

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1806

Der Oelbaum

[urn:nbn:de:bsz:31-263104](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263104)

D e r O e l b a u m .

(*Olea europaea.*)

Dieses nützliche Gewächs wurde schon in den ältesten Zeiten gebaut, benutzt und sehr hoch geschätzt. Der Delbaum wird oft in der heil. Schrift erwähnt; denn in Palästina wuchs er häufig. Der bekannte Delberg bey Jerusalem, der in der Lebensgeschichte Jesu so oft angeführt wird, war ebenfalls eine Pflanzung von Delbäumen. Bey den Griechen erwies man den Personen göttliche Ehre, welche den Menschen zuerst die Kunst gelehrt hatten, den Delbaum zu kultivieren und zu benutzen. Delzweige galten bei vielen Nationen des Alterthums als Sinnbilder des Friedens, weil seine Kultur im Frieden desto mehr gedeihet.

Der gemeine Delbaum — es gibt mehrere Abarten — hat in vielen Stücken Ähnlichkeit mit dem Kornelkirschbaum oder Strauch. Eigentlich kann man ihn eben so wenig einen förmlichen Baum nennen, als jenen; denn wenn man ihm seinen Willen läßt, so wächst er ebenfalls mehr strauchartig. Durch den Schnitt kann er zu einem ordentlichen Baume gezogen werden. Er treibt gewöhnlich zwey bis drey und mehrere größerer Zweige oder Stämme aus einer Wurzel; diese erreichen nach Beschaffenheit des Bodens eine Höhe von 8, 12 bis 20 Fuß. Die Zweige sind voll von Knoten; die Blätter gleicher einigermaßen den Weidenblättern; aber mehr noch den Blättern des Kornelabums. Sie sind ungezähnt, ziemlich stark, glatt, und stehen an den Zweigen gegen einander über. Im Winter fallen sie nicht ab. Der Baum wird ansehnlicher und schöner in gutem und fettem Boden; aber die Frucht besser im magern Lande. Die kleinen Blumen haben eine weiße Farbe, und kommen büschelweise aus den Zweigen neben den Blättern hervor. Ihre Krone ist oben viermal eingeschnitten. Nach den Blüten zeigen sich kleine länglich ovale Früchte, welche zur Zeit der Reife eine verschiedene Größe haben. Bey einigen Arten sind sie kaum größer als die Früchte des Kornelbaums, bey andern aber gelangen sie zu der Größe eines Taubeneyes. Sie sind unter dem Namen *Olive*n bekannt. Diese Frucht ist äußerlich fleischig, und meist von schwarzgrüner, doch auch von weißlicher und rothbrauner Farbe. In der Mitte liegt eine Nuß oder ein Stein, der sehr hart ist, und zwey Samen

einschleift. Das Fleisch hat einen unangenehmen bittern Geschmack; und kann daher frisch oder roh nicht genossen werden, ausgenommen mit Gewürzen. Gewöhnlich aber werden die Oliven eingemacht. Zu dem Ende nimmt man sie ab, wenn sie noch unreif sind, wirft sie in frisches Wasser, und weicht sie darauf in einer Lauge entweder von Kalk oder Asche eine Zeitlang ein, alsdann legt man sie in steinerne Krüge, oder auch in Fäße, begießt sie mit einer Lauge von Salzwasser, und thut Zimmt, Nägelein, Fenchel, Coriander und dergl. hinzu. Die Italienischen sind zwar die kleinsten, haben aber unter den Europäischen den besten Geschmack.

Der Delbaum wächst im südlichen Europa, in Asien und Afrika. Sein Hauptnutzen besteht in dem vortrefflichen Del, welches aus seinen Früchten gepreßt wird. Man wählt zum Auspressen diejenigen Oliven, welche zwar nicht unreif, aber auch nicht überreif sind. Die kleinern Früchte geben das meiste Del, und überhaupt die von solchen Bäumen, welche auf einem dürrn und steinigten Boden stehen. Sobald als man sie abgenommen hat, werden sie in einer Mühle zerrieben, und dann unter die Delpresse gebracht. Beym erstenmale erhalten sie nur einen ganz gelinden Druck, und das Del, welches dabey ausfließt, ist das beste und theuerste. Es ist weiß, und hat einen süßen Geschmack, man kennt es unter dem Namen Jungfernöhl. Dasjenige, was bey dem zweytenmale ausgepreßt wird, ist auch noch gut. Gibt der Teig durchs Pressen kein Del mehr, so gießt man kochendes Wasser darauf, rührt ihn auf, und preßt ihn von neuem. Nun kommt ein mit Wasser vermischtes Del heraus, welches nach einiger Zeit, wenn es sich vom Wasser abgesondert, und sich auf die Oberfläche gesetzt hat, abgossen, und von den kleinen Fasern, welche mit durchgegangen sind, gereinigt wird. Man braucht diese Sorte Baumöl nur zum Brennen, und für gewisse Handwerker und Fabrikanten.

Man verbessert den Geschmack des Baumöls durch eine gewisse Gährung mit mancherley Früchten, z. B. Reinetäpfeln, Kirschen, Erd- und Himbeeren. Man sondert zu dem Ende das Fleisch von den Kernen, zerquetscht es, und thut es so zum Baumöl. Dieses setzt man dann an einen warmen Ort, wo es gähren kann. Ist die Gährung vorüber, so klärt man das Öl ab, und der Geschmack desselben ist viel angenehmer als vorher. Um zu erkennen, ob ein Öl verfälscht sey (dies geschieht sowohl da, wo der Delbaum wächst, als auch im Auslande mit Mohn- Buchnuß- und andern Delen) oder ob man auch mit der Sorte nicht betrogen werde, muß man auf den Geschmack und nicht auf die Farbe sehen, weil man ihm diese nach Belieben geben kann. Unter uns wird das Provenzeröl für das beste gehalten; es hat einen feinen Geschmack und eine gelbliche Farbe; allein wir bekommen es hier so wenig wie andere Baumöle, reth und unvermischt. Andere halten das genuessische Baumöl, welches weiß ist, für das beste.

Das Holz des Delbaums ist sehr fest und dauerhaft. Man sagt, daß der Wurm ihn gar nicht, und die Fäulniß lange Zeit nicht angreife. Es läßt sich vortrefflich poliren, und da die Wurzelstücke sehr schön gemasert sind, zu schönen Drechsler- und Tischlerarbeiten benützen.

ates Heft.

D