

Vive la pomme de terre

Wie viele andere Länder Europas wurde auch Frankreich⁵⁴⁷ regelmäßig von Hungersnöten betroffen. Braudel weist beispielhaft auf zwei Hungersnöte hin; in Blois hieß es 1662: »eine Not wie seit 500 Jahren nicht mehr« und in Burgund 1693 »eine große Zahl Menschen lebt von Gras wie das Vieh«.

Die Ernährung der Bevölkerung bestand aus Brei, Suppe oder Brot aus qualitativ schlechtem Mehl, das in etwa ein- bis zweimonatlichem Abstand gebacken wurde. Die Eßgewohnheiten der Bauern waren eine der größten Hürden für die schnelle Verbreitung der Kartoffel in Frankreich. Die Suppe, französisch Bouillie, war ein Getreidebrei; wie schlecht die Qualität des Getreides auch war, es war immer noch angesehener als jegliches Wurzelgemüse. Jede Gegend hatte ihre besondere Rezeptur für diesen Brei. Bouillie konnte man aus Buchweizen⁵⁴⁸, aus Hafer, aus Weizen, aus Reis und aus Mais herstellen. Die Kartoffel mußte, wenn sie Erfolg haben wollte, also gegen diesen Getreidebrei ankämpfen.

Die Produktivität der Landwirtschaft war äußerst gering, so daß bereits ohne klimatisch bedingte schlechte Ernten die Ackererträge nicht ausreichend sind. Und wenn dies alles nicht ausreichte, die Bevölkerung in Not zu lassen, dann kam die Pest oder Typhus oder Diphtherie oder eine andere Epidemie. Skorbut oder Pellagra sind weitverbreitet.

Die immerwährende Nahrungsknappheit (nicht nur in Frankreich und nicht nur in jenen Jahrhunderten) zwang die Menschen zur Suche nach neuen Nahrungsquellen (und Verwendung): Kräuter und Wurzel, Traubenkerne und Haselblüten, Farnkraut und jede Art von Fleisch (und in besonders schlimmen Zeiten auch den Nachbarn) – Herz und Bauch der Menschen sehnten sich nach anderer Nahrung.

Für die Ernährung eines einzigen Bürgers waren im Frankreich des 18. Jahrhundert etwa 1,5 Hektar Ackerland erforderlich (in England zwischen 1,2 und 1,6 Hektar). Doch diese Ackerfläche genügte nur, wenn die Ernte zumindest durchschnittlich ausfiel. Um 1750 begannen in Frankreich besondere Bemühungen der Grundeigentümer zur Steigerung der Bodenerträge; hierzu zählte insbesondere die vermehrte Anpflanzung der Kartoffel.

Die ersten Kartoffel sollen nach Frankreich von dem Franziskaner Pierre Sornas gebracht worden sein, der 1540, also nur etwa fünf Jahre nach der erstmaligen Entdeckung der Kartoffel durch Europäer, als schon alter Mann aus Toledo in Spanien in sein Heimatdorf in der Ardèche zurückkehrte. Hier, in dem Weiler Becuze, drei Meilen von Annonay entfernt, sollen die Kartoffeln erstmals als Feldfrucht auf die Äcker angepflanzt sein.

1585 waren in den Orten Annonay, Satillieu, Saint-Félicien, La Mastre, Le Cheylard und Tournon, kurz darauf wurden auch in Saint-Péray und Valence die Knollen angebaut.

Im 17. Jahrhundert war die Kartoffel dann auch in der Dauphiné, in le Forez, in le Velay, in einem Teil der Auvergne und in einigen anderen Provinzen Frankreichs angebaut. Abgeleitet von der italienischen Trüffel wurde die Knolle *truffe*, *truffole* oder *trifola* genannt. Die Kartoffelbauer erhielten sogar – nicht vergleichbar mit irgendwelchen anderen Anbaugenden in Europa – eine eigene Bezeichnung – *truffoliers*.

547 Charles de Gaulle, 1961: »Niemand kann ohne weiteres Einmütigkeit in einer Nation schaffen, die 265 verschiedene Käsesorten besitzt.«

548 Bouillie aus Buchweizen, besonders in der Bretagne bevorzugt, wurde nach langem Kochen so zäh, daß die Frauen sie nicht mehr ohne Hilfe umrühren konnten. Vor dem Servieren wurde in einer Mulde des warmen Breis eine Portion Butter gelegt, und jeder Esser mischte diese schmelzende Butter mit der Bouillie und mit Milch. Die Bouillie war kein Zeichen von Armut (wie das als Vergleich heranzuziehende Porridge in England), sondern war eine Zeitlang sogar am Königshof hoch geachtet.

Der Erfolg der Kartoffel gerade in der Dauphiné⁵⁴⁹ und in den an die Pyrenäen heranreichenden Landstrichen war auch dem Brennstoffmangel zu verdanken. Auch in Frankreich war der Waldbestand stark zurückgegangen. Brennholz war in manchen Gebieten so knapp⁵⁵⁰, daß man es nur zum Brotbacken benutzte und die Backöfen nur zweimal im Jahr befeuert wurden. Als Brennmaterial wurde getrockneter Kuhdung genommen oder Strauchwerk.

Die Dauphiné war eine Landschaft, in der die Menschen aufgrund der Abgeschlossenheit der Dörfer bis weit ins 19. Jahrhundert verhältnismäßig autark leben mußten. Angebaut wurde Roggen, nicht der hochangesehene Weizen, gegessen wurde Roggenbrot und Buchweizen – und Kartoffeln. Aber: Das Ansehen der Kartoffel war nicht hoch. Während Weizen mit dem Adel assoziiert wurde, mit männlicher Schönheit und Kraft⁵⁵¹, erinnere ihn die Knolle, so schrieb ein Autor, an Frauen, an *Pommes Bonne femme* (alte Frau), an *Pomme Menagère* (Hausfrau) und an *Pomme grand-mère* (Großmutter).

In den französischen Pyrenäen, in denen die Kartoffel erst um 1744 unter dem Namen *Patane* dokumentiert wird, bestand die Bouillie vorwiegend aus Buchweizen und Mais. Die Kartoffel verbreitete sich hier so schnell aus, daß sie schon um 1780 zum Hauptnahrungsmittel geworden war. Die Kartoffel wurde gekocht und mit Kohl und Milch zu einer Art Püree gestampft,⁵⁵² *Machado* genannt, und ersetzte die bis dahin übliche Bouillie. Um 1812 berichtet ein französischer Regierungsbeamter, daß die Bauern selbst in guten Jahren ihr Getreide verkauften, aber die Kartoffeln behielten.

Der Kartoffelanbau in Frankreich entwickelt sich nicht von den Hafenstädten oder – was ja aufgrund der frühen Einfuhrwege naheliegen würde – in den an Spanien oder Italien angrenzenden Gebieten (ausgenommen in der Region um Lourdes in den deshalb später so genannten *Püreenäen*), sondern aus den Rheinregionen, von der Schweiz und über die Dauphiné her. Hier zeigten sich die Handelsströme, der Weg von Antwerpen und Amsterdam über die Schweiz in die norditalienischen »Industrieregionen« und umgekehrt führen zum frühen Anbau der *tartuffolo*.

Ein zweiter Punkt war, daß die Bevölkerung in Lothringen, im Elsaß, im Moselgebiet und in der Franche-Comté stärker wuchs als es die Ernährung mit dem herkömmlichen Getreide zugelassen hätte und Kartoffeln insofern ein »Hilfsnahrungsmittel« wurden oder umgekehrt, die Förderung der »ehelichen wercke« durch die Kartoffel das Bevölkerungswachstum begünstigte. Ähnliches ist für Irland festzustellen. Es ist müßig, der Frage nachzugehen, ob der Kartoffelverzehr zum Bevölkerungsanstieg führte oder ob das Bevölkerungswachstum zum Anbau der Kartoffel nötigte. Beides hängt miteinander und untrennbar zusammen⁵⁵³.

Die Kartoffel konnte sich – nicht nur in Frankreich – überall dort durchsetzen, wo der praktische Nutzen größer war als das Beharren auf eine Tradition. Bei heutigem fast-food ist ja auch festzuhalten: »Der Hunger treibt's rein.«

549 Die Dauphiné umfaßt heute drei Departements um die Stadt Grenoble herum.

550 Die Veillée, bei der man nach altem Brauch an kühlen Abenden am Feuer zusammensaß und sich Geschichten erzählte, fand in der Dauphiné im Viehstall statt, weil dies wegen der Wärme des Viehs der einzige warme Raum war.

551 Diese Wertschätzung des Weizens trug sicherlich auch dazu bei, daß auf der Insel Fehmarn die Kartoffel verhältnismäßig spät eingeführt wurde und hier wiederum vorwiegend für die Arbeitsmigranten.

552 In Irland heißt ein solches traditionelles Gericht »Champ«, das mit gehackten Zwiebeln verfeinert und mit geschmolzener Butter serviert wird.

553 Das ist natürlich sehr vereinfacht dargestellt. »Die meisten Menschen sind davon überzeugt, daß sie komplexe Phänomene weit genauer, umfassender und tiefgehender verstehen als dies in der Wirklichkeit der Fall ist. Sie sind das Opfer einer Illusion.« Sagt der Entwicklungspsychologe Frank Keil von der Universität Yale. Warum soll der Autor dieses Buches eine Ausnahme machen?

Wie in Deutschland entwickelte sich auch in Frankreich eine häusliche Textilproduktion – später »Heim«-Industrie genannt; wie in Deutschland wurde die Knolle Nahrungsmittel der Leinweber und anderer mit der Tuchfabrikation beschäftigten Menschen.

Vor 1700 gab es keinen nennenswerten Kartoffelanbau in Frankreich. Im Laufe des 18. Jahrhunderts nahm in den Gebieten, in denen keine alternativen Pflanzungen möglich schienen (im Süden Olivenbäume und der aus Portugal kommende Mais, im Norden Frankreichs Weinbau und Eßkastanien), der Kartoffelanbau auf kleinen Parzellen stetig zu.

Nach Arthur Young (1741–1820), dem englischen Landwirtschaftsfachmann, bestanden 1787 die Höfe Nordfrankreichs zu mehr als einem Drittel aus kleinen Besitzungen, kleinen Farmen, die denen gehörten, »die sie bebauen«. Nach Alexis Tocqueville (in »Ancien Régime«) wurde das Anwachsen des Kleinbauerntums zusätzlich befördert durch die Extravaganzen des Adels, die sich lieber in Paris und Versailles verlustierten und ständig in Geldnot waren und daher ihre Domänen in kleinen Parzellen an die Bauern verkauften⁵⁵⁴. Ein weiterer Grund für das Anwachsen des Kleinbauerntums war das Erbrecht (im Süden Frankreichs nach altem römischem Recht), das eine nahezu gleiche Teilung im Todesfall vorsah (Primogenitur war nur üblich für die Ritterlehen)⁵⁵⁵. Kleine Landwirtschaftsflächen förderten – wir wissen es aus anderen Gebieten – auch in Frankreich den Kartoffelanbau.

Etwa seit 1665 wächst eine rotschalige und weißblühende Kartoffelsorte im Pariser »Jardin Royal des Plantes médicinales« – nach Angaben von Guy de la Brosse, einem der Gründer dieses Kräutergartens. In dem »Botanicon Parisienne«, 1727 von Hermann Boerhaave in Leiden herausgegeben, steht, daß die Knolle um diese Zeit auch schon auf den Felder um Paris herum angebaut worden sein soll. Auch im 1749 in Paris von Dalibard herausgegebenem »Prodomos Florae Parisiensis« wird auf diesen frühen Kartoffelanbau hingewiesen.

Der Franzose Olivier de Serres aus Prudel bei Villeneuve-de-Berg (in der französischen Ardèche) veröffentlicht 1600 die Schrift »Théâtre d’Agriculture et Mesnages des Champs«⁵⁵⁶

554 Die französische Landbevölkerung besaß schon vor der Revolution 1789 etwa ein Drittel des Ackerlandes, zwischen 25 Prozent und 75 Prozent in den Regionen. Der Traum des Kleinbauern war es, so viel Land zusammenzukaufen, daß man davon leben konnte und es sogar geteilt noch den Erben zum (relativen) Wohlstand gereichte.

555 Die Realteilung hatte auch einen ganz praktischen Nutzen: Die Inquisition, bestehend aus akademisch geschulten Juristen, konnte nicht alles Land einer »ketzerischen« Familie einziehen und dem Kirchenvermögen zuschlagen. Aber es wurde dennoch Land genommen bis ins zweite Glied des Ketzers.

556 De Serres wird aufgrund dieses Leitfadens für Gutsbesitzer zum »Obergärtner« an den Hof Heinrich IV. berufen und beginnt, in Frankreich die Seidenraupenzucht einzuführen (sein Buch über die Seidenzucht »Seydenwurm. Von Art, Natur und Eigenschafft und grosser Nutzbarkeit dess edlen Seydenwurms« wird erstmals 1603 von Cellius in Tübingen in deutscher Sprache gedruckt). Unter dem Minister Sully erlebt die französische Landwirtschaft einen Aufschwung, in der Wälder wieder aufgeforstet und Sümpfe entwässert wurden. De Serres Beliebtheit am königlichen Hofe rührte aber auch daher, daß er dem König einen Tee aus der Ringelblume empfahl, um dessen Gichtbeschwerden und Wassersucht zu lindern.

Eine herausragende Rolle beim Seidenbau in Frankreich spielten die Hugenotten wie de Serres, von denen fünfzigtausend später nach England flohen und wegen der Kenntnisse in der Aufzucht der Seidenraupen von König Jacob I. aufgenommen wurden; Frankreich verlor damit seine kulturelle Elite.

Auch in deutschen Residenzstädten, in denen noch die Schweine über den Schloßplatz getrieben wurden, wurde die Seidenzucht durch hugenottische Flüchtlinge eingeführt. Friedrich der Große versuchte, eine staatliche Seidenkultur ins Leben zu rufen. 1774 wurden in Magdeburg, Halberstadt, Brandenburg und Pommern siebentausend Pfund Seide gewonnen. Besonders

und nennt (im 10. Kapitel des vierten Bandes):

»Dieser Strauch, genannt cartoufle, trägt eine Frucht (Knolle) gleichen Namens vergleichbar mit Trüffeln, und deshalb nennen ihn einige auch so. Er kam vor einer kurzen Zeit aus der Schweiz in die Dauphiné. Die Pflanze lebt nur ein Jahr, darum ist es notwendig, sie jedes Jahr zu erneuern. Man baut es mittels Samenkörnern an wie auch durch die Knolle selbst; bei Frühlingsbeginn nach den schweren Frösten werden sie in den Boden gesetzt, wenn der Mond abnimmt, vier Finger tief; er braucht gute Erde, lieber leichtere als schwere, gut düngen und nicht allzu luftig. Es ist empfehlenswert, das Saatgut in einem guten Abstand voneinander, zum Beispiel in einem Abstand von drei oder vier Fuß zu setzen, um Platz für die Zweige zu erlauben, zu wachsen und sich auszubreiten. Von jeder Knolle entsteht ein Stiel, der viele Zweige entwickelt, die eine Höhe von fünf oder sechs Fuß erreichen, wenn sie nicht abgeschnitten werden. Aber wegen der Früchte schneidet man den Stiel zusammen mit all seinen Zweigen ab, wenn er eine Höhe von zwei Fuß erlangt hat, wobei die Zweige einige Zoll lang bleiben sollen, damit sie ihren Wuchs fortsetzen können; dieses wiederholt man jedesmal, wenn es notwendig ist bis in den Monat August, in dem die Keime ihr Wachstum beenden und weiße Blüten kommen, die von jedem Gesichtspunkt aus unbrauchbar sind. Die Früchte (Beeren) wachsen wie die Knospen, aus den Achseln nahe dem Blattansatz wie Eicheln. Die Pflanze bleibt in der Erde, wo man die Knollen durch das Herausziehen der abgeschnittenen Zweige zum Ende des Septembers wiederfindet, und bis dahin haben die Knollen ihre vollständige Reife erlangt. Man bewahrt sie während des Winters in Sand gelagert in einem kühlen Keller, wobei man dafür Sorge tragen muß, daß sie aus dem Weg irgendwelcher Ratten sind, denn diese finden solches Essen so zierlich, daß wenn sie an sie herankommen können, würden sie in kurzer Zeit die Ernte fressen. Einige unterlassen es, die Pflanze zu beschneiden, sondern lassen sie und die Früchte wachsen bis zur Ernte. Die Knollen durchlüften gut den Boden wie die echten Trüffeln, denen die cartoufle in der Form ähnelt, nicht so sehr in der Farbe und leichter als Trüffeln sind! Die Haut ist nicht rauh, sondern glatt und abziehbar. Das ist der Unterschied zwischen diesen beiden Früchten. Wegen des Geschmacks schält der Koch sie, woran man den kleinen Unterschied zwischen ihnen erkennen kann.«⁵⁵⁷



erfolgreich ist Friedrich nicht mit seiner Seidenzucht. Überall in der Umgebung Berlins entstanden jedoch nach und nach Seidenraupenkulturen, die alle nicht reüssierten.

