

Praktischer Unterricht
den
niederösterreichischer Saffran
zu bauen.

. Allen

Güterbesitzern und Oekonomen, vorzüglich jenen,
welche aus einer geringen Anzahl Grundstücke grossen
Nutzen ziehen wollen, gewidmet von

Ulrich Petraf,

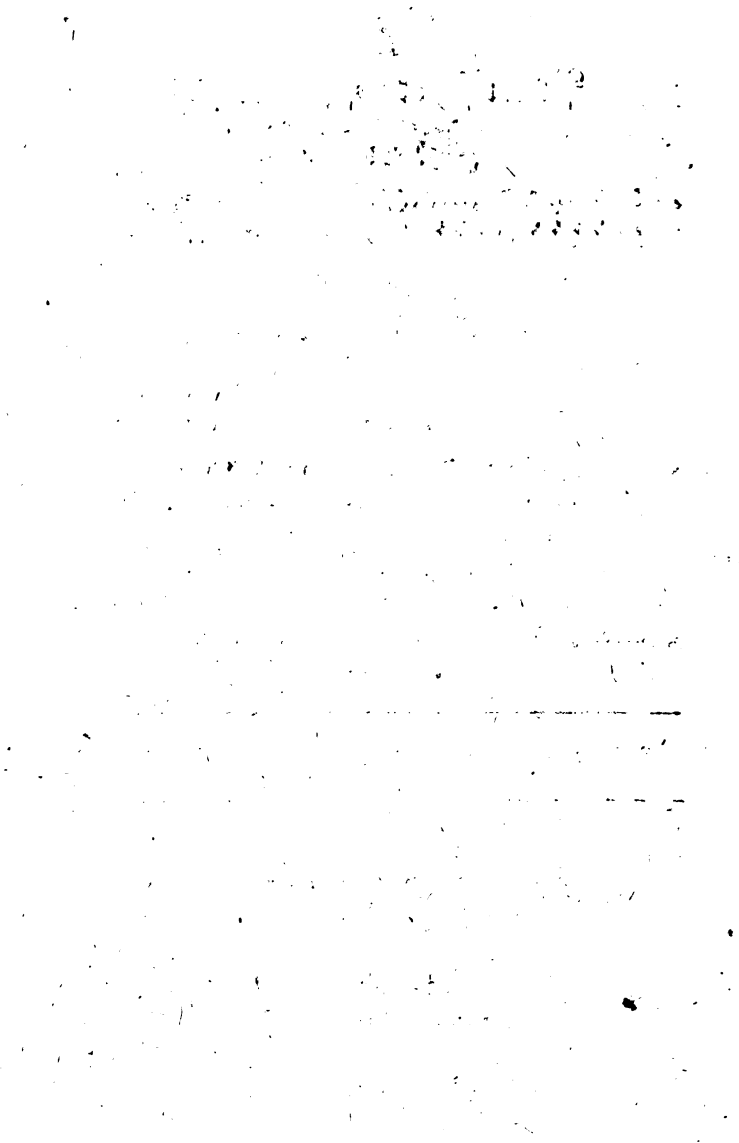
Pfarrer zu Kaveltsbach aus dem Benediktiner Stifte
zu Moll.

Mit dem gemahlten Bilde des ganzen Anbaues.

Auf Anordnung
einer k. k. M. D. Landesregierung.

1797.

Wien und Prag,
in der von Schönfeld'schen Niederlage.





Vo:bericht.

Der Saffran, der in Niederösterreich gezogen wird, ist nach Angabe der Kenner in ganz Europa der beste, und wird seiner inueren Güte wegen von den Ausländern so häufig gesucht, daß jeder Patriot stolz seyn darf, so vielen fremden Produkten, die wir aus wahren, oder selbst gemachten Bedürfnissen jährlich um vieles Geld erkaufen müssen, auch eines entgegen stellen zu können, das seines vielen und ausgebreiteten Nutzens wegen einzig in seiner Art ist. Man findet in der That nicht leicht eine Spezereiwaare, die, während daß sie den Geschmack bey unseren Tafeln erhöht, Geruch und Zierlichkeit den Speisen verleiht, bey inner- und äußerlichem Gebrauche in der Arzney ihre wohlthätigen Kräfte äussert, auch zugleich den Künsten bey schönen Gemälden dienlich, den Manufakturen ein willkommenes un-

ent-

entbehrlicher Stoff zu den feinsten Färbereyen ist. Dies alles leistet in einem vorzüglichen Grade unser Niederösterreichischer Safran.

Bey alledem scheint seine Kultur nicht so ausgebreitet zu seyn, als sie es verdiente, und nach aller Wahrscheinlichkeit es seyn könnte. Bisher wird zwar der Safran in drey Gegenden Niederösterreichs in keiner unansehnlichen Menge erzeugt: die eine ist um Kavelbach nahe bey Weiffau im B. U. M. B. die ihm den bekannten Namen Kavelbacher Safran giebt, weil sein Erbau his ist noch die vormaligen Pfarrgränzen, die beynabe 25 Ortschaften eingeschlossen haben, nicht viel weiter überschreitet. Aus einer hiesigen pfarrlichen Urkunde läßt sich abnehmen, daß derselbe vor 300 Jahren hier häufiger gepflanzt wurde. Die andere Gegend ist um Neustift nächst Kirchberg am Wagram B. U. M. B. und jenseits der Donau in dem sogenannten Tulnerfelde B. D. W. W., was zusammen zwey deutsche Quadratmeilen betragen möchte. Der in dieser Gegend erzeugte Safran hat den Namen Donausafran. Die dritte Gegend ist im B. D. W. W. um Losdorf eine Stunde unter Mölk, von da er sich ge-
gen

gen Süden bis Hirn, gegen Osten bis Stirning, gegen Westen bis über Möll hinaufzieht, und den Namen Loosdorfer Saffran nimmt. Neben diesen Gegenden hat er noch an einzelnen Orten hier und da Liebhaber gefunden. So haben ihn zwey Graf Traunische Unterthanen, der eine Ferdinand Burger von Reiffan nach Schweinbarth, wo nicht einmal Waizengründe vorhanden sind, der andere Leopold Deimer nach Schrattenthat mit glücklichem Erfolge übergepflanzt, so bauen ihn im B. D. M. B. einige Ortschaften um Burgschleinz, dann der Ort Oberplant am grossen Kamp, nahe bey Sars. Doch will dieß alles zu dem Bedürfnisse unserer Staaten, besonders bey immer zunehmendem Flor unsrer Fabriken, nicht zulangem, da es gewiß ist, daß noch vor ein paar Jahren die Einfuhr an fremden Saffran über eine halbe Million Gulden, die Ausfuhr des erbländischen dagegen eine sehr unbedeutende Summe betragen habe.

Auf die Frage unserer so wachsamem hohen Landesregierung, welche Hindernisse dessen Kultur etwan im Wege stehen möchten, hat Hr. Joseph Bened. Ruch, Verwalter der Graf Traunischen Herr-

Herrschaft zu Meiffay, der außer dem in jedem Fache der Landwirtschaft treffliche praktische Kenntnisse besitzet, nicht nur unter allen Beamten die gründlichste Beantwortung, sondern auch eine Beschreibung der hiesigen Bauart mit beygelegten Zeichnungen nach der Natur eingereicht, und ist gemäß der weltbekannten Freygebigkeit unsers Kaiserhofs, gemeinnützige Verwendungen großmüthig zu belohnen, von dem Monarchen deswegen mit einer goldenen Ehrenmedaille beschenkt worden.

Als Pflicht sehe ich es daher an, Herrn Much hier einen großen Antheil an gegenwärtigem Werke anzugestehn; denn seinem einer K. K. N. Oest. Landesregierung vorgelegten Aufsatz, und der Beschreibung der Krankheiten des Saffrans des gelehrten Hrn. Professor v. Jaquin, hat meine gegenwärtige Schrift vieles von ihrer Wichtigkeit ihrer Gemeinnützigkeit, und ihrem Reichthum zu danken. — Ich müßte unbillig seyn, wenn ich Hrn. Much nicht den größten Theil dieser verdienstlichen Handlung zuschriebe, da er der Mann war, der mir dem Weeg bahnte, ein Werkchen über einen Gegenstand, der das Augenmerk einer sorgfältigen Landes-

Regierung ist, und einer der beträchtlichsten Zweige des Nationalgewinns in der Folge werden kann, dem ökonomischen Publikum vorlegen zu können.

Jedoch würde auch dieß nicht hinlänglich wirksam gewesen seyn, wenn nicht die gemeinschaftliche Verwendung des um die Vaterländische Industrie so verdienten Hrn. von Schönfeld auf Ernowa, hinzugekommen wäre, der durch sein uneigennütziges Auerbiethen diese Schrift dem Publikum in dem ihm angemessenen niedrigen Preise zu liefern, es erst dadurch bewerkstelligt hätte, daß sie wirklich erscheint.

Ich halte mit dem erstbelobten Hr. Much eine faßliche Anweisung zum Anbau des Saffrans, und eine wahrhafte Berechnung des daraus entspringenden Gewinns für das sicherste Mittel zur Behebung der meisten Hindernisse, und lege dem zu Folge diesen praktischen Unterricht desto vertraulicher vor die Augen des ökonomischen Publikums, als ich längere Zeit in dieser Saffran gesegneten Gegend nicht nur Gelegenheit habe, jeden Handgrif abzusehen, sondern selbst seit sie-
ben

hen vollen Jahren mit beobachtendem Auge Saffran erzeuge.

Ich war bey allem Bestreben, mich kurz zu fassen, vielleicht hie und da zu umständlich, und glaube nicht, mich hierüber entschuldigen zu müssen, da ich mir Theils solche Leser, welche die Saffranpflanze nie gesehen haben, vorstellte, Theils sie in Stand setzen wollte, sogleich den Saffran selbst zu bauen, oder dessen Bau doch anzugeben. Ubrigens beschreibe ich bloß die um Ravelsbach herum gewöhnliche Bauart, und will sie ja nicht für die allmöglich beste ausgeben, wie wohl ich in den übrigen Gegenden hierinn keinen bedeutenden Unterschied bisher gefunden habe.

Die Maassen, als Klafter, Schuh, Regen sind nach dem Wienerfusse.

Sollten diese Blätter das Glück haben einige neue Saffranländer zu veranlassen, so hat man eines grossen Ertrags halber für den Körnerbau nichts zu befürchten, da auf zweytansend Jochen, die oft nur zwey Dörfer in ihrem Feldbezirke zählen, um eine Milliou Gulden Saffran kann erzielet werden.



Einleitung und Übersicht.

Der Safran von dem hier die Rede ist, und den zum Unterschied des wilden, dann des Frühlingsaffrans die Botaniker den wahren auch zahmen Herbstsafran nennen (*crocus Sativus* L.) ist Jedermann aus unseren Küchen und den Gewürzläden besser bekannt, als er durch irgend eine Beschreibung kenntbar gemacht werden könnte. Er wird aus Zwiebeln gezogen, und nur durch diese vermehrt. Aus der Zwiebel wächst eine lange Röhre, die in eine Blumenkrone von sechs gleichen Blättern übergeht, und gleich anderen Blumen nebst den Staubgefäßen, auch den Staubweg oder Stempel einschließt. Der Stempel, wie wir aus der Pflanzenkunde uns erinnern werden, besteht unten aus dem Fruchtknoten, in der Mitte aus dem Griffel, und oben aus der Narbe; die Narbe dieser Blume ist dreyfach getheilt, und ist der eigentliche Safran. Fig. IV a a ist ein Theil der Röhre, b. b. sind die Blumenblätter c die gelben Staubbeutel, d die dreyfach getheilte



theilte Narbe, die an einem gelben Faden, dem Griffel hängt, welcher sich auf den Fruchtknoten, der hier nicht sichtbar ist, stüzet. Die Narbe ausgenommen, sind für uns die übrigen Blumentheile hier nicht bedeutend. Mitten auf den Feldern belegt man ganze Strecken mit den Safranzwiebeln, pflückt die daraus entsprossenen Blumen, nimmt ihre Narben heraus, dörret diese, und hiemit ist die ganze Behandlung des Safranbaues geschlossen.

Weil jedoch eine noch so einfache Pflanzung ihre kleinen Geheimnisse und Handgriffe hat, und ein Safrantliebhaber dem Spruche gemäß, daß nicht in jedem Erdreich jede Frucht gedeihe, billig das Wie und Wo zur Frage stellen könnte, so wird zur befriedigenden Antwort alles zu wissen Benötigte in folgenden Kapiteln abgehandelt:

Erstes Kapitel.

Von dem zum Safranbau tauglichen Grund und Boden.

Zweytes Kapitel.

Von der nöthigen Lage der Safranländer.

Drittes Kapitel.

Von der wahrscheinlich für den Safranbau erforderlichen Himmelsgegend.

Viertes Kapitel.

Von der Zubereitung des Erdreichs zum Safranland.

Fünf-

— ○ —

Fünftes Kapitel.

Von den Saffranzwiebeln in verschiedener Hinsicht.

Sechstes Kapitel.

Von der Verfahungsart die Zwiebeln unter die Erde zu bringen, oder vom Kiellegen.

Siebentes Kapitel.

Von der Befriedigung der Saffrangärten.

Achstes Kapitel.

Von dem Saffrantriebe im ersten Jahre oder, von der ersten Blume.

Neuntes Kapitel.

Von dem Saffranpflücken.

Zehntes Kapitel.

Von dem Saffranlösen.

Elfstes Kapitel.

Von dem Saffrandörren.

Zwölftes Kapitel.

Von der Aufbewahrung des Saffrans.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom Verkaufe des Saffrans

Vierzehntes Kapitel.

Von der Pflege des Saffrangartens zwischen dem ersten und zweyten Blumentrieb.

Fünfzehntes Kapitel.

Von der zweyten Blume.

— ○ —

Sechzehntes Kapitel.

Von der dritten und vierten Blume.

Siebenzehntes Kapitel.

**Von dem Ausgraben der Zwiebeln oder Knel-
ausziehen.**

Achtzehntes Kapitel.

**Von der Eintheilung, Grösse und Figur der
Saffranländer.**

Neunzehntes Kapitel.

**Erste Berechnung der Kosten und des Gewinns
bey dem Saffranbau.**

Zwanzigstes Kapitel.

Zweyte Berechnung.

Einundzwanzigstes Kapitel.

**Dritte Berechnung mit einem wichtigen
Zusatz.**

Zweyundzwanzigstes Kapitel.

**Von grossen und kleinen Feinden der Saffran-
gärten, und den Mitteln sie abzuhalten.**

Dreyundzwanzigstes Kapitel.

Von den Krankheiten der Saffranzwiebeln.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Von den Heilmitteln gegen dieselben.

Erstes Kapitel.

Von dem zum Saffranbau tauglichen Grund und Boden.

1. §.

Man achtet in dieser Gegend einen jeden für den Körnerbau tauglichen Grund auch zum Saffranbau dienlich. Ein grosser Theil des hiesigen Bodens ist Leim (Lehm) einen Schuh hoch mit schwarzer Damm oder Gartenerde bedeckt, wo die meisten Saffranländer angelegt sind; es giebt aber ganze Strecken theils leichter und magerer, theils lettiger, theils mit grobem Schotter gemischter Erde, wo nicht minder, wiewohl mit kleinerem Vortheil, Saffran gebauet wird. Hieraus erhellet offenbar, daß der Saffran nicht nothwendig ein vorzüglich gutes Erdreich fordere, sondern mit jedem sonst tragbaren Boden, wenn er nur gehörig bearbeitet wird, vortlieb nehme. Setzner Einträglichkeit wegen dürfte ihm doch ein jeder den bessern Grund in seiner Feldwirthschaft anweisen, da er den Weizen an Ertrag zuverlässig dreymal überwiegt.

2 §.

