Rund um die Kartoffel

Journalist Rainer Crummenerl
Dipl.-Journalist Franz Persch

Rund um die Kartoffel

mit ausgewählten Rezepten

VEB FACHBUCHVERLAG LEIPZIG

Dieser Band der Polytechnischen Bibliothek
erscheint in Zusammenarbeit mit der
«Urania» Gesellschaft zur Verbreitung wissenschaftlicher Kenntnisse

© VEB Fachbuchverlag Leipzig 1985
1. Auflage
Lizenznummer 114-210/110/85
LSV 4789
Verlagslektor: Helga Schmiedel
Gestaltung: Sabine Panster
Printed in GDR
Satz: Gutenberg Buchdruckerei und Verlagsanstalt Saalfeld,
Betrieb der VOB Aufwärts
Druck: Gutenberg Buchdruckerei und Verlagsanstalt Weimar,
Betrieb der VOB Aufwärts
Redaktionsschluß: 31. 1. 1985
Bestellnummer: 547 024 1

Inhaltsverzeichnis

Wozu sind Vorworte gut? 7

Über die Geschichte der Kartoffel 9
Knollen der Inkas 9
Chunyos – mit Gold aufgewogen 10
Wer brachte Europa die Kartoffel? 12
Eine botanische Seltenheit 16
Bräuche, Ränke, Widerstände 18

Der Siegeszug beginnt 21
Wie aus der Not eine Tugend wurde 21
Eine List trug Früchte 22
In das Kartoffelglück «geprügelt» 23
Prämien für den Kartoffelanbau 25
Soldaten förderten die Knolle 26

Heimisch in aller Welt 27
Vom Polarkreis bis zur Sahara 27
Ein «gelernter» Kletterer 29
Papas, batatas und potatoes 30

Vom Wert der Knolle 33
Im Lexikon verbürgt 33
Guter Rat 36
Die Kartoffel – ein Dickmacher? 36
Die Güte des «Schweinebrots» 39
«Schätze» unter der Schale 41

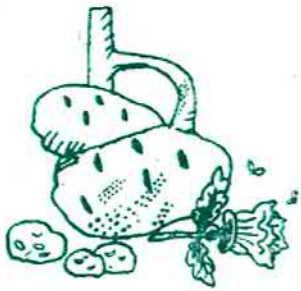
Jedem seine Kartoffel 44
Rund oder oval, würzig oder neutral 44
Standardsorten statt Sortenvielfalt 47

Von der Handhacke zur Erntemaschine 49
Erste Mechanisierungsideen 49
Schleuderroder und Kartoffellegemaschine 50
Vom Schlepper zur Vollerntemaschine 52

schichte der Kartoffel und ihrem Einzug in die Küchen der Welt findet auch die Erntetechnik von den Anfängen bis zur Gegenwart in diesem Buch ihren gebührenden Platz. Wenn Sie unter der Überschrift «Vom Schlepper zur Vollerntemaschine» u. a. lesen: Es «entstehen gegenwärtig noch leichtere, noch leistungsstärkere und noch sicherer arbeitende Maschinen und Geräte – Voraussetzungen für immer verlustärmere Ernten und eine noch bessere Qualität der Kartoffel» so trifft das in besonderem Maße für den VEB Weimar-Werk zu. Weil wir schonen, was uns wertvoll ist.

Ihr Weimar-Werk

Über die Geschichte der Kartoffel



Knollen der Inkas

«Morgens rund,/ Mittags gestampft,/ Abends in Scheiben,/ Dabei solls bleiben,/ Es ist gesund.» Mit diesen Worten umriß vor mehr als 150 Jahren ein Mann seine wohl außerordentliche Beziehung zur Kartoffel, dessen Geschmack allerorten gerühmt wurde: *Johann Wolfgang Goethe.* Daß dieser schlichte Vers, er ist Er- und Bekenntnis zugleich, auch heute noch nichts Wesentliches an Aktualität verloren hat, können Millionen Kartoffelesser in aller Welt bestätigen. Die Knolle – den Beweis liefern auch internationale Speisekarten – hat eine große Gegenwart. Ihr gebührt, davon sind vor allem Ernährungswissenschaftler überzeugt, eine gesicherte Zukunft. Darüber hinaus – aber dies ist wohl noch nicht so bekannt geworden – kann das Gewächs mit dem lateinischen Namen *Solanum tuberosum* auf eine überaus lange Vergangenheit zurückblicken. Wann seine «Geburt» exakt begann, konnte bislang noch niemand mit absoluter Sicherheit ermitteln. Bewiesen ist, daß die Frucht bereits vor mehreren hundert Jahren in dem südamerikanischen Andenstaat Peru eine wesentliche Rolle spielte, und dies schon lange vor der Zeit, da sich die Spanier um den ehemaligen Schweinehirten *Pizarro* aufmachten, die goldglänzende Hauptstadt der Inkas zu zerstören und ihren Herrscher zu töten. Neuere Forschungen besagen, daß die Kartoffel in Chile und Peru im Hochland um den Titicacasee bereits im 7. Jahrtausend v. u. Z. als Nahrungsmittel bekannt war.

