

**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten  
**Herausgeber:** Bernhard Otto  
**Band:** 1 (1779)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Ueber die Erdäpfel : ihren Nutzen, Ursprung, Schicksale, nebst der Beschreibung einiger vorzüglichen Arten  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-543563>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

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

# Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,  
für Bünden.

---

Zwölftes Stück.

---

Ueber die Erdäpfel,  
ihren Nutzen, Ursprung, Schicksale, nebst  
der Beschreibung einiger vorzüglichsten  
Arten.

**U**nter denen nützlichen Gewächsen, die in neuern Zeiten aus fremden Ländern hergeholt, und durch die Kultur bei uns einheimisch geworden sind, verdienen die Erdäpfel vor allen den Vorzug.

Ich scheue mich nicht zu sagen, wenn man den Werth der Dinge nach ihrem nicht eingebildeten, sondern wirklichen Nutzen, den sie in Befriedigung wahrer und allgemeiner menschlicher Bedürfnisse haben, schätzen wollte, die Entdeckung von Amerika wäre der Nachwelt wichtiger durch die Verbreitung dieser Frucht, als durch die reichen Goldminen geworden, die doch eine Ursache der merkwürdigsten politischen Revolutionen in unserm Welttheil gewesen sind.

Die Erdäpfel oder Tartuffeln sind eine allgemeine, angenehme, gesunde und nahrhafte Speise für den Menschen sowohl als für allerlei Arten Vieh, die dem Menschen nützlich oder unentbehrlich sind. Eine Speise die bald so schätzbar ist, als das Brodt, in der Noth dessen Stelle vertritt, und sich so einfach und in so mancherlei Gestalten zubereiten und aufstischen läßt, als kaum ein anderes Nahrungsmittel; die den Arbeiter stärkt, die Zu-



sucht des Armen, und der sicherste Schutz gegen den Hunger in theuren Zeiten ist; die aber auch dem Vornehmen schmeckt, und neben überflüssigen Gerichten geschätzt wird. Eine Frucht, die in allerlei Boden, unter jedem Himmel, in den rauhesten Gegenden, wo kein Getreide fortkömmt, wohl gedeiht, sich erstaunlich vermehrt, zum Anbau nur wenig Mühe und Kosten erfordert, dem Acker wohl bekömmt, und dem Mißwachs, und seinen Zufällen, welche oft die Hoffnung des Landmanns plötzlich vernichten, weniger unterworfen ist, als irgend eine Getreidart.

Sollten nicht die Erdäpfel und das Türkenkorn dem Landmann ein überzeugender Beweis seyn, daß das Neue nicht schlechterdings ohne vorhergegangene Prüfung zu verwerfen sey? Und würden nicht unsere Altvordern, wenn ihnen vergönnt wäre, diese ehemals von ihnen angebaute Gegenden wieder zu besuchen, bei dem Anblick der mit diesen gesegneten und für sie ganz neuen Früchten bestellten Felder, in bewunderndes Erstaunen ausbrechen, und ihre Enkel über diesen Gewinn glücklich preisen müssen?

Die Erdäpfel kommen ursprünglich aus Amerika, und sind nach der einmüthigen Versicherung aller Kräuterkundigen bisher sonst in keiner andern Gegend der bekannten Welt, als wildwachsend gefunden worden. Einige, auch Linnee, geben Peru, und zwar die fruchtbaren Gegenden um Quito, wo auch der sogenannte türkische Weizen herkömmt, andere, Virginien für den eigentlichen Geburtsort derselben an. Allem Ansehen nach haben aber beide Länder gleichen Anspruch darauf. Schwerer wird es auszumachen seyn, aus welchem von beiden Ländern dieses Gewächs zuerst nach Europa gekommen sey. Lange nach der Entdeckung der neuen Welt, vor ungefehr 200 Jahren, soll sie nach einigen der Englische Admiral Walther