Grundsätzlich war es schon damals üblich, daß die Einwanderer eine bestimmte Qualifikation nachweisen mußten, um eine der begehrten »green cards« zu erhalten, zum Beispiel ein Einkommen von mehr als einhunderttausend Mark im Jahr – sonst galten und gelten sie nur als »Inder«.

557 »Cest arbuste, dit Cartoufle, porte fruit (tubercule) de mesme nom, semblable à truffes et par d'aucuns ainsi appelé. Il est venu de Suisse, en Dauphiné, depuis peu de temps en ça«.

Auf zwei Punkte in diesem Abschnitt sei besonders hinzuweisen: Die Bezeichnung *cartoufle* wird für die Kartoffel wie auch für die Trüffel verwendet, was die spätere Rekonstruktion der Kartoffelgeschichte erschwert und er spricht von einer Pflanze mit weißen Blüten, so daß davon auszugehen ist, daß er nicht den Topinambur meinte, denn dieser hat gelbe Blüten.

Ist es denkbar (und nicht viel wahrscheinlicher), daß der Setzer aus dem handgeschriebenen »Tartouflé« die »Cartouflé« machte und de Serres diesen kleinen Fehler beim Korrekturlesen nicht bemerkte? Ein Fehler, der zu einer neuen Namengebung für den »Grüblingsbaum« in Deutschland führt? Der Unterschied zwischen einem Versal-»T« und einem Versal-»C« ist nur (zum Beispiel bei den nachstehenden Schriften) marginal (ein Strich da, ein Strich da nicht) und – in Anbetracht der schlechten Lichtverhältnisse in den damaligen Offizinen und dem für die Arbeit in der »Gasse« erforderlichem und notwendigem Bier mit Gagel-Zusatz⁵⁵⁸ – leicht zu verwechseln:

Tartouflé wird Cartouffle
Cartouflé ist Tartouflé

Zugegeben: Die Verwechslung von »T« und »C« kann schon in der Schweiz erfolgt sein⁵⁵⁹; man denke an die aus dem Piemont vertriebenen Waldenser, die das Druckgewerbe und die Apotheken in Genf dominierten und einen eigenen Dialekt sprachen. Es scheint ja auch sicher zu sein, daß das Wort »Kartoffel« ursprünglich aus dem »artifole«, der Bezeichnung für die Trüffel in einem piemontesischen Dialekt, her stammt und sich alle anderen Ableitungen hieraus entwickelt haben. Für diese Deutung spricht, daß die Kartoffel von Spanien kommend zuerst in Norditalien angebaut wurde und die Waldenser (im Piemont lebend) nicht im katholisch-apostolischen Glauben verhaftet waren und daher für Neuerungen aufgeschlossener waren.

Auch der schweizer Sprachwissenschaftler Rudolf Thurneysen (1857–1940) schließt 1905 (in »Die Etymologie«) die Möglichkeit eines schlichten Setzfehlers nicht aus:

»Wenn das ital. Tartufolo sich im Deutschen zu Kartoffel hat umgestalten können, so hängt es nicht etwa mit einer besonderen Neigung des Deutschen zusammen, *t* mit *k* zu vertauschen, sondern damit, daß die richtige Form, das im 18. Jh. daneben auftretende Tartuffel zu wenig bekannt war, als daß sie sich der zufällig *verunstalteten* kraftvoll entgegengesetzt hätte.«⁵⁶⁰

Eine andere Theorie lautet, daß der produktive Anlaut *kart* eine besondere Attraktivität

558 Benjamin Franklin, gelernter Drucker, meinte über seine Kollegen, sie seien »great guzzlers on beer«, da sie schon zum Frühstück – zusammen mit Käse und Brot – Bier tranken. Franklin übersieht hierbei, daß Bier oder Wein die einzig preiswerten Getränke für die Arbeiter waren – Schokolade oder Kaffee war für den am Existenzminimum lebenden Pariser Bürger unerschwinglich.

Die Blätter des Gagelstrauchs (*Myrica*), einer bis zu 1,70 Meter hohen Weidenpflanze mit Steinfrüchten, waren wesentlicher Bestandteil der Grut, einem Gemisch aus verschiedenen Kräutern, das im Mittelalter das einzige Würzmittel für Bier war. Gagel trug auch den Namen »Porst«. Mit Gagel angereichertes Bier führte schnurstracks zur Trunkenheit und war äußerst gesundheitsschädlich. 1723 wurde der Zusatz von Gagel verboten.

559 Dafür spricht auch, daß in den Druckereien in Frankreich die Antiqua vorherrschte, während im deutschsprachigen Raum die Fraktur bestimmend war. Ein Franzose hatte deshalb sicherlich Mühe, die verschnörkelten Fraktur-Versalien zu lesen.

560 Bereits 1492 stellte der Würzburger Benediktiner-Abt Trithemius fest, daß die gegossenen Lettern in der Buchdruckerei jedem einzelnen Buch-Exemplar unweigerlich auch die gleichen Irrtümer und Druck(Setz-)Fehler einprägten; am Beispiel der Kartoffel-Namengebung kann dies belegt werden.

besitze – wie es zum Beispiel im Wort *Kartätsche* nachweisbar sei; vielleicht ist damit gemeint, daß man Kartoffeln auch in Kartätschen verwenden könne. Sicher ist, daß nach 1720 der Name Kartoffel in allen deutschen Landen üblich wird und die bisherigen Bezeichnungen verdrängt.

Die Meinung de Serres, die *cartouflé* sei von der Schweiz in die Dauphiné gekommen, kann – wie so vieles in der Kartoffelgeschichte bezweifelt werden; Bauhin meint, die Knolle sei aus Deutschland in die Dauphiné gekommen, aber da muß sie doch auch erst ‘mal hingekommen sein von ...? Auch wird in der gelehrten Diskussion eingebracht, daß die Bezeichnung *Kartofla* in den schweizer Kantonen Neuenburg, Waadt und Wallis⁵⁶¹ aus Frankreich (und nicht umgekehrt) gekommen sei; ansonsten würde in der Schweiz der Begriff Erdäpfel oder Herdäpfel (Aussprache: *Cherdäpfel* mit Rachenbetonung) verwendet. C. Grégoire (im »Essai historique sure l'état de agriculture en Europe au XVI. Siècle«) schreibt im Zusammenhang mit der Namensgebung⁵⁶² *Cartouflé* durch Olivier de Serres, daß

»heutzutage in der Schweiz die Bezeichnung Tartuffel für die Pomme de terre verwendet werde, was doch sehr nahe an dem Namen cartoufle, den Olivier de Serres verwendet hätte, herankäme.«

Es mag natürlich auch sein (und klingt auch wissenschaftlicher), daß die wundersame Verwandlung der »*Tartoffel*« (da es auch *der* Trüffel hieß) in die »*Kartoffel*« ein normaler Prozeß war, den die Sprachwissenschaft »Dissimilation« nennt⁵⁶³. Nachträglich kann natürlich für viele Vorgänge eine wissenschaftliche Begründung gegeben werden, nachträglich kann die Theorie der Erfahrung angeglichen werden, so daß zu einem noch späteren Zeitpunkt nur schwerlich festzustellen sein wird, ob das Ei oder die Henne zuerst da war.

Sicher ist, daß sich die Kartoffel mit »C« zuerst im südfranzösischen und dann in der Schweiz und Süddeutschland durchsetzt. Die Bezeichnungen »Tartuffel« oder »Tartüffel« und ihre Varianten halten sich in Deutschland – neben den volkstümlichen Namen wie Erdapfel (auch für die Kamille, *Anthemis nonilis*, verwendet), Erdbirne, Erdschocken, Grundbirne⁵⁶⁴, Hårdäppel usw. – bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts.

De Serres weist daraufhin, daß die von ihm beschriebene Pflanze in der Dauphiné angebaut werde. Antoine Augustin Parmentier (über den später mehr gesagt wird) behauptet 1805, Olivier de Serres hätte die Jerusalemer Artischocke beschrieben,

Ernest Roze (1898 in »Histoire de la pomme de terre«) weist jedoch daraufhin, daß de Serres von einer Pflanze mit weißen Blüten spricht, wogegen der Topinambur gelbe Blüten habe; auch Salaman meint, Parmentier hätte sich geirrt, da der Topinambur nicht vor dem Jahr 1610 nach Europa gekommen sei. Sei's drum. Schon die alten Griechen bezeichneten jede

561 Jakob Fidelis Ackermann, ein Anatom, entdeckt Ende des 18. Jahrhunderts zwischen den Savoyer und den Walliser Alpen »Die Kretinen, eine besondere Menschenabart«

562 Für Erzeugnisse aus anderen Kulturkreisen gibt es zwei Möglichkeiten der Benennung: Entweder wird eine semantische *Adaption* vorhandener muttersprachlicher Termini, die einen neuen Begriffsinhalt erhalten, verwendet (Erdäpfel). Oder, zweitens, wird der von der Bevölkerung im Ursprungsgebiet benutzte Name durch *Adoption* (Bumerang) in die eigene Sprache übernommen. Und dann gibt es noch die »handy«-Variante.

563 Unter Dissimilation versteht man in der Sprachwissenschaft das Bestreben, zwei gleiche oder ähnliche Laute in aufeinanderfolgenden Silben durch Ersatz einander unähnlicher, besser unterscheidbar und besser aussprechbar zu machen. Die Dissimilation betrifft stets ein Element, das allein steht (am Wortanfang oder zwischen Vokalen), niemals umgekehrt: Deshalb wandelt sich Tartoffel in Kartoffel und nicht Tartoffel in Tarkoffel.

564 Die Bezeichnung »Grundbirne« ist als botanische Bezeichnung erstmals im 16. Jahrhundert nachzuweisen, womit die sogenannte Erdnuß gemeint war. Im 17. Jahrhundert wird im alemannischen der Begriff auf die Kartoffel übertragen.

ihnen unbekannte Frucht als Apfel und setzten zur Unterscheidung lediglich den Namen des Landes hinzu, den man als Herkunftsregion vermutete: Apfel aus China.

Enrico Caruso: »Eine Sprache mit vielen Konsonanten ist wie ein *Kartoffelacker*. Eine Sprache mit vielen Vokalen ist wie ein Blumenbeet«.

Ein abschließender Hinweis zur Namengebung: William von Occam (um 1285–1349), das ist der aus dem Rosengeheimnis von Umberto Eco, meinte, daß die zutreffende Erklärung für jedes Problem gewöhnlich die ist, die von den vorhandenen Informationen den einfachsten Gebrauch macht. *Occam's razor*.

In Burgund wurde zwischen 1610 und 1620 der Anbau der Kartoffel verboten, weil die Knolle (hier Indische Artischocke genannt) »Aussatz⁵⁶⁵ oder die Maltzey verursache«; nicht verboten wurde der Trüffelpilz, den sich nur Adel und Klerus leisten konnten und auch den »ehelichen wercken« dient: Lust nur für die Reichen. Vielleicht wären die Preise zu sehr gestiegen, wenn sich jeder Landmann sein Essen mit der Trüffel hätte würzen dürfen.

Ernest Roze geht davon aus, daß es sich bei diesem Verbot nicht um unsere andigene Kartoffel handelte, sondern um die Jerusalemer Artischocke. Eine schöne, aber leider nicht dokumentierbare, Geschichte zur Knolle ist der »berühmte« und in jedem Kartoffelbuch zitierte Ratsbeschluß von Besançon (und deshalb soll auch hier nicht darauf verzichtet werden), in der die Kartoffel als »böartige Substanz« bezeichnet wird, deren Genuß die Lepra auslöse:

»In Anbetracht, daß die sogenannten Erdäpfel eine schädliche Frucht sind und ihr Genuß den Aussatz hervorrufen kann, verbieten wir hiermit den Anbau in unserem Lande bei schwerer Strafe.«

Rund dreißig Jahre später steht in einem französischen Haushaltsbuch: »Bei zu häufigen Genuß verursache sie [die Kartoffel] Lepra«.⁵⁶⁶

Und außerdem steigere sie die fleischlichen Gelüste der Frauen (damit ist nicht der Appetit auf Rinder- oder Schweinefleisch gemeint) und bewirke, daß sie Kinder mit zu großen Köpfen zur Welt bringen müßten. Friedrich Wollner schreibt 1970: »Verwechslungen mit der Topinambur brachten ihr [diesen] Ruf ein ...«, was ja wohl nichts anderes meint, als daß auch der Topinambur die Begierden weckt.

Es liegt auf der Hand, daß die Getreidehändler am Anbau der Kartoffel nicht interessiert waren und Gerüchte⁵⁶⁷ wider den Kartoffelanbau verbreiteten. Als die Lepra als angebliche Folge des Kartoffelverzehr verschwindet, treten die Skrofeln⁵⁶⁸ die Nachfolge an.

565 Aussatz wurde auch Misel- oder Maselsucht (»miselsucht«) genannt und weil man dergleichen Leute von allem menschlichen Umgang ausschloß, so hießen sie Feldsieche und der Aussatz auch Feldsucht.

566 Butter wurde auch verdächtigt, Lepra oder Aussatz zu verursachen. Als der Kardinal von Aragon 1516 auf eine Reise nach Flandern ging, nahm er deshalb einen eigenen Koch und mehrere Fässer mit Olivenöl mit, um sich gegen diese Krankheiten zu schützen. Dieses Gerücht wurde wohl von den Herstellern und Händlern von Olivenöl verbreitet. Lepra war in Frankreich die Sammelbezeichnung für alle möglichen Hautkrankheiten.

567 Jean Noël Kapferer hat ein Buch über »Gerüchte« geschrieben: Danach ist das Gerücht ein Phänomen, »das durch seine (nicht-offizielle) Quelle, seinen Entwicklungsprozeß (Verbreitung als Kettenreaktion) und seinen Inhalt (aktueller Fakt)« definiert wird. Die Göttin Fama läßt nur eine schlechte Nachricht Karriere in der Gerüchteküche machen. Im übrigen gibt es den Klatsch (»on-dit«) und die politische Schmähung (»mauvais propos«).

568 Skrofel ist eine Erkrankung der Haut, der Schleimhäute und der Lymphknoten mit Nebenwirkungen wie eitrige Entzündungen. Die Krankheit war damals auch unter der Bezeichnung »Königsübel« (»mal du roi«, »King's evil«) bekannt. Der englische König Charles II. nach der Rückkehr aus dem Exil heilte am Johannistag 1633 öffentlich über einhundert Kranke auf einen Schlag in der Königskapelle zu

Auch Anne Robert Jacques Baron de l'Aulne Turgot (1727–1781), ab 1761 Vorsitzender der Généralité von Limoges, konnte diesen abergläubischen Volksglauben nicht verändern in - einer Zeit, in der harmlose alte Frauen und hübsche reiche Witwen noch als Hexen verbrannt wurden und Frauen allgemein als *organum Satanae*, als Instrument des Teufels, bezeichnet wurden.

Nach dem französischen Volksglauben konnten die Skrofeln durch die Berührung eines geweihten Königs geheilt werden. Aber wann verlief sich schon ein König in ein Dorf? Und wo gab es in dieser kartoffellosen Zeit noch geweihte Könige?

In einer Beschwerdeschrift aus dem Jahre 1612 wird andererseits dokumentiert, daß die Bauern gegen die Verpflichtung, die Kartoffel anzubauen, protestierten:

»... gegen die willkürliche Bosheit der Fürnehmen Herren, dieses Schweinefutter anzupflanzen, wiewohl man doch gemeiniglich weiß, daß die menschliche Nahrung aus Korn, Hülsenfrucht und Fleisch besteht.«

Am Sonnabend, dem 10. April 1694, so berichtet der protestantische Advokat Isaac Tournon, wurden »les truffoles blanches« für »22 sols la quatre« auf dem Markt auf dem Place de la grenette in Annonay verkauft. Dieser Bericht ist das erste Dokument in

Holyrood (Edinburg); insgesamt soll dieser König im Laufe seines Königsseins über 100.000 Erkrankte geheilt haben. Auch nach der »Glorreichen Revolution« war es üblich, erkrankte Kinder zum königlichen Hof zu bringen, um durch Handauflegen des Monarchen die Heilung zu veranlassen.

Jeder französische König behauptete, Skrofeln heilen zu können (abgestammt und geerbt von Chlodwig, über Philipp I. und Ludwig IX. dem Frommen). Einmal jährlich nahm er diese heilige Handlungen vor. Die Mätressen hatten sich kurzzeitig zu entfernen. Auch die norwegischen Könige konnten durch Berührung heilen.

