Ölbaum und Olivenöl

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **30 (1937)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

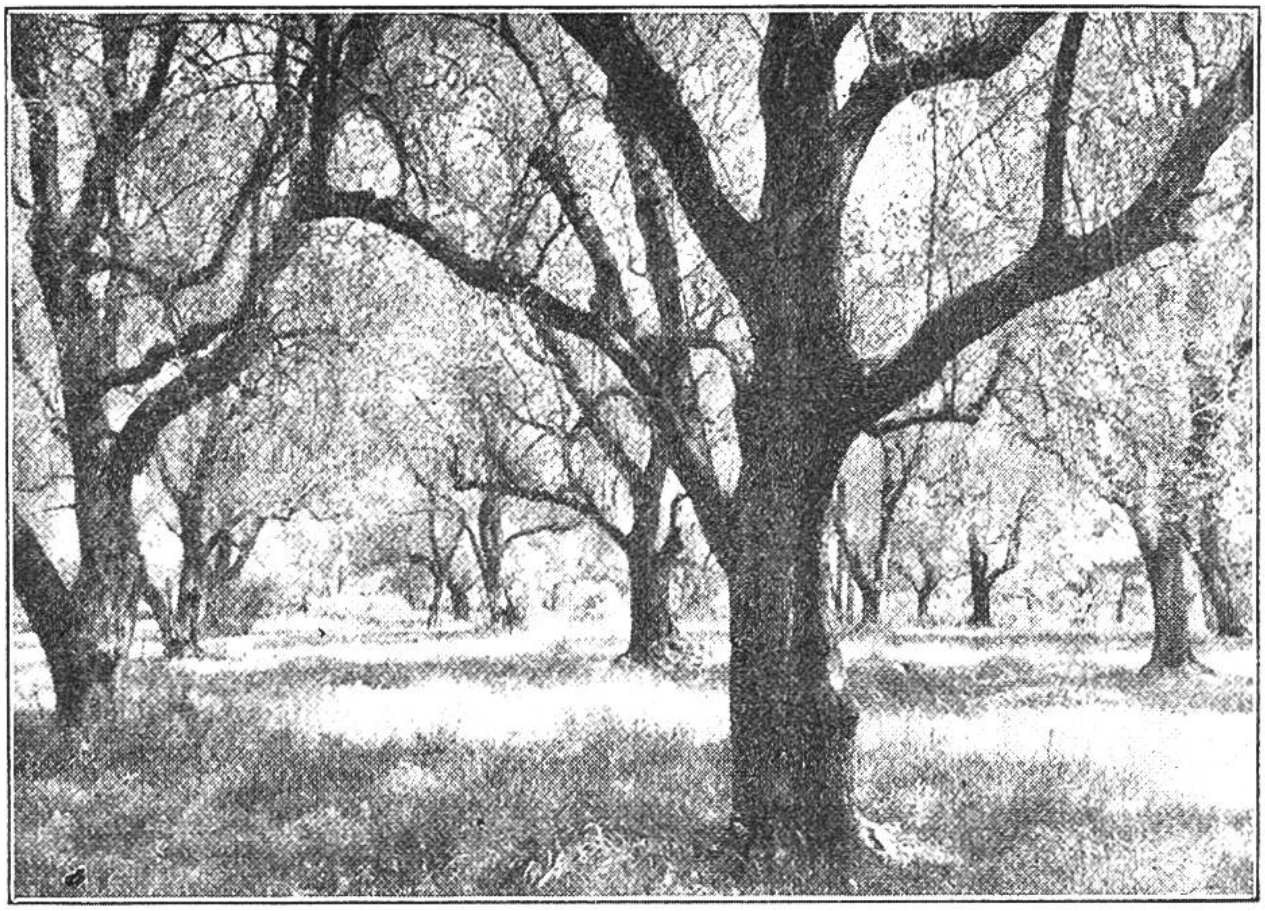
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