Es liegt die Vermutung nahe, daß die Knolle gemeinsam mit dem Getreidekorn das älteste Nahrungsmittel der Menschheit ist! Freilich – wann der bewußte Anbau an die Stelle des Sammelns wildwachsender Knollen getreten ist, dieser Zeitpunkt läßt sich nicht bestimmen.

Verschiedene Indizien deuten darauf hin, daß die Kultivierung der Kartoffel bereits vor dem Beginn der Zeitrechnung eingesetzt

hat. Funde von getrockneten Früchten der Kartoffelstaude und der Knollen sowie von Grabgefäßen in natürlicher und stilisierter Knollenform sprechen dafür. Sie lassen auf eine enge Beziehung der Menschen zur Kartoffel schließen – und auf eine frühzeitige Kultivierung.

Exakte Angaben sind aus dem 16. Jh. erhalten geblieben – der Zeit der Eroberung des Inkareiches durch die Spanier. Damals gehörte die Kartoffel neben dem Mais zu den wichtigsten Nahrungsmitteln der Inkas und Azteken. Sie wurde oft in Terrassenkulturen mit kunstvollen Bewässerungsanlagen angebaut, und die Zeit der Feste in den Gebirgsprovinzen richtete sich nicht selten nach Saat und Ernte der Kartoffeln.

So weit das Reich der Inkas, dieser hochkultivierten Indianer, sich ausdehnte, fanden später auch die spanischen Goldsucher die Kartoffel, die – wie wir heute wissen – aus den kletternden, sich selbst vermehrenden Wildpflanzen der Andenhänge gezüchtet wurde. Schon damals veredelte man sie und erzielte verschiedene Sorten. Fachleute sprechen von fast unglaublich erscheinenden 2000 bis 3000 Arten. Eine der ersten Beschreibungen der Kartoffel verdanken wir dem Spanier *Castellano*, der im Jahre 1536 am Oberlauf des Flusses Magdalena, in der Nähe von Bogotá, auf Mais, Bohnen und «Trüffel» stieß. Diese waren zweifellos Kartoffeln: «Pflanzen mit wenigen blaßvioletten Blüten und mehligen Wurzeln, von angenehmem Geschmack, eine für die Indianer sehr annehmbare Gabe und ein leckeres Gericht sogar für Spanier».

Chunyos – mit Gold aufgewogen

Wohlwollende Beachtung schenkte auch der spanische Admiral *Cieza de León* der Kartoffel; er lernte sie zwei Jahre später als

Castellano, 1538, in Kolumbien und Ekuador kennen. In seiner 1553 veröffentlichten «Chronica von Peru» beschrieb er als einer der ersten Europäer Anbau und Verwertung. *Cieza* ging in seinem Bericht auch auf eine ganz besondere Art der Kartoffelbehandlung ein. Denn bereits in jenen frühen Jahren der Eroberung Amerikas – und wohl noch wesentlich davor – praktizierten die Inkas eine Art Gefrierverfahren, das es ihnen ermöglichte, jahrelang haltbare Kartoffeln als lebensnotwendige Nahrungsreserve zu gewinnen. Chunyos nannten sie diese trockengefrorenen, der Ausgangsknolle kaum noch ähnlichen Früchte.

