

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Oldenburgische Blätter. 1817-1848 25 (1841)**

36 (7.9.1841)

[urn:nbn:de:gbv:45:1-797650](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:45:1-797650)

## A n f i c h t

über die Krankheit, die man in neuerer Zeit an den Kartoffeln bemerkt haben will, und Versuch zur Beantwortung der Fragen: welche Mittel sind anzuwenden, um die Kartoffeln vor Verderben, Krankheit zu schützen? und was hat man bei der Wahl der Pflanz-Kartoffeln zu beobachten?

Es mögen etwa 4 Jahre her seyn, als in der Umgegend von Bockta im Frühjahr häufig davon die Rede war, die Kartoffeln seyen verdorben, und mancher wisse nicht, woher er seinen Bedarf für das Frühjahr bis zu der Zeit, wo die frühreifenden Kartoffeln schon benutzt werden können, nehmen solle. Dieselben Aeußerungen wiederholten sich in den darauf folgenden Jahren und so entstand allmählig der Gedanke, die Kartoffeln müßten an einer Krankheit leiden, die vorher nicht bekannt gewesen, ja Aengstliche glaubten sogar, die Krankheit werde so um sich greifen, daß ihnen ein Hauptnahrungsmittel werde verkümmert werden.

Wie das nun immer geht, ist Aengstlichkeit erst hervorgerufen, so nimmt sie immer mehr zu und gewinnt an Ausdehnung, man befürchtete schon, nachdem hin und wieder viele von den gepflanzten Kartoffeln nicht aufgekommen waren, daß die Krankheit sich selbst auf die Keimfähigkeit der Kartoffeln erstreckte.

Ich war in so weit ruhig bei dieser Aengstlichkeit, als ich glaubte, die Ursache dieser Erscheinung zufällig aufgefunden zu haben, wobei denn, wenn dieses der Fall, die Hinwegräumung der Ursache von unserm Willen abhängig seyn würde.

Der Erste, welchem, so viel ich erfahren, in Bockta viele Kartoffeln im Frühjahr verdorben waren, war einer meiner Bekannten. Ich sah die Kartoffeln im Frühjahr, wie sie als verdorben sich kund gaben, äußerlich in einem solchen Zustande, daß man sie nicht für verdorben halten sollte; aber beim Durchschneiden ergab es sich, daß die innere Textur nicht mehr im normalen Zustande war, daß eine Zersetzung der innern Theile der Kartoffeln Statt gefunden hatte, und ich fand meine Befürchtung, die ich dem Eigenthümer dieser Kartoffeln im Herbst vorher geäußert hatte, eingetroffen. Ich bemerkte nemlich auf einem Spaziergange, daß derselbe so frühzeitig im Herbst die Kartoffeln ausnehmen ließ, da das Laub überall noch grün war; ich

äußerte ihm meine Bedenklichkeit wegen des zu frühen Ausnehmens; aber er meinte, das habe wohl nicht viel auf sich, und fügte hinzu: er wolle das Land gern wieder mit Rocken bestellen, er müsse daher mit dem Ausnehmen der Kartoffeln eilen, um eine bessere Saatzeit für den Rocken zu erringen. Dasselbe ereignete meinem nächsten Nachbar in dem darauf folgenden Jahre, unter gleichen Umständen. Später, als häufiger von einer Krankheit der Kartoffeln gesprochen wurde und dieselbe für eine Art Contagium oder Epidemie, wenn ich mich hierüber so ausdrü-

cken darf, angesehen wurde, habe ich zum Destern Kartoffeln, die von der Krankheit befallen seyn sollten, untersucht; ich fand aber die krankhaften Kartoffeln, oder vielmehr die Krankheitsform bei diesen nicht anders, als bei jenen, so weit ich solche durch die Sinne erkennen konnte; denn zu einer gelehrten wissenschaftlichen Untersuchung, z. B. durch chemische Analyse fehlen mir die Kenntnisse und noch vieles mehr \*).

