

13359

13.359  
A MAGYAR FÖLDMÍVELÉSÜGYI MINISZTERIUM FENNHATÓSÁGA ALATT ÁLLÓ  
ORSZÁGOS MEZŐGAZDASÁGI NÖVÉNYTANI ÉS SZŐLÉSZETI INTÉZET

(Igazgató: DR. DEGEN ÁRPÁD)

GYÓGYNÖVÉNYKÍSÉRLETI ÁLLOMÁSÁNAK

(BUDAPEST, II., DEBRŐL-ÚT 15.) KIADVÁNYA

# ÚTMUTATÁSOK GYÓGYNÖVÉNYEK TERMELÉSÉRE

7. SZÁM

## A SÁFRÁNY TERMESZTÉSE

ÍRTÁK

DR. AUGUSTIN BÉLA ÉS DR. DARVAS FERENC



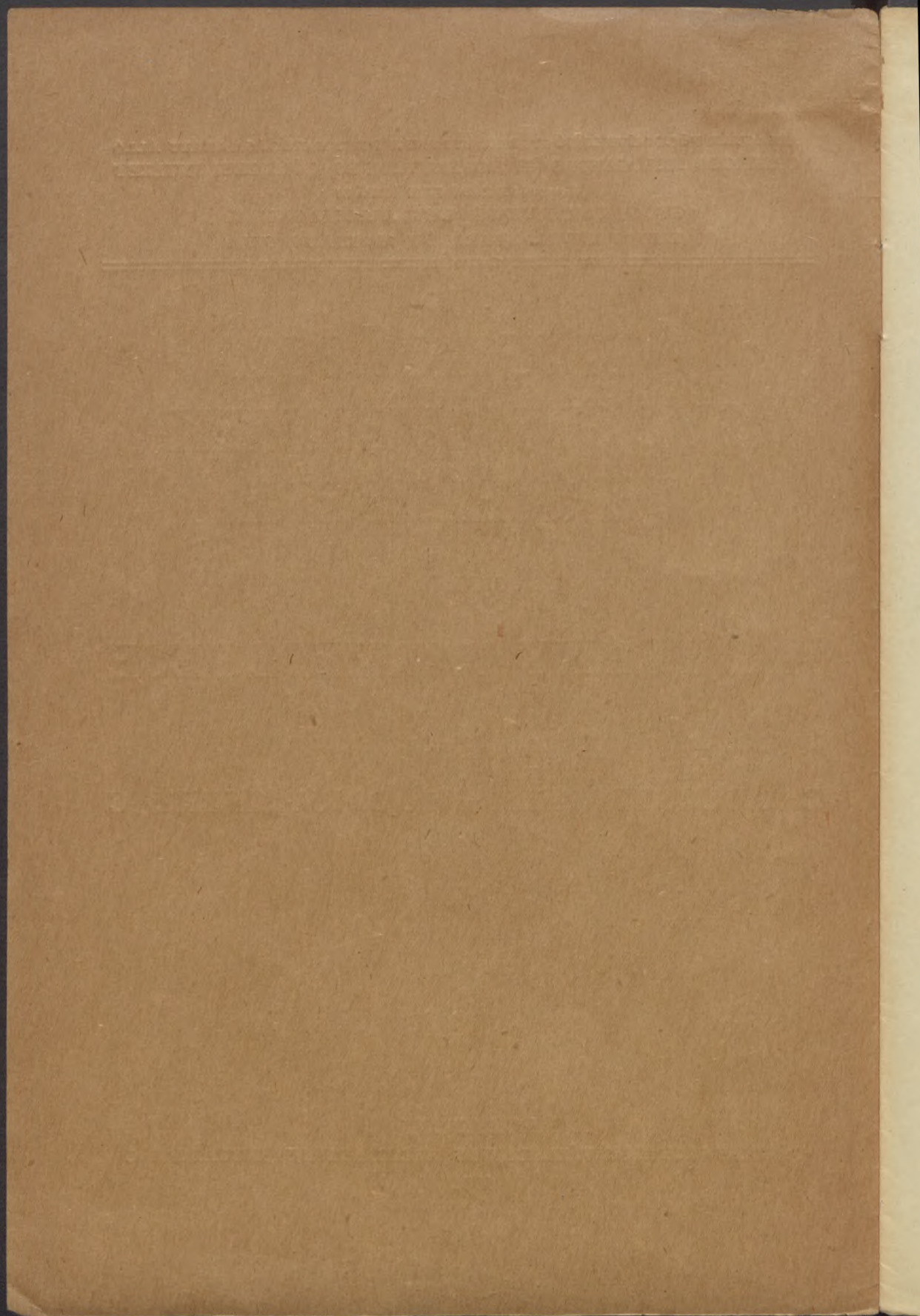
BUDAPEST

"PÁTRIA" IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1919

33





# ÚTMUTATÁSOK GYÓGYNÖVÉNYEK TERMELÉSÉRE

7. SZÁM

## A SÁFRÁNY TERMESZTÉSE

ÍRTÁK

DR. AUGUSTIN BÉLA ÉS DR. DARVAS FERENC



BUDAPEST

"PÁTRIA" IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1919



Dec  
9/5 5/5

A SÁFRANY TERMESZTÉSE

DR. AUGUSTIN BÉLA DARVAS FÉRFI



(R 2)

13.359 / 7

1924 122.



Magyar Nemzeti Könyvtár

### A sáfrány termesztése.

A sáfrányt mint fűszert és festőnövényt ősrégi idők óta kedvelik, termelik és használják. Alkalmazását egyrészt festőképességének köszönheti, amely oly nagy, hogy egy rész jó sáfránnyal 100.000 rész vizet lehet megfesteni. Másrészt illóolajat is tartalmaz, amelytől illata ered. Mai nap is elterjedten használják, egyrészt gyógyszerül, azonkívül fűszerül és sajtok, ételek, csipkék, kelmék megfestésére. Országunkba a békében évente 600.000—900.000 korona értékű sáfrányt hoztak be. Jelenleg sáfrányt Franciországban és Spanyolországban termelnek nagyban. Régente sok helyen termelték, így nálunk és a szomszédos Ausztriában is, de mind eme helyeken mai nap már felhagytak vele. A sáfrány szedése, szárítása elég gondot igényel és mivel virágzása a szüret idejére esik, a bortermelő vidékeken felhagytak vele. Ültetése az olyan kisgazdának ajánlható, akinek szőlője nincsen, aki számos családtagjainak kis földjéből jó hasznot akar húzni. Egy-egy gazda ne is termeljen többet, mint amennyinek a szedését a családtagjaival el