Der Oelbaum (Olea Europaea). (Taf. XVI. Fig. 4).

Das Vaterland des Oel- oder Olivenbaumes ist Asien, er wurde aber von hier nach Afrika und dem südlichen Europa verpflanzt. Nach dem bekannten Mythos pflanzte ihn zuerst die Göttin Athene in ihrem Tempel zu Athen, von wo aus er zunächst über Attika, dann weiter über Griechenland und seine Colonieen sich verbreitete. Er wird bis 30 Fuß hoch, hat weidenartige Blätter und kleine, unansehnliche, weißlichgelbe Blumen. Die Blüthenstiele treiben aus den Blattwinkeln. Die länglichovale Frucht, Olive genannt, ist in der Regel so groß wie eine Kirsche, steht indessen der Baum üppig und in einem warmen Klima, so erreicht sie wohl die Größe eines Taubeneies. Sie gehört zu den Steinfrüchten und sieht in ihrem reifen Zustande schwarz aus. Roh kann man die Frucht nicht genießen, denn sie hat einen bittern, widerlichen Geschmack, man macht sie daher ein, indem man sie 24 Stunden lang in einer Lauge von Asche und ungelöschtem Kalk einweicht, dann etliche Tage in frisches Wasser legt, und zuletzt mit Salz, Fenchel und Koriander in Fässer packt. Diese eingemachten Oliven sind ein starker Handelsartikel. Man hält sie für gesund, ißt sie so, oder bereitet Brühen davon. Der Hauptnutzen der Oliven besteht aber darin, daß sie das vortreffliche Oliven- oder Baumöl liefern. Dasselbe wird auf folgende Art gewonnen. Wenn die Oliven reif sind, so werden sie von den Bäumen gepflückt und so lange hingelegt, bis sich die äußere Haut runzelt. Darauf werden sie in die Mühle gebracht, und von Mühlsteinen, die auf der ringförmigen Bahn einer Bodenplatte laufen, zu einem Teig zerquetscht. Dieser Teig wird dann in Binsensäcke gefüllt und ausgepreßt. Das durch die erste Pressung erhaltene Oel ist das reinste und heißt Jungfernöl, das weiter ausgepreßte ist von geringerer Güte. Das reine Oel wird in der Wirthschaft und in der Arznei gebraucht, das schlechtere dient zum Brennen in Lampen. Im Morgenlande gebraucht man das Oel auch zum Einreiben, um sich dadurch gegen die Pest zu schützen. Zur Bereitung der venetianischen und französischen Seife, die im Handel sehr häufig vorkommt, wird das schlechte Baumöl auch benutzt. Auch das Holz des Olivenbaumes ist von vorzüglicher Güte, denn es ist nicht nur hart und fest, sondern auch sehr hübsch marmorirt und wie mit Landschaften bezeichnet. Kommt dies Holz häufig vor, so ist in der Regel ein harter Winter daran schuld gewesen, denn Frost können die Bäume nicht vertragen. Im Jahre 1709, auch 1830 und 1837 erfroren in Frankreich viele Olivenbäume. Steht indessen ein solcher Baum auf gutem Grunde und hat er keine Kälte auszustehen, so kann er sehr alt werden. So sieht man zwischen Villefranche und Nizza noch jetzt einen solchen Baum, der schon im Jahre 1515 berühmt war, und auf dem Oelberg stehen noch acht Bäume, welche vielleicht schon zu Christi Zeiten daselbst gestanden.

Aus diesem wird der aufmerksame Leser leicht den Schluß machen können, daß der Oelbaum zu den nützlichsten Gewächsen gehört. Schon bei den Alten

UB Braunschweig http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00056386