Nun will man freilich auch in vielen andern Gegenden Deutschland eine Krankheit an den Kartoffeln bemerkt haben, und

\*) Die Form der Krankheit zeigt sich bei Kartoffeln, die unreif aus der Erde genommen sind, wenigstens anfangs, ganz anders als bei denen, die wegen ungeeigneter Aufbewahrung verdorben sind, die, wie man im gewöhnlichen Leben sagt, sich gestickt haben. Ich kenne nemlich nur zwei Krankheitsformen der Kartoffeln, wenn ich den Wurmfisch, der immer local ist, den Cononlichtlich (ein neugeschaffenes Wort, welches jedoch keinem Landmanne, wenn er seine Erfahrungen zu Hülfe nimmt, unverständlich seyn kann,) und das Gestoren seyn ausnehme. Im erstern Falle nimmt die innere Textur der Kartoffel eine wolliche, schmutzig bräunliche Farbe, auch bei solchen Sorten an, die ihrer Art nach im Innern eine weißliche oder gelbliche Farbe hätten haben müssen, und sie sind, was wohl zu bemerken ist, sehr wässericht, so daß beim Durchschneiden die Feuchtigkeit tropfenweise herausbringt. Im letztern Falle hat der Inhalt der Kartoffel in eine breiartige Masse minder oder mehr sich aufgelöst. Freilich wird man diese innere Auflösung später auch an den unreifen Kartoffeln wahrnehmen, aber sie tritt später ein, und die Farbe ist ganz anders. Während die Kartoffeln, welche so zu sagen sich gestickt haben, wenigstens gleich vom Anfange an im Innern eine breiartige weißliche Masse bilden, und der Zerfetzungs-Proceß auch bei einer geringen Aufmerksamkeit am Außern zu erkennen ist, bleiben die unreifen Kartoffeln im Außern in einem normalen Zustande, und nur bei längerer Fortdauer des Zerfetzungs-Processes wird der innere Gehalt der Kartoffel eine ins Graue hinüber spielende Masse. Aber wenn die unreif-krankhaften Kartoffeln auch dieses Stadium erreicht haben, sind sie dennoch leicht zu unterscheiden von krankhaften Kartoffeln, welche sich gestickt haben; die Jauche von jenen ist von schwärzlicher Farbe, und nehmen auch letztere im Fortgange des Zerfetzungs-Processes zuletzt eine mehr ins Graue spielende Farbe an, so ist doch diese Färbung ganz verschieden von jener. Die Jauche von Kartoffeln, die sich gestickt haben, ist mehr klar, und es sind ihr keine Gärstoffe beigemischt, weil diese sich zerfetzt haben; im andern Falle ist dieselbe weniger klar, sie behält eine ins Graue hinüber spielende Farbe, und es sind ihr Gärstoffe beigemischt, welches man auch, ohne daß man eigentliche chemische Kenntnisse besitzt, entdecken kann. — Zu Zeiten sind die Kartoffeln mit einer Art Pocken, d. h. mit kleinen schorfartigen Auswüchsen behaftet, aber das ist keine Krankheit derselben; es ist nur eine Ablagerung der Triebkraft, die, wie ich weiter unten andeuten werde, durch ungünstige Witterungsverhältnisse im Frühjahr und Vor sommer herbeigeführt wird.

dieses könnte mich irre machen, ob ich auch eine richtige Ansicht von der Ursache der Krankheit, welche sich in Wechta und in der Umgegend an den Kartoffeln gezeigt hat, aufgefaßt hätte. So gern ich aber nun auch zugebe, daß die Krankheit der Kartoffeln in andern Gegenden ganz verschieden seyn mag von der, welche in unserer Gegend sich gezeigt hat; so glaube ich mich doch in der Ursache, eben was unsere Gegend betrifft, nicht getäuscht zu haben.

In den beiden vorgetragenen Fällen war ich selbst von Anfang an Beobachter; aber Erkundigungen, die ich anstellte, wenn mir krankhafte Kartoffeln zu Gesichte kamen, wiesen in der Regel darauf hin, daß dieselben zu früh, unreif aus der Erde genommen waren, während ich von allen meinen Mitbürgern, welche, wie ich aus eigener Wahrnehmung wußte, ihre Kartoffeln gehörig hatten reif werden lassen, keine Klage über das Verderben derselben vernahm.

