

morgen früh mit Kreide an ihre Haustüre: Kartoffel zu viel, Fleisch zu wenig, adios, Herr Kartoffelkönig.«

## Im Südwesten Deutschlands

Über die Feldflure in Erbach im Odenwald berichtet der Arzt 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 Weidrechte.

Aber bereits vor diesem Datum wurden Kartoffeln in der Rheinebene und in Pfalz angebaut: Während der kriegerischen Auseinandersetzungen wegen der Rekatholisierung der Pfalz wanderten protestantische Flüchtlinge aus Heidelberg, Speyer, Worms und Mannheim nach Irland, um den nicht-katholischen Bevölkerungsteil zu stärken; die zweitausend Katholiken unter diesen Pfälzern wurden sofort wieder zurückgeschickt.

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 französische Reisende de Latocnaye 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 Heyler vom Oberamt Kaiserslautern<sup>448</sup> an die Regierung in Mannheim, daß

»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

---

448 Vor der Neuaufteilung Deutschlands in Folge der Napoleonischen Kriege setzte sich die spätere bayerische »Rhein-Pfalz« (1818 bis 1919) aus siebenundvierzig verschiedenen Territorien zusammen. Die »Kurpfalz« reichte nach Heidelberg, Mannheim, in den Odenwald und zum Kraichgau. Das Herzogtum »Pfalz-Zweibrücken« war ein eigenes Herrschaftsreich mit dem Stammgebiet um Zweibrücken herum und mit Besitzungen im Hunsrück, an der Mosel und im Elsaß.

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 Louvois die ganze Gegend verwüstete. Hier wie im Vogtland und in Nordböhmen war 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 Schaaferheimer Bürger, die seit 1740 Kartoffeln anbauen, werden wegen dieser fruchtbaren Handlung mit dem Beinamen »Schefermer Kartoffel« belegt, während die Leute aus Nieder-Ramstadt mit »Reschster Bienickel«, einer früheren Kartoffelsorte, vorlieb nehmen müssen.

In Eberstadt gibt Pfarrer May für das Jahr 1750 den erstmaligen Kartoffelanbau an – vierzig Jahre später bestehen bereits neun Brennereien, die Kartoffeln zu Branntwein verarbeiten.

Franz Graf von Erbach läßt 1772 in Würzburg fünfundzwanzig 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 Friedrich Lichtenberg<sup>449</sup>, der die damals noch nicht weit verbreitete Knollenfrucht nicht so recht mochte, schreibt in den »Sudelbüchern«

»Gäbe es nur lauter Rüben und Kartoffeln 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 Bötien« schreibt.

Lichtenberg teilt eine angebliche Abneigung der Kartoffel mit Kaspar Hauser, über dessen Diät (griech. diaita, Lebensweise) und Befinden Georg Friedrich Daumer 1828 schreibt:

---

449 Christoph Lichtenberg 1777: »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.«

»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.«

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<sup>450</sup>, 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 fünf Pfund für die Erfindung eines Schaufelpfluges für die Kartoffelernte aus. Auf den steinigten Äckern im Erzgebirge und im Vogtland wurde anstelle eines Pfluges die »Grabbel« verwendet, eine Erntegerät, das drei oder vier rechtwinklig gebogene spitze Zinken aus Stahl aufweist.

Günter Grass in seinem Jahrhundert:

»Und schon befinden wir uns auf einem weiten, wenn nicht zu weiten Feld, das zu bestellen noch zu entwickelnder Ackergeräte bedarf.«

Der Organist und Erfurter Bürgermeister Christian Reichardt 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. Reichardt 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 Arbeitsaufwandes 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 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 im Fürstentum Hessen-Waldeck 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 Erdäpffel der Zehnte irgendwann anerkannt war, nicht jedoch für die Duffel oder Tiuffel oder Tüffel gezehntet werden mußte. In der waldeckische Zehntordnung 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

---

450 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.

etwas zu eximiren, es wäre denn klärlich zu erweisen, daß ihnen solches freygegeben worden.«

Ein Jahr später protestieren die Städte Korbach und Niederwildungen gegen diese Zehntordnung. Doch erst 1751 verfassen Juristen ein sogenannten 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 Mengerlinghausen 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 auf jeden Fall noch im Jahr 1785 an. In einer eidlichen Zeugenaussage erklärt der Zehnteinsammler Georg Philipp Büsserholtz über die Zehnterhebung:

»So wäre solches dennoch von andern Gärten Gewächsen, als Roben, Wurtzeln, Cartoffeln niemalen geschehen, noch erhöret. In dem Herrschafft. Zehnden Buch der gleichen Gewächse gar nicht angetroffen werden, wie er nicht anders glaubte.«

Ein anderer Zeuge erklärt:

»Dohrgegen im Herrschafft Zehnden es gar kein Kraut gäbe, auch wenn dann und wann von einem Bedürffigsten 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 Zehnte auch auf Kartoffeln zu leisten wäre, wogegen der Bürgermeister der Stadt sofort protestiert. Die Sachsenberger wehren sich, in dem sie darauf verweisen, daß der Krautzehnte bisher nicht erhoben worden sei.

