »Versuch einer geordneten Anleitung zur Hauswirtschaft« 668
Hartweg, Andreas Johann: »Hortus Carlsruhanus oder Verzeichnis sämmtlicher Gewächs, welche ... zu Carlsruhe cultivirt werden« 1056
Haushofer, Heinz Konrad Konstantin: »Georgica Bavaria« 870
Hebel, Johann Peter: »Schmelz-Ofen« 707
Hebel, Johann Peter: »Van dem Fischer un siiner fru« 707
Hecker, Friedrich Karl Franz: »Artikel über den Kartoffelkäfer: Ein neuer Feind« 898
Hegner, Karl Ludwig Hermann, und Goliath, Johann Christoph: »Nama Gowabdi gei tsi khom-ei Kaniors« 889
Heidegger, Johann Conrad: »Entwurf über die Förderung des Kartoffelanbaus« 1023

Heine, Heinrich: »Atta Troll (Caput XXIII)« 757
Heine, Heinrich: »Die Audienz – Eine alte Fabel« 183
Heine, Heinrich: Deutschland. Ein Wintermärchen 81
Heine, Heinrich: »Geständnisse« 222
Heine, Heinrich: »Ludwig Börne« 344, 711
Heinze, Friedrich Aolf von: »Geschichte einer Blattern-Impfung mit Kuhblattern-Lymphe in der Probstei und einigen angrenzenden adlichen Gütern im Herzogthum Holstein« 416
Heiser, Eugène: »La tragédie lorraine« 261
Heldring, Ottho Gerhard: »Wat te denken van en wat te Doen in de aardappelennood?« 870
Henseler, Heike und Henseler, Klaus: »Limericks und Kartoffeln« 748
Henseler, Klaus: »Kartoffel auf der Briefmarke« 706
Heresbach, Konrad von: »Rei rusticae libri quatuor. Universam rusticam disciplinam complectentes« 131, 939
Hermann, Johannes: »Recensio plantarum in horto Joannis Hermanni« 960
Hermes, Johann Thimoteus: »Sophiens Reise von Memel nach Sachsen« 866
Herrera y Tordesillas, Antonio: »Historia General De Los Hechos De Los Castellanos En Las Islas, Y Tierra Firme Del Mar Oceano« 859
Herzogenrath, Jakob Karl: »Bemerkungen der Kuhrpfälzischen physikalisch-ökonomischen Gesellschaft vom Jahre 1772« 1021
Hesse, Heinrich: »Neue Garten-Lust« 369, 972, 975
Hesse, Hermann: »Unterm Rad« 773
Heym, Stefan: »Nachruf« 816
Heym, Stefan: »Schwarzenberg« 344
Heywood, Thomas: »The English Traveller« 955
Hill, John: »The Family Herbal, Or an Account of All Those English Plants, Which Are Remarkable for Their Virtues, and of the Drugs Which Are Produced by ... and Their Uses ...« 1006
Hirschfeld, Christian Cay Lorenz: »Theorie der Gartenkunst 323 Abb.d.Titelseite, 326
Hoffmann, Ernst Theodor Amadeus (E.T.A.): »Lebens-Ansichten des Katers Murr« 742 Abb.d.Titelseite, 1053
Hoffmann, Gottfried August: »Klugheit Haußzuhalten, Oder: »Prudentia Oeconomica in formam artis redacta« 370, 990
Hoffmann, Heinrich: »Der Struwwelpeter oder lustige Geschichten und drollige Bilder« 775
Hoffmann, Mauritius: »Florae Altorffianae deliciae hortensis« 963
Hohberg, Wolf Helmhardt von: »Georgica curiosa aucta« 309 Abb.d.Titelseite, 311, 842, 847, 865, 969, 971, 979
Hohenthal, Peter von: »Allgemeine Haushaltungs- und Landwissenschaft, aus den sichersten und neuesten Erfahrungen und Entdeckungen, geprüfet und in Ausübung gebracht von Einer ökonomischen Gesellschaft in England« 1011
Hölderlin, Johann Christian Friedrich: »Die Stille« 707
Holinshed, Raphael: »The Chronicles of England, Scotlande, and Irelande« 559
Homer (Johann Heinrich Voß, Übersetzer): »Ilias« 9
Homer (Johann Heinrich Voß, Übersetzer): »Odyssee« 198
Hoppe, Tobias Conrad: »Kurzer Bericht von denen knollichten und eßbaren Erd-Aepfeln ...« 997
Hornung, Johann: »Cista medica, qua in epistolae clarissimorum Germaniae medicorum« 953
Hortig, Carl Anton Johann Nepomuk: »Erdäpfeljubiläum, im Jahre 1828« 1059
Houghton, John: »A Collection for Improvement of Husbandry and Trade« 564 Abb.d.Titelseite; 622
Houghton, John: »A Discourse of Coffee« 622
Houghton, John: »An Account of the Acres and Houses, with the proportional tax … of each County in England and Wales« 622
Houghton, John: »The Conclusion of the Protestant States of the Empire, of the 23d of Sept. 1699 concerning the Calendar« 622
Howe, William: »Phytologia Britannica, natales exhibens Indigenarum Stirpium sponte emergentium« 959
Hübner, Johann: »Curieuses und reales Natur-, Kunst-, Berg-, Gewerck- und Handlungs-Lexicon ...« 985
Hufeland, Christoph Wilhelm: »Makrobiotik oder die Kunst das menschliche Leben zu verlängern« 1037
Hugo, Victor: »Les Misérables« 763
Humboldt, Alexander von: »Ansichten der Kordilleren und Monumente der eingeborenen Völker Amerikas« 136
Humboldt, Alexander von: »Essai sur la geógraphie des plantes« 136
Humboldt, Alexander von: »Voyage aux régions équinoxiales du nouveau continent, fait en 1799–1804« 136
Humboldt, Wilhelm von: » Litauischer Schulplan« 771
Humboldt, Wilhelm von: »Ueber die mit dem Königsbergischen Schulwesen vorzunehmenden Reformen« 771

I

Inglin, Meinrad: »Der schwarze Tanner« 717
Ito, Keisuke: »Kiuko shokumotsu binsan« (Leitfaden zu Nahrungsmitteln bei Hungersnot) 1060

J

Jacobi, Johann Georg Friedrich: »Über die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen, deren verschiedenen Arten, Anbau und zweckmäßige Anwendung, beson-

ders in der Küche« 1051
Jacobi, Johann Georg Friedrich: »Ueber die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen« 666 Abb.d.Titelseite, 671
Jahn, Johann Friedrich Ludwig Christoph (»Turnvater«): »Die Deutsche Turnkunst« 770
Jahn, Johann Friedrich Ludwig Christoph: »Patriotismus in Preußen« 827
Jansen, Jacob: »Seite aus Kaufmannsbuch 141 Abb.d.Titelseite
Jenisch, Paul: »Annabergae Misniae urbis historia« 866, 947
Johannes von Mailand (de Civelles): »Regimen Sanitatis Salernitanum: »Lilium Medicinae« 935
Johnson, Ben: »Cynthias Revels« 701, 702 Abb.d.Titelseite
Johnson, Ben: »Every Man in His Humour« 561
Johnstone, Walter: »A Series of Letters, descriptive of Prince Edward Island« 651
Johnstone, Walter: »Travels In Prince Edward Island« 1054
Joncquet, Denis: »Dionysii Joncquet Medici Parisiensis Hortus: »Sive Index Onomasticus Plantarum Quas Excolebat« 963
Jones, Eric Lionel: »The European Miracle: »Environments, Economies and Geopolitics in the History of Europe and Asia« 123
Jonghe, Adriaen de: »Phallis ex fungorum genere« 938
Joyce, James: »Ulysses« 292, 581, 736 Abb.d. Titelseite
Juch, Carl Wilhelm: »Das Ganze des Kartoffelbaus« 1051
Jungermann, Ludwig: »Catalogus plantarum quae circa Altorfium Noricum reperiuntur« 957
Jussieu, Bernard de: »Catalogue des arbres, et arbrisseau qui se peuvent élever en pleine terre aux environs de Paris« 989

K

Kafka, Franz: »Die Verwandlung« 640
Kalbersch, Joseph: »Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke, oder Wein und Branntwein im Mittelalter und in unserer Zeit (Abb.d.Titelseite) 495
Kalm, Pehr: »En resa till Norra Amerika (Des Herren Peter Kalms Beschreibung der Reise die er nach dem nördlichen Amerika auf den Befehl gedachter Akademie und öffentliche Kosten unternommen hat)« 998
Kaltenbach, Johann Heinrich: »Die Pflanzenfeinde aus der Klasse der Insekten« 1084
Kant, Immanuel: »Critik der reinen Vernunft« 411 Abb.d.Titelseite
Kapuscinski, Ryszard: »Lapidarium« 11
Kästner, Erich: »Pünktchen und Anton« 532
Kehlmann, Daniel: »Die Vermessung der Welt« 380
Keisuke, Ito: »Kiuko shokumotsu binsan (Leitfaden zu Nahrungsmitteln bei Hungersnot)« 1060
Keller, Gottfried: »Die Leute von Seldwyla 658 Abb.d.Titelseite
Keller, Gottfried: »Studienbuch unter der Überschrift Litterarisches« 852
Kempen, Thomas von: »Nachfolge Christi« 456
Kempowski, Walter: »Hamit, Tagebuch 1990« 600
Kentmann, Theodor: »Tabula Locum et Tempus« 954
Kiel, W., u. Schrenk, A.: »Landwirtschaftlicher Pflanzenanbau« 247
Kilian, Lukas und Wolfgang: »Hortus Eystettentis« 949
Kipling, Rudyard: »Wie das Alphabeth entstand« 825
Kirchhof, Friedrich Christoph: »Der Kartoffelbau mit seinen zeitgemässen Sorgen« 1064
Klein, Anton Edler von: »Deutschen Provinzialwörterbuch« 1033
Klein, Edmond Joseph: »Flora der Heimat« 1093
Kleist, Henrich von: »Der zerbrochene Krug« 745
Kliewe, Heinrich: »Infektion von Kartoffelfeldern durch Kartoffelkäfer« 901
Kling, Johann Peter (von): »Anleitung zum Kartoffel- oder Erdäpfelanbau« 366
Knauer, Mauritius: »Kleiner Hundertjähriger Kalender für das jetzige Jahrhundert« 974
Kniphof, Johann Hieronymus: »Botanica in originalli Sev Herbarivm Vivvm, In Qvo Plantarvm Tam Indigenarvm Qvam Exoticarvm Pecvliari Qvadam Operosaqve ...« 988
Knobloch, Heinz: »Im Lustgarten mit Heinz Knobloch. Ein preussischer Garten im Herzen Berlins« 224
Knoop, Johann Hermann: »Pomologia beschrieben, nach dem Leben abgebildet und mit ihren natürlichen Farben erleuchtet. Aus dem Holländischen in das Deutsche übersetzt von Georg Leonhart Huth« 1008
Kögel, J. C.: »Unterricht zum Anbau und zur mannigfachen Benutzung der Kartoffeln für jede Haushaltung« 1053
Kolb, Georg Friedrich: »Geographisch-statistischen Jahrbuch von Rheinbaiern: »ein Beitrag zur Geographie und Geschichte des Vaterlandes« 1057
Konvention über die Verhütung und Bestrafung des Völkermords 79
Kowarik, Ingo: »Biologische Invasionen Neophyten und Neozoen in Mitteleuropa« 195
Krause, Christian Ludwig: »Fünfzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey« 814
Krwaczyk, Krzysztof: »Idealny destylator i piwowar« 1045
Kreittmayr, Wiguläus Xaver Aloys von (Hg.): »Georgica Bavarica oder Oeconomische Auszüge und gründliche Nachrichten wie sowohl adeliche Land- als gemeine