Daß die erwähnte Erscheinung an den Kartoffeln in neuerer Zeit häufiger vorkommt, mag wohl darin ihren Grund haben, daß man eben in neuerer Zeit sich immer mehr bestrebt, die Winterfaat möglichst früh, früher als sonst zu bestellen, und um dieß zu können, mit dem Einern dten der Kartoffeln früher beginnt. Bin ich auch, beiläufig gesagt, gegen das zu späte Aus säen der Winterfaat besonders in unsern Sandgegenden, so bin ich zugleich für den Ausspruch des Weisen: »Alles hat seine Zeit.« Dieser Spruch enthält, wenn nicht mehr, viele Lebensweisheit.

Die Ursache der Krankheit, welche sich in Wechta und in der Umgegend an den Kartoffeln gezeigt hat, glaube ich demnach darin gefunden zu haben, daß sie zu früh, unzeitig, aus der Erde genommen sind.

Was hat man nun zu beobachten, um die Kartoffeln vor Verderben, vor Krankheit zu schützen? Diese Frage möchte ich in Folge der von mir gemachten Erfahrungen auf folgende Art beantworten:

I. Man lasse die Kartoffeln, ehe man sie ausnimmt, gehörig reif werden. Die Reife derselben erkennt man

- a) an dem Laube, dieses muß im abgestorbenen, verwelkten Zustande sich befinden;
- b) an den Kartoffeln, dieselben müssen beim Ausnehmen leicht von den Wurzeln sich ablösen, auch muß die Haut derselben so fest sitzen, daß sie durch das Drücken mit dem Finger nicht weggeschoben werden kann.

Bei kalter trockener Witterung im Frühjahr und Vor sommer, bei feuchter im Spätsommer und Herbst, muß man besonders vorsichtig in der Aburtheilung über die Reife der Kartoffeln seyn.

Unter solchen Witterungsverhältnissen erhalten die Wurzeln der Kartoffeln im Spätsommer und Herbst eine neue Triebkraft, welche sich an den neuen Wurzelsprossen, die sich überall an den Wurzeln bilden, zeigt. Diese Triebkraft theilt sich den Kartoffeln, wenn sie auch schon der Reife sich nähern, mit, und sie sind noch nicht reif, wenn auch das Kartoffelkraut als abgestorben erscheint, und die Haut mit den Fingern nicht fortgeschoben werden kann.

Diejenigen Kartoffeln, bei deren Ausnehmen frische Wurzelkeime bemerkt werden, sind daher einer Nachreife zu unterwerfen, und dieß geschieht dadurch, daß sie aus der Erde genommen, dünn auf einer Fläche ausgebreitet werden, welche Fläche zwar trocken und luftig, aber nicht zu hell seyn muß, da das Sonnenlicht eine Veränderung in den Kartoffeln be-

wirkt, die denselben nicht zuträglich ist; wir bemerken nämlich eine grüne Farbe an den Kartoffeln, welche dem Sonnenlichte längere Zeit ausgesetzt gewesen sind, und zwar an der der Sonne zugekehrt gewesenen Seite und finden, daß dergleichen Kartoffeln nicht wohl-schmeckend sind.

Vielleicht rührt es von dem hier bezeich- neten Zustande her, den die Kartoffeln durch Witterungsverhältnisse annehmen können, daß dieselben in letzteren Jahren häufiger im Früh- jahre verderben waren, weil wir in den letz- teren Jahren trockene kalte Frühlings- und Vor sommer-, dagegen feuchte Spätsommer- und Herbst-Witterung gehabt haben.

