

Tatufi bæueli =
kálfus.

Föstudagur 29. nóv. 1940.



Kartöflur

Herrar ritstjörn

I bók eftir R. H. Francé, die Pflanzenwelt der Subtropen (fylgirit með náttúrufræðitímaritinu Kosmos 1939) er fróðlegur þáttur um kartöfluna. Hún er ættuð, segir Francé, frá Juan Fernandez, eyju Robinsons, en hún liggar vestur af Chileströnd, 33 stigum fyrir sunnan miðbaug jarðar. Alt um það fekk kartöflujurtin hjá grasafræðingunum í fyrstu heitið papas peruvianorum, en Indíánar nefna hana papa. Fyrstur kom með hana til Evrópu John Hawkins, þrælasali. Jurtin var í fyrstu aðeins metin blómanna vegna, en svo tregir voru menn á að leggja sjer hnúðana til munns, að meir en 200 árum seinna varð Friðrik mikli Prússakonungur að beita hörðu til að kenna þegnum

sínum að jeta kartöflur. En hungríð mikla, sem gekk yfir eftir Napóleonsstyrjaldirnar, kendi fólki alstaðar um Norðurálfuna að meta matargildi þessara merkilegu hnúða. Og það gefur góða hugmynd um hve vel mönnum hefir lærst þetta nú, að á Þýskalandi ná kartöfluakrarnir yfir $3\frac{1}{2}$ milj. hektara, en það er stærra svæði en þriðjungur Íslands. Eftirtektarverð eru nöfnin sem kartaflan hefir fengið. Þjóðverjar tala um jarðepli eða -perur (Erdapfel, Grundbirne), en úr þessu síðarnefnda orði hafa Ungverjar gert krúmplí en Króatar krúmpíri. Æn Tjekkar, sem fengu kartöfluna frá Brandenburg, kalla hana brambiri. Enska nafnið potato er leitt af batatas, en svo heita hnúðar hitabeltisjurtar einnar sem er allveg óskyld kartöflunni. En kart-afla er leitt af ítalska orðinu tartufioli, sem er nafn á nokkurskonar ætisvepp (tröffel, truffe), sem er vaxinn nokkuð líkt og kartaflan og allur í jörð. Þrífst hæðsveppur þessi vel í ítolskum jarðvegi, og varð því þar í landi nærtækari til samanburðar, er nefna skyldi hina vestrænu jarðhnúða, en epli og perur.

Helgi Pjeturs.

Autograph