tudja végezni, legfeljebb  $\frac{1}{4}$  vagy  $\frac{1}{2}$  holdon. Célszerű azonban, ha egy községben többen termelnek és ezek együtt értékesítik az árút, mert sokkal jobb árt tudunk elérni, ha nagyobb mennyiséget kínálunk eladásra, mintha kisebb, különböző minőségű tételeket hozunk a kereskedelembe. A sáfrány ára a békében kg-onként 120—150 korona volt, ma ennek a tízszerese. Tekintve, hogy egy hektáron 20—30 kiló terem, az elérhető haszon igen tekintélyes. Nagy ára miatt állandóan nagyban hamisították is.

A sáfrányt a nőszirmfélék (Irridaceae) családjába tartozó *Crocus sativus* L. szolgáltatja.

A sáfránynak földben levő szárképletét a közéletben ugyan hagymának nevezik, de ez tulajdonképpen gumó, amelyet a növény előbbi évi lombleveleinek hüvelyei száraz barna hárták alakjában borítanak. A gumó maga fehér, húsos gömbölyded képlet, amely felül és alul be van kissé horpasztva és amelyen gyűrűk alakjában látjuk a levélnyomokat. Tetején és oldalán több rügyet látunk, amelyek újabb növények létrehozására vannak hivatva.



A növény földfeletti részét egy 5—6 fehér, hártyás, ferdén lemetezett allevélből alakult hüvely veszi körül. Lomblevelet 6—9-et látunk, ezek hosszas szálasak, kopaszok, sötétzöldek, fehér középérrel, kissé begöngyölödtek. A kocsány 2 cm hosszú. A lepel tölcseralakú, alsó része csőalakú, felül ibolyaszínű, alul fehér, 7—10 cm hosszú. Hat karélya hosszas tojásdad, ibolyaszínű sötétebb erezzel, alul szőrösök. A belső karélyok kisebbek a külsőknél. Három porzója van, a porzószálak fehérek, 8—10 mm hosszúak, a portokok valamivel hosszabbak, sárgák. Bibeszála körülbelül 10 cm hosszú, hengeres, alul fehér, felül sárga, tetején van a három hosszú, sötétvörös, csőszerűen legöngyölödött végükön csipkézett bibe. A bibék először felállók, később visszahajlók. A természetett sáfrány rendszerint meddő, ezért terméseket és magvakat nem képez.