In welchen Gründen der Saffran besser gerathe, ob in den mageren oder fetten, in sandigen oder leetigen, sind Fragen, die bis izt aus Mangel genauerer Beobachtungen von Niemand mit Gründe entschieden werden können. Genug daß er sogar im leetigen Boden, dem undankbarsten von der Welt, fortkömmt, und ihn jeder Oekonom zu seiner vollkommenen Sicherheit in einen Grund bauen kann, der zum Waizenbau tauglich erachtet wird, was in den drey Saffran-gegenden Oestreichs, die ich in dem Vorberichte namhaft gemacht habe, größten Theils geschieht. Man kann, was das Erdreich allein betrifft, schon aus dieser Bestimmung auf eine in unzähligen Gegenden mögliche Ausbreitung der Saffrankultur schließen.

Zweytes Kapitel.

Von der nöthigen Lage der Saffranländer.

1. §.

Auf die Lage des Saffranlandes nimmt man hier vorzüglichen Bedacht: nirgends erblickt man es nebenan einem Walde, der es zu sehr beschatten

ten dürfte, oder auf einer Berghöhe, wo es allen Winden ausgesetzt ist, oder auf einem starken Abhänge, wo der Regen das Erdreich abspült, oder endlich in einer Vertiefung, wo das Wasser nicht leicht ablaufen kann.

2. §.

Man will hiemit den bergigten Gegenden das Glück den Saffran zu ziehen nicht absprechen, indem seit 20. Jahren schon auf dem Manhartsberge der Saffranbau, zwar nicht so häufig, aber eben mit so glücklichem Erfolge, als immer in den Gegenden des flachen Landes gepflegt wird. Dafür hat aber auch der breite Rücken dieses Berges manche gesenkte Flächen, und gemachsame südliche Abhänge. Man will die zarte Saffranblume nur nicht jedem, auf einer Anhöhe sich leichter ergebenden Ungemach der Witterung Preis geben.

3. §.

Die hiesigen Saffranländer nehmen allenthalben den vortheilhaftesten, nicht zu hohen, nicht zu nassen ziemlich ebenen und sonnenreichen Platz ein.

Drittes Kapitel.

Von der wahrscheinlich für den Saffranbau erforderlichen Himmelsgegend,

1. §.

Hat einmal ein Ort eine so vortheilhafte Himmelsgegend, daß dort der Weinstock zur Reife heranwächst, so ist für das Gedeihen des Saffrans kein Zweifel mehr übrig. In den Gegenden Oestreichs, wo der Saffran in beträchtlicher Menge gezogen wird, finden sich überall Weingeländer. Gleichwohl darf man wegen dieser Verbindung die entgegengesetzte Behauptung nicht geltend machen, zumal auf dem Ranhartsberge zu Burgschleinz, wo man, keines Weingartens ansichtig wird, der Saffran das erwünschteste Wachsthum erhält. Es scheint demnach, daß der Saffran mehr Kälte als der Weinstock ertragen könne.

2. §.

Mit diesen stimmt auch völlig überein, daß in Niederlausiz um Liebenau Saffran gebaut wird, (*) welche Gegend unter dem beyläufig

52sten

(*) Bernoullis Sammlung kurzer Reisebeschreibungen I. B. VII. St.

52sten Grad nördlicher Breite gelegen ist, während daß der Weinstock die Lage zwischen dem 30 und 50sten Grad meistens behauptet. Wie viele weit gelindere Gegenden Böheims und Mährens stellen sich da vor meinem Sinn! Herr von Schönfeld hat auf seinem Gute Ernowa in Böhheim den Safran einzuführen bereits sehr gute Anstalten getroffen, dem ich mit innigem Vergnügen alles Gute prophezehe. Die Safranzwiebeln durchwintern überall sehr glücklich, wiewohl sie nur mit 6. Zoll lockerer Erde bedeckt sind, die bald jeder Grad des Frostes durchzudringen vermag. Ich fand sogar bey einer Kälte von 10 Grad das Erdreich nicht nur herum, sondern unter den Safranzwiebeln noch 4. Zoll tief eingefroren, ohne daß es den Zwiebeln geschadet hätte. Von ausserordentlicher Kälte ist ohnehin die Rede nicht, die den Zwiebeln, wie sogar kleinen und grossen Bäumen sicher schadet, besonders wenn das Safranland mit keinem Schnee bedeckt ist, was wir das vorige Jahr 1795 wo um die Christnacht der Sturm die Felder vom Schnee entblößte, und die Kälte 15 Grade erreichte, leider! an mehreren Plätzen erfahren haben.

3. S.

Der Safran vollendet in dieser Gegend seinen Flor gemeinlich innerhalb der letzten Woche

Septembers, und der ersten Woche Octobers, sein weitester Zeitraum ist vom halben September an bis zu Anfang Novembers. Hieraus kann jede Gegend in Ansehung der Witterung zum Saffranbau tauglich erklärt werden, die aus Erfahrung bis halben Octob. nicht jährlich mit Schnee bedeckt ist, was auffer einigen gebirgigen und waldigen Gegenden so leicht keine in den k. k. Erbländern trifft. Dem ungeachtet erfährt man hier nicht selten, daß, wenn es zur Nachtzeit gefriert, oder schneyt, man Nachmittag, wenn die Sonne aufthaut, Saffraublumen sieht und sammelt.

4. §.

Ich bemerke zwar, daß jede der drey Gegenden, wohin sich in Oestreich der Saffranbau meistens gezogen hat, ein Gebirg gegen Norden im Rücken hat: die Gegend um Losdorf westwärts gegen Mölk bis Erlaf deckt die nördliche Bergkette, neben welcher die Donau strömt, und die südliche Seite von dort bis Hirm liegt in einem Kessel; Neustift und das Zulnerfeld jenseits der Donau wird durch den Berg Wagram wider die Nordwinde gesichert; und dieser Gegend um Ravelsbach dient der Manhartsberg gegen Nord und Nordost zur Schutzwehre; als wenn doch die Erfahrung den Saffran der Kälte hätte entziehen wollen. Allein dieß darf uns mit nichts irre führen, indem

dem

dem es nur anzeigt, daß man für ein kostbares Produkt wohl die bessere Lage auszuwählen pflegt, aber dabey sein Fortkommen in einer schlechteren nicht läugnet. Höchstens giebt es uns einen Fingerzeig den Saffran durch was immer für Gegenstände gegen die mitternächtlichen Winde zu schützen, oder ihn doch in ein gegen Mittag offenes Feld zu pflanzen.

S. 5.

Für die Gegenden, wo man sich mit dem Weinstocke nicht abgiebt, wäre die Saffranzüchtung wohl am schicklichsten, da die Wein- und Saffranlöse nach dem hiesigen Sprüchwort: Wenn der Saffran müsseln hört, kommen seine Blumen, meistens zusammentrifft, und Viele hier wegen häufiger Beschäftigung mit der ersten, die zweyte fahren zu lassen bemüßiget sind.

G. 5.

Die allerbeste Gegend, und gleichsam das Vaterland des Saffrans scheint jene zu seyn, wo öftere Nebel herrschen, z. B. in langen mäßig breiten Thälern mit Flüssen oder Bächen durchflossen. In nebeligen Jahren, wenn sonst alles gleich ist, drängt eine Blume die andere. Das souchte England unterhält nicht umsonst einen so

ausgebreiteten Saffranbau. Wo der Klee, der auch feuchte Witterung liebt, aus Erfahrung meistens wohlgeräth, wie in Oberösterreich, müßte der Saffran nach aller Vermuthung guten Fortgang haben.

Viertes Kapitel.

Von der Zubereitung des Erdreichs zum Saffranland.

1. §.

Bey der Zubereitung des Grundes zum Saffranland hat man die Absicht vor Augen, ihn dergestalt durchzuarbeiten, daß er einem Gartenbeete nicht unähnlich sieht. Diese Absicht erzeugt mehrere Bearbeitungsarten, je nachdem man dieselbe geschwind und wohlfeil erreichen will.

2. §.

Einige graben mit der Grabschaufel (Grabscheit, Spathen) das bestimmte Stück Landes im Herbste schaufeltief, d. i. 9 bis 10 Zoll tief um, befahren es im Frühjahr, wenn es im Winter nicht geschah, mit Dünger (darf auch um diese Zeit frischer Dünger seyn), breiten diesen, so viel möglich ebenmäßig darüber aus, und hauch
ihn

ihn ein; d. i. vermischen ihn Mittels des Werkzeugs. Hauen 4 bis 5 Zoll tief mit der Erde (*).

Indem die Berrichtung Hauen, Einhauen, Umhauen bey dem Saffranbau öfters genannt wird, dürfte es manchen Lesern nicht unangenehm seyn, eine kurze Beschreibung hiervon zu haben. Das Werkzeug hiezu ist die Hauen, eine gemeine in Oestreich übliche Weinhauen, deren Eisen, wie bey einer Grabschaufel, oben breit, unten zugespitzt ist: nur daß es an den hölzernen Stiel nicht der Länge nach, wie bey der Grabschaufel, sondern nach einem gespitzten Winkel befestiget ist. Auf der Kupfertafel ist unsre gewöhnliche Hauen O. und P. von zwey Seiten zu sehen. Das Eisen ist am gewöhnlichsten von a. bis b 11 Zoll lang von c. bis d. 8 Zoll breit, der hölzernen Stiel a e. $1\frac{1}{2}$ Schuh lang, etwas gekrümmt, oben bey a vierkantig, sonst rund und $1\frac{1}{4}$ Zoll dick. Der Winkel, den das Eisen mit dem Stiel macht, mißt 35 Grad. Die zwey Ecken c d nennen wir die Hauenfliegen.

Unser Saffranland sey Fig. I. G H I K. Wenn man bey I K gegen G H im Herbst umzugraben anfängt, so bleibt bey G H am Ende ein Schaufelschlag, das ist, eine Art von Furche.
Der

(*) In der Folge werden wir hören, warum sie ihn nicht tiefer einhauen.



Der Hauer fängt nun bey a an, stellt sich mit dem Gesichte gegen a, haut in die Erde, die ihm auf der Haue samt dem ausgebreiteten Dünger liegen bleibt; diese leert er in die Furche G H ab, und so einhauend und ableerend bewegt er sich rücklings gegen b. Es ist begreiflich, daß erstens der Dung, der oben lag, durch die Ableerung entweder zu unterst kam, oder doch mit der Erde vermischt wurde; zweytens, daß von a bis b durch das beständige gleichtiefe Einhauen eine neue Furche entstand. Bey b kehrt sich der Hauer mit dem Gesichte gegen c, und leert, indem er sich wieder rücklings gegen d bewegt die aufgefaßte Erde in die Furche b a ab. Die neu entstandene Furche c d füllt er auf die nämliche Art von c bis f an, und fährt so bis zu Ende fort. Weil jede gemachte Furche wieder mit Erde ausgefüllt wurde, so erhielten wir ein ebenes Land bis auf die letzte Furche bey I K, die man offen läßt. Nach eingehauem Dünger lassen sie das Land bis zwischen halben Juny und Ende July oder bis zwischen Pfingsten und Jakobi unberührt, wo es dann Theils zur Bereilung des Unkrauts, Theils zur Ausflotterung der Erde neuerdings umgehaut, und das Umhauen auf die nämliche Art verrichtet wird, wie wir erst den Dünger einhauen gesehen haben. Nur fängt man
bey

bey dem Ende I K an, wo wir eine Furche gelassen haben, um sie zuerst anzufüllen.

Drey bis vier Tage vor dem Einlegen der Saffranzwiebeln, so zwischen Bartholomäi und Mariä Geburt, d. i. den 24. August und 8. September, oder um die Bauzeit der Winterfrucht geschieht, puzen sie das Land d. i. ziehen es mit dem Rechen (der Harke) klein durch, und ebenen es damit, daß es nun wirklich einem einzigen Gartenbeete, ohne es in kleinere abzutheilen, gleich sieht, und nur die Legung der Zwiebeln erwartet.

3. §.

Anderer machen weniger Umstände. Statt des mühsamen Umgrabens im Herbst, ackern sie das Land ein wenig tiefer und enger als gewöhnlich um, ackern auch den Dünger im Frühjahr, doch etwas seichter ein, ackern endlich das Land nocheinmal zwischen Pfingsten und Jakobi, und egen es gut. (Wenn bey anhaltender Dürre durch das Ackern zu grosse Erdschollen zu besürchten sind, wird es das leztmal umgehaut, oder mit dem Grabescheit umgegraben, und alle Erdklumpen klein zerstoßen.) Drey bis vier Tage vor dem Legen puzen, d. i. rechen sie es wie die Ersteren, klein und eben.

4. §.

4. §.

Noch kürzer kommen Andere damit weg. Sobald der Platz, den sie sich zum Saffranland auserklebet haben, von der Aernde, es sey Weizen, Roggen oder Hafer, befrehet ist, wird er sogleich sammt den Stoppeln durch den Pflug umgestürzt. Hinter dem Pfluge geht ein Tagewerker, der mit einem hölzernen Schlägel alle herausgeackerten Erdschotten zerschlägt. Nach dem Ackern wird der Platz geegelt, drey Tage vor dem Legen gepust, und noch den nämlichen Herbst mit Zwiebeln belegt. Der Dünger kömmt erst bey dem Legen hinzu.

5. §.

Beym dieser letzten Verfahrungsart, wobey sich mein eigenes Saffranland sehr wohl befindet, gelangt man nebst Ersparung mehrerer Kosten um ein ganzes Jahr früher zu dem Saffran. Nur muß man bey dem Legen den besten Dünger, der am ehesten mit der Erde sich vermischen kann, z. B. Schafdung, und das beste Erdreich hierzu wählen. Wer weder in dem einen noch dem andern eine Auswahl treffen kann, dem ist diese kurze Zubereitungsart nicht anzurathen.

6. §.

Die erste Art, wie es jedem Oekonomen aus der Beschreibung in die Augen fallen wird, ist

unstreitig die beste, und wird von den meisten, die ihren Safran selbst bauen, befolgt.

Die zweyte ist bey den Wohlhabenden, die sowohl größere Plätze bauen lassen, als auch Pferde zu unterhalten im Stande sind, gewöhnlich. Die dritte wird meines Wissen noch wenig ausgeübt.

Fünftes Kapitel.

Von den Safranzwiebeln in verschiedener Hinsicht.

1. §.

Bevor wir die Safranzwiebeln in den zubereiteten Grund legen, haben wir manches hierüber zu bemerken. Man nennt sie hier durchweg Safrankiele, oder schlechtweg Kiele, wie die Gärtner die Zwiebeln der Blumengewächse gewöhnlich Kiele zu nennen pflegen.

2. §.

Ihre Größe reicht von einer Haselnuß über eine gewöhnliche wälsche Nuß hinaus. Fig. II. X. XI. sind von grosser Gattung, Fig. III. VI. von der mittleren, Fig. VII. von der kleinsten. Sie sind mit 10 — 12 weichen zimmetfarben, bastähnlichen Häutchen, die oben um den Keim in

haar

haardünne Fäden sich enden, was wir zusammen die Bollen nennen, ganz eingehüllt, doch so, daß nur etwa drey Häute von unten bis hinauf reichen, die übrigen unter diesen aufwärts fufenweis anfangen, und immer kürzer, aber auch feiner werden. Fig.. II. III. VI. VII. X. XI. wird man a a a die Fäden sich vorbilden. Durch ihre unten breitgedrückte Ründung, dann sanfte Wölbung aufwärts, dann oben durch den mit Fäden bedeckten Keim gewinnen sie die Gestalt einer kleinen Pilgerflasche.