II. Man verwende große Sorgfalt auf die Aufbewahrung, das Bergen der Kartof- feln. Was nun diese betrifft, so scheint es mir, daß dabei Folgendes zu beobachten ist:

- a) Vor allen Dingen ist es erforderlich, daß die Kartoffeln gehörig abgetrocknet zu ihrem Aufbewahrungs-Orte gelangen; die Erde, welche ihnen bei ihrem Aus- nehmen aus der Erde noch anklebt, und in den Ecken und Winkeln sich festgesetzt hat, muß so trocken geworden seyn, daß sie sich ablöset, oder bei Lehm- und Thonboden eine solche Beschaffenheit an- genommen haben, daß man dieselbe im gewöhnlichen Leben als ganz trocken an- nimmt, und solcher beim Abreiben derselben als Staub sich kund gibt. Es liegt daher auf der Hand, daß das Ausnehmen der Kartoffeln, sofern es nur irgend gesche- hen kann, abgesehen von allem Andern, bei trockener Witterung vorzunehmen ist.
- b) Am besten sind die Kartoffeln in trocke- nen luftigen Kellern aufzubewahren und sie können in diesem Falle schon zu ih- rem Aufbewahrungsorte gebracht werden,

so bald sie auf die ad a) angegebene Art gehörig abgetrocknet sind.

- c) Ist man aber genöthigt, sie in Miethen oder Erbgruben aufzubewahren, so ist es auf jeden Fall gut, daß sie vor ih- rer Bergung 2—3 Wochen zum Aus- dünsten an einem luftigen trockenen Orte gelassen werden. Auch nach ihrer Ber- gung muß die Entweichung der Aus- dünstung nicht gehemmt seyn. Am ein- fachsten läßt sich Entweichung der Aus- dünstung dadurch bewerkstelligen, daß man Strohwische von 3—4 Zoll im Durchmesser, in der Decke, mit welcher die Kartoffeln umgeben sind, anbringt, welche Strohwische an dem einen Ende die Kartoffeln, etwa 2—3 Handbreit in die Kartoffelhaufen gelassen, und an dem andern Ende die äußere Luft be- rühren und auf diese Art einen Leiter zur Ableitung der Ausdünstung bilden, daß, je größer die Quantität der Kar- toffeln, die aufbewahrt werden sollen, desto mehr derartige Ableiter erforderlich sind, auch daß diese bei nasser regnigter Witterung zu bedecken sind, damit die Feuchtigkeit nicht eindringen kann, dieß zu bemerken, möchte fast überflüssig er- scheinen. Uebrigens dürfte größern Land- wirthern, welche eine große Menge Kar- toffeln aufzubewahren haben, anzurathen seyn, sich zur Ableitung der Dünste höl- zerne Lüftungsröhre, von 4 Brettern zu- sammengeschlagen, mit einer Oeffnung von 4—6 Zoll im Lichten, anzuschaffen. Diese Röhren können mit einem kleinen Schuttdache so versehen werden, daß der Regen, ohne Unterschied, von welcher Himmelsgegend er kömmt, nicht ein- dringen kann. Der umsichtigste Land-

wirth, der thätigste Verwalter kann nicht immer Alles im Kopfe haben; das Zudecken der Strohwische bei reginigtem Wetter kann leicht vergessen werden, und ist den Kartoffeln in ihrem Aufbewahrungsort erst Feuchtigkeit beigemischt, dann ist Gefahr vorhanden, daß sie bei allen Vorsichtsmaßregeln, die man früher genommen hat, verderben. Im Winter bei strengem Froste ist freilich auch Vorsicht erforderlich, daß der Frost durch die Lüftungsröhren zu den Kartoffeln nicht dringen kann, und sind zu dem Ende die Lüftungsröhren etwa mit Stroh auszufüllen, aber diese Vorsicht erfordert eine geringere Aufmerksamkeit.

Alles was unter dieser Abtheilung vorgetragen, ist anwendbar, einerlei, ob die Kartoffeln in Riethen, in Haufen über der Erde, oder in Gruben aufbewahrt werden.

Wollen kleinere Landwirthe, die ihren Bedarf für das Frühjahr und den Vorsommer insbesondere in Gruben aufbewahren, diese Vorkehrungen nicht treffen, so genügt es schon, daß eine gute Lage trockenen Strohes, am besten Erbsenstrohes, von etwa 1 Fuß Dicke über die Kartoffeln und auf diese Strohlage erst die Erde oder Plaggen, die man zur Bedeckung der Kartoffeln verwenden will, gebracht werde, damit die Ausdünstung der Kartoffeln von dieser Ueberlage aufgenommen werden kann. Denn die Erde zc. faßt besonders, wenn dieselbe, wie nothwendig, um das Eindringen des Frostes abzuwehren, festgetreten werden muß, die Ausdünstung nicht genügend auf, und diese Ausdünstung muß von dem Raume, den die Kartoffeln einnehmen, wenn sie gut bleiben sollen, entfernt werden.

