

wenn die Kartoffeln einmal in allen Ländern misgrieten, dann müßte ein großer Teil Hungers sterben. Und doch hatten unsere Urgroßväter noch keine Acker mit Kartoffeln, sondern man fing erst an einzelne Stöcke zu pflanzen.

Die Kartoffelstaude wächst aus einer Setzkartoffel, auch wohl aus einer Hälfte derselben oder gar aus einem bloßen Auge. Gesät werden die Kartoffeln selten. Doch ist der Same leicht zu bekommen; er findet sich in den Äpfeln, welche von der Dike einer kleinen Nuß, aber ganz kugelförmig, an den Stengeln hängen. Die Blüte ist bald weiß, bald rot, bald blau, wie ja auch die Kartoffeln selbst verschiedene Farben haben. Das Stecken der Kartoffeln geschieht entweder gleich hinter dem Pfluge her, oder indem man reihenweise Löcher in die Erde hakt. Hierauf läßt man sie wachsen, bis das Kraut etwa handlang ist: dann müssen sie gehackt und gehäufelt werden. Wenn das Büden zu schwer wird und wer die Hacke nicht gebraucht, der wird nicht viel Kartoffeln erhalten. In dem Monat August werden die Frühkartoffeln reif; aber man muß sich sehr hüten, sie allzu früh zu genießen; denn unreife Kartoffeln sind giftig. Gegen den Michaelistag fängt man an alle Sorten Kartoffeln auszumachen. Denn das Kraut ist dann größtenteils abgestorben, und die Blätter sehen bisweilen schon schwarz aus.

Dann zieht alles in der Frühe hinaus auf den Kartoffelacker; die Männer hacken mit einem Karst oder graben sie mit Spaten aus. Die Weiber und Kinder lesen die Knollen in Körbe und schütten diese in Säcke. Allein man darf nicht rote und blaue und weiße Knollen untereinander mischen, sondern jede Sorte kommt in einen besondern Sack. Von dem Kartoffelstroh machen die Kinder Feuer an; denn es ist um diese Zeit schon kalt. Auch brät man sich gern einige Kartoffeln in der heißen Asche. Am Abend, wenn alle Säcke gefüllt sind, kommt ein Wagen, um sie abzuholen. Zu Hause werden sie oft noch im Dunkeln in den Keller geschüttet. Denn die Kartoffel kann den Frost nicht vertragen; gefrorene Kartoffeln schmecken widerlich süß und faulen bald.

Aus den Kartoffeln lassen sich mancherlei Gerichte bereiten. Sie werden mit der Schale abgessotten oder roh geschält und hierauf zu Gemüse, Brei und Suppe gekocht. Bei allen diesen Zubereitungen darf das Salz nicht vergessen werden. Auch manche künstlichere Speisen werden aus Kartoffeln bereitet, zum Beispiel Pfannkuchen, Waffeln, Klöße, ja, man bäckt auch Brot aus Kartoffelmehl. Wer satt Kartoffeln hat, braucht sich nicht zu beschweren, daß es ihm an gesunder Nahrung fehle; denn nächst dem Brote sind sie die gesündeste Speise. Dazu kommt, daß die Kartoffeln auch zum Futter für das meiste Vieh dienen. Es ist also ein großer Segen, daß uns Gott so reichlich Kartoffeln wachsen läßt. Aber der Branntwein aus Kartoffeln gehört nicht zum Segen.

Wilhelm Curtman.