

”Da de Tydske lærte de Danske at stikke Pateter”

Af Inger Merstrand, Lokalthistorisk Arkiv i Karup 2009.

De kartofler, der dyrkes i Danmark i dag, er meget anderledes end de oprindelige, som stammer fra Sydamerika, og som var mindre og mere sødlige i smagen. De blev bragt til Europa af spanierne i 1536, og i 1719 kom kartoflerne til Danmark med de franske huguenotter, der slog sig ned ved Fredericia. Men dengang blev kartoffelen ikke regnet for menneskeføde, og først, da de tyske kolonister kom til Alheden i 1759, lærte danskerne at spise kartofler. Tyskerne kunne spise kartofler både morgen, middag og aften, og det gav dem øgenavnet *kartoffeltyskere*. Ifølge en gammel overlevering havde nogle af dem kartofler med til Danmark. Det vides ikke, om overleveringen, som følger her, er helt sandfærdig, men gårdens og dens ejers navne er i hvert fald autentiske.

”Klavsens æbler”

Omtrent 2 mil nordvest for Vejle ligger Harresøgård, som fra 1755 til 1783 blev beboet af gårdejer, sognefoged, lægdsmand og kirkeværge Klavs Pedersen Skovbølling. Harresøgård udgjorde dengang 500 tdr. land ager og eng, hede og mose, med 6 tdr. 6 skæpper hartkorn.

Klavs Pedersen var en meget driftig mand og opdyrkede en hel del af heden. Den er senere helt opdyrket, og gården er nu delt i 6 gårde og huse. Denne Klavs Pedersen Skovbølling blev en af de første, om ikke den allerførste kartoffeldyrker i Nørrejylland. Hans gård lå ved korsvejen, hvor Vejle-Holstebro og Kolding-Viborg landeveje overskærer hinanden. Disse veje var meget befærdede dengang, og han måtte ofte give husly og underhold til de vejfarende.

Således kom der i 1759 en del tyskere om aftenen til hans gård og bad om natteleje. De fortalte Klavs Pedersen, at de med den danske konges understøttelse skulle op at dyrke Alheden og havde derfor alt, hvad de ejede, med. I alt 2 læs, trukne af stude. Familiefaderen red som en patriark i spidsen for den lille, langsomme karavane på en meget stor tyr. De så meget fattige ud, men havde en del at fortælle, navnlig familiefaderen, og han fortalte da også om en helt ny frugt, som han fremviste og kaldte ”ertaffel” (Erd-Apfel = jordæble). Den skulle bringe Jylland al mulig velsignelse.

Klavs Pedersen hørte opmærksomt til, men indrømmede, at han ikke forstod det halve eller havde synderlig tiltro til tysk snak. Alligevel havde han nok lyst til at gøre et forsøg med den nye frugt, og da den tyske ”Vater” næste morgen spurgte, hvad han skyldte, svarede Klavs: ”2 kartofler for hver”. Han fik da 12 kartofler, og tyskeren gav ham desuden 1 i tilgift.

Tallet 13 skal være et slemt tal, og Klavs kastede den sidste for svinene, men de ville ikke æde den, hvilket ikke gav stort håb om den nye frugts fortrinlighed. Han satte alligevel de 12 kartofler i sin have, hvor de ynglede så godt, at han året efter kunne forære bort til 7 forskellige hjem blandt slægt og venner og de følgende år til flere, og de gik i lang tid i denne egn under navnet ”Klavsens æbler”.

Solgte kartofler allerede i 1762

Sådan fortæller overleveringen, men historikerne har sat spørgsmålstegn ved, om tyskerne medbragte kartofler. De første kolonister kendte imidlertid til kartoffelavl fra deres hjemstavn i Pfalz - et af Vesttysklands skønneste områder med skove og gamle borgruiner på bjergtinderne. Pfalzerne dyrkede især vin og tobak, men altså også kartofler. Og de kom meget hurtigt i gang med kartoffeldyrkningen på Alheden. De gamle indberetninger til regeringen viser, at en familie allerede i 1761 avlede ”over 36 tønder alle slags pateter” (fra spansk patata = kartofler). Og året efter dyrkede tyskerne så mange kartofler, at de ”dels bruger dem til føde, dels til at fede deres kreaturer og dels

sælger dem i Viborg”. Der har altså været købere til kartoflerne, så danskerne må hurtigt være begyndt at spise ”pateterne”. Få år senere begyndte de selv at avle kartofler, for ifølge en indberetning fra 1768 har ” de Tydske lært de omgrændsende Danske at stikke Pateter”. Den sandede jord er ideel til kartofler, og i dag, 250 år efter kartoffeltyskernes ankomst til Alheden, er egnen et centrum for kartoffelavl med Nordeuropas største kartoffelmelsfabrik.



Kartoffelhøst i Pfalz. Da tyskerne indvandrede, medbragte de blandt andet en del billeder. Nogle af dem var med religiøse motiver, andre med motiver fra deres hjemland. Denne tegning, som ikke tidligere har været offentliggjort, viser kartoffelhøsten i Pfalz, og tyskernes kendskab til kartofflen har uden tvivl været årsagen til, at de allerede få år efter ankomsten til Alheden kunne dyrke den med så stort et udbytte

Opskrift på tyske ”klumper”. Kartoffeltyskerne kunne tilberede kartoflerne på mange forskellige måder, og Lokalthistorisk Forening har tidligere udgivet et lille hæfte med 50 gamle opskrifter – alle samlet på egnen. Her kan man f.eks. se, hvordan man laver tyske ”klumper”.

Tyske Klumper:

Man river en stor Tallerken Kartoffler - som maa være kogte Dagen forud - meget fint og omhyggeligt, thi hvis den mindste Smule Kartoffel falder af i Fadet og ikke igen samles op og trykkes igennem Rivejernet, kan Bolleerne ikke sættes pænt paa, naar de skal koges. 5 á 6 Stykker fedt Flæsk skæres i ganske smaa bitte Firkanter og steges i en Gryde ved ikke for stærk ild, et lille Løg pilles og hakkes meget fint og kommes i Gryden, naar Flæsket omtrent er stegt - ingen af Delene maa blive mørkt brune - dette hældes tiligemed Fedtet i Gryden i de revne Kartoffler og omrøres med lidt Sukker, Salt og Kardemomme; derefter tilsættes 3 á 4 hele Æg. Hvedemel røres i, til det bliver en fast Dejg; hvis Kartofflerne skulde være saa tørre, at de næsten ikke kan modtage Mel, kommer man ganske lidt Mælk i. Store Bolleer sættes paa Kogende Vand med Salt og koger smaat. Hertil Sveske- eller Saftsauce.

Flere gamle opskrifter på kartoffelretter. Her er to andre opskrifter fra foreningens hæfte. Illustrationen er lånt fra et "Hus og Hjem" fra 1916.

Kartoffelsuppe:

Kartoflerne skrælles og sættes paa Ilden med saa meget Vand, at det staaer over dem; 1 Selleri, 2 Gulerødder og en god Visk kommes paa tilligemed nogle Charlotteløg og lidt hvidt Peber. Naar det hele er mørt, presses det gennem et Dørslag eller en grov Sigte, spædes med fersk eller salt Suppe, til det er passende jævnt og faar et Opkog. Spises med bagt Brød eller Kjødboller.



Kartoffelrand:

1 stor, dyb Tallerken fuld af revne Kartoffler stødes med et godt Stykke Smør, 2 á 3 Æg røres deri tilligemed Muskat, hvidt Peber og Salt. Man danner en Rand paa Fadet 2 á 5 Tommer høj, besmører den med Æg, og sætter den i Ovn, indtil den faar lidt Kulør. Denne Rand kan anvendes til Boeuf, Ragout eller opvarmet Steg,