d) Im Frühjahr wenn die Kartoffeln Keime zu treiben beginnen, dürfen dieselben nicht

nicht mehr gerührt werden, man muß sie ruhig an ihrem Aufbewahrungsorte liegen lassen und nur den täglichen Bedarf davon abnehmen, ohne in den Vorrath umher zu rühren. Kartoffeln, die in diesem Zustande aus ihrer Lage gebracht, gerührt und der Einwirkung der äußern Luft mehr ausgesetzt werden, nehmen in Zeit von 24 Stunden inwendig eine schwärzliche Farbe an, und sind, so weit die schwärzlichen Flecken reichen, unschmackhaft. Ein großer Mißgriff ist es daher, wenn man die Keime ausbricht, wie nicht selten geschieht, wobei man von der Ansicht wahrscheinlich ausgeht, den innern Gehalt der Kartoffeln dadurch möglichst zu conserviren. Soweit jedoch meine Beobachtungen reichen, wird der Mehl-Gehalt der Kartoffeln durch das Keimen, wenigstens im Anfange, nicht angegriffen und absorhirt, und es ist doch wohl der Mehl-Gehalt, welcher uns in den Kartoffeln eine nahrhafte Speise liefert.

Es bleibt nun noch übrig, meine Ansichten darüber, wie die Beschaffenheit der Pflanz-Kartoffeln seyn muß, mitzutheilen, und sie bestehen in Folgenden.

- 1) Man wähle zu Pflanz-Kartoffeln immer diejenigen aus, von denen man überzeugt ist, daß sie gehörig reif eingeerntet, auch so aufbewahrt worden sind, wie solches in dem Vorstehenden, als angemessen, näher angegeben ist, man mag ganze Kartoffeln oder Stücke davon pflanzen wollen.
- 2) Ich halte dafür, daß es unter gleichen Umständen besser ist, mittelgroße ganze Kartoffeln zu pflanzen, als Stücke von größeren. Man thut wohl, es ist sogar

erforderlich, die Pflanz-Kartoffeln gleich bei der Erndte auszusuchen und zu dem Ende besonders an einem möglichst luftigen Orte aufzubewahren, denn wollte man das Auslesen im Frühjahr vornehmen, so möchte der ganze Kartoffel-Vorrath in den oben ad II. d) bemerkten Zustand gerathen.

3) Je weniger wässerichte Bestandtheile die Pflanz-Kartoffeln enthalten, je ausgetrockneter sie sind, desto besser eignen sie sich zum Auspflanzen, und gilt solches gleich von Pflanz-Kartoffeln, die ganz oder in Stücken gepflanzt werden.

4) Ist man genöthigt, Stücke von Kartoffeln zu pflanzen, so zerschneide man die Kartoffeln oder sammle die abgeschnittenen Stücke entweder frühzeitig im Winter und zwar bevor die Kartoffeln Keime getrieben haben, oder, wenn Wirthschaftsverhältnisse solches nicht gestatten, lasse man das Zerschneiden unmittelbar dem Pflanzen vorhergehen. Im letzten Falle muß man darauf sehen, daß man hiezu möglichst ausgetrocknete, nicht zu saftreiche Kartoffeln nimmt. Die früh im Winter geschnittenen Pflanzstücke bewahre man an einem luftigen trockenen Orte dünne ausgebreitet auf, damit sie möglichst austrocknen; auch ist es gut, denselben trockenes Torfmull oder Asche beizumengen. Auf diese Art lassen sich Pflanzstücke, die im Decbr. Monate schon geschnitten sind, ohne daß sie verderben, bis zur Pflanzzeit aufbewahren.

5) Man pflanze nie Kartoffeln oder Kartoffelstücke, die schon angefault sind.

Das über die Pflanz-Kartoffeln Geäußerte beruhet zwar auf Erfahrung, und man ist nicht immer so glücklich, für das, was

sich durch die Erfahrung als gut und zweckmäßig bewährt, die Gründe aufzufinden, aber hier möchte es dennoch so schwer nicht seyn.

