

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Lehrbuch der Landwirtschaft auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage

Die Pflanzenbaulehre

Krafft, Guido

1903

5. Der Safran.

[urn:nbn:de:hbz:38m:1-37384](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:38m:1-37384)

großen, 9,87—14,9—20 g schweren Samen, wird Anfang bis Mitte April mit 23—31 kg (0,6—0,9 hl) pro ha gedrisht. Ernte: Anfang September; 6—7 dz (17—20 hl) Körner à hl 34—36 kg und 18—30 dz Stroh pro ha.

5. Der Safran.

Der echte Safran, Gewürz=Safran; saffron, safran, zafferāno (*Crocus sativus* L.) 4, Fig. 90, blüht nicht wie der Gartensafran im Frühjahr, sondern im September, Oktober vor der Blattbildung. Hellviolett oder purpurgestreiftes, mit der roten, 3teiligen Narbe gleich langes Perigon; 2 Blütencheiden umgeben den Grund der Blütenröhre. Die Narbe mit einem Teile des Griffels dient getrocknet als Gewürz, zum Färben von Butter, Käse, Würsten zc.; sie enthält 50—75 % Safrangelb (Polychroit), 1,3—7,5 % goldgelbes, charakteristisch riechendes Öl.

Der Safran, eine orientalische Pflanze, verlangt Weinklima zum Gedeihen. Am ausgedehntesten wird er in Niederösterreich (St. Pölten, Maissau), Spanien,



Fig. 90. Safran (*Crocus sativus* L.) 4. 1/2.

Provence und Voiret kultiviert. Am vorzüglichsten wächst er auf gartenmäßig bearbeitetem, sandigem Lehmboden in warmer sonniger Lage. In die Fruchtfolge wird er nicht einbezogen, sondern nach Hackfrüchten in „Safrangärten“ gebaut, die nach 3 Jahren gewechselt, mit Winterung bestellt und erst nach 7—10 Jahren wieder zur Safrankultur benutzt werden. Die Safranbeete werden mit jungen, älteren Pflanzen entnommenen Zwiebeln (unterirdischen knollenförmigen, von einigen Schuppenblättern eingehüllten Stämmen) angelegt. Jede Mutterzwiebel trägt an der Spitze mehrere Knospen, aus welchen Blüten

und Blütenstengel entstehen. Die jungen Zwiebeln (Kiele; 400 000—600 000 Stück) werden auf tief umgespatetes, mit verrottetem Stallmist gedüngtes Land nach Brachbearbeitung oder unmittelbar nach der Getreideernte Ende August bis Anfang September in 8—10—20 cm weiten Reihen, auf 8—10 cm in der Reihe, 16 cm tief in den Boden gesetzt. 3—4 Wochen nach dem Aussehen erscheinen im September die 1. Blumen; die Blüte dauert bis Anfang Oktober. Eine Vollernte giebt jedoch erst das 2. und 3. Jahr. Die Ernte ist sehr mühsam. Nach dem Abtrocknen des Laues werden vor der Mittagswärme die aufgeblühten Blumen mit den Fingernägeln abgedrückt und die Narben gleich oder längstens in 3—4 Tagen einzeln ausgelöst, dann auf Papier im Backofen nach dem Brotbacken oder in eigenen Öfen bei gelinder Wärme sorgfältig getrocknet und in Gläsern gut verwahrt. Nach der Blüte erscheinen die Blätter, welche im nächsten Frühjahr gemähet Milchviehfutter liefern. Während des Sommers werden die Safranbeete sorgfältig vom Unkraute reingehalten. Die auf dem

eingehenden Mutterkiele entstehenden jungen Zwiebeln werden aus den aufzulassenden Safranfelnern im Juni ausgegraben und bis zum Aussehen aufbewahrt; ein Überschuß an Schweine verfüttert.

Der Safran leidet am empfindlichsten vom Safrantod (*Rhizoctonia Crocorum* DC.), welcher die Zwiebeln im Frühjahr und im Sommer zerstört und bei massenhaftem Auftreten zum Aufgeben des Safranbaues nötigt. Auf den Zwiebeln verursacht *Phoma Crocophila* die „Tacon“ (Grind) genannte Krankheit.

In 2 Erntejahren erhält man 17–30 kg Narben pro ha. Für 1 kg getrockneter Narben im Werte von 80–120 M., 94–141 K sind 40000 bis 100000 Blüten erforderlich.

6. Die Zwiebel.

Die Zwiebel, Küchen-, Sommerzwiebel, Zippel, Zipolle, Bolle, der Zwiebellauch; onion, oignon, cipolla (*Allium Cepa* L.) 4, besitzt unterhalb der Mitte bauchig aufgeblasenen, 0,3–1 m hohen Stengel, weiße oder grünlichweiße, von einer Blütenscheide eingeschlossene Blütenbolde, in welcher sich zwischen den Blütenstielen oft kleine Brutzwiebeln oder Zwiebelknospen (Bulbuli) bilden. Die Zwiebel, das knollig aufgetriebene, vielschalige, untere Stammende, wird wegen



Fig. 91. Bläßgelbe runde Bittauer Riesenzwiebel.



Fig. 92. Gelbe lange Birnzwiebel.

des aromatischen schwefelhaltigen Öles als Küchengewürz und Küchengemüse, weißfleischige Sorten von Konservenfabriken, die Zwiebeln zum Braunfärben verwendet. Die Sorten werden unterschieden nach der Form in glattrunde Kopf-, Apfel-, in längliche Birnzwiebeln und nach der Farbe in weiße, gelbliche, rote, violette. Die Apfelzwiebel: Bittauer runde gelbe und blaßrote Riesen, Fig. 91, dunkelrote Ulmer, Erfurter blaßrote, sind schärfer im Geschmacke und haltbarer als die Birnzwiebeln: blaßrote Hanauer und Arnstädter, gelbe lange, Fig. 92, u.

Die Zwiebel beansprucht warmen, eher trockenen, humusreichen Boden und freien Standort. Schwerer Lehmboden und Moorboden sind ungeeignet; bei Grundwasser faulen die Zwiebeln leicht. Als Vorfrucht dienen Hackfrüchte, Tabak oder Hanf. Die haltbarsten Zwiebeln werden in 2. Tracht nach der Düngung gebaut. Gedüngt wird mit Kompost, Jauche, Kloaken- und Kalidünger. Der Anbau erfolgt nur bei spätem Frühjahr im Spätherbste, sonst