Aus dem Ort Rhode schreibt der Amtmann Waldschmidt, daß die Gemeinde den in natura geleisteten Zehnten vermaltet 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 fünf Morgen mit Kartoffeln bebaut worden waren. Darauf wird eine Verhandlung (in Arolsen) anberaumt, in dem die Vertreter aus Rhode 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 einhundert Morgen Land gefunden, auf denen Kartoffeln angebaut werden.

Bis 1771 zieht sich der Streit der Rhoder Verwaltung 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 gesetzt, 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 verpflanzen und hierzu keinen beständigen Platz 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 Kartoffelzehnte 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 bezahlen. 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 Eingessene, 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 Hüge 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 Brumhard in Niederwildungen berichtet 1811 über die Einziehung des Kartoffelzehnten und zwar erhalte er zwei Heller je Ruthe:

»»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 bey die Meyerey A. Wildungen in natura gezogen, da noch keine Cartoffeln im Feld gebaut 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 zwei Heller zu wenig seien, woraus man ersehen kann, daß schon damals das althergebrachte Beamtentum mit den Geldern ihres Souveräns ziemlich lässig umgegangen sind<sup>451</sup>.

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 jedoch mit dem Verfall der Getreidepreise Anfang des 19. Jahrhunderts

---

451 Ulrich Wickert: »In Frankreich gibt es, grob gesagt, zwei Sorten von Staatsdienern, solche, die man als Katholiken bezeichene könnte, weil sieim Dienst eine Pfründe sehen, und solche, die für ihn Protestanten waren, weil sie jede Ausgabe von Steuergroschen sorgsam beachten.«

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 von Schmauß entwickelt hat, um damit den Kornverbrauch zu vermindern.

Über die Hungersnöte und Nahrungsmittelkrisen heißt es 1770/1771, daß

»sogar Erdbirn, welche sonst nur von armen Leuten verspietet oder dem Vieh zum Futter gegeben worden, siehet man jetzo zu dieser elenden Zeit, in vornehmen Häusern und von zärtlichen Personen essen.«

F. J. 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 Jahres und dessen Mißwachses«:

»Aber jene wohlthätige 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 Hungersnot 1770/1772 war die schwerste während des Übergangs von der Agrar- zur Industriegesellschaft. Die Jahre 1768–1772 waren geprägt von extrem nassen und kalten Sommer 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<sup>452</sup> aus Toggenburg notiert in seinem Tagebuch, daß der Winter 1770/1771 der »schauervollste« gewesen sei und der Mai 1771 »traurigkeitsvol«:

»jch brauch wol 4 biß 5 fl. In eine wochen meine haußhaltung zu ernehren; darzu ist

---

452 Der schweizer Schriftsteller Ulrich Bräker, genannt Näbisuli, 1735–1789, 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 begann er einen Garnhandel. 1770 begann er ein Tagebuch zu schreiben. Bräker entdeckte eigenständig Shakespeare und begann Kommentare zu dessen Stücke 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 muß 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.«

der verdienst auß, das gewinnen ist dahin, es ist imernichts dann verspillen: von meinen armen schuldnern kann ich nichts bekommen 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.«

Auch in vorhergehenden Jahren, in denen die Ernte mißriet, waren die Bauern gezwungen, Wurzeln und Rüben, Blüten von Haselstrauch und Baumknospen vermischt mit Mehresten 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 die 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 anderen Fürstentümern wie Österreich und 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 (1710–1775) in der Berliner Brüderstraße einen Weihnachtsbaum mit versilberten und vergoldeten Kartoffeln behängt haben, um Preußens Friedrich II. bei dessen Bemühungen zu unterstützen; Gotzkowsky<sup>453</sup> spielte eine wichtige Rolle beim Aufbau der Gemäldesammlung Friedrichs II. und war unzweifelhaft ein vielseitig interessierter und bewanderter Sammler. Aber diese Mitteilung der früheren DDR-Nachrichtenagentur ADN entbehrt einer gesicherten historischen Grundlage, wird der Weihnachtsbaum doch erst 1810 erstmals in Berlin dokumentiert.<sup>454</sup>

---

453 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.

454 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 Kaufmann 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 für den »Alten Fritz« die Kartoffeln nun auch wieder nicht!). Das Schmücken von Bäumen war nur im hochmögenden Adel und bei einzelnen reichen Bürgerfamilien bekannt.

Der Vorläufer des Weihnachtsbaums waren die »Wunderäpfelbäume«, die im 15. Jahrhundert in Nürnberg und Bamberg erwähnt werden, und die zur Weihnachtszeit geblüht Früchte getragen haben sollen. Auch die Zunftbäume und die »Maien«, grüne Zweige, gelten als Vorläufer.