Die Chunyos standen im Rang des wichtigsten Nahrungsmittels der alten Andenvölker überall dort, wo deren eigentliches Hauptnahrungsmittel, der Mais, nicht mehr gedeihen konnte. Das war auf den Bergen, in Höhen zwischen 3000 und 4000 m. Immer dann, wenn die kalte Jahreszeit begann – dortzulande also während der Monate Mai und Juni – übergaben die Indianer die auf den Bergen geernteten Kartoffeln tags der glühenden Sonne und nachts den Frösten der Bergtäler. So behandelt, waren die Knollen nach 12 bis 15 Tagen eingeschrumpft, aber noch immer wasserhaltig. Das durfte nicht sein; also bearbeitete man sie mit den nackten Füßen, um den Saft zu entfernen, und setzte sie anschließend weitere 20 Tage dem konservierenden Wechselbad von Frost und Hitze aus. Die auf diese Weise sehr hart und leicht wie Kork gewordenen Kartoffeln können noch nach Jahren verwendet werden. Aus Chunyos bereitete man Carapulca, eine würzige Kartoffelsuppe. Nach weiterer Verfeinerung der Chunyos gewann man Moray, ein schneeweißes Mehl, das den Spaniern willkommene Grundlage für schmackhaftes Süß- und Mandelgebäck wurde. Die Chunyos bewahrte man in luftdurchlässigen Säcken auf. Vielfach wurden sie auch den Verstorbenen als «Wegzehrung» mit ins Grab gegeben. Das war damals so Brauch – zahlreiche Indianergräber, die man in Peru gefunden und geöffnet hatte, bargen neben

Schmuck und kostbarem Gewebe vor allem auch Nahrung; Mais und Bohnen, Kürbisse und Speisewurzeln, Kokablätter zur Erfrischung und – Säcke voll getrockneter Kartoffeln. Daneben standen Krüge, die die wichtigsten Nahrungspflanzen darstellten. Viele hatten die Form der «Papas», der blauen, schwarzen, weißen und violetten Kartoffeln in allen ihren eigentümlichen Erscheinungen. Heilige Grabgefäße, in großer Naturtreue gebildet und zum Rang einzigartiger Kunstwerke erhoben – ein greifbarer Beweis für den Kultgegenstand Kartoffel.

Chunyos werden auch heute noch in Peru hergestellt. Freilich wiegt man sie nicht mehr in Gold auf wie damals den spanischen Eindringlingen. Bereits 1554, also nur 22 Jahre nach der Eroberung Perus, berichtete ein Chronist, daß viele Spanier «allein vom Verkauf von Chunyos so reich geworden» seien, daß sie «hochbegütert in die Heimat zurückreisen» konnten.

Während für die einen Eroberer die Kartoffel die Grundlage zum erhofften Gold wurde, verdanken andere ihr noch weitaus mehr. Denn die Spanier, anfänglich voller Spott über den blindgläubigen Kartoffelkult der Inkas, bekamen unverdientermaßen die Heilkräfte der Knolle an sich zu verspüren, als der Skorbut sie in den Urwäldern der Niederungen anfiel und die eingeborenen Medizinmänner sie mit «Kartoffel-Blut» kurierten. Dies war nichts anderes als der gepreßte Saft der rohen Kartoffel, dem die Heilkundigen der Inkas magische Kräfte zuschrieben. Von der Existenz der Vitamine, die beim Nährgehalt der Kartoffel eine so bedeutsame Rolle spielen, wußten sie allerdings noch nichts. Die unglaubliche Genesung der spanischen Eroberer von dem bis dahin nahezu unüberwindlichen Skorbut trug dazu bei, daß die Kartoffel die sogenannte Alte Welt eroberte und weitere Schritte nach Afrika und Asien machte. Denn es spricht sehr viel dafür, daß die Kartoffel als Arzneimittel, das Vitamin C und B_1 enthielt, in den spanischen Handelsniederlassungen am Karibischen Meer bekannt war und als ein solches auf den Schiffen der Eroberer nach Spanien gebracht wurde.

Wer brachte Europa die Kartoffel?

Über die Einfuhr der Kartoffel nach Europa ist viel und Unterschiedliches geschrieben worden; Dichtung verknüpfte sich mit Wahrheit. Während die einen behaupten, daß schon *Kolumbus* erste Früchte mit nach Europa gebracht habe, wollen andere wissen, daß der bereits erwähnte spanische Admiral *Cieza de León* bei seinem Bericht in Sevilla 1553 zum Beweis seiner Funde Knollen vorgelegt haben soll. Beides ist sehr unwahrscheinlich. Darum

konzentrieren sich die meisten anderen Quellen auf drei Männer, denen von der Nachwelt der Ruhm zugedichtet wurde, die Kartoffel als erste von Südamerika nach Europa gebracht und somit weltbekannt gemacht zu haben. Ihre Namen haben noch heute einen verwegenen Klang: Sir *John Hawkins*, Sir *Walter Raleigh*, Sir *Francis Drake*.