3. S.

Nur durch die Kiele allein wird der Saffran vermehrt, und man hat kein Beyspiel, daß irgend eine Blume, die hie und da aus Versehen stehen blieb, bis zum Saamen gediehen wäre. Jeder Kiel bringt innerhalb eines halben Jahres, vom Herbst an nämlich, bis zu Ende des Frühlings, einen oder zwey, drey, vier neue, junge Kiele; der Mutterkiel selbst aber geht binnen dieser Zeit jährlich zu Grunde, und bleibt von ihm nichts, als einige gröbere schwarzbraune Häute (die Bollen) und eine eingeschrumpfte harte flache Masse, die wir Plattel nennen, übrig, worauf die jungen ganz geförnten Kiele gleichsam sitzen, und damit alsdann weiters keine Verbindung haben, als daß sie mit seinen alten Häuten

ten

ten zum Theile noch bedeckt sind, und ihnen das Plättchen unten schwach anklebt. Fig. VIII. sind die Bollen ausgespreitet, um die jungen Kieme zu sehen, wie sie auf dem Mutterkiel, der schon einzuschumpfen anfängt, sitzen. Je grösser die jungen Kieme werden, desto eingedruckerter wird der Mutterkiel, bis er zu einem dünnen Plättchen einsinkt.

4. §.

Bevor die Kieme in die Erde gelegt werden, löset man ihnen allen anhängenden Unrath ab, als da sind: Staub und Erdschöllchen, dann die alten Häute vom Mutterkiel, aber ja nicht ihre eigenthümlichen neuen Häute, von welchen sie nicht beraubt werden dürfen; endlich das Plättchen, nach dessen Hinwegnehmung sich an dem Kiel unterwärts eine Vertiefung zeigt. Ungepustete Kieme sind Fig. II. III. X. XI. die gepusteten sind Fig. VI. VII. Man sieht unten keine Safern mehr, weil das Plättchen hinweg ist; aber mit Häuten sind sie doch noch bedeckt, und würden, wollte man sie auch dieser berauben, wie Fig. IX. aussehen. Die von Insekten angefressenen, gefaulten, beschädigten, oder von ihren Häuten bis auf das weisse Fleisch zu sehr entblößten Kieme werden als unnütz hintangeworfen. Diese sämmtliche leichte Arbeit heisset das Kiellösen.

5. §.

5. §.

Im Juny, July, bis zu Ende Augusti geschieht diese Arbeit zu gelegener Zeit, wird mit Händen meistens von kleinen Kindern verrichtet, und nur, wenn man zu viel Kiele hat, und keine Zeit gewinnt, sie mit Händen zu lösen, pflegen einige Wirthhe die ungepuzten in einem weiten Reiter stark herumzurütteln, wo zwar mancher Unrath abgeht, der meiste aber doch kleben bleibt, weswegen diese Art die Kiele zu lösen durchaus zu verwerfen ist. Je reiner man die Kiele puzt und sortirt, desto sicherer kann man auf eine reiche Aernde hoffen, und desto minder läuft man Gefahr, verschiedene Krankheiten den Kielen zuzuziehen, von welchen wir in der Folge handeln werden.

6. §.

Zum Verkauf werden gelöste, und ungelöste Kiele angebothen, der gehäufte Mehen 12 auch 40, 50 Kaiser Groschen. Die von mittlerer Größe werden am liebsten gesucht, und am theuersten bezahlt. Durch eine Saamen- und Zwiebelgewächshandlung in Wien könnte leicht die Anstalt getroffen werden, daß die zu weit entfernten Saffranliebhaber auf vorläufige Bestellung durch den Postwagen Wänten bedient werden.

7. §.

7. §.

Die Saffranzwiebeln werden, damit sie in der Zwischenzeit von ihrer Ausgrabung bis zur Einlegung vom Schimmel nicht ergriffen werden, an einem trocknen lüftigen Orte, hier auf den oberen Böden nur etwa 3—4 Zoll hoch aufgehäuft, am besten aufbewahrt.

Sechstes Kapitel.

Von der Verfahrungsart die Zwiebeln unter die Erde zu bringen, oder vom Kiellegen.

1. §.

Um die Bauzeit der Winterfrucht faßt man die gesäuberten Kielen in Kornsäcke oder Butten, bringt sie auf das Saffranland, nimmt eine Futter- schwinde oder stroberne Backschüssel und die Haue mit.

2. §.

Nichts ist nun leichter und einfacher, als die Kielen ordentlich und gleich tief in die Erde zu bringen. Wir nennen diese Handlung das Kiellegen. Der Hauer stellt sich Fig. I. bey a so an, daß ihm das Ende des Ackers G. H. zur linken liegt; er
haut



haut 8 Zoll tief in die Erde und wirft sie links hinten. Da die Hane spizig zuläuft, so entsteht durch das Einhauen eine dem lateinischen V ähnliche Vertiefung, wo sich unten die zwey Erdenwände gegeneinander neigen. Damit besonders an der linken Wand die Erde nicht herabrollt, sondern schräge stehen bleibt, giebt ihr der Hauer mit der äussern Fläche der Hane, sobald er sie von der Ableerung zurückgezogen hat, einen kleinen Schlag, wodurch sie gleichsam geglättet wird. Sogleich während er sich rücklings bewegt, haut er eben so tief das zweytemal, das drittemal und so fort in gerader Linie ein, und wiederholt jedesmal den kleinen Schlag an die linke Wand; dadurch entsteht eine gleichfortlaufende Furche a b, und an der linken Seite eine schräggehende Erdenwand.

3. §.

Kaum ist er mit dieser Furche ein Paar Schritte weit, kömmt der Leger mit einer Schwinde oder Backschüffel voll Kiele, die er indes aus dem Sacke gefaßt hat, legt einen um den andern 6 Zoll tief und 3 Zoll weit von einander an die linke Erdenwand an, und drückt jeden Kiesel zugleich sanft in die Wand hinein, daß er die Hälfte darin stecken bleibt. Da die Furche gleich tief, die Erdenwand gleich hoch ist, so können die Kiele auch leichtlich
in

in einer geraden Linie an die Wand gedrückt werden. Ferners ist begreiflich, daß zwey Zoll lockere Erde unter den geleaten Rieleu liegen bleibt, da sie nur 6 Zoll tief eingelegt sind, hingegen die Furche 8 Zoll tief gezogen worden ist. Diese Unterlage der lockeren Erde taugt dazu, daß die Riele unten ihre dünnen Fasern desto leichter schlagen können. Man nimmit überdieß noch bey dem Legen in Acht, daß der obere Keim der Zwiebel gerade aufwärts sieht, wie Fig. VI. VII. und IX. a, damit, wenn er sich verlingert, sein Röhrchen nicht erst unten sich wenden müsse, um gerade durch die Erde zu brechen.

4. §.

Nach vollendeteter erster Furche kehrt der Hauer sich nicht wie bey dem Umhauen IV. Kap. 2. §. gegen c sondern geht bis a, wo er angefangen hat, zurück, haut bey d eben so tief ein, oder vielmehr nimmit mit der Haue von der rechten Wand einen Theil der Erde hinweg, und legt ihn an die linke Wand an, macht zugleich durch den oben beschriebenen Schlag die angelegte Erde schrägestehend, wodurch unter einer Mühe die dort sich befindlichen Riele bedeckt werden, und eine neue zum Legen taugliche Furche d c entsteht. Durch das Anlegen der Erde an die Riele wurden diese nicht bewegt, weil man sie bey dem

Le.

Legen an die Wand gedrückt hatte; und da der Hauer dafür sorgt, daß er von der rechten Wand nur etwa 3 Zoll breit Erde hinwegnimmt, um sie auf die dort befindliche Kiele anzulegen, so kommen die Kiele in der zweyten Furche auch nur 3 Zoll weit von ihnen zu liegen. Der Leger kömmt indeß auch zurück, belegt die zweyte Furche auf die vorhin beschriebene Art, und wenn so fortgefahren wird, liegen die Kiele sowohl der Länge als Breite nach 3 Zoll weit von einander, unter einer 6 Zoll hohen Erdendecke, auf einer zwey Zoll hoch lockeren Erdenunterlage.

5. §.

Der Hauer trifft es in der Geschwindigkeit nicht immer, eben so viel Erde von der rechten Wand wegzunehmen, als gerade nothwendig ist die Furche a b, d c u. s. f. auszufüllen, sondern es wird der Erde bald ein wenig zu viel bald zu wenig; im ersten Falle entsteht ein kleiner Hügel, im zweyten eine Vertiefung. Um alles auszugleichen, streift der Hauer, so bald ers gewahr wird, mit der Haufläche ein paarmal über die Hügel und macht somit nach und nach das ganze Saffranland so gleich und eben, daß es nicht mehr des Uebernehmens nöthig hat. Auf das bestellte Land wird auch kein Fuß mehr gesetzt.

6. §.

6. §.

Ein Umstand fiel mir bey dem Legen, wenn ich demselben manchmal zusah, Anfangs auf: ich bemerkte, daß der Hauer nach jeder vollendeten Furche die letzte Haue voll Erde bey b. c. f. g. k. mit sich nimmt, und sie bey a. d. e. h. i. zuerst anlegt. Ich fühlte aber bald, daß dieß seine gute Ursache habe: die Haue ist ein sogenanntes Werkzeug, daß man dasselbe bey der Arbeit gegen sich ziehen muß; haut man bey a in die Erde, so wird diese auf das gemächlichste etwas zurück, beyläufigbey dem Punkt x abgeladen; fährt man auf diese Weise fort, so kömmt die Erde Z auf die Ecke H und die Erde zwischen z und b bleibt für diese Furche übrig. Was hier zuviel ist, wird uns bey a zu Statten kommen. Von d kömmt die Erde auf y; weil denn a unbedeckt bliebe, so ist mit der bey b übrigen Erde dafür gesorgt. Wenn ausser den Gränzen G. I. H. K. fremde Felder sind, so ist diese Vorsorge sogar nothwendig: denn um die Riele zwischen a und y zu bedecken, müßte man ausser den Gränzen G. I. vom fremden Erdreich nehmen, was der Nachbar nicht zuläßt; dagegen legt man auf der Seite H. K. dem andern Nachbar auch keine Handvoll zu.

7. S.

Ich darf nicht erinnern, daß die 3 Sollen bey dem Legen nicht ängstlich abzumessen sind; es ist genug, wenn der Abstand der Kiele nur nicht gar zu weit über 3 Sollen reicht, weil man mit der Erde gerne wuchert, aber auch um nicht viel kleiner ist, weil die Kiele zu ihrer Vermehrung kaum fordern. Mehr ist dafür zu sorgen, daß alle Kiele gleich tief liegen, indem ihre Erdendecke das künftige Jahr bis auf ihre Lage umgebaut wird, wo die hie und da höher liegenden entweder bald mitten durchgehaut, bald geschunden würden, oder der Hauer, wenn er dem Ungemach ausweichen wollte, ein langsames beschwerliches Tagewerk hätte.

8. S.

Ubrigens ist das Kiellegen eine leichte spielende Arbeit, wozu meistens 9 bis 12 jährige Kinder oder alte Weiber gedungen werden. Sollte diesen während dem Legen ein oder der andere fehlerhafte Kiel unterkommen, so wird er igt noch ausgeschossen, und auf den schon bestellten Platz geworfen. Es wäre rathsamer, ihn in den Sack zu schieben, und zum gänzlichen Versaulen irgend wohin zu werfen, damit, wenn es ein kranker Kiel wäre, die gesunden von ihm desto entfernter blieben.

9. S.

9. §.

Wenn zwey, drey und mehrere Hauer sind, hat jeder seinen Leger hinter sich. Der zweyte Hauer beginnt die zweyte Furche, so bald der erste Leger soweit vorwärts ist, daß sie einander nicht hindern, sein Leger folgt nach, der dritte Hauer und sein Leger bestellen die dritte Furche, und wenn der Erste schon zu Ende ist, fängt er bey der vierten Furche an. Auf diese Weise geht die Arbeit sehr ordentlich genau und hurtig von Statten.

10. §.

Wer nach der dritten Methode IV. Kap. 4. §. sein Saffranland zubereitet hat, theilt den kleinsten Dung vor dem Legen über den Acker aus, macht nach der gegebenen Vorschrift eine Furche um die andere, und legt die Kiele darein, so wird, wie bey dem Umhauen IV. Kap. 2. §. der Dung für sich mit der Erde vermischt. Der Dung ist nach der obigen Anzeige so wohl verfault und klein, daß er sich leichtlich unter die Erde mengt, und daher sehr wenig oder nichts von ihm unmittelbar an die Kiele kömmt, was man bey allen Zwiebelgewächsen zu vermeiden sucht. Einige streuen hier den Dung besonders in jede Furche ein, wenn die Kiele schon vingelegt sind, dergestalt,

stalt, daß die Riele jederzeit erst mit dem Dunge besprengt, dann mit der Erde bedekt werden, was ich wegen Gefahr, den Rielen eine Fäulniß zuzuziehen, nicht nachahmen möchte.

11. §.

Aus der beschriebenen Art die Riele zu legen ist nun klar abzunehmen, daß nicht umsonst das Erdreich klein bearbeitet werden mußte, da bey vorhandenen Erdschollen die Erde nicht so genau getheilt, die linke Wand nicht so leicht, aufrecht erhalten, die Riele nicht so gleich gelegt werden könnten. Diese nämlich Ursachen verbiethen auch den Dung gar zu tief einzuhauen IV. Kap. 2. §., weil unten, wo die Riele gelegt werden, ein unzertheilter Dungklumpen, oder unverfaultes langes Stroh die Wand durchlöchern, zerreißen, die Arbeit mühsamer und unsauber machen würde. Ueberhaupt legt man aus Furcht der Fäulniß nicht gern den Dung an das Rielwerk. Durch den Regen werden ohnedieß die feinsten Dungehellchen aus der Mitte hinabgeschwemmt.

12. §.

Der bestellte Acker bleibt nun in der Ruhe, bis die Saffranblumen sichtbar werden. Nur noch vor dem Weggehen wird sein Umkreis mit einer

et.

etwas tieferen Furche umzogen, damit theils die an den Enden zerstreute Erde auf den Acker gesammelt, theils die übermäßigen Regenwässer abgeführt, theils auch die Mäuse und Schäre (Maulwürfe) von dem Saffranland abgehalten werden, zumal diese bey der Furche das Ende des Ackers vermuthen und sich zurückziehen, jene aber der Furche nachlauffen, und jezeweilen glücklicher Weise sich anderswohin verirren.

Siebentes Kapitel.

Von der Befriedigung der Saffrangärten.

1. §.

Damit die Saffranländer von dem Vieh, so man im Herbst allenthalben auf die Stoppelfelder treibt, nicht durchgewühlt oder zertreten werden, dünt man sie binnen 3 Wochen gelegentlich ein. Dieß geschieht auch zur Hintanhaltung der Hasen, die dem Kraut, besonders im Winter nachstreben, und es begierig abfressen, das doch dem Kiele, bis es von selbst welkt, nicht entgehen darf, sofern er zu seinem vollkommenen Wachsthum unter andern auch durch Einsaugen der äusseren Lusttheilchen gelangen soll.

2. §.

2. S.

Man nimmt zur Befriedigung alte Weinstöcke die für die Weinreben schon zu kurz, zum Verbrennen noch zu gut sind, und untermischt sie mit den gewöhnlichen etwa vier — fünf Schuh langen. Zur größeren Festigkeit mengt man alle Klaster einen stärkeren Pfahl 5 — 6 Schuh hoch, sinter, hier Haslstöcken genannt. Jedes Stück treibt man 2 — 3 Quersfinger weit von einander fest in die Erde, und damit auch oben Verbindung und Haltung erreicht wird, legt man eine Latte, oder dünne Kase eine an die andere, so hoch als die kurzen reichen, an die Pfähle an, und windet zur Verbindung, wo der Pfahl an die Latte anliegt, ein Strohband herum, das immer durch neuen Zusatz von Stroh verlängert wird, bis alle Pfähle an die Latten befestiget sind. Man macht hier diese Arbeit so nett, untermischt die kurzen und langen Stöcke so ebenmäßig, bindet die Latten in so gleicher Höhe an, daß es ein Ansehen eines kleinen Gartens giebt, und die Saffranländer überhaupt mit dem Namen Saffrangärten beehret werden.