Eine Erklärung zum Begriff Oekonomie. Oekonomie 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 Muße abreibt, auf die Schifflein bringt und trocknet, dann in ein gröbliches Pulver stößt oder reibt, und also verpackt.«

Im Norden Deutschlands, in dem die Getreideernte ebenfalls mißraten war, schreibt W. Bornemann:

»Kartüffeln sind die beste Kost,  
Dat weer de härteste 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 der Mechaniker Benjamin Thompson aus Massachusetts, später Graf Rumford (nach dem Ort seiner ersten Hochzeit):

»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 schwerarbeitenden Mann ernährt werden kann.«

Im München<sup>455</sup> 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

---

Der geschmückte Baum zu Weihnachten ist das einzige Fest, das uns an die vorchristlichen »heidnischen« (die »Heiden« waren doch gläubiger als die »Christen« heute, nicht wahr?) Zeiten erinnert; 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 treffen Weihnachten (25. Dezember) mit dem Fest der Befreiung Jerusalems durch die Makkabäer im Jahr 165 v. Chr. 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 Geschenkerei 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 »Rauhem 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.

455 Ludwig Tieck: »1. Abscheuliches Nest, 2. Schlimmes Klima, 3. Schlechte Wohnungen, 4. Rohe Nation.«

schlecht aufgenommen<sup>456</sup>.

»Nach einer mehr als fünfjährigen Erfahrung, welche mir die Verköstigung der Armen zu München gewährte ... ergab sich, daß die wohlfeilste, schmackhafteste und nahrhafteste 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 abgelehnt wurde, kam anfänglich auch Bier und Brot hinzu, das später wieder durch die Kartoffel ersetzt wurde. 1792 wird Thompson geadelt, als sein Kurfürst Karl Theodor in dem Interregnum (von März bis Juli 1792) zwischen Kaiser Leopold II. und Franz II. Vizeregent des »Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation« war. Die von Thompson selbst entwickelte Suppe war ursprünglich nur für's bayerische Militär gedacht.

Thompson 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 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. Im Ersten Weltkrieg<sup>457</sup> veranlaßte die Führung des Marine-Stützpunktes in Cuxhaven (und sicherlich auch anderswo), daß die Soldaten Gärten anlegten, in denen sie Kartoffeln und Gemüse anbauen mußten, um die unzureichende Kantinenverpflegung in den Kasernen aufzubessern. Besonders in den Großstädten nahm die Kartoffelanbaufläche in den Kriegsjahren zu. Der Geheime Regierungsrat Prof. Dr. J. 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

---

456 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.«

457 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:

»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 (auch Erster Weltkrieg genannt), und die Soldaten schreiben noch frohgemut: »Schickt uns Bücher, aber nicht vom Krieg; den machen wir selber« und die Engländer prosteten sich zu: »Bloody war and quick promotion«, was paßt zu »Flandern in Not, in Flandern reitet der Tod«. »Wo der Franke, wo der Brite / Mit dem stolzen Siegerschritte / Herrschend sein Geschick bestimmt / Über seinen Nacken tritt.« Ja, und nach 1918 sang man: Stürzte auch in Kriegesflammen / Deutschlands Kaiserreich zusammen / Deutsche Größe bleibt bestehen.«

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 war, denn »wir« hatten ja nach dem Krieg auch Tsingtau verloren und waren damit aus dem Geschäft.

städtischen Kartoffeläcker kostenlos heranzufahren.«

In den von Thompson veranlaßten Werkstätten für Militärkleidung wurden am Neujahrstag 1790 die in einer Razzia in München gefaßten etwa eintausend Bettler, Tandler und Vagabunden eingewiesen und mit dem von Thompson erfundenen Eintopf verpflegt. 1200 Portionen wurden täglich ausgegeben. Die Rumfordsche Suppe bestand aus Wasser, Kartoffeln, Graupen, Erbsen, Salz, Weinessig oder sauer gewordenem Bier; je hundert Portionen Suppe (oder 50 Pfund Kartoffeln, Erbsen und Graupen) enthielten drei 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 gallertartigdick, daß sie nicht aus dem Löffel fallen konnte. Dazu gab es noch einige Stückchen hartes Brot in den Suppenapf. Veröffentlicht hat Rumford das Rezept seiner Suppe in »Kleine Schriften politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts«.

Rumford hatte einen Vorgänger, den Arzt Jacques Dubois genannt 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 Fleischreste wie Knorpel und Sehnen, zu ergänzen seien – notfalls auch mit Mäusen und Schlangen und anderes Kriechgetier.<sup>458</sup>

Bei solchen Suppen haben sicherlich mehr Augen rausgeschaut als rein.