Auch Henri II. Plantagenet (1518–1559) heilte die Skrofeln: »Ich muß gestehen, daß es heilig ist, dem Herrn König beizustehen, denn er ist heilig und des Herrn Christ, und nicht umsonst hat er das Sakrament der königlichen Salbung empfangen, dessen Kraft, sollte sie übersehen oder in Zweifel gezogen werden, bewiesen wird durch das Verschwinden der Pest in der Weiche und durch die Heilung der Skrofeln.«

Schon in der Antike bestand der Brauch, kranke Körperteile zum Zwecke der Heilung zu berühren, zu streichen, zu drücken. Der Römer Martial spricht von den »Berührerinnen« als einer besonderen Berufsgruppe. Dabei war nicht an Massage gedacht, sondern an eine Art Zauberritual, das die Krankheit aus dem Körper herausholen sollte; man denke an die Heilungen Christi. In Italien berührt man noch heute zur Abwendung von Krankheit den Hodensack, und auf diese Sitte bezieht sich auch die neapolitanische Redensart: »Eh dammoci una toccata« (Leisten wir uns eine Berührung). In Südslawien faßt man sich an den Hoden, wenn man einem Popen (der als Unheilbringer gilt) begegnet. Im 18. Jahrhundert trat der Berührungsglaube durch die Anwendung des Mesmerismus in eine neue Bewertung.

Die Häuptlinge von Tonga können heute noch ihre Untertanen von dieser Art von Gebrechen heilen.

In der wissenschaftlichen Literatur jener Zeit wurde über diese Fähigkeit des englischen Monarchen als etwas Selbstverständliches und Wahres berichtet: »Der König von England heilet durch Berührung beyder Hände eine besondere Art der Krankheit, welche das Königsübel genennet wird, und soll diese Kraft den Englischen Monarchen seit den Zeiten des Heiligen [heilenden] Eduards beywohnen« schrieb der Göttinger Jurist und Historiker Gottfried Achenbach 1749. Der Enzyklopädist Chevalier Louis de Jaucourt meinte dazu, daß es sich bei dem Glauben um die heilende Hände der englischen Könige lediglich um eine lächerliche Krankheit der Engländer selbst handele.

Das »Journal of the American Medical Association« veröffentlichte 1998 einen Bericht über »Therapeutic Touch«: Die selbsternannten Heilerinnen hatten kein »menschliches Energiefeld« spüren können, sogar statistisch war der Wirksamkeitsnachweis unterdurchschnittlich.

Frankreich, das von einem Knollenverkauf auf einem öffentlichen Markt berichtet.

1749 berichtet Raoul de Combles in »L'école du jardin potager«, (»Lehrbuch der »Hausmannskost«) daß auf Pariser Märkten neben rotschaligen auch gelbschalige Knollen verkauft und letztere wegen ihres weniger herben Geschmacks bevorzugt würden. De Combles nennt hier Rezepte für die feine Küche, hält aber die Kartoffel insgesamt doch nur für ein Nahrungsmittel der »gens du bas état«, für die kleinen Leute. Die Kartoffel war zu diesem Zeitpunkt für seine Leser jedoch noch so ungewöhnlich, daß er ausschließlich den lateinischen Namen der Kartoffel und nicht das »pomme de terre« im heimischen Patois verwendet. Raoul de Combles über die Kartoffel:

»Dies ist in aller Augen das abscheulichste Gemüse, doch das Volk, welches den größeren Teil der Menschheit ausmacht, ernährt sich davon«.

Emile Roze nennt die Jahre 1715 und 1719, in denen in Frankreich erstmals die Kartoffel als pomme de terre bezeichnet wurde und zwar in den Vogesen, in St. Dié. 1715 heißt es:

»Arrêt de la Cour souveraine de Lorraine et Barrois du 28 juin 1715, portant règlement pour la dîme de Pommes de terres, à propos de la réclamation des habitants du Val Saint-Dié.«

Am 4. März 1719 wird eine »Ordonnance de Léopold« betreffend des Kartoffelnabaus in Lunéville (an der Meurthe in der Nähe von Nancy) herausgegeben. Doch die Bezeichnung pomme de terre – so schreibt Abegg-Mengold – ist keine französische »Erfindung«, sondern ist eher als eine Übersetzung aus dem niederländischem oder dem deutschen (1680 und 1701) Sprachgebiet anzusehen.

1762 schreibt der Pfarrer von Saint-Alban-d'Ay und Prior von Empurany und Pailhaès, Descourz de la Grange, in einer offiziellen Antwort auf eine Untersuchung in den Pfarrgemeinden des Languedoc an den Erzbischof von Vienne (Haut-Vivaries), scherzhaft von der Tradition der »Karpfen«⁵⁶⁹ in Saint-Alban; damit will der Prior auf das griechische *carpos*, Obst, hinweisen.

Im Frankreich des 17. und bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts wurde ein anderes Produkt aus Amerika, das seit 1607 aus Brasilien eingeführt wurde, häufiger angebaut als die Kartoffel: die »girasole«. Sie war weniger anfällig für Krankheiten, winterhart und hatte einen vergleichsweise höheren Ertrag. Diese Artischocke oder mit anderem Namen »Topinambur« (*helianthus tuberosus*), ein Verwandter der Sonnenblume (deshalb auch Sonnenrose genannt), wurde anfänglich häufiger angebaut als die Kartoffel und trug wie diese die Bezeichnung Erdapfel, Erdartischocke, knollige Sonnenblume, Pferdekartoffel, Stangelgrundbirne, Roßerdapfel und Roßerdnuß, wilder Erdapfel oder wilde Grundbirne, Saukartoffel, Erdtuffeln, Tartuffeln, Grundbirn oder Erdbirn. Kartoffel und Topinambur kamen etwa gleichzeitig in die Zier- und Lustgärten des Adels und den botanisch-medizinischen Gärten von Ärzten und Gelehrten.

Der Topinambur – und das war ein besonderer Vorteil im schon damals holzarmen Südfrankreich – konnte roh gegessen werden. Er besitzt weitere Vorteile im Vergleich mit der Kartoffel: Die Pflanze ist ergiebiger als die Kartoffel, frost- und winterhart, und die Stengel sind als Viehfutter zu verwenden, da er keine giftigen Beeren trägt; die Gebrauchsmöglichkeiten sind für beide Wurzelpflanzen fast gleich – von der Puderherstellung für die fürstlichen Zöpfe (Kartoffelpuder haftete nicht so gut in den Frisuren) bis zur Produktion von Fusel. Die beim Transport der Kartoffel unvermeidliche Beschädigung der Knolle fällt beim Topinambur nicht so gravierend aus.

Was also war der Grund für die Verdrängung des Topinamburs durch die Kartoffel in Europa? Bernhard Martin meint (über deutsche Verhältnisse), der süßliche, fade Geschmack

569 Übrigens: Die erfolgreichste Methode, Karpfen zu angeln, ist das »Grundangeln« mit einer etwa pflaumengroßen, nicht zu weich gekochten Kartoffel.

des Topinamburs »lag unseren Bauern nicht, wie auch einige ältere Zeugnisse hervorheben«. Auch die übermäßige Fruchtbarkeit ließ die Bauern zurückschrecken (ein einmal mit Topinambur bewachsenes Feld war nur schwer wieder davon zu befreien – wie es auch mit Brombeeren zumeist der Fall ist), und das hätte die übliche Dreifelderwirtschaft erheblich beeinträchtigt.

Im Frühjahr 1613 verschleppt Claude Delany Seigneur de Razilly von der Insel Maranhaom (im Delta des Grajahu/Brasilien) Eingeborene vom Stamm der Tupí⁵⁷⁰; diese Tupí⁵⁷¹ waren unter frühen Entdeckern und Forschern auch als »Topinambá«, »Topinambous« (André Thevet), »Tuupinambáults« (Jean de Léry) oder »Tuppin Imba« (Theodor de Bry) bekannt. Die Europäer beschafften sich an Brasiliens Küste Rotholz (Brasilholz), das zum Färben (portugiesisch: *pau brasil*, von port. *brasa* = glühende Kohle) benutzt wurde und missionierten nebenbei die menschenfressenden Eingeborenen der Tupinambás und deren Feinde, die Margajas.

In Paris wurden sie getauft und mußten zum Ärger des Klerus den französischen Hof mit Schautänzen unterhalten; während die angeblichen Kannibalen tanzten, pflegte der Hofstaat

570 Hans von Staden (1516–1578) berichtet nach seiner neunjährigen Gefangenschaft bei den Topinambá, daß diese Menschenfleisch mit Maniokmehl vermischten, weil sie an sich solches Fleisch nicht mochten. Von zwei weiteren Verschleppungen sei berichtet: Ähnlich Carl Friedrich Philip von Martius, der 1820 Brasilien besuchte und von dort acht Kinder (sechs starben bereits auf der Anreise) nach München verschleppte; beide Überlebenden (Miranha und Juri) wurden mehrere Monate Opfer von Sensationslust und Ratlosigkeit der Münchner Schickeria, bis auch sie – die sich untereinander nicht verständigen konnten – starben, obwohl ihnen doch das Weihnachtsfest nahegebracht wurde.

Und nicht zu vergessen: Carl Hagenbeck, der 1881/1882 elf Feuerländer ins Straußenhaus des Berliner Zoos verbrachte und die »Fütterungszeiten« dieser »Kannibalen« bekanntgeben ließ; sieben starben während ihres Europa-Aufenthaltes, einer davon angeblich an Schwindsucht – aber es war »nur« Syphilis.

Feuerländer müssen der »Renner der Saison« gewesen sein, denn auch im Pariser »Jardin de Plantes« konnte man eine »Mustersammlung« von vier Frauen, vier Männer und vier Kinder, besichtigen. Die Zoo-Pioniere verfolgten neben imperialistischen auch die damaligen Ziele des liberalen Bürgertums: geistige Vervollkommnung, Weltoffenheit, Freiheitsliebe und Geselligkeit. Der Zoologische Garten der Protestanten in Köln war »gegen« den bischöflichen gerichtet, der Frankfurter eine Demonstration der jüdischen Finanzaristokratie. Ergänzt, vervollständigt, wurde der Zoo durch den Zirkus, der seinen Ursprung in königlich-fürstlichen Reitschulen hatte und in dem neben Trapez- und Seilkunststücken hippologische Kriegereignisse vorgeführt wurden (1825 wurde z.B. im »Royal Amphitheatre« Napoleons Rußfeldzug unter dem Titel »The Burning of Moscow, Or Bonaparte's Invasion of Russia« aufgeführt). Im übrigen: Zirkus ist wie Lungenhaschee – nicht öfter als einmal im Jahr.

Der Zoologische Garten ist eine Erscheinung des 19. Jahrhunderts. Die ersten Gärten der Neuzeit entstanden in Großbritannien, es folgen Belgien und die Niederlande und dann Frankreich. Deutschland ist das letzte Land, daß Zoologische Gärten einrichtet. Die Tradition dieser Zoos reicht aber bis in die Römerzeit zurück, wo sich die Wohlhabenden Menagerien einrichteten.

571 Die Tupís und die Guaranís waren Völker in Brasilien. Tupí und Guarani sind Sammelbegriffe für zum Teil weitverstreute Völker in Brasilien, deren Sprache sich für die ersten Europäer ähnlich anhörte, die jedoch keine politisch-soziale Einheit besaßen. Die bei ihnen wachsende Knolle wurde Cará genannt. Es handelt sich hierbei um *Dioscorea sativa* L. Die in Brasilien wachsende Süßkartoffel wurde von den Tupí als »Ietica« (in deutschen Botanikerbüchern: hetich oder hettich) bezeichnet. Für die *Ipomoea Jalapa* Coxe wurde von den Tupí »Iiticucú« genannt. Aus der Sprache dieser Völker stammt das Wort »Nana«, aus dem sich die »Ananas« entwickelte; eine in Süd- und Mittelamerika weitverbreitete Kulturpflanze..

zu speisen und fand es sehr lustig – so wird erzählt –, zu bemerken, daß sie jetzt »les tupinamburs« verspeisen würden. Die drei letzten Überlebenden dieser Tortur wurden vom König »angemessen« verheiratet. Satiriker wie François de Malherbe (1555–1628) bezeichneten daraufhin Absurditäten des Hofes und andere seltsame Angelegenheiten als »topinambous«. In dieser Zeit wurde der »Helianthus tuberosus« von Champlain und Lescarbot aus Kanada nach Frankreich exportiert, eine bizarre Frucht, etwas fremd für die Franzosen, also »topinambous«.

Jean de Léry, ein französischer Hugenotte, berichtet über seine Reise nach Brasilien 1556 bis 1558, daß »unsere Amerikaner in ihrem Lande zwei Wurzeln« haben, die sie »Aypi« und »Manihot« nennen. Eine dritte Sorte würden die Eingeborenen »Hétisch« nennen. Alle diese Knollen sähen gleich aus,

»doch beim Kochen stellt man fest, daß die einen violett wie hierzulande [in Frankreich] bestimmte Teigwaren, die anderen gelb wie Quitten und die dritten weißlich werden.«

Aus der Beschreibung de Lérys ergibt sich, daß es sich bei keiner dieser Pflanzen um die andine Knolle handelt.

Mit dem Anbau dieser Pflanze lernten die französischen Bauern, »Jacques Bonhomme« von den Städtern genannt, das Bearbeiten einer Hackfeldfrucht (wie die Kartoffel) und den süßen Geschmack kennen. 1697, so François Misson in seinen »Erinnerungen und Beobachtungen«, sagen die Iren, daß die »Potatoes ein Erdapfel, eine Art Topinambur« sei. Anfänglich besaßen die in Europa angebauten Kartoffeln gleichfalls einen süßen Geschmack; es handelt sich also nicht unbedingt um die andigene Knolle.

Einer der vielen Steuer-Konflikte brach 1713 aus zwischen den Bauern und den Grundbesitzern in den Vogesen über den Zehnten, insbesondere über die Abgaben für die Topinambur und für die Kartoffel, beide »pomme de terre« genannt. Da die Knollen sich selbst vermehren, sei es unbillig, hierfür den Zehnten zu verlangen, argumentierten die Bauern. Im übrigen würden die Abgabeordnungen nur den Topinambur und nicht die Kartoffel nennen. Die Forderung auf den Zehnten mag auch dazu beigetragen haben, daß die Kartoffel im 18. Jahrhundert den Topinambur in Frankreich verdrängte, obwohl bürgerliche Franzosen weder die eine noch die andere Knolle mochten oder gar auf ihren Eßtisch brachten.

In Saint Dié⁵⁷² forderte der Pfarrer Louis Piot von seinen Schäfchen den Zehnten; Herzog Léopold von Lothringen ordnet deshalb 1715 – der wiederholten Streitereien überdrüssig und auch an seinen Geldbeutel denkend – an, daß der Zehnte auf Kartoffel *und* Topinambur zu

572 In St. Dié in den Vogesen wirkte Martin Waldseemüller (Hylacomylus), der 1507 bekanntlich den neuen Erdteil nach dem Amerigo (Emmerich) Vespucci benennt. Waldseemüller schafft es damit, die bisherigen Bezeichnungen »Ilha de Vera Cruz«, »Terra Sancta Crucis«, »Mundus Novus«, »Terra dos papagaios«, »Brazzil«, »Brasil«, »Verzin« oder »Indias Occidentales« zu verdrängen:

»Nun sind aber die Erdteile umfassender erforscht, und ein anderer vierter Erdteil ist durch Americus Vespitius entdeckt worden. Ich wüßte nicht, warum jemand mit Recht etwas dagegen einwenden könnte, diesen Erdteil nach seinem Entdecker Americus, einem Mann von Einfallsreichtum und klugem Verstand, Amerige, nämlich Land des Americus, oder America zu nennen; denn auch Europa und Asia haben ihren Namen nach Frauen genommen. Seine Lage und Gebräuche seines Volks sind aus den zweimal zwei Reisen des Americus leicht zu erfahren.«

1513 veröffentlicht er eine neue Karte ohne »America«; da hatte er bereits gewußt, daß Amerigo den heutigen Erdteil »Emmerich« nicht entdeckt hatte. Wäre die Kartoffel bereits 1507 in St. Dié angebaut worden, hätte Waldseemüller wohl schon bei der ersten Auflage seiner Weltkarte den richtigen Namen für die Neue Welt eingetragen.

entrichten sei. Aus diesem Befehl ist zu entnehmen, daß die Kartoffeln seit mehr als fünfzig Jahren – also etwa seit 1660 – im lothringischen Gebiet angebaut wurden.

Nach der Mitte des 18. Jahrhunderts – insbesondere in den Jahren 1750–1760 – werden zahlreiche Schriften vom »Bureau d’agriculture« publiziert, die den Kartoffelanbau empfehlen. Auch die Landwirtschaftsgesellschaft, 1761 gegründet von den französischen Ministern Turgot und Bertin, unterstützt ausdrücklich die Anpflanzung der Kartoffel.

Braudel meint, »daß die Kartoffel selbst in dem in dieser Hinsicht besonders rückständigen Frankreich« erfolgreich war und angebaut wurde: in der Dauphiné (Gebiet zwischen Rhône und Durance), in den Vogesen, im Elsaß seit 1660 (hier wird die üppig wuchernde Kartoffel auch als »frech« bezeichnet), am Zentralmassiv, in Lothringen 1680, an den Nordhängen der Pyrenäen, an der bretonischen Küste (Abfahrtsort der Amerika-Schiffe).