3. S.

In einem beliebigen Ort, um in den Saffrangarten leicht steigen zu können, läßt man ein Paar

Paar Schuhe weit den Saun nur $1 \frac{1}{2}$ Schuh hoch, und vermacht die obere Defnung mit zwey längeren Weinstecken, die man kreuzweise zwischen die Seitenpfähle steckt, und nach Belieben hinwegnehmen und wieder vorstecken kann. Fig. XIV. macht alles Besagte anschaulich. Vor dem Winter aber wird diese Defnung etwas sorgfältiger vermacht. Ubrigens mag sich ein Jeder seinen Saun ausdenken, wie er ihn am zuträglichsten findet, nur ist nicht rathsam, ihn aus Brettern, wo der Luftzug und die Sonnenstrahlen abgehalten werden, oder gar zu derb anzulegen, da er leicht losspielig ausfallen, und im dritten Jahre, wo man mit dem Garten weiter wandern muß, weit schwerer abgethan werden kann.

Achtes Kapitel.

Von dem Saffrantrieb im ersten Jahre, oder von der ersten Blume.

1. §.

Sobald der Kiel in die Erde gelegt wird, dringen aus seinem oberen Theile, aus den Seiten, zuweilen von unten mehrere weiße Knospenartige Keime,

Keime, hier Zapfen genannt, die sich in weißgelbe Röhren verlängern, und binnen 3 — 4 Wochen bis an die Oberfläche der Erde reichen. Man sagt hier, die Zapfen kommen zwischen Tag und Erde. Fig. X. sieht man die Keime durch die Häute dringen. Fig. II. b ist ein verlängerter Keim, der binnen 3 Wochen von der Zwiebel an bis d d reichen würde. Zugleich treibt der Kiel aus seinem unteren Theile zarte weiße bis 5 Zoll lange Wurzeln vielerlei Fasern, meistens schräge in die Erde, durch die er seine Nahrung an sich zieht. Fig. II. III. sind unten die Fasern. Knapp an dem Kiele, wo ein Röhren herauswächst, zeigt sich eine rundliche Erhöhung, oder ein Knöllchen, das ein angehender junger Kiel ist, und zuerst mit einem hautartigen weissen Fleische, woraus die grünen Safranblätter entstehen, und sich verlängern, dann mit anderen durchsichtigen Häuten, die zugleich zur Einhüllung der Safranblätter dienen, endlich mit den gröberem braunen Häuten des Mutterkiels bedeckt ist, S. Fig VIII. wo die Knöllchen schon ein wenig groß sind. Die durchsichtigen Häute halten gleich einer Scheide die grünen Blätter beisammen, bis sie sich auf der Oberfläche des Erdreichs trennen Fig II. c. c. ist die Scheide e. e. die Blätter, zwischen den grünen Blättern wächst aus dem Knöllchen ein anderes zartes wie ein Glas sprödes Röhren empor,
das

das oben in 6 gleiche, länglich zugerändete, röthlichblane Blätter sich theilet, und die Saffranblume bildet. Fig. II. f. f. f. Fig. IV. ist a. a. ein Theil des langen Blumencoröhrens. In der Blume entdeckt man drey Staubfäden mit gelben zugespitzten Staubbeuteln gekrönt, zwischen welchen ein zarter gelber Griffel steigt, und in drey rothe Narben zerfällt; das ist der Saffran. S. Fig. IV. V. und die Einleitung. Diese Narben sind frech und fett, über einen Zoll lang, zusammengerollt, oben wie ein Trichter erweitert, gezähnt, und an den duffersten Enden wie mit Goldbordirt.

2. §.

Ein Kiel hat oft wohl zwanzig Keime, wovon aber die wenigsten sich ausbilden, sondern die meisten aus Mangel des Saftes wieder einschrumpfen, und auf dem Kieler ein braunes Mahl, gleich einem Sommerfleck hinterlassen. Fig. IX. bemerkt man dergleichen Flecken. Am gewöhnlichsten geräth der oben aus der Mitte des Kiels hervorbrechende Keim, den ich den Hauptkeim nennen möchte. Fig. IX. a. Ist der Kiel klein, so hat es gewöhnlich bey dem Hauptkeime einzig sein Bewenden, der den Saft aus einem so engen Umkreise leicht ganz an sich zieht, so, daß den

Sci-

Seitenkeimen nicht hinlänglich davon übrig bleibt, und sie einschrumpfen müssen; ein so kleiner Kiel treibt auch nur eine schwache Röhre, die 3—4 grüne Blätter ohne Blume enthält. Ist der Kiel von einer mittleren Größe, so bringt er oben 3—4 tüchtige Nebenkeime, deren jeder in 7—8 grüne Blätter und eine Blume übergeht; den Seitenkeimen wiederfährt gemeinlich das nämliche Schicksal, wie bey den kleinen Kielen. Ist aber der Kiel sehr groß, so treibt er oben und seitwärts dicke Keime, und bevor die oberen aus dem Mittel den Saft erschöpft haben, um dann auch den Seitensaft sich zuzueignen, haben einige Seitenkeime schon so viel über sich gewonnen, daß sie sich nichts mehr rauben lassen, also nicht einschrumpfen, der Kiel giebt demnach 6—7 Röhrehen, allein in dieser Menge bleiben die meisten schwach und ohne Blumen.

3. §.

Aus der Beschreibung des ersten Saffrantriebes kann man abnehmen, daß erstens die erste Saffrandrude, wo kaum der dritte Kiel Blumen treibt, klein ausfalle, und man seine Hoffnung mehr auf den zweyten Trieb bauen müsse; zweytens, daß die Kiele von mittlerer Größe in Ansehung der ersten Kernde die vorzüglichsten seyen; hin-

Hingegen drittens, die grossen Kiele in Ansehung der Kielenvermehrung den Vorzug verdienen. Die kleinen Kiele darf man deswegen nicht verachten, da man eines Theils im Ankauffe bey gleichem Maaße ihrer beträchtlich mehr bekommt, also um das nämliche Geld einen grösseren Platz zu belegen im Stande ist, anderen Theils bey dem zweyten Triebe, zumal von dem ersten bey keiner Satzung viel zu erwarten ist, ihr Nutzen gleich groß ausfallen kann.

4. S.

Die kümmerliche Aernde bey dem ersten Triebe kann man wohl keiner anderen Ursache zuschreiben, als daß die neugelegten Kiele allen zu Blättern und Blumen erforderlichen Aufwand aus ihrem Innersten hergeben müssen, ohne noch mit den feinen Wurzeln, mittels welcher neue Nahrung aus der Erde gezogen werden sollte, versehen zu seyn; wo sodann die Kraft, eine Blume zu treiben ohne diese Unterstützung leicht zu ohnmächtig werden kann. Abwechselnder Regen mit Sonnenschein macht, wie jede andere Pflanzung, auch die erste Safranärnde beträchtlich.

Neuntes Kapitel.

Von dem Saffranpflücken.

4. §.

Um den Saffran zu gewinnen, müssen die Blumen gepflückt werden. Die Saffranblume wächst geschwinder als die grünen Blätter, ist auch darum eher sichtbar, und läßt sich, ohne daß man von denselben gehindert wird, leicht allein pflücken. Jederman weiß eine Blume zu pflücken. Bey dem Saffran hat es eben auch keine Sonderlichkeit nöthig; allein der Leichtigkeit und Geschwindigkeit wegen, und vorzüglich damit durch das Hernurreißen die Zwiebeln in der Erde unnöthiger Weise und zu ihrem Nachtheil nicht bewegt werden, wendet man dabey einen Handgriff an, der in folgenden besteht: man faßt mit dem Daumen, dem Zeige- und Mittelfinger die Blume bey ihrem Röhrchen, das oft noch in der Erde steckt, und macht, statt zu kneipen oder gegen sich zu ziehen einen kleinen Druck senkrecht in die Erde, so springt das Röhrchen vor selbst ab, und die Blume ist in der hohlen Hand.

2. §.

Früh morgens wenn die Blume noch geschlossen ist, und in Form eines Kegels über der Erde steht (hier nennt man sie in dieser Gestalt Wuzel und ist Fig. II. H. Fig. XIII. das ganze Körbchen voll zu sehen), ist die beste Zeit sie zu pflücken, weil man sie so bey ihrem Köhrchen leichter fassen kann, und vorzüglich weil noch der Saffran durch die Blumenblätter vor der Sonne beschützt, weit frischer, fetter, und von höherer Farbe wird; bleibt hingegen in der offenen Blume der Saffran den Sonnenstrahlen länger ausgesetzt, wird er etwas mägerer, aber noch sehr gut. Man kann oft nicht umhin die Blumen länger auf dem Felde stehen zu lassen, es sey, daß ihrer manchen Tag sehr wenig sind, und sie die Mühe des Sammelns nicht lohnen, oder daß man wegen nöthigerer Arbeit des Morgens das Sammeln bis Mittag verschieben muß, oder endlich, daß man wegen allzugrosser Menge von früh Morgens bis Abends kaum alle abzupflücken im Stande ist. Im Jahre 1794, zur Zeit, als die Blumen schon im Begriffe waren aus der Erde zu schießen, hielt sie eine dreytägige Kälte in diesem Zustande zurück; Abends im dritten Tag segnete ein lauer Regen die Felder, und Morgens waren alle Saffrangärten mit Blumen so überstreut, daß sie ein glänzender blauer Stoff

Stoff zu decken schieu, und ich in der Landwirthschaft keinen schwereren Anblick noch genossen habe. Auf 300 Quadrat Klöstern hatten vier Menschen den ganzen Tag vollauf zu pflücken, und wiewohl die Blumen alle geöffnet waren, gaben sie doch einen vortreflichen Safran.

3. §.

Die Weibsteute, wenn sie bey kaltem Wetter nicht bloßfüßig gehen können, machen mit ihren schmalen und höheren Absätzen zu tiefe Löcher in das Land, und bey nassem Wetter beschmieren sie die eben hervorstehenden Blumen durch den vorderen Saum ihres Rocks, wenn sie sich bücken, mit Roth; darum schließt man sie gern von dieser Arbeit aus. Selbst die Bursche, die hiezu verwendet werden, müssen dabey in Acht nehmen, daß sie so leicht keine Blume zertreten; dem Safrangrase hingegen, dem man nicht ausweichen kann, schadet das Bertreten nichts.

4. §.

Bey der Blumensammlung versteht man sich mit einem Wortuch oder einem Körbchen Fig. XIII. und schüttet, wenn es voll ist, jedesmal die Blumen in eine Butte, oder einen grösseren Korb, der auffer dem Banue hiezu bereit steht. Zu Hause streut

streut man sie indeß in einer kühlen Kammer auf alte Lächer, auch auf Stroh- oder Binsenmatten, bis man Zeit gewohnt, die Narben herauszulösen.

5. §.

Man pflückt tagtäglich, Sonn- und Feiertage nicht ausgenommen. Der Flor dauert, je nachdem das Wetter unstill ist, zwey — drey Wochen durch, zuweilen ist er in vier — fünf Tagen vorüber.

Zehntes Kapitel.

Von dem Saffranlösen.

1. §.

Die drey Narben von dem Griffel, an dem sie hangen, losbringen, und aus der Blume herausnehmen, dieß nennt man das Saffranlösen, und ist unser Endzweck bey dem Saffranbau. An einem guten Löser werden zwey Forderungen gemacht: die eine, daß die Narben an einander hangen bleiben, man sagt hier, daß der Bock ganz sey, vermuthlich, weil der Saffran in dieser Gestalt einem Gestelle mit drey Füßen, so man auch Bock nennt, ähnlich sieht, Fig. V. hangen die drey Narben beysammen, oder ist der Bock ganz;
die

die andere, daß von dem gelben Griffel nichts oder sehr wenig an den Narben bleibe, man sagt hier, daß man keine Spitzen mache, weil der abgerissene Griffel in Ansehung der Narben spizig ausfieht. Zuweilen ist es unmöglich, keine Spitzen zu machen, und das Bocklein muß zerrissen werden. Die Erfüllung der ersten Forderung macht den Saffran, wenn er gedörrt ist, kraus, pflaumig, und aufgedunsen, was dem Saffran in den Augen der Käufer ein gutes Ansehen verschafft; die Befolgung der zweyten erhöht seinen Preis, weil reiner Saffran ohne Beymischung der gelben Spitzen, die auch ins Gewicht gehen, einen billigen Anspruch auf besseren Kauf hat.

2. §.

Der Kunstgriff, um nicht nur gut, sondern auch behend zu lösen, besteht in dem: man trachtet die drey Narben bey ihren äußersten Enden mit dem Daumen und Zeigefinger der rechten Hand zusammen zu fassen, dreht, sobald man sie so gefaßt hat, sie seitwärts, daß sie alle zugleich zwischen den Blumenblättern herauschlüpfen; kaum sieht man in dieser Lage den Ort, wo sie sich zu trennen anfangen, zwicket man am selben mit der linken Hand, mit welcher man die Blume hält, den Griffel ab, so bleibt der Saffran in der rechten. Fig. IV. wird man sogleich entdecken,

wo die linke Hand zu kneipen habe. In der geschlossenenen Blume werden die Narben durch die Blumenblätter obnehin beysammen gehalten, und sehen oben heraus Fig. II. H., sie sind also leicht zu fassen; in der offenen aber liegen sie zerstreut, und darum reißt man in diesem Falle einige Blumenblätter bevor hinweg, oder man giebt der Blume, die man horizontal hält, mit dem rechten Zeigefinger einen Schlag, um hiemit alle drey auf einen Ort zusammen zu bringen. Fig. II. in der offenen Blume dürfte man nur das Blatt g hinweggreiffen, so wären die Narben beysammen; Fig. IV. haben sie sich durch den Schlag schon gesammelt. Hieraus erhellet, daß die geschlossenen Blumen leichter zu lösen sind, und man sie auch aus diesem neuen Grunde so viel möglich in dieser Gestalt pflücken soll.

3. §.

Die Blumen, die Morgens eingesammelt wurden, werden denselben Tag entweder gleich, wenn man Zeit hat, oder Abends nach vollendeten anderen Feldarbeiten gelöst. In reichen Aernden bringt man nicht täglich so viele Löser zusammen, daß nicht manche Haufen Blumen in Faulniß übergiengen. Im Jahr 1775 gab unter andern ein Feld von 300 Quadrat Kraftern $5\frac{1}{2}$ Pfund

Saffran, und ein gutes Pfund verkaufte in den Blumen. Eben dasselbe geschah im Jahre 1781. Zum Glück sind zu dieser vergnüglichen Arbeit auch kleine Kinder tauglich, daß es nicht Noth hätte, von dieser kostbaren Frucht etwas verderben zu lassen. Die Blumen erhalten sich bis in den vierten Tag, wenn sie trocken nach Hause gebracht, und in einem kühlen lustigen Ort, dünn auseinander gestreut, aufbewahrt werden, sonst schimmeln und faulen sie im zweyten Tage. Ordentlich hat eine Blüthe nur drey Narben, doch wachsen zuweilen zwey Blumen in eine zusammen, wo 4 5 und 6 Narben vorgefunden werden; man nennt sie hier auch Zünglein, vielleicht will man Zinklein sagen Fäden, Keimeln (Keimchen) das Rothe oder eigentlich Saffran.

4. §.

Die Hausfrau ladet hier gewöhnlich aus der Nachbarschaft jung und alt auf den Abend zusammen, schüttet einen Theil der Blumen auf den Tisch, versieht jeden Löser, oder je zwey mit einem Geschirr, es sey Zeller, Schale, Kaffeetasse u. s. f. worauf der gelöste Saffran gethan wird, sammelt diesen rund herum in ein größeres Geschirr, bewahrt ihn über Nacht in einer trocknen Kammer, und bringt neue Blumen zum Vorschein. Am
Ende

Ende werden die Löser mit weissen Brod, Obst, Nüsse, Wein, Most u. d. gl. bedient, und das ist auch ihr ganzer Lohn.

Fünftes Kapitel.

Von dem Saffrandörren.

1. §.