Für das oben ad I. Geäußerte bedarf es wohl nicht der Anführung eines Grundes, da derselbe schon in dem enthalten ist, was über die Krankheit der Kartoffeln gesagt worden, er überhaupt aus der Natur der Pflanzen hervorgeht. Etwas weitläufiger kann ich mich jedoch über die folgenden Punkte äußern, und bemerke ich in dieser Hinsicht Folgendes:

ad 2. daß es besser ist, ganze Kartoffeln auszupflanzen als Stücke davon, hat seinen Grund darin, daß durch das Zerschneiden die Kartoffeln verwundet werden, wenigstens eine verwundete Fläche erhalten, welche dadurch eine größere Neigung zum Anfaulen erhalten, besonders wenn dieselben saftreich sind, oder der Boden recht feucht ist, worin die Stücke gepflanzt werden sollen.

ad 3. Das Wasser hat bekanntlich die Eigenschaft, auch bei einer geringen Temperatur in Dunst sich aufzulösen. Legt man diese Eigenschaft auch den wässerichten Bestandtheilen der Kartoffeln bei, so glaube ich, daß man nicht irre geht, wenn man in dieser Eigenschaft die Ursache sucht, weshalb saftreiche Kartoffeln leicht verderben und weniger zum Auspflanzen sich eignen. Hier können nur die Pflanz-Kartoffeln in Betracht gezogen werden. Kommen diese in einen mit frischem Stalldünger bedüngten Boden, so müssen sie, besonders wenn ihre Lage in der Erde der Art ist, daß sie von frischem, der fernern Zersetzung noch unterworfenen Dünger umgeben sind, eine Temperatur annehmen, welche die wässerichten Theile in Dunst verwandelt. — Die in Dunst aufgelöseten Wassertheile nehmen bekanntlich ein größeres Volumen ein, als vor dieser Auflösung; und es muß dadurch,

abgesehen von der Wirkung der Verdunstung in chemischer Hinsicht, eine Veränderung der innern normalen Textur der Kartoffeln veranlaßt werden, die um so größer ist, je mehr wässrige Bestandtheile dieselben enthalten, und je höher die Temperatur ist. — Und daß dieser Proceß von Einfluß auf die Triebkraft und Keimfähigkeit der Kartoffeln seyn muß, kann man wohl mit einiger Wahrscheinlichkeit annehmen; und als nachtheilig dürfte dieser Einfluß in so fern erscheinen, als eine Abweichung von dem Normalen, entweder durch die Temperatur oder die Masse herbeigeführt wird, und eine Abweichung von dem Normal auch in der Regel schädlich ist.

Daß saftreiche Kartoffeln eine größere Neigung zum Anfaulen haben, das hat vielleicht auch hierin seinen Grund.

Das früher in den Oldenburgischen Blättern empfohlene Ausdörren der Pflanzkartoffeln verdient gewiß Beachtung und zwar nicht allein für diejenigen, die aus Liebhaberei früh,

sondern auch für größere Deconomen, die viele und gute Kartoffeln erndten wollen. \*)

ad 4. Der Grund für das hier Vorgetragene ergibt sich aus dem, was oben ad II. d. bereits gesagt worden ist. Hat nemlich die oben ad II. a. angegebene ungeeignete Behandlungsart der Kartoffeln, welche schon Keime getrieben haben, eine solche Wirkung, daß sie in Folge derselben zum Genuß untauglich werden, so möchte doch wohl Grund vorhanden seyn, auch anzunehmen, daß die Wirkung davon nachtheilig für die Triebkraft sey.

Man muß daher der Ursache möglichst entgegen arbeiten, und dieß geschieht in dem angenommenen Falle dadurch, daß das Wegnehmen der Kartoffeln von dem Aufbewahrungsorte und das Zerschneiden derselben unmittelbar vor dem Auspflanzen Statt findet.

ad 5. Das hier Vorgetragene bedarf wohl keiner Erdörterung; es geht aus der Natur des Faulens, der Fäulniß hervor.

