

*Morella*!) als Gemüse angebaut und gegessen. Auch im Katalog von Haage und Schmidt in Erfurt ist der schwarze Nachtschatten unter Spinat-Gemüse aufgeführt. Sollte er durch die Cultur das Giftige verlieren? oder würde es ihm erst durch die Zubereitung und Pression in warmem Wasser, wie bei einigen Pilzen, genommen? Namentlich wird die (schwarze) Beere für giftig gehalten, woher auch der Name, da Nacht = schwarz und Schatten = Schaden.

*S. tuberosum* L., Kartoffel: Bulwe, Erdschocke (P.); Pirrek (Posen); Nuchla (nordcassubisch) für bulwa.

Kartoffelkrieg wird der Bayerische Erbfolgekrieg spottweise genannt, weil die Soldaten nichts zu thun fanden, als im Lager Kartoffeln zu essen.

Die Leute schneiden die zum Setzen bestimmten Kartoffeln in mehrere (meist vier) Stücke, je nachdem „Kiemen“ oder „Kiemchen“ (Keime) daran sind. Viele schneiden die Keimfläche ab, um sie zum Setzen zu gebrauchen, und kochen dann den Rest der Kartoffel. (Saalfeld: E. L.)

Die Kartoffeln werden im Werder aus der Erde geduckt mittelst der Kartoffelduck, bestehend aus handlichem Stiel, an dessen Ende sich ein starkes, rechtwinkelig abgebogenes, einem großen Hufeisen ähnlich sehendes Eisen befindet. Mit dieser Duck schlägt der Ducker (immer ein Mann, während Weiber und Mädchen die Kartoffeln auflesen) hinter der Stange in die Erde und reißt sie sammt den Knollen heraus. (P.) Bei uns zu Lande sind es besonders die Frauen, die das Aufreißen und Auflesen (Aufnehmen genannt) der Kartoffel besorgen, während die Männer sie zum Wagen tragen, abschaufeln oder einmieten. Das handwerksmäßige Instrument dazu ist die Hacke mit drei breiten Zinken.

Kartoffeln, in der Zeit vom 1. bis 12. Mai gepflanzt, werden wurmstichig. (Ostpommern: K.)

Kartoffeln lassen sich roh auf ihre Güte (Stärkegehalt) prüfen, wenn man eine Knolle durchschneidet und beide Stücke auf einander reibt: kleben die Stücke zusammen und zeigt sich an