

schen 0° — 10° , zwischen 45° — 52° nur $\frac{1}{18}$, zwischen 67° — 70° nur $\frac{1}{3}$. Dagegen nehmen die Kryptogamen, die Farnn ausgenommen, nach dem Aequator hin ab, während die Pracht und Fülle der Blütenpflanzen, ganz der lebenspendenden Tropensonne angemessen, zunimmt. Darum steigert sich die Zahl der zweiten und dritten grossen Abtheilung des Gewächsreichs, der Monocotylen- und Dicotylen- Gewächse nach dem Aequator hin. In dieser Steigerung gewinnen jedoch die Dicotylen die Oberhand. Darum bilden die Holzgewächse, welche in der kalten Zone nur $\frac{1}{100}$, in der gemässigten $\frac{1}{50}$ ausmachen, in der heissen Zone $\frac{1}{3}$ aller Blütenpflanzen. Mit der Zunahme an Blütenpracht hängt auch ein grösserer Formen- und Artenreichtum gegen den Aequator hin zusammen.

Es folgt aus dem Ganzen, dass die Zahlenverhältnisse der Gewächse unter sich im innigsten Zusammenhange stehen, und dass kein blinder Zufall in ihnen herrscht. Es folgt aber auch ebenso sehr daraus, dass diese Zahlenverhältnisse die Producte von Boden und Klima, mithin eng an die Florengebiete gebunden sind, und dass wir endlich auch hier denselben schaffenden Bedingungen begegnen, von denen die Gliederung der Gewächse in Zonen und Regionen, Längen- und Breiten-graden abhängen. Hieraus folgt von selbst, dass, wie auch Humboldt aussprach, die Formen der organischen Wesen in gegenseitiger Abhängigkeit von einander stehen. Wenn man auf irgend einem Punkte der Erde die Anzahl der Arten von einer der grossen Familien der grasartigen Gewächse, der Hülsenpflanzen oder der Vereinblüthler kennt, so kann man mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit annähernd sowohl auf die Zahl aller Blütenpflanzen, als auf die Zahl der eben daselbst wachsenden Arten der übrigen Pflanzenfamilien schliessen.

Der Olivenbau im südlichen Frankreich.

Unter den Fruchtbäumen, welche im südlichen Theile von Enropa heimisch sind, ist der Olivenbaum jedenfalls einer der bemerkenswerthesten, wie er einer der am längsten bekannten ist. Bei den alten Griechen war der Baum mit dem silberfarbenen Laubwerke der weisen Göttin Minerva geweiht, seine Zweige galten als Symbol des Friedens, und die Brautleute, sowie die Jünglinge, welche in den olympischen Spielen Sieger wurden, schmückten ihre Stirn mit Olivenkränzen. Nach der Eroberung von Griechenland führten die Römer den Baum nach Afrika, wo er jetzt wild wächst, und brachten ihn auf ihren Kriegszügen auch nach Enropa, wo er längs der Küste des mittelländischen Meeres sich verbreitete.

In Frankreich wächst und gedeiht der Olivenbaum nur im Languedoc und in der Provence, und auch dort ist er nicht so acclimatisirt, dass er nicht dann und wann durch den Frost litte. In Gegenden, wo der Baum in trockener leichter Erde steht, schadet ihm ungünstige Witterung weniger als an andern Orten, und die Früchte werden für besser gehalten, als die, welche auf feuchtem und schwererem Boden wachsen, wo sich zwar der Baum grösser

und schöner entwickelt und eine reichere Ernte, aber ein weniger gutes Oel liefert.

In den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts hatte man in dem Landstrich zwischen Arles und Aix versucht, die Olivenpflanzungen durch den Canal Boisgelin zu bewässern, und der Versuch wurde mit glänzendem Erfolg gekrönt. Die im Jahr 1787 durch den Verkauf des Oels gewonnene Summe überstieg die der Jahre vor der Bewässerung um 300.000 Fr., aber die Freude war nicht von langer Dauer, denn während des harten Winters von 1789 erfroren die bewässerten Oelbäume bis auf die Wurzeln. Vergebens schnitt man sie bis auf den Boden ab — sie trieben keine Sprösslinge mehr, und seit der Zeit hüten sich die Provençalen ihre Olivenhaine zu bewässern. Ein früherer nicht weniger verderblicher Winter, der von 1709, hatte Gelegenheit zu der Beobachtung gegeben, dass der Olivenbaum eine ungeheure Menge Wurzeln treibt, die sich Jahrhunderte lang in der Erde halten, und einige Plantagenbesitzer verkauften ganze Wagenladungen dieser Wurzeln für Summen, die den Ertrag der Ernte, welche das Land producirt haben würde, weit überstieg. Man vermehrt nämlich die Olivenbäume mit Hilfe von Wurzeln, die einen Schössling treiben, welchen man pflöpft, sobald er stark genug ist. Man erhält auf diese Weise Bäume, die schon im fünften oder sechsten Jahre Früchte tragen.

