

Massard, Jos. A. (2009): 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg: (I) Europa entdeckt die Kartoffel. (II) Grundbirne, Grompir, Gromper: die Kartoffel erobert Luxemburg. (III) Die Kartoffel in Luxemburg im 19. Jh. *Artikel aus: Lëtzebuenger Journal* 2009, [I] Nr. 15 (22. Jan.): 23; Nr.16 (23. Jan.): 10, Nr. 17 (24./25. Jan.): 11; [II] Nr. 18 (27. Jan.): 23, Nr. 19 (28. Jan.): 21; [III] Nr. 20 (29. Jan.): 9, Nr. 21 (30. Jan.): 21.

300 Jahre Kartoffel in Luxemburg

Jos. A. Massard

(I)

Europa entdeckt die Kartoffel

2008 war das „Internationale Jahr der Kartoffel“!¹ In Luxemburg hatte dieses von den Vereinten Nationen ausgerufene Gedenkjahr allerdings nur ein bescheidenes Echo gefunden. Aber was 2008 nicht war, kann ja 2009 noch werden! Ursache, der Kartoffel etwas mehr Aufmerksamkeit zu schenken, haben wir allemal. Denn ein ungewöhnliches Jubiläum steht vor der Tür : vor etwa dreihundert Jahren wurde die Kartoffel, dieses Nachtschattengewächs aus den Anden, welches die Welt verändert hat, erstmals in Luxemburg angepflanzt. Grund genug, sich die spannende Geschichte der Kartoffel näher anzusehen und die Wege und Umwege, die sie schließlich nach Luxemburg führten, zu erkunden!

„Die Kartoffel stammt aus Südamerika. Von dort wurde sie durch Seefahrer nach Spanien gebracht und breitete sich über ganz Europa aus.“ So lapidar resümiert die 1940 in Luxemburg veröffentlichte „Naturgeschichte der Heimat für Oberprimärschulen“, den Weg der Kartoffel, von dem wir heute wissen, dass er vor etwa 7.000 bis 8.000, vielleicht sogar schon vor 10.000 Jahren,² in den Anden in der Gegend des Titicacasees an der peruanisch-bolivianischen Grenze begonnen hat, als die dort lebenden Jäger und Sammler anfangen, wild wachsende Kartoffelpflanzen zu domestizieren.

Als Motiv für Tongefäße der Mochica-Kultur (200-800 n. Chr.) ist die Kartoffel erstmals in die Kunst- und Kulturgeschichte eingegangen.³ Und die Inkas (13.-16. Jh.) kannten etwa 240 verschiedene Kartoffelsorten...⁴

¹ <http://www.potato2008.org/>

² Cf. Pitrat 2004: 162 : schon um 8.000 v. Chr.; ähnlich bei Messer 2000: 188 (between 10,000 and 7,000 years ago).

³ Salaman 1989 : 15ss ; Reader 2008 : 51s.

⁴ von Hagen : 70.

Von Kartoffeln und Conquistadoren

Es ist anzunehmen, dass es nicht allzu lange dauerte, bis die Spanier im Laufe ihrer ab 1530 nach Südamerika unternommenen Expeditionen auf die Kartoffel stießen. Eine erste günstige Gelegenheit hierzu bot die Eroberungskampagne des Inkareiches (1531-1536), in deren Verlauf der spanische Conquistador Francisco Pizarro das heute Peru und Ecuador entsprechende Gebiet unterwarf, und dabei 1532 bis zu den Anden, dem Areal der Kartoffel, vordrang. Ein konkreter Beweis, dass Pizarro sich neben Gold auch für die Kartoffel interessiert habe, liegt allerdings nicht vor. Anders verhält es sich dagegen mit einer 1536 von Gonzalo Jiménez de Quesada⁵ in die Hochebene von Kolumbien geführten Expedition, die dort im Jahre 1537 in dem Dorf Sorocotá⁶ (in der heutigen Provinz Vélez) verbürgterweise die Kartoffel kennengelernt hat. Die Kunde von diesem ersten Kontakt mit der Kartoffel wurde 1601 in einem Manuskript von Juan de Castellanos festgehalten, das aber erst im 19. Jh. veröffentlicht wurde.⁷ Was nicht verhindert, dass Quesada aus europäischer Sicht als der Entdecker der Kartoffel gelten kann.

Francisco López de Gómara aber bleibt das Verdienst vorbehalten, als erster die Existenz der Kartoffel publik gemacht zu haben, und zwar 1552 in seiner „Historia general de las Indias“.⁸ In diesem Werk berichtet er, der aber selbst nie in Amerika war, dass die Einheimischen der Collao Hochebene (Altiplano, Titicacasee) sich von Mais und „papas“ (Kartoffeln) ernähren und „hundert und mehr Jahre alt“ werden.⁹ Pedro Cieza de León,¹⁰ ein direkter Augenzeuge, der weite Teile der Anden gegen Ende der 1530er und im Laufe der 1540er Jahre durchquert hatte und dabei des Öfteren auf die Kartoffel gestoßen war, verrät uns in seiner „Chronik von Peru“ (1553), wie die Kartoffel in der Gegend von Quito verwendet wurde : gekocht und dann verspeist, oder durch Gefriertrocknen zu „chuño“ verarbeitet und haltbar gemacht.¹¹

Aus dem Peru nach Europa

Auf ihrem Weg von Südamerika nach Spanien machte die Kartoffel Zwischenstation auf den (spanischen) Kanarischen Inseln. Dies weiß man, weil im November 1567 drei Fässer, die Kartoffeln, Orangen und grüne Zitronen enthielten, von Gran Canaria nach Antwerpen, und im Jahre 1574 zwei Fässer mit Kartoffeln von Teneriffa via Gran Canaria nach Rouen verschifft wurden. Geht man davon aus, dass mindestens fünf Jahre nötig waren, um so viele Kartoffel zu erhalten, dass sie zum Exportartikel werden konnten, so fand die Einbürgerung der Pflanze auf den Kanaren spätestens 1562 statt.¹²

Es sollte nicht lange dauern, bis sie dann auch Spanien selbst erreichte. Der früheste Beleg findet sich in den Büchern des „Hospital de la Sangre“ in Sevilla, das im Jahre 1573

⁵ Gonzalo Jiménez de Quesada (1509-1579). Cf. <http://www.win.tue.nl/~engels/discovery/quesada.html>

⁶ Salaman 1989 : 36. Cf. <http://polyglotveg.blogspot.com/2007/07/potato.html>

⁷ Juan de Castellanos (1522-1607?). Reader 2008 : 68. J. de Castellanos, 1886. Elegías de varones ilustres de Indias. Parte 4. Publicado por Antonio Paz y Melia bajo el título "Historia del Nuevo Reino de Granada, Madrid". España.

cf. Lujan 1996 (<http://www.redepapa.org/lujan.pdf>).

cf. Biographie : http://195.57.5.25/openncms/openncms/alanis_historia/pdf/castellanos/Biografia_Obra_JC.pdf//

⁸ Francisco López de Gómara (1511?-1566?). López de Gómara 2006, S. 249 : « Viven en el Collao los hombres cien años y más; carecen de maíz y comen unas raíces que parecen turmas de tierra y que llaman ellos papas. »

⁹ Salaman 1989: 102, Rousselle et al. 1996 : 31 schreibt irrtümlicherweise : Calla anstatt Collao.

¹⁰ Pedro Cieza de León (c.1520-1554).

¹¹ Rousselle et al. 1996: 31. Reader 2008 : 68.

¹² Hawkes & Francisco-Ortega 1993.

Kartoffeln eingekauft hat. Man nimmt an, dass die Kartoffel Spanien spätestens 1570 und frühestens 1564/65 erreicht hat, ansonsten der Botaniker Clusius, der das Land 1564 auf der Suche nach neuen Pflanzen bereiste, sie wohl bemerkt hätte.¹³

Dies sind die historisch nachgewiesenen Fakten! Daneben liest man, dass die Kartoffel zwischen 1540 und 1565 nach Spanien gelangt sei, u.a. mit einer Mustersendung indianischer Produkte aus Cuzco an den Hof Philipps II., der im Escorial bei Madrid residierte.¹⁴ Philipp II. habe 1565 sogar mehrere Knollen nach Rom zur medizinischen Behandlung des kränkenden Papstes Pius IV. geschickt. In den Archiven des Vatikan findet sich keine Spur von diesem Vorgang.¹⁵ Pius IV. ist übrigens im Dezember 1565 verstorben, ...Kartoffel hin oder her!

Aber vielleicht ist die Kartoffel auch ganz einfach von Sevilla aus nach Italien gekommen? Das „Hospital de la Sangre“ soll nämlich den Konvent der unbeschulten Karmeliter (Convento Los Remedios de los Carmelitas Descalzos)¹⁶ in Sevilla beliefert haben. Und dort habe der Italiener Nicolas Doria gelebt, der, als er Sevilla verließ, die Kartoffel nach Genua mitgenommen habe.¹⁷ Dies behauptet zumindest der Brüsseler Korrespondent der peruanischen Zeitung „El Comercio“ im Mai 2008.¹⁸ Tatsache ist, dass Nicolas Doria im Jahre 1577 in den Karmeliterorden eintrat, 1583 nach Italien gesandt und 1588 Generalvikar des Ordens wurde.¹⁹ Ob der Rest stimmt, bleibt zu beweisen, denn die Historie der Verbreitung der Kartoffel auf dem europäischen Festland strotzt nur so von Irrtümern und unbewiesenen Geschichten.

So war im Mai 1885 in den „Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins des Großherzogthums Luxemburg“ zu lesen, die Kartoffel sei 1492 nach Spanien, 1519 nach Italien, 1585 nach den Niederlanden und im Folgejahr über Italien nach Deutschland gekommen. Da stimmt kaum etwas! An der hieran anknüpfenden Behauptung: „Die ersten Kartoffelpflanzen erhielt Kurfürst Christian I. von Sachsen 1591 vom Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen (Kassel)“, dürfte dagegen was dran sein. Seine Kartoffeln hatte der Landgraf eigenem Zeugnis nach aus „Italia“ erhalten.²⁰

In einem 1887 veröffentlichten Beitrag zum dreihundertjährigen Kartoffeljubiläum in Preußen-Schlesien erwähnen die „Annalen“ einen Arzt namens Lorenz Scholz²¹, „der im Herbst 1587 in seinem Garten zu Breslau die Kartoffel zuerst“ angebaut habe. Und im Jahre 1600 hätten manche Menschen „die in der Asche gebratenen Knollen wie Trüffeln“ gegessen. Danach sei es aber zu einem Rückschlag gekommen und erst 1734 habe man in Schlesien

¹³ Salaman 1989 : 68s, 143, Rousselle et al. 1996: 33, Hawkes & Francisco-Ortega 1992, Reader 2008 : 88ss.

¹⁴ Brücher 1975, zitiert von Körber-Grohne 1987 : 142.

¹⁵ Salaman 1989 : 145-146.

¹⁶ Konvent Unserer Lieben Frau von der immerwährenden Hilfe, genannt « Los Remedios », gegründet am 5. Januar 1574 ; cf. <http://www.carmesdechaux.com/upload/ficheros/499420071226053205doc.pdf>, Seite 77).

¹⁷ Vgl. Haslinger 2007, S. 59 : « Im Jahr 1583 soll ein Pater aus Sevilla Erdäpfelknollen nach Genua mitgebracht haben, welche dort auch von den spanischen Karmelitern kultiviert wurden. »

¹⁸ Struyf Palacios 2008. Cf. Laufer 1938, S. 40: “As to Italy, we have the testimony of Magazzini de Vallombrosa, who, in his book “Dell' Agricoltura Toscana” printed in 1623 after his death, attributes to the barefooted Carmelites the introduction of potatoes into Tuscany from Spain, and speaks of their method of cultivation, so that they appear to have been cultivated at Vallombrosa for a certain time (Roze [1898], p. 103). This account, of course, is vague.” Siehe auch: Salaman 1989: 146.

¹⁹ Teresa of Avila 1921 : 32. Nicolas Doria ist 1539 geboren und 1594 gestorben.

²⁰ Annalen 1885. Vgl. Haslinger 2007 : 46, 48, Lauer 2001 : 13s.

Vgl. auch : <http://www.lexi-tv.de/lexikon/thema.asp?InhaltID=4137&Seite=3>

²¹ http://de.wikipedia.org/wiki/Lorenz_Scholz_von_Rosenau

wiederum Kartoffeln angebaut.²²

Der Hinweis auf Scholz ist interessant, denn sein Name taucht 1596 in dem „Phytopinax“ des Baseler Botanikers Gaspard Bauhin auf, der in diesem Werk eine der ersten Beschreibungen der Kartoffel geliefert und ihr den botanischen Namen „*Solanum tuberosum*“ gegeben hat. Bauhin schreibt, er habe von dem berühmten Dr. Laurentius Scholtz (Scholz), in dessen Garten die Kartoffel wachse, [im Jahre 1590]²³ eine Zeichnung dieser Pflanze erhalten, auf welcher aber leider weder die Blüten noch die Knollen dargestellt seien.²⁴

Im Jahre 1601 erscheint in Antwerpen das Buch „Rariorum Plantarum Historia“ (Naturgeschichte seltener Pflanzen) von Carolus Clusius (Charles de l'Écluse)²⁵ mit einer Beschreibung und einer Abbildung der Kartoffel.²⁶ Clusius ist 1526 in Arras (Frankreich) geboren und 1609 in Leiden, in den Niederlanden, wo er seit 1593 an der Universität Leiden gelehrt hatte, gestorben. Im Januar 1588 hatte er seinen ersten Kontakt mit der Kartoffel, als ihm Philippe de Sivry, der Gouverneur von Mons (Belgien), zwei Knollen als Geschenk zukommen ließ. De Sivry hatte seine Kartoffeln im Vorjahr von einem Freund des päpstlichen Legaten in Belgien unter dem Namen „Taratoufflo“ erhalten.²⁷ Clusius lebte Anfang 1588 noch in Wien, zog dann aber im Laufe desselben Jahres nach Frankfurt, wo er die Knollen in seinem Garten anpflanzte.²⁸ Ob die Kartoffel dann wirklich, von dort aus Deutschland eroberte und in die Schweiz sowie nach Frankreich (Franche-Comté, Dauphiné, Vivarais), so wie dies behauptet wurde, vordrang,²⁹ das ist eine andere Frage.³⁰ Jedenfalls kann man davon ausgehen, dass es um das Jahr 1600 in den meisten europäischen Ländern Botaniker oder Liebhaber gab, welche die Kartoffel als kostbare Rarität in ihren eigenen Gärten oder jenen ihrer vornehmen und reichen Dienstherrn züchteten.³¹

Nach England und Irland

Auf die britischen Inseln soll die Kartoffel ohne den Umweg über Spanien gelangt sein. Hierzu gibt es viele Geschichten, die immer wieder erzählt wurden und werden, aber keiner historischen Überprüfung standhalten, auch jene nicht, welche der Primärschullehrer François Reisen (1858-1928)³² im Juli 1900 in der Zeitung „Der Landwirth“, dem Organ des großherzoglichen Ackerbauvereins, als bare Münze verkauft hat :³³

„Der Mann [...] der, die Kartoffel aus ihrer Wildheit gerissen und der Cultur übergeben, war Franz Drake, ein englischer Admiral.“

„Im [16.]³⁴ Jahrhundert unternahm dieser einen Kriegszug gegen die Spanier in Südamerika. Aber Franz Drake war nicht nur [ein] tüchtiger Seeheld, sondern auch ein Mann der Wissenschaft, der für die Natur und ihre Erzeugnisse ein offenes Auge hatte. Eines Tages, es

²² Annalen 1887.

²³ Salaman 1989 : 93.

²⁴ Salaman 1989 : 86.

²⁵ Siehe : Roze 1899.

²⁶ Siehe auch : Rothacker 1992 : 222s.

²⁷ Reader 2008 : 85, Lekhnovitch 1961.

²⁸ Roze 1899 : 78 ; Salaman 1989 : 64s.

²⁹ Roze 1899 : 107, Zuckerman 1999: 10; cf. Pelt 1993 : 48.

³⁰ Zur Verbreitung der Kartoffel in Deutschland, der Schweiz usw. im 16. u. 17. Jh. siehe: Hegi, Bd. 5, Tl. 4: 2606.

³¹ Ames & Spooner 2008.

³² Blum 1902-1932, Bd. 2: 315-319, Spedener 1937 : 74, Molitor 1931 : 92s (Vorname : Johann), Hamus 1930.

³³ Reisen 1900.