ther Kaleigs zuerst aus Virginien in Irroland gebracht haben, von da sie in Engelland gekommen sind. Nach andern hat sie der berühmte Franz Drake zuerst 1586 nach Europa gebracht. Gewiß ist es, daß sie im Jahr 1588 schon häufig in Italien gepflanzt wurden, wohin sie etwas zeitlicher, vermuthlich durch die Spanier gelangt waren, die sie aus Peru mitgebracht hatten. Der österreichische Kräuterkenner Carolus Clusius erzählt in seiner Beschreibung seltener Pflanzen, so 1601 herausgekommen, daß ihm dieses Gewächs zuerst zu Anfang des Jahres 1588 bekannt worden, wo ihm Jemand zwei solcher Wurzeln nach Wien schickte, der sie das Jahr vorher in den Niederlanden unter dem Namen Tartufeln aus dem Garten des Päpstlichen Nuntius erhalten hatte. Er scheint zu vermuthen, daß solche aus Italien dahin gekommen seyen, wohin sie die Spanier aus Peru gebracht hätten. Der Name Tartufeln macht diese Vermuthung sehr wahrscheinlich. Clusius verwundert sich, daß dieses Gewächs so spät in Deutschland bekannt worden sey, da es doch schon damals in einigen Gegenden Italiens, dem Bericht nach, so gemein war, daß es nicht nur von den Menschen zur Speise genühet, sondern auch den Schweinen schon zur Fütterung gegeben worden; noch mehr befremdet es ihn, daß solches auf der hohen Schule zu Padua nicht eher gekannt gewesen, als bis er einigen Freunden, die dort die Arzneikunst studirten, einige Wurzeln von Frankfurt zugeschiekt habe. Ist aber, im Anfang des 17 ten Jahrhunderts, fährt er fort, sey es wegen seiner leichten und häufigen Vermehrung in Deutschland in den meisten Gärten gemein geworden. Der Schweizerische Kräuterkenner Caspar Bauhin, der Virginien für das Vaterland der Erdäpfel angiebt, hat zuerst eine mit natürlichen Farben gemahlte Abbildung dieses



Dieser Pflanze im Jahr 1590 erhalten, und sie unter die Nachtschatten Arten gezählt, worunter sie auch gehört.

Aus Engelland scheinen sie sich hauptsächlich in den Niederlanden, in Brabant, auch in Frankreich, nachher in Lothringen, im Elsas und bald in allen Theilen Deutschlands, in Schweden und andern Ländern ausgebreitet zu haben. In Burgund sind sie schon zu des Bauhins Zeiten also vor dem Jahr 1623 häufig gebaut worden. Im Jahr 1616 kamen sie doch noch, als ein seltenes Gericht auf der königlich Französischen Tafel zum Vorschein. In Deutschland wurden sie nicht eher als 1650 auch dem gemeinen Mann in einigen Gegenden bekannt, und dazumal zuerst im Voigtlande gepflanzt. In der Ausgabe von des Tabernamontani Kräuterbuch von 1687 heist es: Dieses Gewächs sey bei den Deutschen, Engelländern, Franzosen, Italiänern und Spaniern gemein und werde durch die Wurzel leichtlich vermehrt. Die Burgunder wußten schon die Aeste zu biegen, mit Erde zu bedecken, und auf diese Weise mehr Knollen zu bekommen.

Der allgemeinere Anbau und Gebrauch der Erdäpfel in Deutschland wurde doch erst vor ungefehr 50 bis 60 Jahren mit mehrerm Eifer eingeführt. In das Württembergische soll sie ein Waldenser aus der Pflanzstätte zu Nürnberg im Jahr 1710 zuerst gebracht haben.

In die Schweiz scheinen sie theils aus dem Elsas und theils aus Burgund gekommen zu seyn. Schon vor mehr als 50 Jahren waren sie darinn bekannt. Der Herr Landvogt Engel erzählt in den Bernersammlungen I St. 1772, er habe 1730 zu Brienz gesehen, daß man deren bereits viele gepflanzt, ja schon in Scheiblein zu zerschneiden, zu dörren, auf der Mühle zu malen, und das Mehl sowohl zu Brodt, als zu Brey zu gebrauchen gewußt habe.