*Eghajlat.* A napos, meleg, nem túlságosan száraz termőhelyet kedveli, olyan éghajlattal, ahol a szőlő is jól beérik.

*Talaj.* A jól megművelt homokos agyagtalaj a legmegfelelőbb. Minden talaj, amely a gabonaneműek termelésére alkalmas, a sáfrány részére felhasználható, de ha nagyon göröngyös, kellőképpen porhanyítandó.

*Elővetemény.* Legcélszerűbb kapásnövények után ültetni. Ugyanazon helyen három évig hagyjuk, azután átültetjük és csak 7—10 év múlva térünk vissza ugyanarra a területre.

*Talajművelés.* Sovány, erősen kötött talajokat a sáfránytermelésre előbb egy éven át előkészítik. Ebből a célból a területet ősszel 20—25 cm mélyre felássák vagy felszántják; télen vagy tavasszal meghordják trágyával, ezt bekapálják vagy sekélyen beszántják; június végén vagy július közepén a gyom kipusztítása végett újból megkapálják vagy fölszántják; végre 3—4 nappal a sáfrány ültetése előtt jól megtisztítják és meggereblyézik. Megfelelő talajon a sáfrányt a vetemény letakarítása után még ugyanazon évben ültetik. Ebből a célból a területet az aratás után azonnal felszántják, a göröngyöket megfelelő módon felaprítják, 3—4 nappal az ültetés előtt a területet megtisztítják, szétteregetnek rajta jó porhanyós érett trágyát (legjobb juhtrágya) és azt bekapálással, gereblyézéssel a talajjal egyenletesen összekeverik.

*Ültetés.* Augusztus utolsó vagy szeptember első hetében a sáfrányt kiültetjük az előkészített területre. A kiültetés előtt a hagymákat megtisztítjuk a hozzátapadt földrészekről, az anyahagyma héjaitól és egyéb tisztátalanságoktól. A rovarrágta, korhadt vagy saját héjától megfosztott, fehér, csupasz hagymákat elvetjük. Egy hegyes kapával 20 cm mély barázdát húzunk; 15 cm mélységben, annak oldalába félig benyomkodjuk a sáfrányhagymákat egymástól 8—10 cm távolságban, arra ügyelve, hogy csúcsukkal egyenesen felfelé álljanak, amidőn a második barázdát húzzuk, az ebből kiemelt földdel betemetjük az első barázdát, amelyben a sáfrányok már el lettek helyezve. A barázdákat egymástól 8—20 cm távolságban húzzuk. Ügyeljünk arra, hogy a hagymák egyforma mélységben legyenek, különben könnyen megsértjük vagy átvágjuk azokat a következő évi kapálásoknál. Azáltal, hogy a barázdát 20 cm mélyre készítjük és





A SÁFRÁNY.

Hayne : Darstellung und Beschreibung der Arzneigewächse. Band VI.



benne a hagymát 15 cm mélyre tesszük, azt érzük el, hogy minden hagyma alá 5 cm porhanyós föld kerül, ami a hagymák gyökérképzését nagyban megkönnyíti. Minden  $1\frac{1}{2}$  méternyi távolságban 30 centimétert útnak hagyunk meg, hogy a virágzás alkalmával könnyen szedhessük a sáfrányt és ne legyünk kénytelenek az ágyasba lépni.

Egy hektárra 500.000—800.000 darab, egy katasztrális holdra 300.000—450.000 darab, egy magyar holdra 200.000—350.000 darab hagymát szoktak rendszerint ültetni.