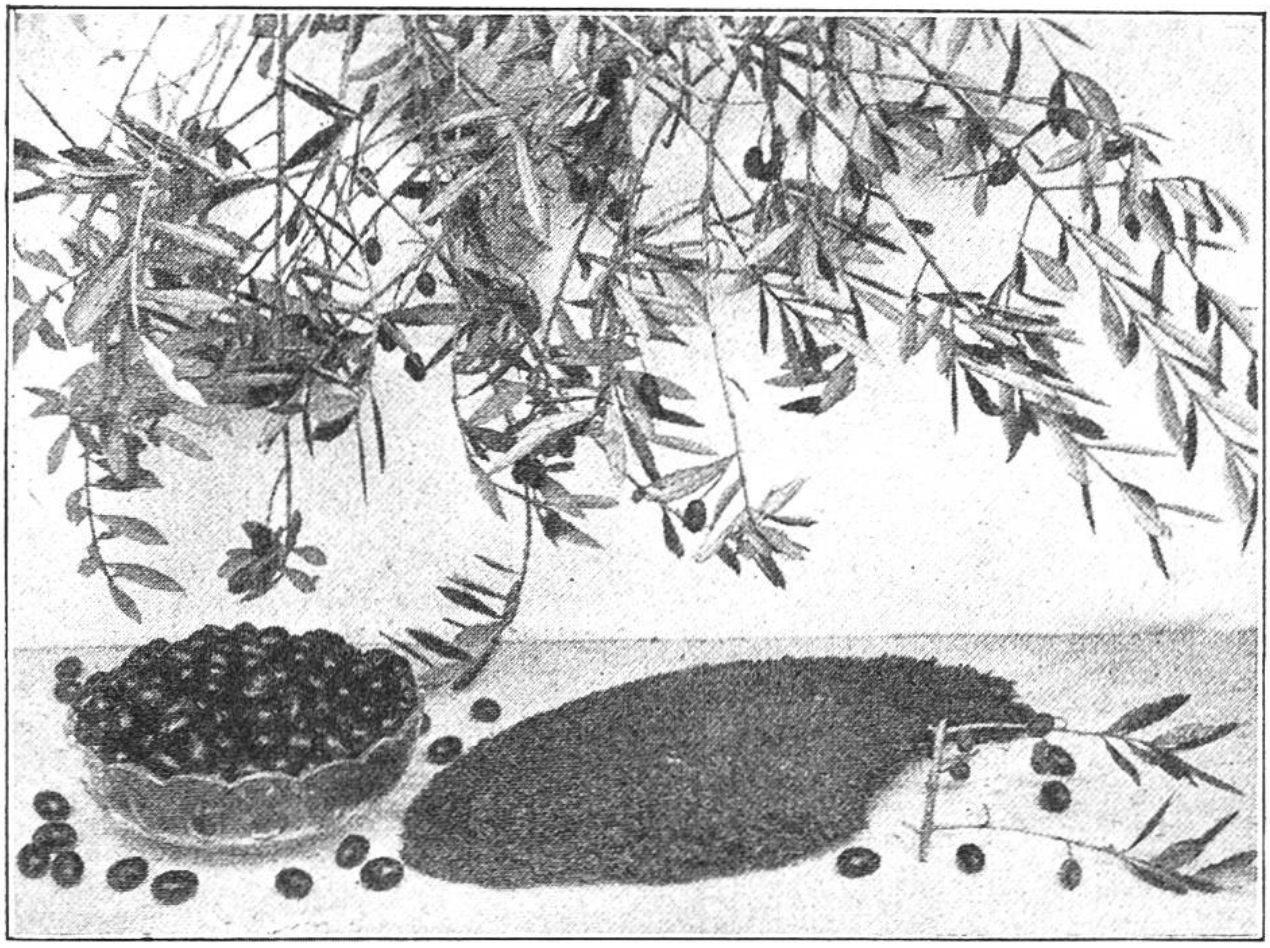
Olivenhain an der Riviera. Herrlich ist eine Wanderung durch solch schönen Wald. Der Blick reicht weit unter dem hohen mattgrünen Dach der Baumkronen. Da und dort nur leuchtet tiefblauer Himmel und ein goldener Sonnenstrahl durch das hohe Laubgewölbe. Von den dunkeln Baumstämmen gleicht keiner dem andern; phantastisch geformt strebt das Geäst empor. Es ist eine Märchenstimmung in diesem Walde, ja sogar etwas Erhebendes, Feierliches. Darum wohl auch galt einst der Olivenhain den Völkern als heilig und den Göttern geweiht.