³⁴ Im Texte steht : 17. Jahrhundert.

war im Jahre 1586, fand er auf der Insel Juan Fernandez die wilde Kartoffelpflanze, deren Knollen sich die dortigen Eingeborenen in gebratenem Zustande wohl schmecken ließen. Drake, der die praktische Brauchbarkeit dieser unscheinbaren Knollen wohl ahnen mochte, schickte einem seiner Freunde aus England eine Probe davon mit dem Bemerken, diese Frucht wäre von großer Nährkraft und würde vielleicht für Europa ein treffliches Nahrungsmittel abgeben.“

„Der Freund, welcher der Meinung war, dass Drake mit der Frucht die reifen Samenbeeren gemeint habe, ließ diese zur Zeit der Reife in Butter braten, mit Zucker und Zimmet bestreuen und einer Anzahl vornehmer Gäste, denen er mit diesem neuen Gericht eine angenehme Überraschung bereiten wollte, mit einer gewissen Feierlichkeit vorsetzen. Doch die Geladenen fanden die Frucht so abscheulich, dass der Gutsbesitzer in seinem Unwissen sogleich den Befehl gab, die Kartoffelpflanzen auszurotten und zu verbrennen.“

„Der Zufall oder vielmehr eine Schickung Gottes wollte jedoch, dass er des anderen Tages bei einem Spaziergang durch den Garten eine der mit dem Kraut ausgerissenen und gebratenen Kartoffeln mit dem Fuße zertrat. Dieser entströmte allsogleich ein gar lieblicher Geruch. Von Neugierde getrieben, hob er die zertretene Knolle auf und aß davon. Jetzt ging ihm ein Licht auf, denn er merkte, dass sein Freund Drake mit der übersandten Frucht nicht die Beeren, sondern die im Boden wachsenden Knollen gemeint [hatte]. Ein zweites Mal ließ er nun dieselbe Gesellschaft zu Tische bitten und von den gekochten Knollen kosten, deren köstlicher Geschmack allseitig Beifall fand. Es braucht wohl kaum hinzugefügt zu werden, dass von dieser Zeit an die Kartoffel im britischen Reiche eine rasche Verbreitung fand.“

An dieser Geschichte stimmt nur, dass Drake die Kartoffel im Chile kennengelernt hatte, und zwar erstmals bei einer Zwischenlandung auf der Insel Mocha im November 1578.³⁵ Der Rest ist Fiktion. Andere, genauso unhaltbare Geschichten bringen die Einfuhr der Kartoffel mit John Hawkins oder Walter Raleigh in Verbindung.³⁶ So heißt es 1860 in einem Artikel³⁷ in den „Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins“: „Nach Irland wurde die Kartoffel im Jahre 1565 durch den Sklavenhändler John Hawkins gebracht, welcher dieselbe als Schiffsprovision in Santa-Fé [Venezuela, d.Verf.] erhalten hatte. Andere bezweifeln diese Nachrichten und behaupten, es seien dies nicht die Kartoffeln, sondern Bataten [Süßkartoffeln, d.Verf.] gewesen.³⁸ Nach England wurden die Kartoffeln durch den Admiral Walter Raleigh 1584 gebracht, welcher sie aus Virginien einfuhrte“.

Walter Raleigh hat zwar Expeditionen nach Virginien geschickt, ist aber selbst nie bei diesen Unternehmen dabei gewesen!³⁹ Als Alternative bietet die Legende den Kartographen, Astronomen und Mathematiker Thomas Harriot⁴⁰ an, der als junger Mann 1585/86 an einer der von Raleigh nach Virginien geschickten Expeditionen teilnahm, und der im Auftrage von Raleigh⁴¹ oder von Drake, mit dessen Flotte er zurück kam,⁴² Kartoffelknollen aus Virginien

³⁵ Salaman 1989 : 147 (lies : 1578 anstatt 1577).

³⁶ http://en.wikipedia.org/wiki/John_Hawkins. Vgl. Hegi, Bd. 5, Tl. 4: 2606.

³⁷ Artikel reproduziert in: Fischbach 2003 : 256.

³⁸ Die Süßkartoffeln (potatoes) waren Hawkins bestens bekannt, in seinen Augen *"the most deilcate root that may be eaten"* (Zuckerman 1999: 9). Und wenn Shakespeare in *"The Merry Wives of Windsor"* Falstaff sagen läßt *"Let the sky rain potatoes"*, so waren hiermit Süßkartoffeln gemeint (Salaman 1989: 425, Zuckerman 1999: 9).

³⁹ Reader 2008 : 86-87.

⁴⁰ Thomas Harriot (1560-1621).

⁴¹ Reader 2008 : 87 : Raleigh selbst war nie in Virginien.

⁴² <http://www-history.mcs.st-andrews.ac.uk/Biographies/Harriot.html>

nach England eingeführt haben soll. Harriott selbst erwähnte in seinem Reisebericht nur den Tabak, den er bei den Algonquin kennen und schätzen gelernt hatte, aber kein Wort über die Kartoffel.⁴³ Konnte er auch nicht, denn die Kartoffel war in Virginien nicht einheimisch, und damals dort noch völlig unbekannt!

Historisch belegt ist nur, dass die Kartoffel spätestens 1596 in England angekommen war,⁴⁴ denn in dem Jahr erschien in London der Katalog der Pflanzen, welche der Botaniker John Gerard⁴⁵ in seinem Garten in Holborn züchtete,⁴⁶ und darin kam auch die Kartoffel vor. In seinem im Dezember 1597 publizierten „Herball“ (Kräuterbuch) widmete Gerard ihr sogar ein ganzes Kapitel (mit einer Abbildung).⁴⁷

Was Irland anbelangt, wo man vor allem in der Gegend von Cork daran festhält, die Kartoffel verdanke man Walter Raleigh,⁴⁸ gibt es noch die Theorie, die besagt, bei der Plünderung der an der Küste der grünen Insel gestrandeten Wracks der von Drake 1588 besiegten spanischen Armada seien auch zur Verpflegung der Mannschaft mitgeführte Kartoffeln erbeutet worden.⁴⁹ Tatsächlich scheint die Kartoffel zwischen 1586 und 1588 in Irland angekommen zu sein. Ihr Anbau ist ab 1606 nachgewiesen,⁵⁰ und noch vor dem Ende des 17. Jahrhunderts hatte sie sich zum Grundnahrungsmittel der Iren entwickelt.⁵¹

Einen der ersten Hinweise auf die kulinarische Verwendung der Kartoffel in England liefert eine Proviantliste aus dem Haushalt eines Adligen aus dem Jahre 1605.⁵² Englische Karthäuser, die sich 1626 in Nieuwpoort (Belgien) niederließen, sollen die Kartoffel nach Flandern mitgebracht haben, wo sie um 1670 bereits in der Region von Diksmuide als Feldfrucht angebaut wurde.⁵³

Eine gemeinsame Stammform

Im Oktober 1865 brachte das „Luxemburger Wort“ einen längeren Fortsetzungsartikel⁵⁴ über

⁴³ <http://www-history.mcs.st-andrews.ac.uk/Biographies/Harriot.html>

⁴⁴ Vgl. Hegi, Bd. 5, Tl. 4: 2606.

⁴⁵ John Gerard oder Gerarde (1545-1611/1612).

⁴⁶ Bauhins « Phytopinax » und Gerards « Catalogue », beide 1596 publiziert, gelten als die ersten botanischen Werke, in denen die Kartoffel erwähnt wird (Salaman 1989: 77s, 84ss). Man liest daneben aber auch, sie komme bereits im „Neuw Kreuterbuch“ (1588) von Tabernaemontanus vor (Haslinger 2007: 37, Simon 1980: 210, der als Erscheinungsjahr 1585 anstatt 1588 angibt). Laut Salaman 1989: 77 ist dies eben noch nicht der Fall. Ich habe nur den 1. Theil (1588) eingesehen, „Das Ander Theyl“ und „Das dritte Theil des Kreuterbuchs (1591) waren mir nicht zugänglich.

Henseler (2007) schreibt: "Eine der ersten Abbildungen der Kartoffel wurde in dem "Neuw vollkommentlich Kreuterbuch" des Jakob Theodor Bergzabern (Tabernaemontanus) im Elsaß 1588 (Datum stimmt nicht, d.Verf.) veröffentlicht; Bergzabern nennt die von ihm beschriebene Pflanze *Sisarum Peruvianum*, Indianische Zuckerwurzel". — Dazu folgende Bemerkung: Bei diesem Namen handelt es sich nicht um die Kartoffel, sondern um die Süßkartoffel. Cuvier 1827, S. 324 bestätigt dies: " ... la patate, convolvulus batatas, qui [...] avoit été nommée sisarum peruvianum par Tabernaemontanus". Siehe auch Stokes 1812, S. 319-320, der *Sisarum peruvianum*. Tab. 482 (Tab.= Tabernaemontani eicones plantarum, 8vo, 1590) in die Synonymie der Süßkartoffel einreihet. Siehe auch: Tabernaemontanus 1664; S. 868 (*Sisarum peruvianum* oder *Batata Indorum*); S. 869 (*Solanum tuberosum esculentum*).

⁴⁷ Gerard 1597 (http://caliban.mpiz-koeln.mpg.de/~stueber/gerarde/icon_page_00000.html)

⁴⁸ Reader 2008 : 136. Cf. Salaman 1989 : 148ss.

⁴⁹ Salaman 1989: 157, Reader 2008 : 136.

⁵⁰ Rousselle et al. 1996 : 36.

⁵¹ Reader 2008 : 144.

⁵² Salaman 1989 : 439

⁵³ Vandenbroeke 1971 : 23.

⁵⁴ Luxemburger Wort 1865, Nr. 243ss.

die Kartoffel, in dem eingangs die Frage nach ihrem „Vaterland“ gestellt wurde. Dass sie aus Amerika stamme, das stehe fest, woher genau, das sei umstritten. „Der eine nennt Peru, der andere Chili oder Montevideo, wieder andere Mexiko oder Virginien“. Der Grund für diese unterschiedlichen Angaben liege darin, dass es ungefähr 18 Arten von Kartoffelpflanzen gebe, die alle fiederspaltige Blätter wie die unsrige hätten und unter der Erde Knollen trügen. „Diese Arten“, fuhr der Artikel fort, „wurden häufig mit einander verwechselt und aus Versehen oder Unkenntniß für das Stammgewächs der bei uns gezogenen Kartoffel angesehen, Indessen hat schon der berühmte Reisende, Alex. v. Humboldt, dargethan, dass sie nicht in Peru wild wächst und dass sie nach Mexiko erst seit der Ankunft der Europäer gekommen sei. Dagegen versichert uns Claude Gay,⁵⁵ der eine Geschichte Chilis geschrieben hat, dass er die wilde Kartoffel nicht allein in den unwirthbarsten und entlegensten Bergen der Insel Juan Fernandez zwischen Felsennischen gefunden habe, sondern dass sie auch auf einem der Malvareo-Cordillera nah gelegenen Berge, Ponnis, in solcher Menge wild angetroffen werde, dass Indianer wie Soldaten sich ihren Vorrath dort herzuholen pflegen.“⁵⁶

Soweit der Wissensstand Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Wissenschaft des 20. Jahrhunderts hat da eindeutigere Antworten geliefert, welche durch neuere Untersuchungen noch verfeinert wurden.

Die ältesten Herbarium-Exemplare belegen, dass die ersten in Europa eingeführten Kartoffeln aus der Andengegend stammten und Kurztagpflanzen waren, die ihre Knollen erst spät im Jahr (Oktober-November), wenn schon Frostgefahr bestand, ausbildeten. Dies erklärt, dass die ersten Anbaugelände in südlicheren Gefilden (Spanien, Italien) lagen. Erst viel später wurden aus Chile Kartoffelsorten importiert, die zu den Langtagpflanzen zählten, und besser an die allgemeinen europäischen Klimabedingungen angepasst waren.⁵⁷

Neueste molekularbiologische Untersuchungen haben gezeigt, dass die heute auf den Kanaren gezüchteten Kartoffeln sowohl genetisches Material des Anden- als auch des Chiletypus enthalten. Die Forscher schließen daraus, dass es keine einmalige Einfuhr von Kartoffeln gab, sondern eine multiple, und dass chilenische Kultivare der Kartoffel bereits vor dem Auftreten der Kartoffelfäule in den 1840er Jahren in Europa eingebürgert worden sind und nicht erst danach, wie bisher angenommen (Ríos et al. 2007).

Weitere Forschungsergebnisse, die auf der DNA-Analyse von altem Herbarium-Material beruhen, bestätigen diese doppelte geographische Herkunft der europäischen Kartoffeln. Die ersten in Europa eingeführten Sorten stammten samt und sonders aus den Anden. Chile-Kartoffeln tauchten erstmals um 1811 in Europa auf (Ames & Spooner 2008). Beide Gruppen gehen aber auf eine gemeinsame Stammform zurück, deren ursprüngliche Heimat in den Anden des südlichen Peru lag. Die domestizierten Kartoffelrassen haben also, wie der Fachmann sagt, einen monophyletischen Ursprung (Spooner et al. 2005).⁵⁸

Lepra durch Kartoffeln?

Anfangs begegnete man der Kartoffel vielerorts mit Misstrauen. Ab dem frühen 17. Jahrhundert stand sie sogar im Verdacht, Lepra zu verursachen. Denn ihre unregelmäßigen Knollen mit ihren Protuberanzen erinnerten an leprös deformierte Hände und Füße, laut der

⁵⁵ Claude Gay (1800-1873). Siehe: http://fr.wikipedia.org/wiki/Claude_Gay

⁵⁶ Luxemburger Wort 1865, Nr. 243.

⁵⁷ Rousselle et al. 1996 : 33.

⁵⁸ Siehe hierzu: Simon 1980 : 206ss

damals populären Signaturenlehre ein deutlicher Hinweis auf ihre unheilvolle Wirkung.⁵⁹

Später verbesserte sich allerdings das Image der Kartoffel, auch im medizinischen Bereich, wie dies durch folgendes Zitat aus der „Encyclopädie der Volksmedizin“ von Georg Friedrich Most⁶⁰ aus dem Jahre 1843 belegt wird:⁶¹ „Die so unschätzbaren Knollen des *Solanum tuberosum* Linn., welche alljährlich Tausende von Menschen vor dem schrecklichen Hungertode schützen (ich erinnere nur an Irland), sind auch als Haus- und Volksmittel sehr nützlich: äusserlich gerieben und roh, kalt aufgelegt gegen Verbrennung; zur Beförderung der Eiterung ist der warme Kartoffelbrei besser als der von Hafergrütze, und der tägliche Genuss von rohen geschabten Kartoffeln wird als Schutzmittel vor dem Scharbock [Skorbut, d.Verf.] auf Seereisen gepriesen. Eine einfache Suppe von geriebenen Kartoffeln, Milch und Wasser, mit etwas Petersilie oder Körbel [Kerbel, d.Verf.], so wie auch die gestampften Kartoffeln als Brei bekommen bei Durchfällen und Ruhr auch Personen mit schwachem Magen besser als viele andere Nahrungsmittel. - Hysterische, hypochondrische, an Flatulenz und habitueller Verstopfung des Leibes leidende Personen können zuweilen nur dann des Nachts gut schlafen, wenn sie den Magen des Abends gehörig mit Pellkartoffeln und gesalzenem Hering [...] angefüllt und kurz vor dem Schlafengehen den sich einstellenden Durst mit einer hinreichenden Menge frischen, weichen und kalten Wassers gestillt haben. [...] Der tägliche Genuss von einer grossen Schüssel voll ganzer, gut gekochter Kartoffeln wird noch als ein neues, wirksames Mittel gegen Bauchwassersucht gelobt.“

Eine ähnlich positive Meinung von der Kartoffel hatte der luxemburgische Arzt Dr. Ernest Feltgen (1867-1950), der in seinem Buch „Die einheimischen Heilpflanzen“ (1903) hierzu schrieb: „Die an Stärkemehl reichen Knollen sind als Nahrungsmittel von dem grössten Werth; sie liefern auch den Kartoffelalkohol und das Dextrin. Aus dem Kraute und den Früchten gewinnt man einen betäubenden Auszug, welcher bei Husten, Athmungsnoth und rheumatischen Leiden Verwendung findet. In allen Theilen der Kartoffelpflanze, besonders jedoch in den Beeren, ist das gefährliche ‚Solanin‘ enthalten, welches, in Salzsäure eingeweicht, Solanicin liefert. Auch die zu jungen Knollen, welche grüngefärbte Stellen aufweisen, enthalten von dieser Substanz, wesshalb (sic) man solche Knollen nicht geniessen darf.“

„Das oben erwähnte Stärkemehl, fécule de pomme de terre, dient zur Herstellung von Umschlägen, welche jedoch rasch trocknen. Auf Brandwunden legt man vortheilhaft frische mit dem Reibeisen (Rapp) geschabte Kartoffeln oder die zerquetschten Blätter. Die rohen Knollen sollen bei Skorbut günstig wirken.“⁶²

Weniger von der Kartoffel erbaut zeigte sich Edmond J. Klein, der Professor aus Diekirch, der 1897 in seiner „Flora der Heimat“ die Knollen der Kartoffel als „minderwertiges

⁵⁹ Salaman 1989: 108ss.

⁶⁰ Georg Friedrich Most (1794-1845), geboren am 25. April 1794 in Hagenburg/Schaumburg-Lippe als Sohn eines Arztes. Von 1811 bis 1817 Medizinstudium in Göttingen. 1817 Promotion. Anschließend Arzt in Stadthagen, ab 1823 in Bützow in Mecklenburg und seit 1825 in Rostock. 1826 Privatdozent in Rostock und Ehrendoktor der Universität Leipzig. Verstarb am 4. März 1845 in Rostock. Cf. http://www.lwl.org/literaturkommission/alex/index.php?id=00000004&letter=R&layout=2&place_id=00000473&author_id=188

⁶¹ Most 1843: 310ss.

⁶² Feltgen 1903: 189.