**Aratás.** A sáfrány virágzása szeptember hó közepén kezdődik és október hó végéig tart; virágzási ideje alatt mindennap szedni kell, mert a le nem szedett virág másnapra elhervad, elromlik; nem kell addig várnunk a gyűjtésével, míg a virág teljesen kinyílik, hanem amint a földből teljesen kibujt, leszedjük, mikor szirmai még összehajlanak. Szedését legcélszerűbb a kora délelőtti órákban elvégezni, amidőn a harmat már felszáradt és a nap heve még nem tűz erősen a virágokra. Gyűjtése úgy történik, hogy a virágot a föld fölött jobb kezünk három ujjja közé fogjuk és ott lecsípjük vagy letörjük. Ügyeljünk ilyenkor, hogy a hagymákat ne rántsuk ki, inkább szorítsuk egy kissé a föld felé, ezáltal a virág rendszerint lepattan. A leszedett virágokat kosárban összegyűjtjük és a feldolgozásig hűvös, szellős helyre tesszük.

**Feldolgozás.** A virágokat lehetőleg a szedés napján dolgozzuk fel; ha ennek akadályja lenne, úgy vékonyan kitergetve hűvös, szellős helyen esetleg 3—4 napig eltarthatjuk. A virágokból a három vörösszínű bibét a bibeszállal együtt kihúzzuk a szirmok közül és az utóbbit lecsípjük felső részén, ahol a három bibe összeér, úgy hogy ezek lehetőleg összefüggjenek, de a sárga bibeszálból minél kevesebb jusson az áruba. Az ilyen módon összegyűjtött sáfrányt vékony rétegben széttergetjük egy tiszta szitán, majd pedig körülbelül 25—30 centiméternyi magasságban gyenge parázs felé helyezzük, s a sáfrányt lúdtollal óvatosan forgatjuk, amíg teljesen megszáradt. Vigyázzunk arra, hogy a sáfrányt meg ne pörköljük, se füstös ne legyen; minél lassabban szárítjuk a parázs fölött, annál szebb lesz a színe. A szárítás után a sáfrány igen törékeny, azért néhány órára papírdobozba tesszük, míg ismét rugalmas lesz; hosszabb eltartásra jól záró üvegbe vagy pléhdobozba tesszük, hogy illatából ne veszítsen.

**Ápolás.** A virágok leszedése után a sáfránylevelek fejlődése erősen megindul, ezeket április vége felé, amidőn hervadni kezdenek, lekasáljuk és takarmányul felhasználhatjuk. Nyáron keresztül, a gyomirtás végett, az ágyast egyszer-kétszer megkapáljuk, arra ügyelve, hogy a hagymákat meg ne sértsük. Ha virágzás idején erősen elgyomosodna, akkor a gazt csak kézzel téphetjük ki, hogy a virágokat meg ne sértsük.

A sáfrányt két-három vagy négy év után átültetjük. Ezen célból június havában a fiatal hagymákat óvatosan kiássuk, a földtől megtisztítjuk és az ültetésig szellős helyre eltesszük. Felesleges egymáinkkal a disznókat etethetjük.

**Hozam.** Az első évben gyérebbe virágzik, teljes hozamot a második évtől kezdve kapunk, amidőn minden elültetett hagyma

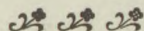


után 4—6 virág jelenik meg. 70.000—80.000 virág ad 5 *kg.* friss vagy 1 *kg.* száraz sáfrányt. Egy hektáron nyerünk 20—30 *kg.*, egy katasztrális holdon 11—17 *kg.* egy magyar holdon 8·5—13 *kg.* száraz árút.

*Kártevők.* A *Phoma Crocophila* és *Rhizoctoma Crocorum* Dl. nevű gombák megtámadják a hagymákat és azokat elpusztítják. A védekezés abban áll, hogy a megtámadott hagymákat kiássuk, elégetjük és az egészséges hagymákat távolabb eső helyre áttelepítjük.

A nyúl, de egyéb vad is igen szereti a sáfrány leveleit, a dísznők kitérítik hagymáit, a mezei egerek is szétrágják. A vakond ugyan közvetlenül nem árt, de túrásaival összezavarja a sorokat.

*Irodalom.* U. Petrak, Praktischer Unterricht den niederösterreichischen Safran zu Bauen. 1797. Maw, A monography of the Genus *Crocus*. London, 1806. Hayne, Darstellung und Beschreibung der in der Arzneikunde gebräuchlichen Gewächse. 1830. VI. köt. 25. old. Jäger, Der Apothekergarten, 1859. Reichenbach, Flora Germanica, 1847. IX., 360. old. G. Planchon, Drogues simples. 1875. 259. old. Dujardin—Beaumetz, Les plantes médicinales. 1889. F. A. Fluckiger, Pharmakognosie. 1891. 773. old. Berg & Schmidt, Atlas der officinellen Pflanzen. 1891—92. Hagers, Handbuch, 1905. I. köt., 965. old. Hartwich, Real-Enzyklop. d. ges. Pharm. IV. köt. 169. old.