Bauren-Güther verbessert und derselben jährliche Erträgnissen um ein Merkliches vermehret werden« 1001
Krombach, Jean-Henri-Guillaume: »Flore du Grand-Duché de Luxembourg 490 Abb.d.Titelseite, 1084
Krüger, Johann Friedrich (Hg.): »Lebensbeschreibungen berühmter und merkwürdiger Personen unserer Zeit« 830
Krünitz, Johann Georg: »Oeconomische technologische Encyclopädie« 1030, 1042
Kruydtboeck oft Beschrijvinghe Van allerleye Ghewassen, Kruyderen, Hesteren, ende Gheboomten« 1140
Kundmann, Johann Christian: »Die Heimsuchungen Gottes in Zorn und Gnade über das Herzogthum Schlesien« 1130
Kundmann, Johann Christian: »Rariora Naturæ & Artis item in Re Medica, oder Seltenheiten der Natur und Kunst 330 Abb.d.Titelseite
Künhold, Christian Ernst: »Ein hundert zehen selbst probirte Experimenta, Anbey Herrn Ambrosii Zeigers betitultem Tractat, Vernünftige Gedancken zur Kunstmässigen Verbesserung des Feld-Baues, entgegengesetzte Oeconomia Experimentalis« 989
Kuß, Johanna: »Die holsteinische Küche oder die Anleitung zur Führung des Hausstandes in einer Anzahl auf Erfahrung begründeter, bewährter Anweisungen« 1074
Kyeser, Konraed: »Bellifortis« 337

L

La Brosse, Guy de: »Catalogue des plantes qui sont de présent cultivées au jardin du roy de Paris« 955
La Brosse, Guy de: »De la nature, vertu, et utilité des plantes (Abb.d.Titelseite) 506
La Brosse, Guy de: »Hortus regius« 961, 964
Lämmel, Rudolf: »Sozialphysik« 1101
Lampadius, Wilhelm August Eberhard: »Über den Bau von Kartoffeln« 1057
Lan: »ein Handbuch für den Kartoffelanbau« 1101
Langhaus, Daniel: »Die Kunst der Selbstheilung« 529, 1016
Lang, Karl Heinrich von: »Hammelburger Reise - Vierte Fahrt: oder neueste Nachrichten aus den Landen Grossgescheid und Kleingescheid: »oder neueste Nachrichten aus den Landen Grossgescheid und Kleingescheid« 1058
La Peyrère, Isaac: »Praeadamitae = Systema theologicum« 122
Lauremberg, Peter: »Apparatus Plantarius primus« 212 Abb.d.Titelseite, 218, 842, 843, 844, 847, 860, 869, 954
Laurence, John: »A New System of Agriculture« 571, 572, 985
Laurence, John: »The ordering of fish ponds, brick-making, and other employments of rural economy are treated at length« 571
La Varenne, François Pierre de: »Le Cuisinier méthodique où est enseigné la manière d'aprester toute sorte de Viandes, Poissons, Legumes, Gelées; Cremes, Salades, & autres Curiositez« 964
Law, James Thomas: »The Poor Man's Garden: »or a few brief Rules for Regulating Allotments of Land to the Poor for Potatoe Gardens (Abb.d.Titelseite) 589
Le Grand Aussy, Pierre Jean-Baptiste: »Histoire de la vie privée des Français ... 526 Abb.d.Titelseite
Legrand d'Aussy, Pierre David-Baptist: »Documents rétrospectifs sur l'Auvergne. Lettre sur la communauté des Guittard-Pinon« 1029
Lehmann, Kai: »Der Henker des Herzogs« 343, 521, 974
Lem, Stanislaw (Astral Sternu Tarantoga): »Sterntagebücher des Weltraumfahrers Ijon Tichy« 661
Lem, Stanislaw: »Sterntagebuch« 257
Lengerke, Alexander von: »Die Schleswig-Holsteinische Landwirtschaft« 1056
Leonhardi, Friedrich Gottlieb: »Vorteilhaften Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln zu Mahlzeiten, Branntwein, Stärke, Seife, Lichtern und Sauerteig« 1038
Lerch, Hans: »Hessische Agrargeschichte« 119
Le Rond d'Alembert, Jean-Baptiste: »Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers« 1018, 1022
Lescarbot, Marc: »Histoire de la Nouvelle France« 948
Lichtenberg, Georg: »Sudelbuch« 380, 1037
Liebig, Justus von: »Chemischen Briefe« 1063
Liebig, Justus von: »Der chemische Prozeß der Ernährung der Vegetabilien und die Naturgesetze des Feldbaus« 1077
Liebig, Justus von: »Die Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie« 1063
Lindern, Franz Balthasar von: »Historie des Fürstentums Anhalt« 977
Lindern, Franz Balthasar von: »Tournefortius alsaticus, cis et trans Rhenanus sive opusculum botanicum ope cujus plantarum species, genera ac differentias, praeprimis circa Argentor« 986
Linné, Carl von: »Hortus Cliffortianus« 204, 423 Abb.d.Titelseite
Linné, Carl von: »Lappländische Reise« 783
Linné, Carl von: »Musa Cliffortiana« 204
Linné, Carl von: »Species plantarum, exhibentes plantas rite cognitas, ad genera relatas, cum differentiis specificis, nominibus trivialibus, synonymis selectis,

locis natalibus, secundum systema sexuale digestas« 1003
Linné, Carl von: »Species Plantarum Tomus II« 546
Linné, Carl von: »Systema Naturae« 65, 176, 864
Linné, Carl von: »Viridarium Cliffortianum« 204
L'Obel, Matthias de: »Kruydtboeck oft Beschrijvinghe Van allerleye Ghewassen, Kruyderen, Hesteren, ende Gheboomten« 1140
L'Obel, Matthias de: »Plantarum seu Stirpium Historia« 941, 1140
Löbe, Wilhelm: »Handbuch des Ackerbaus« 1071
London, Jack: »Der Seewolf« 710
London, Jack: »Menschen der Tiefe« 1094
Lonicerus, Adam: »Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kreuter, Getreyde, Gewürtzen« 52
Loofft, Marcus: »Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln« 1013, 1025
López de Gómara, Francisco: »Historia de las Indias« 859, 936
Lorris, Guillaume de und Meung, Jean de: »Ci est le Roman de la Tuberose« 7
Luckombe, Philip: »A Tour Through Ireland; Wherein the Present State of that Kingdom is Considered« 1026
Lüders, Philipp Ernst: »Anleitung zum Kartoffelbau« 1020
Lüders, Philipp Ernst: »Erörterung der von der Königl. Academie der Wissenschaften in Berlin aufgegebenen Frage: Wie, bey dem Ackerbau, die Theorie mit der Praxi am bequemsten verbunden werden könne?« 390
Lüders, Philipp Ernst: »Kurzes Gespräch zw. e. Landmanne u. e. Prediger, worin d. Materie vom Lein, Potatos, Hopfen u. Klewerbau abgehandelt wird« 1009
Lüders, Philipp Ernst: »Oeconomische Unterredungen über die Verbesserung des Ackerbaues« 1020
Lüders, Philipp Ernst: »Traktat über den Anbau und die Verwendung der Kartofel« 1031
Ludwig, Johann Adam Jakob: »Abhandlung von den Erdäpfeln« 1018
Ludwig, Johann Adam Jakob: »Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige Aardappelen« 488 Abb.d.Titelseite, 1021
Lugol, Jean Guillaume Auguste: »Untersuchungen und Beobachtungen über die Ursachen der Srofel-Krankheiten 240 Abb.d.Titelseite
Lusitano, Amato: »In Dioscorides Anazarbei de medica materia« 937

M

Macdonald, Alexander: »Gaelic Dictionary« 993
MacGregor, John James: »Gaelic Dictionary« 1055
MacGregor, Neil: »Shakespeares ruhelose Welt« 620
Machiavelli, Niccolò di Bernardo dei: »De Principatibus« 60
Machin, Lewis: »The Dvmbe Knight. An Historicall Comedy acted sundry times by the Children of his Maiesties Revells 702 Abb.d.Titelseite
Magalhães Gandavo, Pero de: »Tratado da Terra do Brasil« 939
Magazzini, Vitale: »Dell'Agricoltura Toscana« 952
Malthus, Thomas Robert: »An Essay on the Principle of Population« 590 Abb.d.Titelseite, 633, 1038
Malthus, Thomas Robert: »Principles of Political Economy« 633, 1053
Mandeville, Jean de: »Die Bienenfabel oder Der Einzelnen Laster, des Ganzen Gewinn« 742
Manetti, Saverio: »Viridarium Florentinum Sive Conspectus Plantarum est opus botanicum a Xaverio Manetti anno MDCCCLI editum« 1001
Mann, Golo: »Wallenstein« 9
Mappus, Markus: »Calalogus horti academici Argentinensis« 972
Marbach, Johann Ernst: »Das In der Freyheit lebende Schöneck, Oder Beschreibung des von 1370 an privilegirten freyen Städtleins Schöneck« 987
Marcus Gavius Apicius: »De re coquinaria« (Über die Kochkunst) 942
Marcus Tullius Cicero: »Tusculanæ disputationes« 7
Markham, Gervase, und Machin, Lewis: »The Dumbe Knight« 701, 948
Marperger, Paul Jacob: »Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium« 589 Abb.d.Titelseite, 980
Marston, John: »Histrio-Matrix« 701, 954
Marston, John: »The Scourge of Villanie« 561, 946
Martel, Yann: »Die Hintergründe zu den Helsinki-Roccamatios« 618
Marx, Karl: »Das Allgemeine Gesetz der kapitalistischen Akkumulation« 608
Marx, Karl: »Das Elend der Philosophie« 607
Marx, Karl: »Das Kapital. Kritik der politischen Oekonomie« 292
Marx, Karl: »Kritik der Hegelschen Rechtsphilosophie« 344
Massinger, Philipp: »A New Way to Pay Old Debts« 561, 562 Abb.d.Titelseite, 954
Mattioli, Pietro Andrea: »New Kreüterbuch. Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß der Bäumen, Stauden und Kräutern« 52, 173, 309, 953, 968
Mattioli, Pietro Andrea: »Opera quae exstant omnia ...« 857
Mauz, Eberhard Friedrich: »Versuche und Beobachtungen über den Kartoffelbau und die Krankheiten der Kartof-