Nahrungsmittel" verunglimpft, aus denen ein „schädlicher Branntwein" destilliert werde.⁶³ Gut dass, Jean Port aus Arlon, der Betreiber einer "Bratkartoffelbude", mit welcher er 35 Jahre lang, bis zu seinem Tode im Jahre 1908, ununterbrochen auf der Schobermesse in Luxemburg vertreten war, nichts von Kleins geschäftsschädigendem Urteil über die Kartoffel wusste! Sein „Etablissement" war nämlich nicht nur für seinen Komfort, sondern auch für die Qualität seiner Kartoffeln bekannt. "Die Ausstattung dieses Etablissements", hieß es im "Luxemburger Wort", „ist im Gegensatz zu manch anderen, wo nicht einmal ein hölzerner Fußboden ist, eine höchst komfortable zu nennen, und das Gebotene - nun man mag es probieren und die Wiederkehr wird nicht schwer werden".⁶⁴ Interessant zu wissen wäre, ob hier wirklich Bratkartoffeln verkauft wurden oder doch eher schon Fritten, und ob wir es hier somit mit der ersten Frittenbude in Luxemburg zu tun haben, wie Norbert Etringer dies vermutet hat? "Fried potatoes" sind in den 1860er Jahren in England aufgetaucht, wo sie sich schnell, mit Fisch kombiniert, als "fish and chips" zu einer Art Nationalgericht entwickelten.⁶⁵ Die Ehre, die Fritten, die "pommes frites", erfunden zu haben, beanspruchen allerdings unsere belgischen Nachbarn, auch wenn die Franzosen ihnen dies streitig machen und die Amerikaner die Fritten "French fries" getauft haben.⁶⁶

Das älteste Kartoffelrezept ?

Im Jahre 1581 gab Meister Marx Rumpolt, der Koch des Mainzer Erzbischofs Wolfgang von Dalberg, „Ein New Kochbuch" mit u.a. folgendem Rezept heraus, das als das älteste Kartoffelrezept angesehen wird : „Erdteppffel. Schel und schneidt sie klein / quell sie in Wasser / unnd druck es wol auß durch ein Härin Tuch [Haartuch, Tuch aus Tierhaaren, d.Verf.] / hack sie klein / und rößt sie in Speck / der klein geschnitten ist / nim[m] ein wenig Milch darunter / und laß darmit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack."⁶⁷

Aber sind die dort erwähnten „Erdteppffel" (Erdäpfel) wirklich Kartoffeln, wie man dies überall liest? A priori kann man dies nicht ausschließen. So wie Kartoffeln von den Kanarischen Inseln nach Antwerpen und Rouen verschickt und dort aufgegessen worden sind, hätte ja auch eine Sendung von den Kanaren oder aus Spanien nach Mainz gelangen können. Was mich stört, ist die Bezeichnung „Erdäpfel", die gebraucht wird zu einem Zeitpunkt, wo die Kartoffel nur als „papa" (Lateinamerika) oder „patata" (Spanien) bzw. «tartuffo" oder „tartuffolo" (ab 1584 in Italien belegt)⁶⁸ bekannt war. Aus „tartuffolo" wurde übrigens „cartoufle", ein französischer Neologismus, der im Jahre 1600 im „Théâtre d'Agriculture" von Olivier de Serres auftaucht,⁶⁹ und sich im deutschen Sprachraum zur „Kartoffel" entwickelte.

In dem Begleitschreiben, das Wilhelm IV. von Hessen 1591 seiner Kartoffelsendung an Christian von Sachsen beigelegt hatte (siehe oben), wurde der Name „Taratouphli" gebraucht

⁶³ Klein 1897: 479. In der Kinderzeitschrift "Morgenglocken" des Jahres 1935 scheint Klein diese kritische Haltung aufgegeben zu haben, denn da darf sich die Kartoffel rühmen, "einst das Volk Mitteleuropas vom Hungertode gerettet zu haben" (Klein 1936: 34).

⁶⁴ Etringer 1990.

⁶⁵ Zuckerman 1998: 250s, Haslinger 2007: 76.

⁶⁶ http://en.wikipedia.org/wiki/French_fries. Bei Arendt et al. (1906) kommt weder "Fritten" noch "pommes frites" vor.

⁶⁷ Lauer 2001 : 31s, Haslinger 2007 : 8, 13.

cf. http://clem.msced.edu/~grasse/GK_veggie1german.htm.

cf. http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ein_new_Kochbuch,_Marxen_Rumpolt,_1581,_Einleitung.jpg

⁶⁸ Salaman 1989 : 129.

⁶⁹ Salaman 1989 : 129.

und eine Kochanweisung für die Knollen gegeben: „Dießelbigem wenn sie gekocht werden, seindt sie gar anmuthig zu essen. Man muss sie aber erstlich in Wasser uffsieden laßenn, so gehen die oberen Schalenn ab. Darnach thutt man die bruhe davonn [gießt man die Brühe ab] und sendt [siedet] sie in Butter vollends gar“.⁷⁰ Das klingt aber ganz anders als bei Rumpolt! Der Name „Erdapfel“ war in Deutschland seit dem Mittelalter, also lange vor der Ankunft der Kartoffel, geläufig: „erdaphel“ (11. Jh.), „ertaffel“ oder „hertapfel“ (12. Jh.), „erdappel“ (14. Jh.), und bezeichnete an erster Stelle das Alpenveilchen (*Cyclamen*), dessen unterirdische Knolle in der Heilkunde verwendet wurde.⁷¹ Der große Botaniker Leonhart Fuchs, der in seinem „Kräuterbuch“ (1543) das Alpenveilchen „Schweinbrot“ nennt, betont, dass es auch noch „Erdtwurtz“ oder „Erdtapffel“ genannt wird.⁷² Der Begriff Erdapfel wurde aber auch für andere Pflanzen mit unterirdischen Knollen gebraucht.⁷³ Erst im 17. Jh. wurde der Name per Analogie zuerst auf den Topinambur und dann auf die Kartoffel übertragen.⁷⁴

Überraschenderweise wurde „Erdapfel“ auch für die Melone und ihre Verwandten gebraucht, mit ihrem „auf der Erde wachsenden Apfel“, im Gegensatz zum „Baumapfel“, dem eigentlichen Apfel.⁷⁵

Was Rumpolt nun wirklich seinem Dienstherrn aufgetischt hat, ist schwer zu sagen, jedenfalls können es keine Kartoffeln gewesen sein, auch keine Topinambure, denn die sollten erst um 1600 aus Nordamerika nach Europa gelangen. Es kann sich auch nicht um die mittel- und südamerikanische Süßkartoffel, die „batata“, ein Windengewächs, welchem die Kartoffel den Namen „patate“ bzw. „potato“ verdankt, gehandelt haben, denn sie war zwar bereits Ende des 15. Jahrhunderts von Kolumbus aus Haiti nach Europa gebracht worden,⁷⁶ wurde aber nie „Erdapfel“ genannt.⁷⁷ Das Alpenveilchen, dessen Knolle kaum gegessen wurde,⁷⁸ kommt wohl auch nicht in Frage.

In Bockenau, im Raume Bad Kreuznach, nicht allzu weit von Mainz entfernt, kennt man die Bezeichnung „Ärdäbbel“ (Erdäpfel) für die Knollen der Erdkastanie (*Bunium bulbocastanum*), ein auf den Äckern und Feldern vorkommendes Doldengewächs, das man z.B. in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg antrifft, aber auch im Elsass, und in Luxemburg, wo die Erdkastanie unseren Vorfahren als „Äerdnoss“⁷⁹, „Akernoss“⁸⁰ oder „Äerdknuet“⁸¹ bekannt war. Ihre bis zu 4 cm dicken unterirdischen Knollen sind essbar und wurden da und dort (besonders von Kindern, heißt es), wie Kastanien geröstet oder wie

⁷⁰ Haslinger 2007 : 48. Siehe auch : Lauer 2001 : 13s, 40.

⁷¹ Marzell 1943 : 1284, Marzell 1979 : 374, Salaman 1989 : 134.

⁷² Fuchs 1543: Cap. CLXXI. Vgl. Matthioli 1563: 224.

⁷³ Marzell 1943 : 1284, Cf. Marzell 1958 : 109 (*Aristolochia clematidis*, *Bunium bulbocastanum*, *Corydalis cava*, *Mandragora officinalis*).

Cf. http://www.ibiblio.org/pfaf/cgi-bin/arr_html?Bunium+bulbocastanum : "Root - raw or cooked. A delicious taste very much like sweet chestnuts when cooked, but the tubers are very small and fiddly to harvest."

⁷⁴ Salaman 1989 : 134, cf. Marzell 1979 : 374.

⁷⁵ Marzell 1979 : 374. Cf. Marzell 1958 : 109 (*Cucumis melo*, *Citrullus vulgaris*).

⁷⁶ Salaman 1989 : 131, 71, Zuckerman 1999: 8s.

⁷⁷ Marzell 1972 : 1018.

⁷⁸ Marzell 1943 : 1284, Salaman 1989 : 134.

⁷⁹ Krombach 1875 : 184, Klees 1994 : 20. Vgl. „Erdnuss“ für *Bunium bulbocastanum* bei Marzell 1943: 494. Vgl. auch frz. Bezeichnungen: terre-noix, noix-de-terre (daneben auch: châtaigne-de-terre, gland-de-terre, marron-de-terre). Weber 1890: 56 verwendet den Namen "Erdnoss" (Äerdnoss) für die Knollige Platterbse (*Lathyrus tuberosus*), die er auch noch "Erdmandel" (Erdmandel) nennt.

⁸⁰ Klees 1994 : 20. Vgl. „Ackernuss“ für *Bunium bulbocastanum* im Hunsrück (Marzell 1943: 694). Weber 1890: 46 gebraucht "Akernoss" für die Knollige Platterbse (*Lathyrus tuberosus*).

⁸¹ Weber 1890: 56 (*Carum bulbocastanum*), Klein 1897: 105 (*Carum bulbocastanum*).

Kartoffeln gekocht, gegessen.⁸² Sie sollen vorzüglich schmecken! „The Dutch [im Sinne von „deutschsprachig“, d.Verf.] people do use to eat them boiled and buttered“, bemerkt John Gerard in seinem „Herball“ (1597).⁸³ In früheren Zeiten wurde die Pflanze häufig angebaut, und so um 1560 kam sie nach Conrad Gesner (1516-1565) in deutschen Gärten vor.⁸⁴ Könnte das ein Kandidat für Rumpolts rätselhafte „Erdteppfel“ sein?⁸⁵

Die Erdkastanie kommt in der Kurfürstlichen Pfalz, insbesondere bei der Stadt Odernheim (etwa 12 km von Bockenau entfernt) vor, verrät uns Jakob Theodor alias Tabernaemontanus⁸⁶ in seinem Kräuterbuch aus dem Jahre 1588, in dem er auch auf die kulinarische Verwendung der Pflanze eingeht : „Die Erdcastanien werden von dem Bauersvolck rohe gessen / sie seindt aber anmütiger / so man sie in der Aeschen bratet und mit Saltz isset / oder aber sonst kochet. So man die Wurtzeln scheelet / darnach inn einer Fleischbrühen seudet mit ein wenig gestossenem Pfeffer / zu einem kurtzen Brühlein / ist es ein anmütige und liebliche gesunde Speiß / dann sie nehret den Leib wol / und bringt Lust zu ehelichen Wercken.“⁸⁷

Letztere aphrodisiakische Wirkung wurde übrigens vielen Pflanzen mit Knollen (Ähnlichkeit mit Hoden!, Signaturenlehre!), z.B. verschiedenen einheimischen Orchideenarten oder, banaler und bekannter, Sellerie, aber auch der Süßkartoffel⁸⁸ zugeschrieben. Diese Vorstellung wurde logischerweise auch auf die Kartoffel übertragen.⁸⁹ Es besteht übrigens kein Zusammenhang zwischen dieser angeblich die Libido steigernden Eigenschaft der

⁸² Marzell 1943 : 694.

⁸³ Gerard 1597 : 907.

⁸⁴ Hegi, Bd. 5, Tl. 2 schreibt zur Verwendung der Knolle: "Die etwa 10 cm tief im Boden sitzenden, haselnuss- bis wallnussgrossen, kantig-kugeligen, aussen schwarz-braunen, innen weissen und mehllhaltigen, im rohen Zustand süsslich schmeckenden, unterirdischen Knollen sind essbar und wohlschmeckend. Sie werden vielerorts von Kindern roh verzehrt, öfter aber in der Asche gebraten, wie Kastanien geröstet, als Wurzelgemüse gekocht oder als Salat mit Essig und Oel zubereitet (ähnlich der rübenförmigen Knolle von *Chaerophyllum bulbosum*). Die Knollen werden im Juli, wenn die Früchte reif sind und die Blätter welken, aus dem Boden genommen. Wo die Pflanze reichlich vorkommt, werden sie im Spätsommer auf den Markt gebracht und sollen in manchen Gegenden auch zur Schweinefütterung Verwendung finden. Die Blätter können wie Petersilie, die Früchte wie Kümmel benützt werden. In früheren Zeiten wurde die Pflanze viel mehr als heute angebaut, so um 1560 nach Conrad Gesner in deutschen Gärten und vor der Einführung der Kartoffel in der Schweiz. Doch ist der Anbau gewöhnlich als zu wenig lohnend bald wieder aufgegeben worden. Christ erwähnt, dass im Wallis noch vor wenigen Jahrzehnten auf den Feldern 'Arschlen' gegraben worden seien und dass nach der Ernte Frauen und Kinder die beim Umgraben zutage geförderten Knollen in Säcke gesammelt haben. Die unterirdische Knolle war ehemals auch als Radix Bulbocastani in der Heilkunde als Adstringens (gegen Bluthusten) gebräuchlich."

⁸⁵ Im Februar 1591 wünschte sich Georg Landgraf von Hessen-Darmstadt (1547-1596) von seinem für seine botanische Leidenschaft bekannten Bruder Landgraf Wilhelm IV von Hessen-Kassel (1532-1592) die « wunderliche Art Nüsse, welche Erdnüsse genannt werden » für seinen Garten. Auf seinen Wunsch antwortete Wilhelm : « Was die begerte Erdnuß anbelangt, haben wir derßelben Iezo in Unßern garten nicht, es wachßen aber deroselben den Sommer über gahr viell um Gudensbergk hero im Felde, alßdann mann sie woll bekommen kann. Wir schicken aber E.L. [= Euer Liebden] hierneben eine Schachteln voll einer anderenn Art gewächße oder Erdtnuß, so man Taratopholi nennet, tragenn feinne Rotte blume und seindt auch gar gutter Art. » (Zitiert nach Haslinger 2007 :48). Haslinger kommentiert : « Man sieht, wie wenig sattelfest man zu jener Zeit mit den Bezeichnungen war. » In Wirklichkeit handelt es sich deutlich um zwei verschiedene Pflanzen : 1. um die bei Gudensberg (Nordhessen) in den Feldern wildwachsende Erdnuss, d.h. *Bunium bulbocastanum* ; 2. um ein anderes Gewächs, auch eine Art Erdnuss, aber « Taratopholi » genannt, also die Kartoffel. Der Brief beweist einerseits, dass Wilhelm IV. damals im Besitz von Kartoffeln war, andererseits, dass der Name « Erdapfel » für die Kartoffel Ende des 16. Jh. noch nicht im Gebrauch war. Siehe auch: Henseler 2007.

⁸⁶ Jakob Theodor alias Tabernaemontanus (1525-1590).

⁸⁷ Tabernaemontanus 1588 : 525. Cf. Ausgabe von 1625, S. 405-406 (<http://www.kraeuter.ch>) (http://www.kraeuter.ch/_texte/erdkastanie.htm).

⁸⁸ Gerard (1597), S. 781 : « they comfort, nourish, and strengthen the bodie, procure bodily lust, and that with greedinesse ». Siehe hierzu: Salaman 1989: 424ss.

⁸⁹ Cf. Reader 2008 : 77ss. (Süßkartoffel u. Kartoffel). Siehe auch: Aigremont 1910 : 129 (Kartoffel).

Kartoffel und dem heutzutage eher spaßeshalber gebrauchten luxemburgischen Kartoffelnamen „Buppen“ oder „Bippercher“.⁹⁰ Desto mehr, dass unsere deutschen Nachbarn auch „Bubben“, „Bubbelcher“ oder „Bibbercher“ verspeisen (St. Wendel, Ottweiler, Merzig, Saarburg, Trier, Bitburg, Wittlich).⁹¹ Die Sprachforscher ordnen diese mundartlichen Bezeichnungen der Kindersprache zu. Also: „Honni soit qui mal y pense !“

(II)

Grundbirne, Grompir, Gromper : Die Kartoffel erobert Luxemburg

Auf die Frage, wie und wann die Kartoffel nach Luxemburg gekommen sei, erhält man sehr unterschiedliche Antworten. In der „Naturgeschichte der Heimat“ (Luxemburg, 1940) heißt es : „Bei uns wurde die Kartoffel unter Karl VI. gegen das Jahr 1738 eingeführt; auch Maria Theresia ließ 1746 Saatgut unter die Landwirte verteilen. Aber erst Jahrzehnte später wurde sie als Feldfrucht angebaut.“⁹² In einem „Warte“-Beitrag aus dem Jahre 2002 erzählt Fernand Lorang,⁹³ Lehrer i.R., Jahrgang 1924, folgende Version dieser Geschichte : „Bei eis am Lëtzebuenger Land gouf d’Gromper géint 1720 ënner dem Habsburger Käser Charel VI. agefouert, awer domat war se laang net an allen Dierfer geplanzt. Réckstänneg Bauren hu sech virun dërgéint gewiert, a rischt ënner der gudder Käserin Maria-Theresia vun Éisträich, déi gratis an hire Länner Grompere verdeele gelooss huet, konnten dem Vollek seng Viruerteler gebrach ginn. All Stot krut en halwe Sieschter, an de Gemengebuet stoung sonndes no der Houmass bei der Kierch, fir de Leit ze soen, wou a wéini si der Käserin hir nei Planz an de Buedem bréngé sollten.“⁹⁴

Vor Maria Theresia, habe bereits der Baron von Erpeldingen im Jahre 1740 Kartoffeln an seine Bauern verteilt, verrät uns der Journalist Nic Jakob im Jahre 1981 in einem Revue-Artikel.⁹⁵ Herr von Erpeldingen war damals Charles Antoine du Prel (1692-1762).⁹⁶ Historisch falsch ist die Behauptung von Gregor Spedener, zur Zeit von Kaiser Karl V. unternommene Versuche, die Kartoffel bei uns einzuführen, seien damals gescheitert (Ephemeriden, 1932).⁹⁷ Besagter Karl V., der ja auch Herzog von Luxemburg war, starb 1558, zu einem Zeitpunkt, wo die Kartoffel noch nicht einmal die Kanaren, geschweige denn Luxemburg, erreicht hatte. Evy Friedrich hat diesen Anachronismus in eins seiner „Kalennerblieder“ einfließen lassen.⁹⁸ Oder war etwa, wie oben, Karl VI. gemeint?

