

og det er ofte blevet brugt til større Maskiner i denne Hensigt.

Da de bedste Midler til Smørelse kunne tilvirkes af animalske Levninger og Affald, skulde enhver Landmand være betænkt paa ikke at lade dem gaae tilspilde, men benytte dem dertil og saaledes spare Udgifter.

## Den islandiske Kartoffel\*).

Af

Profesfor Ch. Morren.

Der er vist ikke Noget, som bekymrer sig en Smule om vor Kartoffelavlens fremtidige Stiebne og som er lidt

\*) Efter Journal d'agriculture pratique, 2c., du royaume de Belgique, par Charles Morren, Profesfor i Botanik, Agerdyrkning og Forstvæsen ved Universitetet i Lüttich; Januar 1849.

Af den her omhandlede Kartoffelart erholdt det danske Landhuusholdningselskab i Foraaret 1849 fra Belgien en liden Prøve, som ved at lægges i en Have tæt ved Kjøbenhavn gav et ret tilfredsstillende Udbytte, saa at det tør haabes, at denne Kartoffelart snart vil finde Udbredelse her i Landet forsaavidt Erfaringen ogsaa her maatte stadfæste dens Fortrin, navnlig at den er uimodtagelig for Kartoffelsygdommen. — Endstjøndt isøvrigt det ovenstaaende Stykke turde forekomme flere Læsere at lide af en unødvendig Widtledsthed, har Redact. dog troet at burde optage det i Oversættelse uden synderlig Forkortelse som et Vidnesbyrd om den fortrinlige Opmærksomhed, hvilket sagkyndige Mand i Udlandet have fundet sig foranledigede til at skænke denne Gienstand.

bekjendt med de nutildags saa indviklede Forstjelligheder af denne saa ypperlige Kobvært, uden at han jo ved Udstillingen i Brüssel af Ager- og Have dyrknings-Frembringelser fra 1848, standsede foran de Prøver af en Art, udstillet under Navnet „Kartofler fra Island“, ved Hr. du Fays du Monceau, Præsident for det kongelige Have dyrknings-Selskab i Lüttich, — nu Ridder af Leopold-Ordenen, paa Grund af de Tjenester, han har viist Ager dyrkningen og Havevæsenet. Denne Kartoffel var en af dem, der meest have beskæftiget baade Juryens Medlemmer og Kjendere og Beundrere iblandt Publicum. Vi have lovet et stort Antal af vore Læsere at meddele dem det Historiske vedkommende denne Art, vi holde Ord.

Ved Navnet „Islandske Kartofler“, paahestet smukke, store og lange Knolde, have vi seet sagkyndige Mænd smile med dette vantro Blik, som vel ikke nægter en Paastand, men dog ikke lader den gielde. Vi begribe denne Tvivl. De, som have læst det vakre Skrift af Hr. Ch. Martins, betitlet: Jagttagelse over Færøernes, Schetlands og det sydlige Islands Klima og Ager dyrkning, offentliggjort i 1848\*), erindrede hvad denne lærde, nøiagtige og samvittighedsfulde Jagttager sagde om disse Ders Klima, Ager dyrkning, Havevæsen og Træcultur. De gienkaldte sig dette Sted: „Kornavlen, saa aldeles usikker paa Færøerne, forsvinder fuldkommen paa Island. Kartoflerne ere den eneste Vært, som

---

\*) Journal d'Agriculture pratique du docteur Bixio, tome V, ny Række, S. 408.

dyrkes noget i det Større og deres Knolde ere ikke større end en Rød." Disse samme vel underrettede Personer erindrede sig endnu, at Hr. Robert, ved sine „Jagtagelser over Islands Plantevæxt“ havde, efter et Ophold paa selve Stedet, erklæret det Samme. Hine Kartoflers islandske Oprindelse syntes utrolig lige overfor disse Kjendsgjerninger: at paa Færøerne, i Torshavn, havde Raalplanterne den 30te Juni ei engang en Høide af 2-3 Tommer, Salaten neppe 1 Tomme, at Peterfillien, Korbelen, Purløgene, Spinaten, Selerien, Rødbærerne neppe vare fremkomne af Jorden, og at Køerne neppe havde en Penneposes Tykkelse, Røddikens Stille neppe 3 Tommer og den haandbladede Rhabarbara's Blade en Længde af knap en Snees Tommer. Neppe modnedes Jordbærene der. Og Islands Clima er endnu ugunstigere end Færøernes. — Hvad os angaaer, tænke vi, ved at see disse Hr. du Fays's Kartofler, paa en anden Kjendsgjerning. Da Kartoffel-Sygdommen udbrød i 1845, var Hr. van de Weyer Minister; vi havde Underretninger directe fra Island. Sygen havde ikke vüist sig der; Dens Beliggenhed lod formode, at den ikke hurtigt vilde naac derhen, omendstjøndt vi vidste, at den var i Danmark og Sverrig. Alle Omstændigheder tydede paa, at man fra Island, hvor Høsten havde været god og sund, kunde forstaffe sig vel bevarede og uangrebne Knolde, tjenlige til ny Forplantelse. Vi fremkom med vort Forslag; det blev ikke antaget.