feln, besonders im Jahr 1845« 1066
Mayer, Johann Friedrich: »Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe« 1022
Mayhew, Henry: »London Labour and the London Poor« 632
May, Karl: »Die Fastnachtsnarren« 321 Abb.d.Titelseite
May, Karl: »Die Fastnachtsnarren« 382
May, Karl: »Die Liebe des Ulanen« 717
May, Karl: »Geographische Predigten« 376
May, Karl: »Mein Leben und meine Werke« 9, 182
May, Karl: »Strom und Straße« (Erzählungen) 376
May, Karl: »Waldröschen« 376
May, Karl: »Winnetou« 718
mehrere nichtgenannte Autoren: »Relação do descobrimento da Florida« 936
Meier, Brigitte: »Jüdische Seidenunternehmer und die soziale Ordnung zur Zeit Friedrichs II.« 329
Mentzel, Christian: »Index nominum plantarum« 847, 865, 970
Menzel, Roderich: »Triumph der Medizin« 735
Mercier, Louis-Sébastien: »Tableau de Paris« 787
Merian, Maria Sibylla: »Metamorphosis Insectorum Surinamensium« 976
Mérigot, Madame: »La cuisinière républicaine, qui enseigne la manière simple d'accomoder les pommes de terre; avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver 949« 1034
Merrett, Christopher: »Britannicarum Rerum Naturalium Pinax Continens Vegetabilia, Animalia Et Fossilia, In Hac Insula Reperta« 965
Meydenbach, Jacob: »Gart der Gesundheit« 929
Meydenbach, Jacob: »Hortus sanitatis« 929
Meydenbach, Jacob: »Le Grant Herbie« 931
Meyer, Hermann Julius (Hg.): »Großes Meyersches Conversations-Lexikon« 337
Meyer, Johann Friedrich: »Lehrbuch für die Land- und Haußwirthe in der pragmatischen Geschichte der gesamten Land- und Haußwirthschafft des Hohenlohe Schillingsfürstischen Amtes Kupferzell« 668
Mezler: »Diätetik für bürgerliche Mädchenschulen« 1046
Michele, Pier Antonio: »Catalogus plantarum Horti Caesari Florentini« 989
Michelet, Jules: »Histoire de XIX siècle« 577
Mikanowski, Lindsay und Patrick: »Kartoffel« 100
Miller, Johann Herkules: »Catalogus plantarum« 995
Miller, Philip: »The gardeners dictionary: »containing the best and newest methods of cultivating and improving the kitchen, fruit, flower garden, and nursery ...« 572, 984, 988
Mitchell, David: »The Origin of the Potato« 1089
Mitterauer, Michael: »Warum Europa?« 759
Moehring, Paul Heinrich Gerhard: »Primae lineae horti privati catalogues« 989
Molière: »Der Bürger als Edelmann« 967
Molière: »Der eingebildete Kranke« 410
Molière: »Der Geizige« 965
Molière: »Die lächerlichen Schwärmerinnen« 292
Molière: »Tartüff« 523
Molina, Christóbal de: »Relación de las Fábulas y Ritos de los Incas« 859
Monardes, Nicolás Bautista: »Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales« 1135
Monardes, Nicolás Bautista: »Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt« 940
Montaigne, Michel Eyquem, Seigneur de: »Essais« 943
Montanus, Arnoldus (Arnold van den Berghe): »De nieuwe en onbekende weereld, of, Beschryving van America en 't Zuid-land« 484, 967
Montelatici, Ubaldo: »Estratto da' più celebri autori sì editi, come inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi delle patate« 857
Monto, Lewis: »Plough Boy Journals« 1052
Morison, Robert: »Hortus regius Blesensis auctus cum notulis durationis & charactismis plantarum« 961
Morison, Robert: »Plantarum Historiæ Universalis Oxoniensis seu Herbarum Distributio nova ...
571 Abb.d.Titelseite
Morison, Robert: »Praeludia Botanica« 627
Mortimer, John: »The Whole Art of Husbandry; Or, The Way of Managing and Improving of Land
574 Abb.d.Titelseite
Morus, Thomas: »Utopia« 335
Moscherosch, Johann Michael: »Wunderlichen und wahrhaftigen Geschichten« 956
Möser, Justus: »Osnabrückische Geschichte« 1016
Most, Georg Friedrich: »Encyklopädie der Volksmedicin« 1065
Mulder, Johannes: »De Voeding in Nederland in Verband tot den Volksgeest« 996
Müller, Johann Georg: »Deliciae Hortenses, Das ist Blumen-Artzney-Küchen- und Baum-Gartens-Lust« 981
Müller von Birnbaum: »Erdäpfelmühle« 1049
Münchhausen, Otto von: »Der Hausvater
367 Abb.d.Titelseite
Munting, Henrik: »Hortus et Universæ Materiæ Medicæ Gazophylacium« 957
Muralt, Johann von: »Eydgnössicher Lust-Garten Das ist: »Grundliche Beschreibung / aller in den Eydgnössischen Landen und Gebirgen frey außwachsender / und in dero Garten gepflanzter Kräuteren und Gewächsen« 979

Mustel, François-George le Chevalier: »Mémoire sur les pommes de terre et sur le pain économique, lu à la Société royale d'agriculture de Rouen« 1014

N

Nägeli, Johann Jakob: »Cantaten bey Einweihung der Kirche in Wädensweil 442 Abb.d.Titelseite
Nägeli, Johann Jakob: »Unterricht von Pflanzung und Nuzung der Erd-Apfel 439 Abb.d.Titelseite
Nemeitz, Joachim Christoph: »Séjour de Paris« 824
Nemnich, Paul Andreas: »Allgemeinen Polyglotten-Lexicon der Naturgeschichte« 1034
Neruda, Pablo: »Ode an die Kartoffel« 711
Niemann, August Christian Heinrich: »Schleswig-Holsteinische Vaterlandskunde« 1040
Nijlandt, Pieter: »Nederlandtse Herbarius of Kruydt-boeck« 967
Nikolai, Christoph Friedrich: »Das Leben und die Meinungen des Herrn Magister Sebaldus Nothanker« 631
Nikolay, G.A.D.: »Segen des Kartoffelbaus ... und sie als Heilmittel für Menschen ... und zur Fabrikation der Seife und Lichter zu benutzen« 1064
Nilles, Nicolas: »Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagelschlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth« 1075
Nola, Roberto de: »Libro de Cozina compuesto« 931
Noot, Thomas van der: »Notabel Boeccken van Cokeryen« 929
Novenianus, Philipp Michael: »Vom Bauchflus, so das Rotewehe, oder die Roterhur, Dysenteria, genant wird« 604
Nyverd, Guillaume: »Le Grant Herbier en françoys, d'abord titré Arbolayre dans sa première édition, est un herbier artificiel« 929

O

Oberndorffer, Johannes: »Horti medici qui Ratisbonae est descriptio« 951
Oekonom.Gesellschaft Bern (Hg.): »Abhandlungen und Beobachtungen durch die ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt 450 Abb.d.Titelseite
Olivier, Juste und Secrétan, Charles: »Revue mensuelle genevoise littéraire et scientifique qui fait suite à la Bibliothèque britannique« 959
Opitz, F.G.: »Das Wahre der Kartoffelkrankheit« 1068
Opitz, F.G.: »Schutz gegen das Erkanken der Kartoffeln, bekannt unter dem Namen der trockenen Fäule ...« 1068
Ovid (Publius Ovidius Naso): »Ars Amatoria oder Ars Amatoria« 8, 27, 750, 937
Ovieda y Valdés, Gonzalo Fernández: »Historia general y natural de las Indias« 932
Owen, Robert: »The Social System« 1053

P

Pachaly, Friedrich Wilhelm: »Sammlung seiner Schriften zur Geschichte Schlesiens« 1040
Palla, Rudi: »Die Kunst, Kinder zu kneten« 793
Parkinson, John: »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris« 566, 624, 847, 954, 961
Parkinson, John: »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris 565 Abb.d.Titelseite
Parkinson, John: »Theatrum Botanicum« 624, 847, 850, 956
Parmentier, Antoine Augustin: »Die Kunst, Brot aus Erdäpfeln zu backen« 1025
Parmentier, Antoine Augustin: »Examen chymique des pommes de terre 519 Abb.d.Titelseite
Parmentier, Antoine Augustin: »Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate, et du topinambour 515 Abb.d.Titelseite
Pauli d.J., Simon: »Viridaria varia regia et academica Catalogus Plantarum Horti Regii Hafniæ« 961
Paul, Jean: »Hesperus oder 45 Hundposttage« 711
Paulsen, Susanne: »Sonnenfresser« 609
Pauw, Peter: »Hortus Publicus Academiae Lugduno-Batavae, ichnographia, descriptio, usus. etc.« 947
Peele, George: »The Love of King David and Fair Bethsabe« 561
Pegge, Samuel: »The Forme of Cury« 1027
Peine, Elias: »Hortus Bosianus, Oder Verzeichnüß aller so wohl In- als Ausländischer Bäume, Stauden, Kräuter und anderer Gewächse, welche in dem Caspar Bosischen Garten vor dem Grim[m]ischen Thor in Leipzig sich anietzo befinden« 972, 976, 983
Penzoldt, Ernst (Fritz Fliege): »Der Kartoffel-Roman. Eine Powenziade« 709 Abb.d.Titelseite, 710
Perec, Georges: »Die Kartoffelkammer« 712
Perutz, Leo: »St.Petri-Schnee« 747
Peter, Roger: »Wie die Kartoffel im Kanton Zürich zum Heiland der Armen wurde« 450
Pettee, John Tyler: »Gebetbuch« 95
Pfaff, Christian Heinrich: »Dissertatio inauguralis medica de electricitate sic dicta animali« 416
Pfaff, Christian Heinrich: »Die vier Hauptarten, Kontraktionen zu erwecken, auf welche sich alle übrigen reduzieren lassen« 416
Pfaff, Christian Heinrich: »Über thierische Elektricität und Reizbarkeit« 416
Pfaff, Christian Heinrich: »Über unreife, frühreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten ... und ... Erik Viborg ... von der Unschädlichkeit der unreifen

und der rothen Kartoffeln 392 Abb.d.Titelseite
Pfizer, Johann Nikolaus: »Zwey sonderbare Bücher von der Weiber Natur, wie auch deren Gebrechen und Kranckheiten ... : »Samt e. Anh. v. d. Zufällen u. Kranckheiten der Kinder« 756
Phillips, Henry: »History Of Cultivated Vegetables« 571, 575 Abb.d.Titelseite
Philopono, Honorio: »Extract und Außzug. Der grossen vn wunderbarlichen Schifffahrth / Buelij Cataloni, eines Abbten deß heiligen Orden S. Benedicti. 435 Abb.d.Titelseite
Philopono, Honorio: »Nova Typis Transacta Navigatio. Novi Orbis Indiæ Occidentalis 437 Abb.d.Titelseite
Piontek, Heinz: »Romanzen des Abschieds« 706
Pirotte, Fernand: »La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle« 497
Pisanelli, Baldassare: »Trattato Della Natura De'cibi Et Del Bere« 942
Piso, Willem: »De Indiae utriusque re naturali et medici libri XIV« 52
Planck, Johann: »Nova typis transacta navigatio« 952
Platonicus, Apuleios: »Herbarium« 94, 99, 835, 844, 847, 864, 929, 941, 945, 954, 955
Plautz, Kaspar: »Nova Typis Transacta Navigatio, Novi Orbis Indiae Occidentalis« 850, 858
Pleiweis, Magdalena: »Slovenska Kuharika« 1080
Plinius, Gaius Secundus: »Naturalis Historia« 835
Plukenet, Leonard: »Opera Omnia Botanica« 973
Plukenet, Leonard: »Phytographia« 1141
Podanios Dioscurides / Hieronymus Bock: »Materia medica« 933
Pollan, Michael: »Botanik der Begierde« 699
Polo de Ondegardo y Zárate, Juan: »Instrucción sobre las ceremonias y ritos que usan los indios conforme al tiempo de su gentilidad« 859
Polo de Ondegardo y Zárate, Juan: »Tratado y averiguación sobre los errores y supersticiones de los indios« 937
Polo, Marco: »Il milione« 19
Poma de Ayala, Felipe Huaman: »Primer Nueva corónica y buen gobierno« 80, 859, 949
Pomey, François: »Indiculus Universalis, Rerum Fer Omnium, Qu In Mundo Sunt, Scientiarum Item, Artimque Nomina ...« 967
Ponge, Francis: »Im Namen der Dinge« 8
Porta, Giambattista della: »De furtivis literarum notis« 825
Porta, Giambattista della: »Phytognomica« 825, 943
Porta, Giambattista della: »Villae (mit Pomarium und Olivetum)« 825
Post, Hermann: »Tagebuch meiner Reise in den Jahren 1716–1718« 220
Preston, George: »Catalogue of Plants« 610
Preston, George: »Catalogus Omnium Plantarum quas in seminaric medicinae dicato transtulit Georgius Prestonus« 980
Preußisches Staatsministerium (Hg.): »Handbuch des preußischen Staates« 1077
Preußler, Otfried: »Krabat« 524
Procacchii, Giacomo: »Trincier oder Vorleg-Buch« 951
Proust, Marcel: »Auf der Suche nach den verlorenen Zeit« 732
Purchas, Samuel: »Haklvytvs posthumvs, or, Pvrchas his Pilgrimes. Contayning a history of the world ...« 557
Purchas, Samuel: »Purchas his Pilgrimes 559 Abb.d.Titelseite
Putsche, Carl Wilhelm Ernst: »Versuch einer Monographie der Kartoffel oder ausführliche Beschreibung der Kartoffel, nach ihrer Geschichte, Charakteristika, Cultur und Anwendung in Teutschland« 1052