Der frühere Gouverneur als Historiker

Die erste seriöse Analyse über die Einführung der Kartoffel in unser Land lieferte der Artikel „Notice sur les pommes de terre et sur l’époque de leur introduction dans le pays de

⁹⁰ Wörterbuchkommission 1955/62, Bd. 1: 165.

⁹¹ Marzell 1979 : 382.

⁹² Anonyme 1940 : 123.

⁹³ Goetzinger & Conter 2007 : 382s.

⁹⁴ Lorang 2002, Nr. 4.

⁹⁵ Jakob 1981. Biographische Notiz über N. Jakob (*1951): Hausemer 2006: 191.

⁹⁶ Cf. <http://www.diesbach.com/sghcf/d/duprel.html>.

⁹⁷ Spedener 1932 : 112.

⁹⁸ Friedrich 1980 : 279.

Luxembourg et les Ardennes wallonnes".⁹⁹ Er wurde 1852 veröffentlicht und stammte aus der Feder von Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine,¹⁰⁰ dem früheren Gouverneur des Großherzogtums.

Théodore de la Fontaine, der als guter Kenner der vaterländischen Geschichte galt, will sich nicht für die Sache mit der Maria Theresia und den gratis verteilten Kartoffeln verbürgen : „J'ai maintes fois entendu raconter que par ordre de Marie-Thérèse, et pour en répandre la culture, des pommes de terre, importées d'Allemagne en grandes quantités, avaient été gratuitement distribuées aux cultivateurs les jours de dimanche à la porte des églises paroissiales, à l'issue du service divin. Je ne puis me rendre garant de la vérité de ce fait qui, s'il n'est pas exact, donne une preuve nouvelle de la piété de nos pères qui, après Dieu, rapportaient à une souveraine adorée toutes les causes de bien-être qui leur survenaient." Sicher sei aber, dass die Kartoffel 1746 bereits an vielen Orten im Herzogtum kultiviert wurde, und damals selbst in den Ardennen längst nicht mehr nur in den Gärten, wie das anfangs überall der Fall gewesen war, sondern auch bereits auf den Feldern anzutreffen war. Seiner Ansicht nach gehe die Einführung der Kartoffel in Luxemburg auf den Anfang des 18. Jahrhunderts zurück. Die Analyse einiger um den Kartoffelzehnten geführten Prozesse lässt de la Fontaine schätzen, dies sei so um 1720 geschehen.

Bei diesen Prozessen ging es um Folgendes : Die Bauern unterlagen dem Zehnten (frz.: la dîme), und mussten demgemäß den zehnten Teil ihrer Produktion, jede 10. Garbe Getreide, zum Beispiel, an den Zehntherrn abgeben. Diese Zehntabgaben lagen seit Jahrhunderten „verbrieft und unangefochten fest“, lesen wir in den „Altluxemburger Denkwürdigkeiten“ von Jos. Hess (1960).¹⁰¹ Schwierigkeiten gab es, als Anfang des 16. Jahrhunderts infolge der Entdeckungsfahrten immer mehr bisher unbekanntes Pflanzen auftauchten. Kaiser Karl V. schaffte mit zwei Ordonnanzen, die eine von 1520¹⁰², die andere aus dem Jahre 1530, Klarheit: die neuen Pflanzen seien zehntpflichtig; der Zehnte dürfe nur dann nicht erhoben werden, wenn er während vierzig Jahren nicht von der neuen Pflanze gefordert worden sei.¹⁰³ Was die Provinz Luxemburg anbelangte, wurde Ende 1754 beschlossen, dass diese Bestimmungen auch auf die Kartoffel anzuwenden seien.¹⁰⁴

Topinambur und Grundbirne

In der „Zeittafel zur Geschichte der Luxemburger Pfarreien“ von Arthur Schon taucht für das Jahr 1743 eine interessante Notiz auf : am 24. Oktober beklagt sich Collignon, der Pfarrer von Steinsel, dass seine Pfarrkinder aus Kopstal sich dieses Jahr geweigert hätten, die „dîme des topinambours“ zu zahlen.¹⁰⁵ Dies war der Auftakt für eine langwierige Gerichtssache, welche

⁹⁹ de la Fontaine 1852.

¹⁰⁰ Mersch 1956 : 66-95.

¹⁰¹ Hess 1960 : 261.

¹⁰² 1. Oktober 1520 laut van Werveke 1983, Bd. 1: 224, Pirotte 1976 : 11 und Henseler 2008 ; 1. Oktober 1525 bei Sprunck 1963 : 5. Cf. Diderot & d'Alembert 1751 : « L'empereur Charles-Quint, par édit du premier Octobre 1520 donné à Malines, ordonna que les ecclésiastiques se contenteroient des dixmes accoutumées, sans en exiger de nouvelles & inusitées ; & que l'interprétation de ces droits de dixmes insolites appartiendroit aux consuls & juges ordinaires. »

¹⁰³ van Werveke 1983, Bd. 1: 224, Bd. 2: 314, Pirotte 1976 : 11. Siehe auch : Sprunck 1963 : 1-8.

¹⁰⁴ Pirotte 1976 : 10 spricht von dem Dekret von Karl von Lothringen (Generalgouverneur der österreichischen Niederlande und Schwager von Maria Theresia) vom 27. November 1754. Van Werveke 1983, Bd. 1 : 224 und Sprunck 1963 : 8 geben als Datum den 27. Dezember 1754 an ; bei ihnen ist es die « Regierung », die entschieden hat.

¹⁰⁵ Schon 1957, Hft. 3 : 381. Siehe auch : Rinnen 1969 : 188 ; Blackes 1983.

zwar zu Ungunsten der Kopstaler ausging, die aber stur blieben und trotzdem keinen Zehnten zahlten, weder an Collignon, noch an seinen Mitzehntherrn, die Maximinerabtei aus Trier.¹⁰⁶

Der Name „topinambour“ wurde ursprünglich für die um das Jahr 1600 aus Nordamerika eingeführte Knollenpflanze benutzt, welche gegen Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts im Elsass und in Lothringen unter dem Namen „pomme de terre“ angepflanzt wurde, und mit der auch aus Nordamerika stammenden Sonnenblume verwandt ist. Ihr wissenschaftlicher Name ist "*Helianthus tuberosus*". In Wallonien wurde sie auf Grund ihrer Herkunft „canada“ genannt, eine Abkürzung für „truffe du Canada“ (wegen der trüffelähnlichen Knolle) oder „artichaut du Canada“ (wegen des artischockenähnlichen Geschmacks der gekochten Knolle).¹⁰⁷

Wurde früher behauptet, die Kartoffel sei im Elsass bereits 1623 vorhanden gewesen, so weiß man heute, dass es sich hierbei um den Topinambur gehandelt hat, genauso wie in der Pfalz, wo letzterer um 1660 auf dem freien Feld angebaut wurde.¹⁰⁸

Nach Luxemburg gelangte der Topinambur anfangs des 18. Jahrhunderts.¹⁰⁹ In der „Flore du Grand-Duché de Luxembourg“ (1875)¹¹⁰ des Ettelbrücker Apothekers Jean Henri Guillaume Krombach und in der „Flora der Heimat“ (1897)¹¹¹ von Edmond J. Klein wird dieses Gewächs als „russesch Gromper“¹¹², russische Kartoffel, bezeichnet. Diesen und ähnliche Namen kennt man auch andernorts im deutschen Sprachgebiet: „russische Erpel“ (Erdäpfel) (stellenweise am Niederrhein) und „russische Bodenbirn“ (im Bayerischen Schwaben). Hier scheint „russisch“ nicht primär in seiner geographischen Bedeutung, sondern eher im Sinne von minderwertig gebraucht zu werden, so wie dies in Baden durch Hinzufügen von „Ross“ geschehen war: Rosserdepfel, Rossherdäpfel, Rossepfel, Rosskartoffle, Rossgrumbiire, oder in Niederösterreich mit der Bezeichnung „Judenerdapfel“.¹¹³

Als sich später die Kartoffel, ein Nachtschattengewächs mit total verschiedenem Wuchs und Blüten, zum Topinambur hinzugesellte und ihn zu verdrängen begann, hat man bei uns die Namen der beiden Neophyten zunehmend verwechselt, vor allem auf Verwaltungsebene, während das Volk durchwegs noch zwischen „topinambour“ (*Helianthus*) einerseits und „poire de terre“, „Grundbirne“, „crompire“¹¹⁴ (Kartoffel) andererseits, zu unterscheiden wusste, zumindest am Anfang. Später wurde aus der Kartoffel ja bekanntlich auch ein „Erdäpfel“, „aardappel“ oder „pomme de terre“. So erklärt es sich, dass ein Advokat aus Brüssel in Laufe eines Prozesses vor dem Hohen Gericht von Durbuy (Herzogtum Luxemburg) im Jahre 1764 folgende haarsträubende Behauptung aufstellen konnte : „il est universellement connu que les patates, les topinambours, les crompires, les canadas, les pommes et les poires de terre sont des synonymes (sic)“.¹¹⁵

¹⁰⁶ Blackes 1983.

¹⁰⁷ Pirotte 1976 : 39.

¹⁰⁸ Pirotte 1976 : 37.

¹⁰⁹ Pirotte 1976 : 38, siehe auch : 36-40.

¹¹⁰ Krombach 1875 : 331.

¹¹¹ Klein 1897 : 226.

¹¹² Wörterbuchkommission 1955/62, Bd. 2 : 82, Klees 1994 : 20. Siehe auch Weber (1890): 64: "russesch Gromper" = *Helianthus tuberosus*.

¹¹³ Marzell 1972, Bd. 2 : 776ss.

¹¹⁴ Krombach 1875 : 200 gibt als lux. Bezeichnung ausschließlich: « Krombièr ».

¹¹⁵ Im deutschen Nachbargebiet wurde der Unterschied sehr wohl gemacht : in mehreren Erlassen des Trierer Erzbischofs und Kurfürsten Franz Georg von Schönborn (1729-1756) ist die Rede von der Entrichtung des Grundbirnzehnten (Kartoffel) *und* des Erdäpfelzehnten (Topinambur) (Schmitt 2003 : 48s).

Bei den Kopstaler „topinambours“ hat es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Kartoffeln gehandelt, denn im Laufe der gerichtlichen Prozeduren war im Dezember 1745 ausdrücklich von dem „Grundbirnzehnt“, dem Kartoffelzehnt also, den die Kopstaler nicht leisten wollten, die Rede.¹¹⁶

Grundbirnen (poires de terre) sind im Jahre 1740 in den Erpeldinger Schlossschriften anzutreffen, wo der schon erwähnte Baron du Prel, wie hier präzisiert wird, einem Bauern, später mehreren, Grundbirnen "mitgeteilt" hatte. Für dies edle Gabe hatte zumindest der erstgenannte Bauer einen Tag im Schlosse arbeiten müssen.¹¹⁷

Zahlreiche Kartoffelzehntprozesse

Am 25. November 1745 klagen der Pfarrer und sämtliche Mitzehntherrn von Linster, die fünf Dörfer der Pfarrei, nämlich Junglinster, Altlinster, Burglinster, Godbringen und Gonderingen hätten „zeithero“ einigen Jahren angefangen, nicht allein in ihren Gärten, sondern auch auf ihren Feldern Grundbirnen zu pflanzen, weigerten sich aber, den Zehnten davon zu entrichten.¹¹⁸ Mit „Grundbirne“ ist hier sonder Zweifel die Kartoffel gemeint.

In der Folgezeit sollte es wegen des Kartoffelzehnten zu zahlreichen weiteren Prozessen kommen, die im einzelnen bei Arthur Schon (1954/57)¹¹⁹ und Henri Rinnen (1960) aufgelistet und von Jos. Hess (1960)¹²⁰ zusammengefasst wurden:¹²¹ „Ab 1750 prozessieren folgende Dörfer deretwegen: Burscheid, Heiderscheid, Bofferdingen, Redingen, Oberwampach, Feulen, Rindschleiden, Schlindermanscheid, Wahl; die Dörfer der Herrschaft Wiltz; Hemstal, Bögen und Wintger-Winkringen, Bondorf usw. Meist strengen die Dörfler den Prozess an, ein Beweis, dass sie sich stark fühlten und auch Geld zur Prozessführung hatten.“ In diesen Prozessen ging es für die Bauern darum, durch Aussage von hochbetagten Zeugen, nachzuweisen, dass seit mehr als vierzig Jahren kein Zehnt auf den Kartoffeln erhoben worden, und somit jedweder Anspruch des Zehntherrn verjährt sei.

„Andere Bauern“, schreibt Hess, „wehrten sich zwar nicht direkt gegen den Kartoffelzehnten, ließen sich aber eine sehr spezielle Art der Leistung dieser ungeliebten Abgabe einfallen. Die gewitzigten Bauern halten sich, dem Herrn zum Verdruss, an den buchstäblichen Wortlaut der Verfügungen. So klagt Pfarrer Hunck in Oberwampach am 8. November 1754, ein Einwohner hebe die Frucht mit dem Pflug aus und lasse die zehnte Furche in der Erde, ‚sagend da sei der zehend‘.“

„Die Zeugenaussagen in den Zehntprozessen sind zwar mit etwas Vorsicht zu genießen“, heißt es abschließend bei Hess, „geben aber trotzdem wertvolle Hinweise auf den Zeitpunkt des ersten Anbaus der Kartoffel in den jeweiligen Ortschaften. Am interessantesten dürfte hier der Zehntprozess der Jesuitenuntertanen von Bögen und Wintger sein, wo ein 77jähriger Zeuge unterm Datum vom 7. Februar 1764 folgende Aussage macht: ‚Im kalten Winter 1709

¹¹⁶ Blackes 1983 : 141.

¹¹⁷ Kalbersch 1854 (2): 152; Wilhelm 1999, Bd. 1: 431.

¹¹⁸ Schon 1957, Hft. 3 : 381. Siehe auch : Rinnen 1969 : 188

¹¹⁹ Schon 1954/57 : Die Kartoffel wird erwähnt auf folgenden Seiten: Heft 3 (1957): 381, 390. Heft 4 (1957): 412, 413, 414, 417, 420, 421, 443, 444, 447, 448, 453, 477, 481, 491, 493, 501, 504. Heft 5 (1956): 10, 15, 20, 33, 36, 37, 38, 93, 99, 105, 106s, 166.

¹²⁰ Hess 1960 : 261-262.

¹²¹ Siehe auch: Friedrich 1985: 344.

habe man in Knaphoscheid angefangen, Grundbirnen im Garten und dann auch in den Feldern anzupflanzen; 1718 habe er in Bögen ein halb Morgen im Feld gepflanzt gesehen”¹²².

Koexistenz von Erdapfel und Grundbirne

In seiner grundlegenden Arbeit „La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle” (1976) kommt der belgische Historiker Fernand Pirotte anhand dieser und anderer Aussagen zu folgenden Schlussfolgerungen :

1. Am Anfang des 18. Jahrhunderts wird eine erste bisher unbekannte Knollenpflanze, der Topinambur, wahrscheinlich von Lothringen¹²³ her, in das Herzogtum Luxemburg eingeführt, und zwar unter seinem in Lothringen gebräuchlichen Namen „pomme de terre” (Erdapfel).
2. Um 1715-1720 wird vom Rheinland (spätere Rheinprovinz)¹²⁴ her eine weitere Knollenpflanze, die Kartoffel, die „poire de terre” oder „Grundbirne”, importiert, vom Volke „crompire” oder „grompir” genannt.
3. Die beiden Arten koexistieren während einiger Zeit, bei schnell zunehmender Dominanz der Kartoffel, die innerhalb von 20 bis 25 Jahren, also noch vor 1740¹²⁵ den Topinambur überflügelt hat. In den 1750er, spätestens anfangs der 1760er Jahre, hat die Kartoffel den Topinambur definitiv verdrängt.

Paradoxerweise behalten die Behörden die Bezeichnung „topinambour” bei, verwenden sie aber von ca. 1740/50 an für die Kartoffel, die sie bis dahin quasi ignoriert hatten,¹²⁶ da sich ihr Anbau auf die Gärten beschränkt hatte¹²⁷ und somit zehntfrei geblieben war.