Es gibt zu bedenken: In Gebieten mit frühem oder starkem Kartoffelanbau traten häufig auch christliche Erscheinungen oder Stigmatisierungen auf; hier seien nur auf einige wenige dieser Auswirkungen verwiesen:

- Bernadette Soubirous in Lourdes an den Nordhängen der Pyrenäen,
- Czenstochawa in Polen,
- Therese Neumann (das »Heilandresl«) in der Würzburger Gegend (in Konnersreuth), die – oh Wunder – zwischen 1927 und ihrem Tode 1962 nicht einmal Kartoffelbrei) zu sich nahm,
- im portugiesischen Fatima oder
- in Santiago de Compostela im spanischen Galizien⁵⁷³ oder in Marpingen im Saarland⁵⁷⁴.

Diese Visionäre waren meist Frauen und Kinder aus der Unterschicht, in der Kartoffeln vielfach die einzige Nahrung waren. Entweder brachten Pilger die Kartoffel als Wegzehrung mit (und einige wurden auch angepflanzt, weil das Wunder einer Heilung wohl etwas länger dauern könnte) oder – so erklärt der Händler Gerhard Schröder aus Hamburg-Altona – die Kartoffeln wurden wegen der Pilgerströme angepflanzt (Klostergärten hätten schließlich schon früher die Kartoffel gebaut).

Parallel dazu waren dies Gebiete, in denen insbesondere die Textilindustrie besonders stark wuchs. Dies findet eine Entsprechung – zum Beispiel – in der bereits früh entwickelten Verlagsarbeit in der Oberpfalz. Und nochmals: In Gebieten mit Kartoffelanbau stieg die Bevölkerung deutlich stärker an als in Provinzen ohne Kartoffelpflanzungen, was die Industrialisierung begünstigte, aber auch zu erheblichen Unruhen führte.

Die Geschichte über den großen Erfolg von Parmentier mit seiner Kartoffel, die er dem französischen Hof präsentiert, soll sich wie folgt abgespielt haben.

Am 25. August 1785 überreicht er seinem König Ludwig XVI. (der wegen seiner Gefräßigkeit berüchtigt war) im Beisein des gesamten französischen Hofstaates einen Strauß Kartoffelblüten. Ludwig XVI. beglückwünscht ihn und gewährt ihm eine hohe Ehre:

»Monsieur Parmentier, Männer wie Euch belohnt man nicht mit Geld. Es gibt nur ein

573 Im Zug der sog. politischen correctness ist dem heiligen Jakob von Compostela der wahrlich anstößige Ehrentitel »Matamoros«, Mohrentöter, im Wappen aberkannt worden, um die – so die FAZ – »Sensibilitäten nicht zu verletzen«. Was hat das mit der Kartoffel zu tun? Nun, im Koran wird die Kartoffel nicht erwähnt und unter konsequenter Beachtung der Scharia ist sie deshalb unrein und darf nicht mehr gegessen werden. Andernfalls werden Bilder der Kartoffeln aus Polen verbrannt – womit nicht auf die TAZ angespielt werden soll.

574 Da gibt es so schöne Sachen wie »Dippelappes« – geriebene Kartoffeln, Speck und Lauch, in einer Pfanne mit Öl ständig gewendet. Oder »Horichen«, langgezogene Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln, Eiern, Mehl, mit Salz und Pfeffer zubereitet und mit Specksauce und Sauerkraut serviert. Oder Kartoffelknödel mit Leberwurstfüllung. Die vielen Ködelgerichte verweisen darauf, daß hier einmal die Bayern geherrscht haben.

Währung, die ihres Herzen würdig ist Reicht mir die Hand, Ihr dürft die Königin küssen.«

Parmentier soll entgegnet haben: »Sire, von nun an wird es keine Hungersnot mehr geben.« Da soll sich Ludwig XVI. eine der Blüten ins Knopfloch gesteckt haben und Marie Antoinette eine ins Haar.

In Frankreich war die Kartoffel der hohen Geistlichkeit und dem Adel schon vorher als Zierde bekannt, doch nun brach eine Kartoffel-Hysterie aus: Die Porzellan-Manufakturen mußten ganze Services mit Kartoffelblüten bemalen. Königin Marie Antoinette (aber auch manch andere *Précieuse* der feinen Gesellschaft) besaß einen Morgenrock, der mit einem Kartoffelblütenmuster bestickt war; Kartoffelblüten im Haar und im Decolleté sollen zeitweise der *dernier cri* am Hof von Versailles gewesen sein – auch der Adel war pittoresque⁵⁷⁵. Die Herren trugen im Knopfloch ihres gerade »erfundene« Fracks eine Kartoffelblüte, die die Nelke ablöste⁵⁷⁶. Obwohl die Kartoffel nun geädelt war, wollte das Volk auf sein Weizenbrot nicht verzichten.

Doch nicht die schöne Kartoffelblüte wurde später Symbol der Arbeiterbewegung, sondern die »abgelegte« Nelke des Adels; man wollte das tägliche Essen nicht auch als Protestsymbol verstanden haben.

Neue Kartoffelzubereitungen entstanden auch in Frankreich: *pommes de terre à la duchesse* (Herzoginkartoffeln, überbackene gespritzte Kartoffelpüree-Tupfen) oder *pommes de terre château*: (sehr kleine geschabte Salatkartoffeln wurden zu Schloßkartoffeln veradelt und in geklärter Butter gebraten) oder *pommes de terre allumettes* (fritierte Streichholzkartoffeln) oder *pommes pailles* (Strohkartoffeln: in noch feinere Streifen geschnitten und frittiert).

Die Hungersnot in Frankreich 1770⁵⁷⁷ wegen der Getreidemißernte (die anhaltenden Regenfälle im August 1769 machten eine Aussaat der Winterung des Getreides unmöglich) veranlaßte die Akademie von Besançon einen Preis auszuloben für die beste Untersuchung zum Thema Nahrungsmittel:

»Indiquez les végétaux qui pourraient suppléer en cas de disette à ceux que l'on emploie communément à la nourriture des hommes et quelle en devrait être la préparation«

Geben Sie die Pflanzen an, die im Falle einer Hungersnot die geeignetsten sind, die

575 Wir kennen ja die Meinung von Asterix über die Römer. Sie ist falsch. Richtig ist, daß französischer Adel und französisches Bürgertum spinnt. Sie rannten (und rennen) jeder Mode hinterher und wenn sie noch so abartig ist! Als Jules Verne in der Mitte des 19. Jahrhunderts seinen Roman »20000 Meilen unter dem Meer« veröffentlichte, in dem es zu einem Kampf mit einem Riesenkraken kommt, löste er eine wahre Tintenfischmode aus, und die Pariserin beschloß, Hüte in Tentakeloptik zu tragen.

576 Wenn Marie Antoinette nicht vor der Flucht erst noch tagelang ihre Wäsche hätte zusammensuchen lassen und außerdem einen besonderen »Kosmetikkoffer« zusammenstellen ließ, dann wäre sie vielleicht nicht von den Sansculottes gefangen genommen worden und hätte also ihren Kopf wahrscheinlich nicht verloren. Auch auf der Flucht wollte sie repräsentieren; die Statusdarstellung wurde von ihr (und anderen Adligen) über das Gebot der raschen Entfernung vom Ort des Schreckens gestellt. Kleidung und innere Haltung waren zu einem Zwillingsspaar geworden – was sich auch beim Köpfen bemerkbar machte: Vornehm ging die (ihre) Welt zugrunde.

577 Louis-Sébastien Mercier über den Hunger in Paris:
»Soll ich dich, Leser, endlich in die zwielichtigen, verräucherten Garküchen der Vorstädte führen, wohin die Maurer gehen mit dem Brot unterm Arm, auf dem eine ebensolche Gipsschicht liegt wie auf ihnen selber, und das sie in einem zur Verfügung gestellten Kessel tauchen, was man »die Suppe übers Brot gießen« nennt. Für dieses Eintunken bezahlen sie drei Sols. Welch ein Kessel! Was für eine Suppe!«

gewöhnliche Nahrung zu ersetzen – da konnte doch die Antwort doch nur »Kartoffel« lauten.

Antoine Augustin Parmentier, ein Apotheker (und später General-Inspekteur des Militär-Medizinalwesens), der als Zwanzigjähriger im »Bayerischen Erbfolgekrieg«, einem der sog. Kartoffelkriege⁵⁷⁸, kämpfte und in Hannover in deutscher Kriegsgefangenschaft⁵⁷⁹ geriet und hier angeblich die Bedeutung der Kartoffel erkannte, gewann den Preis mit dem »Examen chymique des pommes de terres«; ob diese Geschichte wirklich so stimmt, kann füglich angezweifelt werden: Die Kartoffel war in Frankreich bereits wohlbekannt, so daß es nicht eines Militäreinsatzes in deutschen Landen bedurfte, um die pomme de terre kennenzulernen.

Die Getreidemißernte 1770/1771 machte erfinderisch: So wurde 1771 ein Rezept für Brot aus einer Mischung von zwei Drittel Kornmehl und einem Drittel Kartoffelmehl vorgestellt. Weitere Rezepte für die stärkere Verwendung der Knolle folgten, woraus zu folgern ist:

Wenn Wasser blubbert, kocht es;
kommt eine Kartoffel hinzu,
dann kocht der Mensch.

Aus der Chronik von Schulmeister Jakob Weiss aus Aeugst, 1780:

»Erdapfel sind eine kostbare Sache, das zweyte Brot, wann keine Erdapfel vorhanden sind, da ist Hunger vorhanden unter den Menschen Heut zu Tag auf dem Land, des Nahen (deshalb) heiss ich sie Hunger Stiller.«

Im »Bon jardinier« von 1785 ist zu lesen:

»Es gibt kein Gemüse, über das so viel geschrieben wurde und das mit so viel Begeisterung behandelt wurde. ... Der Arme muß sehr zufrieden über diese Nahrung sein.«

Wann immer die Kornernte mißrieth, wurde den französischen Schweinen die Kartoffel

578 Einen weiteren bayerisch-preußischen »Kartoffelkrieg« gab es 1947. Bayern mußte in den Nachkriegsjahren große Mengen an Speisekartoffeln nach Berlin abliefern, insbesondere während der Berliner Blockade 1948. Die bayerischen Bauern aber hatten angeblich nur Strohschuhe an den Füßen, in denen sie die anstrengende Kartoffelernte bewältigen mußten. Und nun sollte man in dem Hungerjahr 1947/1948 von den wenigen Kartoffeln auch noch welche abliefern! Der damalige bayerische Landwirtschaftsminister und Mitbegründer der CSU Josef »Pepperl« Baumgartner rief daher die Bauern zum Ablieferungsboykott auf, worauf er vom Bizonenrat (der britischen und amerikanischen Besatzungszone) entlassen wurde. Nun vollzogen amerikanische Besatzungssoldaten auf Veranlassung des Frankfurter Wirtschaftsrates unter dem Franken Ludwig Erhard die Kartoffelkontributionen. Baumgartner, ein Bauernsohn aus Sulzemoos, forderte daraufhin öffentlich, daß der Entnazifizierung nun endlich auch eine »Entbazifizierung« folgen müsse. Aus Berlin sei das Übel des Krieges gekommen. Dorthin wollte man gewiß keine bayerischen Kartoffeln versenden, und außerdem sollten alle norddeutschen Kriegsflüchtlinge wieder aus Bayern verschwinden. Noch im gleichen Jahr konnte sich Baumgartner, der Vorsitzende der Bayernpartei (die auch heute noch einen separaten Bayernstaat fordert), als Sieger in diesem »bayerischen Kartoffelkrieg« fühlen: Ministerpräsident Wilhelm Hoegner von der SPD rief ihn ins Koalitions-Kabinett und schickte aufgrund der Forderung der Bayernpartei danach mehrere tausend Flüchtlinge auf einer dreiwöchigen Bahnreise im Winter in die kriegszerstörte Stadt Essen zurück, wo sie noch ein halbes Jahr in Bahnwaggons hausen mußten.

Es wird immer wieder vergessen, daß die Bayern ihren Aufbau nur mit massiver Unterstützung der nichtbayerischen Bundesländer geschaffen haben. Auch später war es die fürnehmste Aufgabe bayerischer Bundesminister, dafür zu sorgen, daß nach Bayern überdurchschnittlich viele Bundesmittel fließen, und wenn's so unsinnig war wie der Rhein-Main-Donau-Kanal oder Wackersdorf.

579 Angeblich – so will es die Legende – hätte Parmentier nur Kartoffeln zu essen bekommen; um Mangelerscheinungen zu vermeiden, hätte er außerdem Milch trinken müssen, aber die Preußen hätten ihm nur Wacholderschnaps gegeben. Jemand, der die Knolle unter solchen Bedingungen kennenlernt, wird schwerlich ein Apostel der Kartoffel wie es Parmentier wurde.

wegenommen und vom Bauern selbst gegessen; hierbei waren die Franzosen mit dieser Praxis weder die ersten in Europa noch die einzigen, aber sie waren experimentierfreudiger und setzten die neue Frucht, die pomme de terre, vielseitiger ein.

Parmentiers verhältnismäßig geringe Erfolge bei der Durchsetzung des Kartoffelanbaus ergeben sich vielleicht daraus, daß der Prophet und die Kartoffel im eigenen Lande nicht gilt und es daher geschickter für die Einführung der Knolle in Frankreich war, von einer preußischen Pflanze zu sprechen, denn das Preußen Friedrichs II. hatte damals einen »guten Ruf« (weil erfolgreich) in Frankreich. Ein größeres Vorbild für die französische Landwirtschaft war jedoch die englische. Louis XV. stellte ihm 50 Morgen Land (»Plaine des Sablons« bei Neuilly sur Seine) für seine Anbauversuche mit der Kartoffel zur Verfügung. Außerdem erhielt Parmentier den St.-Michaels-Orden, und Louis erklärte, er bevorzuge Parmentiers Bücher vor allen anderen. Italien bewunderte die Bemühungen Parmentiers und begann deshalb eine Kampagne zur Förderung des Kartoffelanbaus; doch auch hier war der Erfolg nicht durchgreifend – sie wurde bis ins 20. Jahrhundert fortgesetzt.

Angeblich sei Parmentier von den *sans-culotten* auf den Schultern durch Paris getragen worden wegen der Wohltaten, die er veranlaßte:

»Was frommt es der menschlichen Gesellschaft zu wissen, in welcher Weise die Sterne ihre Bahnen ziehen, wenn sie darüber verhungert?«.

Doch es heißt auch, daß man ihm vorwarf, die geschmähten Kartoffel mit Unterstützung des Königs, dessen Günstling er ja war, angebaut zu haben.

1775 oder erst 1776 gibt Parmentier eine große Gesellschaft, bei welcher er Kartoffeln in zwanzig verschiedenen Zubereitungen reichen läßt, »même pour boisson«, an der Antoine Lavoisier (Begründer der modernen quantitativen Chemie), der schon erwähnte Arthur Young, Benjamin Franklin (damals amerikanischer Botschafter in Frankreich) und Vilmorin teilnahmen.

Jean Paul schreibt im »Hesperus« 1795:

»Unser literarisches Küchenpersonal weiß uns dasselbe goutée unter dem Scheine sechs verschiedner Schüsseln auf das Tischtuch und in den Mund zu spielen und belustigt uns zweimal im Jahr mit einer Nachahmung des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris: anfangs kam bloß eine Kartoffelsuppe – dann schon mit anderer Zubereitung wieder Kartoffeln – das dritte Gericht hingegen bestand aus umgearbeiteten Kartoffeln – auch das vierte – als fünftes konnte man nun wieder Kartoffeln servieren, sobald man nur zum sechsten neu brillantierte Kartoffeln bestimmte – und so ging es durch 14 Gerichte hindurch, wobei man noch von Glück zu sagen hatte, daß wenigstens Brot, Konfekt und Likör den Magen aufrichteten und nicht aus Kartoffeln bestanden.«



Parmentier propagierte auf allen ihm zur Verfügung stehenden Wegen die Kartoffel und empfahl sie nicht nur in seiner Werbeschrift (1789) »Sur les Pommes⁵⁸⁰ de Terre« wegen

580 Schon die alten Griechen bezeichneten jede ihnen unbekannte Frucht als Apfel und setzten zur Unterscheidung lediglich den Namen des Landes hinzu, den man als Herkunftsregion vermutete: Apfel aus China.

ihrer stärkenden Wirkung. Dabei muß man berücksichtigen, daß Parmentier als Ober-Apotheker im »L'Hôpital royale des Invalides« eine bedeutende Persönlichkeit im damaligen Frankreich war und sich hervortat auch als Agronom und – heute würde man sagen – als Lebensmitteltechniker. Parmentier:

»Meine Studien hatten keinen anderen Zweck als den Fortschritt der Kunst und des allgemeinen Wohlbefindens. Die Nahrung des Volkes ist mein Anliegen, mein Wunsch, deren Qualität zu verbessern und den Preis zu senken. Ich habe geschrieben, um allen nützlich zu sein.«

Parmentier beklagte, daß viele Menschen immer noch überzeugt seien, daß durch Kartoffeln Krankheiten übertragen werden. In seiner Schrift wies er auch daraufhin, daß die Kartoffel keine einschläfernde Wirkung habe, obwohl sie zu den Nachtschattengewächsen gehöre. Wer die Kartoffel nicht für giftig hielt, daß sie trotzdem nur im Notfall, da ihr Ansehen immer noch gering war.