Q

Quer y Martínez, José: »Flora española o historia de las plantas que se crían en España« 1144
Quer y Martinez, José: »Flora Española ó Historia de Plantes« 1010

R

Raabe, Wilhelm: »Stopfkuchen« 819
Radkau, Joachim: »Weltgeschichte der Umwelt« 741
Raiffeisen, Friedrich Wilhelm: »Die Darlehnskassen-Vereine als Mittel zur Abhilfe der Noth der ländlichen Bevölkerung, sowie auch der städtischen Handwerker und Arbeiter« 1079
Ramusio, Giovan Battista: »Navigationi e Viaggi« 937
Ratzenberger, Caspar: »Herbarium vivum« 835, 844, 847, 864
Ray, John: »Historia Generalis Plantarum« 943, 971
Ray, John: »Synopsis Methodica Stirpium Britannicarum« 983
Regel, Fritz: »Thüringen Ein geographisches Handbuch« 1093
Regierung der DDR (Hg.): »Halt! Amikäfer! Dokumente zum Kartoffelkäferabwurf« 903
Regierung Luxemburg: »Memorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg« 496 Abb.d.Titelseite
Reichart, Christian (Hg. Hieronymus Ludwig Wilhelm Völker) Christian Reichart's, weil. Rathsmeisters zu Erfurt, und mehreren gelehrten Gesellschaften Mitgliedes, Land- und Garten-Schatz in fünf Theilen 353 Abb.d.Titelseite
Reichert, Christian: »Einleitung in den Garten- und Aker-

bau« 1009
Reil, Johann Christian: »Diätetischen Hausarzt für meine Landleute« 308
Reuß, Christian Friedrich von: »Ueber den vortheilhaftesten Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln« 1036
Reuss, Georg Friedrich: »Über den Kartoffelanbau und die besten Mittel, fruchtbaren Samen zu erhalten« 1041
Rhagorius, Daniel: »Erneuerter Pflanz-Garten oder grundlicher Bericht, Obst- und Weingärten mit Lust und Nutz« 966
Rhagorius, Daniel: »Pflantz-Gart : »Darinn grundtlicher Bericht zufinden« 840
Richard, Heinrich: »Die Kartoffelkrankheiten im Allgemeinen, besonders aber der jetzt herrschenden, ihre Kennzeichen u. Ursachen, mit Angabe der Mittel, die schädlichen Folgen der Krankheit zu vermeiden u. derselben für die Zukunft vorzubeugen« 1067
Riley, Charles Valentine: »An illustrated account of the Colorado Potato-beetle and the other insect foes of the potato in North America with suggestions for their repression and methods for their destruction« 1080
Ringelnatz, Joachim: »Pellka« 712
Risler, Josua: »Hortus Carlruhanus« 997
Ristock, Harry: »Kindheit und Jugend in Ostpreußen« 263
Roderick, John: »The English and Welch Dictionary: »Or, the English Before the Welch. Containing All the Words That Are Necessary to Understand Both Languages« 984
Rodiczky, Eugen von: »Biographie der Kartoffel« 98
Rohr, Julius Bernhard von: »Einleitung der Ceremonial-Wissenschafft für Privat-Personen« 982
Rohr, Julius Bernhard von: »Einleitung zur Ceremonial-Wissenschafft der großen Herren« 623, 982
Rohr, Julius Bernhard von: »Einleitung zur Landwirtschaft« 982
Rohr, Julius Bernhard von: »Haushaltungs-Bibliothek, Worinnen Die Vornehmsten Schriften, Die Zur Haushaltungskunst Gehoren, Angezeigt Werden« 984
Rohr, Julius Bernhard von: »Vollständiges Haußwirtschafftsbuch« 982
Roloff, Christian Ludwig: »Index plantarum quae aluntur Berolini in horto celebri Krausiano« 996
Rontzier, Frantz de: »Kunstbuch von mancherley Essen, Gesotten, Gebraten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildtprat, und andern Schawessen, so auff Kurfürstlichen, und andern Pancketen zuzurichten gehörich« 946
Rossellini, Giovanni: »Opera nova chiamata Epulario« 930
Rossi, Bastiano de (Hg.): »Vocabolario degli Accademici della Crusca (erste Ausgabe 1612, Florenz)« 991
Roy, Hendrik de: »Henricus Regius Hortus Academiens Uttrajectinus« 959
Royal Society (Hg.): »Philosophical Transactions« 566, 568 Abb.d.Titelseite
Royer, Johannes: »Beschreibung des Fürstl. Braunschweigischen Gartens zu Hessen« 960
Royer, Johannes: »Beschreibung des ganzen Fürstlich-Braunschweigischen Gartens zu Hessen, Spezifikationen der Gewächse« 878
Royer, Johannes: »Flora Francia« 866, 949
Roze, Ernest: »Histoire de la pomme de terre traitée aux points de vue historique, biologique, pathologique, cultural et utilitaire« 1093
Rückert, Georg Christian Albrecht: »Unterricht: »Commiß- und Hausbrot, Kochmehl und Grütze, aus Kartoffeln« 1050
Rudbeck d.Ä., Olaus (Olaf): »Catalogues Plantarum« 962
Rumohr, Karl Friedrich von: »Geist der Kochkunst« 1054
Rumpolt, Marxen: »Ein new Kochbuch« 312 Abb.d.Titelseite, 935
Rupp, Heinrich Bernhard: »Flora Jenensis, sive enumeratio plantarum« 866, 995
Rupprecht, Gottfried: »Der gute Feld- und Hauswirt nebst Hauswirtin in dem Kurfürstl. Sächs. Erzgebirge und anderen gebirgischen Gegenden« 1031
Rushdie, Salman: »Der Boden unter ihren Füßen« 793
Ruskin, John: »The Queen of the Air (Die Königin der Lüfte. Studien über die griechische Sturm- und Wolkensage) 702
Russel, John: »The boke of nurture, folowyng Englondis gise« 723
Rutgers, Sebald Justinus: »Beschrijving van Kolham« 487
Rye, George: »Considerations on Agriculture: »Treating of the Several Methods Practised in Different Parts of the Kingdom of Ireland« 986
Ryff, Walter: »Confect Buchlin und Hauss Apoteck« 934

S

Sacchi, Bartolomeo: »De honesta voluptate et valetudine« 929
Salmon, William: »Botanologia, the English herbal, or, History of plants« 977
Sartre, Jean-Paul: »Überlegungen zur Judenfrage« 145
Saugfuß, Johann Kasimir August Christian: »Tractat vom Bier« 934
Savinkov, Boris: »Erinnerungen eines Terroristen« 974
Scappi, Bartolome: »Epulario. Quale tratta del modo de Cucinare ogni carne, Uccelli, pesci de ogni Sorte e

Fare Sapori« 939
Schachert: »Unter welchen Umständen kann der Genuss der Kartoffeln der Gesundheit schädlich werden?« 732
Schäffer, Jacob Christian: »Versuche und Muster ohne alle Lumpen oder doch mit einem geringen Zusatze derselben Papier zu machen 326 Abb.d.Titelseite
Schellhammer, Günther Christoph: »Catalogus plantarum maximam partem rariorum quas per hoc biennium in hortulo domestico aluit ...« 970
Schellhammer, Maria Sophia: »Das Brandenburgische Koch-Buch oder Die wohl-unterwiesene Köchin« 983
Schellhammer, Maria Sophia: »Der Wohl-unterwiesenen Köchin Zufällige Confect-Taffel 228 Abb.d.Titelseite
Schellhammer, Maria Sophia: »Der Wol-unterwiesenen Köchinn / Das ist: »Unterricht / Wie man alle Speisen / so nur in Teutschland bekant seyn mögen / aufs füglichste zubereiten ... 229 Abb.d.Titelseite
Schenck, Johann Theodor: »Catalogus Plantarum Horti Medici Ienensis earumque quae in vicinia proveniunt« 962
Schiller, Friedrich von: »Merkwürdige Rechtsfälle als ein Beitrag zur Geschichte der Menschheit« 821
Schiller, Johann Caspar: »Die Baumzucht im Grossen. Aus zwanzigjährigen Erfahrungen im Kleinen beurtheilt« 1037
Schlögel, Alois: »Bayerischen Agrargeschichte« 305
Schlürmann, Jan: »Taarten und Tartuffeln - oder I(s)st die Kartoffel deutsch oder dänisch?« 1075
Schmidt, Uwe: »Die Hungersnot von 1846/47 in Kurhessen – Das Beispiel des oberhessischen Dorfes Josbach« 1068
Schmohl, Joahnn Christian: »Kameralistischen Reise durch das Fürstentum Anhalt« 1029
Schmotther, Gottfried: »Dreßdnisch-Canzleymäßiger wie auch zu Rechnungs-Sachen sich anschickender Schreiber und Rechner oder gründliche Unterweisung ...« 984
Schneider, Sylk (Hg.): »Karl Kahlfraß und sein Lieschen« 903
Schoenbach, Carl Arnold: »Dorfgeschichten aus dem Vormärz« 704
Scholz von Rosenau, Lorenz: »Catalogus arborum, fructicum et plantarum« 168 Abb.d.Titelseite 944
Scholz von Rosenau, Lorenz: »Laurentii Scholzii M. D. Hortus Vratislaviae situs et rarioribus plantis consitus, carmine celebratus, cum catalogo botanico« 943
Schultes, Joseph August: »Ausflüge nach dem Schneeberge in Unterösterreich (Abb.d.Titelseite) 443
Schulz, Peter T.: »Hausvater« 1090
Schwabe, Johann Joachim (Hg.): »Allgemeine Historie der Reisen zu Wasser und zu Lande oder Sammlung aller Reisebeschreibungen, welche bis itzo in verschiedenen Sprachen von allen Völkern herausgegeben worden« 1001
Schwartz, Martin Carl Otto: »Anleitung zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers« 1102
Schwencke, Martin Wilhelm: »Officinalum plantarum catalogus« 1002
Schwenckfeldt, Caspar: »Stirpium et fossilium Silesiae catalogus« 847, 864, 866
Schwerz, Johann Nepomuk Hubert von: »Anleitung zur Kenntniß der Belgischen Landwirthschaft 487 Abb.d.Titelseite
Schwerz, Johann Nepomuk Hubert von: »Haben die Kartoffeln nicht Antheil an der immer mehr um sich greifenden Verschlechterung der Moralität ...« 1000
Scott, Walter: »Ivanhoe« 588
Seidel, Heinrich: »Eine sonderbare Geschichte« 1091
Serres, Olivier de: »Théâtre d'agriculture et mesnage des champs« 219 Abb.d.Titelseite, 507, 865
Seume, Johann Gottfried: »Mein Sommer« 404
Shakespeare, William: »Das Wintermärchen / Perdita« (Theaterstück) 177
Shakespeare, William: »Richard III.« (Theaterstück) 621
Shakespeare, William: »Sein oder Nichtsein« (Das klingonische Original) 619
Shakespeare, William: »Sommernachtstraum« (Theaterstück) 757
Shakespeare, William: »The First Part of Henry the Fourth, with the Life and Death of Henry Sir named Hot-Spurre« (Theaterstück) 620
Shakespeare, William: »The Tragedy of Macbeth« (Theaterstück) 825
Shakespeare, William: »The Tragedy of Troilus and Cressida« (Theaterstück) 947
Shapiro, James: »Vierzehn Tage – Tag 7« 619
Sickler, Johann Wolfgang: »Der teutsche Obstgärtner oder gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen« 1035
Siegesbeck, Johann Georg: »Primitiae Florae Petropolitanae« 989
Siegesbeck, Johann Georg: »Prodromus Florae parisiensis« 998
Siggeirsson, Einar I.: »Über den Kartoffelanbau in Island« 428
Simmons, Amelia: »American Cooke or the art of dressing Viands, Fish, Poultry and Vegetables 646 Abb.d.Titelseite
Simon, Johannes: »Von der jetzigen Abartung der Kartoffel« 891
Sinclair, Upton: »Der Dschungel« 594, 1095
Sjoerds, Foeke: »Algemene Beschryvinge van Oud en