Die angelegenste Arbeit der Hauswirthinn am anderen Tage, die sie so leicht keiner Dienstmagd anvertraut, ist, den gelbsten Saffran zu dörren, ohne welches er sich nicht nur allein nicht halten sondern innerhalb einiger Tage verfaulen würde. Bey aller hiebey nöthigen Behutsamkeit ist doch die Verrichtung sehr einfach. Sie legt an einem beliebigen Platz des Herdes eine schwache Blut dünne auf, drey Ziegeltrümmer in ein Dreyeck um und um, stürzt ein härenes Sieb darüber, so, daß es sich auf die drey Trümmer stützt, und das Gerüst der Dörre ist fertig. Die Ziegeltrümmer sind 3 Zoll, der Reif des Siebes 6 Zoll hoch, dieß bewirkt zusammen, daß der Boden des umgekehrten Siebes von der Blut 9 Zoll weit absteht. Ihr Werkzeug dabey ist eine ungeschlossene Gänsefeder.

2. §.

Nun legt sie ein Häufchen frischen Saffran auf das Sieb, über dessen Boden sie es mit dem Gänsekiel einen kleinen Finger dick ebenmäßig ausbreitet; sobald der untere Saffran ein wenig dürrer ist, sammelt sie alten wieder mittels der Finger und der Feder auf ein Häufchen, faßt dieses mit beyden Händen, kehrt es auf einmal um, und breitet es abermal behutsam, damit die Böcklein nicht zerrissen werden, mit dem Kiel über den Siebboden ans. Dieß wiederholt sie zwey - drey - mal, bis der Saffran vollkommen gedörret ist; das ist, bis er sich im Erforderungsfall zerreiben ließe. Auf diese Weise wird ein Häufchen um das andere, bis alles fertig ist, behandelt.

3. §.

Während dem Dörren hat sie Zeit und Gelegenheit jedes fremde Blumentheilchen, so etwa bey der Nacht darunter kommen konnte, wegzuschaffen, und besonders die von schlechten Löfern gemachte Spizen, die den Saffran buntschädig machen, abzukneipen. Aus dem Saffran steigt während der Dörre ein kleiner Rauch auf, den man nicht achten darf; ist aber der Rauch stark, so ist es ein Zeichen, daß der Blut zu viel sey. Je schwächer die Blut ist, z. B. aus Bündeln verbrannten Reis.

Reisholzes, Weirebenbündeln, je langsamer also die Dörre vor sich geht, desto schönere Farbe behält der Saffran; da hingegen eine gähe oder rauchende Glut ihn schwärzt oder ganz verdirbt. Sie erwählt ein so feines Sieb, gewöhnlich ein Mehlsieb von der feinsten Gattung, daß kein Fädchen durchfallen kann, und kehrt mit der Feder jede Kleinigkeit zusammen, damit nichts verwahrloset werde.

Zwölftes Kapitel.

Von der Aufbewahrung des Saffrans.

1. §.

Von der Dörre wird der Saffran unmittelbar in eine Schachtel gethan, und mit dem Deckel bedeckt, damit sein Geruch so wenig als möglich verfliege. Man hütet sich ihn allogleich einzudrücken, da er in diesem Zeitpunkte sich brechen und bröseln würde; wenn aber nach einigen Stunden die in ihm verborgene Fette, wie bey dem in Häufen geschlagenen Heu, hervordringt, wird er geschmeidig, und läßt sich zum ferneren Aufbehalt ohne Schaden so stark man will, zusammendrücken.

2. §.

2. §.

Wenige bekümmern sich um die Kunst, ihn länger aufzubewahren, da sie ihn je eber je lieber zu Markte bringen. Wer ihn doch länger aufbewahren wollte, der Sorge für ein trocknes, und zur Hintanhaltung der Luft wohl sich schliessendes Gefäß, um seine Ausdünstung im Sommer zu verhüten, und stelle es an einen trocknen Ort. Ich habe einen auf die Art bis in das fünfte Jahr in gemeinen, an den Rändern mit Pergament eingefasteten Schachteln aufbewahrt, und gefunden, daß sich zwar seine äussere rothe Farbe etwas gebräunt, seine innere Beschaffenheit hingegen, der Geruch nämlich, und die Kraft zu färben, mit nichten abgenommen habe.

3. §.

Um ihm auch die frische rothe Farbe zu erhalten, steckt man etliche Zwiebeln (gemeine Kochzwiebeln) mitten hinein. Ich habe es versucht; im zweyten Jahre ließ er sich unter den neuen mischen, ohne erkannt zu werden; ich fand aber aufrichtig zu gestehen, zwischen dem, wo keine Zwiebeln gelegen haben, so wenig Unterschied, daß ich es nicht mehr der Mühe werth halte. Bis in das dritte Jahr ward er, wie jeder ältere Safran, ebenfalls bräunlicht.

4. §.

4. §.

Andere schreiben folgende Aufbewahrungsart vor: bring den wohlgetrockneten Saffran in einen gläsernen Topf, verbind ihn mit einer trockenen Schweinblase, oder sicherer, decke ihn mit einem gleichen Deckel zu, verpappe die Fugen mit einem Mehlbrey gut, stecke das Geschirre auf einen luftigen Schüttboden in den Roggen, oder besser Weizen, so bleibt der Saffran viele Jahre lang wohlbehalten. Man stopft damit auch eine Blase voll, und bewahrt diese in einer wohlgeschlossenen zinnernen Büchse.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom Verlaufe des Saffrans.

1. §.

Der meiste Saffran wird auf den Simoni-Markt nach Krems zum Verlaufe gebracht, wo nach Verhältniß der Menge, und Zulauf der Käufer sich der Preis ergibt. Im Jahre 1775 galt das Pfund nur 16 fl. 21 kr. Das vorige Jahr 1795 stieg es auf 56, auch 64 fl. Der gewöhnliche Preis ist 30—32 fl. und im Durchschnitt kann man sicher 25 fl. annehmen.

2. §.

S. 2.

Vor dem Jahre 1776 ist jedes Pfund von dem Stadtmagistrat in Krems vorläufig gewogen, und vom Pfund 1 Loth Waggebüßr abgenommen worden. Das mag viele bewogen haben, ihren Saffran lieber bey Hause an die Unterhändler zu verkaufen; darum war auch der dortige Absatz selten über 15 Sentner. Im Jahr 1776 ist durch eine k. k. Verordnung die Waggebüßr auf 2 Pfenning herabgesetzt worden, und der Absatz war dieses Jahr schon bey 80 Sentner. Im Jahr 1779 hat die Landesregierung die Waggebüßr ganz aufgehoben, und seitdem ist man durch nichts gehindert, seine Waare nach Belieben an Mann zu bringen.

3. S.

Von allen drey Gegenden Oestreichs, wo der Saffran am häufigsten gebaut wird, wird er dahin gebracht. Jede dieser Gegenden will einen Vorzug für ihren Saffran behaupten; den Donausaffran hält man allgemein für den geringsten; mir scheint aber, so rühmlich der Streit ist, es habe nichts weiter zu bedeuten, als was das Sprüchwort sagt; jeder Krämer lobt seine Waare. Auch wird darauf von den Oberösterreich- und Nürnbergger Waarenhändlern, die den meisten aufkaufen, keine Rücksicht genommen.

4. S.

4. §.

Wer bey Hause seinen Saffran an die herumgehenden Schlesier, auch andere Unterhändler veräußern will, wirft die Blumenblätter zum Zeichen vor sein Haus auf die Gasse. Ob aus diesen Blättern im Vorbeygehen gesagt, die selten ein Vieh frisst, und die häufig auf die Gasse und den Dughäufen geworfen werden, sich nicht etwa eine Farbe bereiten ließe? Leute, die lange Saffranlösen, bekommen dunkelblane Fingerspizen.

Vierzehntes Kapitel.

Von der Pflege des Saffrangartens zwischen dem ersten und zweyten Blumentrieb.

1. §.

Nach aller gethaner Arbeit im ersten Jahre ist ferner zu sehen, wie der Saffrangarten, der ordentlich hier nur zwey Jahre sonst aber auch drey, vier an einem und demselben Orte besteht, soll behandelt werden. Nach eingesammelten Blumen läßt man die grünen Saffranblätter die übrige Zeit des Herbstes - den Winter und das Frühjahr durch ruhig fortwachsen. Man sagt mir, daß
einige

einige den Garten für den Winter mit Stroh, Reifig u. d. gl. überdecken, und setzt gleich hinzu, es sey nicht rathsam, weil nur den Mäusen hierdurch ein gutes Nest zubereitet wird. Ich erinnere mich nicht, dieß Bedecken hier gesehen zu haben, noch viel weniger habe ich es selbst ausgeübt. Die Erfahrung zeigt, der Schnee, den die Winde innerhalb des Zaunes nur gar zu sehr anhäufen, gebe dem Garten eine hindänaliche Decke, worunter die Blätter sogar das Ansehen der schönsten Weizenfaat beybehalten; ein sicheres Zeichen, daß die Kiele alle gesund verbleiben. Sollten bey aufthauendem Wetter die Schneehaufen lange nicht zerschmelzen, muß man selbe mit der Schaufel zerstechen, um dem Grün bald der Luft zu machen, das ohne diese Vorsorge in die Länge zum Schaden der Zwiebeln faulen würde. Weil dieß aber nicht jährl. geschehen darf, wollen wir auch diese Arbeit nicht anrechnen.

2. §.

Die erste Arbeit ist mit dem grünen Safranblättern, die ich vorläufig beschreiben muß. Sie sind schmal wie der Schnittlauch aber nicht rund, sondern breitgedrückt, erreichen auffer dem Erdreich die Länge von 9 — 10 Zollen. Ihre natürliche Länge von der Zwiebel an ist Fig. XV. aufgezeichnet, A die obere, B die untere Seite, auf

auf ihrer oberen Fläche entdeckt man eine Erhöhung der Länge nach, gleich einer dünnen Leiste, neben welcher beiderseits zwey Höhlungen sichtbar sind, wo sich durch ein Vergrößerungsglas unzählige Einsaugungsgefäße in der Gestalt einer Bürste zeigen, aus welcher Struktur man leicht die Ursache herleiten könnte, warum der Nebel so ge-
 deihlich erachtet werde, und der Bauer aus der Anzahl nebeliger Tage ebenmässig auf die Menge und Größe der Zwiebeln, und sodann auf eine reiche Saffranerde im Herbst schliesse? oder warum die Kiele, deren Blätter zur Unzeit abgefressen werden, klein bleiben, ja mehreren Theils ganz und gar verderben? u. s. w. Man nennt hier diese Blätter schlechtweg den Sager (*) auch das Saffrankraut, Saffrangras. Der Sager fängt in halben April, zuweilen erst anfangs Juny,
 wo

(*) Die Weizen - Roggen - und Hafersaat, da sie noch in der Gestalt des Grases erscheint, kommt ebenfalls bey uns unter dem Namen Sager häufig vor, weil man die Spitzen besonders des zu dicht und frech aufgehenden Weizens im Frühlinge mit der Sichel gleichsam abfähret, (man nennt es auch: särben) und ja nicht, aus Furcht, durch eine stärkere Bewegung dem Halme zu schaden, abhaut. Die Aehnlichkeit des Saffrangrases mit der Weizensaat hat vermuthlich demselben gleichen Namen gegeben.



wo die übrigen Gräser am besten blühen, zu welchen an, was aus seinem matten Grün, und den gelben Spizen leicht bemerkt werden kann. Die erste Arbeit also zwischen dem ersten und zweyten Saffrantrieb ist: den Sager, so bald man ihn welken sieht, wie jedes andere Gras zu ebener Erde abzumähen, und dem Rind- oder anderen Vieh als Futter zu geben. Hierbey darf man sich eben nicht übereilen, und das Mähen lieber auf spätere Zeit, ungefähr wenn die Sagerispizen 3. Zoll lang gelbliet werden, hinaussetzen Fig. XV. a a. Man mäht nach Bequemlichkeit täglich davon so viel ab, als man für seinen Viehstand nöthig zu haben erachtet. Für die Kühe giebt dieß Gras, Troy dem Klee das milchreichste Futter ab.

3. §.

Im Monat July erscheint der Saffrangarten ganz mit Unkraut überzogen, welches zu vertilgen, und zugleich das Erdreich aufzulockern, ist die zweyte Arbeit vorgenommen werden muß. Das Erdreich wird nämlich bis auf die Lage der Saffrankiele mit der Vorsicht umgehaut, daß die Kiele nicht beschädiget werden, wozu nicht viel Aufwand von Geschicklichkeit erforderlich ist, nachdem die Kiele in gleicher Tiefe liegen.

4. §.

4. §.

Drey oder vier Tage vor dem Kiellegen, wo das zum Safran bestimmte Land zum letztenmal gepugt wird, wird auch der Safrangarten abermals umgehaut, aber wie ein jeder leicht versteht, sehr seichte, damit die Zwiebelkeime, die in der Erde manchmal schon zwey Zoll lang sind, nicht beschädiget werden. Die Erde wird, sagt man hier, nur geschärft und behutsam mit dem Rechen durchgezogen. Das ist die dritte und letzte Arbeit.

5. §.

Wenn bey zu nasser Witterung das Unkraut gegen Ende Septembers, wo man schon Blumen erwartet, wieder gar zu sehr über Hand nehmen soll, was selten geschieht, wird es süglicher mit Händen ausgerauft, als mit einem Werkzeuge vertilgt. Man sieht, wie gering die Mühe im zweyten Jahre ist, gegen die zwanzig- dreyßigfache Arbeit, die wir bey günstigen Umständen in Vergleich des ersten Jahres sicher zu erwarten haben.

Fünftehntes Kapitel.

Von der zweyten Blume.

1. §.

Das Knöllchen, das sich bey dem ersten Triebe an dem Mutterkiel angefest hat, und woraus schon ein Köhrchen mit oder ohne Blume im Herbst gewachsen ist, schwillt die übrige Zeit des Herbstes, den Winter, wenn er nicht zu streng ist, und das Frühjahr durch, immer stärker an, und wächst bis gegen Pfingsten zu einem neuen vollkommenen Kiel, der hier Rindel, in der Gartenkunst Sezling benamset wird. Die Sezlinge waren heuer am 15. Jänner schon so groß wie Fig. VIII.

2. §.

So lang die Sezlinge klein sind, nehmen sie ihren Nahrung unmittelbar aus dem Mutterkiel, den sie so zu sagen ganz aussaugen, und von welchem um Pfingsten nichts mehr, als eine eingetrocknete Masse, die wir oben Plattel genannt haben, vorhanden ist. Von oben ziehen sie ihre Nahrung durch das Saffrankraut an sich,
das,

das, wie wir oben bemerkt haben, vermög seiner besondern Struktur die erforderlichen Feuchtigkeiten häufig zuzuführen geeignet ist. Wenn daher im Frühjahr die Dürre lang anhält, und die Sazlinge in dieser ihnen zur vollkommenen Ausbildung bestimmten Zeit weder von oben noch unten Feuchtigkeiten erhalten, bleiben sie klein und unansehnlich, die meisten verkommen wohl gar; daher, wenn andere Umstände gleich sind, Zehrung der Kiele und dürstige Herde im Herbst entsteht, wie die Erfahrung das vorige Jahr gewiß meist aus dieser Ursache gezeigt hat. Ist hingegen die Witterung günstig, nämlich abwechselnder Sonnenschein mit Regen und lauen Nebeln, so erwachsen nicht nur aus den grossen Kie- len mehrere, sondern auch aus den kleinen weit grössere.

3. §.

In ihrer vollkommenen Ausbildung erhalten sie auch ihre eigenen Überhäute, in welche sich der unterste Theil der durchsichtigen Einhüllungs- häutchen, und ihrer vormaligen grünen Blätter verwandelt, und nach dieser Umwandlung nicht mehr zu dem lebendigen Theile der Zwiebel ge- hört; daher denn die Sagerspizen wellen, und wie umgekehrt aus diesem Zeichen auf die voll- kommene Ausbildung der neuen Zwiebeln verläs- sig

fig schließen, und den Sager abmähen. Fig. III.
sind ganz ausgewachsene Setzlinge oder neue Riele.

4. §.