Vi havde imidlertid Ret! de islandske Kartofler, saa elendige og usle som de syntes, ere blevne indførte, de ere hidbragte til Fastlandet, de ere paa Veien til at

blive hiemlige der, og ikke en eneste har siden 1845 været angrebet af Sygen. Imidlertid er det ikke Belgien, som den Ære tilkommer at have gjort denne rationelle og heldige Erfaring. Frankrig har Ret til at gjøre Paastand derpaa. Hr. du Fays har ikke modtaget de islandske Kartofler lige fra Productionsstedet, men paa anden Haand.

Dette berøver ham intet af hans Forsøgs Fortjeneste, thi i denne Verden gjør den, der gjør hvad han kan, det han bør. Evertimod lykønske vi Hr. du Fays til at have forplantet, med sand Gæymildhed, sine Knolde til Maasflodens Bredder og at have vedbleven at bortgive dem for Intet. Det er saaledes at vor Agerdyrknings fortrinligste Producter ere blevene almindelige, og de, som kjende os, vide, at ogsaa vi gierne give af Alt hvad vi have. — Hvorledes den islandske Kartoffel udvandrede til Europa, ville vi her nævne; den har fundet sin Historieskriver i Hr. Alboj, Medlem af Agerdyrkningssekskabet i Senlis. Hr. Engène Robert, der som Læge og Naturkyndig deltog i de videnskabelige Nord-Expeditioner, ti Aar førend Kartoffelsygen viste sig, altsaa i 1835, havde seet og studeret denne Kartoffel i Reikavik, Hovedstaden paa Island, beliggende paa Dens Sydoskyst med 500 Indvaanere\*) og mange Lærde, hvilket beviser at disse sidste ikke overalt ere betragtede som unyttige. Islænderne agte høit Indførelsen af Kartofflen; de udtale aldrig hans Navn uden at velsigne det, og dette Navn er Viarni Halldorsen. Vi-

---

\*) Nu tæller Byen over det dobbelte Antal Indvaanere.

arni Hallborsen havde fra Danmark indført Knolde til Island i nogle Arter af den Peruvianfke Kartoffel. Det er saaledes fra danske Kartofler, at den islandfke nedstammer. Udentviwl havde de danske Stammefædre ikke den ubetydelige Størrelse, som de, der erholdtes i Reikavik; thi det er det iskolde Clima, som har formindstet dem til en Røds Størrelse; men det er godt at vide disse nærmere Omstændigheder, thi de forklare Aarsagen, hvorfor den danske Kartoffel, stammende fra Peru, efterat den er aftaget saameget i Størrelse ved at bringes mod Nord og ved at udvandre til en fiern Ø høit oppe i det kolde Norden, meget godt kan igien opnaae en anseeligere Størrelse ved at flyttes fra sit nordlige Clima og ved at opvarmes af Sydens Straaler. Dette er netop hændet. En islandf Kartoffel, dyrket i Chofier paa Bredden af Maassfloden, i Hr. du Fays's Have indeholder fem eller ti Gange saa meget Stof, som en Kartoffel fra Reikaviks Haver. Hr. Robert førte i 1835 denne Art i fire Knolde med sig; han lagde to af dem i Paris i 1836. Syv Afslæggere deraf kom i 1837 til Hr. Albouy i Senlis, og disse frembragte bestandigt igjen saa godt den samme Art, at den snart udbredte sig i en stor Deel af Frankrig. Det er fra denne Slægtfølge at de Knolde skrive sig, der ere blevne saa beundrede ved Udstillingen i 1848 i Brüssel, og hvoraf Hr. du Fays allerede havde velviligen meddeelt mange Liebhabere ved Prove-Udstillingen i 1847. Der er en anden særegen Omstændighed ved den islandfke Kartoffels Historie, som ogsaa fortjener

