

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Lehrbuch der Landwirtschaft auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage

Die Pflanzenbaulehre

Krafft, Guido

1903

6. Die Zwiebel.

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

eingehenden Mutterkiele entstehenden jungen Zwiebeln werden aus den aufzulassenden Safranfeldern 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, Bippel, 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 Zwiebelschalen 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

frühzeitig im März, oft schon im Februar, auf vor Winter klar vorgerichtete, 1,25 m breite Beete und zwar bei Reihensaat auf nur 1 cm Tiefe und auf 20—25 cm Entfernung mit 8—10 kg, bei Breitsaat mit 10—12 kg Samen (Gewicht 3,71 g; Keimfähigkeit: 30—54—90, Reinheit: 95,5—99,3—100, Gebrauchswert: 29—54—75 ‰), welche mit dem Rechen ganz leicht (0,5 bis 0,75 cm tief) untergebracht, noch besser eingegossen oder angewalzen werden. Das Aufkeimen, oft erst nach 4—6 Wochen, wird durch zeitweises Übergießen befördert. Die Bestellung kann jedoch auch mit im März im Mistbeete herangezogenen Zwiebelpflänzchen, welche im Mai verpflanzt werden, oder durch Steckzwiebeln erfolgen. Letztere werden ein Jahr vorher durch möglichst dichtes Aus säen im Mai, Juni (1,25—1,5 kg auf 50 qm Land für 1 ha) auf mageres Land gewonnen, im Herbst nach dem Abwelken des Krautes ausgegraben, getrocknet, über Winter in trockenen Räumen aufbewahrt und im März oder April des nächsten Jahres mit dem Pflanzholze auf das im Herbst geackerte, im Frühjahr vorgeackerte oder bloß erstirpierte Feld in 20 cm weiten Reihen auf 15 cm Entfernung gesteckt. Mitte Mai wird das Vereinzeln der Zwiebeln, und zwar der Birnzwiebeln auf 10 cm und der Äpfelzwiebeln auf 20 cm Entfernung, vorgenommen, dann 2—3 mal behackt, ohne die Pflanzen zu bedecken, gejätet und bei anhaltender Dürre auch begossen.

Von parasitischen Pilzen Schaden:

Stengeln und Blättern:

Meltauschimmel (*Peronospora Schleideniana* Ung.). Besprühen mit Bordeauxer Brühe. Zwiebelrost (*Puccinia Allii Casp.*).

Zwiebeln:

Zwiebelbrand (*Urocystis Cepulae* Frost.). Bläsige Auftreibung.

Traubenförmiger Schimmel (*Botrytis cinerea* Pers.), verursacht Verschimmeln.

Zwiebelfäule (*Sclerotinia bulborum* Wakk.), verursacht Verschimmeln und Faulen.

Wurzelfäule (*Rhizoctonia Allii* Grev.).

Rot oder Rostfäule der Zwiebeln. Bakterien (*Clostridium butyricum* Prazm.).

Von tierischen Feinden sind zu erwähnen:

Zwiebeln:

Maikäfer (*Melolontha vulgaris* L.), Taf. III, 3. Larve schädlich. S. 20. — Zwiebelmade (*Anthomyia Ceparum* Mg.). Madenkrankheit. Made schädlich. — Mondfliege (*Eumerus strigata* Mg.). — Federfliege (*Volucella mystacea* L.).

Blätter:

Acrolepis assectella Hb. — Taupfliege (*Drosophila phalerata* Mg.). — Achenkrankheit (*Anguillula devastatrix* J. Kühn), Fig. 46, S. 46. S. 30.