Wer von ihnen war der erste?

War es Sir *John Hawkins*?

Von ihm, einen zu seiner Zeit bekannten Reisenden und Sklavenhändler, wird berichtet, daß er die Kartoffel als Schiffsproviant aus Santa Fé de Bogotá mitgebracht habe. So heißt es in dem 1797 in England erschienenen Buch «Über den Kartoffelbau in Großbritannien» u. a.: «Mit historischer Gewißheit weiß man, daß der Sklavenhändler *John Hawkins* die ersten Kartoffeln 1565 aus Neugranada in Südamerika nach Ireland ... gebracht hat.» Nun, die «historische Gewißheit» ist von der Geschichte schon längst disqualifiziert worden. Denn Santa Fé de Bogotá liegt in Kolumbien, und dort ist die echte Kartoffel (Solanum tuberosum) in der Tat so selten nicht. *Hawkins* aber hat nicht dieses, sondern ein anderes Santa Fé besucht; es liegt ein gutes Stück entfernt, in Venezuela, also am Karibischen Meer, und dort gab es zu jener Zeit anstatt der «echten» nur «falsche» Kartoffeln. Man nannte sie Bataten und verwechselte sie mit Kartoffeln – obwohl sie süß schmeckten, meist längliche Knollen hatten und auch sonst mit der Pflanzenfamilie der Kartoffeln weder verwandt noch verschwägert waren. Bataten also waren es, die *Hawkins* damals – man schrieb das Jahr 1565 – mit nach Europa brachte. Er war es also nicht, der der Kartoffel in der Alten Welt eine neue Heimat verschaffte.

Wer war es dann?

War es Sir *Walter Raleigh*?

Dieser war ein Günstling der Königin *Elisabeth I.* von England. 1584 hatte er von seinem Stiefbruder ein Patent «zur Eroberung

entlegener Häfen und Heidenländer, die nicht im Besitz des christlichen Prinzen oder Volks waren» erhalten; zahlreiche Reisen führten ihn nach Nord- und Südamerika. Von *Raleigh* nun wird erzählt, daß er die Kartoffel 1588 von Peru – er hatte die Hauptstadt Quito besucht – nach Irland mitgenommen und im Garten seines Gutes Youghall angepflanzt habe. Sein alter Gärtner, so wird weiter berichtet, habe die Kartoffel gepflegt und eines Tages auch von ihrer Frucht – der grünen Beere – gekostet. Daraufhin, und dies hätte man ihm auch nicht verdenken können, habe er sich geweigert, diese «abscheuliche Pflanze» noch länger im Garten zu dulden. Doch Sir *Raleigh* habe seinen Gärtner beruhigt und ihm geraten, die Pflanze auszugraben und zu vernichten – wenn er nichts Besseres unter der Erde fände als darüber. Natürlich fand sich Besseres, auch für *Raleigh*. Sein Wappen erhielt einen Kartoffelzweig, und er den Ruhm des ersten europäischen Kartoffelanpflanzers.

Inzwischen aber ist etwas anderes bekannt geworden. Die Geschichte, die *Raleigh* zum «Kartoffelkönig» machte, ist 1693 erfunden worden: Denn am 13. Dezember jenes Jahres erhielt der Präsident der Britischen Königlichen Gesellschaft, *Robert Southwell*, die Nachricht, daß sein Großvater die ersten Knollen von Sir *Walter Raleigh* bekommen haben soll, und wenn die Daten genau geprüft werden – 75 Jahre nach dessen Tod.

Schon allein damit scheidet wohl auch der reiselustige Sir aus dem Kreis der ersten «Kartoffelbringer» aus. Bleibt nur noch Sir *Francis Drake*.

Aber: War er es wirklich?