Während der französischen Revolutionskriege verstärkte Parmentier seine Anstrengungen, die Kartoffel in ganz Frankreich heimisch zu machen; seine Bemühungen wurden vom »revolutionären« Konvent, der Versammlung des Dritten Standes in Paris, ausdrücklich unterstützt. 1795 schreibt Parmentier über die Verarbeitung der Knolle:

»Damit die Erdäpfel, ohne ihre Substanz zu verändern, eine für den Menschen taugliche Nahrung werden, ist es notwendig, sie zu kochen.

Aber diese Vorrichtung, welche gewöhnlich in vielem Wasser und ungedeckten Geschirr geschieht, verkehrt alles: sie benimmt den Wurzeln einen Teil ihres Geschmacks, so daß sie sowohl im Aussehen als auch im Geschmacke denjenigen, welche in Backöfen oder in der Asche gebraten werden, weit nachkommen; es sei denn, daß man sie, wie es bei den Engländern üblich ist, auf den Rost lege, um die überflüssige Feuchtigkeit herauszuziehen. Allein diese Arten, die Erdäpfel zu kochen, sind allezeit mühsam. Die beste Art, sie in einem Hafen mit wenigem Wasser zu thun, welches zu Dünste wird, und alle Seiten der Erdäpfel erwärmet; es wäre noch besser, wenn die Dünste unmittelbar auf sie wirkten. Zu diesem Ziele gießt man in den Hafen ein wenig Wasser, und hängt in diesen einen mit Erdäpfeln angefüllten Durchschlag.

Der Hafen [eine frühere Bezeichnung für einen Topf] soll mit einem wohl schließenden Deckel geschlossen und an das Feuer gestellet werden. So bald das Wasser zu sieden anfängt, befinden sich die Erdäpfel in einer brennenden Wolke, und werden auf alle Seiten erwärmet; ihre Bestandteile vereinigen sich nach, und werden weich und biegsam; woraus das, was man das Kochen heißt, entsteht; während der ganzen Zeit dünstet nur ein wenig Feuchtigkeit zu Vorteil des Geschmacks aus. So behalten sie den ganzen Geschmack, den das gewöhnliche Kochen herauszieht.«

Viele Zeitgenossen Parmentiers teilten seine Ansichten über die Kartoffel nicht; insbesondere die Getreidebauer, die Mühlenbesitzer, die Melbler und die Viehzüchter sahen ihr Einkommen schwinden und agierten entsprechend; François de Neufchateau schlug dennoch vor, die Kartoffel in Frankreich »parmentier« zu nennen: Erfolglos – wie wir Heutigen wissen.

Wo immer man auf einer Speisekarte einen »Salade Parmentier« findet, hat es gewißlich mit Kartoffeln zu tun, mit »Erdäpfel-Salat«. Aber immerhin, Parmentier bekam seiner Verdienste um die Kartoffel wegen ein Denkmal in Montdidier im Département Somme, 100 km von Paris entfernt. Ein Bild zeigt Parmentier mit blühendem Kartoffelstrauß, den er Louis XVI. überreicht; gekochte Kartoffeln erinnerten die Bauern an ihre wirtschaftliche Situation: So wie König Louis XVI. ihnen das Fell über die Ohren zog, so verfahren sie mit der »Pelle« der Knolle. Die sans-culotten, die Hosenlosen, bemerkten kritisch: »Er wird uns nur Kartoffel fressen lassen. Er hat sie schließlich erfunden.«

Parmentier ist auf dem Friedhof Père Lachaise⁵⁸¹ (39. Abteilung, zwischen der Avenue Transversale Maronniers No 1 und dem Chemin Camille Jourdan) in Paris beerdigt. An seinem Grab wachsen natürlich Kartoffeln.

Auch die Bohémiens hätten ein Denkmal in Frankreich verdient, brachten sie doch aus ihrer Heimat den Kartoffelknödel in der Krawatte nach Frankreich und machten ihn salonfähig, obwohl bekanntlich die Krawatte (die von anderen österreichischen Untertanen »erfunden« wurde – man denke nur an den »Krabat« von Otfried Preußler) am Essen immer das teuerste ist.

Eine Briefmarke der französischen Post und ein Ersttagsbrief⁵⁸² vom 27. Oktober 1956 ist dem Parmentier gewidmet. Parmentier gab 1788 eine seiner roten Kartoffeln an einen Leipziger Ökonomen⁵⁸³, der sie noch im selben Jahr anpflanzte,

»aber die Neuheit lockte Diebe an, der Stock wurde mir ausgezogen, und ich fand nur noch zwei kleine neue Früchte.«

Diese beiden Kartoffeln wurden erneut angepflanzt und es ergab sich, daß sie ertragreicher waren als die »neuenglische oder Yambatate«. Man darf bei der Pflanzung der Kartoffel nicht sofort aufgeben; die erste Setzung von rotschaligen Kartoffeln in Hasloh bei Hamburg fielen – böswillig – einem polnischen Mäh-Mädchen zum Opfer.

Die Idee, einen Preis auszuloben (100.000 Francs) »für ein Fett zum Braten und für den Brotaufstrich« wird im 19. Jahrhundert von Kaiser Napoleon III. wiederholt und Hypolite Mège Mouriès⁵⁸⁴ bekam den Preis. Julia R. stellte rückblickend fest: »Dies war der Beginn eines modernen und gesunden Nahrungsmittels«.

Der Entwurf und die Herausgabe der »Grande Encyclopédie« (1751 bis 1780), dem *Wissensrund*, von Denis Diderot⁵⁸⁵ und an Le Rond Baptiste d'Alembert⁵⁸⁶ war das kulturell

581 Der Jesuit Pater La Chaise aus Aix besaß hier ein Privathaus, als er Beichtiger des Königs Ludwig XIV. wurde. Durch Zuwendungen seines Beichtkinds konnte das Privatgelände erheblich erweitert werden und wurde zum Treffpunkt der Höflinge beim Comte la Chaise. 1763 ging das Gelände in private Hände über, 1771 wurde es städtisch und 1804 zum Ost-Friedhof umgewidmet. Pater La Chaise war ein großer Förderer der »italienischen Sitten« wie man die Homosexualität, die Sodomie, im Adel seinerzeit umschrieb. Vendôme und Sodom. Molière hat mit »Tartufe«, so schließt sich wieder ein Kreis, dem königlichen Beichtvater ein bleibendes Denkmal gesetzt.

582 Man darf wissen, sog. Ersttagsbriefe (FDC, »First Day Cover«) und Ersttagsblätter dienen ausschließlich einem vermehrten Einkommen der Briefmarken-Händler, die richtigerweise »Postwertzeichen« vertreiben, welche zumeist gebraucht und damit für den eigentlichen Zweck nutzlos ist; aber schön anzusehen sind sie manchmal schon. Briefmarkensammler sind also Altpapier-sammler und Münzsammler horten Buntmetall.

583 Josef Johann Paul Karl Jakob Winkler von Mohrendorf, Nürnberg: »Der Schwan auf der Spree macht den Hals nicht länger als ein Leipziger, wenn er Geld wittert.«

584 Das Patent für diese perlende Masse von Miège-Mouriès, die den Namen »Margarine« erhielt, wurde später u.a. von den Holländern Jurgens und van den Bergh, von dem Engländer Lever und von dem Österreicher Schicht gekauft, die sich 1929 zu »Unilever« zusammenschlossen. Heute kommt weltweit jeder zweite Margarine-Becher von der niederländisch-britischen Unilever (Rama, Sanella, Lätta, Flora, Becel). Julia R. bewertet die Erfindung der Margarine rückblickend: »Dies war der Beginn eines modernen und gesunden Nahrungsmittels«.

585 »Ich liebe inbrünstig meinen Gott, meinen König, mein Land, meine Eltern, meine Maitresse und mich selbst.« Als Diderot dies schrieb war er bereits verheiratet.

586 Flaubert: »Diderot. Niemals ohne d'Alembert.« Ein Findelkind, das den Namen Jean Lerond trug, zu dem sich Mutter und Vater später indirekt bekannten. Mit achtzehn Jahren an die philosophische Fakultät der Pariser Universität unter einem neuen Namen *Darenberg*, aus dem später als erste Stufe der Namensveränderung *Dalenbert* wurde. Dann veränderte er seinen Namen in *d'Alembert* und sah nun aus wie von Stand und Adel. Studierte Jura und Medizin,

bedeutendste Ereignis in der Regierungszeit Louis XV., der das Manuskript der »Encyclopédie« deshalb auch in der Bastille wegschloß und am liebsten dort hätte vermodern lassen. Die Veröffentlichung beginnt in einer Zeit, in der die Welt sich deutlich wandelt und die »Encyclopédie«, die sehr bald Nachahmer in Deutschland fand, befriedigte zwei Grundbedürfnisse einer Epoche im Umbruch: Sie bringt Ordnung in das Chaos und sie definiert und bewertet neu auftauchende Phänomene.

Der Inhalt war teilweise zensiert – nicht alles durfte schließlich gesagt und gedruckt werden – und manches war auch falsch: Die Kartoffel wurde als eine ägyptische Frucht (eine Anspielung auf Salomos Schatzkammer?!) bezeichnet, die sich möglicherweise in einigen Kolonien nutzbringend anbauen ließe. Über die Kartoffel schreibt Gabriel-François Venel in der »Encyclopédie«:

»Bei der Bevölkerung ..., allen voran bei den Bauern, ist die Wurzel dieser Pflanze zu - einem Gutteil des Jahres das tägliche Nahrungsmittel. Sie kochen sie in Wasser, braten sie im Ofen, unter Asche & bereiten verschiedene deftige oder ländliche Eintöpfe damit zu. Wer wohlhabender ist, reicht sie mit Butter, ißt sie mit Fleisch oder bäckt sie in Fett schwimmend aus wie Krapfen &c. Egal wie man sie zubereitet, diese Wurzel schmeckt fad & mehlig. Sie sollte nicht zu den feinen Speisen gerechnet werden. Gleichwohl dient sie allen, denen es nur darum geht, sich zu ernähren, als sehr sättigendes & recht zuträgliches Lebensmittel. Zu Recht heißt es von der Kartoffel, sie erzeuge Winde – doch was sind schon Winde für die robusten Organe von Bauern & Handwerken?«⁵⁸⁷



Schon Jacques Dubois (genannt Sylvius), Arzt aus Montpellier, schreibt zwischen 1542

Mathematik begeisterte ihn mehr. Mit 24 Jahren war er Mitglied der Pariser Académie des sciences.

587 Bereits im 14. Jahrhundert hatte Giacomo Albin, Arzt bei den Fürsten von Savoyen, seine hohen Herren gewarnt, dicke Suppen und schwerverdauliche Innereien zu sich zu nehmen, und den armen Leuten riet er davon ab, erlesene Gerichte zu essen, weil »ihre derben Mägen« sie nicht verdauen könnten. Insofern bleibt die »Encyclopédie« konsequent bei der Unterteilung der Nahrung für hohes und niederes Volk.

Über den Kakao heißt es in der »Encyclopédie«, daß er heiß macht – Diderot stand voll in der Tradition der Humoralpathologie, die schon Galenos im zweiten nachchristlichem Jahrhundert propagierte und in dessen Lehren jede Nahrung einen festen Platz und Auswirkungen auf die Psyche hatte. Übrigens: Schokolade kommt von chokola'j, »das gemeinsame Kakaotrinken«

Das Ende der 1950er Jahre herausgegebene »Chemische Koch- und Wirtschaftsbuch«, das sich an die deutsche Hausfrau wendet, zitiert den Arzt H. Klencke, der 1867 in »Chemisches Koch- und Wirtschaftsbuch oder die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein Lehrbuch.« herausgab: »Die Küche des Menschen ist der Spiegel seiner gröberen oder feineren Bildung.« Die »edleren Seelen« suchen »zartere Speisen«, »rohe Seelen« haben hingegen »einen Appetit nach rohen Nahrungsstoffen und besitzen einen plumpen, mit tierischen Eigenschaften ausgestatteten Körper«. Was hätte dieser Autor niedergeschrieben, wenn damals schon McDonald und Pizza Hut ihre Pforten und Pfannen geöffnet hätten.

Manche Encyclopädisten pflegten einen etwas lockeren Umgang mit den Quellen, vor allem in den gastronomischen Artikeln, die teilweise aus einem bekannten Kochbuch jener Zeit übernommen wurde.

und 1546 in seinen Ernährungshinweisen für die Armen (»Regime de sante pour les paures, facile à tenir«):

»Die Armen haben ihre besondere Kost, die ohne Zweifel schwer und unverdaulich, aber ihrer Konstitution perfekt angepaßt ist.«

1791 fügt Neil dazu passend noch alle anderen möglichen gesundheitlichen Folgen des Kartoffelgenusses bei:

»... die Kartoffeln geben eine grobe und blähende Nahrung. Sie sind ein Aliment, das wenig Nahrung in einem gewissen Umfang hat und man muß viel davon essen, wenn man gesättigt seyn will. Darum dehnen sie, wenn man sie täglich speiset, den Magen aus, erweitern die Gedärme und schwellen den Bauch auf. (...) Personen, die viel Kartoffeln essen, sind mehr als andere asthmatischen Zufällen unterworfen. Sie verstopfen die Eingeweide und vorzüglich das Gekröse, und geben zu allerhand Kinderkrankheiten, Dürr- und Bleichsuchten Gelegenheit.

Die Kinder gemeiner Leute, die viel Kartoffeln essen, verwachsen zu den sonderbarsten Carikaturen. Sie haben aufgetriebene Bäuche, wie die feisten Domherren, und sind dabei am ganzen übrigen Körper so mager, als ein schwindsüchtiger Magister.«

Dagegen schreibt Albrecht Thaer, der ein großer Förderer der Kartoffel war:

»Manche haben gesagt: alles Unheil, welches Amerika durch sein Gold, durch seine Krankheiten, und vielleicht neuerdings durch seine Freyheits-Grundsätze, über Europa verbreitet habe, würde durch das Geschenk, welches es uns durch die Kartoffel gemacht, reichlich aufgewogen. Dagegen zählen Andre diese Frucht in der Reihe von Uebeln auf, die wir der Entdeckung Amerikas schuldig sind.

Diese behaupten nämlich, daß eine Menge von Krankheiten, die in neueren Zeiten – oft freylich nur dem Nahmen nach – sich ungleich häufiger äußern, wie ehemals, als da sind Skrofeln und ein vermeintliches Skrophelgift – ein Ding, was niemand kennt, niemand definirt hat, wogegen fast jede Büchse im modernen Arzney-Apparat empfohlen wird, aber eigentlich kein Mittel aus der Apotheke helfen will – Abzehrungen mancherley Art, Englische Krankheit, Hautausschläge, Würmer, Bleichsucht, Weisserfluß, Krämpfe, Gicht, Rheumatismen, Brüche, Schleimfieber und Verschleimungen, allgemeine Trägheit und Erschlaffung, Neigung zur Selbstbefleckung – kurz fast alle Krankheiten und Uebel, wogegen die *Essentia miraculosa coronata* in den Hamburger Zeitungen hilft – von dem häufigen Genusse der Kartoffeln herrühren. ...

Der erste Verdacht, welchen die Ärzte auf die Kartoffeln waren, rührte wohl daher, daß sie nach ihrem botanischen Character zu einem Pflanzen-Geschlechte gehörten, welche mehrere Arten enthielt, die auf die Nerven des thierischen Körpers eine betäubende Wirkung äussern. ... Da nun noch niemand einen Schatten von giftiger, scharfer oder narkotischer Wirkung auf den thierischen Körper an den Kartoffeln hat bemerken können, so läßt man diesen Vorwurf einer unehrlichen botanischen Verwandtschaft ziemlich fallen, ohne ihn jedoch ganz aufzugeben. ...

Dagegen beschuldigt man sie um desto mehr ihres mehligten, kleisterartigen Bestandtheils wegen. Dieser soll nicht allein die Gedärme und die sich darin öffnenden einsaugenden Milchgefäße verkleistern, sondern selbst in andre Gefäße, Drüsen und Absonderungsorgane übergehen und solche verstopfen, dadurch dann jenes Heer von Krankheiten erzeugen. ...

Aber die Erfahrung zeigt doch die nachtheiligen Folgen des häufigen Kartoffeleßens nur zu deutlich. Man sieht dies, sagt man, besonders in solchen Städten, wo die gemeine Classe des Volks sich kümmerlich mit Manufakturarbeiten nährt, und die Hälfte des Jahres täglich Kartoffeln ißt. Jene Krankheiten nehmen daselbst, besonders unter den Kindern, so überhand, daß man wenig gesunde mehr sieht. Aber, liebe Collegen! Essen diese Leute nicht auch täglich Brod, trinken sie nicht Wasser? –

Warum schiebt ihr es nicht so gut darauf, wie auf die Kartoffeln? ...