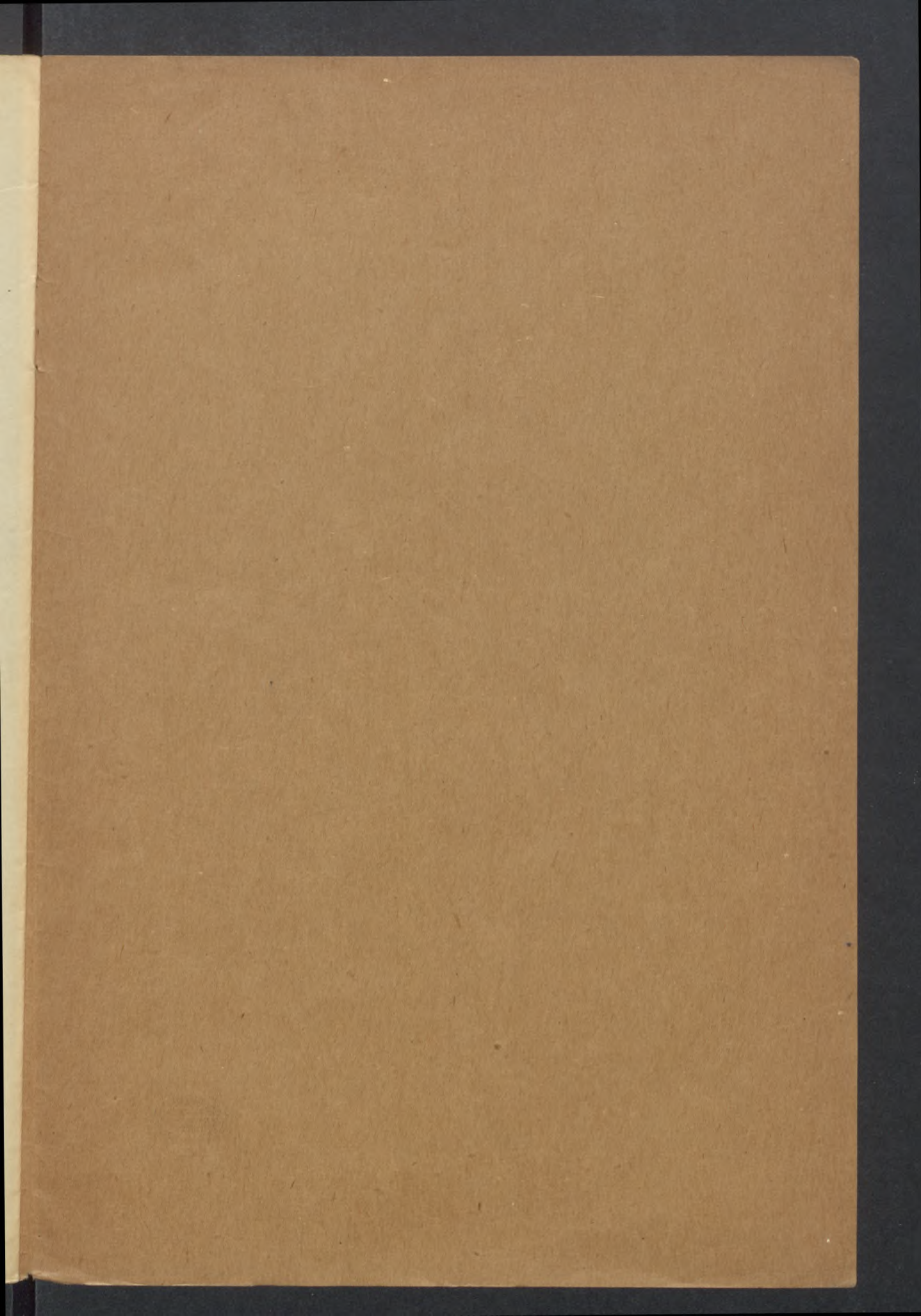






190119







57.4



190119