In welchem Jahr und woher dieses nützliche Produkt in Bündten eingeführt worden, kann ich so gewiß nicht bestimmen. Indessen können es kaum 40 bis 50 Jahre seyn, da viele nicht gar alte Leute in diesen Gegenden sich noch sehr wohl der Zeit erinnern, da man nichts von diesem Gewächse wußte. Sicher ist es, daß schon im Jahr 1717 zu Marschling in dem Garten einige gepflanzt wurden, daß aber weder Knechte noch Mägde davon essen wollten, weil sie es vor eine sehr ungesunde febrilische Speise hielten. Eben dieses Vorurtheil mag Schuld gewesen seyn, daß noch 15 bis 20 Jahre vergiengen, ehe man den Anbau der Erdäpfel in diesen Gegenden allgemeiner einführte.

Man siehet aus dieser Geschichte, wie viele Zeit erfordert wurde, bis man die großen Vortheile der Anpflanzung dieser neuen Frucht, die doch so augenscheinlich sind, allgemein erkannte, und die Vorurtheile, die sich dagegen, wie gegen alles Neue, setzten, überwand. Theurung, Hunger und Mangel mußten an vielen Orten den Leuten vorher die Augen öffnen, ehe sie diese herrliche Gabe Gottes schätzen lernten, und sich entschließen konnten, den Anbau der Erdäpfel auf ihren Feldern einzuführen; und giebt es nicht noch immer Leute genug, die sie entweder mit Verachtung ansehen, oder mit widrigen Meinungen gegen dieses vorzügliche Nahrungsmittel eingenommen sind, welches besonders einem Lande, das an eigenem Getreide Mangel hat, und sein Brodt von der Zufuhr aus andern Ländern erwarten muß, schätzbar seyn sollte.

Gleich im Anfang ihrer Bekanntheit in Europa gab man den Erdäpfeln Schuld, daß sie nur wenig nahrhafte Theile besäßen, häufigen Schleim erzeugen, den Magen aufblähen, die Verdauung schwächen, und das Geblüt mit groben Theilen verunreinigen. Einige haben ihnen



ihnen gar wegen ihrer Verwandtschaft mit dem Nachtschatten eine verdächtige Giftartige Eigenschaft beilegen wollen. Caspar Bauhin berichtet, wie der Genuß dieser Wurzeln in Burgund zu seiner Zeit deswegen verboten worden sey, weil man geglaubt, daß solche eine bößartige Krätze verursachen. Noch in den Jahren der Theuerung von 1770 und 71, wo viele tausend Menschen durch dieses Nahrungsmittel beim Leben erhalten worden sind, haben einige Leute in der Schweiz den Friesel, das Faulfieber, die Wassersucht, die Krätze, und andere Uebel, die eine Folge von der Armut und dem Mangel jener armseligen Zeiten waren, den Erdäpfeln zugeschrieben. (a) Einige sehen auch besonders das Kraut für kein gutes Viehfutter an, indem dieses und andere übelriechende Kräuter, wie sie sagen, nicht eher von dem Vieh angerührt werden als wenn es sehr hungrig ist, oder die Gewächse vom Reif mürbe gemacht worden. Landwirthschaftliche versichern mich aber des Gegentheils, daß nemlich das Vieh dieses Kraut zu allen Zeiten begierig, und ohne Schaden freße. Auch werden die Schweine mit den Saamenäpfeln gefüttert, ohne widrige Wirkung.

Auch die Untersuchungen der Aerzte könnten diese Uebel vertrieben haben. Herr Professor Spielmann in Straßburg hat die Wurzeln Chemisch zergliedert. Die Tartufeln, schreibt er, haben keine leimichte Zähigkeit, und kommen an Güte den Korngewächsen und Hülsenfrüchten bei, ohne das schädliche derselben zu besitzen. In Ansehung ihrer Seifenartigen Natur sind sie dem Obst  
an

---

(a) Wie Herr Dr. Schinz in der Anleitung zur Pflanzenkenntniß und derselben nützlichsten Anwendung, mit Hundert gemahlten Tafeln, Zürich 1774. S. 76 anmerket.

an die Seite zu setzen; sie verursachen keine Blähungen, und es ist von ihnen keine Gährung in den Daunungswegen zu befürchten; sie sind auch frei von dem ölichten, welches den Genuß der Kernfrüchte und der Nüssen nicht allen Leuten zuträglich macht.