Die Oelbäume werden gewöhnlich in schiefen Reihen und je nach der Güte des Bodens und der stärkern oder schwächern Sorte 20 bis 25 Fuss weit auseinander gesetzt. Man macht zu diesem Zweck gewöhnlich schon ziemlich lange vorher grosse Löcher, senkt dann die Bäume hinein, bedeckt die Wurzeln mit einer Schicht Dünger und schüttet dann die Gräben zu. Die stete Vermehrung durch Absenker hat übrigens die natürliche Grösse und die ursprüngliche Schönheit des Baumes beeinträchtigt. In den meisten Plantagen des Languedoc und der Provence wird er jetzt nicht mehr höher als etwa 15 Fuss. Der Wipfel des Baumes gleicht einer abgeplatteten Halbkugel.

Der Oelbaum zeigt etwa 20 Arten, die man an den Blättern und vielleicht besser noch an den Früchten unterscheiden kann, deren hübsche ovale Form bald mehr bald weniger zugespitzt erscheint, und deren Grösse von der einer Mandel bis zu der einer Pflaume variirt, während die Farbe der verschiedenen Arten nach und nach vom Grün zum Violett und Schwarz übergeht. Bis zum Moment der vollkommenen Reife enthalten die Früchte einen milchigen, ungemein bittern und scharfen Saft, dessen ungeachtet werden aber die Oliven, welche auf unseren Tafeln erscheinen, in unreifem Zustand gepflückt. Freilich müssen sie, ehe sie geniessbar sind, einer Art alkalischen Behandlung unterworfen werden, welche darin besteht, dass man die grüne Olive in Wasser wirft, welches mit Rebenholzasche gesättigt ist, und sie dann in eine sorgfältig bereitete Salzlake legt. Die Provençalen machen für ihren eigenen Gebrauch allerdings auch Oliven ein, welche erst nach erlangter Reife gepflückt sind und in Folge dessen schwarz aussehen. Sie

werden sorgfältig mit einer Gabel gestochen, dann in Salzwasser und endlich in Oel gelegt, welches mit Pfeffer gewürzt ist.

Die Blüthe der Olive zeigt sich in der Provence im Mai in grünlich-weißen zierlichen Büscheln, die kleinen Jasminblüthen gleichen, aber ziemlich oft durch späte Fröste leiden und dann nur unvollständig zur Entwicklung kommen.

Die frühzeitigsten Oliven erreichen im November ihre Reife, haben dann ein glänzendes Ansehen und fangen an ihre lebhafte grüne Farbe in Violett zu verwandeln. Dieser Farbenwechsel zeigt den vollkommensten Grad der Reife an, und dieser Moment wird von den Oelfabrikanten und Plantagenbesitzern im südlichen Frankreich für den günstigsten zur Ernte gehalten, wenn man Oel von angenehmem Geschmack und vorzüglicher Güte gewinnen will. In Italien, besonders in der Gegend von Genua und Lucca, sowie in Spanien und Algier nimmt man die Zeit der Reife, die dort im December eintritt, nicht wahr, um die Oliven zu pflücken, sondern lässt sie bis zum März an den Bäumen hängen, und in Folge dessen hat das daraus gepresste Oel einen herben und ekelhaften Geschmack.

Die Olivenernte ist für den Landmann der Provence und des Languedoc ein Fest, aber auch eine Zeit der angestrengten Thätigkeit. Das Pflücken und Pressen der Früchte gehört zu den wichtigsten Geschäften des Jahres, denn das Oel wird mit Recht für das vorzüglichste Product des Landes angesehen.

Die mit der Hand gepflückten, aber nicht wie in Italien geschlagenen oder geschüttelten Oliven, werden auf die Böden der Oelmühle geschafft und dort höchstens 24 Stunden liegen gelassen, ehe man sie unter den Mühlstein bringt. Je frischer die Oliven sind, je feiner und aromatischer ist das Oel. Lässt man die Früchte, ehe man sie presst, in Gährung übergehen, wie man in Italien zu thun pflegt, so gewinnt man eine grössere Quantität Oel, während man indessen die Qualität verschlechtert; denn das so gewonnene Product zeigt bereits einen ranzigen Beigeschmack, der sich in wenigen Monaten sehr verstärkt. Die feinsten Oele können nur von gepflückten, ausgelesenen, und frisch und kalt gepressten Oliven gewonnen werden, und fordern eine so aufmerksame und sorgfältige Behandlung, dass ihr Preis nothwendig ein sehr hoher bleiben muss. Nur die Besitzer grosser Plantagen sind im Stande, diese Oele rein und tadellos zu liefern.