Nieuw Friesland« 1012
Sjoerds, Foeke: »Historische Jaarboeken van Oud en Nieuw Friesland 489 Abb.d.Titelseite
Skytte, Carl: »Versuch aus den Potatoes Branntwein zu brennen« 668
Smith, Adam: »An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations« 128, 578, 582 Abb.d. Titelseite, 964
Smith, Adam: »Wealth of Nations« 128, 578, 582, 964
Soares de Sousa, Gabriel: »Noticia do Brasil, Tratado Descritivo do Brasil e Descrição verdadeira de todo o Estado pertencente à Coroa de Portugal ...« 943
Société OEconomique de Berne (Hg.): »Memoires et Observations recueillies par la Société Œconomique de Berne« 451 Abb.d.Titelseite
Société pour la Recherche (Hg.): »Publications de la Société pour la Recherche et la Conservation des Monuments Historiques dans le Grand-Duché de Luxembourg« 493 Abb.d.Titelseite
Southon, Emma: »Eine Geschichte des Römischen Reiches in 21 Frauen« 292
Soyer, Alexis: »Alexis Soyer's Koch- und Wirthschaftsbuch oder die erfahrene Hausfrau« 590 Abb.d.Titelseite
Soyer, Alexis: »A Shilling Cookery for the People: Embracing an entirely new system of plain cookery and domestic economy« 1073
Spehr, Michael: »Maschinensturm: »Protest und Widerstand gegen technische Neuerungen am Anfang der Industrialisierung« 377
Sperling, Otto: »Catalogus plantarum quibus seriniss. prins. Christiani IV Daniae etc.« 956
Speyer, Wilhelm: »Der Kampf der Tertia« 776
Spoerl, Heinrich. Feuerzangenbowle« 231
Sprengel, Carl: »Mineralstofftheorie« 1056
Sprengel, Christian Konrad: »Das entdeckte Geheimnis der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen« 845, 1022
Sprengel, Kurt: »Historia rei herbariae« 1073
Sprenger, Philipp Stephan: »Horti medici catalogus arborum, fruticum ac plantarum tam indigenarum quàm exoticarum« 945
Staden, Hans von: »Warhaftige Historia« 840
Staffler, Johann Jakob: »Tirol und Vorarlberg 447 Abb.d.Titelseite
St.Aubyn, Edward: »Schöne Verhältnisse« 599
Steinmüller, Johann Rudolf: »Helvetische Schulmeister-Bibliothek, allen Schullehrern und Freunden des Schulwesens gewidmet« 769
Sterbeeck, Frans van: »Theatrum fungorum oft het toonsel der campernoelien ...« 968
Stifter, Adalbert: »Granit (Der Pechbrenner)« 1070
Strabo: »Hortulus« 198
Strabo, Walahfrid: »De cultura hortorum (Hortulus)« 570
Straube, Fritz, und Zeil, Wilhelm: »Geschichte Rußlands 1789−1861« 480
Strettel, George W.: »A New Source of Revenuer for India« 1085
Strobelberger, Johann Stephan: »Galliæ Politicæ Medicæ Descriptio 327 Abb.d.Titelseite
Strobelberger, Johann Stephan: »Kurtze Instruction und Bad-Regiment, wie das Käyser Carls-Bad samt guter Diät zu gebrauchen« 330, 954, 957
Sturm, Achatius: »Kluger Hauß-Vater, verständige Hauß-Mutter« 977
Sturm, K. G. G.: »Einiges über den Kartoffelbau zu Tieffurth und über die Benutzung derselben zu Brod« 1051
Sudenum, Olaum: »Teutsche Apoteck: »darinnen Alle vermischte Artzneyen, so inner vnd ausser dem Leib zu gebrauchen« 945
Süßmilch, Johann Peter: »Die göttliche Ordnung in den Veränderungen des menschlichen Geschlechts ... 726 Abb.d.Titelseite
Sutherland, James: »Catalogue of The Plants in The Physical Gardens of Edinburgh« 610
Sutherland, James: »Hortus medicus Edinburgensis« 970
Swift, Jonathan: »A Modest Proposal: »For Preventing the Children of Poor People ...« 603
Swift, Jonathan: »A Tale of a Tub« 634
Swift, Jonathan: »Dissensions in Athens and Rome« 634
Swift, Jonathan: »Drapier's Letters« 634
Swift, Jonathan: »Gullivers Reisen« 603
Swift, Jonathan: »Human ordure botanically considered« 634
Swift, Jonathan: »The Battle of the Books« 634
Swift, Jonathan: »Travels into several remote Nations of the World. By Lemuel Gulliver« 371
Switzer, Stephan: »The Practical Husband and Planter« 988

T

Targioni-Tozzetti, Antonio: »Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell' agricoltura ed orticoltura di Toscana 163 Abb.d.Titelseite, 1037, 1073
Targioni-Tozzetti, Antonio: »Dizionairo botanico« 1045
Targioni-Tozzetti, Antonio: »Lezioni de Agricultura« 1048
Tennant, Thomas: »The Natural History of the Elephant« 1020
Tertullian: »Über den weiblichen Putz« 562
Thaer, Albrecht Daniel: »Beschreibung der nutzbarsten Ackergeräthe« 1041
Thaer, Albrecht Daniel: »Der Kartoffelbau nach seinem

jetzigen rationellen Standpunkte« 1054, 1183
Thaer, Albrecht Daniel: »Einleitung zur Kenntniß der englischen Landwirthschaft und ihrer neueren practischen und theoretischen Fortschritte in Rücksicht auf Vervollkommnung teutscher Landwirthschaft für denkende Landwirthe und Cameralisten« 1038
Thaer, Albrecht Daniel: »Grundsätze der rationellen Landwirthschaft« 523 Abb.d.Titelseite, 1044, 1045
Themel, Johann Christian: »Sammlung kleiner ungedruckter erzgebirgischer Schriften« 180
Theophrastus von Ephesos: »Historia plantarum (Über die Geschichte der Pflanzen)« 1073
Thoma, Ludwig: »Josef Filsers Briefwexel« 713
Thomassen, zum Polizeywesen bestellter Municipal-Beamter in Straßburg: »Proklamation der Polizey« betr. Hungersnot 114 Abb.
Thouin, Gabriel: »Plans raisonnés de toutes les espèces de jardins« 532
Threlkeld, Caleb: »Synopsis Stirpium Hibernicarum« 985
Thünen, Johann Heinrich von: »Der isolirte Staat in Beziehung auf Landwirthschaft und Nationalökonomie 230 Abb.d.Titelseite
Timm, Uwe: »Johannisnacht« 156
Tita, Antonius: »Catalogus Plantarum Quibus Consitus Est Patavii Hortus Jo. Fr. Mauroceni« 978
Titus Livius: »Ab urbe condita libri« 13
Titus Maccius Plautus: »Menaechmi« 561
Titus Maccius Plautus: »Mostellaria« 821
Toller, Ernst: »Eine Jugend in Deutschland« 676
Tolstoi, Leo: »Auferstehung« 1090
Tournefort, Joseph Pitton de: »Catalogue des plantes du jardin de Mess des Apoticaires de Paris« 993
Trachsler, David: »Anleitung wie der Landmann bey der Erdapfelpflanze so wohlfeil leben könne, dass eine Haushaltung von 6 Personen auf einem halben Viertel Erdapfel Feld ...« 1018
Tradescant d.Ä., John: »Musæum Tradescantianum or, a Collection of Rarities preserved At South-Lambeth neer London 567 Abb.d.Titelseite
Treveris, Peter (Hg.): »The Grete Herball«, verkauft von dem Buchhändler von Lawrence Andrewe 931
Treveris, Peter (Hg.): »The vertuose boke of distyllacyon of the waters of all maner of Herbes« (ein Nachdruck von Brunswigs Distillier-Buch) 931
Tull, Jethro: »The Practical Husbandman and Planter« 988
Turner, William: »A new boke of the natures and proporties of all wines« 939
Turner, William: »New Herbals (vol. III)« 939
Turner, William: »The Names of Herbes« 620
Turner, William: »The Nature of Herbs« 936
Tyron, Thomas: »The way of Health« 973

U

Uilkens, Jacobus Albertus: »Handboek van vaderlandsche landhuishoudkunde« 1052
unbekannter Autor: »Catalogus plantarum« 961
Ungern-Sternberg, Jürgen von: »Proletarius« 831
Updike, John: »Hasenherz (Rabbit, Run)« 664

