Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 236 (1963)

Artikel: Lob der Härdöpfel
Autor: Baseler, Hans Heini
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-655389

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Lob der Härdöpfel

Von Hans Heini Baseler

Wenn wir dem Herstellen jenes einfachen und volkstümlichen Gerichtes – der Rösti – zuschauen, zu dem man Kartoffel, Fett, Salz, Feuer, eine Bratpfanne und sonst nichts braucht, und wenn ein gaumenkitzelnder Geruch um unsere Nase streicht, so daß der Magen vor Vorfreude leise zu knurren beginnt, dann wollen wir auch ein Wort des Dankes für jene Seeräuber übrig haben, die uns Europäern die Kartoffel aus der Neuen Welt brachten. Jene Abenteurer und Konquistadoren: Sir Francis Drake vor allem, der, wie die neuere Forschung feststellte, 1568 einen aus Chile kommenden spanischen Segler kaperte und die aus Knollen einer südamerikanischen Pflanze bestehende Prise nach Irland überführte. Sehr wahrscheinlich handelte es sich dabei gar nicht um die eigentliche Kartoffel, sondern um die ebenfalls in den Anden beheimatete süße Kartoffel, welche die Indianer als Patata bezeichneten, woraus in England das Wort potato wurde. Schon vor Drake hatte übrigens ein englischer Seeheld, John Hawkins (1532–1595), Kartoffeln nach England gebracht. Fast zu gleicher Zeit blühten auch in einem botanischen Garten in Breslau Kartoffeln; der Botaniker Charles de Lecluse (1526–1609) brachte ein Exemplar davon nach Wien, wo es allerdings zur Hauptsache Kuriosität und Studienobjekt bildete. Lecluse besang die zarte, weißlichviolette, fünfzipflige Blüte mit den schwefelgelben Staubgefäßen in höchsten Tönen, nicht ahnend, daß die Knollen der – heute als unscheinbar angesehenen – Blume für ungezählte Millionen Menschen zur täglichen Nahrung werden sollten.

Pizarro und seine Gefolgsleute machten sicherlich schon auf ihren ersten Eroberungszügen in Südamerika mit der Kartoffel Bekanntschaft, zählte sie doch neben dem Mais zu den Hauptfrüchten Perus. Doch die macht- und geldgierigen Eroberer beachteten die unscheinbaren Knollen wenig, sie suchten in erster Linie schnell reich zu werden und legten Gewicht auf die Ergatterung von Edelsteinen und Edelmetallen. Zwischen 1560 und 1570 dürften die ersten Kartoffeln nach Spanien, von dort nach Italien und den spanischen Niederlanden gelangt sein. In Italien gab man den den Trüffeln nicht unähnlichen Knollen den Namen Tartuffi bianchi; als „Tartüffel" – woraus bei uns der Name Kartoffel entstand – kamen einzelne von ihnen nach Deutschland. Zu den frühesten Anbaugebieten in Europa gehört das Elsaß; die Kartoffel wurde dort schon um 1600 kultiviert – in Italien hat sie ja auch heute nicht jene Bedeutung erlangt wie bei uns.

Als Nachtschattengewächs wie die Tollkirsche, das Bilsenkraut und die Tomate enthält auch die

Hunderttausend geschmuggelte Zigaretten fanden schweizerische Zöllner in einem Zisternenwagen an der italienischen Grenze. Trotz vorsorglicher Verpackung waren die Zigaretten ungenießbar und mußten verbrannt werden.

Photopreß-Bilderdienst, Zürich

Kartoffel jenes Gift, das man Solanin nennt und das vor allem in den Früchten und jungen Trieben vorkommt. Seinetwegen setzte seinerzeit der Kampf der Geistlichkeit gegen die Kultivierung ein. Man sprach von „sündhaften Teufelswurzeln", so daß die Bauern da und dort sich wirklich vom Anbau abhalten ließen. Der Große Kurfürst fand indessen an den Kartoffelgerichten großen Gefallen und bezeichnete sie als Leckerbissen; er ließ durch seinen Hofarzt und Botaniker Elsholtz einige Beete im Lustgarten des Schlosses zu Berlin setzen. Elsholtz veröffentlichte später einige Rezepte über die Zubereitung der „ausländischen" Frucht. Es hieß da: „erstlich siedet man die Tartuffeln im Wasser mürbe, und wenn sie erkaltet sind, so zieht man ihnen auswendig die Haut ab: alsdann gießt man Wein darüber und lasset sie mit Butter, Saltz, Muskatenblumen und dergleichen Gewürtz von neuem kochen, so sind sie bereit". Jahrzehntelang blieb die Kartoffel eine Delikatesse der begüterten Leute. Erst ein Jahrhundert später erkannte man ihren volkswirtschaftlichen Wert.

Hilfe für Lawinenopfer: Mit diesem neuartigen Suchgerät können Lawinenopfer mit großer Bestimmtheit gefunden werden, sofern sie einen kleinen Magneten auf sich tragen.