Sir *Francis Drake*, ein guter Freund von Sir *Walter Raleigh*, war ein bekannter englischer Seefahrer. Berühmt wurde er als Kaperkapitän im Kampf gegen die spanische Kolonialflotte – und als mutmaßlicher Kartoffel«importeur». Von *Drake* wird gesagt, daß er die Kartoffeln 1586 von Virginia (Nordamerika) nach Europa gebracht haben soll. In Virginia gab es damals aber nur die «Indianerkartoffel» openaug, ein Schmetterlingsblütler, der auch als «Ro-

senkranzwurzel» bekannt ist und sich in vielem von der «echten» Kartoffel unterscheidet. Nichtsdestotrotz erzählt die Legende von Sir *Drake* eine ähnliche Geschichte, wie sie von *Raleigh* berichtet wird. Und was dem *Raleigh* sein kartoffelzweiggeschmücktes Wappen war, das wurde – wenn auch viel später – dem *Drake* sein höchstpersönliches Denkmal. Es stand in Offenburg (Baden/BRD), wurde 1853 eingeweiht und enthielt u. a. diese Inschriften:

«Sir *Francis Drake*, der im Jahre des Herrn 1586 den Genuß der Kartoffel in Europa verbreitete ... Der Segen von Millionen Menschen, die den Erdball bebauen: Dein unvergänglicher Nachruhm.»

Viel, zuviel der Ehre. Dennoch ist erwiesen, daß Sie *Francis Drake* wenigstens zu den Männern gehörte, die die Kartoffel, die echte, schon damals in ihrer Ursprungsumwelt gesehen haben – in Süd-Chile. Möglich ist auch, und diese Meinung teilen zahlreiche Chronisten, obgleich keine dokumentarischen Beweise oder zeitgenössische Aussagen vorliegen, daß *Drake* Solanum tuberosum nicht nur gesehen, sondern auf einer seiner Rückreisen von Südamerika tatsächlich mit nach Europa gebracht hat. Belegen läßt sich dies allerdings nicht mehr. Verbürgt dagegen ist, daß die Kartoffel, als Sir *Francis Drake* 1580 von seiner Weltreise in Plymouth anlangte, zwar noch nicht in England, aber schon in Europa war.

Demnach kann auch Sir *Francis Drake* (vorausgesetzt, er hatte 1580 tatsächlich Solanum tuberosum an Bord) nicht das Verdienst des ersten «Kartoffelbringers» zugesprochen werden.

Wem aber dann?

Heute wird vermutet, daß die echte Kartoffel offenbar von unbekannten spanischen Mönchen zwischen 1550 und 1575 von Südamerika nach Spanien gebracht wurde. Das früheste, bis jetzt dokumentarisch festgestellte Datum für die Existenz von Solanum tuberosum in Spanien ist das Jahr 1573. Wissenschaftler fanden für dieses Jahr im Archiv des Hospitals De la Sangré in Sevilla Anmerkungen über den Kauf von Kartoffeln für die Kranken. Dies stützt übrigens auch die These von der frühen europäischen Verwendung der Kartoffel als Arzneimittel. (Unbestätigt in diesem Zusammenhang aber ist, daß bereits im Herbst 1565 der spanische König *Philipp II.* dem kranken Papst *Pius IV.* eine Anzahl Knollen geschickt haben soll – auf daß dieser genese.) Tatsache ist, daß die Kartoffel zunächst von Spanien nach Italien und von dort zu *Carolus Clusius* in den Wiener Botanischen Garten gelangte.

Diejenigen, die wegen ihrer folgenreichen Kartoffel«tat» eigentlich gefeiert werden müßten, sind nicht bekannt – oder noch nicht bekannt geworden.