Glückliche und lange Erfahrungen ganzer Länder und Völker in beiden Welttheilen sollten uns überzeugen, daß sie, wenn sie, gehörig zubereitet, und mäßig genossen werden, besonders wenn die zu jeder glücklichen Verdauung nöthige Bewegung hinzukommt, unter die besten Nahrungsmittel gehören. Man hat aber darauf zu sehen, daß man dazu gesunde Wurzeln auswähle, und diejenigen welche von einer Fäulung angegriffen sind, auch blaue Flecken haben, wegwerfe. Oft bekommen die Erdäpfel, besonders wenn sie bis gegen den Frühling sind aufbehalten worden, einen etwas herben, scharfen, und gleichsam ranzichten Geschmack: welches man dadurch verhütet, daß man sie im Keller so an einen Ort leget, wo sie die aus der Erde an sich behaltene Feuchtigkeit nicht verlieren können. Einige rathen sie deswegen in verschlagenen Fässern aufzubehalten, wo sie bis in den Aprill gut bleiben. Der Frost macht sie süßlicht, scharf, und ungenießbar; man muß sie also, wenn sie gut bleiben sollen, vor der Kälte, und dem Auftröcknen wohl verwahren. Zu feuchtes Land und zu vieler Dung geben ihnen auch einen unangenehmen Geschmack. Sie sollen sich besser essen lassen, wenn sie ohne Dung gewachsen sind. In Irland, wo die Erdäpfel am längsten, und fast seit 200 Jahren im Gebrauch sind, leben sie von ihrem 13 oder 15 Jahr an fast einzig von dieser Speise, und sind dabei stark und gesund, und sehr fruchtbar. Herr Landvogt Engel erzählt: eine Jungfer von ungefehr 33 Jahren hatte Mangel an Appetit, der Magen konnte nichts vertragen, alle Arzneien





neien wollten nichts verfangen: sie bekam Lust zu Erdäpfeln, als sie, befand sich wohl dabei, der Appetit ward stärker, in 14 Tagen war sie beinahe hergestellt; sie fuhr fort, ward gesund, und nahm auch am Leibe zu. Ich habe selbst mehrmalen gesehen, daß Leute von schwachem Magen die Erdäpfel sehr wohl vertragen, und daß sie ihnen weniger Blähungen verursachen, als viele andere für sehr leicht und gesund gehaltene Speisen. Auch werden die Erdäpfel im Magen nicht so leicht sauer, und scheinen die Säure zu verschlucken die wirklich darinn ist. Ein Herr der mit einem zur Gewohnheit gewordenen Brechen und Aufstoßen fast nach jeder Mahlzeit beschwert war, litt diese Zufälle nie, wenn er Erdäpfel genossen hatte. Wie unbillig sind also die Landleute, welche bald alle ihre Krankheiten den Erdäpfeln und dem Türkenkorn aufbürden wollen!

Die Erdäpfel sind nicht nur den gesunden eine gute Speise sondern verschiedene Aerzte haben sie den Schwindsüchtigen, als eine feine Nahrung in Brühen empfohlen, und zwar eben deswegen weil bei solchen Kranken die Kräfte der Verdauung gemeiniglich geschwächt sind. Schon die alten Aerzte thun dessen Meldung, wie auch daß sie die Fruchtbarkeit vermehren, aus keinem andern Grund als weil sie sehr nahrhaft sind. Ein englischer Arzt hat sie, als ein gutes Mittel in dem Stein angerühmt; wenn diese heilsame Eigenschaft gegründet ist, so beruhet sie vermuthlich auf den süßen seifenartigen Bestandtheilen dieser Knollen. In Irroland sehen sie diese Speise als ein Mittel gegen den Scharbock an.

(Die Fortsetzung in folgendem Stück.)