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 zweihundert Kilometer; es ist also denkbar, daß das Rezept für das Pulver den Fabrikanten Riess-Schafft und Unochs bekannt war. Erfolg hatte Graf Rumford<sup>459</sup> jedoch mit der Erfindung einer Thermosflasche, eines Filtergeräts für Kaffee<sup>460</sup> (1809) und der Präsentation eines neuentwickelten, kompakten Herdes, der die bisherigen offenen Feuerstellen ablöste<sup>461</sup>, und mit der Errichtung eines oder besser des »Englischen Gartens« nebst Chinesischen Turm in München.

---

458 Gerd Paczensky und Anna Dünnebieer 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.

459 Natürlich ist eine Biographie über Graf Rumford erschienen – aber einen ersten Eindruck von/über diesem 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 der 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.« (Bryson)

460 Rumford meinte, daß das Kaffeewasser stets frisch sein solle und nahe am Siedepunkt, Kaffee und Wasser sollten auch nie zusammen aufgeköcht und gekochter Kaffee solle niemals mehr aufgewärmt werden. Stimmt: Nur kalter Kaffee schmeckt zu Kartoffelpuffern.

461 Dennoch blieb es noch lange dabei: »Der Beck' gehört ans Eck«. Und der Schmied auch.

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 Aufkommen 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 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<sup>462</sup>.

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 den 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 auseinander-geschoben 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<sup>463</sup>. 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, »Gemüseemann«.

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 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<sup>464</sup>. Auch wegen

---

462 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«

463 Walter Kempowski (in »Hamit«) spricht bei seiner Rückkehr nach Rostock auch von einer Sättigungsbeilage: »Wurstscheibe mit Brotsockel«

464 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 zu Heizungsproblemen führte. 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 mit die ersten deutschen Umweltschutzbestimmungen erlassen:

- 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 gefälltten 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 Vorderösterreich, 1639 das münstersche Edikt »wegen des schädlichen Holzhauens«, 1666 in Westfalen, 1669 in Paderborn, 1771 wieder in Münster. Der Holzangel bei der armen Landbevölkerung war um 1800 so schlimm, daß die Hecken nicht hochkamen. Bereits 1339 bestimmte das Markweistum von Bevern, daß zum Verfeuern nur Weichholz, aber nicht Buche oder Eiche (wegen der Bedeutung für die Schweinemast) genommen werden dürfe. In Todtnau im Schwarzwald wird in der Waldordnung von 1464 beklagt, daß »wie wäld vnd höltzer ungewöhnlichen gewiest, erhauwen vnd vnzimblichen gepraucht werden.« In Westfalen galt, daß der Hofhörige nur soviel vor sich hauen, als er hinter sich pflanzt; oft sollten für jeden gefälltten Baum sechs neue gepflanzt werden. Die Strafen gegen Forstvergehen waren drastisch – aber das galt für fast alle Strafen.

1805 werden von Jaßnüger Kartoffelknollen als Mittel gegen den Holzangel empfohlen:

»Bei dem allenthalben überhand nehmenden Holzangel 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 Branntweimbrennerei 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 Abhacken bestimmter Bäume verbieten. In China förderte Mao Tse-Tung 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.

Die Diskussion über die sicher bevorstehende Erdöl-Knappheit führt zur Entwicklung neuer Energieträger und sparsamer Energieverbraucher. Hermann Löns: »Pitzelkram ist der Naturschutz, so wir ihn denn haben.« Dabei übersieht Löns, daß die von ihm so geschätzte Lüneburger Heide das Ergebnis menschlichen Wirkens ist und keineswegs aus »natürlichen« Ursachen das wurde, was sie heute (und damals) ist.

Zwischen Nordsee und Alpen bestand bis vor etwa 5000 Jahren ein geschlossenes Waldland; die Ausbreitung der Viehwirtschaft in diesem Wald führte zum Verbiß der jungen Bäume und Sträucher, so daß es zu einer erheblichen Auslichtung des Waldes im Umkreis von Dörfern kam. Die fortschreitende Bodenverarmung – insbesondere durch das im Mittelalter eingeführte »Plaggen« – führte zur Ausbreitung des Heidekrauts. Ohne regelmäßige Schafweide würde der urtümliche Wald die Lüneburger Heide wieder in Besitz nehmen – und daran kann kein niedersächsisches Tourismusbüro und kann kein Einwohner von Hundeklo interessiert sein. Campe meinte 1785 über die Lüneburger Heide bei seiner Durchreise, daß diese »eine der verödetesten, unfruchtbarsten und unangenehmsten in Deutschland« gewesen sei, was dem

des Kartoffelanbaus wurde gerodet, denn die Bauern wußten, daß frisch gerodeter Waldboden ideal für Kartoffel, nicht jedoch für Getreide war.