Eine botanische Seltenheit

Nun war sie also – wie auch immer – von Amerika nach Europa gelangt. Eine damals noch unbekannte Pflanze mit «fremdländischem» Aussehen und «geheimnisvollen» Eigenschaften. Freilich, es war kein Einzug mit Pauken und Trompeten; die Knolle war still gekommen, fast unbemerkt, und nur wenige botanisch Interessierte erfuhren, meist durch Zufall, von ihrer Existenz. So nimmt es auch nicht wunder, daß für viele die eigentliche Zweckbestimmung der Kartoffel noch lange ein Rätsel war. Ehe man dieses im Europa des ausgehenden 16. und des beginnenden 17. Jh. allmählich zu lösen begann, gedieh Solanum tuberosum im Lichte der Öffentlichkeit – als exotische Kulturpflanze. In Ziergärten wohlartig gehalten, in Pflanzenkatalogen kunstvoll illustriert und von Botanikern, Universitäten, Guts- und Landesherren sowie von kirchlichen Würdenträgern als schöne Tauschobjekte bevorzugt, vermittelte sie zweifellos ästhetischen Genuß. Die älteste europäische Darstellung einer Kartoffelpflanze stammt von 1588. Der holländische Präfekt *Philipp de Sivry* ließ den Zweig einer Kartoffelstaude abbilden und mit der Aufschrift «Taratoufli à Philipp de Sivry acceptum Viennae 26. Januarii 1588 Papas peruännum – Petri Ciecae» nach Wien zu *Carolus Clusius* senden. Die Zeichnung zeigt die Pflanze mit blauen Blüten, gelben Antheren und rübenroten Knollen. Sie befindet sich heute im Museum Platin-Moretus in Antwerpen.

Eine der ältesten europäischen und wohl die älteste deutsche Beschreibung der Kartoffel erschien 1585 von *Tabernaemontanus*. In dem von *Caspar Bauhin* verbesserten «New vollkommentlich Kreuterbuch des *Tabernaemontanus*» steht: «Grüblingsbaum (Grübling, Trüffel – die Autoren) hat eine Wurzel wie die Grübling gestaltet, welche etwa einer Faust groß, etwa einer Hand lang bisweilen klein, so knorrig und gesaftig mit einem zarten braunen oder rauchfarbenen Häutlein überzogen, inwendig ist sie weiß und satt . . .»

Als botanische Seltenheit züchtete auch der englische Arzt und Botaniker *John Gerard* – übrigens ein enger Freund des Seefahrers Sir *Francis Drake* – die Kartoffel in seinem Londoner Ziergarten. Ihm ist ebenfalls eine Beschreibung und Abbildung der neuen Frucht zu verdanken. Sie erschien 1597 in der Zeitschrift «Herbarium» und zeigt nicht nur Zweig und Knollen eines evtl. aus Ekuador stammenden Exemplars, sondern auch das in Kupfer gestochene Porträt *John Gerards;* er hält einen Kartoffelzweig in der Hand.

Aber nicht nur Kenner oder Botaniker beachteten die Kartoffel und erfreuten sich an ihrer Vielgestaltigkeit. So ist überliefert, daß sich Königin *Elisabeth I.* von England zu gegebenem Anlaß bei ihren Rittern *Raleigh* und *Leicester* dadurch bedankte, indem sie ihnen als höchste Auszeichnung eine Kartoffelblüte an das Wams heftete. Und um 1621, als man die Knolle in einigen Gegenden Italiens bereits als Schweinefutter verwandte, soll ein Sträußchen Kartoffelblüten hin und wieder sogar das Kleid einer darauf sehr stolzen Braut geschmückt haben.

Kartoffelblüten zierten aber auch in Frankreich die Fürstlichkeiten auf großen Bällen und prunkvollen Festen. Besondere Aufmerksamkeit schenkte *Marie-Antoinette* von Frankreich der exotischen Pflanze; vornehm trug sie einen Kranz zarter Kartoffelblüten im Haar.

Selbst im steifen Preußen fand das seltene Gewächs schnell einen begeisterten Fürsprecher: Der allen botanischen Neuheiten geneigte Kurfürst *Friedrich Wilhelm* von Brandenburg ließ die «bezaubernde Pflanze» in seinem Lustgarten anbauen, um sie immer wieder betrachten und bewundern zu können.

Ein anderer illustrer Liebhaber der edlen Gartenkunst, Landgraf *Wilhelm IV.* von Hessen-Kassel, sandte bereits 1591 im Austausch seltener Kulturpflanzen Knollen aus seinem Lustgarten an den Kurfürsten *Christian I.* von Sachsen. In seinem Begleitbrief schrieb er: «Wir überschicken Euer Liebden unter anderem ein Gewächs, so wir vor wenig Jahren aus Italien bekommen haben und Taratouphli genannt wird. Dasselbe wächst in der Erde und hat schöne Blumen, guten Geruch, unten an den Wurtzeln hat es viele tubera hängen; dieselben, wenn sie gekocht werden, sind gar anmutig zu essen.»