Es ist schon gegen Analogie, daß der Instinct zu Nahrungsmitteln so trügen sollte. Fast jeder unverwöhnte Gaumen liebt dieses Gewächs vorzüglich, und besonders essen es Kinder und junge Leute, nicht ein oder anderes Mahl, sondern fast täglich, mit dem größten Vergnügen, und ziehen es, auf die Dauer, jeder anderen Speise vor.

Man bemerkt ferner von einem starken Genusse der Kartoffeln, vorausgesetzt, daß sie gahr gekocht und nicht durch fehlerhafte Zumischungen unverdäulicher gemacht werden, durchaus keine unmittelbaren Folgen; man esse sie zum ersten oder zum tausendstenmahle. Die Natur warnt uns doch sonst bey allem, was uns auf die Folge schädlich werden kann, durch einige, unmittelbar darauf folgende Beschwerden. Vielmehr wird keine vegetabilische Nahrung von schwächeren Verdauungskräften leichter und mit weniger Unbequemlichkeit bezwungen, als diese. Sie erregt weniger Gährung, Aufblähung und Säure, als irgend eine. ...

Gesichert durch aufmerksame Beobachtung, gebe ich sogar Reconvallescenten Kartoffeln zu, wenn ihr Appetit darauf verfällt, wie dieses bey krankgewesenen Kindern häufig der Fall ist.«

Der Thüringer Schuhmachersohn Ror Wolf bewertet immer noch – ein paar Jahrhunderte danach – die »schwere, heiße, fast unverdauliche Kartoffel«.

Der Arzt Jacob Girard des Bergeries schreibt in seiner »Gouvernement de la santé«, erschienen 1672, das Brot aus Gerste, Hafer und Hülsenfrüchten ungesund und schwer verdaulich sein. Es solle für die Armen sein, die »nicht die Mittel besitzen, sich besseres zu kaufen und die andererseits sehr kräftig sind, viel arbeiten und von jeher diese Art von Brot gewohnt sind.« das deckt sich mit den Auffassungen in der »Encyclopédie« über die Kartoffel.

Die Winnebago in Wisconsin erzählen sich eine äußerst deftige Geschichte (*ad non usum delphini*) von einer Abführknolle und einer Figur namens *Gauner*, zu dem eine Knolle spricht:

»Der, der mich kaut, wird kacken; er muß kacken«. Das sagte die Stimme. ›Also, warum redet diese Stimme so rüde?‹ fragte Gauner. ... Es war die Knolle, die sprach. So nahm er sie, steckte sie in den Mund, kaute sie und verschluckte sie schließlich. Genau das tat er und ging dann weiter. ›Tja, wo ist denn die geschwätzige Knolle verschwunden? Und warum sollte ich kacken? Wenn ich mich nach Kacken fühle, werde ich kacken, aber nicht eher. Wie könnte so ein Ding mich zum kacken bringen?‹ sagte *Gauner*. Noch während er sprach, begann er zu pupsen. ›Ah, das hat es wahrscheinlich zu bedeuten. Doch die Knolle hat gesagt, ich würde kacken, und ich lasse lediglich Blähungen entweichen. Ich bin jedenfalls ein großer Mann, auch wenn ich eine kleine Blähung habe.«

Na ja, die Knolle behält am Ende recht. Wer solche Geschichten weitererzählt, gehört sicherlich nicht zu den Kulturnationen europäischer Prägung, sondern unterdrückt!

Die Unterschiede, aber auch der Reichtum an Nahrungsmittelauswahl und die Abwechslung der Nahrungsmittel entwickelten sich mit dem Fortschritt der Kultur. Die Ernährung entspricht der »Natur«, dem sozialen Rang – Eßgewohnheiten dokumentieren den gesellschaftlichen Status⁵⁸⁸ des Menschen und ergänzen das vermeintliche sonstige Verhalten. In der Ausgabe der »Encyclopédie« von 1777 wird die Kartoffel von dem Agrarwissenschaftler Samuel Engel wohlwollend(er) und als ein hervorragendes Mittel gegen

588 Als Friedrich Schiller noch Militärarzt beim Herzog Carl Eugen beschreibt sein Freund Georg Friedrich Scharffenstein die Wohnung des Dichters als ein »nach Tabak und sonstwie stinkenden Loch, wo außer einem großen Tisch, zwei Bänken und an der Wand hängender schmaler Garderobe nichts anzutreffen war als in einem Eck ein Haufen Erdäpfeln mit leeren Tellern, Bouteillen u. dgl.«

Hungersnöte beschrieben.

Die frühere Einschätzung der Kartoffel ist verständlich: Die Kartoffel war weit verbreitet, aber gemocht wurde sie von den herrschenden Klassen in Frankreich nicht. Fernand Braudel meint, die insgesamt langsame Verbreitung der Kartoffel über ganz Frankreich hänge auch damit zusammen, daß es nur wenige Sorten gab; noch im Jahr 1752 gab es nur zwei Sorten, die ganz sicherlich nicht für jeden Boden und für alle klimatischen Bedingungen geeignet waren. Die Engländer meinten über die französische Kartoffel, sie schmecke bitter.

Duhamel du Monceau schreibt in »Traite de la Culture de Terres«, daß die Kartoffel als *fruit vil et grossier* ein hervorragendes Viehfutter sei und in Notzeiten auch für Menschen wertvoll sei; um diese Aussage zu bekräftigen, ergänzt er:

»Nach kurzer Verwendung ähnelt der Geschmack der Kartoffel den Rüben, besonders wenn sie mit Schinken und gesalzenem Schweinefleisch gekocht würden.«

Die Bauern bauten Kartoffeln an, ohne daß die beiden ersten Stände und die Städter die Kartoffel als menschliches Nahrungsmittel überhaupt bemerkten. An Adelshöfen und in Bürgerhäusern war sie als Nahrungsmittel nicht zu finden.

De Chancey aus Saint-Didier bei Lyon, Mitglied der königlichen Landwirtschaftsgesellschaft, beschäftigt sich eingehend mit der richtigen Düngung und den Ansprüchen der Kartoffel an Klima und Bodenbeschaffenheit, mit der zweckmäßigen Auswahl des Saatgutes und anderen Kartoffelproblemen. Zu der Frage, ob es genüge, nur einzelne Augenstecklinge zu setzen, meint er »Malheur alors à ceux qui n'ont planté que des morceaux pourvus seulement d'un œuil«, man soll nicht nur einzelne Kartoffel-Augen pflanzen.

1767 werden von G. F. le Chevalier Mustel erste Untersuchungen über die Inhaltsstoffe der Kartoffel vorgenommen und an die »Royal Société Agriculture« in Rouen berichtet; die Kartoffel, so der wesentliche Punkt des Berichts, sei hervorragend als Mittel gegen Skorbut anzusehen.

Daniel Langhaus, ein damals sehr bekannter schweizer Arzt, weist 1768 in seiner Schrift »Die Kunst der Selbstheilung« daraufhin, daß Skorbut eine in der Schweiz allgemein verbreitete Krankheit sei und besonders in jenen Gebieten, in denen die Kartoffel angebaut und gegessen werde, diese Krankheit stark auftrete. Auch sei schlechte Ernährung (womit er auch wieder die Kartoffel meinte) und mangelnde Bewegung Ursache von Erkrankungen der Lymphdrüsen.

Am 2. März 1771 ruft der Dekan der medizinischen Fakultät der Sorbonne seine Kollegen zu einer außerordentlichen Tagung nach der Messe (also um 10.00 Uhr) zusammen und bittet sie, sich zu einem Schreiben des Finanzministers Joseph Maria Terry zu äußern. Terry will in Anbetracht der Hungersnot wissen, ob die Kartoffel krankheitserregende Stoffe enthalte; die Professoren kommen nach eingehender Beratung zu dem Ergebnis »que la nourriture de Pommes de terres est bonne et saine«, nicht nur gut und gesund, keinesfalls gefährlich, sondern sogar sehr nützlich, »nullement dangereuse et quelle même très utile«. Klare Auskunft, eindeutige Empfehlung.

Auch Legrand d'Aussy erklärte 1783 – sechs Jahre vor dem Sturm auf die Bastille (der historisch nachweisbar nicht stattfand) – in seiner »Geschichte des privaten Lebens in Frankreich« (über »Leidenschaften«):

»Der teigartige Geschmack, die eigenartig fade und ungesunde Qualität dieser Nahrung, die Blähungen verursacht und unverdaulich ist, ist die Ursache, daß sie von den besseren Haushalten abgelehnt werden.«

Dieser teigartige Geschmack, wir wollen nicht bestreiten, daß d'Aussy vielleicht richtig beschrieb, mag auch damit zusammenhängen, daß durch den achtmonatigen Ausbruch isländischer Vulkane 1783 als »Jahr ohne Sonne« in die Geschichte einging; ein Viertel der isländischen Bevölkerung starb an Hunger und Krankheiten. Und auch die Kartoffel braucht das richtige Maß Sonnenschein.

Die Kartoffel sei nur für die gemeineren Klassen anzuraten, da deren »groberer Geschmack und derberer Magen mehr verträgt, und mit allem zufrieden ist, den Hunger zu beschwichtigen.«

Der italienische Arzt Filippo Baldini⁵⁸⁹ mischt Kartoffelsaft⁵⁹⁰ mit Veilchensirup und stellt fest, daß er mit dieser Mischung Blutserum zum Gerinnen bringen kann; bei Brustleiden und beim Auftreten von Eiterherden hätte die Kartoffel aufgrund ihrer balsamischen und stärkenden Wirkungen das Allgemeinbefinden seiner Patienten günstig beeinflußt. Goethe bittet in einem Brief an sein »Eroticon« Christiane Vulpius, ihm »ein Fläschchen Kartoffelsyrup und Kartoffelzucker« nach Karlsbad zu schicken, denn »man ist hier sehr neugierig darauf.«

Der Philosoph Proudhomme soll gesagt haben:

»Ich mag keine Kartoffeln und bin froh darüber; wenn ich sie nämlich möchte, äße ich sie, und davon würde mir schlecht werden.«

Oder sprach Proudhomme vom Spinat? Philosophischer wird der Satz dann auch nicht, zumal (auch) dieses Gemüse – so stand es auch 1707 in der Berliner »Vossischen Zeitung« – Blähungen und Kolik erzeuge und wenig nährend sei (erst der *Blubb* veränderte dies). Andererseits wird die Kartoffel 1787 als »gesunde Hauptnahrung« der Landbevölkerung erwähnt. Mitte des 19. Jahrhunderts äußerte der Pariser Kochkünstler Jean Anthelme Brillat-Savarin die Tatsache, daß Kartoffeln das beste Stärkemehl lieferten.

Anne Robert Jacques Turgot, Finanzminister (contrôleur général des finances) unter Louis XV. und einer der führenden Köpfe der physiokratischen Schule, ließ angeblich – wie ähnlich vorher der Preuße Friedrich II. – ostentativ an seiner Tafel in Paris Kartoffeln reichen und an die Mitglieder der königlichen Landwirtschaftsgesellschaft Saatkartoffeln verteilen.⁵⁹¹ Am 25. August 1781 wurden Kartoffeln erstmals an der Tafel Ludwig XVI. gereicht.

Der Stellenwert der Landwirtschaft nahm durch den Einfluß der Physiokraten stark zu und führte zu Exzessen: Jean Antoine Poisson, die als *Maitresse en titre des Louis le Bien-Aimé* Marquise de Pompadour⁵⁹² wird, läßt in Versailles Versuche an Saatkörnern und an

589 Baldini war ein experimentierfreudiger Arzt in Neapel. So untersuchte er auch die Auswirkungen von kühlen Speisen auf den Organismus. In seinem Buch »De sorbetti« aus dem Jahre 1775 vertritt er – für damalige Verhältnisse mutig, mutig – die These, daß Sorbets gesund sind.

590 Johannes Colerus empfahl Kartoffelsaft gegen »erhitzte Leber«: »Nimb nachtschattensaft, vermenge ihn mit baumöhl, und lasz ihn clistirweise unten ein, das kület und hilft gar wol«.

591 Als Bürgermeister von Paris ließ Turgot einen Kanal zur Ableitung der Abwässer bauen, doch der pestartige Gestank verblieb, da der Stadtmagistrat den Kanal später privatisierte; er wurde überdeckt und überbaut und alle Küchenabfälle und Latrinen wurden da hinein entleert. So ist das mit dem Privatisieren: Es fängt an zu stinken.

Mit der Kartoffel hatte er sehr großen Erfolg; seine Behauptung, der beste Garant des Gemeinwohls sei das Eigeninteresse des einzelnen und von allen Menschenrechten sei das Recht auf Eigentum am meisten auf den Schutz durch die Gesellschaft angewiesen, hat dafür und leider einen größeren Erfolg gehabt: Ohne es noch zu nennen, setzt die F.D.P. ihre Ellbogen ein, um für ihre Klientel deren Eigentum zu schützen. Von der FDP (ohne Abkürzungs-Punkte) mit - einem breiten bürgerlich-politischen Themen-Spektrum verkam die F.D.P. zu einer Drei-Punkte-Partei (araber-freundliche Außenpolitik, Politik für Groß-Unternehmen, Vulgärliberalismus), um letztlich bei nur einem Punkt zu landen: Solidaritätszuschlag. In Ayemenem, in Indien und in Hindi würde man sagen: chhi-chhi poach. Von Karl-Hermann Flach zu Guido »18« Westerwelle. Welch Abstieg! Oder mit Fontane: »Gott, wie ist die Gegend heruntergekommen!«

592 Bevor die Pompadour gegrift wird, nennt man sie schon Madame, ein Titel, den sonst nur noch die jeweilige Herzogin von Orléans trägt, deren Mann (der Bruder des französischen Königs) mit »Monsieur« angeredet werden muß. Trotz oder wegen fortwährendes Einnehmen von

Kartoffeln durchführen, Marie Antoinette füttert und melkt Kühe in Versailles, Joseph II. von Österreich ackert hinterm Pflug, George III. von England⁵⁹³ läßt sich als »Farmer George« aufs Feld hinab. Preußens Friedrich II. meint, das die Landwirtschaft zur ersten aller Künste gehöre und das, was die Erde hervorbringe, sei der wahre Reichtum. Die Physiokratie («Herrschaft der Natur») war eine von dem französischen Finanzminister François Quesnay (1694–1774), von der Ausbildung her Arzt und Chirurg, gegründete und von Anne Robert Jacques Turgot weiterentwickelte Schule der Nationalökonomie im 18. Jahrhundert, die der Landwirtschaft einen besonderen Rang einräumte und die vom Adel aufgrund ihrer einfach nachvollziehbaren Strukturen verstanden werden konnte. Fürsten, Gelehrte und Bauern nehmen teil an der Durchsetzung der agrikulturnen Fortschritte. Neue Erkenntnisse führten dazu, daß schlechte Böden, »Grenzböden«, unter den Pflug genommen wurden, ein Anwachsen der Anbauflächen für die Kartoffeln war die Folge.

In Burgund galten noch bis 1789 Kartoffeln als eine Art Trüffel (Flaubert: »Man enthalte sich derselben, wenn Madame unpäßlich ist«).

Der 1778 von Friedrich II. angezettelte Krieg in Böhmen gegen Österreich (wegen des Aussterbens der bayerischen Wittelsbacher Linie und der damit offenen Nachfolgeregelung des Kurfürstentum Pfalz-Bayern⁵⁹⁴) brachte keine entscheidende Schlacht, sondern erschöpfte

Aphrodisiaka (und hierzu zählte die pomme de terre) starb die Pompadour bereits im Alter von dreiundvierzig Jahren. Die Pompadour war für ihren Aufstieg zur Mätresse (dank der Finanztransaktionen ihres Vaters) systematisch ausgebildet worden; schon als junge »Salonnière« umgab sie sich mit einflußreichen Männern aus der neureichen Pariser Hochfinanz. Mit 24 Jahren war sie die mächtigste Frau Frankreichs. Sie und alle anderen Mätressen hatten die Aufgabe, im Bett die königlichen Hoheiten aufzurichten: »Die Liebe eines Mannes wird im Bett gewonnen und bei Tisch erhalten. Auch ein König ist ein Mann.«

Nancy Mitford schreibt über diese Dame: »Wie mir waren der Marquise Objets d'art, Skulpturen und Architektur lieber als Gemälde (& hübsche Dinge zog sie häßlichen vor & reiche Leute armen – sie mochte Rosa lieber als Braun & Damen auf Schaukeln lieber als Frauen, die Brot backen.«

In England – in der Mitte des 17. Jahrhunderts – nannte man die Mätressen auch »comfortable importance«.