Die Kartoffel hat in der Zwischenzeit auch ihren Platz in der damals praktizierten Dreifelderwirtschaft gefunden. Anstatt ein Feld alle drei Jahre brach liegen zu lassen und es als Viehweide zu benutzen, bepflanzt der Bauer es jetzt mit der neuen Frucht, die den Boden so schön lockert, dass man ihn sofort nach ihrer Ernte mit Getreide einsäen kann.¹²⁸

Auch für Diebe wird die Kartoffel attraktiv. So verurteilt das Stadtgericht von Echternach am 13. November 1752 zwei Buben, die zur Vesperzeit in einem Garten Kartoffeln gestohlen haben, dazu, „eine halbe stund im lumprinck oder halseisen zu stehen”, während ihre zwei Mitläufer „neben ihnen grad so lang mit grundbirren um den hals und entdecktem haupt stehen müssen”.¹²⁹ Der Anbau der Kartoffel muss damals in der Echternacher Gegend schon ziemlich verbreitet gewesen sein. Dies wird bestätigt durch einen Bericht aus dem Jahre 1764, worin es heißt, die Bauern des Kantons würden die „poires de terre” oder „topinambours” in großen Mengen anpflanzen.¹³⁰

¹²² Siehe auch : Schon 1954-57: 492:

¹²³ Pirotte 1976 : 44-45.

¹²⁴ Pirotte 1976 : 44-45.

¹²⁵ Pirotte 1976 : 55.

¹²⁶ Pirotte 1976 : 55.

¹²⁷ Pirotte 1976 : 63.

¹²⁸ Pirotte 1976 : 58. Siehe Auch : Sprunck 1963 : 3.

¹²⁹ Schon 1954-57: 420. Cf. Hess 1960 : 90 (der nur von einem Jungen spricht, der « einen Sack » Kartoffeln gestohlen hätte, und hinzufügt, er sei « von den Vorübergehenden mit Kartoffeln beworfen » worden ; da muss Hess, der sich auch auf Schon beruft, in seinen Notizen wohl ein Fehler unterlaufen sein).

¹³⁰ Sprunck 1956 : 57.

Knaphoscheid oder Esch/Sauer?

Wie wir gesehen haben, steht es fest, dass die Kartoffel in den Anfangsjahren des 18. Jahrhunderts den Weg nach Luxemburg gefunden hat, und erwiesenermaßen in den Jahren 1715-1720 im Herzogtum angepflanzt wurde.¹³¹ Wie verhält es sich nun aber mit der oben erwähnten Zeugenaussage „im kalten Winter 1709 habe man in Knaphoscheid angefangen, Grundbirnen im Garten und dann auch in den Feldern anzupflanzen“? Wie plausibel ist diese Zeugenaussage?

Nun, sie könnte noch in den zeitlichen Rahmen passen, den die Deputierten des adligen und geistlichen Standes des Herzogtums Luxemburg am 21. Dezember 1751 in einem Schreiben an Kaiserin Maria Theresia umrissen haben: „passés (sic) trente et quelques années, il s'est introduit en cette province et pays voisins, un fruit de legume étrangere auparavant inconnüe nommé topinamboure ou communement poires de terre, entièrement différent d'un autre nommé pommes de terre dont il s'en plantoient quelques-uns avant ce tems dans les jardins comme legumes”.¹³²

Und der Hinweis auf 1709 lässt aufhorchen, denn das war ein ganz besonderes Jahr! Der verregnete Sommer des Jahres 1708 hatte zu einer Missernte geführt, auf die der längste und kälteste Winter (1708/09) folgte, den man seit Menschengedenken erlebt hatte. Das Thermometer sank bis auf umgerechnet 30 Grad unter dem Gefrierpunkt, der Wein fror in den Fässern im Weinkeller, die Obstbäume platzten vor Kälte, Vögel, erzählt die Chronik, seien im Fluge tot zur Erde gefallen. Die ausgesäte Hartfrucht (Wintergetreide) erfror. Wegen des andauernden Frostes konnte die Lenzsaat nicht zur rechten Zeit stattfinden, so dass es schließlich weder Getreide noch Stroh gab. Die Hungersnot war unvermeidlich und so groß, dass ausgehungerte Menschen verendete Tiere aßen.¹³³

Eigentlich genau der richtige Moment, es mal mit dem Anpflanzen der Kartoffel, der man bisher vielleicht misstraut hatte, zu probieren, aber dann bitte im Frühjahr, und nicht im Winter, wie der obige Zeuge dies ausgesagt hat. Die Hungersnot von 1709 und der folgenden Jahre kann jedenfalls die Einbürgerung und Verbreitung der Kartoffel im Herzogtum Luxemburg entscheidend gefördert haben. Nicht auszuschließen ist auch, dass die lokalen Kollateralschäden des spanischen Erbfolgekriegs (1701-1714) das ihrige zu dieser Entwicklung beigetragen haben mögen.

In einem 1755 vor dem Gericht von Durbuy geführten Prozess gegen die Einwohner des Dorfes Wéris sagten drei Zeugen aus, man habe nach dem harten Winter von 1709 mit dem Anpflanzen der Kartoffel begonnen, andere Zeugen nannten die Jahre 1703, 1706, 1710 und 1712.¹³⁴ In dieses Schema passt folgende Feststellung des Historikers Alphonse Sprunck: „Kartoffeln wurden schon um 1710 in kleinen Mengen im Herzogtum Luxemburg angebaut,

¹³¹ Cf. Herchen 1952 : 145 : « C'est [...] sous le règne de Charles VI que la culture des pommes de terre fut introduite dans notre pays (vers 1720). » N. van Werveke 1983 : 271 meint sogar, die Kartoffel sei noch eher, wahrscheinlich gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts ins Herzogtum Luxemburg eingeführt worden, wie dies aus einer Reihe von Prozessen über den Kartoffelzehnten zu ersehen sei. Wie er zu dieser Schlussfolgerung kommen kann, ist nicht direkt nachzuvollziehen, da diese Prozesse ja auf den Beginn des 18. Jahrhunderts, und nicht auf das Ende des 17. Jahrhunderts hinweisen.

¹³² Sprunck 1963 : 2, cf. Pirotte 1976 : 30.

¹³³ Lascombes 1988 : 126ss, Massard 1999 : 108, Bauler 2009. Siehe auch Sprunck 1963 : 61ss.

¹³⁴ Pirotte 1976 : 14

wahrscheinlich zuerst in den kleinen Abhängen, die auf hügeligem Gelände zwischen einzelnen Feldern lagen.“¹³⁵

In seinen „Ephemeriden“ (1932) behauptet der 1865 in Esch/Sauer geborene und 1943 in Luxemburg verstorbene Postperzeptor und Schriftsteller Gregor Spedener,¹³⁶ der „erste Kartoffelbauer unseres Landes“ sei Charles Bernard du Bost-Moulin von Esch an der Sauer gewesen, „welcher 1707 diese Knollen aus fernen Landen mitbrachte und sie in Esch anpflanzen ließ.“¹³⁷ Dem im Oktober 1672 geborenen du Bost-Moulin war übrigens ein tragisches Ende beschieden : bei einem Duell im „Stockiger Busch“, zwischen Luxemburg und Bettemburg gelegen, wurde er im April 1721 von dem zwanzig Jahre jüngeren Charles Antoine du Prel, demselben du Prel, der 1740 in Erpeldingen Kartoffeln an seine Bauern verteilt hat, tödlich verwundet.¹³⁸

Spedener gibt keine Quelle für seine Behauptung an, die Jules Mersch 1970 als feststehende Tatsache in seine „Biographie nationale“ aufgenommen hat,¹³⁹ genau wie Evy Friedrich, der Spedeners Text in einem seiner „Kalennerblätter“¹⁴⁰ verarbeitet hat. Bemerkenswert ist in allen Fällen, dass die beiden angeblichen Erstanpflanzungen der Kartoffel auf luxemburgischen Boden — Knaphoscheid und Esch/Sauer — im Ösling liegen. Dies entspricht nämlich der allgemeinen historischen Erkenntnis, dass die Kartoffel zuerst in den ertragsarmen Mittelgebirgen, dem „Land der armen Leute“, angebaut wurde.¹⁴¹ Bemerkenswert ist ebenfalls, dass das Ösling genau in der Stoßrichtung der von Osten her aus dem Rheinland vorrückenden Kartoffel liegt. Der Topinambur seinerseits war von Süden her aus Lothringen in das fruchtbarere Gutland eingedrungen.¹⁴²

Sieht man sich die geographische Verteilung der luxemburgischen Ortschaften an, die im Laufe der Kartoffelzehntprozesse mit ihren angeblich sehr frühen Anpflanzungen der Kartoffel auftauchen, so fällt auf, dass die meisten sich auf den westlichen Teil des Öslings und seine Randgebiete (bis nach Redingen) verteilen, mit Schwerpunkt in den Kantonen Clerf¹⁴³ und Wiltz,¹⁴⁴ wo ja auch Knaphoscheid und Esch/Sauer liegen. Ein sekundärer Schwerpunkt, der bis nach Kopstal und Hemstal ausstrahlt, ergibt sich im Großraum Junglinster.

Der Flurnamenforscher Nicolas Back weist im April 1982 darauf hin, dass schon im Jahre 1720 in den Gärten der Bauernhöfe auf dem Höhenzug zwischen Attert und Sauer, Kartoffeln angepflanzt wurden, um dann zu schreiben : „Von den Öslinger Koppen gelangte die Hackfrucht zu unseren wallonischen Brüdern, welche bis heutzutage den damals vorgefundenen Namen ‘Grompir’ beibehalten haben“.¹⁴⁵

¹³⁵ Sprunck 1966 : 161. Man liest auch, der Kartoffelanbau in Luxemburg sei 1715 erstmalig erwähnt worden (Lauer 2001 : 43, Conter 2008). In der Eifel habe man 1730 angefangen, die Kartoffeln als Sonntagskost zu pflanzen, schreibt Nieth (1990).

¹³⁶ Hausemer 2006 : 404, Goetzinger & Conter 2007 : 576s.

¹³⁷ Spedener 1932 : 112.

¹³⁸ Spedener 1932 : 44, Cf. J. Mersch 1970 : 437-438.

¹³⁹ J. Mersch 1970 : 437.

¹⁴⁰ Friedrich 1980 : 279.

¹⁴¹ Wiegelmann 2006 : 284.

¹⁴² Pirotte 1976 : 44-45.

¹⁴³ Siehe auch : Prüm o.J. : 31-38.

¹⁴⁴ Siehe auch : Stromberg 1911 : 35.

¹⁴⁵ Back 1982.

Mitte des 19. Jahrhunderts wird die Kartoffel in Ganglers „Lexicon der Luxemburger Umgangssprache“ (1847) noch immer „Grompir“ genannt,¹⁴⁶ eine Bezeichnung, die unter der Form „Krombièr“ in der Luxemburger Flora von Krombach (1875) bis in das letzte Viertel des Jahrhunderts überlebt hat.¹⁴⁷ Im "Dixionèr fun de Planzen", den der Zahnarzt Joseph Weber 1890 veröffentlicht hat, gibt es nur noch den Namen "Gromper", genauso wie in der „Flora der Heimat“ von Edmond J. Klein aus dem Jahre 1897.¹⁴⁸ Im Rheinfränkischen finden wir den Begriff „Grumbir“ und im Pfälzischen die Bezeichnungen „Grumbeere“ oder „Grombeere“,¹⁴⁹ klare Übergangsformen von der hochdeutschen "Grundbirne" zur luxemburgischen "Grompir" bzw. "Gromper"!

Vor kurzem wurde spekuliert, es sei nicht auszuschließen, dass Graf Peter Ernst von Mansfeld „als treuer Diener und Freund des spanischen Königs, diese Knollen in seinen Gärten in Clausen angepflanzt haben könnte“.¹⁵⁰ Mansfeld starb im Jahre 1604. Es ist ziemlich unwahrscheinlich, dass die Kartoffel zu diesem Zeitpunkt bereits den Weg in einen luxemburgischen Schlossgarten gefunden hatte. Desto mehr, dass der Haudegen Mansfeld zwar Kunstliebhaber war, jedoch nicht für sein besonderes Interesse an Botanik bekannt ist.

Kartoffeln aus Luxemburg für Niederösterreich

Auch wenn die Kaiserin Maria Theresia im Jahre 1753 geschrieben haben soll, sie habe seit Jahren im Luxemburgischen die Kartoffel eingeführt (Schmitt 2003), so ist erwiesen, dass die Einführung der Kartoffel in Luxemburg keinesfalls auf die österreichische Kaiserin zurückgeht. Dass sie im Laufe ihrer langen Regierungszeit zur Verbreitung des Kartoffelanbaus beigetragen haben kann, dürfte auf der Hand liegen, wenn auch nicht unbedingt in dem Maße und in der Form wie die Volkssage dies überliefert hat.

Und da wir Luxemburger kein undankbares Volk sind, haben wir uns bei den Österreichern revanchiert, denn einer der unseren steht im Rufe, die Kartoffel nach Niederösterreich eingeführt zu haben. Hierbei handelt es sich um den "Erdäpfelpfarrer" Johann Eberhart Jungblut, der 1761 die Kartoffel aus seiner „holländischen“ Heimat ins nördliche Weinviertel gebracht haben soll. Jean Flammang hat nachgewiesen, dass dieser Geistliche zwar aus den damaligen Österreichischen Niederlanden¹⁵¹ kam, zu denen das Herzogtum Luxemburg ja bekanntlich im 18. Jahrhundert gehörte, aber kein Holländer, sondern ein echter Luxemburger Landsmann war.

Johann Eberhard Jungblut wurde nämlich am 18. Oktober 1722 in Luxemburg geboren, studierte in Trier und empfing seine Priesterweihe im Jahre 1757 in Gorizia, einer damals zu Österreich gehörenden italienischen Stadt. Er fand 1759 eine erste Anstellung als Kooperator (Kaplan) im vierzig Kilometer von Wien entfernten Wilfersdorf. Dann wurde er im folgenden Jahr Pfarrer im benachbarten Prinzenndorf an der Zaya, wo er 1761 die besagten Kartoffeln eingeführt hat, die von dort aus Niederösterreich „kolonisiert“ haben sollen. Jungblut starb am

¹⁴⁶ Gangler 1847: 190.

¹⁴⁷ Krombach 1875 : 200.

¹⁴⁸ Weber 1890: 64, Klein 1897: 478.

¹⁴⁹ Cf. Pirotte 1976 : 45 (Karte).

¹⁵⁰ Conter 2008.

¹⁵¹ Die Österreichischen Niederlande umfassten in etwa das Gebiet der heutigen Staaten Belgien und Luxemburg und existierten vom Ende des Spanischen Erbfolgekrieges im Jahr 1714 bis zur Eroberung durch französische Revolutionstruppen und dem Anschluss an die Französische Republik 1795. (http://de.wikipedia.org/wiki/Österreichische_Niederlande).

7. Juli 1795 in Prinzendorf.¹⁵²

Der Nachfolger¹⁵³ des „Erdäpfelpfarrers“ ließ ihm zu Ehren im Jahre 1834 an der Rückseite der Pfarrkirche ein Denkmal errichten mit folgender Inschrift : „Ihm, dem Pflanze jener Knollen, / die in großer Not sich so bewährt, / will die Nachwelt ihren Dank hier zollen, / wenn sie seine Ruhestätte ehrt. / Heb ab, Wanderer, dankbar deinen Hut: / Hier liegt Johann Eberhart Jungblut!“¹⁵⁴ Das 1973 gegründete Prinzendorfer Erdäpfelmuseum bemüht sich, mit einer Dauerausstellung, das Gedenken an den "Erdäpfelpfarrer" wach zu halten.¹⁵⁵

(III)

Die Kartoffel in Luxemburg im 19. Jahrhundert

„Ich erinnere mich sehr genau, daß mein Vater (geboren 1802) mir sehr oft erzählt hat, die Kartoffeln seien in seiner Jugendzeit hierlands noch äußerst selten gewesen, so daß selbe nur an den höchsten Festtagen des Jahres — und zwar in nur einigen Exemplaren — als besondere Leckerbissen aufgetischt wurden,“ schrieb der Luxemburger Priester und Schriftsteller Martin Blum (1845-1924) im Jahre 1898.¹⁵⁶

Aufklärung im Amtsblatt

Die Kartoffel war also zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch immer eine Pflanze der besonderen Art. Dessen war man sich auch in Regierungskreisen bewusst, und so versuchte man durch die Veröffentlichung von spezifischen Artikeln im Verwaltungsmemorial, dem Amtsblatt des nunmehrigen Großherzogtums, die Bevölkerung über die Kartoffel, deren Anbau, Vermehrung und Verwendung aufzuklären. Im Memorial von 1817 wurden folgende Themen angesprochen : Optimierung des Ertrags der einzelnen Pflanzen durch Absenker,¹⁵⁷ Vermehrung durch Anpflanzen der abgerissenen Triebe der auskeimenden Kartoffel;¹⁵⁸ Vorsichtsmaßnahmen bei der Ernte und Ratschläge zur Aufbewahrung der Kartoffeln, wobei auch das Trocknen der frischen bzw. gefrorenen Kartoffeln behandelt wurde, und wie man daraus Mehl oder Kartoffelstärke gewinnen kann.¹⁵⁹ Die „Verfahrensart, um die Erdäpfel zu einem vortrefflichen Mehl“ zu verarbeiten wurde 1818 noch ausführlicher behandelt,¹⁶⁰ und dass man aus Kartoffeln Branntwein herstellen,¹⁶¹ oder sie durch das Aussäen ihrer Samen vermehren kann.¹⁶²

Ausjäten der Erdäpfel sei vorteilhafter als Häufeln, meint man im Memorial von 1819.¹⁶³ Dann ist wieder die Rede vom Aufbewahren der Kartoffeln, insbesondere in Fässern

¹⁵² Flammang 1986/1987. Siehe auch : Backes 1982.

¹⁵³ pw 1986.

¹⁵⁴ <http://www.hauskirchen-online.com/jungblut.htm>

¹⁵⁵ <http://www.hauskirchen-online.com/Museum.htm>.

¹⁵⁶ Blum 1898: 30.

¹⁵⁷ Memorial 1817a.