Wenn die neuen Riele in der Erde liegen bleiben, was dieß zweyte Jahr wirklich geschieht, so schlagen sie bald auch ihre eigenen kleinen Wurzeln seitwärts, wodurch sie ihre fernere Nahrung gewinnen können. Sofern also alles gut von Statten gegangen ist, so liegen, ist ganz neue wohl ausgewachsene, bewurzelte, und um zwey - drey mal mehrere Saffranzwiebeln, als das erste Jahr, in dem nämlichen Garten, derer jedwede in dieser Beschaffenheit tüchtig ist, zwey - drey Blumen hervorzubringen.

5. §.

Hieraus ist sehr leicht der grosse Unterschied zwischen der ersten und zweyten Herde begreiflich. Wenn das erste Jahr nur ein Drittheil der eingelegten Riele, Blumen getragen hätte, so wäre die zweyte Herde bey der nämlichen Zahl der Riele, die alle Blumen bringen, schon drey mal grösser; nun sind der Riele drey mal so viel und jeder Kiel treibt zwey - drey Blumen; kein Wunder also, wenn auf gleichem Plage statt eines Lothes bey dem ersten Ertrage ein ganzes Pfund bey dem zweyten zuweilen gewonnen wird.

6. §.

6. §.

Die Blumen werden nach der obigen Vorschrift gepflückt, der Safran gelöst, gedörrt, aufbewahrt oder verkauft. Vor dem Winter wird im benöthigten Falle der Zaun ausgebessert, und die tiefere Furche, die um ihn gezogen worden VI. Kap. 12. §. von der eingerieselten Erde gesäubert.

Sechzehntes Kapitel.

Von der dritten und vierten Blume.

1. §.

Wer seine Zwiebeln auf den dritten Blumentrieb belassen will, was in meiner Wirthschaft seit langer Zeit gewöhnlich ist, der hat das dritte Jahr nichts anders, als was ich von der Pflege des Safrangartens nach dem ersten Trieb vorhin gesagt habe, zu verrichten.

2. §.

Man sollte glauben, und die Natur der Sache erforderte es, daß sowohl die Kiele als auch die Blumen sich wieder nach dem angezeigten Verhältniß vervielfältigen sollten; doch ich

E

sand



fand bisher zwischen dem zweyten und dritten
 Blumentrieb keinen merklichen Unterschied. Ich
 ließ im J. 1794. einen Theil des Gartens zum
 Viertenmale blühen, und erhielt nach dem Au-
 genmaße auch da nicht mehr, nicht weniger Blu-
 men. Ich zweifle nicht, daß, wenn man den
 Zwiebeln weiteren Raum bey dem Einlegen gönnen
 wollte, sie sich weiter ausbreiten, und ohne wech-
 selfeitig im Wachsthum gehindert zu werden,
 besser um sich greiffen könnten; allein ich habe
 hierüber noch keinen Versuch angestellt, und be-
 halte mir, statt etwas ungegründetes zu schreiben,
 lieber vor, den Saffranliehabern, wills Gott,
 ein andersmal über verschiedene gemachte Proben
 Nachricht zu ertheilen. Das ist Thatsache, daß
 in meinem Saffrangarten der dritte immer, vor
 zwey Jahren auch der vierte Blumentrieb dem
 zweyten gleich war.

3. §.

In der hiesigen Gegend wartet man fast all-
 gemein nur den zweyten Blumentrieb ab, aus
 Furcht, die Kiele, wenn sie länger in der Erde
 lägen, größtentheils oder alle zu verlieren. Denn
 erstens, sagt man, werden die Kiele leicht bran-
 dig, und zweytens sind sie der Gefahr des Er-
 frierens ausgesetzt. Um diese Furcht zu zerstreuen,
 dürfte man nur die ersterwähnte Erfahrung von
 der

der dritten und vierten Blume beherzigen, die ich durch den erheblichen Umstand noch erhärten kann, daß meine Kiele sich nicht nur nicht vermindert, sondern seit 7 Jahren sechsfach vermehret haben. Noch mehr! der Schullehrer zu Burgschleinz auf dem Rauhartberge hatte in seinem Hausgarten ein Plätzchen mit Saffranzwiebeln belegt, die ohne viele Wartung über volle acht Jahre unberührt in der Erde lagen, und jährlich Blumen trugen. Nach diesen acht Jahren grub er sie aus, um sie dem damaligen Hrn. Pfarrer der eben nach Schwaben reisete, mitzugeben, wo sie mit Kie-
len, die eben ein Kaufmann aus Virginien überkam, verglichen wurden, und noch ihren Vorzug mit aller Ehre behaupteten. Schon aus dem wenigen scheinen die zwey Ursachen nicht vollen Grund zu haben. Weil sie aber von sehr alten Saffranbauern angegeben werden, so scheinen sie doch einer näheren Untersuchung werth zu seyn.

4. §.

Die Saffrankiele sind wirklich einigen Krankheiten, von welchen wir hernach handeln werden, ausgesetzt, worunter eine hier Landes den Namen Brand erhält. Ist ein Kiel damit angegriffen, so wird er für andere ansteckend. Das ist gewiß. Um also die Ansteckung nie weit greiffen zu lassen, ist nichts sicherrers, als die Kiele eher aus der



Erde zu graben, die bessern auszuwählen, und in ein frisches, das ist: seit langen Jahren mit Saffran unbehautes Erdreich zu bringen.

Dagegen aber ließe sich einwenden 1. Daß die Sicherheit keine Regel bey der Wirthschaft abgeben kann, wo fast alles auf ein Gerathewohl hinausläuft 2. Daß man nach dem zweyten Blumentrieb entweder im Herbst oder dem folgenden Frühling wohl aus dem Sager erkennen kann, ob die Zwiebeln von dem sogenannten Brand angegriffen seyen, oder nicht? Sieht man nach aufgethauem Wetter den Sager hie und da mager und gelblicht, ja platzweise ganz ausgestanden, so hastet verläßlich ein Fehler an den Rielen, den man untersuchen muß. Zuweilen sind es nur Mäuse, was man aus den Löchern und hinterlassenen Nestern leicht erkennet; diese werden vertilgt ohne den Saffrangarten umzusetzen. Zuweilen sind es aber wirklich brandige Riele, und da ist nicht nur nach dem zweyten, sondern schon nach dem ersten Trieb rathsam, sie, bis man ein anderes Mittel dawider wird erfunden haben, heraus zu nehmen, und anders wohin zu verpflanzen. Ist hingegen der Sager frisch, dicht und über den ganzen Garten verbreitet, so sind gewiß alle Riele gesund; warum also wider allen Augenschein ihnen eine Krankheit andichten? Ein gesunder Kiel bringt wieder gesunde Setzlinge.

Das

Das einzige ist bey dieser Bauart schätzbar, daß man nach der zweyten Blume beträchtlich mehr Kiele als nach der dritten ausgräbt; als wenn das nemliche Erdreich nicht mehr so viel Nahrung für die Kiele nach dem dritten Triebe hätte.

5. §.

Auch die zweyte Ursache hat etwas wahres an sich: die Saffrankiele setzen nicht, wie die Tulipenzwiebeln ihre Kindeln unterwärts an, sondern seitwärts, und meist oben auf; je öfter man sie aufsetzen läßt, desto näher kommen sie an die Oberfläche, desto leichter also kann die Kälte an sie dringen.

Wenn es auf eine Fehde ankäme, hätt' ich auch hierauf eine Antwort: es fehlt uns erstens an Beobachtungen und Versuchen, ob und in wie weit die Kälte den Zwiebeln schädlich sey? Ich schlage die Schädlichkeit meiner jetzigen Erfahrung nach nicht hoch an. Die wohlthätige Natur hat die Zwiebeln mit so viel Häuten bekleidet! V. Kap. 2. §. Zweytens ist die Erhöhung der Zwiebeln jährlich nur etwa $\frac{1}{4}$ Zoll, also unbeträchtlich.

6. §.

Um uns aber in keine Zweifel zu verwickeln, dächt' ich, man könnte Anfangs durch einige Jahre nach der Sicherheitsregel meiner Nachbarn,

barn, die nicht viel wagen wollen, und oft nicht können, sich mit der zweyten Frucht zu Frieden stellen, und erst, wenn man auf diese Art mehr Riele erzielt hat, auch mehr wagen. Den reichen Güterbesitzern hingegen wird ihr voller Beutel den besten Anschlag an die Hand geben, was hierinn zu thun sey.

Siebenzehntes Kapitel.

Von dem Ausgraben der Zwiebeln, oder Rielausnehmen.

2. §.

Wenn die Saffranzwiebeln durch zwey, auch drey vier Jahre, wie wir bereits gesehen haben, auf dem nämlichen Plage ihre Früchte zollten, werden sie ausgegraben, ausgenommen sagt man hier, und in ein anderes Erdreich versetzt. Die Abwechslung mit der Erde ist bekanntlich für jede andere Frucht sehr gedeihlich, und scheint für diese zärtlere Gattung nach längerer Zeit desto erforderlicher. Man verfährt auch hier damit so gewissenhaft, daß man das nämliche Saffranland nicht wieder nach 8 — 10, und wenn sich der Brand dort geduffert hat, nicht nach 15 — 20 Jahren mit Saffranzwiebeln belegt. Die rechte Zeit des

des Ausgrabens ist, wenn das im letzten Herbst angelegte Knöllchen so weit gedieh, daß es ein vollkommener neuer Kiel ist, was gegen Pfingsten geschieht XV. Kap. 1. S.

2. S.

Um diese Zeit also, wenn der Sager schon gemäht ist, und man vermuthet, daß die Kiele ihr vollkommenes Wachsthum erreicht, oder wie man sich hier ausdrückt, ganz eingezogen haben, gräbt man sie auf die folgende Art aus: der erste Arbeiter nimmt mit der Haxe das Erdreich bis auf die Kielenlage hinweg, gerade so, wie der Saffrangarten nach der ersten Blume das erste mal umgehaut wird XIV. Kap. 3. S. Der zweyte haut, auch mit der Haxe, nur so tief unter die Kiele als erforderlich ist, sie nicht zu beschädigen, faßt so die Kiele samt der Erde auf, und läßt die Last fast auf dem nämlichen Plage, wo er sie aufgefakt hat, jäh fallen. Durch den Fall bricht das mit Kieleu untermischte Erdreich auseinander, die meisten Kiele sondern sich, und liegen einzeln verstreut sichtbar vor ihm; diese Kiele schiebt er mit der Haxenfliegen, so weit er bequem kann, von sich hinweg, damit sie sich Theils mehr von der Erde ablösen, und somit sichtbarer werden, und vorzüglich damit sie ihm beym wiederholten Unterhanen nicht im Wege sind. Die erste Hand



Handlung heißt das Abräumen, die zweyte das Aufwerfen. Wenn das Aufwerfen dunkel vor-
kommt, weil es so schwer läßt, Handgriffe mit
Worten auszudrücken, der nehme die Kiele, wie
er will, mit einer Haue oder Schaufel herans,
und sehe nur zu, daß er zu seinem Schaden nicht
viel verdirbt, oder in der Erde liegen läßt.

3. §.

Die Kinder sammeln die Kiele auf kleine
Haufen oder in Backschüsseln; und weil noch
manche Erdklümpchen daran kleben, werden sie
gleich auf dem Felde in einer Haserreiter gereitert,
dann in Fruchtsäcke gethan, auf die oberen Bö-
den gebracht, und dort nach Bequemlichkeit gelöst.

4. §.

Das vorläufige Abräumen ist deßhalb noth-
wendig, weil unter einer grösseren Menge Erde
die meisten Kiele vielmehr verhüllt, als an Tag
gebracht würden. Bey dieser ganzen Verrichtung
ist die einzige Vorsicht zu haben, daß man da-
mit nicht so lange säume, bis die Kiele neue
Keime schieben, die bey so vielerley Bewegung
zum Verderben der künftigen Blume könnten abge-
stossen werden.

Achtzehntes Kapitel.

Von der Eintheilung, Größe und Figur der Saffranländer.

1. §.

Die Eintheilung der Saffranländer hängt von der Besinnung des Saffranzüegers ab, ob er den nämlichen Platz auf den zweyten, dritten oder vierten Blumentrieb liegen lassen will. Läßt er nur zweymal treiben, so hat er nur zwey Abtheilungen u. s. w. Man wählt sich hier auf einem Joch Acker ein Stück Landes A z. B. zu 200 Quadrat Klafter und belegt es mit Saffranzwiebeln. Das zweyte Jahr belegt man gleich daneben ein gleich großes Stück B, man hat also zwey Stücke A B. Das dritte Jahr wird A herausgenommen, und auf den an B gränzenden Platz C verlegt; man hat wieder zwey Stücke B C; eines immer auf den ersten, eines auf den zweyten Trieb. Der Zaun wird bey A abgethan, und C damit eingezäunt; so rückt man den Garten auf dem Joch Acker fort. Ist man nach 8. Jahren, weil das Joch 1600 Quadrat Klastern enthält, herum gekommen, so fängt man auf einem zweyten Joch oder in dessen Ermanglung auf dem nämlichen bey A an. Das Stück,

wo die Kiele um Pfingsten ausgegraben wurden, kann im September mit Weizen bestellt werden, der ungemein schön gedeiht. Bey mir, da ich die dritte Blüthe auf jedem Stück abwarre, zerfällt der Garten in drey Abtheilungen A. B. C. B C D. u. s. w. Wer den Saffranbau anzufangen Willens wäre, müßte demnach durch zwey Jahre Saffrankiele kaufen, es sey dann, er wollte seinen Platz A gleich nach dem ersten Triebe die Hälfte ausnehmen, oder nach dem zweyten Trieb die Hälfte auf den dritten Trieb liegen lassen. Ich bin für den zweymaligen Ankauf.

2. §.

Die Größe der Saffrangärten hat keine andere Einschränkung, als die Anzahl Leute, deren man zu dem Saffranlösen bedürftig ist. Wer ihrer genugsam zur Zeit habhaft werden kann, mag einen ausgebreiteten Saffranbau unternehmen; was hätten aber ganze Joche, wenn man aus Mangel der Löser in fruchtbaren Jahren die Blumen müßte verkommen lassen? Die Anzahl der Löser läßt sich mit der Größe des Gartens in kein Verhältniß stellen: zuweilen geht der Flor allmählig durch 3—4 Wochen fort; man bedarf bey einem Flächeninhalt von 400 Quadrat Klaftern außer den wenigen Hausleuten keines Fremden; zuweilen aber schließen auf 200 Quadrat Klaf-

Klastern so viel Blumen auf, daß 24 Menschen in einem halben Tag sie auszulösen nicht vermögend sind.

3. §.

Ihre Figur ist meistens ein längliches Parallelogram 3. 5. 6. 7. Klafter breit 30. 40. 50. Klafter lang. Der Umfang ist so freylich grösser als bey einem regelmässigen Viereck, der Zaun also länger, und mit mehr Kosten verbunden; man zieht aber die längliche Form aus der Ursache vor, weil, wenn ein Wirbelwind im Winter den Schnee, den man gern zur Decke hat, dahin weht, sich dieser zwischen zwey nahen Zaunwänden leichter verfängt, und liegen bleibt.

Neunzehntes Kapitel.

Erste Berechnung der Kosten und des Gewinns bey dem Safranbau.

1. §.

Die Kosten sowohl als der Gewinn müssen nach der Verschiedenheit der Bauart verschieden ausfallen; daher sind mehrere Berechnungen nöthig, um den Baulustigen in den Stand zu setzen, über den wahren Nutzen des Safranbaues zu urtheilen.

2. §.