V

Vaerst, Friedrich Christian Eugen von: »Gastrosophie oder die Freuden der Tafel« 1072
Vaillant, Sébastien: »Botanicon Parisiense ou Denombrement par Ordre Alphabetique des Plantes ...« 983, 985
Valentini, Michael Bernhard: »Haushaltungs-Bibliothek, Worinnen Die Vornehmsten Schriften, Die Zur Haushaltungskunst Gehoren, Angezeigt Werden« 984
Valentini, Michael Bernhard: »Museum Museorum. Oder Vollständige Schaubühne Aller Materialien und Specereyen« 975
Valentini, Michael Bernhard: »Viridarium reformatum, Seu Regnum Vegetabile« 864
Valleje, Irene: »Papyrus« 16
Vallet, Pierre: »Le jardin du roy ...« 948
Vallot, Antonio: »Hortus regius« 964
Valmont de Bomare, Jacques-Christophe: »Dictionaire raisonne universelle d'histoire naturelle 105 Abb.d.Titelseite
Varenne, Francois Pierre de La: »Le Cuisinier françois« 960
Vater, Abraham: »Syllabus plantarum« 991
Vega, Garcilaso de la: »Commentarios Reales 85 Abb.d.Titelseite
Vega, Garcilaso de la: »Primera parte de los Commentarios Reales 85 Abb.d.Titelseite
Venner, Tobias: »Via Recta ad Vitam Longam« 562, 959
Vergil: »Georgica« 198, 309, 311, 842, 847, 865, 870, 969, 971, 979, 1001, 1124
Verne, Jules: »20000 Meilen unter'm Meer« 518
Verulan, Francis: »The Essayes or Covnsels, Civill and Morall 567 Abb.d.Titelseite
Verzascha, Bernhard: »New Kreütterbuch. Mit den allerschönsten und artlichsten Figuren aller Gewechß ...« von Mattioli und Camerarius 968
Vesling, Johann: »Papas Indorum« im »Catalogus plantarum Horti Gymnasii Patavini quibus auctior erat« 956
Viard, André: »Le cuisinier impérial, ou L'art de faire la cuisine et la pâtisserie« 1060
Villon, François: »Ballade von Villon und der Dicken Margot« 820

Virchow, Rudolf: »Mittheilungen über die in Oberschlesien herrschende Typhusepidemie« 375
Vodnik, Valentin: »Kuharske bukve« 1064
Voigt, Bernhard Friedrich: »Kartoffelbuch für Reich und Arm« 1061, 1070
Vorselmann, Gerardus: »Eenen Nieuwen Cook Boek« 937
Vorst, Adolph: »Catalogus Plantarum Horti Academici Lugduno-Batavi« 964
Voß, Johann Heinrich: »Die Kartoffelernte« 1038
Voß, Johann Heinrich: »Ilias und Odyssee« 259
Voß, Johann Heinrich: »Luise« 259
Vothmann, Johann Georg: »Garten-Katechismus für feinere Gartenbesitzer« 1028
Vothmann, Johann Georg: »Garten-Katechismus für Landleute« 1028
Vries, Simon de: »Curieuse Aenmerckingen Der bysonderste Oost- en West-Indische Verwonderenswaerdige Dingen« 965

W

Wagenführ, Rolf: »Statistik leicht gemacht« 922
Wahr, Friedrich Daniel: »Kartoppełu dahrs, ko tapehz, lai mihłi Widfemmes Latwweeschi ne wairsw us preekschu gruhtu baddu zeesch, weens no wianu ustizzameem dfihwees beedreem sche rakstôs stahda« 427
Walther, August Friedrich: »Designatio Plantarum quas Hortus« 988
Warner, Richard: »A Second Walk through Wales« 1038
Wayland Barber, Jane Elizabeth: »Die Entwicklung der Kleidung im Neolithikum mit spezieller Beachtung der Ägäis« 8
Weber, Carl Julius: »Demokritos oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen« 181, 371, 856
Weinmann, Johann Wilhelm: »Herbario pictum« 332
Weinmann, Johann Wilhelm: »Phytanthoza Iconographia Sive Conspectus« 332, 328 Abb.d.Titelseite
Westenrieder, Lorenz: »Zur Geschichte Bayern« 1030
Wied-Neuwied, Johann Friedrich Alexander: »Vonn den Kartoffel-Feldern ...« 1020
Wiegand, Johann: »Vollständige Anweisung zum Tabakbau, nebst einem Anhang vom Pflanzen und Benutzen der Erdapfel« 1009
Wiersma, Klaas Meijer: »Bijdrage tot de geschiedenis der bepalingen aangande in- en ouitvoer in den provincie Groningen« 485, 486
Wilhelm, Martin: »Officinalum plantarum catalogus« 1002
Willdenow, Carl Ludwig: »Hortus Berolinensis sive icones et descriptiones, plantarum rariorum vel minus cognitarum, quae in Horto Regio botanico Berolinensi excoluntur« 1045
Wilpert, Gero von: »Lexikon der Weltliteratur« 272
Wolf, Christian Siegmund: »Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbahren Vermehrung des Getreydes« 986
Wolf, Johann: »Politischen Geschichte des Eichsfeldes« 398
Worlidge, John: »Systema Agriculturæ, Being the Mystery of Husbandry Discovered and laid Open« 568, 570 Abb.d.Titelseite, 626, 966, 968
Worlidge, John: »Systema Horticulturae, or The Art of Gardening« 971

Y

Yates, Christina: »Peter Pim and Billy Ball« (Schulbuch) 777 Abb.d.Titelseite
Young, Arthur: »A Course of Experimental Agriculture« 632
Young, Arthur: »Annals of Agriculture« 632
Young, Arthur: »A Six Weeks Tour, through the Southern Counties of England and Wales ...« 1016
Young, Arthur: »On the War in North America« 632
Young, Arthur: »The Farmer's Letters To The People Of England« 1016
Young, Arthur: »The State of the Poor« 1036
Young, Arthur: »Travels During the Years 1787, 1788, and 1789 ...« 632

Z

Zedler, Johann Heinrich: »Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschafften und Künste« 299 Abb.d.Titelseite, 300, 861, 984, 988, 990, 995
Ziegler und Klipphausen, Heinrich Anselm von: »Das lasterhafte Karten- Würfel- und Bretspiel, oder fünftes Gespräch vom verderblichen Caffee-Hause« 975
Ziehnert, Johann Gottlieb: »Kleines ABC- und Lesebuch oder deutliche Anweisung, richtig und schnell lesen zu lernen, nebst Bildungsübungen« 775
Zinke, Georg Heinrich: »Allgemeines Oeconomisches Lexikon« 30, 37, 150, 272, 300, 337, 369, 370, 415, 417, 984, 988, 989, 995, 1002, 1040
Zinke, Georg Heinrich: »Leipziger Sammlungen von Wirtschafftlichen, Policey-Cammer- und Finantz-Sachen« 1002
Zuckerman, Larry: »The Potato. From the Andes in the sixteenth century to fish and chips 636,« 647
Zweig, Arnold: »De Vriendt kehrt heim« 1105
Zweig, Stefan: »Amerigo« 20
Zweig, Stefan: »Die Welt von gestern« 676
Zweig, Stefan: »Magellan« 151
Zwinger III., Theodor: »Das ist Neu Volkomen Kraüter-Buch« 945

Zwinger III., Theodor: »Theatrum Botanicum« 624, 847, 850
Zwingli, Huldrych: »Von erkiesen und fryheit der spysen« 344

Nicht identifizierte Autoren

nicht identifizierter Autor: »Atlas zur deutschen Sprache« 871
nicht identifizierter Autor: »Handbuch für Spanienreisende« 1066
nicht identifizierter Autor: »Tageschronik des Jahres 1848 (gedruckt von August Stritt)« 342
unbekannter Autor: »The Statistical Account of Scotland 1793« 1034

Artikel in Zeitschriften

Artikel in Neue Oekonomische Nachrichten« betr. Kartoffelkraut 1023
Amtsblatt der Freien und Hansestadt Hamburg betr. Schiffs-Köche für Zwischendeck-Passagiere 1084
Artikel im Hannoverschen Magazin« betr Arracacha-Knolle 1062
Artikel im Verwaltungsmemorial, Amtsblatt des Großherzogtums Luxemburg« betr. Kartoffelanbau und -Lagerung 1050
Artikel im Weimarischen Wochenblatt« betr. Verkauf von unreifen Kartoffeln« 1041
Artikel in »American Farmer«, Baltimore, Ratschläge über den Kartoffelanbau 1052
Artikel in »Archiv für Anatomie und Physiologie« über die Schädlichkeit der Kartoffel 1098
Artikel in »Art culinaire« betr. Frauen in der Köchevereinigung 1088
Artikel in »Augsburger Allgemeinen Zeitung«: »Chemische Briefe von Justus v. Liebig« 1063
Artikel in »Berlinische privilegirte wöchentliche Relationen der merkwürdigen Sachen aus dem Reiche der Natur, der Staaten und der Wissenschaften über Nutzen und Gebrauch von Erdäpfeln« 1006
Artikel in »Bild der Wissenschaft« betr. Krankheiten, die von der Pflanze auf den Menschen überspringen 927
Artikel in »Botanischen Nachrichten« betr. Kaffee und Tee 944
Artikel in »Braunschweiger Anzeiger« betr. Sago aus Kartoffeln 994
Artikel in »Braunschweiger Anzeiger« über Backen mit Kartoffelmehl 1009
Artikel in »Braunschweiger Anzeiger« über Cartuffelkäse« 1016
Artikel in »Churbaierischen Intelligenzblatt« mit einer Empfehlung für den Kartoffelanbau 1019
Artikel in »den Lippischen Intelligenzblätter« betr. Nudeln aus Kartoffeln 1044
Artikel in »Der Bauernfreund betr. Gebote für den Kartoffelanbau 1086
Artikel in »Der Bauernfreund«: »Zehn Gebote für den Kartoffelanbau« 1086
Artikel in »Der Landwirth« betr. Kartoffelkäfer 1083
Artikel in »Die Kartoffel« 879
Artikel in »Die ZEIT« »Der Ruhm und die Schande« von Stan Nadolny, betr. Kolumbus 25
Artikel in »Directie van den Landbouw« berichtet über Kartoffelsorten in den Niederlanden 1097
Artikel in »Dresdner Anzeiger«, in dem Kartoffeln als Frucht des Gebirges bezeichnet werden 1007
Artikel in »Dreßdner gelehrte Anzeigen«, ein Bericht über die Kartoffel 1008
Artikel in »Fliegende Blätter« Nr. 8, 1885; Wülfing, Friedrich: »Manöver« 741
Artikel in »Fliegenden Blättern« über ein Manöver 1088
Artikel in »Frankfurter kaiserl. Reichs-Ober-Postamts-Zeitungen« über Kartoffeln 1006
Artikel in »Frankfurter Zeitung Verkaufsanzeige für Kartoffeln 1016
Artikel in »Gardener's Chronicle«, »The Noble Tuber« 1087
Artikel in »Gartenlaube«: »Ein neuer Feind«ist der Kartoffelkäfer 1083
Artikel in »Gartenlaube«, Heft 31, über den Kartoffelkäfer 1086
Artikel in »Godey's Lady's Book:« »Über Chips« 1078
Artikel in »Göttingische gelehrte Anzeigen aufs Jahr 1757« über die Kartoffel 1008
Artikel in »Hamburger Correspondent« betr. Nutzen der ... Erdäpfel 1010
Artikel in »Hannoversche Anzeiger«: »Abhandlung von den sogenannten Erdäpfeln, deren Gebrauch dermalen in Thüringen sowohl bey Menschen und Vieh großen Nutzen giebt« 1002
Artikel in »Intelligenzblatt von Salzburg« betr. Kartoffelanbau« 1040
Artikel in »Jahrbuch 17, 1882, Deutsche Shakespeare-Gesellschaft« 620
Artikel in: »Journal von und für Deutschland über Sterblichkeit durch Kartoffelgenuß« 1030
Artikel in »Kladderadatsch« betr. Kartoffelschnaps 1051
Artikel in »Lancet« betreffend Rotfärbung der Schokolade 1071
Artikel in »Lippische Intelligenzblätter«: »Koch-Art der Kartoffeln in England« 1036