Der Rumfordsche Ofen ist auf den Holzmangel in den bayerischen Wäldern zurückzuführen. Erst der aus dem französischen Meaux stammende Alexis Soyer (1809–1858) 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. (1553–1610) wünschte sich am Ende des 16. Jahrhundert für jeden seiner Untertanen ein Huhn für den sonntäglichen Tisch<sup>465</sup> – das »poule au pot« war selbstverständlich ein Eintopf<sup>466</sup>. 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 jahrlang ununterbrochen kochte.«

Ja, ehrlich, wie ist's denn heutzutage bei manchen Fritten-Buden mit dem stets wiederverwendeten Öl?<sup>467</sup>

Das Kochbuch »Kochrezepte für Arbeiterfamilien«, das 1887 in Elberfeld erschien und von Fabrikanten sehr günstig beurteilt wurde, schlug der Arbeiterfrau für eine vierköpfige

---

Urteil anderer Zeitgenossen entsprach.

Die häufig zu findende Ortsbezeichnung »Galgenberg« verweist auf die Rodung der Bergkuppen, denn (so Pastor Ramdohr aus Schönhagen) »als ob unsere Vorfahren, besonders auf den Dörfern, weiter nichts zu tun gehabt haben, als Menschen aufzuknüpfen.« »Galgenberg« sei sicherlich entstanden aus »Gallberg« und das käme vom altslawischen »golu« wie »kahle«, und also sind die Galgenberge alles »kahle Berge«.

Heutzutage wird das Baumpflanzen wieder gelohnt: Der Friedens-Nobelpreis 2004 ging an Wangari Maathai aus Kenia, der »Mutter der Bäume«, weil sie mit ihrer »Green Belt Movement« dreißig Millionen Bäume in Kenia gepflanzt hat.

Generell gilt, daß man sich bis zur Holzkrise in der Mitte des 18. Jahrhunderts lokal mit Energie versorgte: Wasser- und Windmühlen und Holz aus dem nahegelegenen Wald – wenn auch schlecht bewirtschaftet, so war es doch eine grundsätzlich nachhaltige Versorgung. Erst als man mehr Energie verbrauchte als lokal verfügbar war, ging man dazu über, andere Brennstoffe zu gewinnen, erst Kohle, dann Erdöl, dann Erdgas und schließlich Uran. Nun stellt sich – sieh an, sieh an – heraus, daß diese Brennstoffe »endlich« sind. Jetzt wären Energieträger notwendig, die zumindest theoretisch »unendlich« sind: Sonne, Wind und Wasser.

465 Doch merke auf: »Wenn der Bauer ein Huhn ißt, ist entweder der Bauer krank oder das Huhn.«

466 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.

467 Über »richtige« Fritten steht mehr im Kapitel »Chips und fritten«

Familie einen sicherlich gut durchdachten und gutgemeinten Wochenspeisezettel vor (siehe nebenstehenden Speiseplan).

Danach dürfte es kein Problem sein, bei ordnungsgemäßer Haushaltsführung mit zwei 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.« Auf Grund der sicher einlaufenden Offerten erbitte man sich einige Proben, die gern kostenlos geliefert werden, dann kann man wählen.«

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.<sup>468</sup>

In der »Suppenanstalt für Arme« (im Volksmund »Bellküchen« genannt<sup>469</sup>) im hessischen Nidda wurde die Rumfordsche Suppe, aber auch die Hamburger und die Glogauer Sparsuppe in den Hungerjahren 1845 bis 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 drei bis vier 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«.

Lorenz Westenrieder erwähnt 1788, daß es in früheren Jahrzehnten erhebliches »Lermen« gegen den Anbau von Kartoffeln, Tabak<sup>470</sup>, Raps und Runkelrüben in Bayern gegeben habe. Die Verbreitung der Kartoffel sei aber auch behindert worden, weil an vielen Stellen die Dienstboten<sup>471</sup> gefehlt hätten. Die Anpflanzung der Kartoffel werde ferner von Grundherren abgelehnt, da diese sich wegen des Kartoffelanbaus in ihren Huderechten eingeschränkt sahen (zu Recht) und zugleich weniger Getreide angebaut werden könnte.

Wegen der Diskussionen über den Einfluß der Kartoffel auf die Landwirtschaft,

---

468 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 Produktes und habe noch nie erlebt, daß ...«), kein Produkt reklamieren, bei der die angeschriebene Firma Ihnen einen Fehler nachweisen kann (ich hatte das Eiscreme auf dem Ofen gelegt und plötzlich schmolz es ...), kein Ersatz-Produkt erwarten, das von Verona Pooth (früher Feldbusch) beworben wird/wurde (weil der *Blubb* nicht mit der Bundespost/DHL transportiert werden kann). Wenn's was gibt, ist es zumeist mehr als man haben wollte.

469 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.