Photopreß-Bilderdienst, Zürich

Die Bezeichnung „Kartoffel" tauchte zum ersten Male 1775 in Johann Christian Adelungs Wörterbuch auf. Zunächst wollten die Bauern dem Gebot des Großen Friedrich auf Anbau nicht nachkommen. Das Setzen war ihnen zu unbequem; die Ernte verwendeten sie hauptsächlich als Viehfutter. In „extraordinair theuren" Zeiten wie dem Antrittsjahr der Regierung Friedrichs des Großen waren daher die Maßnahmen, die Kartoffel gleichsam auf den Spitzen der Bajonette einzuführen, nicht unwichtig. In den folgenden Kriegszeiten kam Preußen nur so glimpflich weg, weil die Kartoffel half, Hungersnöte zu verhindern.

Der Erfolg in Deutschland machte Schule. In Frankreich erwarb sich der Pharmazeut und Agronom Auguste Parmentier (1737–1813) mit einer Arbeit über den Anbau von Vegetabilien als Brotersatz einen Preis der Akademie und wurde daraufhin ein großer Propagandist der Kartoffel – die Erdfrucht nannte man in Frankreich lange Zeit „Parmentière".

Wurden Kartoffeln zunächst vor allem in Suppen verwendet, so berichtete schon Elsholtz von Bratkartoffeln und gebratenem Kartoffelsalat und tat auch den unter Friedrich dem Großen berühmten Pellkartoffeln – den „Geschwellten", die man in jenem militärischen Zeitalter auch „Kartoffeln in Montur" bezeichnete – Erwähnung. Das in der Pflanze enthaltene Gift spukte anderseits noch lange in den Köpfen. Noch 1822 wurde in einem Werk über den „Geist der Kochkunst" behauptet, man müsse die Kartoffeln mehrere Stunden wässern und das Wasser mehrmals erneuern; auch seien in glühender Asche gebratene Kartoffeln deshalb so schmackhaft, weil der Mehlstoff allein in ihnen zurückbleibe.

Einmal mehr verendeten im Frühjahr 1962 in der Aare Hunderte von Edelfischen. Ursache und Herkunft der Vergiftung konnten nicht eindeutig bestimmt werden, doch zeigen Bilder wie dieses, wie dringend notwendig die Kläranlagen geworden sind.

Photopreß-Bilderdienst, Zürich

Längst haben sich die Kartoffeln auf der ganzen Welt eingebürgert. Sie werden bis hinauf nach Hammerfest und tief nach Sibirien hinein angebaut, sie gedeihen im Berner Oberland und in Graubünden noch auf 1500 m ü. M. Pommes frites und Pommes chips erhält man auf der Riederalp so gut wie auf dem Jungfraujoch oder auf dem Tisch des kleinsten Pariser Restaurants als Delikatesse. Rösti aber, mit Speckmümpfeli und Spiegeleiern, das köstlichste aller Kartoffelgerichte, das gibt es nur bei uns – am besten zubereitet im Bernbiet, wo jede Bäuerin und Gasthausköchin den gebratenen Röstikuchen wie ein Jongleur in die Luft werfen und wenden kann. – Doch nach all dem Dozieren sind wir hungrig und „gluschtig" geworden; die Rösti steht auf dem Tisch, und zum leckern Mahle wünschen wir allen Kartoffelfreunden einen recht guten Appetit.

Grabschrift: „Er verdankte seinen Erfolg seiner ersten Frau, und seine zweite Frau seinem Erfolg."

Vorläufer von Sherlock Holmes. Eine Rothaut hätte sich dem scharfsinnigen Zadik dreist an die Seite stellen können.

Es wurde ihm einst ein erlegtes Wildbret gestohlen. Er untersuchte sein Zelt und die Umgebung und sagte dann: „Der Dieb war ein kleiner, alter, weißer Mann, bewaffnet mit einer kurzen Flinte und begleitet von einem kleinen Hunde mit Stumpfschwanz!" Wie hat der Indianer nur alles das herausbekommen?

„Der Dieb muß klein gewesen sein", sagte er, „weil er einen Stein herbeigebracht hatte, auf den er stieg, um das hochhängende Wildbret zu erreichen. Es war ein alter Mann, denn er hatte nur kurze Schritte machen können. Es war ein weißer Mann, denn er setzte die Füße auswärts, was kein Indianer tut. Sein Gewehr war kurz, denn er hatte es an einen Baumstamm gelehnt, und ich fand die Kolbenspur im Sande und die scharfe Spur des Rohrs in der zarten Baumrinde. Daß sein Hund klein war, erkannte ich an den Spuren der Tatzen; der Hund hatte sich hingesetzt und ich konnte den Eindruck seines Stumpfschwanzes leicht finden."

An die Sonne

Von Max Philipp

Du spendest Leben
Du spendest Licht
Du spendest uns
die Zuversicht.

Du spendest Wärme
Du spendest Kraft
Auf daß der Mensch
in Liebe schafft.

Du spendest Freude
Du spendest Glück
Du gibst und
forderst nie zurück.

Du spendest Farbe
Du spendest Segen
Nimm unsern Dank
dafür entgegen.