¹⁵⁸ Memorial 1817b.

¹⁵⁹ Memorial 1817c.

¹⁶⁰ Memorial 1818a.

¹⁶¹ Memorial 1818b.

¹⁶² Memorial 1818c.

¹⁶³ Memorial 1819.

(1824),¹⁶⁴ oder in Kästen mit Aschen als Zwischenmaterial (1829).¹⁶⁵ Das Abbrechen der Blüten, womit die Frucht- und Samenbildung unterbunden wird, kann den Ertrag um ein Siebtel vermehren,¹⁶⁶ heißt es 1830, und sollte man seine erfrorenen Kartoffeln nicht in einer Branntweimbrennerei abgeben können, so solle man sie an der Luft trocknen und in der Mühle zu Mehl vermahlen lassen. Man solle die erfrorenen Kartoffeln aber nicht an einem Orte trocknen, wo Ratten und Mäuse freien Zutritt haben, „weil diese auf die mehlichte (sic) Substanz der Erdäpfel sehr gierig sind“.¹⁶⁷

Kartoffelschnaps

Dass aus Kartoffeln Branntwein hergestellt werden kann, scheint man spätestens Mitte des 18. Jahrhunderts erkannt zu haben.¹⁶⁸ Um 1787 wurde im Kurtrierischen Kartoffelschnaps gebrannt.¹⁶⁹ Den Durchbruch bekam die Kartoffelschnapsbrennerei aber erst mit der Erfindung des Pistoriusschen Brennapparats (1817). Der wachsende Kartoffelanbau und die nun preiswertere Herstellungsmethode führten zu einem regelrechten Schnapsboom.¹⁷⁰

In seinem zweiteiligen Werk über den „Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke“ (1854) ging der damalige Pastor von Erpeldingen, Joseph Kalbersch (1795-1858), streng mit dem Kartoffelschnaps zu Gericht : „Wer zuerst sich hat verführen lassen, um aus Grundbirnen Branntwein zu ziehen, weiß ich nicht, verlange es durchaus nicht zu wissen, ganz vergessen, bleibt er noch unglücklich genug. Nur konnte er die Millionen Trübsale nicht leicht voraussehen, die seine Erfindung veranlassen würde.“¹⁷¹

Durch das Brennen werde die Kartoffel in ein Gift verwandelt, das von den armen Leuten getrunken werde : arme Bauern, verführte Handwerker, Tagelöhner, Dienstleute, hier und dort auch ein reicher Bauer, aber auf dem Weg zur Armut.¹⁷² Und so müsse das Volk hungern, weil ihm die Nahrungsmittel genommen : „Ehe wir die Kartoffeln zu Branntwein verbrannt, und ehe unser Volk in diesem Hungergift sich die Armuth eingetrunk hat, hatte jede Haushaltung, besonders auf dem Lande, an Grundbirnen mehr Überfluß als Mangel. Das weiß jeder, der nur zwanzig Jahre in die Vergangenheit zurückdenkt. Seitdem aber unsere ärmeren Klassen alle Jahre über sieben tausend Ohm [1 Ohm = ca. 150 Liter, d.Verf.] Kartoffelpest trinken, haben sie sich in die Unmöglichkeit versetzt, noch Land und Saatkartoffeln zu erwerben.“¹⁷³

Kartoffelfäule und Hungersnot

¹⁶⁴ Memorial 1824.

¹⁶⁵ Memorial 1829.

¹⁶⁶ Memorial 1830b.

¹⁶⁷ Memorial 1830a.

¹⁶⁸ Philipps 1822 : 89 ; <http://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffelschnaps>.

¹⁶⁹ Lauer 2001 : 44.

¹⁷⁰ <http://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffelschnaps>.

¹⁷¹ Kalbersch 1854 (2) : 153.

¹⁷² Kalbersch 1854 (2) : 155.

¹⁷³ Kalbersch 1854 (2) : 157s.

Im Echternacher Stadtarchiv bin ich auf einen Brief von Distriktskommissar Joseph Chomé¹⁷⁴ gestoßen, worin dieser am 9. September 1845 schreibt, die Regierung wünsche innerhalb von acht Tagen präzise Auskünfte über die unbekannte Krankheit, welche dieses Jahr die Kartoffeln befallen habe. Um den 15. August habe diese Krankheit angefangen, sich bemerkbar zu machen, antwortet Bürgermeister Mathias Lefort¹⁷⁵ am 12. September, und bei den infizierten Kartoffeln seien erste Anzeichen einer übel riechenden Fäulnis festzustellen.¹⁷⁶

Solche Schreiben waren sicher an alle Gemeinden gerichtet worden, denn besagte Krankheit, die unter dem Namen Kraut- und Knollenfäule (frz.: mildiou, engl.: late blight) bekannt werden sollte, war alles andere als eine lokale Angelegenheit. Erste Krankheitsherde waren im Juni 1845 in Belgien aufgetreten, dann in den holländischen und französischen Nachbargebieten, und schließlich in ganz Europa, inklusive England und Irland.¹⁷⁷ Zwei Belgier, der Amateur-Mykologe Abbé Edouard Van den Hecke, Generalvikar in Versailles, und die autodidaktische Botanikerin und Mykologin Marie Anne Libert aus Malmédy, hatten als erste Ende Juli bzw. Mitte August 1845 erkannt, dass die Ursache ein mikroskopisch kleiner parasitischer Pilz war, eine Erkenntnis, die allerdings längere Zeit brauchte, bis sie allgemein akzeptiert wurde.¹⁷⁸ Das Ursprungsgebiet dieses Pilzes, der heute unter dem Namen "*Phytophthora infestans*"¹⁷⁹ bekannt ist, liegt in Zentralmexiko.¹⁸⁰ Der Parasit war im Winter 1843/44 aus Nordamerika, wo er 1843 erstmals in Erscheinung getreten war, mit infizierten Kartoffeln nach Flandern gelangt. Hier blieb er das erste Jahr unbemerkt, um danach umso verheerender zuzuschlagen.¹⁸¹

Der größte Teil der europäischen Kartoffelernte des Jahres 1845 fiel der Krankheit zum Opfer. Nahrungsknappheit und sogar Hungersnot waren für 1845 und die folgenden Jahre angesagt, auch bei uns. Am schlimmsten traf es Irland,¹⁸² wo die Nahrungsversorgung exklusiv von der Kartoffel abhing : eine halbe bis eine Million Iren verhungerten zwischen 1845 und 1849, eine Million wanderte während oder kurz nach der so genannten „Great Famine“ aus.¹⁸³

In Luxemburg hatte die Missernte von 1845 zu einer Nahrungsknappheit geführt, die bis 1847 andauern sollte, angeheizt durch die schlechte Getreideernte des Jahres 1846 und rücksichtslose Spekulationsgeschäfte.¹⁸⁴ Daran konnten auch die anfängliche Überwachung

¹⁷⁴ Joseph Ignace Chomé (1812-1865), 1842-1854 Distriktskommissar in Grevenmacher, ab Juni 1854 Sekretär der Rechnungskammer (Chambre des comptes). [Konfuse Angaben bei Spedener 1937: 15 nachträglich verbessert am 21.01.2023].

¹⁷⁵ Mathias Lefort (1795-1861). Bürgermeister von 1838 bis 1848. Siehe : Massard 1988: 216.

¹⁷⁶ AVEch No 6/1d.

¹⁷⁷ Reader 2008 : 195.

¹⁷⁸ Schöber-Butin 2001 : 7, Reader 2008 : 198ss, Semal 1995.

¹⁷⁹ Zur Nomenklatur siehe : Cline 2006.

¹⁸⁰ Andrivon 1996.

¹⁸¹ Reader 2008 : 194s., Semal 1995. Reisen 1888 schreibt "1830 brach die Kartoffelkrankheit in Deutschland zuerst aus", was ja offensichtlich nicht stimmt. In demselben Artikel schreibt er zum Thema "*Peronospora infestans*, diese arge Verwüsterin unserer Kartoffelfelder": "In diesem Jahr scheint sie wieder besonders hierlands massenhaft auftreten zu wollen, um an zahllosen Erdäpfeln ihre heimtückische Zerstörungskraft zu erproben..." (*Peronospora infestans* = *Phytophthora infestans*). Klein 1897: 479 schreibt: "Seit 1843 wird die Kartoffelstaude bei uns von dem Pilze *Phytophthora infestans* bedroht."

¹⁸² Salaman 1989 : 289ss, Hobhouse 1992 : 268ss., Zuckerman 1998: 184-215.

¹⁸³ http://de.wikipedia.org/wiki/Große_Hungersnot_in_Irland

¹⁸⁴ Calmes 1983 : 424ss.

und das anschließende Unterbinden des Kartoffelexports,¹⁸⁵ sowie das im Mai 1846 verhängte Verbot, aus Getreide oder Kartoffeln Schnaps herzustellen,¹⁸⁶ nichts ändern.

Eigentlich ist es verwunderlich, dass die Bevölkerung nicht aufbegehrt hat, so wie dies im Juli 1840 der Fall war, wo die Nahrungsknappheit und die übersteuerten Kornpreise zu Tumulten in der Stadt Luxemburg geführt hatten, die als „Grombieren-Revolution“ verspottet wurden.¹⁸⁷

Die Hand Gottes ?

Abbé Kalbersch verstand die Kartoffelfäule als ein göttliches Einschreiten gegen den Kartoffelschnaps : „Im Jahre [1845] (Kalbersch schreibt : 1846) hatte Gott der Herr es selbst übernommen, das Verbrennen der Grundbirnen zu mäßigen. Ein versengender Gedanke des Ewigen, ein Dies irae, war über die Kartoffelfelder gegangen. In der Mitte des Sommers wurden ihre Fahnen dürr, und die Knollen faulten im Schoose [sic] ihrer sorgsam Mutter.“ Und doch konnte der Herr nur einen Teilerfolg verbuchen, denn die Brenner ließen sich nicht abschrecken, und in Ermangelung einer besseren Ware verarbeiteten sie dann eben die faulen Knollen. „So wurde dieser stinkende Unrath noch in den Brennkolben geworfen“, entrüstete sich Kalbersch, „und daraus ein Gift getrieben, mit dem man alle Pferde und Ochsen im Lande hätte können sterben thun.“¹⁸⁸

Im Jahre 1854 wurde das Branntweinbrennen aus Kartoffeln aufs neue untersagt,¹⁸⁹ ein Verbot, das erst drei Jahre später wieder aufgehoben werden sollte.¹⁹⁰ Die schlechten Ernten von 1852 (Kartoffeln) und 1853 (Getreide) hatten nämlich zu einer Nahrungsknappheit geführt, die in den Jahren 1853/54 zu einer regelrechten Hungersnot ausartete,¹⁹¹ und durch die Choleraepidemie von 1854 noch an Dramatik gewann.

In seinem 1856 veröffentlichten Buch „Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagelschlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth“ lieferte Nicolas Nilles (1828-1907), damals noch „Pfarrer zu Tütingen“, später Professor an der Universität von Innsbruck,¹⁹² zuerst einmal ziemlich kuriose "natürliche" Erklärungen für die Missernten und die Kartoffelkrankheit : Ein belgischer Apotheker habe in die Welt hineingeschrieben, dass das Fehlschlagen der Nahrungsmittel, der große Misswuchs und die Kartoffelkrankheit eine ganz natürliche Folge der schädlichen Dünste der überall rauchenden Dampfmaschinen, Eisenbahnen und Fabriken seien.¹⁹³ Für andere sei die Ursache des Übels eine durch starken Platzregen hervorgerufene schädliche Ausdünstung des warmen Bodens, ein Gifthauch der heißen Erde, der an Getreide und Früchten eine ähnliche Wirkung hervorbringe wie der zehrende Rost am angegriffenen Eisen.¹⁹⁴ Dann gäbe es solche, die behaupteten, zu Anfang des Sommers seien bei unregelmäßigem Wechsel der Witterung mit dem Südwind ganz

¹⁸⁵ Memorial 1845a,b,c ; Memorial 1846.

¹⁸⁶ Calmes 1983 : 424.

¹⁸⁷ Calmes 1947 : 220, 386ss. Siehe auch : Welter 1929 : 155s.

¹⁸⁸ Kalbersch 1854 (2): 154.

¹⁸⁹ Memorial 1854a,b ; Memorial 1856 a,b.

¹⁹⁰ Memorial 1857.

¹⁹¹ Calmes 1979 : 179ss.

¹⁹² Blum 1981b : 189-199.

¹⁹³ Nilles 1856 : 22.

¹⁹⁴ Nilles 1856 : 24.

kleine, unserm Auge unsichtbare Feuerfünklein dahergefliegen gekommen ; dieser brennende Wind habe das Getreide und die Kartoffeln verdorben.¹⁹⁵

„Dem Christen“, enthüllt Nilles dann aber anschließend, „ist das Fehlschlagen der Lebensmittel auf dem Felde und die dadurch verursachte Theuerung und Noth (...) die Vollziehung eines gerechten Strafgerichtes Gottes; aber zugleich eine gütige, eine milde und barmherzige Züchtigung. Diese Plage ist, mit anderen Worten, Gerechtigkeit und Strenge mit Güte und Barmherzigkeit gepaart.“

Kalbersch und Nilles stehen mit solchen Ansichten nicht allein. Immerhin hat Nicolas Adames, der Apostolische Provikar in Luxemburg, in seinem am Feste der h. Theresia 1854 (1. Oktober) gegebenen Hirtenschreiben unter anderen Übeln der Zeit auch die pestartigen Krankheiten in den Städten und auf dem Lande (gemeint ist die Cholera) und die bisher unbekannte Fäulnis der notwendigsten Lebensmittel als die „Folge und Strafe unserer Sünden und Laster“ und des „Zerfalls des wahren Glaubens und der guten Sitten unter den christlichen Völkern“ bezeichnet.¹⁹⁶

Als der Kartoffelkäfer, der genau wie der Erreger der Kartoffelfäule aus Amerika über den Atlantik nach Europa gekommen war, im Juni 1936 unser Land erreichte,¹⁹⁷ fand sich kein Geistlicher mehr, der ihn als Vollstrecker des göttlichen Strafgerichts darzustellen versuchte. Eine „himmlische“ Herkunft des Kartoffelkäfers wurde allerdings ab 1950 im Rahmen des Kalten Krieges in der DDR von Seiten der SED-Propaganda propagiert : er sei heimlich von amerikanischen Flugzeugen abgeworfen worden, um dem Arbeiter- und Bauernstaat zu schaden. So ward der nach Ende des Zweiten Weltkrieges in der Ostzone aufgetauchte Kartoffelkäfer zum „Amikäfer“!¹⁹⁸ Bei uns brachte er es nur zum „Gromperebock“ oder „Gromperekäfer“, während aus dem Engerling des Maikäfers nach der Einbürgerung der Kartoffel mit der Zeit ein „Gromperemued“¹⁹⁹ geworden war...

Kartoffelernte-Idylle

Glücklicherweise gab es nicht nur Probleme mit der Kartoffel, die, abgesehen von einigen klimabedingten Missernten und dem dramatischen Intermezzo der Kartoffelfäule von 1845, sich im Laufe des 19. Jahrhunderts in Luxemburg zum Volksnahrungsmittel entwickelte. Und so wurde die Kartoffelernte zu einem der Höhepunkte im Ablauf des Jahres. Einen lebhaften Eindruck davon, wie diese sich um das Jahr 1900 abspielte, vermittelt uns der Schriftsteller Theodor Zenner in seiner Erzählung „Benno der Hirt“:²⁰⁰

"Nach der Kirmes setzte eine Zeit drängender Arbeit ein: die Kartoffelernte. Das Zeitalter der Maschine war noch nicht angebrochen und alles war einzig und allein auf die Hand der Menschen angewiesen. Sie erfaßte Karst und Hacken und zog in der Frühe des Tages aus zum friedlichen Kriege.

Mit dem Vater hackte Benno die ‚Grundbirnen oder Erdäpfel‘ aus den langen Häufelreihen

¹⁹⁵ Nilles 1856 : 25.

¹⁹⁶ Adames 1854.

¹⁹⁷ Siehe : Massard 2000.

¹⁹⁸ Massard 2000 : 211. Siehe : <http://www.calvin.edu/academic/cas/gpa/amikafer.htm>

¹⁹⁹ Arendt et al. 1906.

²⁰⁰ Zenner 1944: 64-65. Th. Zenner 1890: in Gilsdorf geboren, 1948 in Ospern gestorben, Theologe und Schriftsteller, vor allem Kinder- und Jugenderzählungen (Hausemer: 477, Goetzinger & Conter 2007: 679s).

heraus und warf sie mit geübtem Schwung rechts und links hinter sich zurück. Die Mutter und jüngeren Geschwister lasen die Knollen und Knöllchen auf und sammelten sie, je nach der Größe, in zwei hohe Weidenkörbe, aus denen sie später in die mitgebrachten engen Linnensäcke ausgestülpt wurden. Wie freute sich die ganze kleine Arbeitsgemeinschaft, wenn bis zum Mittag diese Säcke sich mehr und mehr in die Höhe strafften und stramm wie Soldaten in die Breite des Feldes aufreckten. Wohl war das Hacken und Einsammeln nicht leicht, doch waren alle munter und frohgemut. ‚Arbeit macht das Leben süß‘ und weckt den Hunger.

Wenn im Dorf die Mittagsglocke geläutet hatte, gingen die Augen öfter und öfter nach der Höhe. Sie spähten nach dem Essenträger aus. Der brachte in der Hand die beiden aneinandergelöteten blechernen Eßnäpfe, zwischen denen die umgedrehten Zinnlöffel Platz und Halt hatten; über der Schulter an einer Schnur baumelte ein prallbäuchiges Brotsäckchen.