470 Nicht untersagt war der Anbau von Hanf, den man auch rauchen konnte und der dabei »knasterte«; schlechter Tabak hieß auch »Knaster«; eigentlich eine Kiste für den Tabakversand – aus dem spanischen *canasto* kam dieser Begriff ins niederländische. Weil man bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts Hanf rauchte und Hanf als Heilmittel gegen Halsschmerzen galt, bewarben Zigarettenhersteller ihre (kratzigen) Zigaretten damit, das sie als Heilmittel gegen diese Beschwerden helfen würden.

471 Dienstboten waren zu jener Zeit so zahlreich und an sich so unterhalb jeglicher Beobachtungsschwelle, wie es heutzutage elektrische Haushaltsgeräte sind.

insbesondere dem Getreidebau, setzt Herr von Erlach und Freiherr von Riggisberg 1775 – nach der gerade überstandenen Hungersnot – einen Preis von zehn Dukaten auf die Beantwortung der Frage aus: »Hat der Erdäpfelbau den Korn-Bau vermindert oder nicht?«

Die Literatur zur Kartoffel nimmt sprunghaft zu. 1800 gibt 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 fürchtet.«

1801 schreibt 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 »wohlthätiges Schutzmittel gegen Hungersnoth« empfohlen. Zur selben Zeit gelangt die Kartoffel in den Frankenwald (Fichtelgebirge), in den Oberpfälzer Wald und in ihren jeweiligen westlichen Vorlanden. 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.<sup>472</sup>

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«.

J. J. Rambach 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 Herrn«.

In Südwestdeutschland, in der die Grundherrschaft nicht so stark am Knollenbau interessiert war (wegen der schlechteren Vermarktungs- und damit Gewinnerzielungsmöglichkeit), ist Knollenbau sehr früh als eine Möglichkeit der Steuerhinterziehung angesehen worden; vielleicht hatte man in den Vorfeldern einer möglichen Steuerpflicht klärende Gespräche geführt und bei einem Viertel (heute zumeist nur noch ein *Fünftel*) 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 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 (1615–1643) bringt 1701 nach einem langen Fußmarsch zweihundert »erdfarbige Knollen, desgleichen bis dahin niemand in Deutschland kannte, genannt Trifulles oder Potates« in seinen württembergischen Wohnort Lucerne (später Bärental) und zu seinen Glaubensbrüder 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 Arnaud (1641–1721), der die

---

472 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.

Knollen in seinem Pfarrgarten einpflanzte 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 Wert der »welschen Knolle«<sup>473</sup> hat man zunächst nicht erkannt.<sup>474</sup>

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. Seignoret und Arnauld fanden daher eine aufnahmebereite und Neuerungen zugetanene Landbevölkerung vor, als sie die Kartoffeln ins Württembergische brachten. Neben der Kartoffel haben diese beiden Waldenser auch den »ewigen Klee«, Luzerne (nach dem Tal Luserna<sup>475</sup> im Tiroler Etschland), eingeführt.

Der pfälzische Agrarreformer Gugenmus schrieb 1770 seinen Landsleuten:

»Seht, wie eifrig die Mennoniten sind, wie sie ihre Äcker bebauen. Sie werden Euch mit euren 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<sup>476</sup>) in glaubensverschiedenen Ehen

---

473 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.

474 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.

475 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 Asticotale. Die einmalige Eigenschaft von Luserna 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. Chr. vernichtet wurden. Doch: Es handelt sich um eine deutsche Sprachinsel. Der Prinzbischof 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 den Pacht an die Pfarrei Brancafora im Asticotale, da diese das Gebiet über den Bischof Sibicone von Padua vom König Berengario erhalten hatte. Nur noch in Luserna(a) wird von etwa 350 Menschen das mit dem zimbrisch gesprochen. Die zimbrische Sprache wird als »Altdeutsch« oder als entsprechend der »neuhochdeutsche südwestbayerische Mundart, die im 11. bis 13. Jahrhundert entstanden ist« anerkannt.

476 Andere Länder, andere Sitten: Wenn bei deutschen Hochfesten die Kartoffel als Delikatesse galt, so ist es für die Kung ein besonderer Leckerbissen, den Mageninhalt einer Antilope vorgesetzt zu bekommen. Araber lieben das Fett von Schafsschwänzen, Chinesen eingelegte Bärenatzen, 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

(sog. Mischehen) häufig als Kompromiß *Eidäpfel-Mauldäschle* aufgetischt wurden.

Der Erzbischof von Mainz (Philipp Karl von Eltz) verfügt 1742 für das Gebiet seines Oberstiftes, da er nicht seine Felle, wohl aber die Gulden den Main herunterschwimmen 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.«

1751 heißt es in einer Resolution des Grafen Karl Christian zu Hohensolms:

»Wie alle und jede Unterthanen, welche ihre zehendbaren Äcker mit Wurzeln, Rüben und Kartoffeln 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. Jahrhundert 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, beispielsweise seien hier genannt

- Johann Joachim Becher (1632–1682/1685) 1682: »Närrische Weißheit und Weise Narrheit«,
- Florinus 1702: »Allgemeiner Klug- und Rechtsverständiger Haus-Vatter«,
- Heinrich Wilhelm Döbel 1747: »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter«,
- Otto von Münchhausen 1768: »Der Hausvater«
- 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.