Bei der Ernte werden die reifen Oliven mit Stangen von den Zweigen geschüttelt.

ÖLBAUM UND OLIVENÖL.

Der Olivenbaum ist heute im ganzen Mittelmeergebiet heimisch, doch betrachtet man Syrien (in Kleinasien) als seine Urheimat. Von dort hat die Olivenkultur ihren Weg wahrscheinlich zuerst nach Ägypten gefunden, denn schon im 4. Jahrtausend vor Christus ist sie im Lande der Pharaonen anzutreffen. Im fruchtbaren Überschwemmungsgebiet des Nils kommt der Olivenbaum zwar nicht vor, da er einen leichten und trockenen Boden liebt, dagegen ist er in den zahlreichen Oasen am Rande der Wüste stark verbreitet.

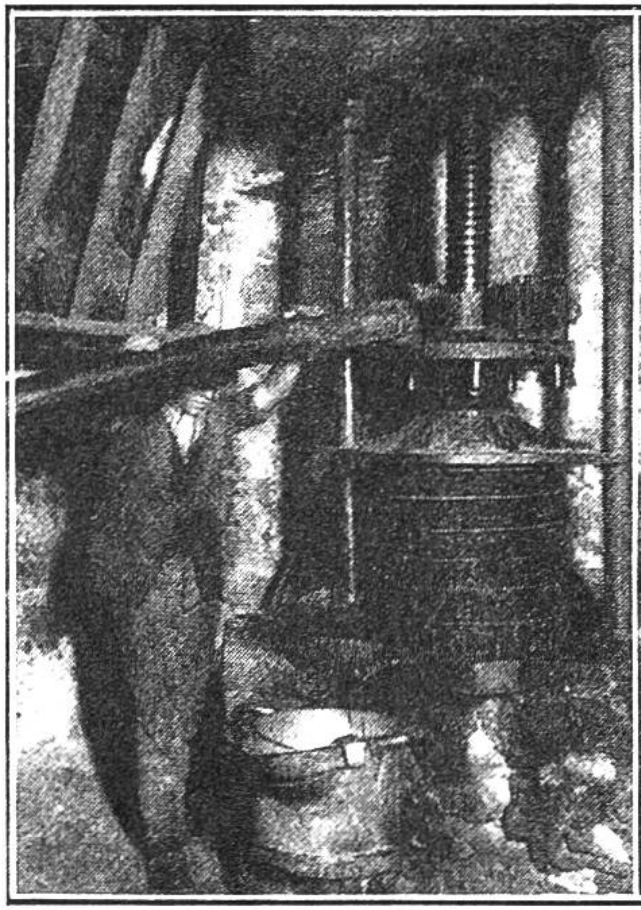
Das Olivenöl diente als Speiseöl, als Zusatz zu Backwerk, als Brennmaterial, Opferspende und zur Salbenbereitung. Im alten Griechenland war ein Kranz von Ölzweigen die höchste Auszeichnung eines um das Vaterland verdienten Bürgers und zugleich der Preis des Siegers in den Olympi-