Unterbleibt das Schwellen der Zwiebeln im Herbst, so werden zur Beförderung des Ausreifens die Stengel niedergetreten, geknickt. Das Ausnehmen mit dem Zwiebelheber, Fig. 93, oder der Hacke erfolgt nach dem Abwelken der Stengel im August und September. Bei trockener Witterung werden die nach 4—5 Tagen durch Liegenlassen in langem Streifen auf dem Felde getrockneten Zwiebeln auf Reifen gebunden oder mit Stroh in Böpfe geflochten, oder das Kraut auf 2—3 cm abgeschnitten und die Zwiebel in Säcken eingeführt. Die



Fig. 93. Zwiebelheber. — 28 cm lang, bei J. J. Schmidt - Erfurt; 1 M. (1,17 K).

Aufbewahrung erfolgt, bis auf 10 cm Höhe aufgeschichtet, in frostfreien Räumen unter mehrmaligem Überklauben und Sortieren, um das Faulen hintanzuhalten. Ertrag pro ha: 100—150—300 dz à 4—6 K, 4—6 M. Zur Samenzucht werden die schönsten und festesten Zwiebeln im nächsten Jahre ausgepflanzt, die Samenstengel von je 4 Pflanzen zusammengebunden und die Köpfe abgeschnitten, wenn die Samen schwarz geworden sind. Samen-ertrag pro ha: 3—6 dz; hl-Gewicht 30—35 kg.

7. Der Hopfen.

Vom 2häufigen Hopfen; hop, houblon, luppolo (*Humulus Lupulus* L.) ♀, Fig. 94, werden nur die weiblichen Pflanzen kultiviert und deren Fruchtstände zur Bierbereitung verwendet. Die Qualität der aromatischen Stoffe in den Dolden und im Hopfenmehle hängt nicht nur von besonderen Vegetationsverhältnissen, sondern vorzugsweise von der Hopfensorte ab. Letztere werden je nach der Färbung in rot-, grün-, seltener weißgrüne Hopfen, und je nach der Pflückreife in Früh- oder August-, Mittel-früh-, und Spät- oder September-Hopfen unterschieden. Obenan steht der rote Saazer Früh (Gold-)hopfen, mit mäßig großen, äußerst mehltreichen, grünlich-gelben Dolden, deren Deckblätter sich weichfettig, elastisch anfühlen; die Ranken besitzen blaugrüne Färbung und rote Streifung. Er wird, je nachdem er näher oder entfernter von Saaz (Böhmen) gebaut wird, in Saazerstadtgut, der besten Qualität, und Saazerland- (Bezirk- und Kreis-) Hopfen unterschieden. Wertvolle Frühhopfen sind auch der Spalter (Bayern), rote Schwezinger (Baden), Posener Rot-Hopfen, englische Golding; mittelfrühe: Auschaer Rot- (Semsch-), Kanada-Hopfen, englische Grapes. Von geringerer Qualität als der Saazer Frühhopfen ist der nahezu um das Doppelte ertragreichere Auschaer oder Daubaer (Böhmen), sowie der Reutomisler (Posen) Grünspäthopfen mit grünen Ranken und rötlichen, rauh, knisternd anzufühlenden Dolden mit rotgelbem Mehle, welches dem Biere zuweilen leichten Knoblauchgeschmack verleiht.

Der Hopfen wird durch Stecklinge vermehrt, d. i. die unterirdischen Teile der 1jährigen Laubprosse (Ranken, Neben), die im Herbst nach der Ernte oder im nächsten Frühjahr von dem ausdauernden Wurzelstock (Rhizom) in bestimmten Längen als Hopfen-sechser, -sechlinge abgeschnitten werden. Sie enthalten in ihren verkürzten, fleischigverdickten Internodien die Reservestoffe (Stärke, Zucker, Eiweißkörper, Asparagin), aus welchen erst im Frühjahr Knospen bzw. an der Spitze hakenförmig gebogene Triebe und Wurzeln austreiben. Die Hauptwurzel erreicht bis über 4 m Länge, bei 5—8 cm Dide. In Erde



Fig. 94. Hopfen (*Humulus Lupulus* L.) ♀. — a männlicher, b weiblicher Blüten-sproß; c weibliches Blütenknäuelchen, d weibliches Blütenknäuelchen; e Fruchtknäuelchen; f Schlauchfrucht.