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.

Heinrich Hesse schreibt in seiner »Neuen Gartenkunst« (1690), daß für den Anbau

»ein gut, mürbe, luftig, sandig Erdreich mit etwas Feuchtigkeit am mittelmässigen Sonnenort«

erforderlich ist.

In den frühen Werken (zum Beispiel Amaranthes im »Frauenzimmerlexikon« 1715 oder Valentini im »Kräuterbuch« 1719) wird zumeist noch der Begriff »Tartuffeln« («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<sup>477</sup> ist, welche aus der Americanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehr aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen. ...

Die Früchte gleichen kleinen Äpfeln, welche erstlich gantz grün, hernachmals aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. ... Das Kraut hat gelbe Wurzeln und weiße Blumen, oder rothe Wurzeln und purpurfarbene Blumen, welche letzte Art gemeiner ist als jene.«

Friedrich Timotheus Heim, 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 »Allgemeines Oekonomisches Lexicon«, 1744 herausgegeben von 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.«

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 Feldschule« (1699) »gemeinen Erd-Apfel«, was von Gottfried August Hoffmann im »Klugheit Haußzuhalten« (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.«

Carl Julius Weber erwähnt im »Demokritos« die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten der Volksknolle:

»Ein Landprediger, der sicher nichts von Parmentiers Kartoffelschmause zu Paris wußte, gab einen Kartoffelschmaus, der Erwähnung verdient – zuerst Kartoffelsuppe,

---

477 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.

dann Kartoffelgemüs mit kleinen braun gerösteten Kartoffelchen als Beilagen – Kartoffelpastete – Pfannkuchen mit Kartoffelsalat, und zum Nachtsch 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<sup>478</sup> hatte zwölf lebendige Kinder, da aber der Herr seine Unmittelbaren vorzugsweise zu segnen pflegt, so kann die Kartoffel hier unschuldig sein.«

Da konnte man sich durch die Zubereitung der Knolle von Bürger und Bauer unterscheiden. Dies 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* 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 1798 in Gotha erschienenen »Noth- und Hülfsbüchlein oder lehrreiche Freuden- und Trauer- Geschichten der Einwohner zu Mildheim« ist zu lesen:

»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.«

Dagegen H. M. 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.

E. Zeiher übersetzt 1756 ein bereits 1742 in Frankreich veröffentlichtes Werk »Vollständiger Unterricht von Küchengewächsen«:

»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

---

478 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.

Erdäpfel, wegseht 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 pflaget. Die andere macht die Tartuffel aus.«

Auch Heinrich Wilhelm Döbel trennt schon 1747 zwischen Kartoffel und Topinambur:

»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 der »Hausmutter« (herausgegeben in der Jahren 1778 bis 1781) des Pastor Christian Friedrich Germershausen aus dem märkischen Schlach bei Treuenbrietzen wird der Kartoffel andererseits unter den vegetabilischen Nahrungsmittel 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« 1785 schreibt Germershausen:

»Diese vor einigen 50 Jahren bey uns gemein gewordene Frucht versteht jeder Bauer oder Tagelöhner nachgerade gut anzubauen.«

In den Küchengärten, so stellt Pfarrer 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 Hülsenfrüchten auszuweichen. Im übrigen habe man

»vor dem Anbau der Kartoffel alle diejenigen Leute abzumahnem, welche durch das Fehlschlagen der Ernte eine empfindliche Entbehrung erleiden können.«

Im Hessischen wurden nur fünfzig bis sechzig Prozent einer normalen Kartoffelernte erzielt, so daß selbst angefaulte Kartoffeln gegessen werden mußten und sich auch dadurch Krankheiten unter den geschwächten Menschen verbreiten. 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«,

schrrieb die Regierung der Oberpfalz.

1853 hieß es in der weitverbreiteten »Allgemeinen Deutschen Real Encyclopädie für die gebildeten Stände«:

»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 Botschafter in Deutschland Friedrich List berichtet 1844 in der »Augsburger Zeitung« über die württembergischen Zustände:

»Kartoffeln ohne Salz, eine Suppe mit Schwarzbrot, zur höchsten Notdurft geschmälzt<sup>479</sup>, Haferbrei, hier und da schwarze Klöße. ... Ich habe Reviere gesehen, wo ein Hering<sup>480</sup> 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 (1890–1942) schreibt 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 dabeigegeben wurde, damit die nichtarbeitende 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 lassen darf, als daß viele tausend Familien nicht imstande sind, ihre Kartoffeln zu schmälzen.«

Über die schlesische Hungersnot 1844 heißt es bei Alexander Schnerer, der einen Vorschlag zur Linderung der Not der Leinen-Arbeiter in Schlesien 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<sup>481</sup>, 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 Kartoffel mißbrüeten 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.«

---

479 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.