Wir wollen $\frac{1}{2}$ Joch oder 200 Quadrat Klaftern zu unserm Saffranland wählen, daß 5 Klafter breit 40 Klafter lang ist. Ich weiß, daß man zu dem ersten Versuch ein weit kleineres Feld annehmen werde; dann wird man aber auch nach Verhältniß die folgenden Berechnungen einzurichten wissen. Vorläufig wollen wir sehen, wie viel Saffranzwiebeln auf eine Quadrat Klafter zu liegen kommen. Wenn jede Zwiebel einen Zoll im Durchmesser hätte, die schon zur grösseren Satzung gehört, und zwischen zweyen gerade 3 Zoll Raum bliebe, so kämen 18 Zwiebeln in die Länge auf eine Klafter, also auf die Quadrat Klafter 324 Stücke. Man kennt aber das Unregelmäßige in der Wirthschaft, und man wird leicht fühlen, daß, nachdem es mehr kleine und mittlere Zwiebeln als grosse giebt, man auch mehr Stücke auf die Klafter legen müssen. Bey Abzählung wird man wohl im Durchschnitt 23 Zwiebeln in die Länge finden, im Quadrat demnach 529 Stücke. Da nun der gehäufte Mehen bey 4000 Stücke enthält, so werden ungefähr $7\frac{1}{2}$ Quadrat Klafter damit belegt, und zur Belegung 100 Quadrat Klaftern 14 Mehen nöthig seyn. Diese Angabe finde ich der hiesigen Bauart am angemessensten. Bey dieser ersten Berechnung wollen wir die letzte Be-

ar-

arbeitsart, die ich IV. Kap. 4. S. nachzulesen bitte, annehmen, und das Land auf die dritte Blume liegen lassen. Der Acker ist heuer mit Weizen bestellt.

3. S.

1 7 9 6.

Sobald der Weizen eingedr-
tet ist, wird das Stück samt den
Stoppeln gestürzt, und geegelt, was
innerhalb 3 Stunden geschehen kann,
und wofür zu zahlen

Dem Tagwerker der die Schol-
len hinter dem Pfluge zerschlägt für
 $\frac{1}{2}$ Tagwerk

Drey Tage vor dem Kiellegen
für das Puzen des Landes 1 Tag-
werk

Für drey Fahren Dünger, den
man vor dem Legen zu dem Land
fahren läßt, die auch durch 2 Pferde
gezogen, hialänglich sind zu 2 fl.

Fuhrlohn bey einer mäßigen
Entlegenheit à 24 fr.

Für Ausbreitung des Düngers
1 Tagwerk

fl. fr.

— 30

— 15

— 30

6 —

1 12

— 30

Su

Zu unserm Land von 200 Quadrat Klastern brauchen wir 28 Meßen Zwiebeln nach dem Mittelpreise zu 1 fl.

Ein Mann samt seinem Leger bringt $3\frac{1}{2}$ Meßen in einem Tage in die Erde, macht $8\frac{1}{2}$ Tagwerk für den Hauer zu 30 fr.

Für den Leger der ein Knabe oder ein altes Weib ist nur zu 15 fr.

Zur Einzäunung des Gartenumfangs, der nach der angenommenen Figur 90 Klaster beträgt, sind wir alle Klaster eines Hofsteckens bedöthigt, zu 3 fr.

Zwischen zwey Hofstecken kommen beyläufig 20 Weinpfähle, zusammen 1800 Stück das Tausend zu 5 fl. macht

An Latten zu 2 Klasterlang 45 Stücke à $3\frac{1}{2}$ fr.

Drey Gebünd Stroh zum Einstechen à 8 fr.

Für die Arbeit der Einzäunung $2\frac{1}{2}$ Tagwerk

Die Blumen pflückt der nächste beste Bursch im Hause, auch giebt es für dieses Jahr nicht viel zu lösen und zu dörrn.

fl.	fr.
28	—
4	15
2	$7\frac{1}{2}$
4	30
9	—
2	$37\frac{1}{2}$
—	24
1	15
—	—

1797

Die Mühe des Saggerabmähens
im Juny zahlt übermäßig die ge-
wonnene Fütterey

Im July wird das Land leicht
in zwey Tagen umgehaut

Vor dem Legen in einem Tag
gepust

Den Löferrn, wenn man ihrer
beym zweyten Trieb benöthigt seyn
sollte, in allem auf Trunk und Brod

Das Dörren ist der Hausfrau
oder Beschliesserin vorbehalten

1798

Für die nämliche Arbeit wie das
vorige Jahr, die nämlichen Kosten.

1799

Im Juny oder July werden die
Kiele in vier Tagen durch 2 Männer
ausgegraben

Durch zwey Knaben gesammelt
à 15 kr.

Summe aller Kosten

fl. kr.

— —

1 —

— 30

3 —

— —

4 30

4 —

2 —

76 6

E r t r a g.

Wir nehmen mittelmässig frucht-
bare Jahre, und das Pfund Saffran
nach dem Mittelpreise zu 25 fl. an.

1 7 9 6.

Die erste Aernte ist dürftig auf
200 Quadrat Klafter nur etwa 4
Loth macht

fl. | tr.

3 | 20

1 7 9 7.

Man hat Beyspiele, daß die
zweyte Aernte auf einem ähnlichen
Stück vier auch sechs Pfund betragen
habe; die mittelmässige ist 2 Pfund
macht

50 | —

1 7 9 8.

Die dritte Aernde ist der zweyten
gleich

50 | —

1 7 9 9.

Dies Jahr werden wenig-
stens um $\frac{1}{2}$ mehr Kiele ausgegra-
ben als eingelegt wurden, macht 32
Megen

32 | —

Der

	fl.	fr.
Der Baum ist noch vorhanden; er könnte 12 und mehrere Jahre ge- braucht werden; weil er aber doch an Werth verlor, streichen wir 2 fl. 7 $\frac{1}{2}$ fr. weg, bleiben noch	14	—
Summa des Ertrags	149	20
Die Kosten abgezogen	76	6
Bleibt reiner Nutzen auf 3		

Jahre (*) von $\frac{1}{2}$ Joch 73 | 14

Würde also von einem ganzen Jahr zu 1600
Quadrat Klafter auf drey Jahre der reine Nutzen-
ertrag betragen 565 fl. 52 fr. und auf ein Jahr
195 fl. 17 $\frac{1}{2}$ fr.

Zwanzigstes Kapitel.

Zweyte Berechnung.

1. §.

Wir nehmen das nämliche Feld zu 200 Quadrat
Klafter an, und bauen auf die dritte Blume nach
der zweyten Bearbeitungsart des Saffranlandes
IV. Kap. 3. §.

§

1796.

(*) Ich sage drey Jahre, weil im Jahre 1796 der
Acker Weizen trug, und nur die folgenden 3
Jahre dem Körnerbau entzogen wurde. Im
Jahre 1799 kann auf das nämliche Stück wie-
der Weizen gesät werden.

1796.

Nach eingebrachtem Weizen wird
das Land vor dem Winter umge-
stürzt, ohne es zu egen, und dafür
höchstens gezahlt

fl.	fr.
—	24

1797.

Im Winter 3 Fuhren Dung
darauf gefahren zu 2 fl.

Fuhrlohn zu 24 fr.

Den Dung breiten 1 Tagwerk

Den Dung einackern

Um Jakobi nochmal ackern und
egen

Bier Tage vor dem Legen das
Land puzen 1 Tagwerk

28 Meßen Kiele

Beym Einlegen der Kiele dem
Hauer 8 $\frac{1}{2}$ Tagwerk zu 30 fr.

Dem Leger zu 15 fr.

für die Haststecken

• 1800 Weinstecken

• 45 Latten

• das Stroh

• das Einzäunen

6	—
1	12
—	30
—	24
—	30
—	30
28	—
4	15
2	7 $\frac{1}{2}$
4	30
9	—
2	37 $\frac{1}{2}$
—	24
1	15

1798.

Für das Umhauen um Jakobi
oder im July

Für das Puzen.

Den Löfern

1	—
—	30
8	—

	fl.	fr.
1799.		
Dem vorigen Jahre gleich . . .	4	30
1800.		
Für das Ausgraben der Riele	6	—
Summa der Kosten	76	39
2. S.		
E r t r a g.		
1796.		
Vom Herbst an bis dahin 1797		
Brache	—	—
1797.		
In einem so gut zubereiteten		
Grunde pflegt die erste Aernde etwas		
größer zu seyn, wir nehmen 6 Loth an	5	—
1798.		
Zwey Pfund Safran	50	—
1799.		
Eben zwey Pfund	50	—
1800.		
Um $\frac{1}{2}$ mehr Riele, wie oben .	32	—
Der Werth des Saunes . . .	14	—
Summa des Ertrags	151	—
Die Kosten abgezogen . . .	76	39
Bleibt reiner Nutzen auf 4 Jahre		
von $\frac{1}{2}$ Joch	74	21
§ 2 Würde		

Würde von einem ganzen Joch auf vier Jahre betragen 594 fl. 48 kr. und auf 1 Jahr 148 fl. 40 $\frac{2}{3}$ kr. Das Brachen hat uns etwas zurückgeschlagen.

Ein und zwanzigstes Kapitel.

Dritte Berechnung mit einem wichtigen Zusatz.

1. §.

Wir wollen das Land nach der ersten Methode IV. Kap. 2. §. bearbeiten, und die Auele nach der hier gewöhnlichen Bauart nur zweymal schießen lassen. Der Saffran wird nach dieser Art gemeinlich in ein Land gebaut, das eben brach gelegen hat, und jetzt mit Weizen sollte besät werden. Im dritten Jahre, wo es wieder brach liegt, werden die Zwiebeln ausgegraben, und der nämliche Platz mit Weizen bestellt. Wer nicht aus der Feldung kommen wollte, könnte ein Plätzchen auf diese Art versuchen, und den Nutzen aus dem Saffran mit dem des Weizens und Hafers vergleichen. Unser Land ist wieder 200 Quadrat Klafter groß.

2. §.

Ich muß vorläufig noch anmerken, daß, wenn der hiesige Saffraumbauer das Land im Herbst mit der Schaufel umsticht, dieß nur aus der Ursache

geschehe, weil er kein Geld für das Ackern auslegen will, und es für den, der nicht selbst umgräbt, keine Regel sey, sich hiezu Tagwerker zu dingen. Ein anderer Umstand ist, wenn es ein Neubruch wäre, den man nothwendig im Herbst und das folgende Jahr im Frühling mit der Schaufel behandeln müßte. In unserm Land würde man jedesmal vier Tagewerk aufwenden müssen, was gegen das Umackern zu 24 fr., um 3 fl. 12 fr. mehr betragen würde. Dagegen erspart man in dem Falle 7 fl. 42 fr. für Dung, Dungfahren und breiten, ohne welchen der Safran in einem Neuland wohl ergiebiger und schöner wächst. Wir lassen also das Land für

1796.

Nur mit dem Pfluge stürzen .

fl.	fr.
—	24

1797.

Im Winter für 3 Fuhren Dung
samt Fuhrlohn und Dungbreiten

7 42

Den Dung einackern

— 24

Wer ihn einbauen lassen will
braucht 3 Tagewerk zu 30 fr.Um Jakobi wollen wir statt des
Ackerns, das Land umbauen und alle
Schollen klein zerschlagen durch 3
Tagewerk

1 30

Vor dem Legen das Land puzen

— 30

28 Reuen

	fl.	fr.
28 Meßen Kiele	28	—
Die Einlegungskosten wie oben	6	22 $\frac{1}{4}$
Der Bann kostet dem Bauer nichts oder sehr wenig, weil er alte Trümmer und unbrauchbare Weinstöcke hierzu verwendet; wir wollen, wie oben, alles neu anschaffen für	16	7 $\frac{1}{2}$
Für Stroh und Einzäunung	1	39
1 7 9 8.		
Für das Umbauen um Jakobi	1	—
Für das Puzen	—	30
Die Löhler sind Hausleute und Befreundte; wir wollen aber nicht knausern und legen dafür aus . . .	3	—
1 7 9 9.		
Für das Ausgraben der Kiele	6	—
Summa der Kosten	73	9
3. S.		
E r t r a g.		
1 7 9 7.		
Auf den ersten Trieb 6 Loth	5	—
1 7 9 8.		
Auf den zweyten 2 Pfund	50	—
1 7 9 9.		
Man gräbt, wenn man ein wenig glücklich ist, nach dem zweyten Trieb, noch		

	fl.	fr.
noch einmal so viel Kiele aus, wir setzen nur um $\frac{1}{2}$ mehr, und ungefähr 9 Mezen	87	—
Der Werth des Saunes	14	—
Summa des Ertrags		
	106	—
Die Kosten abgezogen	73	9
Bleibt reiner Nutzen auf 3 Jahre von $\frac{1}{2}$ Joch		
	32	51

Würde von einem ganzen Joch auf 3 Jahre
betragen 262 fl. 48 fr., und auf 1 Jahr 87 fl. 36 fr.

4. §.

Ein Oekonom, der mit Weizen - Haferbau
und Brache aus einem Joch durch diese drey Jahre
90 fl. reinen Nutzen zieht, darf vom Glücke sagen;
hier sind 262 fl. und oben gar 585 fl. gegen 90 fl.
Dabey ist jenem, der selbst arbeitet, noch beson-
ders jeder Schritt gut bezahlt; denn man wird
bemerkt haben, daß ich die Kosten in einem ziem-
lich hohen Preise, den Ertrag im Mittelmaasse an-
gesetzt habe, damit man über den Gewinn sich mehr
in der Wirklichkeit als auf dem Papier erfreuen
würde. Es ist gewiß, daß auf einem hiesigen Felde
von 300 Quadrat Klafter durch 6 mittelmäßige
Jahre

Jahre seit 1789 bis einschließlich 1794 in der Ordnung jährlich 45 fl. gewonnen worden, was auf einem ganzen Joch jährlich 240 fl. betragen hätte. Das Jahr 1795 hingegen war theils der langen Dürre im März und April, theils vieler erfrorener Riele wegen so saffranarm, daß man auf 500 Quadrat Klaster im zweyten und dritten Blumentrieb nur 16 Loth erzielt hat, welche Unfruchtbarkeit bey Menschen Gedanken nicht wiederfuhr. Reihet man bey alledem dieß Jahr an die sechs, und zieht den siebenjährigen Durchschnitt, so ergeben sich doch auf das Joch jährlich rein über 200 fl. Hr. Graf v. Clam der auf seiner Herrschaft Sigenberg, auf der südlichen Seite der Donau nahe bey Traismaur gelegen, eine ansehnliche Saffranplantage unterhält, hatte die Güte, mir jüngst, als ich die vorstehenden Berechnungen schon vollendet hatte, einen Auszug aus seinen Reutrechnungen in Betref des Saffranbanes zu übersenden, woraus zu meiner freudigen Ueberraschung, und zur Bekräftigung des Vorbesagten sich ergibt, daß der reine Gewinn, wenn sein Saffranland ein ganzes Joch wässe, nach dem siebenjährigen Durchschnitt von 1787 bis 1794 jährlich 349 fl. 20 kr. würde betragen haben. Beynahe sollte man sagen, daß eine einzige Akernde den ganzen Acker überzahle.

Zwey und zwanzigstes Kapitel.

Von grossen und kleinen Feinden der Saffrangärten, und den Mitteln, sie abzuhalten.

1. §.

Alles was den Sager abfriszt, oder die Kiele auswühlet, kann ein Feind des Saffrans genannt werden. Das Rindvieh, die Schafe, Ziegen, Hirschen, Rehe, und Hasen stellen dem Grase nach; die Schweine den Zwiebeln, deren Geschmack ungemein mehlicht ist. Der Urin des Hasens verdirbt, soweit er sich verbreitet, alle Kiele, sagt man. Wider diese haben wir den Garten schon befriedigt; in der Gegend um Neustift bey Fels sieht man sogar 10 Fuß hohe Säune, zur Hintanhaltung der Hirschen, und viele Leute wachen dabey gerne noch ganze Nächte durch.

2. §.

Die kleineren Feinde sind die Mäuse, und Maulwürfe. Die Mäuse zernagen die Zwiebeln und von den hinterlassenen Häuten bauen sie sich weiche Nester. Die Maulwürfe fressen die Zwiebeln nicht, bringen sie aber in Unordnung, bedecken mit der aufgeworfenen Erde den Sager, worunter er fault, und schaden den Zwiebeln dadurch

durch auf das neue. Wir haben wider dieses Ungeziefer schon oben eine tiefere Furche um den Garten gezogen VI. Kap. 12. §., in welche, weil sie demselben doch nicht immer steuert, man noch mehrere, halb mit Wasser angefüllte Hasen gräbt, worein es während dem Laufe fallen, und ersaufen soll. Hilft aber auch dieß nicht, so muß es jeder durch die gewöhnlichen in jeder Gegend verschiedenen Fallen abfangen lassen.