593 George III. war König von Großbritannien und Irland und zugleich Kurfürst von Hannover und seit 1814 sogar König von Hannover. Er regierte insgesamt sechzig Jahre, nach 1810 galt er geisteskrank. Wie viele Mitglieder des britischen Königshauses litt George III. an der erblichen Stoffwechselkrankheit Porphyrie (Koliken, Übelkeit, Bauchschmerzen, Psychosen, sich rotfärbender Urin). Anhand einer Untersuchung an einer Locke des Königs konnte 2005 nachgewiesen werden, daß George wohl unbeabsichtigt von seinem Arzt vergiftet worden war. Er erhielt zur Linderung seiner immer wiederkehrenden Schmerzen ein Mittel aus Zink, Eisen, Kupfersalze und die opiumhaltige Tinktur Laudanum; Hauptbestandteil seiner Medizin war Brechweinstein, das einen hohen Anteil Antimon enthält; in der Natur kommen Antimon (Schriftsetzer sagen: »Blei, Antimon und Zinn, kommen in die Letter rin«) und Arsen häufig zusammen vor, und sie ließen sich mit den damaligen Methoden nicht sauber trennen. Schon damals zeichneten sich manche Ärzte auch dadurch aus, daß sie ohne ausreichende »Tests« Mittel anwendeten, die gesundheitsschädigend und gefährlich für ihre Patienten waren. Shit happens, George!

594 Am 30. Dezember 1777 stirbt der kinderlose Wittelsbacher Kurfürst Maximilian Joseph von Bayern. Der Habsburger-Kaiser Joseph II. von Österreich will dem aus einer Nebenlinie stammenden Kurfürsten Karl Theodor von der Pfalz das bayerische Erbe nehmen, was nun wiederum den Preußen-König nicht ruhig schlafen läßt. Keine großen Schlachten, wenig Tote, Schlachten, wenig Tote.

Prinz Heinrich reicht sein Entlassungsgesuch ein wegen der verpaßten Gelegenheiten. Die Höfe von Paris und St. Petersburg mischen sich ein. Ein Kompromiß wird schließlich gefunden, und in Teschen (einem Ort mit frühen Kartoffelanbau) wird der Friede geschlossen. Wie wäre

sich in einer Vielzahl von kleinen Geplänkeln, ohne daß tödliche Schüsse fielen. Der strenge Winter führte zu Versorgungsengpässen; da die Verpflegung der Soldaten zumeist aus Kartoffeln bestand, gingen diese Scharmützel um die Knollen. Dieser »Kartoffelkrieg« belegt, daß zu diesem Zeitpunkt die Knolle weit verbreitet gewesen sein muß: Die Kartoffel – Nahrung der Armen und der Armeen. In Österreich wurde dieser Krieg auch »Zwetschkenrummel« genannt, weil er nur die paar Wochen während der Zwetschgenreife dauerte.

In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß wegen der Kartoffel als Hauptgrund keine Kriege geführt wurden, wohl aber Kriege wegen Salpeter, Opium, Tee, Bananen, Hanf, Gummi oder wegen des Ergebnisses eines Fußballspiels. Kriege wegen Gold und Silber gab es. Oder wegen Kohle, Stahl und Öl⁵⁹⁵.

Bei der Belagerung von Paris 1870/71 halfen sich französische und deutsche Soldaten wechselseitig mit Kartoffeln aus, bis ein preußisch-deutsch-königlicher Befehl diese Fraternisierung verbot.

Königin Marie Antoinette hatte kurz vor dem Ausbruch der Revolution in Frankreich 1789 im gleichen Geiste wie de Combes und d'Aussy dem Volk von Paris (damals rund eine halbe Million Einwohner) zugerufen, als dieses nach Brot schrie: »Warum essen's die Leut denn nicht die Erdäpfel?«⁵⁹⁶.

Natürlich könnte man jetzt einwenden, daß ein solcher Satz (»Qu'ils mangent de la brioche«) 1760 von Jean-Jacques Rousseau in seinen »Confessions« einer (vermutlich) toskanischen Fürstin in den Mund gelegt wurde, aber Marie Antoinette hat sicherlich in ihrem österreichisch gefärbten Französisch so gedacht.

Die französischen Bauern aßen Roggen- oder Haferbrot, Weizenbrot konnte sich nur die Oberschicht leisten⁵⁹⁷. Dennoch wurde mehr als die Hälfte der Einkommen der unteren

Thompson ohne seinen Kurfürst Karl Theodor mit seiner Suppe dagestanden?

595 Als der chinesische Bohea-Tee 1773 in den Bostoner Hafen fiel, wurde dies zum Anlaß für den amerikanischen Unabhängigkeitskrieg genommen. Der Zugang über die Ostsee zum russischen Hanf war der Hauptgrund für den englisch-amerikanischen Krieg von 1812 bis 1814.

1838 gelang es England, China in den Krieg zu zwingen und zu besiegen, damit indisches Opium ungehindert nach China exportiert und der »duftende Hafen« englisch werden konnte. Ein Zitat von Robert Byron (1933): »Polizist Abbas hockt vor einer Kohlenpfanne und hält mit einer Zange ein Stückchen Opium über die Glut. Er hat mich gerade einen Zug nehmen lassen, es schmeckte nach Kartoffel.« Als 1842 der Boxeraufstand durch den Frieden in Nanking beendet wurde und der Drachenthron im sog. Friedensvertrag gezwungen wird, seine Häfen für den Import von Opium und zugleich für die Einwanderung christlicher Missionare zu öffnen. Für die Chinesen war somit Opium und christliche Religion direkt verbunden.

596 Dieser Ausspruch, »le dire de Marie Antoinette«, ist historisch nicht belegbar. Die französischen Massenzeitungen in der Mitte des 19. Jahrhunderts brachten zur »Unterhaltung« des bürgerlichen Publikums diese Geschichte auf, um zu zeigen, wie schlimm die »Österreicherin« war. Kjlatschzeitungen sind keine Erfindung des Hauses Burda. Dabei war Marie Antoinette aus dem ersten Adelshause Europas, während die Bourbonen erst danach kamen.

597 Nach einer Liste, die der Präfekt von Paris, Lenoir, aufgestellt hatte, wurden u.a. täglich in die Markthallen gebracht: 350.000 Schafe, 120.000 Rinder, 80.000 Kälber und 40.000 Schweine. Wegen der schnellen Verderblichkeit des Fleisches konnten von diesen Lieferungen auch die Armen der Stadt profitieren, das die dem Adel nicht mehr zumutbaren Fleischreste billig kaufen konnte: »Alte Brotrinden, weggeworfene Kohlköpfe und Rüben, Knochen, die kaum ein Überleben erlauben.« Den Bauern ging es besser – wie immer in Umbruch- und Kriegszeiten; sie versteckten ihr Korn und verkauften es zu hohen Preisen an Schwarzmarkthändler. Erstmals kann sich der Bauer für die traditionelle Verachtung des vierten Standes rächen. Das Volk »muß«, nicht weil es will, auf die Knolle zurückgreifen und entdeckt, daß die Kartoffel schmeckt, wenn man sie mit Honig oder Hering, mit Pilzen oder mit anderem Gemüse kombiniert.

Bevölkerungsschichten allein für Brot ausgegeben, 1789 – nach einem strengen Winter und mehrmaligen Getreidemißernten – sogar fast neunzig Prozent. Da kommt der »Sturm auf die Bastille« bei schönem Juliwetter gerade richtig⁵⁹⁸.

In mehrmals (wohl) voneinander abgeschrieben Berichten über diese Bürgerdemonstration unter Führung des Bierbrauers und Brauereibesitzers Louis Santerre wandelt sich »pomme de terre« erst in »pomme de tarte«, einem Apfelkuchlein der Pariser Bäcker, dann nur noch in »tarte«, was aber nicht verwechselt werden darf mit den englischen »tarts«, zu dem die Marine nicht nur in Port Limone geht. Die »Haude-Spenersche Zeitung« in Berlin schreibt 1789 (in ihrer Nummer 125):

»Betrunkene Weiber liefen durch die Straßen und schrien, der Maire Bailly habe ihnen gesagt, wenn ihr kein Brot habt, so könnt ihr Bohnen und Kartoffeln essen; das ist für euch gut genug. Doch hatte diese boshafte Verleumdung, die absichtlich erdichtet war, um die Unruhe zu vermehren, weiter keine üblen Folgen, als daß jedermann auf seiner Hut war.«

Für Goethe war eine Kartoffeltorte nichts Unbekanntes, wie er 1813 an Christiane über seine Begrüßung in Ilmenau berichtet:

»Bald hierauf kamen die Mütter und Großmütter mit den Enckeln und kleinsten Kindern und brachten eine bekränzte Cartoffel Torte.«

Im französischen Revolutionskalender, eingeführt am 22. September 1792, erhielt der elfte Tag des ersten Monats (Vendemiaire = Herbsterich) eines jeden Jahres – nach dem gregorianischen Kalender der 2. oder 3. oder 4. Oktober – den Namen »pomme de terre«.⁵⁹⁹ Im Pariser Konvent forderte der Komödiant, Dichter, Maler und Musiker Fabre d'Eglantine, eine »gescheiterte Existenz« aus Carcassonne, daß die »Heiligen aus dem Kalender hinaus« müßten:

»Deswegen setzen wir bei jedem Tag die Körner, die Weiden, die Bäume, die Wurzeln, die Blume, die Früchte, welche die Natur gerade bietet.«



Der Monat September im Revolutionskalender

598 1707 bewertete Sébastian Vauban die Landbevölkerung: »Von je zehn Männern ist einer ein Bettler, fünf sind zu arm, um ihm Almosen zu geben, und drei sind entweder krank oder leiden unter drückenden Schulden oder anhängenden gerichtlichen Klagen.« Am Ende des Jahrhunderts war es durch die Vergeudung des Adels eher noch schlimmer.

599 Ben Schott nennt einem »kulinarischen Scherz-Kalender«, fußend auf diesen Revolutionskalender, in dem der November als »Pommedetaire« bezeichnet wird.

Louis Santerre, der Kommandant von Paris während der revolutionären Unruhen, forderte am 5. Februar 1793 in Anbetracht der Hungersnöte,

»1) Wenn die wohlhabenden Bürger, die für das allgemeine Wohl eingenommen sind, sich zwei Tage in der Woche des Brots enthielten, und sich statt dessen mit Erdäpfeln und Reis behülften (welches den Armen, den Arbeitern und den Kindern nicht zuzumuten ist), so würden in diesen zwei Tagen beinahe 1500 Säcke Mehl erspart werden.«

Und zweitens fordert er, man solle die Hunde und Katzen von Paris totschiessen (Nahrung für 1500 Menschen, 10 Säcke Mehl täglich) und im »Jardin des Plantes«⁶⁰⁰ die fremden und seltsamen Pflanzen ausreißen und statt derer Kartoffeln ansetzen. Seine Forderung wurde nicht erfüllt.

Der Konvent legt in dem »Gesetz des Maximums oder des höchsten Preises für die notwendigen Lebensbedürfnisse« vom 29. September 1793 zwar die Preise für insgesamt neununddreißig Gegenstände (darunter Unschlittkerzen, Weinessig und süßes Öl) fest, nicht jedoch einen Preis für die Kartoffel; auch in den Nachträgen – im Oktober zum Beispiel alle Artikel für die Papierherstellung (die Brüder Montgolfier konnten dadurch billiger einkaufen), im Januar 1794 ein Maximum für Wein und im Februar 1794 ein völlig überarbeiteter Katalog – wird die pomme de terre nicht erwähnt.

Andererseits ist im Gefolge dieser Volksarmeen der Anbau der Kartoffel in den besetzten und besiegten Ländern deutlich angestiegen, obwohl die revolutionären Garden die Kartoffel nicht sonderlich gemocht haben sollen. Die Kartoffel hatte es schwer in Frankreich, wenn man den bretonischen Küstenstreifen, den Elsaß und Lothringen und das Zentralmassiv unberücksichtigt läßt. Erst in den letzten Dekaden des ausgehenden 18. Jahrhunderts verbreitete sich, nicht zuletzt durch eine Vielzahl von Schriften über Ackerbau und Viehzucht, der Kartoffelanbau über ganz Frankreich. Andererseits mußte der Präfekt des »Départements du Nord« noch 1800 anordnen, daß die »Mémoire sur la culture de pomme de terre et sur les avantages que l'on peut en tirer, tant pour de terre la nourriture de l'homme que pour celle des animaux« von allen Kanzeln verlesen werde.

Das französische »pomme« kommt von der römischen Pomona, Göttin der Früchte und des Obstbaus, von laut. pomum = Apfel oder Frucht. Bekanntlich ergab sich Pomona⁶⁰¹

600 Der »Jardin des Plantes« wurde 1626 als Nachfolger des »Jardin de Roi« einem Heilkräutergarten, eröffnet und unter dem französischen Gelehrten Louis Leclerc, Comte de Buffon (1707–1788), verschönert und vergrößert. Der Park besitzt noch heute eine außergewöhnliche Sammlung historischer Bäume. Hier befindet sich auch ein Alpiner Garten, ein Iris-Garten, ein Rosengarten, Gewächshäuser, ein Vivarium und ein Zoo; die Botaniker Tournefort und die drei Brüder Jussieu reisten durch die Welt, um die Pariser Pflanzensammlung zu bereichern. Gut, daß sich Santerre nicht hat durchsetzen können; wenn's nach ihm gegangen wäre, würden dort nur Hopfen und Malz wachsen. Im Jahr 2001 hinterlassen etwa Pariser 200.000 Hunde (»clebs«, Köter) täglich etwa fünfzehn Tonnen Kötel auf den Gehwegen; deshalb wird die Stadt auch »crottes de chiens«, Hauptstadt der Hundekacke, genannt.

601 Eine wohlgestaltete Pomona ist vor dem Strand-Museum in Skagen (da wo sich Nord- und Ostsee vermischen) zu sehen und macht Appetit auf mehr. Und unter den Orkneys gibt es eine Insel namens Pomona. Die römische Göttin des Gartenbaus und der Früchte wies den um sie werbenden Gott der Jahreszeiten, Vertumnus, schnöde ab. Dieser verwandelte sich (damals war so etwas noch möglich – meint Ovid in den »Metamorphosen«) in eine alte Frau, die beredt für den Gott sprach, so daß Pomona schließlich sich dem in seiner wahren und schönen Gestalt zurückgekehrten Vertumnus »ergab« (wie es so heißt). Rubens hat »Vertumnus und Pomona« für König Philipp IV. so schön gemalt, das dieser das Bild in seinem Schlafzimmer aufhängen ließ, denn Pomona in einem grau-grünen Gewand entblößt ihre Brüste, jedoch hält sie in der

schließlich dem penetranten Liebeswerben des (verkleideten) Vertumnus, womit wir endlich wieder bei den »ehelichen wercken« sind: Das Geschenk eines Apfels gehörte im alten Rom zum traditionellen Repertoire einer Liebeswerbung; so schließt sich der Kreis zu den »ehelichen wercken« – ein altrömischer *usus* wird auf die Kartoffel übertragen, auf den Apfel aus der Erde.



Pomona im Kreise ihrer Lieben

In »pommes de terre«, eine Übersetzung aus dem spanischen Namen »turma de tierra« hat sich über den holländischen »Aardappel« der ursprüngliche Name »Erdapfel« erhalten⁶⁰². Das erklärt auch die Herkunft der deutschen Bezeichnung für den »Erdapfel«: aus dem italienischen *tartuffoli*, die Verkleinerungsform von *tartufo*, weil sie dem in Italien verbreiteten Trüffelpilz (*tuber aestivum*) ähnelte; *tartufo* ist wiederum auf das arabische Wort *Terfez* zurückzuführen, die von den Römern aus Syrien und Nordafrika eingeführt wurden und die sie *terrae tuber*, Erdknolle, nannten.

Als der aus Irland stammende Divisionsgeneral und Konvent-Abgeordneter von Martinique⁶⁰³ Arthur (Graf von) Dillon am 5. März 1793 seinen Bekannten, darunter dreißig Männern vom radikalen Flügel des Konvents, in seinem Haus ein »splendides« Mahl reichte, wurde dies von dem Deputierten und Zeitungsherausgeber Prudhomme, auf dessen Vorschlag im August 1793 auf den Pariser Straßen ein Bruder- und Bürgermahl stattfand, in seinen »Révolutions de Paris« als Verschwendung gerügt, dies sei kein spartanisches Mahl gewesen, »man habe mehr genossen als Reis und Kartoffeln«.

Prudhomme forderte auch, die sonntägliche Hostiengabe in den vierzigtausend Kirchen und die Perückenpuderei (mit Kartoffelmehl) abzuschaffen⁶⁰⁴, da Lebensmittel zu wertvoll

rechten Hand eine Sichel, was den Vertumnus an sich hätte vorsichtig werden lassen müßte.

602 In Italienischen wurde die Kartoffel im frühen 18. Jahrhundert als *Pomo di terra* bezeichnet, im Piemont *pom d' terra*. Nach Piemont soll die Kartoffel ja aus Spanien gekommen sein.