So wurde die Staude als botanische Seltenheit weitergereicht, zunächst von Hand zu Hand; später auch von Mund zu Mund. Noch lange Jahre fand man sie nahezu ausschließlich als Rarität in den Kräuter- und Schaugärten von Padua bis Uppsala, von London bis Berlin, von Annaberg bis Wien, von Basel bis Leipzig. Bis weit in das 18. Jh. hinein blieb die Kartoffel auf dem europäischen Festland vorzugsweise Zier- und Gartenpflanze. Heute

nötigt uns dieser Kult um das handfeste Nahrungsmittel Kartoffel nicht mehr als ein überlegenes Lächeln ab; undenkbar, sich Solanum tuberosum im Blumentopf zu halten oder im Blumenbeet gedeihen zu lassen.

Und dennoch! Machen wir uns bei einem Frühjahrsspaziergang einmal die Mühe und gehen zu einem Kartoffelfeld. Ganz unvoreingenommen sollten wir uns die Kartoffelblüte ansehen: ihre trichterförmige Blütenkrone mit der zarten, je nach der Sorte rein weißen oder bläulich-lila Farbe und ihre leuchtend gelben Staubgefäße.

Kann man ihr etwa jegliche Schönheit absprechen? Sie hat durchaus bemerkenswerte Reize, und am frühen Morgen entströmt ihr sogar ein schwacher Vanilleduft. Prüfen wir es nach – und dann verstehen wir die Bewunderer der exotischen Zierpflanze von einst.

Bräuche, Ränke, Widerstände

Natürlich hatte auch die Kartoffel das Schicksal wohl fast jeder Neuerung zu ertragen: sie war heftig umstritten. Es gibt kaum eine zweite Kulturpflanze vom Rang der Kartoffel, die so viele Urteile und Vorurteile, die so viel Liebe und Haß über sich ergehen lassen mußte; der Jahrhunderte währende Streit um den Wert der Knolle wollte kein Ende nehmen.

Da hatte man ihr den Titel «wohltätige Wurzel» verliehen, *Ludwig XVI.* nannte sie «Brot der Armen», und die Enzyklopädisten sprachen schwärmerisch von der «Frucht der Aufklärung». Später, im Deutschland des 18. und 19. Jh., wurde die Kartoffel gar zur «deutschen Schicksalspflanze» erkoren.

Andererseits gab es – vor allem in den ersten beiden Jahrhunderten seit ihrer Einfuhr in Europa – nicht wenige Männer von Rang und Einfluß, die in der Knolle alles andere als ein nützliches Geschenk der Natur erblickten. «Teufelswurzel» sagten Vertreter

Im gleichen Verlag erscheinen:

Walter Conrad

Elektrizität im Blickpunkt

159 Seiten mit 109 zum Teil farbigen Bildern · 19,5 cm × 22 cm · Ganzgewebeeinband 12,– M · Bestellangabe: 546 603 1 Conrad, Elektrizität

Von der Energieversorgung bis zur weltweiten Kommunikation, von der Steuerungs- und Regelungstechnik bis zur elektronischen Datenverarbeitung reichen die Leistungen und Möglichkeiten der Elektrizität – selbst von Fachleuten bewundert. Mehr noch gilt das für alle, zu deren Fachgebiet die Elektrizität nicht unmittelbar gehört, die aber täglich mit ihren Anwendungen zu tun bekommen. Mit diesem Buch sollen einem weiten Leserkreis Kenntnisse und Erkenntnisse über Elektrizität vermittelt werden, die in den kommenden Jahren und Jahrzehnten verstärkt eine Rolle spielen wird.

Friedrich S. Sawelski

Die Masse und ihre Messung

Übersetzung aus dem Russischen · 223 Seiten mit 52 Bildern · 14,3 cm × 21,5 cm · Ganzgewebeeinband 9,50 M · Bestellangabe: 546 265 5 Sawelski, Masse

Im alltäglichen Leben kommen wir immer wieder mit Begriffen wie Masse und Gewicht in Berührung. Aber kennen wir die zahlreichen Probleme, die mit der Masse und ihrer Messung zusammenhängen? Wissen wir, wie man die Masse eines Elektrons bestimmt oder wie man Himmelskörper «wiegt»? Fragen dieser Art beantwortet uns der Autor und gibt allgemeinverständlich Einblick in Forschung und Meßtechnik.

