

Pflaumen. Ihre Farbe spielt vom helleren Grün ins Schwarzgrüne, auch wohl ins Schwarzrote. Das Fleisch ist schwammig und hat einen bittern, widerlichen Geschmack, daher man sie roh gar nicht genießen kann. Wohl aber macht man die Oliven ein, besonders die abgefallenen und unreifen, indem man sie 24 Stunden lang in eine Lauge von ungelöschtem Kalk und Asche oder bloß in Salzwasser einweicht, dann wieder etliche Tage in frisches Wasser legt und zuletzt mit Fenchel, Koriander und andern Gewürzen in Fässer packt oder in Flaschen aufbewahrt. In Italien und im südlichen Frankreich kommen solche eingemachte Oliven als Vor- oder Zwischenessen bei Hauptgerichten auf die Tafel, und man behauptet, daß sie die Gflust reizen und die Verdauung befördern.

Den Hauptnutzen gewährt der Ölbaum durch das feine, kostbare, bei uns als Baumöl bekannte Olivenöl. Die Früchte, welche zur Ölbereitung dienen sollen, müssen vollkommen reif sein. Sie werden auf einer dazu bestimmten Mühle leicht zerrieben und sodann in die Presse gebracht. Der erste gelinde Druck giebt das beste und feinste Öl. Dasselbe ist weiß von Farbe, ungemein mild und süß von Geschmack und träufelt bloß aus dem Fleische. Auf die erste folgt eine zweite, stärkere Pressung, wobei auch aus dem Kern und der Schale das Öl gepreßt wird. Fließt kein Öl mehr, so gießt man siedendes Wasser auf den Brei, rührt ihn um und preßt aufs neue. Hierdurch erhält man Wasser mit Öl vermischt; letzteres schwimmt oben auf und kann leicht abgeschöpft werden, ist aber grün von Farbe und ziemlich unrein. Das Provencer-Öl, das aus der französischen Provence kommt, hat bei uns den Ruf des feinsten und besten Baumöls erhalten; wir bekommen aber dasselbe, wie überhaupt die Olivenöle, im Handel selten ganz rein, da man ihm gar häufig andere Öle, wie die von Bucheckern, Mohnsamen und dergl. beimischt.

Das Baumöl ist ein höchst wichtiger Handelsartikel, der große Geldsummen nach der Heimat des Olivenbaumes führt. In der Arzneikunst ist das Baumöl wegen seiner milden, zerteilenden Kraft von höchstem Nutzen, und es ist besonders geeignet, scharfe, ägende Gifte im menschlichen Körper unwirksam zu machen. Den warmen Ländern erfehrt es die Butter, und es giebt da wenig Speisen, denen es nicht beigemischt würde. Wie der befruchtende Tau auf das dürre Erdreich fällt, um es zu erquicken, so muß zu dem Mehl auch das Fett kommen, damit es eine wohlthwendig erquickliche Speise werde. Darum durfte bei den Kindern Israel auch das Olivenöl in den Speisopfern nicht fehlen. Und weil in den heißen Ländern die Haut des menschlichen Leibes durch das Öl geschmeidig und kräftig erhalten wurde, bediente man sich desselben auch zur Salbung, um das Stärkende und Erfrischende des himmlischen Segens damit anzudeuten.