### Anwendung des Salpeters und des Nitrats als Düngungsmittel \*\*).

In England wird die Anwendung des Salpeters (salpetersauren Kali's) und des Nitrats (salpetersauren Natrums) als Düngungs-

mittel immer allgemeiner und werden die Erfolge hochgepriesen. Die Anwendung des ersteren ist bekanntlich schon älter; letzteres

\*) Es könnte scheinen, daß ich hier mit dem, was ich früher vorgetragen habe, in Widerspruch geriethe, man würde nämlich sagen können, zum Ausdörren der Kartoffeln ist eine Temperatur erforderlich, welche die wässrigsten Theile derselben auch in Dunst verwandelt. Aber man übersehe hierbei nicht, daß beim Ausdörren die Ausdünstungs-Organe, die Poren in der Haut der Kartoffeln in Thätigkeit seyn können, und daß die Luft, welche die Kartoffeln umgiebt, ein medium abgibt zur Abführung, Absorbirung der Dünste. Anders ist es aber z. B. mit einer Kartoffel, die gepflanzt ist; wird diese an einer Stelle von in Zersetzung begriffenem, also heißem Dünger berührt, ist sie aber sonst liberal von feuchter kalter Erde umgeben, so kann sie nicht ausdünsten; die Ausdünstung ist gehemmt. Ich zeige nur hier auf das sog. Beschlagen der Fenster im Winter.

\*) Ueber die Anwendung des Sodanitrats sind in N<sup>o</sup> 1. und 2. dieser Blätter von d. J. bereits Nachrichten mitgetheilt; auch ist derselben S. 154 erwähnt. Anm. d. Herausg.



wurde vor wenig Jahren, anfangs nur der Wohlfeilheit halber, substituirt; es kostete damals der Centner Salpeter 4—5 Thaler; während Nitrat nur 2½—3 Thaler kostete, indem es bis dahin nur zur Bereitung der Salpetersäure benützt wurde; nachher schien die Anwendung des Surrogats fast vorgezogen zu werden; vielleicht der Neuheit halber, vielleicht auch nur weil das festere Pulver sich besser mischen und vertheilen läßt. Soviel ist gewiß, wie im Herbst 1840 in London eine Ausstellung der colossalen Erzeugnisse der Gärten und Felder, wie gewöhnlich, Statt fand, ward in den gleichfalls ausgelegten kleinen Druckschriften über die künstlichen Mittel zur Erziehung derselben, das sal-

petersaure Natrum auf eine ausgezeichnete Weise genannt und gepriesen. Ueber die Theorie dieser Einwirkung war man nicht einig; ein wohl gewiß nicht zu bezweifelnder Nutzen, dem dortigen dürren Boden die Feuchtigkeit länger zu erhalten, ward am wenigsten erwähnt; der Zerlegung der Salpetersäure und der dadurch veranlaßten Verbindung ihrer Basis mit den fruchtbaren Theilen des Bodens ward öfter gedacht. — Der Verbrauch des Mittels für Agriculturgründe soll im Jahre 1840 in England enorm gewesen seyn; so daß ungeachtet der großen Zufuhren im Herbst dieses Jahres, doch im Winter überall vergebliche Nachfrage und eine bedeutende Steigerung des Preises Statt fand.

### N a c h r i c h t

über den Zustand der Oldenburgischen Ersparungs-Casse im Jahre 1840.

Am Schlusse des Jahres 1839 betrug das Capitalvermögen der hiesigen Ersparungs-Casse . . . . .	185,657 Thlr. 18 Gr.
Vom 1. Janr. bis 31. Decbr. 1840 sind zur Casse gekommen . . . . .	53,652 Thlr 39 Gr.
Im Laufe des Jahres sind dagegen zurückgezahlt . . . . .	26,599 Thlr 36 Gr.
Es gehen also hinzu . . . . .	27,055 Thlr 3 Gr.
Das Capitalvermögen der Oldenburgischen Ersparungs-Casse betrug demnach am Schlusse des Jahres 1840 . . . . .	212,712 Thlr 21 Gr.
Oldenburg, 1841. Juli 31.	

A. F. E. Vier, Receptor des Generalfonds.