Unsere Bücher sind durch den Buchhandel zu beziehen.

VEB FACHBUCHVERLAG LEIPZIG

Wir, Produzent von mobilen Kranen
und mobilen Baggern, sind auch einer der größten
Produzenten von Kartoffelerntern in Europa.

Wir bieten von der Kartoffelerntetechnik
bis zur kompletten Kartoffelaufbereitungs- und
-schälanlage alles aus einer Hand.

Unsere neueste Entwicklung ist der Kartoffelernter
vom Typ E 686 electronic,
konkurrenzlos in seiner Größenklasse,
leistungsfähig und zuverlässig.
Einfach sein Geld wert!

Wir sichern im Anlagenbau
Beratung, Projektierung und Montage.

Kartoffelernter E 650

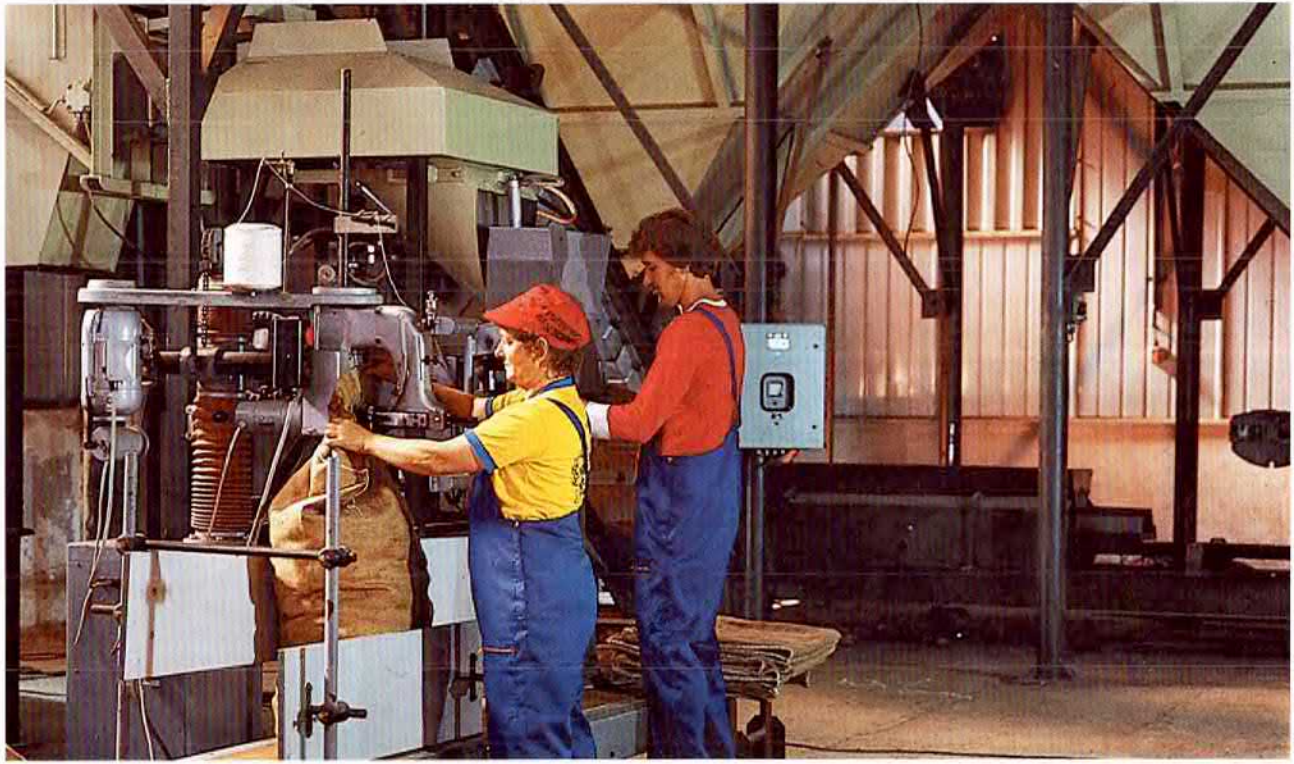
Kartoffelernter E 682

Kartoffelernter E 686

Kartoffelernter E 686 electronic

Kartoffelernter E 689

Rollenverlesetisch K 728



Absackwaage K 961/S mit pneumatischer Sackhaltevorrichtung