Der Tisch war bald hergerichtet. Einer der gefüllten Säcke wurde zugebunden und umgelegt. Auf ihm nahmen die älteren der Leser Platz. Das Kleinvolk kauerte davor auf den noch leeren weichen Graugeweben.

Freudig glitten die Augen über die in die Mitte gestellten entdeckelten Näpfe; man sprach das Tischgebet. (...) Und die Löffel gingen emsig hin und her, bis die beiden Näpfe tiefunten ihren Boden zeigten, und endlich das ausgediente Eßgeschirr klappernd auf ihnen für den weiteren Nachmittag eine wohlgeschützte Ruhestätte einnahm.

Nach kurzer Pause setzte sich die Arbeit fort. Zu vier Uhr gab es ein gehöriges Butterbrot oder den nicht zu knapp gespannten Teil einer schweren Weißbirntorte mit braunem Teigdeckel. Wenn das Feld etwas weiter vom Dorfe ablag, spendete eine der Feldquellen das dazu erforderliche labende Nass.

Ging die Ernte in einem Bannteil zu Ende, so wurde der Wagen mitgenommen. Bergab durfte man auf der knarrenden Fuhre Platz nehmen. Die herbstliche Kälte umfing die müden Glieder, und um das gerötete Gesicht strich der herbe Geruch der frischen Erdschollen und der mit den Nebeln daherziehenden feuchten Rauchschwaden."

Verhexte Kartoffeln

Überraschenderweise kommt die Kartoffel auch in einer der Luxemburger Sagen vor, die Athenäumsdirektor Nicolas Gredt 1883 publiziert hat :²⁰¹

"Zu Reckingen begegnete ein Müllerknecht dem Sohne des Wirtes, welcher ihn in seines Vaters Haus mitnahm, um mit ihm ein Glas Branntwein zu trinken. 'Hast du das alte Weib gesehen, das drinnen beim Feuer sitzt?', fragte des Wirtes Sohn seinen Kameraden. - 'Nun ja', antwortete dieser, 'die alte Frau habe ich gesehen.' - 'Sie hat einen mit Distelköpfen gefüllten Sack in unsern Backofen gesteckt', fuhr der andere fort. 'Wenn du den Sack vor die Tür wirfst, so geb ich noch einen Schoppen Branntwein.' - 'Halt Wort', sagte der Müllerknecht, 'den Sack werde ich schon gleich vor die Tür werfen.' Nach diesen Worten stand er auf, nahm den Sack aus dem Backofen und warf ihn vor die Tür. Er kam dann wieder, packte die Frau unsanft

²⁰¹ Zitiert nach Gredt 1964: 424-425.

beim Arm und führte sie ebenfalls hinaus mit den Worten: 'Muhme, Euer Sack ist vor der Tür.'

Als der Müllerknecht nachher wieder in die Mühle kam, zündete er Feuer an und legte Kartoffeln hinein, um sie zu braten. Da kam die Frau, welche er im Wirtshaus vor die Tür gesetzt hatte, zu einer Hintertür herein und sagte zuvorkommend: 'Da hast du ein gutes Feuer, lieber Junge, darf ich meine Füße daran wärmen?' - 'Das dürft Ihr', antwortete der Müllerknecht. Als sie eine Weile beim Feuer gesessen, sah sie die Kartoffeln und sagte: 'Da hast du auch Kartoffeln, lieber Junge; wirst du mir erlauben, einige zu nehmen?' - 'Warum nicht?', antwortete der Müllerknecht, 'greift nur zu.' Die Frau nahm eine nach der andern in die Hand, zerdrückte sie ein wenig mit den Fingern, dann sagte sie: 'Sie sind mir noch zu roh.' Darauf entfernte sie sich. Als der Müllerknecht nun einige Kartoffeln aß, wurde er schwindlig, er fiel ohnmächtig zu Boden und musste sich erbrechen. Nach einer Stunde kam er wieder zu Sinnen, ergriff eine Flinte und suchte die alte Hexe auf. Da sah er sie im Wiesental Distelköpfe pflücken. Er lief hinunter, um sie zu erschießen; als er aber die Flinte anlegte, war die Hexe verschwunden."

Dass die Kartoffel eine Giftpflanze ist und der Verzehr von unreifen, noch grünen Knollen zu einer Vergiftung führen kann, ist bekannt. Der ungehobelte Müllersknecht hat vielleicht einfach nur die falschen Knollen gegessen. Aber ein Hexenfluch klingt eindeutig dramatischer als eine Lebensmittelvergiftung und widerspiegelt ganz anschaulich all jene Ängste, welche die Kartoffel am Anfang ihrer europäischen Karriere beim unwissenden Volke geschürt hat.

Abbildungen in der Zeitung

- Kartoffelernte bei den Inkas. Federzeichnung aus dem kurz vor 1610 entstandenen Manuskript des Quechua-Indianers Felipe Guaman Poman de Ayala.
- Papas Peruanorum (Kartoffel). Quelle : Carolus Clusius, *Rariorum Plantarum Historia*. Antwerpen, 1601.
- Kartoffeln auf dem Markt von Arequipa (Peru). Foto : Jos. A. Massard
- Erdkastanie (*Bunium bulbocastanum*). Quelle : John Gerard, *The Herball or Generall Historie of Plantes*, 1587.
- Dr. Ernest Feltgen (1867-1950), Arzt in Luxemburg, Arzt-Direktor des Mondorfer Thermalbads von 1907-1918, Naturwissenschaftler. Behandelt die Kartoffel in seinem Buche über die einheimischen Heilpflanzen. Quelle: Bull. Soc. Nat. luxemb., 55 (1950): 183.
- Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine (1787-1871). Quelle: La chambre des députés. Luxembourg 1994, S. 192.
- Topinambure (rundlich, ca. 5-7 cm) und Süßkartoffeln (spindelförmig, ca. 15 cm). Diabetikern dienen die Topinambure als Kartoffelersatz, da sie keine Stärke, sondern Inulin enthalten. Süßkartoffeln enthalten Zucker und Stärke.
- Grabdenkmal des Erdäpfelpfarrers Johann Eberhard Jungblut (1722-1795) in

Prinzendorf. Ansicht 1937 (SW-Lichtbild). © Niederösterreichische Landesbibliothek.

- Titelseite der Streitschrift von Joseph Kalbersch gegen den Branntwein (1854). Bibliothèque nationale, Luxembourg.
- Der Missetäter: *Phytophthora infestans*, der Erreger der Kraut- und Knollenfäule, unter dem Mikroskop. Blattunterseite mit aus den Spaltöffnungen hervorbrechenden Sporangienträgern (Sporangien = Sporenbehälter). Alte Lithographie. Quelle: J. Reader (2008): Propitious Esculent: The Potato in World History, S. 190.
- Arm und gottesfürchtig: Kleinbauer mit Frau bei der Kartoffelernte. "L'Angélu" (1857-1859) von Jean-François Millet. Postkarte aus dem Jahre 1904. Millet's Masterpieces Series, No 106, Misch & Stock. Quelle: www.browse-a-while.com.

Quellen

- Adames, Nicolas (1854): [Hirtenschreiben vom 1. Oktober 1854]. - Luxemburger Wort 1854, Nr. 129 (1. Nov.): 2-4.
- Aigremont, Dr. [Siegmar von Schultze-Gallera] (1910): Volkserotik und Pflanzenwelt. Erster Band, zweite Auflage. - Leipzig, F.S. Kraus, 165 p. [1. Aufl.: 1907].
- Als, Nicolas & R.L. Philippart (1994): La Chambre des Députés. Histoire et lieux de travail. - Luxembourg, 559 p.
- Ames, M. & D.M. Spooner (2008): DNA from herbarium specimens settles a controversy about origins of the European potato. - American Journal of Botany, 95(2): 252-257.
- Andrivon, D. (1996): The origin of *Phytophthora infestans* populations present in Europe in the 1840s: a critical review of historical and scientific evidence. - Plant Pathology, 45(6):1027 - 1035.
- Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins des Großherzogthums Luxemburg (1885): Zur Geschichte der Kartoffel. - Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins des Großherzogthums Luxemburg, 34 (1885): 145.
- Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins des Großherzogthums Luxemburg (1887): Dreihundertjähriges Kartoffeljubiläum. - Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins des Großherzogthums Luxemburg, 36 (1887): 343.
- Anonyme (1940): Naturgeschichte der Heimat für Oberprimärschulen. - Luxemburg, Buchdruckerei Hermann, 290 p.
- Archives de la Ville d'Echternach: [Korrespondenz über Kartoffelkrankheit 1845.] Dossier No 6/1d.
- Back, Nicolas (1982): Briefe an die Redaktion: "Quetschen och". - Luxemburger Wort, 10. April 1982: 26.
- Bauhin, Gaspard (1596): Phytopinax. - Basel, XLII-669 p. + Appendix
- Bauler, André (2009): Vor 300 Jahren: Der schreckliche Winter von 1709. - Lëtzebuurger Journal 2009, Nr. 7 (10./11. Jan.): 24 [id. in: D'Klack 3/2008, Gemeng Ierpeldeng].
- Blackes, Henri (pseudo: Heinr. Olim Hirth von Weidenthal) (1983): Der Prozess um den Kartoffelzehnt im Waldtal ab anno 1742. - In: 50e anniversaire F.C. Kopstal. Luxembourg: 134-142.
- Blum, Martin (1898): Dominik Constantin München's Versuch einer kurz gefaßten Statistisch-Bürgerlichen Geschichte des Herzogtums Lützelburg. Zum Gebrauche der in Lützelburg studierenden Jugend. - Luxemburg, P. Worré-Mertens, XVII-463 p.
- Brücher, H. (1975): Domestikation und Migration von *Solanum tuberosum* L. Neuere Ergebnisse fiber alte Probleme des Ursprungs und der Verbreitung der Speisekartoffel aus Südamerika nach Europa, Asien

- und Afrika, gestützt auf Relikt-Klone von der Insel Chiloé, den Anden Venezuelas, den Drakensbergen Südafrikas, den Vorbergen des Himalaya und den Kanarischen Inseln. - Die Kulturpflanze, 23: 11-74.
- Calmes, Albert (1983): La création d'un Etat (1841-1847). 2e édition. - Luxembourg, Imprim. Saint-Paul, 473 p. (= Histoire contemporaine du Grand-Duché de Luxembourg, vol. 4) [1ère éd. en 1954].
- Cline, Erica (2006): Confirmation of the priority of the epithet *infestans* for *Phytophthora infestans*, cause of late blight of potato and tomato. - Systematic Mycology and Microbiology Laboratory, ARS, USDA. URL: http://nt.arsgrin.gov/sbmlweb/onlineresources/nomenfactsheets/rptBuildFactSheet_onLine.cfm?thisName=Phytophthora%20infestans¤tDS=specimens.
- Clusius (Charles de l'Écluse) (1601): Rariorum plantarum historia. - Anvers, Ex officina Plantiniana, apud J. Moretum, 1601. In-folio, (12), 364, CCCXLVIII, (12) pp.
- Conter, C. (2008): Internationale Karriere einer Knolle (2). - Gaart an Heem (Le Coin de terre et le foyer), année 2008, No. 3: 57.
- Cuvier, Frédéric Georges (1827): Dictionnaire des sciences naturelles, tome 49. - Strasbourg, Paris, F.G. Levraut, 539 p.
- Diderot, D. & J. d'Alembert (1751): Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. 1ère édition, tome 4. - Paris, 1098 p.
- Echternacher Anzeiger (1879): Die Kartoffel. - Echternacher Anzeiger 1879, No 103 (28. Dez.): 2.
- Echternacher Anzeiger (1880): Echternach, 7. Juli. - Echternacher Anzeiger 1880, Nr. 55 (8. Jul.): 2.
- Etringer, Norbert (1990): Ewige Schobermesse in alten Zeugnissen. - Luxemburger Wort 1990, Nr. 193 (23. Aug.): 17-18.
- Fischbach, Victor (éd.) (2003): 150 Joer Annalen. 150e anniversaire du Cercle Agricole et d'Élevage Luxembourgeois, 1853-2003. Ein Rückblick auf 150 Jahre Luxemburger Landwirtschaft. Une rétrospective sur 150 ans d'agriculture luxembourgeoise. - Cercle agricole et d'élevage, Luxembourg, Impr. Saint-Paul, 361 p.
- Flammang, Jean (1986-1987): Der Erdäpfelpfarrer von Prinzendorf: ein Luxemburger Priester führte in Niederösterreich die Kartoffel ein. - In: Letzeburger Bauere-Kalenner, Jg. 38(1986): 185-193; Jg. 39(1987): 238-239.
- Fontaine, Gaspard-Théodore-Ignace de (1852): Notice sur les pommes de terre et sur l'époque de leur introduction dans le pays de Luxembourg et les Ardennes wallonnes. - Publications de la Société archéologique du G.-D. de Luxembourg, VII : 189-196. (Publs Sect. hist. Inst. g.-d. Luxemb.)
- Friedrich, Evy (1980b): Kalennerblieder. Bd. 2. - Lëtzebuerg, J.P. Krippler, 395 p.
- Friedrich, Evy (1985): Kalennerblieder. Bd. 5. - Lëtzebuerg, J.P. Krippler, 392 p.
- Fuchs, Leonhart (1543): Das Kräuterbuch von 1543. Kolorierte Gesamtausgabe. — Köln, Taschen Verlag 2001, 960 p.
- Gangler, Jean-François (1847): Lexicon der Luxemburger Umgangssprache. - Luxembourg, V. Hoffmann, 495 p.
- Gerard, John (John Gerarde) (1597): The Herball or Generall Historie of Plantes. - London, John Norton, (18 p.) 1392 p. (60 p.)
- Gredt, Nicolas (1883): Sagenschatz des Luxemburger Landes. - Luxemburg, Bück, 645 p. [zitiert nach der 3. Aufl., Bd. 1. Esch-Alzette, Kremer-Muller, 1964, 589 p.].
- Hagen, Victor W. von (o.J.): Das Reich der Inka. - Gütersloh, Bertelsmann Lesering, 256 p.
- Hamus, J.P. (1930): Franz Reisen. - Luxemburger Illustrierte 1930, Nr. 11 (10. Jun.): 165.
- Haslinger, Ingrid (2007): Es möge Erdäpfel regnen. Eine Kulturgeschichte der Kartoffel mit 170 Rezepten. - Wien, Mandelbaum-Verlag, 179 p.
- Hausemer, Georges (2006): Luxemburger Lexikon. Das Großherzogtum von A-Z. 1. Auflage. - Luxembourg, Editions Binsfeld, 479 p.
- Hawkes, J. G. & J. Francisco-Ortega (1992): The potato in Spain during the late 16th century. - Economic Botany, 46: 86-97.
- Hawkes, J. G. & J. Francisco-Ortega (1993): The early history of the potato in Europe. - Euphytica, 70: 1-7.
- Hegi, Gustav (o.J.): Illustrierte Flora von Mitteleuropa mit besonderer Berücksichtigung von Deutschland, Oesterreich und der Schweiz. Band. 5, Teil 2. Dicotyledones (III. Teil).- München, J.F. Lehmanns [*Bunium bulbocastanum*: 1191-1196]

