

stellten Esterlacke werden vielfach anstatt der Spirituslacke verwandt, vor denen sie den Vorzug haben, durch Alkohol nicht angegriffen zu werden.

Säuregelb. Diesen Namen führt neben den in besonderen Abschnitten besprochenen Ehtgelb und Naphtholgelb auch das Diphenylaminorange (Diphenylorange, Orange IV, Tropaeolin OO, Säuregelb D). Der aus orange gelben Blättchen bestehende Farbstoff ist das Natronsalz des Sulfanilsäureazodiphenylamins und färbt Wolle im sauren Bade orange gelb.

Säuregrün nennt man mehrere Arten von Lichtgrün (s. d.) und von Helvetiagrün.

Säureviolett (6B), ein in Wasser löslicher Teerfarbstoff, wird durch Oxydation der Pentamethylbenzylparaleukanilinmonosulfosäure und nachherige Neutralisation mit Natron erhalten. Das dunkelviolette Pulver färbt Seide und Wolle violett.

Safflor (lat. Flores carthami, frz. Carthame, engl. Safflower) besteht aus den röhrenförmigen Einzelblütchen der Färberdistel, *Carthamus tinctorius*, einer einjährigen, aus Ostindien stammenden Composite, die aber schon seit alten Zeiten nach den Mittelmeerländern verpflanzt und zum Färben und Schminken benutzt wird. Die Pflanze wird 6—12 dm hoch, ist nach oben verästelt, hat eilängliche, dornig gezähnte Blätter und distelähnliche Blütenköpfe mit dünnen röhrigen, fünfspaltigen Blütchen, die anfangs goldgelb, dann safrangelb, zuletzt hochrot gefärbt sind. In dem Schlunde der Blüten stehen die zu einer Röhre verwachsenen Staubbeutel, deren Träger weit hervorragt. Man pflückt die Köpfe, sobald die Blüten anfangen zu welken und sich dunkler zu färben, zupft die Einzelblüten aus den Köpfen und trocknet sie entweder oder behandelt sie zur Entfernung des wertlosen gelben Farbstoffes vorher mit Wasser. Die feuchte Masse wird geballt und getrocknet in den Handel gebracht. Sie kommt aus Ägypten in größeren Klumpen, aus Ostindien in kleineren, flachen Broten, während spanische Ware einfach getrocknet und weder gewässert, noch gepreßt ist. In Kuchenform sieht der Stoff dem ebenso geformten Safran sehr ähnlich und wird daher auch zum Verfälschen des letzteren benutzt und als falscher oder wilder Safran, Bastardsafran, bezeichnet. Der rote Farbstoff des S., Karthamin oder Karthaminsäure, kommt auch im rein abgeschiedenen Zustande als Safflorkarmin in den Handel. Zu seiner Gewinnung setzt man die Blumen mit schwacher Sodalösung warm an, schlägt dann den Farbstoff mit Essigsäure auf rohe reine Baumwolle nieder, bringt ihn wieder mit Soda in Lösung und fällt ihn schließlich mit Wein- oder Zitronensäure als eine schön karmoisinrote, schleimige Masse. In dünnen Lagen langsam getrocknet, zeigt das Karthamin einen grünen, kantharidenähnlichen Metallglanz, bei durchfallendem Lichte und in Lösung aber das schönste Rot. Man verkauft es, auf flache Porzellantassen oder Teller sowie auch auf Täfelchen von Weißblech gestrichen, als Teller- oder Tassenrot, Rosablech, oder pulverförmig oder in Stückchen als Safflorkarmin und benutzt es als

Malerfarbe sowie bei der Herstellung künstlicher Blumen und verschiedener flüssiger und pulveriger Schminkmittel, die mit französischen Namen als Rouge d'Espagne, Rouge vert, Rouge végétal bezeichnet werden. Als Körper der Schminkpulver dient gewöhnlich beste Talkerde, die mit dem Karthamin aufs feinste zusammengerieben wird. In alkoholischer Lösung gebraucht man das Rot zum Färben von Likören und Konditoreiwaren. S. wurde früher auch in Deutschland, namentlich in der Pfalz, in Thüringen und im Elsaß sowie auch in Niederösterreich gebaut, wird aber jetzt mit größerem Farbstoffgehalt aus wärmeren Ländern bezogen. Die wichtigsten Handelssorten sind: Ägyptischer S., eine gleichmäßig braunrote, sehr weiche und elastische Masse in Klumpen; ostindischer S. in Form kleiner, flacher Kuchen von hellgelber Farbe; persischer und chinesischer S., die als die vorzüglichsten Sorten gelten, aber wenig im europäischen Handel erscheinen; spanischer S., eine gute Ware, die im Süden des Landes gebaut und nicht mit Wasser behandelt, sondern einfach getrocknet wird; ungarischer S., eine schön hochrote und der ägyptischen gleichwertige Ware, die meist wie diese durch Wässern vom gelben Farbstoff befreit und dann veredelter S. genannt wird.

Safran (Saffran, lat. Crocus, frz. Safran cultivé, engl. Saffron), ein seit alten Zeiten vielbenutztes kostbares Gewürz, besteht aus den getrockneten Narben der echten Safranpflanze, *Crocus sativus* (aus der Familie der Schwertlilien, Iridaceen), die in ihrer Heimat Ostindien sowie in Persien und Kleinasien wild wächst, außerdem aber auch, namentlich in Spanien und Frankreich, vielfach angebaut wird. Sie gedeiht am besten bei Weinklima, in sonniger geschützter Lage, auf humusreichem, trockenem, warmem und lockerem Lehm- oder Sandmergelboden. Der Anbau ist mühsam und erfordert wegen der zahlreichen tierischen und pflanzlichen Schädlinge sorgsame Pflege. Im August und September werden die Zwiebeln eingesetzt und im Oktober die Blüten geerntet. Die Zwiebeln verbleiben drei Jahre im Boden und geben also drei Ernten, deren Ertrag von Jahr zu Jahr größer wird. Darauf nimmt man die stark vermehrten Zwiebeln heraus, bewahrt die besten an kühlen, schattigen Orten bis zum nächsten Auspflanzen und verfüttert die minderguten an Schweine. Der Acker bedarf dann einer 7—15-jährigen Ruhe. Die Blüten werden zu Beginn des Blühens früh morgens, noch geschlossen, abgeschnitten, die Narben nach 3—4 Tagen abgewickelt und sehr sorgsam getrocknet. Auf 1 kg trockenen oder 5—6 kg frischen S. rechnet man 40 000—80 000 Blüten oder 13 000—26 000 Narbenfäden. Der Ertrag beträgt für drei Jahre in Frankreich 63—64 kg, in England 50 kg, in Österreich 20—33 kg S. auf 1 ha. — Die Blüten der Safranpflanze enthalten auf ihrem Fruchtknoten den hellgelben fadenförmigen Griffel, der etwas länger als die Röhre des Perigons ist und sich in drei dunkelrote, nach oben keilförmig verbreiterte und geschlitzte Narben teilt. Nur die letzteren haben einen Würz- und Farbwert und bilden den Handelssafran. In getrocknetem