Artikel in »Lippische Intelligenzblätter«: »Nudeln aus Kartoffeln bereiten« 1044
Artikel in »Lippische Intelligenzblätter« über Samen für die Kartoffel-Vermehrung 1021
Artikel in »Lippische Intelligenzblätter«: »Ueber die Nachtheile des Genusses unzeitig oder verdorbener Kartoffeln« 1023
Artikel in »oberpfälzisch-statistisches Wochenblat«: »Neue Soldatenökonomie im Lager und Vestungen« 358
Artikel in »Plough Boy Journals«, Albany, über Kartoffelanbau 1052
Artikel in »Provinciale Groninger Courant« betr. Wassergehalt in der Kartoffel 1077
Artikel in »Rheinischen Zeitung« betr. Holzdiebstahl aus adligem Wald 1063
Artikel in »Schlesische Monatsschriften« über Tartuffeln 964
Artikel in »Simplcissimus: »Kartoffel und Arbeiterfamilie« 1098
Artikel in »Sprengers Landwirtschafts-Kalender: »Ueber die Bereitung des Branntweins aus Kartoffeln« 668
Artikel in »Technischen Mitteilungen« betr. Lebenserwartung von Maschinensetzern 290
Artikel in »The Cultivator A Monthly Journal for the Farm and the Garden ...« betr. Kartoffelwaschmaschine 1068
Artikel in »The Gardener's Chronicle and Horticultural Gazette« über Kartoffelkrankheiten 892
Artikel in »The People's Food von John Mitchel« 603
Artikel in »The Practical Husband and Planter« betr. Kartoffeln für die Ire 988
Artikel in »The Weekly Courier« über tasmanische Kartoffeln 1098
Artikel in »Vossischer Zeitung«: »Kartoffelkäfer in Amerika« 1084
Artikel in »Weimarisches Wochenblatt« betr. Verkauf unreifer Kartoffeln 1042
Artikel in »Wetzlarer Nebenstunden« über Grundbirnen und Zehnt 1009
Artikel in »Wöchentliche Weimarische Anzeigen« über den Anbau von Kartoffeln 1008
Artikel in »Wöchentliche Weimarische Anzeigen« über die Kartoffel als Viehfutter 1008
Artikel in »Zeitschrift für angewandte Entomologie« betr. Kampf gegen den Kartoffelkäfer 899
Artikel in »Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des Grossherzogthums Hessen« 1059
Artikel in »Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des Grossherzogthums Hessen« über Solanin in Kartoffeln 1059

Weiterführende Literatur

Abegg-Mengold, Colette: Die Bezeichnungsgeschichte von Mais, Kartoffel und Ananas im Italienischen, Francke Verlag Bern 1979

Abel, Wilhelm: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland, Kleine Vandehoeck-Reihe 1986

Agrarsoziologie, 1989, Heft 37, aufgezeigt am Beispiel der Kartoffel in Zeitschrift für Agrargeschichte

Augstein, Rudolf: Preußens Friedrich und die Deutschen, Greno 1986

Berliner Handpresse (Hg.): Professor Eschke, Doktor Schobelt, Seidenbau-Inspektor Deutsch: Vorläufige Beantwortung der Frage: ob der allzuhäufige Genuß der Kartoffeln zum Wahnsinn beitrage? Berlin 1799

Brandenburger Kartoffelgeschichte: Neues aus der Akte Pommes Fritz. Hg. Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz, Potsdam Oktober 2023

Braudel, Fernand: Der Alltag, Sozialgeschichte des 15.–18. Jahrhunderts, Kindler, München 1986

Braudel, Fernand: Der Handel, Sozialgeschichte des 15.–18.Jahrhunderts, Kindler, München 1986

Brücher, Heinz: Domestikation und Migration von Solanum tuberosum L., in Die Kulturpflanze 23 (1975)

Brücher, Heinz: Stammt die Kartoffel aus Chiloé? in Naturwissenschaftliche Rundschau, August 1991, Seiten 300–303

Brücher, Heinz: Zehn Jahre Jagd nach der Urkartoffel, in Südamerika, Zeitschrift der Deutschsprechenden in Südamerika 12/1 (1961)

Buhr, Herbert, und Neye, Walther: Die Kartoffel, Wittenberg Lutherstadt 1958

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hg.): Speisekartoffeln, Bonn 1970

Busse, Heinrich: Einführung der Kartoffel zwischen Deister und Leine, Beilage des Hannoverschen Anzeigers

Busse, Walter: Der Kartoffelbau in Italien, Berlin 1932

Cornell jr., James F.: Potato Beetles Are Among Our Most Durable Exports, American Philatelist, Juli 1986

Crosby, Alfred W.: Die Früchte des weißen Mannes, Campus 1991

Crummenerl, Rainer u. Persch, Franz: Rund um die Kartoffel, VEB Fachbuchverlag Leipzig,1988

Denecke, Dietrich: Innovation and Diffusion of the Potato in Central Europe in the Seventeenth and Eighteenth Centuries, in: Buchanan, R.H., Butlin, R.A., McCourt, D.: Field, Farms, and Settlement in Europe, Holywood 1976, Seiten 60–96

Dieckmann, Karl: Unsere Nutzpflanzen 1968

Dietrich, Curt: Die Entwicklung des Kartoffelfeldbaues in Sachsen, Leipzig 1919

Dinges, Erik: Kartoffel, Schulmaterialien 3.–4. Klasse, Berlin 2001

Eybel, A.: Zur Geschichte des Anbaus der Kartoffel in Thüringen, in: Thüringen, Eine Monatsschrift für alte und neue Kultur, Neustadt, Orla 1928, 10.Heft

Förderverein Deutsches Landwirtschaftsmuseum (Hg.): Rund um die Knolle

Frazer, Sir James George: Der goldene Zweig. Das Geheimnis von Glauben und Sitten der Völker, C.L. Hirschfeld, Leipzig 1928

Fueß, Wilhelm F. K.: Die Geschichte der Kartoffel, Berlin 1938

Gaitzsch, W.: Kartoffeln für Wendishainer Birnen, 240 Jahre Kartoffelanbau in Leisnig, in: Neuer Mildensteiner Erzähler, 1993, Heft 3 und 4

Gallagher, Catherine, und Greenblatt, Stephen: The Potato in the Materialist Imagination

Green, Bryan (Hg.): Tasmania's Potato History, 2003

Grüll, G.: Zur Geschichte der Kartoffel in Oberösterreich

Gundlach, Christoph von: Nahrungsmittelversorgung und Geburtenregulation

Haberland, Wolfgang: Die wahren Schätze Indiens, Naturwissenschaftliche Rundschau 9/1993

Haebler, Konrad: Die überseeischen Unternehmungen der Welser und ihrer Gesellschafter.
C. L. Hirschfeld, Leipzig 1903

Haeckel, Julius: Kartoffelanbau unter Friedrich dem Großen, Teltower Kreiskalender 1930

Hagen, Hermine von, und Behr, Hans-Joachim (Hg.): Bilderbogen der westfälischen Bauerngeschichte Landwirtschaftsverlag, Münster-Hiltrup 1988

Häußler, Theodor: Erdäpfelpfalz. Das Kartoffelbuch aus der Oberpfalz. Buchverlag

Hawkes, J. G., und Francisco-Ortega, J.: The early history of the potato in Europe, Euphytica 70, 1993

Hechelmann, H. G. Entwicklung der Kartoffelerntemaschinen

Heijboer, Arie: Olde rassen als hobby, Oktober 1966

Henschel, Horst: Geschichte des Kartoffelbaus in Sachsen, Zeitschrift Aus der Heimat 38, 1925, Heft 10

Heidrich, Hermann und Kohlberger, Alexandra: Kartoffel in der Früh, Schriften und Kataloge des Fränkischen Freilandmuseums (Band 24)

Hobhouse, Henry: Fünf Pflanzen verändern die Welt, dtv/Klett-Cotta 1992

Holzapfel, Otto: Kartoffeltysker und Speckdänen, in Schweizerisches Archiv für Volkskunde 1987

Hopfe, A.: Die Kartoffel im literarischen und künstlerischen Schaffen der DDR, in Kartoffelforschung aktuell, Institut für Kartoffelforschung Groß–Lüsewitz 1988

Hudlitz, Wilhelm: Von österreichischen Bauernessen – einst und jetzt
Humm, Antonia: Friedrich II. und der Kartoffelanbau in Brandenburg-Preußen, in Göse, Frank, Hg.: Friedrich der Große und die Mark Brandenburg
Ilg, Karl: Vorarlberger Nahrungsvolkskunde, in Volk und Wissenschaften, Beiträge zur Volkskunde Westösterreichs, Innsbruck 1975
Jacobi, G. F.: Über die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen, Nürnberg 1818
Jansen, Sarah: Schädlinge, Campus, Frankfurt am Main 2003
Jong, Hielke de: La pomme de terre et la religion
Jong, Hielke de: Names of Potatoes important
Jong, Hielke de: Potatoes, Politics and Poverty
Jong, Hielke de: The potato and the Arts
Kaming, Karl: Zur Geschichte der Kartoffel in Oberösterreich, in Oberösterreichische Heimatblätter 1947
Kartoffelforschung aktuell 1988
Kartoffelkäfer-Abwehrdienst des Reichsnährstandes (Hg.): Die Kartoffelkäfer-Fibel
Kataloge der Museen in Schleswig-Holstein 11: Aus den Anden auf die Geest 1995
Keßler, H. F.: Landgraf Wilhelm IV. von Hessen als Botaniker, in: Programm der Realschule zu Cassel, 1859
Kilian, Ruth: Die Kartoffel – Geschichte, Geräte, Produkte, Schriftenreihe der Museen des Bezirks Schwaben
Kleinschmidt, Wolfgang: Die Einführung der Kartoffel in der Pfalz und die Verbreitung von Kartoffelspeisen in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz, in: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde, 1978, Band XXIV
Kolbe, Wilhelm: Kulturgeschichte der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte, Burscheid 1994
König, Werner: dtv-Atlas zur deutschen Sprache, 1978
Köstlin, Dr. Helmut: Die Kartoffelkäfer-Fibel, Berlin 1934
Kowarik, Ingo: Biologische Invasionen: Neophyten und Neozoen in Mitteleuropa Stuttgart 2003
Kowarik, Ingo: Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Ludwig Krause (1706–1773) und zu seinem berühmten Garten in der Krautsgasse, Zandera 2023
Krause, Christian Ludewig: Fünfzigjährig-Erfahrungsmäßiger Unterricht von der Gärtnerey, Berlin 1775
Kreitz, Isabel u. Bartels, Laura: Die Leidenschaft des Herrn Lührs, Carlsen Comics 2001
Kretschmer, Paul: Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache, Göttingen
Kuczynski, Jürgen: Geschichte des Alltags des deutschen Volkes, PapyRossa Verlag
Lamb, H. H.: Klima und Kulturgeschichte, rowohlts enzyklopädie 1989
Laufer, Berthold: The American Plant Migration, Teil 1, Field Museum Chicago 1938
L'Écluse, Charles de: Sa biographie et sa correspondence, Paris 1899
Liebergesell, Günter: Wie kam die Kartoffel ins Eichfeld?
Lobo Cabrera, Manuel: El Commercio Canario Europeo Bajo Felipe II, Funjal 1988
Martin, Bernhard: Die Einführung der Kartoffel in Waldeck in: Bernhard Martin: Gesammelte Schriften zur waldeck-hessischen und deutschen Mundartforschung, bearbeitet und hg. von Ludwig Erich Schmitt, Gießen 1984
Martin, Bernhard: Die Namengebung einiger aus Amerika eingeführter Kulturpflanzen in den deutschen Mundarten, Gießen 1963
Massard, Jos. A.: 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg in: Lëtzebuerger Journal 2009, Nr.15 bis 19
Meyer, Peter: Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, in Ernährung im Fokus, 2002
Meyer-Immensen, Adolf: 350 Jahre Kartoffeln in Niedersachsen
Mikanowski, Lyndsay und Patrick: Kartoffel, Éditions Flammarion, Paris, deutsch 2004
Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg (Hg.): Die Akte Pommes Frits, Potsdam 1996
Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandesburg (Hg.): Brandenburger Kartoffelgeschichte – Neues aus der Akte Pommes Fritz, Potsdam 2023
Müller, Ingeborg: Kartoffelnahrung im Vogtland, Vogtländisches Kreismuseum Plauen, Heft 44, 1976
Niess, Frank: Am Anfang war Kolumbus, Piper 1992
ohne Verf.: Die Kartoffeln in: Die Gegenwart, Erster Band. Eine enzyklopädische Darstellung der neuen Zeitgeschichte, Berlin 1848
Ottenjann, Helmut und Ziessow, Karl-Heinz (Hg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze Cloppenburg 1992
Palomino, Michael: Die 1001 Namen der Kartoffel: in http://www.hist-chron.com/welt/kartoffel-gs/Dt/004-01-ueber-1000-kartoffelnamen.html; hier auch die Bezeichnungen über die Feldarbeit (eine Kopie der Namen aus meinem Kartoffelbuch!)
Panati, Charles: Universalgeschichte der ganz gewöhnlichen Dinge, Eichborn 1994
Pirotte, Fernand: La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle, Quelle Verlag 1976

