

## Intelligenz und Wochenblatt

# Frankenberg mit Sachsenburg und Umgegend.

Mit Königl. Sächs. Allergnädigster Concession.

N<sup>o</sup> 43.

Sonnabends, den 25. Octbr.

1845.

Jeden Sonnabend erscheint eine, 1 Bogen starke, Nummer dieses Blattes. Preis: jährlich 1 Thlr., vierteljährlich 7 Ngr. 5 Pf., wöchentlich 6 Pf., wofür es auch durch sämtliche Königl. Sächs. Post-Expeditionen zu erhalten ist. Anzeigen aller Art werden in demselben gegen die Gebühr von 5 Pf. für die gespaltene Corporeille oder deren Raum aufgenommen und Beilagen möglichst billig berechnet.

### Vorsichtsmaßregeln,

die Ernte und Aufbewahrung der Kartoffeln betreffend.

In verschiedenen Gegenden Sachsens zeigen sich, wie fast überall, im laufenden Jahre krankhafte Zustände bei den Kartoffeln und es fordert dies die theilnehmenden Landwirthe um so mehr zu größter Aufmerksamkeit auf, als man sich der Hoffnung hingeben darf, daß durch solche den nachtheiligen Folgen dieses Uebels größtentheils vorgebeugt werden könne.

Die bis jetzt wahrgenommenen krankhaften Erscheinungen treten nicht überall gleichartig und gleichmäßig hervor. Während man an dem einen Orte nur einen trocknen Schorf findet, der auch sonst schon vielfach beobachtet wurde, und wenigstens in andern Jahren zu keiner Fäulniß führte, ist dieser bei andern Kartoffeln wässerig, meistens findet man rötthraun unterlaufene Stellen, wie bei einem Apfel, der auf eine harte Stelle gefallen ist, bald weiter ausgebreitet, bald kaum merklich, endlich aber ist in stücker schon völlige Fäulniß eingetreten, die Knollen sind überreichend und lassen sich zerdrücken. Wie weit die mehr bekannte trockne Fäule hiermit verbandt ist, darüber ist noch nichts ermittelt.

Ob und welcher Gestalt diese Kartoffeln ohne Nachtheil für Menschen und Thiere genießbar und in welcher Weise sie am nützlichsten zu verwenden sind, unterliegt sorgfältiger Erörterung, und es wird deshalb baldmöglichst eine weitere Mittheilung erfolgen. Hier handelt es sich zunächst um die Art und Weise, wie einem Fortschreiten der Krankheit, bei der von ihr bereits befallenen Kartoffeln vorzubeugen und wie die Ansteckung der gesunden oder gesund scheinenden Knollen zu vermeiden ist, und hierbei verdient die Ernte und die Aufbewahrung der Kartoffeln die größte Aufmerksamkeit.

Fäulniß entsteht oder verbreitet sich nur bei Einwirkung von Wärme und Feuchtigkeit, sie wird unter Voraussetzung dieser Bedingungen von einem angesteckten auf den andern ansteckungsfähigen Körper übertragen, darum soll man bei

#### der Ernte

zunächst schon auf dem Felde möglichst genau die gesunden von den kranken Kartoffeln absondern und zu letzteren die irgend verdächtigen, namentlich auch die mit dem nassen Schorf behafteten bringen, weil man nicht weiß, wie weit die Verhältnisse dieses Jahres auf ein weiteres Erkranken führen; aus diesem Grunde ist es auch sehr rathsam, mit besonderer Sorgfalt auf sofortige Auswahl und Erhaltung der Saamenkartoffeln bedacht zu sein.

Dann lasse man, wo möglich die Kartoffeln durch die Luft abtrocknen, ehe man sie zusammen bringt, und fahre sie bei mehr kalter als warmer Bitterung ein, damit die Knollen nicht erwärmt auf einander gebracht werden.