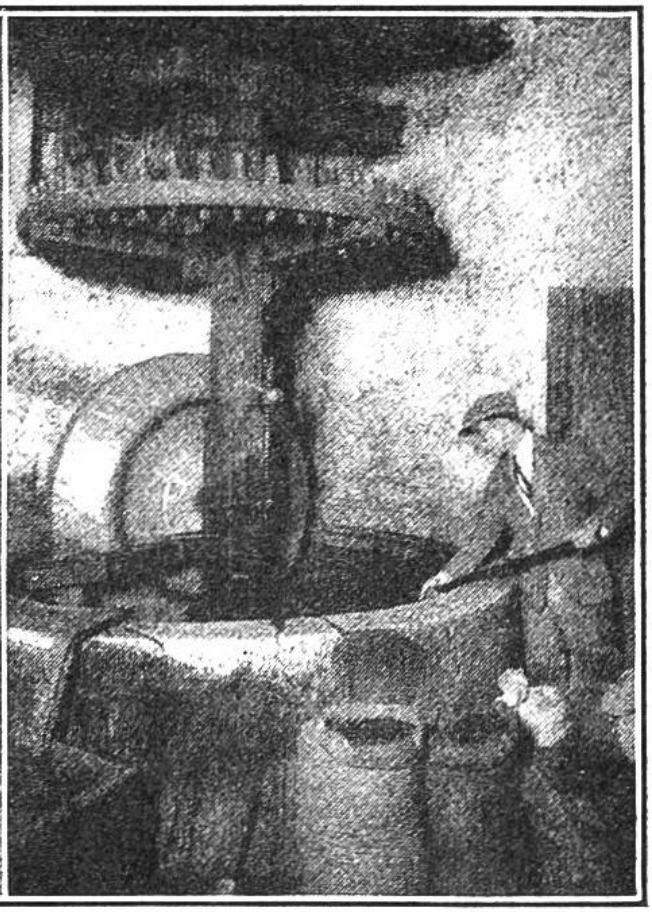
Reife, frisch gesammelte Oliven. Olivenzweige mit Früchten. In der Mitte vorn die vollständig entölten Überreste aus der Presse (Trester).

schen Spielen. Im Laufe des 7. und 6. Jahrhunderts vor Christus begann der Olivenbaum, von Menschenhand angepflanzt und gehegt, die Hügellandschaften und Küstenstriche Italiens und des südlichen Frankreichs mit seiner immergrünen Waldung zu bedecken. In diesen beiden Ländern gibt es Gegenden, denen das matte, wie mit Staub überzogene Grün der Olivenwälder einen eigenartigen Reiz verleiht. Italien und Frankreich haben heute an der gesamten Olivenölerzeugung den grössten Anteil und liefern auch die besten Qualitäten.

Bei der Ernte werden die reifen Früchte mit Stangen von den Zweigen geschüttelt und dann von der Erde aufgelesen. Um ein erstklassiges Speiseöl zu erzielen, werden die geernteten Früchte erst mehrere Tage an der Luft gelagert (oft auch auf 45—55 Grad erwärmt), dann von den Kernen befreit und kalt gepresst. Die zweite Pressung ergibt eine weniger gute Qualität, und die dritte Pressung, bei der auch



Die erste Pressung, die das vorzügliche Speiseöl ergibt.



Jahrhunderte alte Ölmühle in Südfrankreich.

die Kerne mitverwendet werden, liefert nur noch Öl zur Seifen- und Schmierölfabrikation. Aus den Trestern (den Rückständen in der Ölpresse) wird dann durch Waschen in heissem Wasser der letzte Fettgehalt herausgezogen; das Öl kann nach dem Waschen von der Wasseroberfläche abgehoben werden; es wird zu gleichen Zwecken gebraucht wie dasjenige der dritten Pressung.
Das schwere, harte und dauerhafte Olivenholz ist als Zierholz sehr geschätzt und findet im Kunstgewerbe ausgiebige Verwendung.

Die gesündeste Lichtquelle. Eine Petroleumlampe verbraucht in der Stunde rund 2000 Liter Luft und gibt 280 Liter Kohlensäure ab. Eine Gaslampe verzehrt stündlich etwa 12 000 Liter Luft und atmet 70 Liter Kohlensäure aus. Das elektrische Licht dagegen bedarf weder der Luft, noch erzeugt es schädliche Abgase; es ist mithin die gesündeste Beleuchtungsart.