Peter, Roger: Wie die Kartoffel im Kanton Zürich zum Heiland der Armen wurde, Verlag Hans Rohr Zürich 1996
Prehn: Bericht des Landcommissairs Etatsraths Prehn über die in den Herzogthümern Schleswig, Holstein und Lauenburg verbreitete Kartoffelkrankheit, 1845
Redcliffe N. Salaman: The History and Social Influenza of the Potato, Cambridge University Press 1949, 1989
Regel, Fritz: Thüringen. Ein geographisches Handbuch, Jena 1896
Reuter, L. Bertram: Vor 400 Jahren kamen die Kartoffel nach Deutschland, Der Kartoffelbau 1988
Reutter, Peter und Rolf: Die drei Plagen der Kartoffel in Südhessen – Fäule, Krebs und Käfer, Erbach 2000
Rollka, Bodo, und Spiess, Volker: Berliner Laubenpieper, Kleingärten in der Großstadt. Berlin 1987
Root, Waverley: Das Mundbuch. Eine Enzyklopädie alles Eßbaren, Eichborn 1994
Rothacker, Dietrich: Zur Geschichte und Bedeutung der Kartoffel in Europa – Ein Geschenk der neuen Welt, Katalog des OÖ. Landesmuseums, Neue Folge Nr. 61
Roze, Ernest: Charles De L'Ecluse d'Arras, Biographie, Paris 1899
Roze, Ernest: Histoire de la pomme de terre, J. Rothschild, Paris 1898
Sale, Kirkpatrick: Das verlorene Paradies, List 1990
Sandgruber, Roman: Die Einführung der Kartoffel in Österreich, in Wolfenbütteler Forschungen, Band 19, Verlag Harrassowitz, Wiesbaden
Schick, Rudolf und Klinkowski, Maximilian: Die Kartoffel, Berlin 1961
Schieren, Bodo A.: Kartoffel, Tandem Verlag GmbH, 1994
Schmitt, Eleonore: Kartoffel & Co. Die Schätze des Kolumbus, W. Ennsthaler Verlag Steyr 1993
Schneider, Sylk (Hg.): Dokumente zum Kartoffelkäferabwurf,
Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
Schneider, Sylk (Hg.): Kartoffelrezepte aus (für) Notzeiten,
Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2001
Schneider, Sylk (Hg.): Kartoffelwitze,
Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
Schneider, Sylk: Die Thüringer Kartoffel-Wein-Diät,
Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
Schneider, Sylk: Geschichte der Kartoffel und des Kloßes insbesondere im Herzogtum Sachsen-Weimar,
Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, o.J.
Schneider, Sylk: Kartoffellust – Erotisches rund um Gnocchi und Klöße,
Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
Schraemli, Harry: Von Lucullus zu Escoffier, Ceres-Verlag
Schultz, Uwe: Speisen, Schlemmen, Fasten, Frankfurt am Main 1993
Schwendter, Rolf: Arme essen – Reiche speisen, Wien 1995
Seymour, John: Leben auf dem Lande, Otto Maier Verlag, 1976
Singer, F. W.: Viel Streit um die neu eingeschlichenen Erdäpfel, in Der Siebenstern, 1975, Seiten 99–105
Stevenson, F. J.: Bintje, American Potato Journal, Band 43
Telbis, Hans: Zur Frage der Einführung und Ausbreitung des Kartoffelbaus in Nordtirol, Berichte zur Deutschen Landeskunde
Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Coppenrath Verlag, Münster 1987
Thomas, Hugh: Geschichte der Welt, Büchergilde Gutenberg 1984
Tille, Armin: Die Kartoffel in Sachsen-Weimar, in Bauernspiegel, Monatsblätter für bäuerliche Kultur und vaterländisches Denken, Weimar 1924, Heft 3 und Heft 6
Touristik-Information Uslarer Land (Hg): Kartoffelrezepte aus dem Uslarer Land, 1999
Trimborn, Hermann: Pascual de Andagoya – Ein Mensch erlebt die Conquista, Hamburg 1954
Trimborn, Hermann: Pascual de Andagoya on the Cueva of Panama, in: Indian Tribes of Aboriginal America, Chicago 1952
Vandenbroeke, Chr.: Cultivation and Consumption of the Potato in the 17th and 18th Century in: Acta Historiae Nederlandica V, 1971, Seiten 15–39
Visser, Margaret: Mahlzeit, Frankfurt am Main 1998
Völksen, Wilhelm: Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur, Bielefeld 1988
Vogt, Joseph: Kartoffeln, Sigloch Edition Künzelsau 1986/1990
Wagner, Benedikt, Dr.: Früher Kartoffelanbau als Kuriosität in Seitenstetten, in: Stift Seitenstetten – Historischer Hofgarten, Stift Seitenstetten 1996
Weber, C.: Leitfaden für den Unterricht in der landwirtschaftlichen Pflanzenkunde an mittleren bzw. niederen landwirtschaftl. Lehranstalten, 1904
Weber, Hugo: Der Kartoffelbau nach seinem jetzigen rationellen Standpunkte, Berlin 1895
Weber, Otto (Hg.): Rund um die Kartoffel. Museumsstraße Odenwald-Bergstraße, Heft 3, 1994
Weggemann, Prof. Dr. Sigrid (Hg.): Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel, Edition Infotainment Verlags GmbH, München 1997
Wikipedia-Einträge
Wilson, Alan: The Story of Potato, hg. vom The Potato Marketing Board of Great Britain, 1993
Wirsing, Max: Der erste feldmäßige Kartoffelanbau in Deutschland in: Heimatbeilage zum Amtlichen Schulanzeiger des Regierungsbezirks Oberfranken, 1994

Wirsing, Max: Einführung des Kartoffelbaus in Deutschland durch Pilgramsreuther 1648 in Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 1988
Wollner, Friedrich: Der Einfluß des Kartoffelbaus auf die Geschichte und wirtschaftliche Entwicklung der Länder Europas, Braunschweig 1970
Woodham-Smith, Cecil: The Great Hunger, Hamish-Hamilton London 1962
Zaag, Date van der: Die gewone Aardappel. Geschiednis van de aardappel en de aardappelteelt in Nederland, Wageningen 1999
Zeven, C.: A seventeenth century painting of the potato, Generic Resources and Crop Evaluation 39, 1992
Zuckerman, Larry: The potato. From the Andes in the sixteenth century to fish and chips, Boston 1998, deutsch: Die Geschichte der Kartoffel, Berlin 2004
Zumthor, Paul: Das Alltagsleben in Holland zur Zeit Rembrandts, Reclam Leipzig 1992



Oh, was für ein wundervolles Buch über die Kartoffel

Die ersten Leser haben sich geäußert

Dieses epochale Werk von Klaus »Opa« Henseler über die Geschichte der Kartoffel vollendet die Historiographie des Christoph Kolumbus. Hier wird endlich darauf hingewiesen, daß der Entdecker der Neuen Welt weder die Kartoffel entdeckte noch Tabak mochte. (Steffen David Vogel in einer Besprechung neuer Bücher des Britzer Rundfunks)

Der Autor Klaus Henseler ist der erste, der eine Gesamtbetrachtung von rund 500 Jahren Geschichte der Kartoffel vorlegt und damit die vielen Einzelstücke zusammenfaßt. Er ist der erste, der die Quellen kritisch hinterfragt. Aufgenommen sind in dieser Neubearbeitung auch alle Anmerkungen, die qualitativ und quantitativ vergleichbar sind mit »Gibbons Verfall und Untergang des römischen Imperiums«. (Heike Knaack)

Nie wieder wird es eine solche umfangreiche Materialsammlung zu diesem Thema geben. Es macht Lust, jetzt auch einzelne Monographien zu diesem bedeutsamen Kartoffelthema zu lesen. Und nicht vergessen: Kartoffeln kann man essen. Doch die Leserschaft merke auf: »Non mi guardi con questi occhi inquietant!« wie ich bei der Neuausgabe in einer italienischen Sendung über die Gesundheit städtischer Bevölkerung Norditaliens hörte. (Benito Pastate in »Corriere delle Piemonte«)

Hier erfahren wir, daß William Shakespeare in den »Merry Wives of Windsor« durch Falstaff sagen läßt: »Let the sky rain potatoes«, was für die Besucher im »Globe« wohl nicht so angenehm gewesen sein kann. Der Autor dieses umfangreichen Werks über des epochalen Werks „Neue Kartoffeln in alten Säcken«, ursprünglich mit dem Titel über den »Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen«, scheut auch keinen Blick über die Grenzen der üblichen Geschichtsschreibung, die ja gekennzeichnet ist durch die Aufzählung einer Totschlagsperiode nach der anderen.kirchoff Dieses grundlegenden Werk sind uneingeschränkt vergleichbar mit Bill Brysons »Eine kurze Geschichte von fast allem«. (Dr. Karin Gentzsch, Berlin)

Wer hätte gedacht, daß die Kartoffel in den Rang eines Götterbaums *(Ailanthus altissima)* erhoben wird? Der Autor K. Henseler weist in seinem neuaufgelegten Buch nach, daß auch unter der Erdoberfläche Neophyten wachsen, die anfänglich abgelehnt wurden und dann eine unaufhaltsame Karriere machten. Zum Wohle des Betrachters wie es der Götterbaum ist oder zum Wohle des Körpers wie es die *Tuberosum esculentum* vulgo Kartoffel ist. (Prof. Dr. K. Ingo, Berlin)