Drey und zwanzigstes Kapitel.

Von den Krankheiten der Saffranzwiebeln.

1. §.

Ich habe mich öfter schon auf dieß Hauptstück bezogen. Bisher sind uns drey den Zwiebeln zustoßende Krankheiten bekannt. Die erste besteht in einer Fäulniß, die, ohne daß man selbe an der äußern Haut bemerke, sich an dem Körper der Zwiebel selbst ansetzt, und diese nach und nach ganz in eine Art Eiterung verwandelt.

2. §.

Die zweyte besteht in einem rübenförmigen Auswuchse, der sich meist unterwärts ansetzt, und an den die meiste Nahrung der Zwiebel so verschwendet wird, daß sie selbst endlich gänzlich ver-

verzehret wird, und die leeren Häute zurückbleiben. Fig. XII. a a ist der Auswuchs, wie er hier gefunden wird, abge bildet.

3. S.

Die dritte ist eine, so wie die Pest unter den Menschen wüthende Seuche, und darum der Tod genannt, sagt Dühamel (*). Es findet sich nämlich (ich bediene mich meist seiner Worte), ein bössartiger der Trüffel ähnlicher, aus mehreren abgesonderten Drüsen in der Größe einer Haselnuß bestellter wollichter Schwamm, desselben die einen Drüsen sich der Safranzwiebel anlegen, die andern aber von selber 1. bis 3. Zoll entfernt sind, nie aber an der Erdoberfläche erscheinen: aus den Drüsen lauffen häufige weilschfärbige, und dabey wollichte feine Fäden, Theils von der einen Drüse zur andern, Theils umwinden dieselben ästertig die Schale der Zwiebel, dann dringen sie zwischen den Lagen der Schale zur Zwiebel selbst und tödten sie. Aus einer so umstrickten Zwiebel, als dem Mittelpunkt und Wohnsitz der Seuche, ergießet sich das Uebel kreisförmig und schnell auf die umgelegenen Zwiebeln, und tödte eine nach der andern. Eine derley Zwiebel, oder nur eine Schaufel voll Erde aus einem kranken Felde kann in einem gesunden Garten gleiches Unheil anrichten.

4. S.

(*) Encyclopedie 37. B. S. 360. 361.

4. S.

Hier ist diese Krankheit unter dem Namen Brand, Ausstand, nur zu sehr bekannt, und hat alle beschriebenen Aeußerungen. Fig. XI ist eine so franke Zwiebel nach der Natur gezeichnet, wo man die Drüse b b b und die verschiedenen Fäden bemerken wird. Schade, daß der berühmte Hr. v. Jacquin nie Gelegenheit gefunden, sie in den Gärten zu beobachten! Aus Dühamels Beschreibung aber schließt er, daß solche in einer Art Schwamm (hycoperdon) bestehen müsse, welche sich an die Zwiebel ansetzt, solche aussauget und krank macht. Die Entstehung dieses Uebels, denkt ihm wahrscheinlich, komme von einem durch den Wind oder einen andern Zufall zuerst auf ein Saffranfeld gebrachten Samen oder Keim dieses Schwammes, der durch den darauf folgenden Regen in die Erde geschwenmt wird.

5. S.

Von außen bemerkt man diese Krankheit am sichersten im Herbst, wenn zur Zeit, da alle Kiele treiben, gleichwohl manchen Plätzen das Saffrangras entsteht. Die kahlen Plätze sind rund, da das Uebel zugleich nach allen Seiten wirkt, und erscheinen nur damals seltsam gestaltet, wenn grosse und kleine Kreise in einander fließen. Ist die Krankheit schon im Herbst vorhanden.

handen, aber noch nicht von aussen bemerkbar, so kann man sie oft nach zergangnem Schnee aus dem auf ähnlichen Plätzen mageren und gelblichten Grase, wo das übrige noch schön grünt, vermuthen und den Ort untersuchen. Denn dieß kann, wie ich oben bemerkte XVI. Kap. 4. S. auch von Mäusen herrühren. Man muß aber genau sehen; die beschriebenen Drüsen sind oft nur Hanfforns groß, man übersieht sie bald; leichter verräth die Weilchenfarbe, wenn die Erde trocken ist, die haarichten Fäden. Entdeckt man aber schwarze Löcher in den Zwiebeln, als wenn man sie mit Kienruß bestäubt hätte, oder ganze Zwiebeln auf diese Weise gleichsam ausgebrannt, so ist die Krankheit sicher da, und man darf sich nicht mehr viel nach Fäden und Drüsen umsehen. Im spätern Frühling aber, wo das gesammte Gras welkt, läßt sich nichts mehr aus dem Sager abnehmen.

Vier und zwanzigstes Kapitel.

Von den Heilmitteln gegen dieselben.

1. §.

Die zwey ersten Krankheiten haben nicht viel zu bedeuten. Die erste findet man hier selten, die sich auch, nach Dühamels Erfahrung, am öftern

an

an den in röthlichten Gründen gepflanzten Zwiebeln äußern soll, mit welchen Gründen wir glücklicher Weise verschont sind. Bey dem Kiellösen entdeckt man diese Krankheit, so bald sich ein Kiel weicher anfühlen läßt, den man sodann ohne weiters hintenwirft. Wenn das Eiter noch nicht zu weit eingedrungen hat, so reinigt man den Kiel durch einen Druck.

2. §.

Gleichermassen wird die zweyte Krankheit selten hier gefunden; und da der Kiellöser ohnehin alles zur Zwiebel nicht Gehörige bey Seite schafft, kömmt dieser Auswuchs unter einer Mühe hinweg, und die Zwiebel ist geheilt. Beyde Krankheiten hat Hr. Edler v. Jacquin an allen Arten von Zwiebelgewächsen, besonders auch an den capschen Zwiebeln sowohl in dem k. k. botanischen als Schönbrunergarten bemerkt, mit der Betheuerung, sie seyen sicher nicht ansteckend.

3. §.

Bey der dritten Krankheit ist gantz Rath theuer. Unser erst ehrenvoll benannter grosser Botaniker hält dieselbe nach der Voraussetzung Dürhamels, daß sie in einer Art Schwamm bestehe, mit Recht für fast unheilbar, indem der den Zwiebeln oder der Erde auch in noch so geringer Menge anhängende Samen oder Keim dieß Schwammes sich gleich wieder auf das schnellste fortpflanzen. Wer den

Samen der Schwärme kennt, wird sich hievon leicht einen Begriff machen. Dühamel schlägt einen schubtiefen Graben um die kranken Zwiebeln vor, der ferneren Ansteckung dadurch vorzukommen, und die ausgehobne Erde indeß auf den kranken Platz zu häufen. Dieß Mittel ist nicht zureichend, doch scheint es mir vor der Hand nicht gar unnütz zu seyn, besonders wenn man die Krankheit im Herbst gewahr wird, wo es unklug wäre, die nahe liegenden gesunden Kiele auszugraben. Entdeckt man sie aber im Frühling, so kann man die Aushebungszeit der Zwiebeln, ohne etwas zu unternehmen ruhig abwarten; (dann aber sicher den Garten, er mag in der zweyten oder dritten Blume gehn, auf einen andern frischen Grund verlegen.) Diese bittere Noth ist bisher unser einziges, aber auch sicheres Hilfsmittel, so wir in dieser Gegend anwenden.

4. §.

Herr Muth, dessen ich in der Vorrede schon Erwähnung gethan, hat aus patriotischem Eifer auf eigene Kosten verschiedene Beete angelegt, das eine mit Kalk, das andere mit Kiesel, Gyps, Asche u. s. w. gemischt, bald mit gesunden, bald mit kranken Zwiebeln belegt, um daraus entweder auf ein Gegenmittel zu gerathen, oder doch etwa den Grund eher zum Saffranbau tauglich zu machen, was für die Bedürftigen eine
wahre

wahre Wohlthat wäre. Von dem Erfolge, der sich in einigen Jahren erst zeigen kann, wird man die Saffranliebhaber zu seiner Zeit zu benachrichtigen nicht unterlassen.

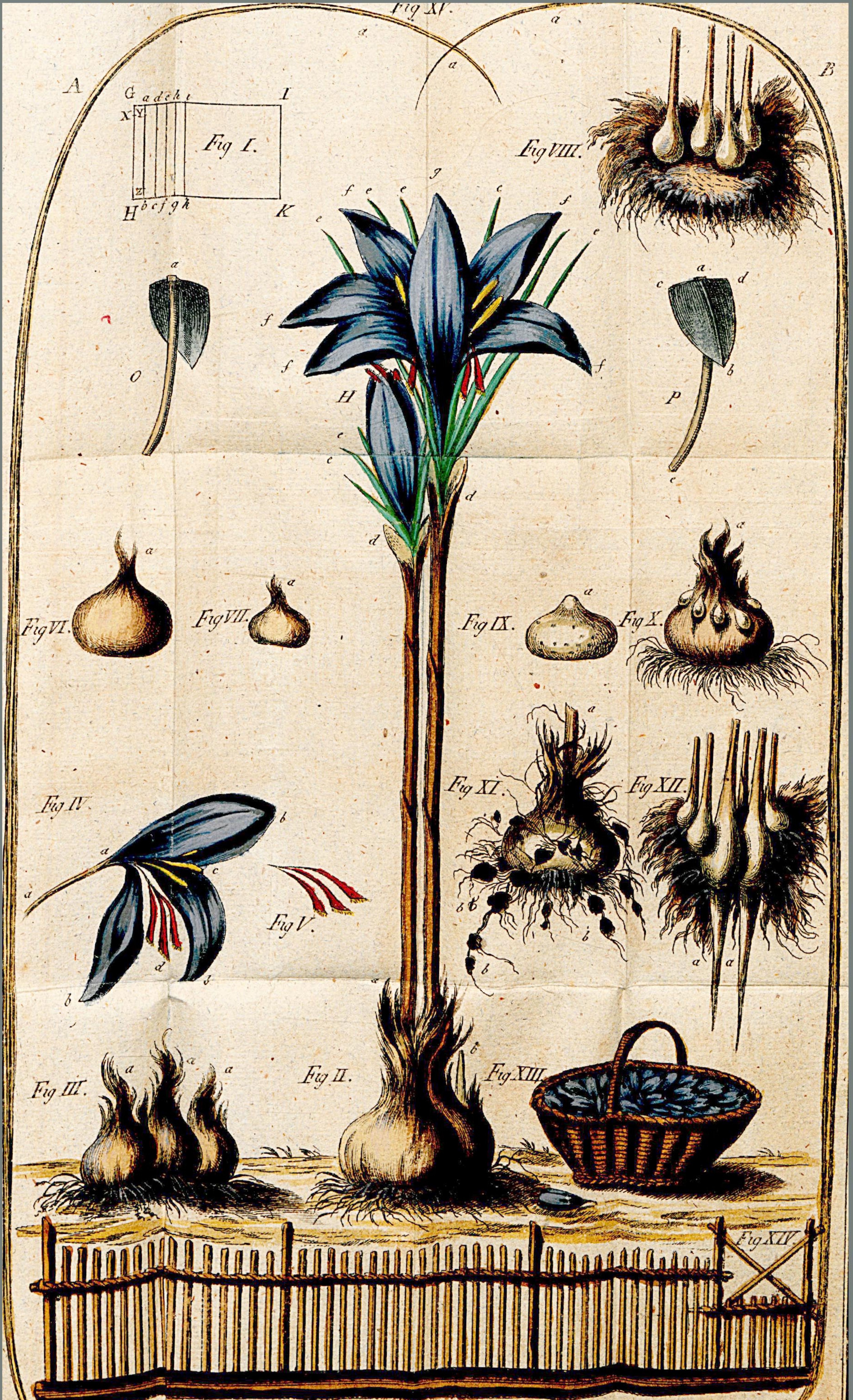
5. §.

Meine bisherigen Beobachtungen zwingen mich mein Urtheil über die Beschaffenheit dieser Krankheit noch inne zu halten, da sie der Meinung des Hrn. Dühamel, daß dieselbe in einem schwammartigen Gewächse bestehe, widersprechen. Mir scheint, man müsse alle die Erdgnisse lebendigen Thierchen zuschreiben. Ich fand in einem jeden von diesem Uebel neu angesteckten Kiehl eine gleiche Art von Insekten, die ~~klein~~ wie Staub, nur durch Vergrößerungsgläser gesehen werden können. Um mich aber keines vorzeitigen Urtheils schuldig zu machen, werde ich mir nach mehrmaligen Beobachtungen das Vergnügen geben, hierüber ausführlicher zu schreiben.

6. §.

Das kann ich jedem Saffranerzeuger zum Troste befehlen, daß, wenn man Kiele von solchen Leuten, in deren Gärten sich seit langem kein Brand zeigte, also gesunde Kiele kauft, man diesem Uebel durch genaue Säuberung derselben vor dem Legen, und durch die Abwechslung mit dem Grunde gewiß vorbeugen könne.

E n d e.



A

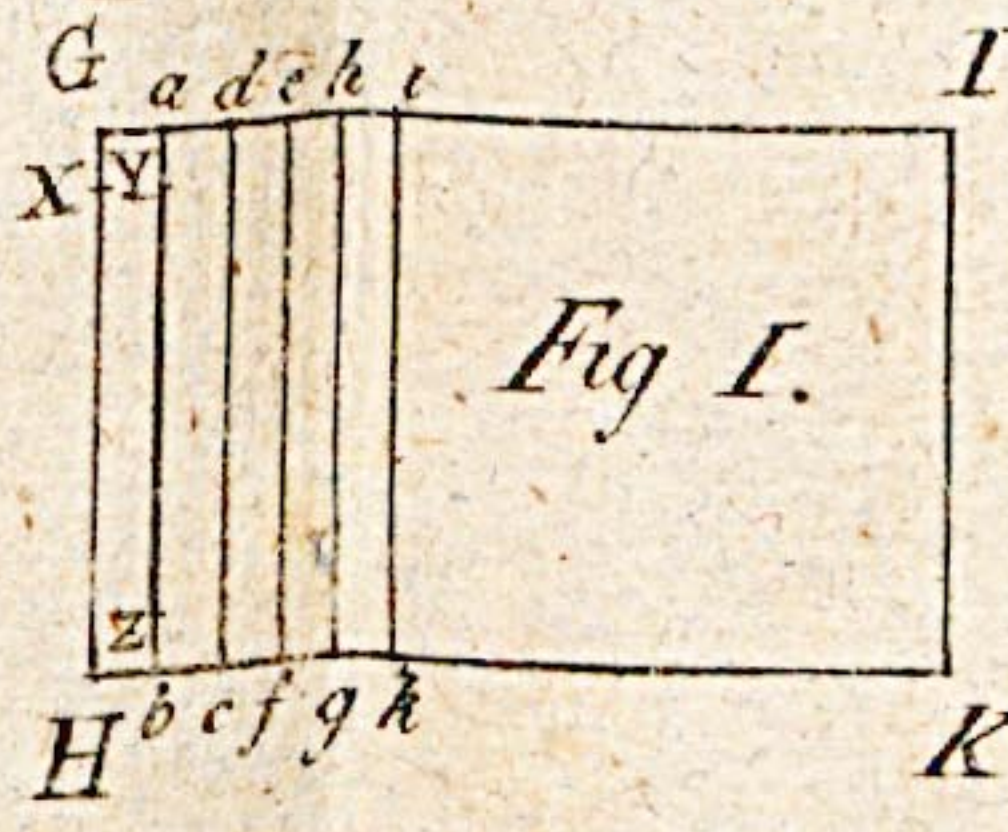


Fig. I.

Fig. VIII.