- Hegi, Gustav (o.J.): Illustrierte Flora von Mitteleuropa mit besonderer Berücksichtigung von Deutschland, Oesterreich und der Schweiz. Band. 5, Teil 4. Dicotyledones (V. Teil). Sympetalae. - München, J.F. Lehmanns [*Solanum tuberosum*: 2595-2607.]
- Henseler, Klaus (2007): Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen, oder eine kurzweilige Geschichte unserer Knolle in vier Furchen und etlichen Kapiteln. URL: <http://www.kartoffelgeschichte.de/index.html> [download: 16.12.2008] [cf. Henseler, Klaus: "Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen", als Privatdruck veröffentlicht, 1996 und 1998].
- Herchen, Arthur (1952): Manuel d'histoire nationale. Sixième édition revue et augmentée par Nicolas Margue et Joseph Meyers. - Luxembourg, P. Linden, 255 p.
- Hess, Joseph (1960): Altluxemburger Denkwürdigkeiten. Beiträge zur Luxemburger Kultur- und Volkskunde. - Luxemburg, Buchdruckerei P. Linden, 389 p.
- Hobhouse, Henry (1992): Fünf Pflanzen verändern die Welt. Chinarinde, Zucker, Tee, Baumwolle, Kartoffel. - München, dtv/Klett-Cotta, 350 p.
- Jakob, Nicolas (1981): Vom Inkagemüse zum Eislécker Eintopf. - In: Revue. - Luxembourg. - Jg. 36(1981), Nr. 20, p. 26-31.
- Kalbersch, Joseph (1854): Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke, oder Wein und Branntwein im Mittelalter und in unserer Zeit. Nach Urkunden bearbeitet von J. Kalbersch, Pastor zu Erpeldingen. - 1. Theil: Der Wein, 240 p. - 2. Theil: Der Branntwein, 491 p. - Diekirch, J.A. Schröll.
- Klein, Edmond Joseph (1936): Botanische Plaudereien für meine jungen Freunde : jeden Monat eine Pflanze. - Luxemburg, P. Worré-Mertens, 58 p. (Auszug aus: Morgenglocken 1935).
- Kleinschmidt, Wolfgang (1978): Die Einführung der Kartoffel in der Pfalz und die Verbreitung von Kartoffelspeisen in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz. - Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde Münster, vol. 24, no1-4, pp. 208-230.
- Körber-Grohne, Udelgard (1987): Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. - Stuttgart, Theiss, 490 p.
- Krombach, Jean-Henri-Guillaume (1875): Flore du Grand-Duché de Luxembourg. Plantes phanérogames. - Luxembourg, J. Joris, 564 p.
- Lascombes, François (1988): Chronik der Stadt Luxemburg : 1684-1795. — Luxemburg, Eigenverlag des Autors, 576 p.
- Lauer, Dittmar (2001): Rund um die Kartoffel. Ein kurzweiliger Streifzug durch ihre Geschichte mit einer kleinen Kartoffel-Chronologie und einem Beitrag von Küchenmeister Michael Krämer. 2. Aufl. - Kell am See, Heimat- und Kulturverein Kreis Trier-Saarburg, 48 p.
- Laufer, Berthold (1938): The American plant migration. Part I : The potato. Prepared for publication by C. Martin Wilbur. - Field Museum of Natural History, 28 (1) : 1-132.
- Lekhnovitch, V.S. (1961): Introduction of the Potato into Western and Central Europe. - Nature 191, 518 - 519 (29 July 1961).
- López de Gómara, Francisco (2006): Historia general de las Indias. - Barcelona, Linkgua ediciones, 400 p.
- L.[orang], [Fernand] (2002): Aus aler Zäit: Gromperen. Die Warte 2002, Nr. 2/1985 (17. Jan.): 2; Nr. 4/1987 (31. Jan.): 4.
- Luján, L. (1996): Historia de la papa. - Revista Papa, Órgano Informativo de la Federación Colombiana de Productores de Papa, FEDEPAPA. N° 16 diciembre 1996. [URL: <http://www.redepapa.org/lujan.pdf>]
- Luxemburger Wort (1865): Die Kartoffel. - Luxemburger Wort 1865, Nr. 243 (18. Okt.): 1, Nr. 244 (19. Okt.): 1-2, Nr. 245 (20. Okt.): 1-2, Nr. 246 (21. Okt.): 1-2, Nr. 247 (22. Okt.): 1, Nr. 248 (24. Okt.): 1, Nr. 252 (28. Okt.): 1-2, Nr. 253 (29. Okt.): 1. (Aus: Natur und Offenbarung).
- Marzell, Heinrich (1943): Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Unter Mitwirkung von Wilhelm Wissmann. 1. Band: Abelia - Cytisus. - Leipzig, S. Hirzel, X, 1412 Kol. [Lizenzausgabe Parkland Verlag, Köln 2000].
- Marzell, Heinrich (1958): Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Unter Mitwirkung von Wilhelm Wissmann. 5. Band: Register. - Stuttgart, S. Hirzel, IV- 668 Kol. [Lizenzausgabe Parkland Verlag, Köln 2000].
- Marzell, Heinrich (1972): Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Unter Mitwirkung von Wilhelm Wissmann† und Wolfgang Pfeifer . 2. Band: Daboecia - Lythrum. - Leipzig, S. Hirzel, 1518 Kol. [Lizenzausgabe Parkland Verlag, Köln 2000].

- Marzell, Heinrich (1979): Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Aus dem Nachlass herausgegeben von Heinz Paul . 4. Band: Sabadilla - Zygotyllum. - Stuttgart, S. Hirzel, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag, 2 p.1437 Kol. [Lizenzausgabe Parkland Verlag, Köln 2000].
- Massard, Jos. A. (1988): Echternach und die Cholera. Ein Beitrag zur Geschichte der Medizin und der öffentlichen Hygiene in Luxemburg. - Publications du Centre Universitaire de Luxembourg, Département des Sciences: Biologie-Chimie-Physique, fasc. 1: 1-259.
- Massard, Jos. A. (2000): Le Doryphore et le Grand-Duché de Luxembourg (esquisse historique). - Archives de l'Institut grand-ducal de Luxembourg, Section des sciences naturelles, physiques et mathématique, NS 43: 175-217.
- Mémorial (1817a): Extrait du no. 685 de la Gazette Générale des Pays--Bas, du 9 mai 1817 [procédé sur la culture des pommes de terre]. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1817: 299.
- Mémorial (1817b): Extrait du no. 878 de la Gazette Générale des Pays--Bas, du 19 novembre 1817 [utilisation des jets pommes de terre]. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1817: 685.
- Mémorial (1817c): Instruction sur la manière de conserver les pommes-de-terre. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1817: 757-759, 765-771.
- Mémorial (1818a): Verfahrensart, um die Erdäpfel zu einem vortrefflichen Mehl zu bereiten. (Auszug aus der Voßischen Berliner-Zeitung vom 24. Februar 1818, N° 24.). - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1818: 150-152.
- Mémorial (1818b): Avis relatif à l'usage que l'on peut faire pour la distillation de la baie des pommes de terre. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1818: 190-191.
- Mémorial (1818c): Avis aux cultivateurs sur la manière de multiplier la pomme de terre par le semis de ses graines, publié au nom de la société royale et centrale d'agriculture du département de la Seine. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1818: 393-399.
- Mémorial (1819): Extraits du journal d'agriculture, d'économie rurale et des manufactures, publié par C.J. Lefebvre, De Bruxelles. Tome VII, page 241: Sur le sarclage des pommes de terre. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1819, II : 382-384
- Mémorial (1824): Avis, concernant la manière de conserver les pommes de terre. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1824, II : 363-364.
- Mémorial (1829): Extrait du Journal du département de la Moselle, du mercredi, 28 octobre 1829, no. 80. Economie domestique. Moyens de conserver les pommes-de-terre. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1829, II : 316.
- Mémorial (1830a): Moyen d'utiliser les pommes de terre gelées. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1830, I: 92.
- Mémorial (1830b): Pomme de terre: Expérience sur le résultat de la suppression des fleurs et des tiges de la plante de cette plante. - Mémorial administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1830, II: 118-119.
- Mémorial (1845a): Circulaire à Messieurs les commissaires de district et les bourgmestres et échevins des villes et communes du Grand-Duché, concernant l'exportation des pommes de terre. - Mémorial législatif et administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1845: 505-507.
- Mémorial (1845b): Arrêté portant défense d'exporter les pommes de terre. - Mémorial législatif et administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1845: 549-550.
- Mémorial (1845c): Arrêté concernant l'entière prohibition de l'exportation des pommes de terre. - Mémorial législatif et administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1845: 617-618.
- Mémorial (1846): Circulaire concernant la défense d'exporter des pommes de terre et la libre importation des grains et des légumes secs. - Mémorial législatif et administratif du Grand-Duché de Luxembourg 1846: 530-532.
- Mémorial (1854a): Loi du 25 novembre 1854, concernant les denrées alimentaires. - Mémorial du Grand-Duché de Luxembourg 1854 (I): 114-116.
- Mémorial (1854b): Arrêté royal grand-ducal du 30 novembre 1854 concernant l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires. - Mémorial du Grand-Duché de Luxembourg 1854 (I): 116-117.
- Mémorial (1856a): Ordonnance royale grand-ducale du 23 décembre 1856, portant prorogation de la loi du 25 novembre 1854, sur les denrées alimentaires. - Mémorial du Grand-Duché de Luxembourg 1856 (I): 295.

- Mémorial (1856b): Arrêté royal grand-ducal du 23 décembre 1856, concernant les denrées alimentaires. - Mémorial du Grand-Duché de Luxembourg 1856 (I): 296.
- Mémorial (1857): Arrêté royal grand-ducal du 10 novembre 1857, portant levée de la défense de distiller des pommes de terre. - Mémorial du Grand-Duché de Luxembourg 1857 (I): 434-435.
- Mersch, Jules (1956): La famille de la Fontaine. - Biogr. natn. Luxemb., fasc. 7: 39-132 [Alphonse de la Fontaine: 121-127].
- Messer, Ellen (2000): White potatoes. - In: K.F. Kiple & K. Coneè Ornelas: The Cambridge world history of food. Volume 1. - Cambridge, Cambridge University Press: 187-201.
- Most, Georg Friedrich (1843): Encyklopädie der Volksmedizin. Graz, Akademische Druck- u. Verlagsanstalt 1984, XII+XXIX+816 p. (Neuaufgabe der Ausgabe Graz 1973, durch eine Neue Eileitung vermehrter Nachdruck der 1843 bei F.A. Brockhaus in Leipzig erschienen Ausgabe).
- Nieth, Franz-Josef (1990): Die ersten Kartoffeln in der Eifel. - Eifeljahrbuch 1991: 66.
- Nilles, Nicolas (1856): Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagelschlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth. Versuch einer gemeinfaßlichen christlichen Erörterung über das Wesen und die Ursachen der großen Plagen der Gegenwart, sowie über die Mittel dagegen von Dr. N. Nilles, Pfarrer zu Tünzingen. - Würzburg, Verlag der Stahel'schen Buch und Kunsthandlung, VIII-106 p. (Cholera: 1-21).
- Philipps, Henry (1822): History of cultivated vegetables; comprising their botanical, medicinal, edible, and chemical qualities; natural history; and relation to art, science, and commerce. 2d ed., volume II. - London, H. Colburn an Co., 480 p.
- Pirotte, Fernand (1976): La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle. - Liège, Éditions du Musée wallon, 87 p. (= Collection d'études publiée par le Musée de la vie wallonne, 4).
- Pitrat, M. Foury, C. (coord.) (2004): Histoires de légumes des origines à l'orée du XXIe siècle. INRA, 410 p.
- Prüm, Pierre (o.J.): Fragmente Oeslinger Lokal- und Regionalgeschichte: Clerfer Ritter, Bürger und Bauern in alten Zeiten. - Luxemburg, Selbstverlag des Autors, 39 p.
- pw (1986): Erdäpfeltag in Prinzendorf a. d. Zaya. Dieser Kirtag ist dem Luxemburger Pfarrer J.E. Jungblut gewidmet. - Luxemburger Wort 1986 (2. Sept.): 9.
- Reader, John (2008): Propitious Esculent: The Potato in World History. - London, William Heinemann, 320 p.
- Reisen, François (1888): Ein berühmter Gast. - Der Landwirth 1888, Nr. 93, p. 1. [betr. *Peronospora infestans*].
- Reisen, François (1900): Einführung der Kartoffel in Europa. - Der Landwirth 1900, Nr. 76: 1.
- Rinnen, Henri (1969): Gromper - "*Solanum tuberosum*". - In: An der Ucht, 23(1969): 187-191.
- Ríos, D., M. Ghislain, F. Rodríguez & D.M. Spooner (2007): What is the origin of the European potato? Evidence from Canary Island landraces. - Crop Science, 47:1271-1280.
- Rothacker, D. (1992): Kulturpflanzen aus Amerika erobern Europa: Zur Geschichte und Bedeutung der Kartoffel in Europa. Ein Geschenk der neuen Welt. - Kataloge des OÖ. Landesmuseums N.F. 61: 213-251.
- Rousselle, P., Y. Robert & J.C. Crosnier (éds) (1996): La pomme de terre: Production, amélioration, ennemis et maladies, utilisations. - Editions INRA, 607 p.
- Roze, Ernest (1898): Histoire de la pomme de terre; traitée aux points de vue historique, biologique, pathologique, cultural et utilitaire. Paris, J. Rothschild, 464 p.
- Roze, Ernest (1899): Charles de l'Escluse d'Arras, le propagateur de la pomme de terre au XVIe siècle: sa biographie et sa correspondance. Paris, J. Rothschild & J. Lechevallier, 110 p.
- Rumpolt, Marx (1581): Ein new Kochbuch. Nachdruck von 1581, Frankfurt am Main, 2002, 248 S.
- Salaman, Radcliff N. (1989): The history and social influence of the potato. With a chapter on industrial uses by W.G. Burton. Revised impression edited with a new introduction by J.G. Hawkes. - Cambridge, Cambridge University Press, XLIV-685 p. [reprint of the revised edition of 1985, first published 1949].
- Schmitt, Heinz (2003): Drei Jahrhunderte Kartoffelanbau in der Eifel. - Heimatkalender Landkreis Prüm 2004: 44-52.
- Schöber-Butin, Bärbel (2001): Die Kraut- und Braunfäule der Kartoffel und ihr Erreger *Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary. - Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin-Dahlem, 384: 1-64 (Mitt. Biol. Bundesanst. Land- Forstwirtschaft. 384, 2001)

- Schon, Arthur (1954-57): Zeittafel zur Geschichte der Luxemburger Pfarreien von 1500 - 1800. Esch/Alzette: 1-516, V.1-V.166.
- Semal, Jean (1995): L'épopée du mildiou de la pomme de terre (1845-1995). - Cahiers Agricultures, 4: 287-298.
- Simon, K.H. (1980): Nutzpflanzenzüchtung: Getreide, Hülsenfrüchte, Knollengewächse, Rüben. - Frankfurt am Main, Berlin, München: Diesterweg, Frankfurt am Main, Berlin, München: Salle, Aarau, Frankfurt am Main, Salzburg: Sauerländer, 250 p. (Studienbücher Biologie).
- Spedener, Gregor (1932): Ephemeriden der Luxemburger Landes- und Lokalgeschichte. - Diekirch, E. Schumacher & Cie, 165 p. (Sonderdruck der "Nationalzeitung und Landwirt")
- Spedener, Gregor (1937): Die im Luxemburger Lande lebten und webten. Biographische Notizen. - Grevenmacher, P. Faber, 106 p.
- Spooner, D.M., K. McLean, G. Ramsay, R. Waugh & G.J. Bryan (2005): A single domestication for potato based on multilocus amplified fragment length polymorphism genotyping. - PNAS, vol. 102, no. 41: 14694-14699 (Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America).
- Sprunck, Alphonse (1956): Etudes sur la vie économique et sociale dans le Luxembourg au 18e siècle. Tome I : Les classes rurales. - Luxembourg, Editions du Centre, 143 p. (Études historiques, culturelles et littéraires du Grand-Duché de Luxembourg. Série A, Volume 1. Histoire générale et locale, monographies.)
- Sprunck, Alphonse (1963) Etudes sur la vie économique et sociale dans le Luxembourg au 18e siècle. Tome II : Les classes rurales (2e partie). Luxembourg, Editions du Centre, 188 p. (Études historiques, culturelles et littéraires du Grand-Duché de Luxembourg. Série A, Volume 2. Histoire générale et locale, monographies.)
- Sprunck, Alphonse (1966): Aus der Dorfchronik von Stadtbredimus im 17. und 18. Jahrhundert . - In: Stadtbredimus 1966 : Xe fête du vin. - Luxembourg, 1966. - P. 138-162.
- Stokes, Jonathan (1812): A botanical materia medica, consisting of the generic and specific characters of the plants used in medicine and diet with synonyms, and references to medical authors. Vol. 1. - London, J. Johnson and Co., LXVIII, 503 p.
- Stromberg, Mathias (1911): Wiltz und sein Schloss : Geschichte von Wiltz und seinen Grafen kurz bearbeitet und mit 19 Illustrationen versehen von M. Stromberg. - Luxemburg, M. Huss, 61 p.
- Struyf Palacios, Erik (2008): El largo y exitoso periplo de la papa por Europa. El tubérculo peruano salvó la vida de millones de europeos gracias a sus propiedades nutritivas y a su resistencia a las inclemencias del entorno. - El Comercio, 25 de mayo de 2008.
- Tabernaemontanus (= Theodorus, Jacobus) (1588): Neuw Kreuterbuch. Erster Theil. Frankfurt am Main, [44], 818, [21] p.
- Teresa, of Avila (1921): The letters of Saint Teresa. A complete edition translated from the Spanish and annotated by the Benedictines of Stanbrook. With an introduction by Cardinal Gasquet. Volume 2. - London, T. Baker, 325 p.
- Vandenbroeke, C. (1971): Cultivation and consumption of the potato in the 17th and 18th century. - Acta Historiae Neerlandica, 5: 15-39.
- Weber, Joseph (1890): Lezeburjesch-latein-fransesch-deutschen Dictionèr fun de Planzen. - Recueil des Mémoires et Travaux publiés par la Société Botanique du G.-D. de Luxembourg, 12(1887-1889): 43-144.
- Welter, Nikolaus (1929): Mundartliche und hochdeutsche Dichtung in Luxemburg. Ein Beitrag zur Geistes- und Kulturgeschichte des Großherzogtums. - Luxemburg, St. Paulus-Ges., 396 p.
- Werveke, Nicolas van (1983): Kulturgeschichte des Luxemburger Landes. Neue Aufl. hrsg. von Carlo Hury. Bd. 1. - Esch/Alzette, Editions-Reliures Schortgen, 549 p. (Neudruck der Originalausgabe in drei Bänden des Verl. Gustave Soupert, Luxemburg, 1923-1926).
- Werveke, Nicolas van (1984): Kulturgeschichte des Luxemburger Landes. Neue Aufl. hrsg. von Carlo Hury. Bd. 2. Esch/Alzette, Editions-Reliures Schortgen, 593 S. (Neudruck der Originalausgabe in drei Bänden des Verl. Gustave Soupert, Luxemburg, 1923-1926).
- Wilhelm, Michel J. (1999): Die Gemeinde Erpeldingen und ihre Geschichte. Band 1. Erpeldingen. - Luxemburg, 749 p.

- Wörterbuchkommission (1950/54): Luxemburger Wörterbuch. Bd. I. A-F (V-Ph). - Luxemburg, Linden, 427 p. [Réimpression 1987, éditpress, Esch-sur-Alzette].
- Zuckerman, Larry (1999): The Potato: From the Andes in the sixteenth century to fish and chips, the story of how a vegetable changed history. - London, Macmillan, XV, 304 p. [Originally published as: The potato: How the humble spud rescued the western world. Boston, Faber & Faber, 1998]