603 Auf Martinique heißt die berühmte Buschtrommel »Radio-bois-patate«.

604 Prudhomme, ein gelernter Buchdrucker, forderte in der »Chronik von Paris«, eine Zeitung, keine Hostien mehr zu verteilen. In Frankreich war es noch üblich, Kirchenbrot umherzureichen als Erinnerung an das altchristliche Opferbrot. Frankreich habe, so Prudhomme, 44.000 Gemeinden, in jeder würde mindestens am Sonntag eine Hostie »verschlungen«, die aus dem feinsten Mehl hergestellt würden, was im Jahr 2.288.000 Hostien ausmache. Und außerdem:
 »Ein anderes Ding kostet noch viel mehr Säcke mit Mehl, nämlich der Puder, mit welchem Männer wie Frauen ihre Haare überladen. Verschleudern wir doch die notwendigsten Lebensmittel nicht und machen wir uns würdig der Wohltaten der Natur, durch die Art, wie wir sie gebrauchen; mögen also Bürger und Bürgerinnen auf den Puder verzichten! Die Frauen

seien für die Putzsucht der Pariserinnen. Bei solchen wirklich radikalen Forderungen ist diesseits der rheinischen Grenze dem Bauer die Grumbeere mißfallen, dem braven Bürger das Blut in den Adern gefroren, dem Adligen, dem Klerus das Wachtelbrüstchen im Halse steckengeblieben⁶⁰⁵.

Seit jener Zeit, da die Köche der französischen Prinzen und Prinzessinnen revolutionsbedingt arbeitslos wurden und deshalb die Bürger bekochen mußten, rührt der Ruf der französische Küche her – nicht gut, nicht viel, nicht billig⁶⁰⁶. Der französische Philosoph Michel de Montaigne 1580/1581 bei einem Reiseaufenthalt in Italien:

»Die italienische Nation kennt nicht unsere [französische] Gewohnheit, viel Fleisch zu essen«.⁶⁰⁷

werden deshalb nicht weniger lebenswürdig sein und die Männer nicht weniger männlich erscheinen.«

605 Im Oktober 1793 wird das »Loi du Maximum« vom Konvent erlassen, das den Höchstpreis für Nahrungsmittel festsetzt. Brot und Fleisch werden zugeteilt. In den Tuileries und im Jardin de Luxembourg wird Gemüse angebaut: »Die wahren Patrioten müssen ebenso kärglich leben wie die Spartaner.« Überall hängen Plakate, die die Bürger-Bankette anpreisen: »Der Reiche bringt seinen Braten, der Arme seine Grütze. Man speist mit jener französischen Heiterkeit, die den Sinn der Gleichheit noch erhöht.« Die Abgeordneten predigten Verzicht und genossen ihre Revolution in vollen Zügen – im damaligen Luxus-Restaurant »Méot«. Während das Volk nach Roggenbrot anstand, erhielten die Volksvertreter das knappe Weißbrot. Robespierre erklärte: »Ich verfare nach dem Prinzip, daß die Männer, die die schwere Arbeit in der Nationalversammlung auf sich nehmen, gut versorgt sein müssen, damit sie nicht unter der Last ihrer Arbeit zusammenbrechen.« So ungefähr klingt es auch, wenn deutsche C4-Professoren oder Bundestagsabgeordnete und -Minister vorschlagen, Kürzungen in der Arbeiterrentenversicherung und in der Krankenversicherung vornehmen zu müssen.

606 Der aus dem Hunsrück stammende Christian Friedrich Laukhard über diese geflüchteten Franzosen:
»Stolz und aufgeblasen wie ein Frosch in der Fabel, verachtet er alles, was nicht so wie er, Franzos und von Adel ist.«

607 Carl Julius Weber schilderte geographisch-gastronomischen Charakterbilder:
»Die meisten Europäer ziehen Fleischnahrung vor, die zwar die Säfte ölicher, aber die Haut schmutziger und die Ausdünstungen übelriechender macht. Weiber riechen daher, da sie wenig Fleisch essen und mehr Wasser als Wein und Bier oder gar Branntwein trinken, säuerlich wie Kinder und selbst Bauern; Franzosen, Russen und Juden riechen stärker als deutsche, Fischesser riechen wie Fische und Italiener wie Käse, Zwiebeln und Knoblauch. Neger und Wilde riecht man schon eine Viertelstunde weit, wie die Hirsche in der Brunst, und die Wilden riechen die Spanier noch weiter. Es gibt Nationalgerüche wie Geschlechtsgerüche und Nationalcharaktere. Fast alle rohen Völker lieben faulende animalische Nahrung, die ihnen das zu sein scheint, was uns Salz oder Senf ist. Wenn über eine solche Leckerei der Europäer ohnmächtig wird, so findet sie der Kamtschadale angenehm sauer, und Steller nimmt an, daß in Kamtschatka – durchaus nichts stinke.«

Und noch eine exakte Beschreibung der nationalen Charaktere findet man bei dem französischen Theaterkritiker Jules Pilet de la Mesnadiere (1639–1663) in seiner »La Poétique de la Mesnadiere« (Paris 1640):

»Also je nach Region werden die Franzosen kühn, vorwitzig, großzügig, geschickt, leichtfertig, stürmisch, unbeständig, verschwenderisch, nicht gerade fleißig, höflich, leichtfertig in der Liebe und waghalsig sein. Die Spanier anmaßend, Fremden gegenüber unfreundlich, kluge Politiker, Strapazen ertragend und Hitze und Kälte gegenüber unempfindlich; sie sind ehrgeizig, herablassend, übertrieben ernsthaft und voll blinder Leidenschaft für den Ruhm ihrer Nation; sie machen sich leicht lächerlich in Liebesdingen, Haß kann sie rasen machen. Aus eigener Erfahrung weiß ich, daß die Engländer untreu und fremdenfeindlich, stolz und auf Eigennutz bedacht sind. Wenn man einem großen Mann Glauben schenken will (...) dann sind die Italiener Müßiggänger, Gotteslästerer, aufmüpfig, argwöhnisch, betrügerisch, Stubenhocker, listig,

Die angebliche aphrodisische Wirkung der Kartoffel erlebte in Frankreich einen Aufschwung, als 1804 Napoleon die Witwe Joséphine de Beauharnais⁶⁰⁸, eine Kreolin aus Martinique, ehelichte, die von Kindesbeinen an Knollennahrung gewohnt war. Josephine veranlaßte, daß in Malmaison und in Saint Cloud Kartoffeln angepflanzt wurden, die dann zu ihren gargantuesken Banketten in der Rue Chanterine gereicht wurden. Unerfüllbare Hoffnungen braver Bürgersfrauen führen zum verstärkten Anbau der Kartoffel in den Gärten; Josephine hat mit ihrem Einsatz für Napoleon und die Kartoffel wohl mehr erreicht als Parmentier mit seinen Empfehlungen.

In einem Sprichwort hieß es bald von jungen, zielstrebigen Damen: »Elle retourne la pomme avec les doigts.« Bessere Pariser Restaurants nutzten in der napoleonischen Zeit die Knolle zur Garnierung, nicht als »Sättigungsbeilage«; offiziell ließ sich »tout Paris« von der Knolle nicht beeinflussen (welcher Mann bestätigt schon, daß er aphrodisische Mittel benötigt?).

Am 9. Thermidor, am 21. Juni 1815, wird von einem Mann gefordert, die Freiheit der Revolution wiederherzustellen und Napoleon (nach seiner Rückkehr von Elba) nicht gegen die Bourbonen (und dem Rest Europas) zu unterstützen. Der Mann war Marie Joseph de Motier, Marquis de La Fayette, Held des amerikanischen Bürgerkriegs, von den Jakobinern verstoßen, von Napoleon nicht gewürdigt und auf seinem Landgut in La Grange Wein ausbauend, Rosen pflanzend und dicke Kartoffeln setzend. Joseph Fouché, Herzog von

hofmännisch, liebenswürdig, rachsüchtig, sie schätzen elegante Umgangsformen und noch mehr den Profit, Die Deutschen werden aufrichtig sein, ungeschlachtet, treu, bescheiden, zechfreudig, lautselig, tapfer und freiheitsliebend (...). Die Griechen sind selbstgefällige Lügner, stolz, geschickt, gebildet und der Vernunft ergeben.«

608 Joséphine de Beauharnais wurde geboren 1763 auf Martinique als Marie Joséphe Rose Tascher de la Pagerie, heiratete 1779 den französischen Armeeeoffizier Alexandre, Vicomte de Beauharnais, der 1794 guillotiniert wurde. Das Paar hatte zwei Kinder, Eugène (1781–1824) und Hortense (1783–1837). Durch die Tochter ihres Sohnes, Josephine von Leuchtenberg, Ehefrau von König Oskar I. von Schweden, zählt sie zu den Vorfahren der regierenden Dynastien in Belgien, Dänemark, Griechenland, Luxemburg, Liechtenstein, Norwegen und Schweden.

Als Witwe traf Joséphine de Beauharnais den General Napoléon Bonaparte, den sie am 9. März 1796 heiratete. Napoléon krönte sie 1804 in der Kirche Notre-Dame zur Kaiserin, sehr zum Unwillen seiner Familie, besonders seiner Mutter, die der Krönung am 2. Dezember 1804 (deshalb) nicht beiwohnte. Die Scheidung (wegen Kinderlosigkeit) am 10. Januar 1810 war die erste, die unter dem Code Napoléon ausgesprochen wurde. Joséphine engagierte sich sehr für die Naturwissenschaften. So bat sie den Kommandanten der ersten französischen wissenschaftlichen Expedition nach Australien, Nicolas Baudin, bei seiner Abreise im Jahr 1800, ihr eine »collection vivante« für ihren Akklimatisationsgarten in Malmaison sowie anthropologische Objekte mitzubringen – damit entstand die erste ozeanische Sammlung Frankreichs. Für ihre Naturaliensammlung ließ sich Josephine 1806 und 1807, inzwischen Kaiserin, ein Gewächshaus, eine Menagerie und ein eigenes Museum bauen. Malmaison sollte ein zweites »Muséum d'histoire naturelle« werden. Ihre Sammlungen durften die Mitglieder des »Institut de France« und die Administratoren des Pariser »Muséums d'histoire naturelle« im »Jardin des plantes« jederzeit besichtigen. Ihre letzten Jahre lebte sie auf dem von Napoléon als Abstand gewährtem Schloß Malmaison bei Paris. 1814 starb sie auf Malmaison – umgeben von Rosen- und Kartoffelblüten. Dem Pariser Museum vermachte sie bereits 1808 wesentliche Teile ihrer Sammlungen.

Französischer Nationalismus ließ die Schulkinder Frankreichs noch vor wenigen Jahren lernen: »Nos ancêtres les Gaulois«, unsere Vorfahren waren Gallier. Selbst wenn sie auf Haiti nachweislich aus Westafrika kommen oder auf Tahiti ihre Vorfahren auf die Polynesier zurückführen können und in Guyana auf die Kannibalen, pardon, Kariben.

Otranto, Polizeiminister in der Revolution und bei Napoleon und immer eine graue Eminenz, benutzt diesen begeisterten Revolutionär, den wiedergekommenen Kaiser endgültig zu stürzen.

Doch soll zum Thema Kartoffeln neben Rosen unser Karl May nicht verschwiegen werden (im »Waldröschen«):

»Ein vernünftiger Gärtner wird niemals der gemeinen Kartoffel einen Platz anweisen neben der vornehmen Camélie oder Rose –

›Und doch bringt diese ‘gemeine’ Kartoffel vielen Millionen Heil und Segen, während Rose und Camélie nur für das Auge oder für die – Nase sind,‹ fiel Curt schnell ein.

›Ich bin überzeugt, daß selbst die vom Herrn Oberst erwähnte Elite des Adels eine geschmoorte Rose oder Camélie für ein Uding hält, während die so ordinäre Kartoffel längst den vornehmen Kreis, von welchem ich soeben hörte, siegreich gesprengt hat.«

Die Kartoffeln der Josephine mögen das Liebesleben des Napoleon gewürzt haben, ein verärgerter und mißverständener Kartoffelbauer versetzt ihm aber den entscheidenden Stoß nach St. Helena – und dort findet er einen seit 1659 bestehenden Gemüse- und Kartoffelanbau⁶⁰⁹ vor. Ansonsten hatte der Raubbau der »Vereinigten Oostindische Compagnie« (VOC⁶¹⁰) die einst bestehende paradiesische Fauna und Flora zerstört, Napoleon muß sich mit eingeschleppten Ratten und Flöhen plagen und vergiftet sich an Arsen⁶¹¹.

Vergeblich wird 1816 von einem französischen Konsul versucht, den Kartoffelanbau auf Sardinien einzuführen; er scheitert an der Rückständigkeit von Kirche und Feudalstruktur

609 Eine sprachliche Abschweifung. Auf Hawaii-Kreolisch heißt: »Wenn die Arbeit beendet ist, gehen die Männer in den Garten, um Kartoffeln anzubauen« »When work pau da guys they stay go make garden for plant potato« und im Pidgin lautet die Übersetzung »No, the man, ah-pau work – they go, make garden, Plant this, ah potato, like that.«

Negerholländisch ist auch eine schöne Sprache: »Mi sal ha stof fleis mit bateta es dan ene kominsje te. Ik krijg gestoofd vlees met aardappelen en een kommetje tee.«

610 Die Stadt Amsterdam war Hauptaktionärin der Vereinigten Ostindischen Compagnie (VOC) und ihrer Schwestergesellschaft Vereinigte Westindische Compagnie (WIC). Zu Beginn des 17. Jahrhunderts hatten sich holländische und seeländische Handelskonzerne zur VOC zusammengeschlossen; sie sollte Handel treiben östlich des Kaps der Guten Hoffnung. Hauptumschlagsplatz war Batavia (Jakarta); ein zweiter Handelsplatz war die künstliche Insel Decima vor Nagasaki, ein halbes Jahr Seereise lag zwischen Amsterdam und diesen Handelsplätzen. Die WIC besaß das Handelsmonopol für den Sklavenhandel. Auf der »driehoeksreis« wurde das Geld verdient: Von Amsterdam mit allen Waren, mit denen man Geld verdienen konnte, nach Westafrika; Sklaven aus Westafrika nach Amerika und in Para Maraibo entladen und verkauft an Plantagenherren, bezahlt wurde mit Zucker, der in Amsterdam marktgerecht verarbeitet wurde. Die Küsten Brasiliens waren zeitweilig in niederländischer Hand. Amsterdam gewährte ihren Gesellschaften besondere Privilegien: Das Recht, Handelsverträge zu schließen, eine eigene Rechtsprechung, das Recht Kolonien zu gründen und damit auch das Recht »een kriegsmacht to onderhouden«. Die »oorlogslasten« waren enorm, denn bevor man eine Kolonie ausbeuten konnte, mußte Krieg geführt werden, gegen die Eingeborenen, gegen die Spanier, gegen die Portugiesen, gegen Piraten. Erst danach begann das Scheffeln.

611 Der berühmte Astronom Halley reiste 1766 nach St. Helena, um den südlichen Sternenhimmel zu kartographieren; »es war der richtige Ort, aber die falsche Atmosphäre«, so daß der »Tycho des Südens« durch den Dunst über St. Helena nur 341 neue Sterne entdeckte. Die hohe Luftfeuchtigkeit war und ist für den Anbau der Kartoffel hervorragend geeignet. Napoleon konnte nur deshalb nach St. Helena verbracht werden, weil der (vierte königliche) Astronom Neville Maskelyne aus England erst 1761 die geographische Länge mit Hilfe der Mondstrecken bestimmen konnte. Bis dahin war das Anlaufen der Insel mehr oder weniger zufällig und vom Glück der Seefahrer abhängig.

(nach der Revolution!); trotz der Nützlichkeit »dieser Knollenfrucht der Armen« läßt sich die Kartoffel nicht einbürgern. Die Versuche, die Kartoffel auf Sardinien anzupflanzen, werden von der ortsansässigen Aristokratie lächerlich gemacht, ist es doch einfacher und ehrenhafter, Geld durch die Entführung von Touristen zu erlangen.

Louis François Benoiston de Chateauneuf stellt andererseits ein Jahr später (1817) fest, daß nur in fünf von etwa achtzig Departements die Kartoffel *nicht* angebaut wird. In Paris seien Kartoffel sogar zumeist die einzige Nahrung bei den unteren Klassen. Der Verbrauch an Kartoffel betrage rund einhundert Pfund pro Kopf. Bis zu den 1840er Jahren sinkt jedoch der Verbrauch wieder ab, so daß nur noch 3,6 Prozent der Ackerbaufläche für die Kartoffel genutzt werde.

1843 werden in Frankreich rund zwölfteilmillionen Kilogramm Kartoffel geerntet, die größte Kartoffelernte bis zum Krieg 1870/1871. In den späten 1840er Jahren entwickelt sich Frankreich vergleichbar der irischen Situation: Wirtschaftliche Krise, Mißernte der Kartoffel, Geldentwertung. Anders als in Irland brechen revolutionäre Unruhen aus, als die Preise für Getreide drastisch steigen. Wie in Irland sinkt die Heirats- und damit die Geburtenrate, steigt die Sterberate.

Aber es war auch in Frankreich auch die letzte große Hungersnot.