at blive bemærket. Man veed at i henved tredive Aar alle oplyste Agerdyrkere i Belgien haardnaffet bekæmpe den treaarige Brugemaal. Den forblindede Praxis gjør Modstand. Nu vel! det er til Gunst for den at den islandste Kartoffel er bleven indført, det er for ikke at forstyrre det treaarige System at man har forplantet den, men, lader os skynde os med at sige det, — i Frankrig, og ikke hos os. „Denne Dyrkningsmethode, sagde Hr. Alboj, fordrer en Art, der tidlig modnes, og saaledes ikke forsinker de egentlige Sædearters Saaening; overhovedet ere de flere Varieteter af dette Slags kun lidet frugtbare og lidet lønnende. Der behøves til den treaarige Dyrkning et tidligt modent og frugtbart Slags. Jeg troer at den islandste Kartoffel har, idetmindste for en stor Deel, disse to Egenstaber. Man begriber virkelig, hvorfor Kartoffelen indført i Island har kunnet antage under dette Klima den Egenstabs at modnes tidlig. Man lægger Knoldene der i Slutningen af Mai, man høster dem i August; den milde Aars-tid er meget kort under denne Bredegrad. Det gaaer da der med Kartoffelen som med Bygget her, hvilket saa meget mere fremskynder sin Modenhed, som Betingelserne for dets Væxt indskrænke sig til kortere Tidsfrist. Føie vi til denne Kjendsgjerning Van Mons's Grundsætning, nemlig at Arternes Egenstaber ere saameget mere ufor-anderlige som de ere ældre, og vi ville da letteligen kunne gjøre os Rede for, hvorlunde den islandste Kartoffel, forplantet til Belgien, her maa bevare sin Egenstabs at modnes tidlig, nutildags den vigtigste af alle. For Hr. Alboj har denne Værts tidlige Modenhed be-

fræftet sig i Frankrig, ligesom Hr. du Fays har erkendt den i Belgien. Desuden har den første iagttaget, at de islandske Kartofler spire mindre hurtig end de andre, hvilket sikker et mindre Tab af virksomme Dine, noget, som er langt fra at burde ringeagtes. Hvad Frugtbarheden angaaer, kjende vi ikke Forholdet mellem Udsæden og Afgrøden, hverken i Island, eller i Frankrig. Alt hvad vi vide, og som er det Vigtigste for os, er: at ved Maasflodens Bredder, i Chofier, i en god opskyllet Jord, vel bearbejdet og i alle Maader godt behandlet, giver denne Kartoffel ti til tolv Fold. En Knolds Middels-Bægt er omtrent 5 Pood, hvilket giver i 10 Folds Udbytte 50, og i 12 Folds Udbytte 60 Pood, eller i Middelfolds-Udbytte 55 Pood. Altsaa, dersom man lægger til Grund Grev de Gasparins Tabel over Udbyttet af forskjellige Kartoffelarter, og man lægger Mærke til at den mindst frugtbare Art er, dyrket i Leerjord, den fine gule, tidlig modne fra England, og at i denne samme Leerjord den høieste Bægt opnaaes af den gule Høstkartoffel, bør man ved den fulde Burodering af den islandske Kartoffels Værd i Agerbruget regne den at yde mindre end en Middels-Afgrøde, men denne Angivelse er da at ansee som ganske ubetinget, det vil sige, man har derved intet Hensyn taget til de forskjellige Localiteter. — Vi ville forklare os nærmere: Omendstjondt dette Udbytte kun synes at tale lidet til Gunst for den islandske Kartoffel, saa bliver der nu tilbage at vide om det virkelig er mere eller mindre betydeligt end de hos os almindeligst udbredte Arters.

Nu, dersom vi opfaste Spørgsmaalet saaledes, ville vi see, at denne Art bør henregnes iblandt dem af en god Middel-Givtighed. Denne Arts Egenstøb som Bordkartoffel er fortræffelig. Dens Kjød er hvidt, faldende en Smule i det Grønne, og bliver melet ved Kogning; den har fuldkommen Smag af en god Kartoffel.

Den islandste Kartoffel hører til de hvide Arter med røde Dine, hvilke spille i den rosenrøde Farve. Dens Middel-Længde er 4 til 5 Tommer, dens Middel-Tykkelse et Par Tommer; den er en Smule bredere i Toppen end paa Midten, og dersom den ikke havde en ubetydelig Fladhed, vilde man kalde den kegelformig. Dens Fladhed er to til tre Linier. Dinene ere regelmæssig anbragte langs med to Sneglelinier, gaaende fra høire til venstre, enhver paa syv Dine, altsaa fjorten ialt i Giennemsnit; Dinene ere meget lidt dybtliggende, regelmæssige, saaledes at Kartoflerne lade sig strælle med den største Letthed. Skallen er fin, graae; man bemærker ikke Artens røde Natur uden ved de fremstødte Knopper, disse ere purpurfarvede. Skallen løsner sig undertiden i Smaastykker; dens Systems Forhold til Marven er som 1:3, hvilket fremdeles gjør denne Art til en Mellemfort med Hensyn til Meelholdighed. Skallens Substant er mindre, mere uregelmæssig end Marvens, men dens Korns Antal er betydeligere, thi man veed at Skallen overgaaer i lige Størrelse i det mindste med en Trediedeel Marven hvad Melets Mængde angaaer. Det følger deraf, at den islandste Kartoffel lader sig strælle uden Tab paa Grund af Dinene og Skindet, og giver ved Bordet en meget