480 »A hering is genug for zehn perschojn – a hihn kaum far zwej.« (jiddisch)

481 Virchow war in der Berliner Stadtpolitik sehr aktiv und setzte sich für die Verbesserung der Bildungssituation und für eine gute gesundheitliche Versorgung der unteren Schichten ein.

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 Lehrer 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 Bohnewicke (*Vicia faber*), wieder zugenommen, während die Cultur der Kartoffel, zumal auf den größeren Gütern, durch das Eingehen der meisten Branntweimbrennereien sehr eingeschränkt ist.«

Über die Situation in der Ostschweiz heißt es in der »Beschreibung der schweizerischen Alpen und Landwirtschaft« von Johann Rudolf Steinmüller von Glarus:

»Sehr viele Weibsleute sehen blaß im Angesicht aus, und ein großer Teil von diesen hat einen zwergartigen unvollkommenen Wuchs, letzteren ihrer beinahe lebenslänglich dauernden sitzenden und vorwärts eingebogenen Spinnerlebensart und ersteres sowohl dieser als aber auch ihren gewöhnlichen Nahrungsmitteln 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 Kaffeebohnen vermischet 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.«

Die deutsche Revolution von 1848/1849 kündigte sich schon ein Jahr vorher auf dem Gendarmenmarkt in Berlin durch Tumulte an, die durch Hunger und übertheuerte Lebensmittelpreise verursacht waren. 1846 gab es wieder einmal schlechte Getreideernte in Deutschland. Das hätte nicht mehr zu Hungersnöten führen müssen. Doch im Herbst 1846 stellte sich auch heraus, daß die Kartoffelernte durch Krankheiten (Krautfäule und Schwarzfleckigkeit der Knollen) über fünfzig Prozent unter dem üblichen und erwarteten Ertrag geblieben war.

Karl May in »Geographische Rätsel«:

»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.«

Berliner Stadtverordnete hatten deshalb bereits im Herbst 1846 in einer Bittschrift an den König darum gebeten, den Getreideexport 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 propagierten 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; 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 Kartoffel-Händler 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 kam zu etwa dreihundert Verhaftungen, 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 Gardekörps, Prinz Wilhelm von Preußen, die Fenster in seinem Palais am Opernplatz ein.

In einem zeitgenössischen Gedicht heißt es dazu:

»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.«

Aber dennoch eilte das Volk zur Fahne, wenn der König resp. das Vaterland rief.

Michael Spehr (in »Maschinensturm«) 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, sechs Volksunruhen, acht Demonstrationen, vier 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) Baumwollweber, 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 Setzermamselln, 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).

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. Erst 1747 im »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter« von Döbels 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 Geheimde-Rat<sup>482</sup>, (1812 in Jena) in einem Brief an Thomas Johann Seebeck:

»Die Oeconomen sind nun schon dahinter her, welche Kartoffel die stärkereichste und

---

482 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.

zugleich an Menge der Knollen die ergiebigste ist.«

Noch 1817, also etliche Jahrzehnte nach der feldmäßigen Ausbreitung der Knolle auf bayerischem Acker, 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.«

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 Rezeptes bis zum Kochen vergeht viel Zeit, da die wenigsten Hausfrauen die Speisefolge länger vorausplanen und ihnen beim Krämer immer nur wieder ihre vertrautes, schon von der Großmutter her bekanntes, Küchenrepertoire einfällt. Aber es gilt auch: »Es ist selbstverständlich, daß man kocht, wie die Männer es wünschen.« 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 polygenen 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.

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 »Griebeschnecke« 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 zwanzig Minuten ausruhen zu können, anders als beim Herstellen von Getreidebrei, der ständige Aufmerksamkeit erforderte.

Eßkultur, so hat 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 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).

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<sup>483</sup>. Der Harvard-Anthropologe Richard Wrangham weist in einer neuen Theorie daraufhin, 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 vierzig 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 Columbus Amerika auch deshalb entdecken dürfen, weil im holzarmen Spanien das lauwarne Mittagessen dem *Hidalgo* nicht mehr schmeckte?). Wir werden später – im Zusammenhang mit Nebenwirkungen der Kartoffel – auf die Folgen der Bräunung zurückkommen.

## 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<sup>484</sup> kämpfte, von dort Kartoffeln mit auf seine mecklenburgischen Güter brachte und 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.«

Nach einer Erhebung in einer Grundschule in der Kaschubei (Ost-Pommern) kannten 1837 von achtzig Schulkindern nur noch drei Brot aus eigenem Genuß.

---

483 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.

484 Die Wirren und Gründe dieses Kriegseinsatzes auf den britischen Inseln und Schottland waren so kompliziert wie die Regelungen für Cricket – also nur für einen Engländer verständlich.