Die Oelmühlen des südlichen Frankreich sind ausserordentlich einfach construirt. Die Arbeitsräume sind gewöhnlich gewölbt, weil man zur Aufstellung der Pressen solider Gebäude bedarf, und weil die Production des Oels solche Räume nothwendig macht, die sich im Winter warm, im Sommer hingegen kühl erhalten. Sollen die auf den Böden aufgehäuften Oliven gemahlen werden, so schüttet man sie in einen dort befindlichen Behälter, aus dem sie vermittelt einer langen Röhre durch die Decke hinab unter einen kleinen Mühlstein fallen, der von Mauthieren getrieben wird und die Oliven vollständig zermahlt. Sind die Früchte auf diese Weise in Brei verwandelt, so wird derselbe in eine Art runder Kissen gebracht, welche

aus Bast und biegsamen Zweigen geflochten sind. Diese Kissen oder Säcke schichtet man dann über einander und bringt sie unter die Presse, die durch einen von 6—10 Männern gedrehten Schwengel in Bewegung gesetzt wird. Durch diese erste Pressung erhält man das feinste Oel, welches den Geschmack der Frucht hat. Eine zweite Pressung liefert ein Oel erster Qualität, aber ohne den Geschmack der Frucht, und die dritte Pressung, bei welcher man heisses Wasser zu Hilfe nimmt, gibt das gewöhnliche sogenannte Baumöl. Dieses Oel fliesst durch kleine Canäle zugleich mit dem Wasser in Reservoirs, wo man die oben auf schwimmende, fette Flüssigkeit mit grossen flachen Löffeln abschöpft und dann in grosse steinerne Behälter bringt, in denen das Oel bis zur Versendung stehen bleibt.

Die Versendung der Oele beginnt im Januar, nachdem der Frost sie in eine, weicher Butter ähnliche Masse verwandelt hat; diese Masse füllt man in grosse und kleine Fässchen, setzt diese im Freien nochmals dem Frost aus und versendet sie dann ohne Gefahr nach dem nördlichen Europa.

Die Olivenernte ist, wie schon erwähnt, für die Provençalen und die Bewohner des Languedoc ein Fest, etwa wie es die Weinlese für andere Gegenden ist.

Aber die Stellung der Plantagenbesitzer ist jetzt nicht mehr so günstig wie vor der Zeit der Restauration bis 1840. Die Oelbäume fangen an auszusterben; ihre Reihen haben sich im Languedoc und der Provence schon bedeutend gelichtet, und zum Ueberfluss nistet sich seit 1854 fast in jeder Olive ein Wurm ein, wodurch ein ungeheurer Schaden entsteht.

Correspondenzen.

Dresden, im September 1858.

Die letzte Nummer (9) Ihrer botanischen Zeitschrift regt unter dem Titel: „Ueber die Anwendung des Schwefelkohlenstoffes zur Erhaltung der Herbarien“ von Neuem eine Frage an, die mit dem Wachsen einer Pflanzensammlung immer wichtiger wird. Nicht allein dass dann ein beträchtlicheres Capital durch Insectenfrass gefährdet wird, sondern alle Operationen zur Verhütung desselben werden umfänglicher, zeitraubender und endlich unausführbar. Um so mehr sind wir daher Herrn Doyère und nach ihm Herrn Ritter von Pittoni für die oberwähnte Anweisung Dank schuldig. Diesen würde ich beiden Herren stillschweigend votirt haben, wenn ich nicht bei der Dringlichkeit des Gegenstandes die Mittheilung eines von mir eingeschlagenen Verfahrens zu demselben Zwecke für nöthig hielt, sei es auch nur um weitere Schritte auf dem betretenen Wege zu veranlassen. Seit zwei Jahren bediene ich mich eines Kastens von Weissblech, der vorläufig im Stande ist, 3—4 Pakete meines Herbariums aufzunehmen. Am oberen Rande des Kastens ist ringsum ein zollbreiter Streifen angelöthet, der mit ersterem eine Rinne bildend,

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichische Botanische Zeitschrift = Plant Systematics and Evolution](#)

Jahr/Year: 1858

Band/Volume: [008](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Der Olivenbaum im südlichen Frankreich. 335-338](#)