

baue merkwürdiges aufgezeichnet hat: Der häufige Anbau, welcher heut zu Tage in vielen Europäischen Provinzen mit dem Safran vorgehet, spricht er, giebet ein sonderbares Exempel, daß man nicht jeden Vorschlag, der dem Kameralinteresse, und den Einkünften des Landes zur Verbesserung gegeben wird, ehe er zur Würckung kommt, unter die mißliche Projectmacherey rechnen müsse: denn wer hätte ehedessen glauben sollen, daß der Safran, den man aus einem ungegründeten Vorurtheile meistens unter die indianischen Gewürzerechnete, in Deutschland könnte gezeuget werden; ja was noch mehr, daß dereinst ein im besagten Lande gebaueter Safran mit seinen Eigenschaften selbst den orientalischen übertreffen werde? und dennoch ist beydes aniko eine unstreitige Wahrheit, und niemand ist, der dem österreichischen Safran den Vorzug absprechen könnte. Anbey bezeuget der in Indien lange Zeit gewesene Botanicus und Medicus, D. Paul Hermann, daß in Ostindien kein Safran wachse, sondern viel aus Holland hinein geführt werde, worzu man sich des englischen bediene. Zereodt versichert auch in seiner *Crocologia*, daß kein Gemächse die kalten Länder und Gegenden so wohl ertragen könne, wie der Safran, als der in der Türkei, Engelland und Irland, wo es die härtesten Winter setze, ganz wohl fort komme. Er meldet dabey, daß er selbst von Safranplantaschen im Jahr 1669. in den September- und Octobermonaten, 1037. Loth Safran habe sammeln lassen, welches schöne Einkünfte setzen muß, da das Loth gemeinlich einen Gulden, auch oft viel mehr gilt. Man rechne aber, was bey diesem Sammeln der Safranrüsterlein nur für die Leute, welche solche pflücken, Tagelohn abgeben möge. Dieser Safranbau soll nun bald nach dem 1579 Jahre durch den Kaiserlichen Abgesandten nach Constantinopel, Herrn Bräinern, durch bey Belgrad aufgehobene Zwiebeln, das erstemal nach Oesterreich gebracht von dannen solche in Böhmen, auch, nach einiger Sage, am Rheinstrome bey Landau und an andern Orten nachgemacht worden seyn. Man hat auch gute Proben bey Breslau auf dem Gute Hüppeln gemacht, wie die Breslauer Naturgeschichte im Vers. XIV. p. 537. bezeugen: Allwo auch von Christoph Streubeln im Limbach bey Dresden, eine Nachricht stehet, daß er mit Wienerischen Safranzwiebeln eine Probe angestellet, und anfänglich keine Blüte davon erhalten können, sondern die Zwiebeln wären nur in kleinere verfallen. Endlich habe er sie nur mit dem Überbleibsel des vermehrenden Saftes begossen, und da habe er den schönsten Safran an Farbe und würckhafter Kraft im September und October, ja auch noch unter und nach dem Schnee im November davon erhalten. Von diesem Saft ist vieles in gedachten Büchern zu lesen, und Zereodt thut selbst in obgedachten Buche eines vermehrenden Saftes Erwähnung: den er aber nicht so wohl zu den Safranzwiebeln als vielmehr zu allen Samen-gewächsen ungemein erhebet. Er giebet an, daß man in dreyzehn mährischen Maasß Wasser sechs

Loth Salpeter, der nicht gar zu rein seyn dürfe, eben so viel gerastveltes Ochsen- oder Bockshorn, sechs Loth Camiruß, Ochsenmist, so viel auf einmal fällt, Hünner- und Pferdemit, jedes eine Handvoll, einweichen, und eine Stunde an einander siedeln, hernach durch ein weites Tuch seigen, und also aufbehalten solle. Darauf lege man den Samen, welchen man säen wolle, in ein Geschirre mit einem breiten Boden, damit fast nur ein Samenborn neben dem andern liege, und güsse hernach jenen Saft darüber, daß er gleichsam drey Zoll hoch über die Samen zu stehen komme, und dieses lasse man insgemein vier und zwanzig Stunden lang weichen; wären es aber Samen von einem Schotengewächse, so müßten diese sechs- und dreyßig Stunden in dem Saft liegen bleiben: denn thue man die Samen wieder heraus, trockne sie ab, und gebrauch sie zum Säen. Von dem Safranbaue wäre zu wünschen, daß dieser Zereodt mehr aus eigener Erfahrung, als aus andern Büchern geschrieben hätte, weil er doch eine so grosse Plantasche gehabt, daß er jährlich über 2000 Loth Safran einernnten können. Er meldet aber nur aus dem Laurenberger, Crescentio, und Erasmo Francisco, daß der Safran zwar in den meisten Ländern zu bauen, und so wenig Hitze als Kälte achte, aber doch einen leichten, wohl gearbeiteten, und gegen der Sonne liegenden Boden erfordere, der von allem Unkraute und Steinlein frey, auch nicht harte sey, noch viel weniger vertreten werde. Das beste Land halte man darzu, wo zuvor Zwiebeln gestanden. Die Safranzwiebeln müßten einer Spannen weit von einander stehen. Man sammle hierzu insgemein im Merz, May oder April eine Zwiebelbruth, säubere und trockne sie wohl, und setze sie im Herbst in den Boden. Einiger Orten soll man sie alle sieben oder acht Jahre, am Rheine aber alle drey Jahre aus dem Boden nehmen, bis in den Herbst austrocknen, hernach von der äußersten Schale reinigen, und wieder umsetzen. Ferner lehret dieser Schriftsteller einige Mittel wider die Feinde des Safranbaues, nemlich die Maulwürfe und Mäuse, welche auch sonst andern Gemächsen grossen Schaden thun. Etwas ausnehmend merkwürdiges, auch zur Safranplantasche nütliches, ist dasjenige, was du Zamel in denen *Memoires de l'Acad. Royale*, 1728. pag. 140. erzehlet, von einer Krankheit, dadurch sehr viele Pflanzen, sonderlich der Safran, verderbet werden, und welche sich in dem Ländlein Gastinois, in der Isle de France gelegen, geäußert. Die Einwohner nennen diese Krankheit den Tod, und es ist erstaunlich, wie grosse Flecke nach und nach von diesem Unglück entstehen, welches recht eine Landkrankheit zu nennen, weil immer eine Zwiebel die andere anstecket, und wo man die Gemeinschaft und Safranbeete nicht abschneidet, so müßte das ganze Feld bis an das äußerste Ende aussterben. Jene Verhinderung der Gemeinschaft geschieht durch einen tiefen Graben, den man im Frühlinge graben läßt, weil um diese Zeit obbenannte Krankheit am meisten grafiret. Der Schriftsteller fand nach fleißigen Suchen, daß die

Safran: