Mr. Garidel Histoire des Plantes qui naissent en Provence. à Paris 1719. fol.

p. 334

1 Olea fructu oblongo, minore Inst. rei herb. 599. Oliva minor oblonga B. Mons. et Hort. reg. Mons.

2 — F fructu maximo Inst. 599. Oliva crassior circa Hispalim nascens Clus. Hist. 25. Olive d'Espagne au Sauvino?

3 — ‡ fr. majori carne crassa Inst. rei herb. 599. Oliva regiae Caesalpin. 73.

p. 335.

4 — fr. oblongo, atro-virente. Inst. 599. Aulivo Ponchudo.

5 — sat. major oblonga, angulosa, amigdalae forma H. reg. Mons.

6 — media, oblonga, fructu lorii H. R. Mons.

7 — maxima subrotunda Hort. Reg. Mons.

8 — media rotunda praecox. H. R. M.

9 — minor, rotunda, racemosa H. Reg. M.

10 — latiore folio, fructu albo. Oliva alb. Clus. Hist. 23 Olea fructu alb. Inst. 599.

(se fait convertir par la largeur des ses feuilles et la petitesse de son fruit.

11 — minor rotunda, rubro nigricans. H. R. M.

12 — ex rubro et nigro variegata. H. R. M.

F On trouve dans plusieurs Vergers d'Oliviers de ce terroir, cette belle espece d'Olive que plusieurs confondent mal à propos avec la suivante, qui en est pourtant tout à fait differente.

‡ Cesalpin dit qu'on estime beaucoup celles-ci pour conserver. Matthiole characterise mieux la nature de cette Olive quand il dit que, plus amarcae quam olei fundunt. Ce qui convient parfaitement bien à cette espece dont nous parlons, que le Vulgaire connoit sous le nom d'Aulivo trip ardo:

No. 6.7.8. Les trois especes qui sont ~~fort~~ très communes en provence sont fort connues du vulgaire sous le nom d'Aulivo barralenquo qui avec la Saurenque, fournissent la meilleure huile, et la plus delicate qu'on fasse dans ce Pays. si par un motif d'avarice, pour en tirer un peu plus d'huile, on ne les fait pas trop fermenter: On ne doit pas non plus les cueillir trop meures, si on souhaite d'en tirer une bonne huile

p. 336. On ne confit les Olives qu'on envoye hors du Pays, et qu'on apelle du nom de l'Inventeur des leur préparation, Picholines, qu'avant leur maturité.

Bellon a pourtant vû des Olives meures confitent chez les Moines Grecs du Mont Athos, ce que les Anciens faisoient aussi

Sebizius se trompe, quand il dit, après Galien, que les Olives resserrent le ventre, il est très certain que nos Olives confitent le lachent: Elles ne sont bonnes que pour exciter l'appetit, car pour ce qui est de la nourriture, elles n'en fournissent point du tout.

Les Paysannes en Provence se servent de l'eau des Olives (Muria) pour calmer les affections hysteriques: Elles la donnent aussi très souvent aux homes qui souffrent de l'affection hypochondriaque: Non seulement on fait boire la dite eau, mais aussi on la donne en lavement. Meme Mr. Garrelet en a souvent vu de très bons effets; la dose pour le boire est d'un bon verre.

Les Feuilles de l'Olivier sont adstringentes, plusieurs s'en servent dans les gargarismes, pour les inflamations du gozier

p. 337. Afin que l'huile soit bonne et delicate, ~~elle~~ on ne doit tirer l'huile que de ces trois especes nomé Saurino, Barralengus, Ponchudo: On ne doit pas les faire trop fermenter: 4-5 jours de fermentation suffisent pour faire cuider l'humidité superflue. ~~Ceux~~ au contraire

qui ne veulent tirer l'huile que des olives bien meures, et sans distinction des especes, et qui les font fermenter plus long-tems. tirent à la verité une plus grande quantité d'huile, mais moins bonne et moins delicate et plus chargée de sediment et de flegme.

L'usage veritable medecinal de l'huile, chez les anciens, etoit 338
aprés les bains, pour en bouchant les pores de la peau, empecher la trop grande transpirat que pourroit avoir excité la chaleur du bain, de meme que pour donner plus de souplesse aux fibres des muscles, et pour faciliter la bonne nourriture des parties

L'Usage hodierene

Il est certain que l'huile, qui est une liqueur sulphureuse, chargée de beaucoup d'acide, est emolliante et laxative; elle adoucit par ses souffres l'acrimonie des sels, sur tout si elle est recente, et qu'elle soit comme on dit exquisiteurs notae: celle qu'on appelle Omphacin, est adstringente et styptique.

L'huile devient resolutive, si on la distile melée avec des Briques ardentes par la retorte: C'est ce qu'on apelle improprement l'huile de Brique ou, des Philosophes.

Plusieurs Praticien preparent des bains avec l'huile, pour ceux qui sont desseiches par la fievre hectique, ou qui sont dans l'atrophie. Nous nous servons du demi bain d'huile, pour faciliter la descente du calcul des reins, par les ureteres dans la vessie, dans la colique renale, ou nephretique. Plusieurs se servent du

du bain d'huile pour les convalescens d'anchilose, qu'on
apelle vulgairement contractés de nerfs.

339 Contre les vers prise intérieurement elle bouche les
ouvertures des trachées des vers dans leur peau, et ferme
le passage à l'air, de maniere que ces animaux sont
suffoqués comme nous l'apreud Malpighi

Dans la Cachexie de Ventre (vid. Borel) on
prend l'huile à jeun avec de la mie de pain, on elle
lache le Ventre. De meme dans les coliques et dans
les personnes diagnes, qui sont causées par l'endurcis-
sement, et le trop long séjour des excremens dans
le boyaux, l'usage de l'huile prise tiede, lent par le haut
que par le bas en lavement.

§. I.

Die älteste Geschichte ~~des Oelbaums~~ dieses so schätzbaren Baumes ist zu fabelhaft, als daß ich mich in eine weitläufige Erzählung desselben hier einlassen sollte. Auch gilt es meinen Lesern wahrscheinlich gleich viel, ob Minerva, der Hirte Aristaeus oder sonst wer der Erfinder desselben gewesen. Wer indessen nähere Nachrichten so wohl hievon, als auch warum die Griechen den Oelbaum als ein Symbolum ~~des~~ Pacis, misericordiae, als ein Signum victoriae et honoris angesehen, ferner warum sie glaubten, daß ihre Oelbäume mehrere und bessere Früchte bringen würden wenn mundi juvenes seu castae puellae sie wartheten, was sie unter ihren heiligen Oelbäumen nemlich den Oleüs Moriis verstanden, was die Olea Callistephanos bei ihnen gewesen, wer von allen diesem, sage ich, nähere Nachrichten verlangt, findet solche bei Plinius[a],

a) Histor. ~~mundi~~ natur. Lib. XV. Ed. Delechamp.

J. Bauhinus[m b], Bodaeus[m] a Stapel[c], ~~und~~ Pietro Vettori[d] u. mehrere andere Schrift-stellern.

§. II

Den Ursprung dieses baumes muß man aber nicht in Griechenland, sondern vielmehr im Orient suchen, und macht uns dieses die heilige Schrift wahrscheinlich; da nemlich Noah nach der Sündfluth eine Taube aus seiner Arche fliehen ließ und dieselbe ein Oelblatt zurückbrachte. Aus dem Orient kam der Oelbaum nach Griechenland, und erst spätere Zeit nachher nach dem übrigen südlichen Europa. Wie uns Plinius[f] versichert, war er unter der Regierung des Tarquinius Priscus noch nicht in Italien, Spanien und Africa bekannt; heut zu Tag aber findet man ihn ausser oben erwähnten Ländern, noch sehr häufig in Portugal u. verschiedenen Provinzen von Frankreich nemlich in der sogenannten Provence, u. Languedoc. In weniger temperirten

b) Hist. Plant. Tom. I. Lib. VI. Cap. I.

c) Theophrasti Eresii, Histor. plant. Ed. Bodaei a Stapel. Lib. IV. Cap. 3. pag. 310 sq. in Nota.

d) Trattato delle Lodi e della Coltivazione degli Ulivi. In Firenze 1762. 4t.

e) Moses, Genesios Cap. VIII.

f) Hist. nat. Lib. XV. Cap. I. pag. 660. Ed. cit.

g) Traité des arbres et arbustes. Tome II pag. 59.

h) Apparat. Medicam. Vol. II. pag. 33.

§ 11.

Hodierni Graeci narrante
die heutigen Griechen, nennen nach

Forskaels* Zeugnisse, die Oleam Ελιες. oliva nominant

Alii Italici vocant
Einige Italianer geben ihm den Nahmen Oli-

In Hispania audiunt arbor
ro, andere Olivo. In Spanien heißt man

ihn Azeytuno, Oliva (et in Anglia und in England

In Gallia nomen
Olive tree. In Frankreich kennt man

dieselbe unter dem Nahmen fort Olivier, ~~und~~

~~allgemein~~, so wie in Germania Teutschland unter

dem Nahmen Oel-baum, Oliven baum,

Europaeischer Oelbaum, ~~und in~~ Belgae appellant

Olyffboom, Ohlbaerboom.

* Flora aegypt. arabic. pag. 202.

* (in ~~[illegible]~~ Portugal Oleyvera,

Wort ἐλαία ~~[illegible]~~ nomine plerumque quidem meist ~~[illegible]~~ den baum arborem, interdum autem fructum insignire; zuweilen aber ~~auch~~ ~~[illegible]~~ die Frucht bedeutet. Quemadmodum etiam Latini eben so wie ~~[illegible]~~ die Lateiner die ~~[illegible]~~ benennung Olea zuweilen dem baum, zuweilen nunc integrum arborem, nunc fructum melius tamen olivam ~~[illegible]~~ der Frucht, die doch besser Oliva genennt wird, zueignen. So nennen selbst Cato nuncupatum, olean appellant. Ita u. Varro in verschiedenen Stellen ihrer Schriften in pluribus operum suorum locis fructum oleum vocant. die Frucht des Baums Oleum.

§. V.

Wenn man in Absicht der botanischen Characters generischen bestimmung unsrer Pflanze die ältesten Schriftsteller nachschlägt; so findet man doch schon Theophrastus Eresius mit vielem Fleiß so magna cum industria et ad fructum, et alias stirpis wohl blüthen, Frucht als auch andern Theile flores pariter examinavit. Operae pretium esse duco, untersucht. Es ist wohl der Mühe werth ejus descriptiones, in pluribus libris locis seine beschreibungen, die er an verschiedenen hinc inde sparsas, hic collectas Stellen seines Buchs so zerstreut anführt, hier zusammen zu ordnen. So sagt er Ita de floribus loquitur: von den blüthen: Oleaginei flores foliati quidem, sed pusilli. Nec conceptaculo pars infima eget.[i] Ferner Florem circa fructum ipsam producit, cuius prostrati flosculi perforati spectantur: idque argumentum capitur probe arborem defloruisse. Nam si exaruerint aut made.

Inter Veteres botanicos plantae nostrae characteres definientes suo jam tempore Theophrastus Eresius

i) Hist. plant. Lib. I. Cap. XXI. Ed. cit. p. 62.

facti fuerint, una cum fructibus defluent;
atque ita nullatenus perforabuntur. Maior
vero pars fructuum integamentum in medio
floris tenet.[k] Von der Frucht bemerkt
er ganz artig folgendes: Eius fructum ea-
tura ligno operuit, seu lignoso putamine, et
hoc rursus mole quadam carnosa obduxit:
et tunica praetenui investivit. Auf die
blätter war er nicht weniger aufmerksam
und sagt folgendes von ihnen an: Oleae perpetuo virent;
folia habet angustiora pinguedinem quan-
dam suavemque reddentia.[l] Vertunt par-
tes supinas mox post solstitium:[m] parte pro-
na supinaque inter se distant: ac caeterorum
pars supina viridior atque levior est: ner-
vulos et venas in pronis habent sicut
manus: oleaginorum vero pars ea ipsa can-
didior minusque levis.[m] Pediculum habent
brevem; ut quasi infixa cohaereant.[n]
Alles dieses passt äusserst gut auf unsere
Pflanze, und es ist kein Wunder wenn
mir sehen daß viele Schrift-
steller nach ihm seinen Beschreibungen ge-
folgt und sie angenommen. Bei Diosco-
rides sucht man vergeblich botanische

k) Hist. plant. Lib. I. Cap. XXII. Ed. cit. pag. 64.

l) Hist. plant. Lib. I. Cap. XV. Ed. cit.

m) Hist. plant. Lib. I. Cap. XVI. Ed. cit. pag. 48

n) Eod. loc. pag. 49

Characterem und was Plinius ~~[illegible]~~ in seiner ziemlich weit-
läuftigen Geschichte des Oelbaums bemerkt ist
wenig u. unbeträchtlich. Von den Blüthen
erwähnt er gar nichts, von der Frucht nur
das: olivas constare nucleo, oleo, carne, amurca,[o]
und was er von den Blättern sagt, ist aus dem
Theophrastus Eresius und zwar fehlerhaft ge-
nommen. Er beschreibt nemlich die Blätter fol-
gendermaßen: Oleae folia superne candidiora
et minus laevia[p]. Daß dieses falsch hat schon
Bodaeus a Stapel bemerkt[q], und es scheint als
wenn Plinius den ~~griechischen Text~~ unsers
griechischen Autors nicht genau genug durchlesen.
Denn so sind nach Theophrast oleae folia su-
pina et superiore parte contra aliorum naturam,
candidiora.

§ VI

Um mich nicht zu lange bei den beschrei-
bungen der Alten aufzuhalten, die doch nie
hinreichend genug sind uns dieses Geschlecht
ganz genau kennen zu lernen, verfüge ich
mich gleich zu der Linnaeischen, die um
so viel vollkommener ist da sie uns den
Irrthum entdeckt, den verschiedenen Bota-

o) Hist. nat. Lib. XV. cap. 3 Ed. cit. pag. 661.

p) Hist. nat. Lib. XVI. cap. 24 Ed. cit. pag. 714.

q) Theophr. Eres. Hist. pl. Edit. cit. pag. 52.

alia atque alia genera cum
nisten begangen haben indem sie vor
Oleae genere commixtarum
dem Geschlechter mit diesem der Oleae
de regis
vermischelten.

Cal. Perianthium monophyllum, tubulatum, parvum: ore quadridentato, erecto, deciduum.

Cor. monopetala, infundibuliformis. Tubus cylindraceus, longitudine calycis. Limbus quadripartitus, planus: laciniis subovatis.

Stam. Filamenta duo, opposita, subulata, brevia. Antherae erectae.

Pist. Germen subrotundum. Stylus simplex, brevissimus. Stigma bifidum, crassiusculum, laciniis emarginatis.

Per. Drupa subovata, glabra, unilocularis.

Sem. Nux ovato-oblonga, rugosa.[r]

§. VII.

Quam si definitionem consulas facile
Nach dieser bestimmung wird man
concipies ~~[illegible]~~ erraffen
leicht einsehen worum der Fehler liegt
den Casp. Bauhinus begangen wenn er den
Elaeagnus angustifolius Linn. für eine
Oleam ansieht und ihn Oleam sylvestrem
folio molli incano nennt.[s] Und diesem
mediorem botanicum secuti postea sunt
großen Botanisten folgten nachher noch

r) Cfr. Linnaei, Genera plantar. Ed. Reichardi. gen. 20.

s) C. Bauhini, Pinax. pag. 472.

viele

plurimi alii, quos recitare equidem
viele andere, die alle hier anzuführen, nur
superfluum, ut ... Sed ut paucos
überflüssig scheint. Nur einiger zu ge-
tantum dicam sub hac C. Bauhini
denken, so findet man unter eben dieser
denominatione reperia
Bauhinischer benennung den Elaeagnus[m] angestifft
beim Raius[mt], Plucnettus[mu], Hermannus[mw].
Eben der Elaeagnus heißt bei Matthiolus[m]
Olea bohemica[x] und bei Lobelius[m] Olea sylves-
tris Septentrionalium[y]. Parkinson nennt ihn
Oleaster cappadocicus[mz]. Giebt man nun
aber genau auf den Calyx und die Corollam
acht, so wird man finden daß der Elaeagnus
keine Corollam hat sondern aus einem bloßen
Perianthio monophyllo bestehe, da im gegen-
theil bei der Olea[e] Calyx u. Corolla vorhan-
den. Ferner finden sich bei dem Elaeagnus
vier, bei der Olea[e] aber nur zwei stamina
und endl. ist bei dem Elaeagnus das stigma
pistilli simplex, da es bei der Olea[e] bifidum
ist. bei dem Elaeagnus muß ich noch
erinnern daß man auch dem Elaeagnus[m] latifi-
lia[m] Linn. den Nahmen Olea beilegt, und
so erwähnt ihn Plucnettus unter der benen-
nung Olea sylvestris argenteo folio Zeylanica[ma].

t.) Hist. plantar. Tom. II. pag. 1576
u) Almagest. botanic. pag. 268.
w) Hort. acad. Lugd. Batav. pag. 457. et Flora Lugd. Bat. Ed. Zumbach. pag. 163.
x) Comment. in Dioscor. Ed. C. Bauh. pag. 174.
y) Lobelii, Hist. pag. 567.
z) Theatrum plantar. pag. 1440

a) Almagest. botanic. pag. 268.

§ VIII.

Phillyrea genus tam proprio
Das Geschlecht der Phillyrea ist so mit
cedrelae aliena, ut phrynam
der Cedrela fremd, als Phrynam
assimilavit cum drupa Olea sed ut cum
mit der Frucht der Olea selbst es vergleicht
absimile sit alteram ab
unähnlich ist eine von der
altera Schizogyneae et exemplo
andern zu unterscheiden, und wenn man
adest positis Clusii. quo retente
es dasein den Clusius verglichen, wenn er,
wie gesagt
ita J. Bauhin[b] bruncke, distinctus Genericus
also J. Bauhin braucht, distinct Geschlechts
Olea ei nomen imponit.
der Olea einen Namen beilegt. Hermanno
den Namen Olea beilegt. Hermann
Olea stirpem genus abalteri
Olea Stamm Geschlecht von einer
separatim distinctum gravi sententia
besonders unterschieden gewichtigen Meinung
facilius adducit non unumquemque, quod diu
leichter dazu nicht einen jeden, das die Frucht
der Olea sine Drupa, die der Phillyrea[c]
der Olea eine Drupa, die der Phillyrea
autem
fert nova specierum
trägt neue Species
fingere sine Bacca est; harum est hic lo-
zu machen ohne Beere ist; hiervon ist hier die
cus de perianthio persistente, hic de Olea[a]
Rede von dem perianthium persistente, hier von der Olea
vero
aber
caduco, et horum
deciduum, und von diesen
in
der Olea cylindraceus a longitudine calycis aequans
der Olea cylindrisch von der Länge des Kelches gleich
est; tubi rudimentum in Phillyrea
ist; Rudiment einer Röhre in Phillyrea
vix
kaum
reperias. Si notas ex Phillyrea
zu finden. Nimmt man die Kennzeichen von der Phillyrea
depromta excipias, perinde facile dirimit
hergenommen ausnimmt, so trennt
drupa aut, si unam et alteram
die Frucht auch, so wenn man eine und andere
genus
das Geschlecht der Ligustri cum Olea
Ligustri mit der Olea
confundet. Ligustrum
vereinigt. Ligustrum
nam
denn
naturalem, quae
natürlichen, welche
notae
Kennzeichen
sunt in utroque similimae. In eundem modum errarem.
sind in beyden ähnlichen. Auf eben die Art irrte
sed adeo eiusdem glauc. ita
auch Adeo derselbe Glauc. so
distans
weit entfernt
Narcissi
Narcissi
Linnaeus
Linnaeus
Catesby
Catesby
Dillen.
Dillen.
Pluk.
Pluk.
Petiver
Petiver
et posterior
und letzterer
Olea americana
Olea americana
pro
für
Ligustri
Ligustri
Species
Species
Labet.
Labet.

b) Hist. plant. T. I. Lib. VI. Cap. VII.

c) cfr. Linnaei Systema Nat. Ed. Reichardi pag. 19.

Meliae genus quamvis, si partes
das geschlecht der Meliae ist in
floris spectes ab oleae diversissimum
Absicht der blumen theile so ganz verschie-
den von dem der Oleae und dennoch findet
videntur
man bei Plucnett[d] und Raüs[e] die Melia[m]
Azadirachta[m] Linn. unter der benennung
nuncupando Dulio prout
Olea[m] Malabarica[m]. hierzu werden beide
fructus in utraque similitudo hanc
wahrscheinl. durch die Aehnlichkeit der
praevenit errorem. Eadem forte
Frucht verleitet. Aus eben der Aehnlichkeit
Rajum induxit, ut
der Frucht mag Raüs den Elaeocarpus[m] u.
Plucnettus[m] ut die Bontia[m] cum mit der Olea ver-
fundarent
wechselt haben. Ersterer nennt die Elae-
ocarpus[n] Sorrata[m] Linn. Oleam sylvestrem Ma-
labaricam fructu dulci[f] u. letzterer hat
sortiret
nemlich Plucnettus die Bontia[m] daphnoides[n]
Linn. Oleam sylvestrem Barbadensium fo-
lio angusto pingui leviter crenato[g] appellat. die
similitudo quam fructus
Aehnlichkeit der Frucht der Jambo liferae pedun-
culatae Linn. refert, si cum mit den Olivis
compares, causa fuit vero
matuis Cordubensibus veranlasset den Par-
plantam hanc
kinson diese Pflanze Oleam Indicam zu
appellaverit
nennen[h]. Et adeo ipsa sola
Ja sogar die blosse Aehn-
foliorum similitudo multos prioris
lichkeit der blätter verursachte, daß mehrere
saeci botanicos seduxit, ut
der ältern Botanischen Pflanzen die sonst
plantas alias longissime abludentes
nicht im mindesten mit dem Geschlecht der

d) Almagest. botan. pag. 269

e) Hist. plant. Tom. II. pag. 1545.

f) Hist. plant. Tom. II pag. 1546.

g) Almagest. botan. pag. 269 et

h) Theatr. plantar. pag. 1636.

ab olea oleas salutarent.
Oleae Aehnlichkeit haben, dennoch damit
Ita contigit
verwechseln. So geht es mit dem Lucero
tricocco und dem Daphne mezereo, die quae plantas
hinzinde
man hin und wieder unter dem Nahmen
titulo insignitas videas.
Olivella, Oleastella u. Olego angeführt sind
Teste
det. Wie uns Matthiolus i versichert so
die ipsa
soll sogar ~~auch~~ ~~die~~ ~~Ceran~~ Starmica altera
a nonnullis
seu Ceranthemum annuum Lin. von einigen
dicitur et similem in
Olivella genannt werden, und gleiche benen-
mordum, referente
nung legen nach Camerarius k die Italiae-
Itali
um denominant. Tandem
ner dem Ligustro bei. Endlich muss
monendum adducere puto
ich noch erinnern, dass Cordus u. Sobelius m
falsch
fälschlich die Hippophae rhamnoides, Ole-
nominae Aedivel
astrum germanicum nennen. Wer nur ein-
primoribus labis verum botanice
gemassen sich genauer mit der Botanik
philosophiam degustavit, causas
beschäftigt wird leicht die Ursache dieses
horum errorum perspiciet.
Irrthums einsehen.

§. IX.

Antequam ad varias generis nostri
Ehe ich mich zu den verschiedenen Spe-
species recensendas venio, liceat prius
cibus unseres Geschlechts wende, denen
enarrare, cui ordini naturali alii
ich, wird es den Lesern nicht unangenehm
atque alii botanici nostram hanc
sein wenn ich ihnen vorher anzeige, wo die Olea in
arborem instruxerint. Certe praeci-
ordine naturali ~~[illegible]~~ der
puor liceat nominare, et tum eos
bewährtesten Schriftsteller hingezählt
auctores dicere qui in systematibus suis, quae vocant, mentionem ejus
wollen, auch diejenigen Systematicos an-
injecere.
führen die dieser Pflanze in ihren

i) Coment. in Dioscorid. Ed. C. Bauhini pag. 441.

k) ~~Epitome~~ de plantis Epitome utilissima P. A. Matthioli. pag. 89.

l) Coment. in Dioscorid.

m) Stirpium adversaria. pag. 419.

Systemen Erwähnung gethan. So ~~[illegible]~~ wird sie gerechnet Ita narratur

tio in ordine naturali non Linnaeus ad Sepiarias, una cum Nyctanthe, Jasmino, Ligustro, Phillyrea, Chionantho, Fraxino et Syringa.[n]

non Zinnius ad Meiostemones, una cum Nyctanthe, Jasmino, Syringa et Ligustro.[o]

non Gerardus ad Bilocularis, una cum Fraxino, Jasmino, Phillyrea et Veronica.[p]

non Adanson ad Jasmina, ~~una cum~~ et quidem ad ~~[illegible]~~ primam sectionem Duo seu trium stamina habentem, una cum Syringa, Nyctanthe, Eranthemo, Jasmino, Ligustro, Phyllirea, Chionantho et Comocladia.

non Büttner ad Jasmina, una cum Jasmino, Philyrea, Ligustro, Nyctanthe, Syringa, Galace, Chiococca, Brabeio, Chionantho, Fraxino et Aesculo.[r]

non Scopoli ad Tubulatas, quae tribus complectitur eas plantas, quibus corolla monopetala, germen superum, stamina non didynama, ex corolla in plerisque prodeuntia.[s]

§. X

Wenn ich den Christoph Knautius, Rivinus u. Ruppius ausnehme so findet man bei allen übrigen Systematicis ~~[illegible]~~ die Oleum in ihren Systemen eingeführt. Damit man

n) Genera Plantar. Ed. Reichardi. Ord. nat. XLIV.

o) Catal. plant. Götting. pag. 274.

p) Flora Gallo provincialis. pag. 322.

q) Famille des Plantes. Famille XXIX. Sect. I. Tom. II. pag. 224

r.) Rüling. Ordines naturales Plantarum Ord. 51. pag. 35.

s) Introduct. ad histor. natur. pag. 196.

faciliu in variis his systematibus
sie aber nun gleich in diesen verschiedenen
rependentur (an quae collegi) pertinet ad
Systemen zu finden wäre; so gehört sie ad

Caesalpini[t] classem primam arborum, corde ex apice seminis, seminibus saepius solitariis; ordinem quartam, pericarpio tectarum. α) flore saepius in sede fructus.*

Morisoni[u] cl. primam arborum; ord. quart. pruniferarum.

Raii[w] cl. vigesimam nonam pruniferarum, ord. secund. fructu racemoso, et quidem ι) nudo seu calyce non excepto.

Hermanni[x] cl. vigesimam quartam arborum fructu non umbilicato; ord. secund. pruniferarum monopyrenarum.

Boerhaavii[y] cl. trigesimam tertiam arborum et fruticum dicotyledonum, flore monopetalo; ord. secund. ovario intra florem, fructu seminibus osseis facto.

Ludwigii[z] cl. primam plantarum flore ~~monopetalo~~ perfecto simplici, regulari, monopetalo; ord. prim. diantherarum.

Christian. Knautii[a] cl. primam florum monopetalorum, simplicium, uniformium; ord. decimam octavam bicapsularium quae semina in capsulis pariter tam membrana.

t) de plantis

~~t) de pt~~

u)

w) Method. plant. emendat. pag. 154.

x) Florae ~~Lg~~ Lugduno Bataoae Flores. opera Lotharii Zumbach pag. 162.

y) Index alter plant. Horti L. B. Tom. II. pag. 218. In historia plantar horti L. B. pag. 320 Oleam non ad Dicotyledones arbores sed potius ad plantas Diangias polyspermas refert.

z) Definitiones generum plantar. 1760. pag. 1.

a) Compend. botanic. pag. 57.

ceis, quam carnosis proferunt.

Tournefortii[b] cl. vigesimam arborum et fruticum, flore monopetalo cuius pistillum abit in fructum.

Magnolii[c] cl. decimam quintam arborum calice externo et interno. ord. secund. flore monopetalo.

Linnaei[d] cl. secundam diandriam; ord. prim. monogyniam

Royenii[e] cl. decimam sextam plantarum oligantherarum; ord. prim. staminibus duobus

Halleri,[f] plantas Meiostemones.

Wachendorfii[g] plantas anisostemonopetalas oligostemonas.

Gleditschii,[h] plantas petalostemones diantheras; α) floribus monopetalis regularibus.

§ XI

Trei tantum species sub se comprehendit

Nur 3 species enthält nach Linne[i] die apud Linnaeum oleae genus salices geschlecht der Olea, nemlich Europaeam, Capensem et Americanam. Alle drei unterschieden sich hauptsächlich durch die gestalt der blätter voneinander. So hat die Europaea folia lanceolata, die Capensis ovata und die Americana lanceolato-elliptica. Letztere

b) Institut. rei herbar. T. 1. pag. 599.

c) Novus character plant. a fitio edit. Monsp. 1720.

d) Systema plantar. Ed. Reichardi pag. 19.

e) Florae Leydensis prodromus. pag. 398

f) Enumer. plant. Göttingens. p. 233.

g) Horti Ultrajectini Index. pag. 118

h) Systema plantae a stamin. situ. Berol. 1764. Genus 623.

i) Systema vegetabil. Ed. M. Murray. p. 55
Systema plantar. Ed. A. Reichard, pag. 19.

No. 4

Gouan, Hort. reg. Monspel. pag. 7. Forskael, Flora aegypt. arabica. Rent. VIII. pag. 202. — Murray, apparat. Medicamin. Vol. II. pag. 33. Regnault, La Botanique mise à la portée de tout le monde T. I.

Olea foliis lanceolatis ramis teretiusculis: Linnaei, Hort. Cliff. pag. 4. Rogenii, Florae Leydens. prodromus. pag. 398. Wachendorfii, Horti Ultraject. Index pag. 118. Murray, Prodr. stirp. Götting. pag. 135.

Olea Europaea. β. sylvestr.

Olea sylvestris: Matthioli, Kreutterbuch. pag. 61. Eiusd. Coment. in Dioscorid. ill. a C. Bauhino pag. 176. Dodonaei, Hist. stirp. Pempt. VI. Lib. 3. Cap. 29. pag. 821. Camerarii, de plant. Epit. utiliss. P. A. Matthioli pag. 109. Tabernaemontani, Kräuterbuch. Tom III. pag. 1450. Joh. Gerard, Herball or Historie of Plantes pag. 1206.[1] Raii, Hist. plant. Tom II. pag. 1544. Magnolii, Botanicum Monspel. pag. 189. Zwingeri, Neu-vollkommenes Kräuterbuch. pag. 57. A. Gouan, Hort. reg. Monspel. p. 8. Eiusd. Flora Monspel. pag. 7.

[1] Eiusd, Herbal, corrected and enlarged by Thomas Johnson Lond. 1636. pag. 1392.

Olea sylvestris folio duro subtus incano: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Hermanni, Hort. acad. Lugd. Bat. pag. 457. Plukenetii, Almagest. botanic. pag. 268. Tournefort, Inst. rei herb. pag. 599.[1] Volkamer, Flora Norib.

[1] Eiusd. Elem. botan. pag. 472.

pag. 307. Boerhaavii, Index alter plant. Pars II. pag. 218. Tillii, Catalog Plant. horti Pisani. pag. 123. Weinmanni, Phytanthozaiconographia. Tom III. pag. 468. Blackwell, Courious herball. Tab. 213.

L. Gerardi, Flora Gallo-Provinc. pag. 322

Olea sylvestris, folio rigido subtus incano: J. G. H. Kramer, Tentam. botanic. emendat. et auct. pag. 133.

Olea sylvestris, fructu parvo, mucronato parumque curvato: Vaillant, in Hist. de l'acad. roy. des Sciences de Paris. 1722. pag. 196. No. 1.

Olea sylvestris, foliis lanceolatis obtusis rigidis, subtus incanis: Miller, Gardeners Dictionary. No. 3.

Olea sylvestris sive Oleaster: Lobelii, Stirp. adversar. pag. 422. Eiusd. Icones Tom. II. pag. 135. Jonson, Dendrographia. pag. 255.

Oleaster: Ruellii, de natura stirp. pag. 205. Lonicerii, Kreuterbuch. pag. 37. Clusii, rarior. aliquot stirp. per hispan. observat. hist. pag. 48. Caesalpin

Dalechampii, Histor. gener. plant. Tom. I. pag. 152

§. XVI.

Qui, ut magis dilucidet, §. XII.

Wer zur näheren Erläuterung der im
adumbratam eximiam Murraydi-
§ XII mitgetheilten vortreflichen Murraysche
scriptionem oleae nostrae europaeae
Beschreibung unserer Oleae Europae abbildung
delineationes hujus plantae in aliis
dieser Pflanze bei verschiedenen Schriftstellern
atque aliis libris cum emplatur, mirabitur
nachschlägt wird sich wundern, daß unter
certe ex magno earum numero
der ziemlich großen Anzahl die man davon hat
adeo pauperes esse, quae
[illegible] aufzuweisen hat so wenige existiren
labore exacto cum accuratissima
deren Genauigkeit völlig mit der genauen
Ill. viri descriptione penitus conveniunt.
Murraysche Beschreibung übereinstimmen.
Tacitam ilicet Veterum Botanicorum
Außerdem daß die Abbildungen der älteren Bota-
nisten, Fragi, Matthioli, Lonicari, Dodonaei, Lobelii,
Cusii, Durantis, Dalechampii, Camerarii, Taber-
naemontani, J. Bauhini, Gerardi, Parkinsonii.
non aevi sed ligno incisae esse
u. Zwingeri bloßen Holzschnitte sind, haben sie
peccant etiam omnes et singulae in
sämtlich noch den Fehler begangen, daß sie
eo, quod nimis exiguae repraesentant
die Pflanze so erstaunend verkleinert haben
plantas ut cognosci vix queant. Vix
und dadurch so unkenntlich gemacht haben. Alle
igitur sufficiunt memoratae icones
diese eben erwähnten Abbildungen thun also weiter
nichts als gebe uns ad vidissimam mentis
[illegible] blos eine rohe Idee von diesen
imprimendam arboris notionem, monstrant quodammodo
Pflanzen [illegible], zeigen uns einigermaßen
die folia lanceola, den racemum compositum
quem flores formant et forsan, ut liquid
den die blumen bilden, und vielleicht auch in
de externa fructus figura
etwas die [illegible] äußere Gestalt der Frucht:
ut in omnibus suis iconibus
Tournefortius hat sich so wie bei allen seinen

Oleaster sive Olea sylvestris: J. Bauhini,
Hist. plant. Tom. I. Lib. VI. Cap. 2. Par-
kinson, Theater of Plantes. pag. 1428. Chabraei, Stirp. Icones et Sciographia. pag. 49

Oleaster vel sylvestris Olea (·): Cast. Durante,
Herbario nuovo. pag. 316.

Sylvestris Olea: Clusii, Plantar. minor. histor.
Lib. I. pag. 26. Eiusd. variar. aliquot stirp.
per Hispan. pag. 47.

Olea foliis lanceolatis ramis tetragonis:
Linnaei, Hort. Cliffort. pag. 4. Eiusd. Systema
plant. Ed. Reichard. pag. 19. Royen, Florae
Leydens. prodrom. pag. 399. Fabricii, Enume-
plant. hort. med. Helmstad. pag. 387. Wa-
chendorfii, Horti Ultraject. Index pag. 118.

Olea agrestis: Brunfelsii, Herbarium. Tom. III. pag.
227.

(·) Brunfelsii Herbarium Tom. II. in Appendice
de vera herbarum cognitione pag. 9.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Icone

§. XVII

Magna fructuum oleae sive,

Die Frucht des Oelbaums oder vielmehr
olivarum, quae primariam universae
die Oliven, als der wichtigste Theil der gan-
stirpis constituunt partem, [illegible] [illegible]
zen Pflanze, giebt uns in Absicht der ver-
omnes eum in finem colantur ut
len Spielarten die man von ihnen hat, die
oleum ex iis exprimatur, vel ut
aber zwar freilich nicht alle angebaut wer-
conciantur [illegible]
den um Oel aus ihnen zu pressen oder sie
tamen semper memorabilis
einzumachen, dennoch dem Botanisten wich-
eo meadigit, Anlaß ut pro-
tig sind, einigen [illegible] mich weit-
tixius eam [illegible]
läuftiger mit ihnen zu beschäftigen.
Varietate istae tum
diese Spielarten, [illegible] wenn in Ansehung
colore tum magnitudine, tum forma,
ihrer Farbe, Größe, Gestalt, ihres
tum fructi indole, tum sapore, tum loco,
Saffts, Geschmacks, loci varietate, und
tum bonitate aliae ab aliis satis differunt,
Güte [illegible] ziemlich von einander ab, und
[illegible] tum pro isto discrimine
verursachen daß man ihnen nach diesen
quam pro inventore primo
Verschiedenheiten wie mich weniger nach
alia atque alia obtinuerint cogno-
ihren [illegible] verschiedenen Nahmen
minas inter veteres primus certe est
giebt. Unter den Alten ist wohl
Columella[5] der erste der uns die mei-
qui plurimas
varietates designavit et prae-
sten Spielarten aufgezeichnet und dabei
cipuas singularum dotes de-
ieder ihre vorzüglichste Eigenschaft be-
scripsit. Deinde quas habet varie-
rührt. Er nennt nun zehen Spielarten
tates ita insignivit:
folgendermaßen: Pausia, Algiana, Lici-
niana, Sergia, Nevia, Culminia, Orchis,
Regia, Circites, Murtea. Plinius[t] ber-

5) Scriptores rei rusticae Lib. V. Cap. VIII. Ed. Gesneri. pag. 588.

t) Histor. natur. Lib. XV. Cap. 3. Ed. cit.

[illegible] adhuc [illegible] describit quam [illegible]
descripsit, nisi non nostrum sed Columella, qui
Cantharum dicit [illegible] Carpo ap-
pellat nec ipsis unis Dactylos [illegible]
animadvertit) quae cetera denominationes
nascitur, de abrigant & mittit in Autumno scor-
ea dicit [illegible] quae Columella
bumum nec nisi [illegible] nisi [illegible]
nascit convenientia. Et addunt quidem
Columella abrumpuntur. Sic fuisse hic ipsi:

Fausia; Orchites, Radius, Licinia, Cominia, Contia,

Sergia seu regia seu majorina seu Thaulia, Aegyp-
tiae, Syriacae, Vicinae et Sidinae, Colymbades,

Praecoces, Superbae, Praedulces. (Singulae
Das alle
ipsae varietates Rodiae adhuc graviter
Stata Pyralarten noch sind zu lag existere,
quam maxime [illegible] [illegible] nodo
ist nur allzu manifestissimus; nur haben ihnen
[illegible] recentiores temporibus nomina
unsere Zeiten, unsere Palmen gegeben, Ulu-
de Caelius Secundus temporibus Seyen
ter Bruns, dem alten Römer zu Serres v
terrogare quam diversitate
Zeiten folgende: Boutignan, Bequerut, Dau-
rades, Verdales, Commaux, Sauzins, d'Espai-
gne, Rouvieres, Glandaux, Roiales, Tardives,
Colianx, Longuetes, Negrans, Bourbaux, Sol-
tiennes, Morenques. Ist freilich aber dann,
Sed [illegible] propter diu
bitte, haec ipsa [illegible] in ipsi
ob sie diese Benennungen an Ort und Stelle
Quae Colei adhuc eadem manere sind'
noch bei itzt existiren, zum mindesten sind'
Sabeo ja recentiores. Libris [illegible] aliqua
ist nur wenige davon bei einigen Stich den
Jagnon allegata deprehendi
neueren Botanikern angetroffen.

§. XVIII

De definiendo accuratiori sui
Zu Absicht der genauern Bestimmung der
variabilitate [illegible]
der Pyralarten haben sich neuerlich Magnolius, x

a) Praes. Schulze, Diss. de Oleo Olivarum. §. XI pag. 12.

v) Olivier Serres, Theatre d'Agriculture à Paris 1605. 4t. pag. 701.

x) Botanicum Monspeliense. Monspelii 1676 8vo. Eiusd. Hortus regius Monspelien. Monspelii 1697. 8v.

Lupanus,[y] Tournefort,[z] und Vaillant[a] meinen
dient gemacht. Dieser ihren benennungen
folgten noch Tillius[b], Garidel[c] und Jouan[d].
Nur hat Tillius noch einige Spielarten be-
merckt die weder im Magnol noch Tour-
nefort vorkommen. Auch Rajus erwähnt
der Magnolischen Spielart.

§ XIX

Um alle diese Spielarten mit einem
male zu sammt ihren verschiedenen benen-
nungen zu übersehen folgt hier eine zu die-
ser Absicht dienliche Tabelle.

I. Olea major oblonga angulosa amyg-
dali forma: Magnolii, Botanic. Monsp.
pag. 189. Eiusd. Hort. reg. Monsp. pag. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. pag. 1542 Tourne-
fort, Inst. rei herb. pag. 599. Tillii, Catal.
Plant. hort. Pisani. pag. 122 Garidel, Hist.
des Plantes etc. pag. 335. Jouan, Hort.
reg. Monsp. pag. 7 Olea fructu maio-
re, oblongo, anguloso, amygdali for-
ma: Vaillant, in Hist. de l'acad. roy. des
Sciences de Paris. Année 1722. pag. 197.
No. 15. Olea ~~Europaea~~ γ. Amygda-
lina: Jouan, Flora Monsp. pag. 6. Oli-

y) Hortus Catholicus. Neapoli 1696. 4t.

z) Institutiones rei herbariae Tom. I.

a) in Histoire de l'Acad. roy. des Sciences de
Paris. Année 1722.

b) Catalog. plantar. horti ~~[illegible]~~ Pisani. Floren-
tiae. 1723. fol.

c) Histoire des Plantes qui naissent en Proven-
ce. à Paris 1719. fol.

d) Hortus regius Monspel. Lugd. 1762. 8v.
Eiusd. Flora Monspeliaca Lugd. 765. In
diesem letztern Werck hat Jouan noch Linnae-
ischer Art, indem Spielart noch einen speciellen
Nahmen vorgesetzt.

e) Hist. plant. Tom. II.

vier dont les fruits ont la forme d'Amande, qu'on nomme en Languedoc Amelou: Du-Hamel, Traité des Arbres et Arbustes. Tom II pag. 58. No. 8.

Teste Magnolii ad condituram maxime expetitur, suavissima enim est et rosae habet odorem.

II. Olea media oblonga angulosa, vulgo Oulivuire: Magnolii, Bot. Mons. pag. 189. Eiusd. Hort. reg. Mons. pag. 147. Raji, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 7 Olea fructu maiusculo, oblongo anguloso: Vaillant, Hist. de l'acad. etc. année 1722. pag. 197. No 16. Olea ~~Europaea~~ β angulosa: Gouan: Flora Mons. pag. 6.

Magnolius hanc Varietatem, vulgarissimam esse dicit.

III. Olea media oblonga, fructu corni figura; vulgo Corniau: Magnolii, Bot. Mons. pag. 189. Eiusd. Hort. reg. Mons. pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Tournef. Inst. pag. 599. Garidel, Hist. des Plantes etc. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 7 Olea fructu corni, oblongo maiusculo; Vaillant, Hist. de l'acad. etc. année 1722. pag. 196. No. 7. Olea ~~Europaea~~ δ. Cranio morpha: Gouan, Flora Mons. pag. 6 Olivier dont le fruit ressemble à celui du Cormier, qu'on nome en Languedoc Cormeau:

Du Hamel: ~~Tr. des~~ loc. cit. T. II. pag. 58. No. 9.
Hago varietas cum sequentibus
diese Varietaen nebst derjenigen unter
VII u. VIII nennt, wie Garidel versichert, in Gallo-
provincia vulgo sub nomine
gemeinen Mann in der Provence Aulivo
comprehendantur sollen et una cum
barralenquo und ~~[illegible]~~ sie nebst der
optimum et delicatissimum praebere perhibentur
Saurenquo das beste und delicatesten Oel
oleum. Qualis autem
liefern. Was aber die Saurenquo hat
varietas non anno-
eine Spielart sein, hat Garidel nicht ange-
tavit puto autem esse sub
merkt, wahrscheinl. aber ist's die unter
descriptam, scilicet
XIV angegebene nemlich die Aglandau.

IV. Olea minor oblonga: Magnolii,
Bot. Mons. pag. 189. Eiusd. Hort. reg. Mons.
pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1542.
Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 7. Olea fruc-
tu oblongo minore; Tournefort: Inst. p. 599.
~~Tillii, Catal. plant.~~ Vaillant, Hist. de l'acad. etc.
année 1722. pag. 197. No. 8. Tillii, Catal.
pl. hort. pisani. pag. 122. Garidel, Hist.
des plantes etc. pag. 334. Olea ~~Euro-~~
~~paea~~ ζ. oblonga: Gouan, Flora Mons.
pag. 6 Olea Gallica foliis lineari-
lanceolatis sublus incanis: Miller,
Gardeners Dictionary. No. 1. Olivier
~~dont~~ à petit fruit long. à Toulon
Olive Picholine: Du Hamel, loc. cit.

Tom. II. pag. 157. No. 2. Olivae minores et Genuenses et ex Provincia: C. Bauhini Pinax, pag. 472. Olivae Lusitanicae, Narbonenses Boeticae: Clusii, rarior. aliquot stirp. per hispan. pag. 45.

V. Olea maior subrotunda: Magnolii, Bot. Mons. pag. 189. ~~Luisd. hort. reg.~~ Raii, Histor. Plant. T. II. pag. 1542. Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 7. Olea maxima subrotunda; Magnolii, Hort. reg. Mons. pag. 147. Tournefort, Inst. pag. 599. Tillii, Catal. pl. hort. pisani. pag. ~~[illegible]~~ 122. Garidel, Hist. des Plantes etc. pag. 335. Olea ε. sphaerica: Gouan, Flora Mons. pag. 6. Olivier à gros fruit arrondi, qu'on nomme en Languedoc Ampoulan: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 10.

Inter Olivarum Varietates haec maxima est et ad condituram praecipue servatur. cfr. Magnolii, Bot. Mons.

VI. Olea media rotunda viridior: Magnolii, Bot. Mons. pag. 190. Luisd. Hort. reg. Mons. pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II pag. 1542. Tournefort, Inst. pag. 599. Tillii, Catal. pl. pag. 122 Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 7. Olea fructu majusculo, rotundo, viridiore: Vaillant, Hist. de l'Acad. Année 1722. pag. 196. No. 5. Olea γ. viridula: Gouan, Flora Mons. pag. 6.

Olivier à fruit rond et très verd, qu'on nome en Languedoc Verdale: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 12.

Haec similiter ad condituram eligitur.

VII. Olea media rotunda praecox: Magnolii, Bot. Mons. pag. 190. Eiusd. Hort. reg. Mons. pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II pag. 1542. Tournefort, Inst. pag. 599. Tillii, lat. pl. pag 122 Garidel, Hist. des Plantes etc. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 8 Olea fructu praecoci, maiusculo et rotundo: Vaillant, Hist de l'acad. année 1722. pag. 196. No. 6. Olea 2. praecox: Gouan, Flor. Mons. pag. 7. Olivier précoce à fruit rond, qu'on nome en Languedoc Moureau: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 11.

Cito haec maturescit et ab arbore cadit.

VIII. Olea minor rotunda racemosa: Magnolii Bot. Mons. pag. 190. Eiusd. Hort. reg. Mons. pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II pag. 1542. Tournefort, Inst. pag. 599. Tillii, catal. pl. pag. 122 Garidel, Hist. des plantes etc. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Mons. pag: 8. Olea fructu minore et rotundiore: Vaillant, Hist de l'acad. année 1722. pag. 197. No. 10. Olea 1. racemosa: Gouan, Flora Mons. pag. 7. Olivier qui porte de petits fruit en grappe

ditte en Languedoc Bouteilleau: Du Hamel, loc. cit. T. II pag. 38. No. 13.

IX. Olea minor rotunda rubro nigricans: Magnolii, Bot. Monf. pag. 190. Linn. Hort. reg. Monf. pag. 147. Raii, Hift. pl. T. II. pag. 1542. Tournefort, Inft. pag. 599. Jacobi, Hift. des pl. pag. 335. Gouan, Hort. reg Monf. pag. 8 Olea fructu minore, rotundo, rubro-nigri: Vaillant, Hift. de l'acad. Année 1722. pag. 197. No. 11. Olea λ. Atro-rubens. Gouan, Flora Monf. pag. 7. Olivier dont le fruit eſt petit, rond et tirant ſur le noir dit en Languedoc Saliunne: Du Hamel, loc. cit. T. II pag. 38. No. 15.

X. Olea minor rotunda, ex rubro et nigro variegata: Magnolii, Bot. Monf. pag. 190. Linn. Hort. reg. Monf pag. 147. Raii, Hift. pl. T. II. pag. 1542. Tournefort, Inft. pag. 599. Tilli, Catal. plant. pag. 122. Jacobi, Hift. des plantes. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Monf. pag. 8. Olea fructu minore, rotundo, ex rubro et nigro variegato: Vaillant, Hift. de l'acad. Année 1722. pag. 197. No. 12. Olea μ. variegata: Gouan. Flora Monf. pag. 7 Olivier à petit fruit rond panaché de rouche et de noir, dit Vigau: Du Hamel: loc. cit. T. II. pag. 38. No. 14.

XI. Olea fructu maximo: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 196. No. 2. Tillii, Catal. plant. pag. 122 Garidel, Hist. des plantes pag. 334. Olea; foliis lanceolatis, fructu ovato: Miller, Gardeners Dictionary. No. 2. Oliva crassior circa Hispalim nascens: Clusii, Rarior. aliquot stirp. per hispan. pag. 45. Olivae superbae nucis fere magnitudine: Caesalpin

Olivae maximae Hispanicae: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1541. Hermanni, Hort. academ. Luyd. Bat. pag. 457. Plukenetii, Almagest. botan. pag. 268. Olivier à gros fruit, ou Olivier d'Espagne: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 57 No. 1.

XII. Olea fructu oblongo atrovirente: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'Acad. année 1722. pag. 197. No. 6. Tillii, Catal. plant. pag. 122 Garidel, Hist. des plantes. pag. 335. Olivae oblongae atrovirentes: C. Bauhini, Pinax pag. 472. Raii, Hist. pl. T. II pag. 1541. Olivier à fruit long d'un verd foncé: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 3. Aulivo Ponchudo: Garidel, loc. cit.

XIII.

XIV.

XIII. Olea fructu albo: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 197. No. 14. Olea latiore folio, fructu albo: Gaeidel, Hist. des plantes. pag. 335. Oliva alba circa Hispalim et Ulyssiponam: Clusii, rarior. aliquot stirp. per Hispan. pag. 45. Olivae albae: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Olivier à fruit blanc: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 4.

XIV. Olea fructu minore et rotundiore: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 197. No. 10. Tillii, Catal. Plant. pag. 122. Olivellae: Caesalpin

Olivae minores rotundiores: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Raii, Hist. plant. T. II pag. 1541. Olivier à petit fruit rond: à Aix Aglandau; à Marseille Caïanne Du Hamel, loc. cit. ~~Tom. II~~ T. II. pag. 58. No. 5.

Caro hujus varietatis
Das Fleisch von dieser Varietaet, ist
teste delicatissima
mir mit Du Hamel f versichert, très delicate et
est et sapidissima fructus parvus et
à beaucoup du gout, à le fruit fort petit et
nucleus exilis pane rotundo est haec varietas
le noyau fort menu; elle est presque ronde,
superficie laevi denique
la superfice du fruit est unie: enfin elle a
sapore est magis amaro quam reliquae omnes.
un gout plus amere que toutes les autres;
habet igitur aliquid de indole olea silvestris oleum
ainsi elle tient de l'Olive sauvage: l'huile
quod praebet, odore et sapore fructus imbutum est.
qu'elle rend a l'odeur et le gout du fruit

f) loc. cit. T. II. pag. 67.

et se conserve bien, pourvu qu'on ait eu soin d'apporter les justes precautions.

XV. Olea fructu maiusculo et oblongo: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 196. no. 4. Tillii, Catal. plant. pag. 122 Olivae Raggiariae: Caesalpin

Olivae maiusculae et oblongae: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Raü, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Olivier à gros fruit long. en Provence Laurinne. Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 6.

Haec varietas narrante du Hamel paulo
Dieses ist nach du Hamel un peu plus
major est quam nucleus sit
grosse que l'Aglandou, son noyau est
cum fructu comparet satis magnus est
asses gros par proportion au fruit; la
superficies fructus inaequalis et quasi
surface du fruit est inégale et come rele-
gibus aspera fructus ipse minus amarus
vée de bosses; ce fruit est moins amer
quam praebet bonum
que l'Aglandou; il fournit de bonne
oleum et ad condiendum magni
huile et est singulierement estimé pour
aestimatur. Referente g) haec varie-
confire. Nach de la Tour unum ma-
tas in Gallia provincia etiam audit
dieses in der Provence auch nach Barrelen.

XVI. Olea fructu maiori, carne crassa: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 196. No. 3. Tillii, Catal. plant. pag. 122. Garidel, Hist des plantes. pag. 334 Olivae regiae.

g) Le Gentilhome cultivateur. Tom. VII pag 34.

Caesalpine

Olivae maiores et pulposiores: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Raü, Hist. pl. T. II. pag. 1542 Olivier ~~royal~~ à gros fruit très charnu, dit Olivier Royal: Du Hamel, loc. cit. T. II pag. 58 No. 7. Aulivo tripardo: Garidel, loc. cit. Sevillanas: Le Gentilhome cultivateur. Tome VII. pag. 37.

XVII. Olea minor Lucensis fructu odorato: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 197. No. 13

Oliva minor Lucensis: Hort. reg. Parisiens.

Olive de Luques à fruit odorant: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 59. No. 16.

XVIII. Olea sero florens, foliis longioribus: Tillü, Catal. plant pag. 122.

XIX Olea foliis Myrtinis, fructu angusto, nucleo acuminato: Tillü, Catal. Plant. pag. 123

XX. Olea plataphyllos, alternis annis fructum ferens: Tillü, Catal. Plant pag. 123.

XXI. Olea minus frondifera et saepius ferax: Tillü Catal. Plant. pag. 123.

XXII. Olea sativa fructu maiori pallido: Raü, Sylloge stirpium extra Brittan. pag. 386.

XXIII. Olea sylvestris: ~~folio duro subtus in-~~
~~cano C. Bauhini~~ Magnolii, Botan.
mons. pag. 139. Olea sylvestris, fo-
lio duro subtus incano: Casp. Bau-
hini, Pinax pag. 472. Tournef. Inst. pag
599. Olivier sauvage dont les
feuilles sont coriaces et velues par
dessous: Du Hamel, loc cit. T. II pag.
59. No. 17.

Plura synonyma huius varietatis addui
in § XV huius Commentationis.

XXIV. Olea sylvestris hispanica folio
duro subtus incano, fructu obtuso,
mucronato: Tournefort, Inst pag. 599.
Pillii, Catal. plant. pag. 120. ~~Olivier~~
~~d'Espagne, dont la pou~~ Olea syl-
vestris, fructu parvo, sphaeroïde,
mucronato: Vaillant, Hist. de l'Acad.
année 1722. pag. 196. No. 1. Tor. 3.
Olivier d'Espagne, dont la pointe
du fruit est trongnée: Du Hamel,
loc. cit. To II. pag. 59. No. 13.

Species

Tres tantummodo species Genus Oleae secundum Linnaei systema continet (vid. Ed. Systema Naturae p. Species plantae. Ed. novissi. Reichardi p. 19.) Europaeam, Capensem, et Americanam. Differunt hae tres species ~~tantummodo~~ respectu foliorum figurae. Europaea habet folia lanceolata, Capensis ovata, et Americana lanceolato-elliptica. ~~[illegible]~~

Cortex est lavior

~~Descriptio accuratior Oleae Europaeae.~~

~~Oleae E. giebt 2 Variet.~~ ~~Von der [illegible] Gattung~~ nemlich von der Europaea ~~hat man noch einen Varietät, die wild wächst, und die sich~~ besonders dadurch kennt, ~~sie ramos tetragonos hat und~~ ~~macht~~ daß ~~[illegible]~~ sie etwas kleinere blätter u. Früchte trägt, wie viele der ältern Botanisten bemerkt vid. C. B. Pin. p. 472. Aus. J. Bauhin, Hist. plant. Pars 2. p. 17 Rajo, Hist. pl. T. 2. p. 1544.

~~Auch ferner soll der Saft der Frucht pur-~~ purus u. mordax, ~~[illegible]~~ u. der ganze baum insigniter amara sein. Eben diesen wilden Oelbaum schreiben einige e.g. ~~Matth. in Dodonaeus, Lauri [illegible] C. B. [illegible]~~ Stachel ~~[illegible] andere e.g. Ausius, [illegible] Dodonaeus, Hist. stirp. Sempt. VI. Lobel~~ ~~[illegible] Erwähnung derselben.~~

Von der Olea Eur. giebt 2 Variet. Eine folius lanceolatis ramis tereticis cutis, die andere folius lanceolatis ramis tetragonis. Ersteren wird in den Oel-Gärten angebaut, letztere wächst wild. Die letztere macht sich ~~[illegible]~~ außer dem ~~[illegible]~~ Linn. Character daß sie ramos tetragonos haben auch noch dadurch kennt, daß ihre blätter u. Früchte kleiner sind, die Aeste mit Stacheln versehen sind, ferner daß der ganze baum insigniter amara u. der Saft der Frucht ~~[illegible]~~ purpureus u. mordax ist. Daß aber einige der ältern botanisten e.g. Ausius, Plantar. rarior. Hist. L. 1. p. 26 Dodon. Hist. Plant. Sempt. VI Lib. 3. p. 321. ~~[illegible]~~ Lob. Stirp. advers. p. 422 keinen Stachel Erwähnung thun kommt wahrscheinlich daher daß sie eine Variet. der Sativ. für die Sylvestr. angesehen

Hist. ido

Die ~~Vernachlässigung der Lettern~~

Uebrigens kommen beide in allen übrigen Stücken ~~[illegible]~~ mit einander überein. Nur ist noch zu bemerken daß die sativa leicht zur sylvestris werden kann, wenn man sie nicht genau genug warthet, u. daß ~~[illegible]~~ sylvestr. ihnen vorzuziehen kommt wenn man den Kern der sativ. ausbrat, ~~[illegible]~~ wilden Oelbaum nennt Theophrast, vid. Hist. pl. p. 41. κότινος, ~~andern griech. ἀγριέλαιος vel ἀγριελαία~~ Dioscorid. p. 71. Αγριελαία u. andern griech. wie Dioscord. eod. loc. bemerkt ἐλαία αἰθιοπική.

Descriptio accuratior Oleae Europ.

Synonyma

Obgleich alle meinige Autores die dieser Pflanze Erwähnung thun den nomen genericum Olea beibehalten, so konnte es doch nicht fehlen daß sie einig in Ansehung der speciellen ~~beschreibung~~ benennung von einander abgehen. Ich hielt es daher der Mühe werth diese verschiedene benennung so viel als, ~~[illegible]~~ mir aufzutreiben die Zeit erlaubte, ~~[illegible]~~ auszuziehen u. hier mit zu theilen.

Nach dem Zeugnisse eines Forsk all
vid. eund. Flora aegyptiaco-arab. p. 202.
heißt ~~heißt~~ die Olea Europaea bei den heutigen Griechen Elies.
Einige Italiaener nennen sie Olivo, andere
Ulivo wie Vettori in lib. cit. u. Giorn. di medic.
In Spanien nennt man sie Azeytuno, Oliva
vid. Bowles. In England Olive tree. ~~man~~
~~man bei~~ Parkinson
Die Franzosen nennen sie Olivier
~~Die~~ Provence Nach Garidel nennt ihn
der gemeine Mann in der Provence Aulivo.
Und in Teutschland hat er allgemein den
Nahmen Oehlbaum, Olivenbaum.

Icones Oleae

Fructus s. Oliva cum suis Varietat.

Secundum Ill. Murray, vid. Appar. Medicamin. Vol. 2. p. 34. Fructus s. Oliva, tanquam praecipua pars arboris, drupa est vel magis vel minus oblonga, utrinque rotundata, constans ex carne fungosa, dum accens est, amaro austera; intra quam ana angustior aspera crassa valdeque dura nucleo albo ~~[illegible]~~ dulci. ~~[illegible]~~

Von den Oliven hat man eine grosse Menge Varietaten, die in Ansehung ihrer Größe, ihrer Gestalt, ihrer Farbe, ihres Saftes, ihres Geschmacks, loci varietate, ac bonitatis diversitate sehr von einander abweichen, ~~[illegible]~~ Nach diesen Verschiedenheiten wie nicht weniger nach ihren Erfindern hat man ~~[illegible]~~ den Oliven verschiedene Nahmen gegeben. Unter den Alten ist wohl Columella ♀ der erste der uns die meisten Varietaten aufgezeichnet, er benennt seine 10 folgender massen: Pausia, Algiana, Liciniana, Sergia, Nevia, Culminia, Orchis, Regia, Circites, Murtea. Da nun aber Columella nicht ausführlich genug von diesen Varietaten spricht, ~~[illegible]~~ so kann man wohl nicht die

♀ Scriptores rei rusticae. Lib. V. Cap. VIII Ed. Gesn. p. 688.

heutig mit den Seinigen zu vergleichen, und noch wohl gar mit Gewißheit die oder jene Varietäten für Colucrellen sich ausgeben, wie doch Dachnern gethan. vid. eiusd. Diss. de Oleo Olivar. p. 12.

Plinius, Ed. Dalech. Lib. XV. Cap. 3 beschreibt uns noch mehrere, wovon aber indeß die meisten in Ansehung ihrer Benennung u. Eigenschaften mit denen von Colucrella übereintreffen. Sie heißen bei ihm Pausia, Orchites, Radius, Licinia, Cominia, Contia, Sergia s. regia, s. Majorina, s. Phaulia, Aegyptiae, Syriacae, Picinae et Sidicinae, Colymbades, Praecoces, Superbae, Praedulces.

Daß alle diese Varietäten auch noch heut zu Tag existiren ist nur allzuwahrscheinlich. Nur haben ihnen neuere Zeiten andere Nahmen gegeben, die wiederum nach den verschiedenen Schriftstellern so sie beschrieben, verschieden sind. Unter denen Franzosen kannten man zu Serres Zeiten folgende: (vid Olivier Serres, Theatre d'Agriculture. à Paris 1605. 4t. p. 701.) Boutignan, Bequerut, Daurades, Verdales, Pommaux, Sauzins, d'Espaigne, ~~Kovie~~ Kou-

vieres, Glandaux, Rocales, Gentiles, (Colianx) Lon-
guetes, Negraux, (Boubaux) Sattiernes, Morenques.
Ich zweifle aber dran, ob noch ~~aber~~ nicht dieser
benennung an Ort u. Stelle üblich sind. Zum
wenigsten sind ich ~~sie weder~~ oder einig dann bei Tournefort
~~noch~~ auch Gouan, ~~noch Garidel~~ angeführt.

In Absicht der genauern Bestimmung
dieser Varietaten haben sich vorzüglich Magnolius
(im Botanico Monspeliensi. Monspelii 1686 8vo.
u. Hort. Monsp.) Cupanus in Hort. Cathol.
Tournefort (in Inst. rei herb. T. I. p. 598 et 99) verdient
gemacht. Dieser ihrer benennung folgt
noch Garidel in euerd. Hist. des Plantes qui
naissent en Provence. a Paris 1719. fol. Inner-
~~Tillius, in Michael Angelus Tillius~~ in Catal.
Plantar. horti Pisani. Florentiae 720. fol. Doch
hat dieser noch einige Varied. angeführt, bemerkt die
weder im Magnol noch Tournefort vorkommen.
Viele der Magnolischen u. Tournefortschen Varietaten
trifft man auch in Gouani Horto regio
Monspeliensi, Lugd. 762. 8. u. in Euerd. Flora
Monspeliaca. Lugd. 765. 8vo. an. Nur
mit dem Unterschied daß Gouan in letzterm

Kennt in der Varietät, auf Kindesheit
oder einer speciellen Rasse, vorgelegt.

Um nun alle diese Varietäten mit einander
zu übersehen, und doch auch um zu wissen,
welche Varietäten in verschiedenen Ländern sind
zu Tag angebauet, folgt hier eine zu
dieser Absicht dienliche Tabelle:

1. Olea major oblonga angulosa vulgo dicta
forma. ~~vulgo Cornillan~~ Magn. Bot. Mons. p. 189.

Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542
~~Sauvages, p. 335.~~
~~Tournef.~~ p. 599.
Jessen. Catal. Plant. p. 122.
Jouan, Hort. reg. Mons. p. 7.
β. Angulosa Jouan, Flor. Mons. p. 6.
Du Hamel, Tr. des arbres & arbustes. T. 2. p. 28 No. 8

ad id genus maxime capitis praestantissima
mihi est, et rosae habet odorem

Olea fructu maiore, oblongo, angulosa, Angg:
dali forma. Vaillant, Bot. Mss. 6ter Tom. p. 157
No. 16. Histoire de l'Acad. Royal des Sciences
de Paris. Annee 1722. p. 197. No. 15

Olea Sativa.

+ en Languedoc Amelon Olivier dont les fruits ont la
forme d'Amande, qu'on nome en Languedoc Amelou.

2. Oliva media oblonga angulosa, vulgo Olive-
viere. Magn. Bot. Mons. p. 189.

Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542.
Jouan, Hort. reg. Mons. p. 7.
β. Angulosa. Jouan, Flor. Mons. p. 6.

Secundus Magnolii, vulgaris hinc est.

Olea fructu maiusculo, oblongo, angulosa.
Vaill. Bot. Mss. 6ter Tom. p. 157. No. 16. Histoire
de l'acad. roy. des Sciences de Paris 1722. p. 197. No.
16.

3 ——— media oblonga, fructu cornu figura,
vulgo Cornillan. Magn. Bot. Mons. p. 189

Olea fructu cornu, oblongo maiusculo.
Vaillant in Bot. Mss. 6 Tom. p. 156. No. 7.
Hist. de l'Acad. roy. des Sciences de Paris
1722. p. 196. No. 7

Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. 1542.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Hic de ~~Oleis~~ Olea et Oleis praemissis me nunc ad culturam confero. ~~in tanta der~~ ~~vorzüglichsten unter alten und neuern Schriftsteller hierin aufgezeichnet und angezeigten d. h. aus einander setzen.~~

Der große Nutzen ~~des~~ den man vom Oelbaume ~~...~~ zieht sowohl ~~in Absicht~~ vermöge seines sehr schönen Holzes, das die Drechsler, Ebenisten d. Schreiner so hochschätzen, weil es sich feiner verarbeiten läßt als viele andere Holzer, als auch vorzüglich ~~in~~ vermöge der Früchte die wegen ~~ihres~~ dem Oehle das man aus ihnen preßt oder auch daß man sie einmacht veranlaßte, daß man schon in den ältesten Zeiten die äußerste Aufmerksamkeit auf seine Cultur verwendete, die aber meistens doch dazumal noch nicht den Grad der Vollkommenheit hatte, zu der sie nun durch Bemühung neuerer ~~Oeconomes~~ gelangt ~~gebracht~~. Ich daher werde mich auch bloß nur an dieselbe halten, und neueren Schriftsteller e.g. Pietro Vettori, lib. cit. Serres, lib. cit. Du Hamel, lib. cit. Hall, Le Gentilhomme cultivateur. traduit de l'anglois par Mr. Dupuy Demportes. T. VII. p. 17 sq. Giornale ~~...~~ d'Italia T. X. aufgezeichnet.

Hauptsächlich kommt es bei der Cultur des Oelbaumes auf d. Erdreich an, das auch sodann bessere oder schlechtere Früchte hervorbringt nach dem es gut oder schlecht ist. Ein zu fetter, zu magrer, zu feuchter, zu trockner oder auch zu leichter

und weil hiervon das vorzüglichste bereits zu meiner Absicht erlaubt kurz anzuführen.

boden würde dem Oelbaume aber so nach:
theilig sein, als es vortheilhaft vor ihn
ist, wenn sein Erdreich warm, leicht u:
steinicht, ~~kreidicht~~, [sandicht oder mit Steinen untermischt ist] ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~. Ferner [illegible]
ihm die Lage ~~gegen~~ an erhabenen Orten auf
Hügeln u. Bergen, u. zwar gegen Mittag
oder Morgen, weit zuträglicher u. seiner
naturae texturae weit ~~[illegible]~~ angemessener
als wenn man ihn an niedrig, tief u:
gegen Norden gelegenen Orten anpflanzt, denn in tiefliegenden Orten bekommt das Oel leicht die üble Eigenschaft daß es zu fett (grassior) wird.
Und Kälte ist ihm sehr schädlich; äusserst dörrt sie seine Äste u. trocknet die Früchte der:
maßen aus, daß ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ die Hoffnung einer guten
Ernte plötzlich vereitelt wird. [in einem günstigen Klima]

Ueberhaupt aber ist zu merken, daß ein
trockner, steiniger u.
magerer Boden einem fetten u. starken (Pearl
fort) vorzuziehen ist. In erstem werden
[nach de Leuws loc. cit. p. 60]
zwar die Bäume grösser und dicker, allein
letzterer bringt weit bessere Früchte zum
Vorschein, ~~[illegible]~~ deren Oel
sodann auch nach der [illegible] Olio [illegible]
so viel trefflicher ausfällt. Und dieses
passt auf alle Variet. von Oelbäumen.

Auch sind die Bäume in einem solchen
Erdreiche weit besser vor allen übrigen Zu-
fällen geschützt, insonderheit sind die vor-
[illegible] auf Hügeln gepflanzt [illegible]
so der Kälte nicht ausgesetzt wie diejenigen
in tief liegenden Orten leicht zerstört [illegible].
Im Winter sind nach Fournier, aber
durch Unglück, vermöge der Kälte
in den [illegible] (gelées) [illegible]
[illegible] u. im [illegible] Bäumen [illegible] vertrocknet
gesehen. Rech. de Marteil T. 1. p. 9

§.

Mit der Vermehrung u. Verpflanz. des Oehbaums beschäftigten sich von jeher die Schriftsteller ~~[illegible]~~, und man verfiel daher auf nicht wenige verschiedene Arten; die aber alle anzuführen mein Vorhaben eben so wenig erlaubt als es zugl. unnütz sein würde, zu dem da sich die propagatio dieses baums heut zu tag auf ganz weniges u. simplex reduc. arg. ~~[illegible]~~ Indessen war ächer auch von diesen verschied. Arten unterrichtet sein will den verweis ich auf J. Bauhin ~~[illegible]~~ wo er zu genügen davon ausgezeichnet findet. vid. ei. hist. plantar. T. I. Lib. VI. pag. 9. zeitverliehrend

Da es eine äusserst langwierige, für den Cultivat. verdrießliche u. dabei unsichere Sache ist, durch das Aussaeen der Kerne den Oelbau zu vermehren, so ~~hat man mit Recht~~ niemals diese Art der Vermehrung befolgt. Denn um nur junge Pflanze von einer Dicke zu haben gehen schon sehr viele Jahre drauf, u. de la Tour versichert und daß eine junge Pflanze vor der Dicke eines Daumens ~~zu haben, gehen nach de la Tour, auch~~ bei dem besten Erdreiche zum wenigsten 4–5 Jahre erfordern. Uebrigens irren diejenigen gänzl. die da glauben daß ~~[illegible]~~ der Oliven baum gar nicht aus Saamen zu ziehen wäre, wie noch unter den Neuern ~~[illegible]~~ Mr. J. Cesaire in Gentilh. cultiv. T. VII. p. 29 diese Meinung gehegt,

vid. Le Gentilhome cultiv. T. VII. p. 36

Vettori ist unter den Neuern wahrscheinlich der erste der die üblen Nachtheile dieser Art von Vermehrung einsah u. sie daher seinen landesleuthen mißrieth.

Schon Vettori sah ihre die üblen Folgen ~~dieser Art von Vermehrung~~ ein u. sagt daß wenn man auf diese Weise junge Pflanzen ohne Wurzeln setzt ~~[illegible]~~ u. ~~[illegible]~~ gehen lange Zeit darauf ~~gehen~~ bis sie einmal Feuchtigkeit u. Nahrung aus der Erde ziehen könnten, sie stürben daher halb ab, ~~[illegible]~~ gingen auf die Hälfte zu grunde, u. was übrig blieben wüchse auf die beschwerlichste Weise. Vettori glaubt ferner daß das Spalten des Stamms das doch nie wieder zuheilt, Ursache sei warum bei ~~[illegible]~~ öfteren Regen der Baum so leicht verfault u. daher sich auch so leicht ameißen u. andre Würmer darin erzeugten, die den Alten Bäumen so äußerst nachtheilig seien. Er geht noch weiter u. behauptet daß unter 1000 auf diese Weise gepflanzt kaum einer gesund würde der ganz gesund sein; sie seien beinah alle fehlerhaft

~~[illegible]~~ f. lib. ist. p. 52.

Um die junge Pflanze rum steckt man Dornen damit

Bei der Art hat man ferner auf den Vortheil daß das Ungeziefer das bei den Ablegern ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ vermöge der gemachten Spalte so nicht das Marck des Baums entreißen u. verzehren kann, hier mehr abgehalten wird.

als zu dünn seien. Du Hamel verlangt
daß sie die Dicke eines Armes haben, u.
De S. Cesaire versichert uns daß dieweil
deren Dicke 5 Zoll im Diameter beträgt
weit besser gerathen als jung und zartere
weil nemlich letztere dem Wind u. Wetter
nicht so gut widerstehen, auch längere Zeit
zu ihrer Bildung fordern.

So bald nun diese Art von Vermehrung
befolgt u. der Surculus von einer guten
Gattung von Olivenbaum genommen, dann
ist es nicht nach de la Tour ~~unumgängl.~~ nöthig ihn zu
propfen u. man thut es nur dann wenn
man ~~die~~ eine Gattung entweder verbessern
oder verändern will

No. 2.

In Absicht des Propfens beobachtet
man von jeher immer die gleichen Regeln,
die weil sie denn auch so allgemein
bekannt, sind ~~es~~ mich berechtigt genug sehr
sie hier zu übergehen. Unter denen ge-
wöhnlichen 3 verschiedenen Arten des Propfens
ist nach aller Meinung immer diejenige
die beste welche die agricolae Emplastra:

No. 1.

In Spanien pflanzt man die Olivenbäume
11 pas von einander u. kommt dies auch
völlig mit dem Maaße der Italianen
u. Franzosen überein die die Weite von
30 Fuß angeben. damit nun auch die
bäume desto luftiger stehen, ~~und~~
auch die Sonnen Strahlen desto besser
auf sie wirken können, so räthen man
dieselben in quincuncem disponere. Zur
Verpflanzung schickt sich am beste der
Frühling, weil man alsdann weiter keine
Frost zu befürchten hat, die leicht die neue
Pflanze wieder zu Grunde richten könnte.

tiones v. nostrates inoculationes, Germani
mit den Pfeil propria, angula. Galli
ecussonner v. Italo insitare unum.
[illegible] ist nur (nur
gd marken, dass es besser ist einen
einen Pfropfen, Pfropfen, als den Baum
selbst gd propagiren. Die Zeit des
gd Baumschneidens variirt nach dem die
wärmere oder kältere Gegend um auch
Monath. In ganz warmen Ländern geschieht es
schon im Januar, in andern im April, wenn
es gerade, in andern im April wenn es
wieder aber im Herbstmonath oder Mai.

Das Beschneiden (putatio) der Bäume
Bäume hat gd vielen Nutzen auf diese
Fruchtbarkeit als dass es als eine ganz übrige
gesetzt könnte. Nach aller Erfahrung
wächst ein Baum mehr besonders als
guträgt. Sein wenn man ihn gar nicht
beschneidet v. ihm also all sein Holz
lässt; er wächst unmässig v. bekommt
dünne Frucht, weil sein nutrimentum
sich gd stark vertheilen muss. Als

das Pfropfen, Pfropfen [illegible]
Zweiten die Baumschule [illegible] einen gemeinen
Gattung [illegible] dann einen Baum beobachte, der
Landes dass einen Pfropf, Reis gegeben
auch [illegible] damit die Zeit, Pfropfen v. andern Pfropf
wieder bis zu einer Vollkommenheit wachse v.
etwa dass einen Pfropf gd wie Boten, ihn
einen Pfropf zu tragen nöthig, so sagt man
[illegible]. Vorerst muss sie, die sie für all
dem Ungemach schützen, Pictorius beschreibt
nicht Mathiolus, sind [illegible] in diesem Theatro C.M. p. 177
dass vorgeht. Er bind nun [illegible] den
Pfropfen [illegible] anderst Pfropf v. pfropfen
sei, ja dass er ihnen so gar mehr Pfropf
als gd geben giebt. Allein ist durch
die Erfahrung gelehrt gd aber der Pfropf
von der alten die zweite dem Reise v. Pfropfen
Bäumen gesagt, v. die man sonst gd Tag für
einen räumt genug ausreiss, der Mar[illegible]
dass man nun Pfropfbäumen zweiten Reise
pflanzt, entweder die einen oder die an-
dern gd gemein giebt. Wollte ja noch al-
lenfalls einer [illegible] sein, so ist
gnug dass die einzig Ursache angebe
dass beiderlei Arten von Bäumen gd nach
einander stunden, und dass auf solche
Weise Bäumen von gleicher Gattung

...

am besten also ist es ihn mittelmäßig u. rund zu ziehen. (rotundare)

~~[illegible]~~

~~[illegible]~~

Wenn bei aller angewandten Sorgfalt man bemerkt daß der Baum immer zu viele Aeste u. keine Früchte hervorbringt so muß man seine Wurzeln lüften u. einen großen Stück davon wegschneiden. Dies Mittel soll nach dem Giornale d'It. p. 39 sehr wirksam sein u. machen daß der Baum in kurzem weniger Aeste u. desto mehr Früchte trägt.

*

Das Düngen ist bei einem guten Boden nicht so nöthig als man ehedessen glaubte u. du Hamel, welchem auch Fourrier beitrat, behauptete sogar daß die neuen Oelbäume die man unter solchen Umständen niemals düngete, die besten und zum Oel pressen vortrefflichsten Oliven hervorbrächten. vid. Lich. de Hauchurck, lib. cit. p. 9. Auch mag dies in so fern seine Richtigkeit haben daß durch einen zu fetten, substantiellen Mist das Oel, wie auch Ill. Murray lib. cit. p. angemerkt zu fett zu sich, und fällt.

F Tr. des Arbres etc. T. II. p. 60

Tournef. p. 599
Zeidel, Hist. des plantes. p. 335.

Jouan, Hort. reg. Mons. p. 7.
du Hamel, Tr. des arbres & arbustes. p. 58. No. 9. ~~en Languedoc Cormeau~~ Olivier dont le fruit ressemble à celui du Cormier, qu'on nomme en Languedoc Cormeau.
δ. Cariomorpha. Jouan Flor. Mons. p. 6.

4 Oliva minor oblonga ; ~~vulgo pichoradine~~. Magn.

Bot. Mons. p. 189. Eurd. Hort. reg. Mons. p. 147.
Raü, Hist. Plant. T. II. p. 1542
Jouan. Hort. reg. Mons. p. 7.

ζ Oblonga. Jouan. Flora Mons. p. 6.

Olea Gallica foliis lineari-lanceolatis subtus incanis. Miller Gardeners Dictionary. No. 1.

Olivier a petit fruit long. à Sauvages, olive bichetune

Olea fructu oblongo minore. Jouan. p. 599.
du Hamel, Tr. des arbres & arbustes. p. 57. No. 2.
5. —— minor subrotunda, ~~vulgo Rampaou~~

Zeidel, Hist. des Plantes p. 334.
Tillii, Cat. Plant. p. 122

Olivae minores et Jeanneaes et en Provence
C. B. Pinax. p. 472. Olivae Lusitanicae, Rami Forenses Bolicae. Clus. rar. aliquot stirp. per Hisp. observat. Hist. p. 45.

Magn. Bot. Mons. p. 189.
Raü, Hist. Plant. T. II. p. 1542
Jouan, Hort. reg. Mons. p. 7.

Olea maxima subrotunda. Magn. Hort.

Later Olivar. species ista maxima est, et ad condituram praecipue servatur

reg. Mons. p. 147.

Tournef. p. 599.
Zeidel, Hist. des Plantes. p. 335.
Tillii, Cat. plant. p. 123.

du Hamel Tr. des arbres & arbustes. p. 58 No. 10. ~~en Languedoc ampoulan~~ Olivier à gros fruit arrondi, qu'on nomme en Languedoc Ampoulan.

ε Sphaerica. Jouan Flora Mons. p. 6.

6 —— media rotunda viridior, ~~vulgo Verdale~~

Olea similitudo ad condituram eligitur; cujus species requiritur, quae albidior est, et vulgo Blanquette dicitur

Magn. Bot. Mons. p. 190. Eurd. Hort.
reg. Mons. p. 147. Raü, Hist. Plant. T. II. p. 1542.

Olea fructu majusculo, rotundo, viridiore. Vaill. Par. Abs. Tab. 6. p. 156. No. 5. Hist. de l'acad. reg. des Sciences de Paris 1722. p. 196. No. 8.

Tournef. p. 599.
Tillii, Cat. plant. p. 123.

Jouan, Hort. reg. Mons. p. 8
Du Hamel, p. 58 No. 12. Olivier à fruit rond et tirs vert, qu'on nomme en Languedoc Verdale.
η Viridula. Jouan Flor. Mons. p. 7.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

7. Olea media rotunda praecox, ~~vulgo Moureau~~.

Magn. ~~Hort.~~ Bot. Mons. p. 190 Eiusd.

Hort. reg. Mons. p. 147. Raü, Hist. pl. T. II. p. 1542

Tournef. p. 599.

Garidel, Hist. des Plantes. p. 335

Tillü, Cat. plant. p. 123.

Gouan, Hort. reg. Mons. p. 8

Du Hamel, p. 58. No. 11. ~~en Languedoc Moureau~~

d. Praecox. Gouan, Flora Mons. p. 7

Cito maturescit et ab arbore cadit.

Olea fructu praecoci, maiusculo, rotundo. Vaill. Par. Abs. Ysil 6. p. 156. No. 6. Hist. de l'ac. roy. des Sciences de P. 1722. p. 196. No. 6

Olivier précoce à fruit rond, qu'on nome en Languedoc Moureau.

8 —— minor rotunda racemosa; ~~vulgo bouteilleau~~ Magn. Bot. Mons. p. 190. Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147. Raü, Hist. pl. T. II. p. 1542

Tournef. 599.

Garidel, Hist. des plantes. p. 335.

Tillü, Cat. plant. p. 123.

Gouan, Hort. reg. Mons. p. 8.

Du Hamel, p. 58. No. 13.

1. Racemosa. Gouan, Flora Mons. p. 7.

Olea fructu ~~rotund~~ minore et rotundiore. Vaill. Par. Abs. 6 ta Ysil p. 156. No. 10 Hist. de l'ac. roy des Scienc. de Par. 1722. p. 197. No. 10.

Olivier qui porte de petits fruit en grappe, dit en Languedoc Bouteilleau

9 —— minor rotunda rubro nigricano, ~~vulgo Saliene~~. Magn. Bot. p. 190. Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147. Raü, Hist. pl. T. II. p. 1542

Tournef. p. 599.

Garidel, Hist. des pl. p. 335

Gouan, Hort. reg. Mons. p. 8.

Du Hamel. p. 58. No. 15.

Olea fructu minore, rotundo, rubro-nigricante. Vaill. Par. Abs. 6 ta Ysil p. 157. No. 11. Hist. de l'acad. roy. des Sc. de Paris 1722. p. 197. No. 11

Olivier dont le fruit est petit, rond et tirant sur le noir, dit en Languedoc Saliene.

K Ateo-rubens. Jouan. Flor. Monsp. p. 7.

10. Olea minor rotunda, ex rubro & nigro variegata; ~~vulgo Figan~~. Magn. Bot. p. 190 Euvrd. Kort. reg. Monsp. p. 147. Raii Hist. Pl. T. II. p. 1542 Tournef. 599. ~~Figaoïe~~. Garidel, Hist. des pl. p. 335. Tillii, Cat. plant. p. 123. Jouan Hort. reg. Monsp. p. 8. Du Hamel, p. 58. No. 14. Olivier a petit fruit rond panaché de rouche & de noir, dit Figall. Olea fructu minore, rotundo, ex rubro et nigro variegato. Vaillant Par. Abs. 6th April p. 157. No. 12. Hist. de l'Ac. roy. des Sciens. de Paris 1722. p. 197. No. 12

1. Variegata. Jouan. Flora Monsp. p. 7.

11. —— maxima fructu. Tournef. 599 ~~Olive d'Espagne~~. Garidel. Hist. des plantes p. 334. Tillii, Cat. plant. p. 122. Du Hamel. p. 57. No. 1. Olivier à gros fruit, ou Olivier d'Espagne. Olivae maximae Hispanicae. L. B. Pinax. p. 472 Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1541 Hermanni, Hort. academic. Lugd. Batav. p. 457. ~~Plukenetii~~, almagest. botanic. p. 268 Oliva crassior circa Hispalim passim Ausc. Hist. ~~Lusitan~~. alig. stirp. per Hisp. observatar. p. 45. Oliva sylvestris nucis fere magnitudine. Caesalp. —— Vaill. Par. Abs. 6th April p. 156. No. 2. Hist. de l'Ac. roy. des Sciences de Paris 1722. p. 196. No. 2.

Olea, foliis lanceolatis, fructu ovato. Miller Gardeners Dictionary. No. 2.

12. —— fructu oblongo atrovirente Tourn. p. 599. Garidel. Hist. des Plantes p. 335. Olivier Sonchudo. Tillii. Catal. Plant. p. 122. Du Hamel, p. 58. No 3. Olivier à fruit long d'un vert foncé Olivae oblongae atrovirentes. L. B. Pin. 472. Raii, Hist plant. T. II. pag. 1541 —— Vaill. Par. Abs. 6th April p. 156. No. 9. Hist. de l'Ac. roy. des Sciences de Paris 1722. p. 197. No. 6.

13. Olea fructu albo. Tourn. 599. Vaillant. Paris. Acad. Ypic. 6. p. 157 No. 14. Hist. de l'Ac. roy. des Scien. Du Hamel p. 58 No. 4 Olivier à fruit blanc de Paris 1722. p. 197. No. 14

Olea [illegible] folio, fructu albo. Ja-

ridel Hist. des plantes. p. 335

Oliva alba. Clus. Hist. [illegible] plant. rarior. p. [illegible] aliquod simp. per Hispan. observat. Hist. p. 45.

Oliva alba. C. B. Pin. 472

14 — Olea fructu minore et rotundiore. Tourn.

p. 599 Vaill. Par. Acad. 6. Ypic. p. 156. No. 10. Hist. de l'Ac. roy des Scien. de Paris 1722 p. 197. No 10.

Sillü, Cat. Plant. p. 122.

Olivier à petit fruit rond:

Du Hamel, p. 58 No. 5 à Arles, Aglan.

Dan; à Marseille Cäisanne.

Olivae minores rotundiores C. B. Pin. 472. Raü. Hist. pl. T. II. p. 1541

Olivastrae Caesalp. 73.

15 — fructu majusculo et oblongo. Tourn. — Vaill. Par. Acad. 6. Ypic. p. 156. No. 4 Hist. de l'Ac. roy des Sc. de Paris 1722. p. 196. No 4

ner. p. 599.

Sillü, Cat. plant. p. 122.

Du Hamel, p. 58 No. 6. en Provence olivier à gros fruit long. en Provence Laurine.

Laurine.

Olivae majusculae et oblongae C. B.

Pin. p. 472. Raü, Hist. plant. T. II. p. 1542

Olivae Raggiarae Caesalp.

16 — fructu majori, carne crassa. Tourn. p. 599 — Vaill. Par. Acad. Ypic 6. p. 156. No. 3. Hist. de l'Ac. roy. des Scien. de Paris 1722. p. 196. No. 3.

Garidel, Hist. des plantes. p. 334 (connu en Provence parmi le Vulgaire sous le nom d'olivier Espagnol.)

Sillü, Catal. Plant. p. 123.

Du Hamel, p. 58. No. 7. Olivier Royal à gros fruit Ovoschaum, dit Olivier Royal.

Olivae majores et Sylvestres. C. B.

Pin. p. 472. Raü, Hist. pl. T. II. p. 1542 Secund. Bauh. Pin. 472. ad condituras tantum, quae ipsae Hisp. Sevillanas nomin. Le Gall. p. 37.

Olivae regiae Caesalp. 72.

17. Olea minor Lucensis. fructu odorato. Tournef. p. 599.
Vaillant, Parisiens. Exil 6. p. 157. No. 13. Hist. de l'ac. roy des Sc. de Paris 1722. p. 197. No. 13.

Du Hamel, p. 59. No. 16. Olive de Luques a fruit odorant

Oliva minor Lucensis odorata. Hort. reg. Parisiens.

~~an Olivae minores et Tenuenses et ex Provincia. C. B. Pin. p. 472. Olivae Lusitanicae Narbonenses, Boeticae, Elus. Hist. plant. rarior. [illegible] per Hisp. observatae Hist. p. 45.~~

18 — sero florens, foliis longioribus. Tillii, Catal. Plant. p. 123.

19 — foliis Myrtinis, fructu angusto, nucleo acuminato. Tillii, Cat. Pl. p. 123.

20 — plataphyllos, alternis annis fructum ferens. Tillii, Cat. Pl. p. 123.

21. — minus frondifera et saepius ferax. Tillii, Cat. Pl. p. 123.

Verte sis.

22 — Sylvestr. folio duro subtus incano.
~~Tournef~~ C. B. Pin. p. 472.
Tournef. p. 599.
Tillii, Cat. Plant. p. 123.
Du Hamel p. 59. No. 17. Olivier sauvage dont les feuilles sont coriaces et velues par dessous.
Plura synonyma huius Varietatis vid. p. huius Diss.

23 — Sylvestris Hispanica folio duro subtus incano, fructu obtuso, mucronato. Tournef. p. 599
Tillii, Cat. Plant. p. 123
Du Hamel, p. 59. No. 18 Olivier d'Espagne, dont la pointe du fruit est tronquée.

Olea Sylv. fructu parvo, Sphaeroïde, mucronato. Vaill. Par. Abs. Exil 6. p. 156. No. 1. Hist. de l'ac. roy des Sciences de Paris 1722. p. 196. No. 1. Var. j.

24. Olea sativa fructu maiori pallido. Oliveira. Kaiser, Syllogo stirp. exterar. p. 386.

Unter diesen allgemeinen Tafel hätte ich auch noch sehr gerne die einzige 32 Varietät gebracht die uns in neuesten Zeiten Petrus Antonius Michelius (wahrscheinl. in seiner Flora Agri Florentini) genau beschrieben, geliefert. Allein es war dieses um so weniger möglich auszuführen, da er in seiner Beschreibung gänzl. von deren Beschreibung seiner Vorgänger abweicht, auch andere Provinzial benennungen beifügt, die ich in keinem andern Schriftsteller finde. Uebrigens scheinen mir seine Beschreibung, äusserst genau u. richtig, zumal da er nicht allein auf die Frucht sondern auch auf die Blätter Rücksicht genommen, u. da ich nicht zweifle daß vielleicht in Zukunft neuerer Botanici in ihrer Beschreibung den Michelio folgen sollen, um dadurch 'mal der Unbequemlichkeit abzuhelfen die noch in diesem Stück in den meisten Ländern herrscht wo heut zu Tag die Oliven so häufig angebaut werden, da nemlich ~~in~~ ~~[illegible]~~ talis species in einem Gegend so in einer andern anderst genannt wird; so hielt ich es der Mühe werth auch diese 32 Benennung hier mitzutheilen. Da ich Micheli's Buch nicht selbst

zur

zu Hand gehabt, ~~habe~~ so bedient ich mich
zu dieser Absicht des Giornale ~~di Medicina~~
d'Italia. Tomo decimo - p. 366.

Indessen ~~ist~~ muß ich vorher noch erwähnen daß es gar nicht wahrscheinlich ist daß
auch dieses alle Varietäten seien die existirten. Mi-
cheli hat sich, wie im Giornale d'Ital. loc. cit.
angemerkt, blos auf ~~Toscana~~ Florent u. einige Oerter
von Italien eingeschränkt, u. es ist daher sehr
zu vermuthen daß in Spanien, Frankreich,
Africa etc. noch mehrere andere möchten ge-
funden werden. Dann liegt es aber blos
daran daß ein guter Botanister Gelegenheit
habe sie zu untersuchen, u. quasi supplementa
zum Micheli zu liefern.

~~Da ... die freie Circulation der Luft in der Pflanze, der nicht zu ihrem Wachsthum beiträgt.~~

Die älteste Geschichte dieses so schätzbaren Baums ist zu fabelhaft als dass ich mich in eine weitläufige Erörterung derselben hier einlassen sollte. Es kann wahrscheinlich meinen Lesern gleich viel, ob Minerva, der Hirte Aristaeus Mercurius oder sonst wer der Erfinder desselben gewesen. Wer indessen nähere Nachrichten hierüber sowohl als [illegible] verlangt, findet solche in ~~Theophrasts~~ ~~Histor. Plantar. Lib. IV. Cap. 3.~~ Ed. Bodaei a Stapel Notis ad Theophr. Hist. ~~[illegible]~~ Histor. Plantar. Lib. IV. Cap. 3. p. 310.

Plinii Histor. Mundi. Ed. Dalechampii Lib. XV.

Cassianus Bassus

J. Bauhini. Hist. Plant. Lib. XV. Cap. 1.

Pietro Vettori, Trattato delle Lodi e della Coltivazione degli Ulivi. In Firenze 1762. 4t.

Den Ursprung dieses Baums werden wir aber nicht in Griechenland, sondern vielmehr im Orient suchen, und macht uns dieses ~~[illegible]~~ die heilige Bücher* (da nemlich Noah nach der Sündfluth eine Taube aus seiner Arche ließ, und diese ein Oelblatt zurück brachte) wahrscheinlich.

Auch nahmen die Griechen den Oelbaum als ein Symbol des Friedens, der Misericordiae, als ein signum honoris et victoriae angesehen. Ferner glaubten sie, dass ihre Oelbäume ... [illegible] bringen würden ~~[illegible]~~ mundi [illegible] seu castae puellae die [illegible], und die unter ihrem heilig Oelbäume [illegible] wie z. B. Olea Moriae ... Olea Callistephanos bei Ihnen gewesen ... etc. verlangt findet solche

vid. Moser, [illegible] Cap. 8.

Aus dem Orient kam ~~[illegible]~~ der Oelbau
nach Griechenland, und erst spätere
Zeit nachher nach dem übrig südlichen Eu-
ropa. Wie uns Plinius, Lib. XV. Cap. 1. p. 660.
versichert, ~~[illegible]~~ war er unter
der Regierung des Tarquinius Priscus noch
nicht in Italien, Spanien und Africa be-
kannt, u. heut zu Tag aber findet man ihn
ausser eben erwähnten Ländern auch noch sehr
häufig in verschiedenen Provinzen von Frankreich
nemlich in der Provence (Provincia Gallica)
u. Languedoc. In weniger temperirten
Gegenden ~~[illegible]~~ überwindert
er nicht gern im Freien, u. seine Aeste
sterben ab sobald sich nur heftige Frösten
zeigen. Daher sieht man auch mit Recht Duhamel in Traité
des Arbres et arbustes T. 2. p. 60 die ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ Cultur in solchen Ländern als eine Klasse Curiositäten an.
Hier zu Lande geht nun seine Zärtlichkeit
noch weiter, und muss man ihn den
Winter über, wie Ill. Murray in Appar. Medic.
Vol. II. p. 33 angemerkt in den Libernacu-
lis aufbewahren, wo er noch dazu keine
Früchte, auch sehr selten blüthen trägt.

benennung.

~~Vox~~ Olea ~~[illegible]~~ Graecis ἐλαία dicta deducitur, aut, ut nonnulli volunt ἀπὸ τοῦ ἐλέου, misericordia. Nam supplicantium et pacis symbolum est. Aut ut alii existimant παρὰ τὸ λεῖον, quod est laeve vel lubricum; aut denique a λειῶ id est laevigo lubrico, quod oleum producat id quod maxime laeve et lubricum est. Sub nomine Oleae intelligitur itaque arbor ipsa, nonnulli autem autores e. g. Varro in variis locis libror. suor. de re rustica etiam fructum qui melius Oliva dicitur, ita denominant. Sic etiam apud Graecos ἐλαία vel ἐλαῖα non ~~tantum~~ arborem, sed etiam arboris fructum significat.

De Genere Olivarum

~~Theophrastus~~. Wenn man die Characteren dieser Pflanze die Theophrastus Eresius ~~[illegible]~~ in verschiedenen Stellen seiner Bücher so zerstreut anfahrt, zusammenordnet findet man schon eine ziemlich genaue Beschreibung dieses Geschlechts. ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ er gab schon auf Blätter, Blüthen und Frucht genau Acht. Im Lib. 6. Cap. XV sagt er: Olea ex urbanis perpetuo virent: in cod. Cap. quae coma perpetua virent, foliis angustioribus sunt et pinguedinem quand. suavemque olent eam reddunt

In Cap. XVI. pag. 48 sagt er von den Blättern: Omnia folia parte prona supinaque inter se distant: [illegible]

~~[illegible]~~ ac caeterorum ~~pars~~ supina viridior atque
~~[illegible]~~ est: nervulos et venas in pronis
habent sicut manus: Oleaginorum vero ~~pars~~ pars
~~cum~~ ipsa candidior minusque laevis:
oleae folia sunt angusta: prod. Cap. p. 49 pediculum habent brevem; ut quasi infixa cohaereant:
von den Blüthen merkt er in Lib. 1. Cap. —
XXI. p. 62 folgendes an: Oleaginei vero
flores foliati quidem, sed pusilli — Lib. 1. Cap. (Nec conceptaculo pars infima eget.)
XXII. p. 64: Florem circa fructum ipsum pro-
ducit, cujus prostrati flosculi perforati spec-
tantur: idque argumentum capitur probe arbo-
rem defloruisse. Nam si exaruerint aut
madefacti fuerint, una cum fructibus defluent:
atque ita nullatenus perforabuntur. Maior
vero pars fructuum integumentum in medio
floris tenet. — De fructu dicit:
Eius fructum natura ligno operuit, seu
lignoso putamine, et hac rursus mole
quadam carnosa obduxit: et tunica
praetenuis investivit. Auch von der
Kugel giebt er uns pag. 24. 25 et 26
Nachricht.

~~[illegible]~~

Dioscorides führt gar keinen botanischen Characteren dieses Pflanzen an und Rinius nur sehr wenig: Im ~~Cap. 19~~ Lib. 1 cap. 3 pag. 661 Ed. Dalech. sagt er von den Frucht: Olivae constant nucleo, oleo, carne, amurca: ~~Lib. 16~~ Cap. 19. p. 712. von den Blättern: Oleae folia non decidunt. ~~Lib.~~ Eod. lib. Cap. 24. p. 714. *Oleae folia superne candidiora et minus laevia: sunt oleae folia angusta: pediculum habent brevem.

Jener Character aber daß folia superne candidiora esse ist, wie auch schon Bodaeus a Stapel bemerkt: vid. Theophr. Cresu, Hist. plant. Edit. cit. p. 52, falsch, und es scheint als wenn Rinius den griechischen Text des Theophrasti dem er doch wahrscheinl. bei dieser Beschreibung gefolgt, nicht genau genug durchlesen. Denn nach Theophrast sind oleae folia supina et superiore parte contra aliorum natura, candidiora.

* Dieser Character, daß nemlich folia superne candidiora esse ist falsch, und scheint daß Rinius den griechischen Text des Theophrasti dem er doch bei dieser Beschreibung wahrscheinl. gefolgt, nicht genau genug durchlesen.

Dass man nicht lust zu lang bei der
Beschreibung der alten aufhalte, die doch
nur seltzam grün sind und dabei
gefasset ganz grau kamen zu lernen,
so nachfolg ist nicht gleich zu der linnaeischen
die Eine so viel vollkommener ist da sie
auch den Character entwickelt den nach
besseren botanisten begangen haben indem
sie einig andere gattungsster mit unter
genommen haben. Olea cerasiformis hispanica Bau:
pinax
Linn. + dem Elaeagnus Linn. Sie aus Olea
enthaltend nennt ist Olea sylvestris. folio molli
oblongo. vid. Elaeod. Linnae. p. 472. Und diesen
groben Botanisten folgte ausser noch viele
andre, die alle seinen Fussstapfen nur abgeschrieben
haben. Der Name einiger zu gedenken, so kommt man
unter über diesen Bauhinischer Benennung
von den Elaeagnus beim Rajus in encycl. Hist.
plant. T. II p. 1576. in Micheli Nova
plantarum, Florent. academ. Lugd. Bat. p. 457 & Flora Lugd. Bat. Florae opera
gesto botanico. p. 268. de Jons der Elaeo-
gnus spielt bei Matth. Olea bohemica, u.
bei Lobel Olea sylv. Septentrionalium. sive
Elaeagnus Theophrast. folio Viticis. Bauhinus nennt ist in seinem Pinax Olea sylvestris cappadocica.

Dieser Genus vid. Linn. Gen. Genera Plantar.
ed. Reichard. p. 10. no. 20.
Versucht jetzt Gmelin Syst. Nat. ed. Linn. monogyna hin-
Rajus Beispiel bestimmung wird man diese zusam-
menziehen der Passer liegt der Lepp. Bauh. Pinax
nennt er +

Olea Europaea Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow p. 9. no. 1.
Olea europaea Linn. Mant. p. 6. Lamarck Encycl. Bot. p. 457 & Flora Lugd. Bat. Florae opera
Olea europaea Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow p. 9. no. 1.
Olea europaea Linn. Mant. p. 6. Lamarck Encycl. Bot. p. 457 & Flora Lugd. Bat. Florae opera
Olea europaea Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow p. 9. no. 1.
Olea europaea Linn. Mant. p. 6. Lamarck Encycl. Bot. p. 457 & Flora Lugd. Bat. Florae opera

Gibt man nun aber genau auf das Calyx & Corolla, so findet man, dass der Elaeag-
nus kein Corolla, sondern auch einen blossen Perianthium integrifolius besitzt da in gegenstheil
bei der Olea Calyx & Corolla vorfindet, nemlich sind sie aus bei dem Elaeagnus 4 & bei der Olea
nur 2 Stamina, & auch ist bei dem Elaeagnus der Stylus pistillo longior da ab bei der Olea bifidus ist.

Dieinig Olea welche man unter den Nahmen aethiopica bei Parkinsen
Schriftstellern als bei Parkins. J. B. Lib. VI. Cap. 3.
Blukenet, sollte diese wohl etwas ~~[illegible]~~ anders
als unsere ~~[illegible]~~ Olea sylvestr. [illegible]
sein!

Ob ~~[illegible]~~ nonnullam similitudinem flor.
et folior. varii autores Chamelaeae
s. Cneor. tricocc. et Thymelaeam s.
Daphne Mezereum dicunt nonnunq.
apud ~~[illegible]~~ mit. auct. Olivellae et Olea-
stellae
Jambolifera apud. Park. p. 1636 In-
dian Olives ob magnam similitudinem
cum olivis maturis Cordubensibus.
Conditur etiam muria olivar. modo.

Verisimile est
Olivellam priorem flore purpureo ex
Sicilia Castelpini significate Daphne alpin.
Linn.
Xeranthem. annuum secund. Matthiol.
~~[illegible]~~ a nonnullis Olivella dicitur. vid
Com. in Diosc. illustr. a C. B. p. 441.
sub titulo Ptarmica altera (wahrscheinlich
ob folia)
Species Nerii etiam ob similit. folior
Oleander dicitur

Wie man bei Camerar. sehen kann so nennen
die Italiener den Ligustr. Olivella, Olivetta.
vid. Epit. p. 89.

Clusius benennt das Geschlecht Phillyrea mit dem Nahmen Oleaster.

Lobel rechnet eine Gattung vom Lycio zum Geschlecht der Olea. Catesby u. Dillen verwechseln das Geschlecht des Ligustri mit dem der Olea.

~~[illegible]~~

So ~~[illegible]~~ ansehnlich nun aber auch diese Anzahl der Genera ist die verschiedenen Botanisten mit der Olea verwechseln, so wird man denn doch bei genauerer Untersuchung leicht merken daß der Fehler ~~[illegible]~~ darin liegt daß theils Bacca u. Drupa

Ganz mit Unrecht benennt Clusius das Genus Phillyreae mit dem Nahmen Oleaster, da doch bei letzterer die Frucht eine Drupa ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~, hingegen bei der Phillyrea eine Bacca anzutreffen; auch ist das Perianth. bei der Phill. minim. persistens da es doch bei der Ol. decidens ist u. da der tubus Corolla bei der Ol. cylindraceus ist u. longitudinem calycis hat, so findet man kaum einmal bei der Phillyr. einen Tubus

Aus eben angeführter Ursache stellen auch ~~Catesby u. Dillen~~ dieselbe ~~[illegible]~~ einen Species Ligustri zur Olea zählen, da doch die Frucht des Ligustri eine Bacca ist. Ferner ist der Tubus Corollae bei den Ligustr. longior calyce da er bei der Ol. nur aber so groß als der Calyx ist ferner fehlen dem Ligustr. die Laciniae emarginatae pistillae

So verwechseln Catesby u. Dillen beide Geschlechter mit einander. und am allerhöchsten kann der ~~[illegible]~~ Hippophae Rhamnoides. Lin. für eine Species Olea angesehen werden, wie doch

vid. Stantor. rarior. histor. L. 1. p. 52 & 53. Phillyrea IV.

~~Cordus et Tomat. ad Dioscor.~~ Cordus ~~Tomat. in ad Dioscor.~~ ~~Lobel. gallus ad Lobel. gallus, de Lac. Sp. Hispan. germanic. una~~ vid. Lobelii Stirpium adversaria. pag. 419.

In ordine natturali planta hæc numeratur

~~ad Se~~ a Linnaeo ad Sepiarias una cum Nyctanthe, Jasmino, Ligustro, Phillyrea, Chionantho Fraxino Syringa. vid. Genera plant. Ed. Reichard. Ord. nat. XLIV.

ab Adansonio ad Jasmina. vid. in Tamella ~~a Scopoli ad Jasm.~~ Plantes. T. II.: Tam. ~~XXIX~~ Sect. I. p. 224

a Royen

a ~~Gerardo~~ Zinio ad Meiostemones.+ vid Ewod Catal. plant. Gotting. p. 274

+ una cum Nyctanthe, Jasmino, Syringa et Ligustro.

a Gerardo ad Biloculares, una cum Fraxino, Jasmino, Ligustro, Phillyrea, et Veronica. vid. eiusd. Flora Gallo-Provincial. p. 322.

a Scopoli ad Tubulatas, quae Tribus eas plantas complectitur, quibus Corolla monopetala, germen superum, stamina non ~~didyna~~ didynama, ac corolla in plurimis prodeuntes vid. Introductio ad historiam naturalem p. 196.

~~Secundum se a Systematicis~~

Secundum leges methodicas Olea nostra pertinet ad

Lacs alpini

~~Allein so mag [illegible] der andern Seite~~
~~ein zu [illegible], [illegible] zu [illegible] Boden durch~~
~~Dungen sehr verbessert werden~~

Da aber indessen nicht jeder Boden gleich gute Eigenschaften besitzt u. entweder ~~[illegible]~~ zu dünn, zu trocken, oder zu leicht ist ~~[illegible]~~ zu ~~[illegible]~~ so ist's äusserst gut ihm durch's Düngen zu Hülfe zu kommen u. zu verbessern. Zu der Absicht bedient man sich allerh. Ingredienzen. Vettori schlägt den Schaafs, oder Hammels Mist vor; Im Giornale d'Italia empfiehlt man hierzu sehr den Ziegen Mist, und sollte man diesen nicht Gebhaft werden können die Gassen vom Oel (amurcam). S. Chaire versichert uns daß alle excrementa humana fermentata hierzu am allerdienlichsten seien. Der Dauben Mist ist hierzu gleichfalls vortreflich. u. hat dabei noch die gute Eigenschaft daß er den ungen Pflanzen geschwinde treiben macht, nur ist's Schade daß ein Mr. de la Tour versichert (p. 34) er schon innerhalb zwei Jahren ~~[illegible]~~ gänzl. verzehrt ist. Allenfalls könnte man sich auch des gemeinen Mistes bedienen, das Oel fällt aber immer davon zu tett (tenax) aus.

p. 386

p. 29.

– die gebrannte Erde, die Gerberlohe, die Stücke von altem Kalk ~~[illegible]~~ oder was wohl das nemliche ist der* Schutt von alten Mauern, u. die Asche von Lauz (Cendres de Lessive) die man an verschiedenen Orten gebraucht, mögen wohl mehr bei einem zu fetten Boden ihre Wirkung beweisen und denselben leichter machen.

~~[illegible]~~ Liegt der Boden zu tief, und ist daher zu feuchte, so erwärmt u. trocknet man ihn durch gebranntes Stroh, oder vermischt die Erde mit Mist. —— Mehreres von der Butter anzuführen erlaubt mir

~~[illegible]~~

vorhaben nicht, und ich verweis, daher meine Leser auf die angeführten Schriftsteller.

~~[illegible]~~

~~[illegible]~~ Ehe ich mich aber zu der Art u. Weise, die Oliven einzumachen u. Oel aus ihnen zu pressen wende, muss ich noch einiger Artikel, (Punkte) Erwähnung thun die auf beides erstaunend einen Einfluss haben u. von der äusserste Wichtigkeit sind. Es betrifft nemlich die Zeit die Oliven einzusammeln, u. ferner einigen

* fragmina muri

preisen Nachtheile denen die Oliven ausgesetzt
sind, denen man aber zum Theil entgegenwandte
gehöriger Sorgfalt entgehen kann.

Daß erstaunend viel auf die Zeit
ankommen in der man die Oliven pflücke
ist eine ausgemachte Sache, und daß man
sehr fehle, wenn man sie, um Oel aus ihnen
zu pressen, entweder zu früh oder zu spät
abnehme ist eben so wahr. F beide Fehler
vermeidet man wenn man die rechte Zeit
ihrer Reife in acht nimmt. Diese zu
~~bestimmen~~ ~~[illegible]~~ bestimmt man
gewöhnlich nach der Farbe ihrer Haut, die aber
indessen immer nach ihrer verschiedenen Güte,
wie du Hamel bemerkt, p. 68 verschieden
ist, und bald gelb, bald dunkel roth, bald
schwarz sein muß. Da unter den neuern
Mr. Sinner diesen Artikel am besten bear-
beitet und den Wachsthum der Oliven von ihrem ersten Ansatz bis zur völlig Reife am
genauesten untersucht, so ist's wohl der Reihe
werth ihm hierinn zu folgen. Während ihrem
ganzen Wachsthum bemerkte er 5 verschiedene
Farben. Irgend Ende des Junius wo die
Oliven sich zu bilden anfing war ihre Farbe

F Im ersten Fall haben die Oliven noch nicht
nöthig Saft genug um ein gutes Oel zu
liefern, auch ist der Saft dann noch viel zu bitter, und
im letzteren aber schon zu viel
von ihrer Substanz verlohren, das Oel von ihnen
wird leicht schimmelicht, u. dicke, oder jähe

F Journ. d'Hist. T. X. p. 189

ziemlich dunkelgrün, nach u. nach wenden
sie oder farbigt, (cedrino) dann rosso porporino,
ferner rosso vinato u. endl. rosso nerastro.
Letztere Farbe zeigt ihre völlige Reife
an, und läßt man diese verstreichen so
werden sie ungelicht, schimmelicht u. faul.
Man muß aber indessen doch nicht war-
then bis sie diese letztere Farbe angenommen,
und wie Mr. Sieuve p. 190, u. mit ihm
Ill. Murray, lib. cit. p. glaubt ist
der bestimmte u. untrügliche Zeitpunkt
ihrer Reife wenn man die Farbe (rosso vinato)
an ihnen bemerkt, welches gegeben in
den Anfang oder die Mitte des November
fallen mag. ~~[illegible]~~ Demnach fehlten also
alle diejenigen älteren Schriftsteller welche die Zeit
des Einsammlens in den Decembr. Januar
oder gar Februar setzten, wo die Oliven ihrer
Faulkeit sehr nahe sein ~~[illegible]~~, schon
viel von ihrer Substanz verlohren haben,
u. folgl. auch weniger u. schlechteres
Oel geben müssen. In der Provence
soll man nach Mr. Sieuve noch heut zu
Tag den Fehler begehen u. die Oliven

Vor Ende des Octobers sind die Oliven
nach du Hamel ein reif, u. in der Mitte
des Decemb. schon zu zeitig. p. 68

p. 188

erst im December, manchmal auch erst im Januar einsammlen. Dies räumt sich aber indessen doch nicht mit dem Oel das man von daher bekommt, u. das, wie allgemein bekannt, mit für das beste gehalten wird. Allein hier mag ~~[illegible]~~, vielleicht nicht so wohl ein Fehler in Absicht des Pflückens begangen ~~[illegible]~~, sondern die Oliven erst später reif werden. Daß man übrigens die Oliven indessen mit den Händen pflücken und nie abschlagen oder den Baum schütteln muß, haben schon die ältesten Schriftsteller bemerkt, u. ~~[illegible]~~ Plinius lib. 15 cap. 3. p. 662 sagt ausdrücklich: Oleam ac stringito, ~~[illegible]~~ neve verberato. Nur im Fall der Noth, wenn die Bäume zu hoch sind u. man mit den Händen nicht zukommen kann, sieht man sich genöthigt sie herunter fallen zu lassen. Zu der Absicht breitet man zwar Tücher auf der Erde aus, allein kann man sie nicht plötzlich in die Presse bringen, u. läßt sie nur einige Zeit noch liegen, so wird ihr Oel trübe u. von minder guter Beschaffenheit

In ~~[illegible]~~ Absicht der Nachtheile denen die Oliven ausgesetzt, sind die häufigsten, große Dürre und lang anhaltende Regen. Beide machen daß die Oliven vor ihrer Reife abfallen, und gänzlich unbrauchbar werden. Tournier, ~~[illegible]~~ nennt noch eines Uebels, das den Oliven sehr schaden kann, nämlich heftigen Nebel. p. 39. Gegen alle drei die blos zufällig sind kann sich der Olivarius nicht ~~[illegible]~~ schützen, und muß daher seine Oliven Erndten dem mehr oder minder günstigen Schicksale überlassen. Allein einem 4ten Uebel das den Oliven den meisten Schaden zufügen kann, lassen sich nach neuern Erfahrungen schon Mittel entgegenstellen, die ihm vor-

beugen, oder zum wenigsten es doch
mindern. Dies Uebel rührt von
einem Wurm her, der wenn er die
Oliven befällt ~~die~~ meist ihre ganze innere
Substanz verzehrt, u. nur den Kern
u. die äussern Schaale zurück läßt. ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ Diesen Wurm f kannte man
zwar auch schon in die ältern ~~Schrift~~
Zeiten ~~[illegible]~~, da man aber nicht glaub-
te daß er so einen gar beträchtlichen
Schaden verursachte, war man weniger auf-
merksam auf ihn, u. begnügte sich
blos damit zu wissen daß er existi-
re, gab ihm auch einen Nahmen, ~~[illegible]~~
u. so findet man ihn denn ~~[illegible]~~ von ver-
schiedenen Schriftstellern unter der Benennung Ernea
angeführt. Mr. Fieuve der nicht zu-
frieden war, diesen Oliven Feind blos
dem äusserlichen nach zu kennen, spürte
seiner Oeconomie genauer nach, und ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ seine
damit öfter angestellten Versuche sind so wichtig
daß ich hier ohnmöglich sie mit Stillschwei-
gen übergehen kann. Indessen würden

f der nicht allein an der minder reichlichen
Erndte ~~[illegible]~~ sondern auch an der schlech-
tern Beschaffenheit des Oels Schuld ist

es für zu weitläufig wenn ich den ganz
erzählen wollte; schon das Resultat seiner
Versuche ist mir hinreichend. 35 ℔ u. 13 Unz.
gesunde Oliven lieferten 12 ℔ u. 3 Unz.
Oel, 35 ℔ u. 13 Unz. gestochen Oliven aber nur
7 ℔ u. eine Unz. Der Verlust bei
einer so kleinen Portion ist also für 5 ℔ u.
9 Unz., und nun bedenken man wie be-
trächtl. der Schaden im ganzen aus-
fallen muß. Diesen Schaden zu ver-
hüten gab Mr. Sieuve [illegible] ächt-
lich sehr viele Mühe ein Mittel dagegen auszufin-
den, und nach einer Reihe von 8 Jahren
ist er endl. auf eins gekommen, das wie er
versichert, beim gehörigen Gebrauch, den
Wurm gänzl. aus den Oel gärten verschaucht
und die beschreib. dieses Mittels nicht enthält
Schaden aber daß er [illegible]
sondern blos davon sagt daß es in einer
Gattung Pech bestehe, [illegible] womit
man jede Theilung der Klauen (furca plantae)
u. zwar unterhalb, bestreiche, u. jedes
Jahr erneuere. Ein anderes
Mittel das gleichfalls in einer Art von

Pech besteht, u. nicht allein die schädlichen Würmer sondern auch die Ameisen und andere Ungeziefer von den Oliven abhalten soll, finde ich in dem Giornale d'Italia ~~[illegible]~~ T. X. p. 402 beschrieben. Der Autor sagt das Mittel sei das möglichste das man bis jetzt habe; und vielleicht ist es in wohl gar das von Mr. Sieuve? ^ Zu ~~Für~~ ohngefähr 100 Oliven ~~[illegible]~~ nimmt man 10 ℔ weiches (liquida) Pech, u. thut es in ein bequemes Gefäß. Damit vermischt man ein Pfund Sublimat, ein halb Pfund Rein Oel u. ein Pfund klein gemachtes Glas. Beim Gebrauch ~~macht~~ erwärmt man diese Mischung erst etwas ~~[illegible]~~ 2 3 1 4, und macht dann ~~[illegible]~~ vermittelst eines Pinsels so wohl um den Stamm, als auch unter jeder Gabel der Pflanze (furca) einen Cirkel in Gestalt eines sechs Finger breiten Bandes.

Die beste Zeit zum Gebrauch dieses Mittels ist der April, wo man sodann die Entwickelung der Eier der Insekten verhindert.

^ Weil ich vermuthe daß es bis jetzt vielleicht noch wenig bekannt ist so theile ich es hier mit.

auch der Autor anonym. vid. Le Gentilh.
cultivat. T. VIII. p. 298, der zwar diesen
Wurm seiner innern Oeconomie noch nicht
nicht kannte, dennoch wußte was für
Unfug er unter den Oliven anrichtet,
schlägt ein Mittel vor, diesen gefährlichen
Feind zu vertilgen. Sein Mittel ist folgendes. Man nimmt nemlich auf
100 Pinten Wasser, 2 Metzen (litrones)
Kalk u. sechs Metzen Ruß (fuie) u.
drei bis 4 Händevoll Absinthium, und
so viel Oliven blätter als man will.
Von dieser Mischung schüttet man, zur
Zeit da die Blume zur Frucht werden
will, während Kunst sechs Tage, 2
Pinten an dem Fuß des Baums.
Dabei vergräbt man um den Baum 3–
4 Zoll tief eine gewisse Partie macc:
rirter Blätter. Dies, wie der Autor
es nennt, vortrefliche Mittel, soll auf
die sicherste u. gewissesten Art würcken,
u. empfiehlt es daher als noch unbekannt
seinen Landesleuthen, den Franzosen auf
das nachdrücklichste. —

welches nun aber von diesen beiden
angeführten Mitteln das beste sein kann
ich nicht entscheiden, u. würde lächerlich
scheinen wenn ich es thun wollte, da bei
einer solchen Sache alles doch blos auf Er-
fahrung ankommt, die anzustellen in
~~[illegible]~~ einem Lande wo der Oliven bau
ein non ens ist und natürlicher Ursachen
wegen bleiben muss, unmögl. ist. Auch
sind mir keine Schriftsteller vorgekommen
deren Autoritäten entweder dem einen oder
dem andern den Ausschlag geben könnten.
Es beruht also hierinn noch auf weiteren
Versuche.

Wer übrigens auch noch eine genauere
beschreibung dieses Wurms selbst, und seiner
Naturgeschichte wissen will findet sie weit-
läufig bei Mr. Sieuve, ferner im Gioin-
d'It. T. X p. 178 sqq. u. p. 401 sqq.

De Olei expressione.

~~Nach den Versuchen des Mr. Sinne ist es wohl eine ausgemachte Sache daß die von jeher übliche Methode Oel zu pressen äusserst nachtheilig~~

Da ich nun in Kürzen das botanische des Oelbaumes, seine Cultur u. die Krankheiten u. üble Zufälle denen er bisweilen unterworfen, abgehandelt, so ~~kehrt~~ leitet mich nun der Faden meiner Abhandl. zum Oelpressen, wovon ich aber auch blos das wichtigste anzuführen gedenke ~~[illegible]~~. Da erst kürzl. mein verehrungswürdiger Lehrer in seinen vortreflichen u. der gelehrten Welt so äusserst wichtigen Werke die Nachtheile der von den ältesten Zeiten bis jetzt gewöhnlichen Methode des Oelpressens, zwar kurz doch äusserst deutlich auseinander gesetzt, so überhebt mich dies einer Mühe es hier zu wiederholen.

vid. Appar. medic. T. II. p.

die bisher gewöhnliche Art des Oel-
pressens übergehe ich jetzt. ~~[illegible]~~
weil man sie bei so vielen Schriftstellern ~~[illegible]~~ weitläu-
tig genug beschrieben findet, u. erst
kürzlich mein verehrungswürdiger Lehrer
in seinem ~~[illegible]~~ vortrefflichen Werke das
wichtigste davon in einem zwar kurzen
aber äusserst lehrreichen Auszug gelie-
fert vid. Appar. medicam. fo. II. p. 38.

Nur bei der neuern Methode die erst durch
d. Sieuve ~~[illegible]~~ bekannt geworden, und die
allgemeiner bekannt zu werden verdient
will ich mich etwas verweilen. Seine
Methode beruht einzig u. allein darauf
aus jeden einzelnen Theile der Frucht des Oel
zu pressen, zumalen wenn man ein feineres
Oel zu erhalten die Absicht hat.

In hac de Olea europaea commentatione id haud parum mihi in votis fuit, ut ipsam arborem una cum floribus et fructu accurate describere mihi contingeret. Id quidem proprio marte praestare tanto commodius fuisset, quum mihimet in ipso fere horto huius academiae botanico per tres aestates habitare et copia eiusdem stirpium et oculos et mentem quotidie pascere datum fuerit. Quum vero per totum hocce tempus, licet arbor foliorum laeta perennitate vigeret, floribus destitueretur, mihique constaret, illustrem Murray, quem et praeceptorem in re medica solidissimum et hospitem rebus meis fauentissimum me habuisse, nunquam non gratissima mente recolam, follerissimam eius descriptionem et imaginem concinnasse: non veritus sum adire pereximium virum, utramque

que hancce Oleæ delineationem mihi expetiturus, qui et desiderio meo benigne auscultavit. ~~Jam igitur descriptionem huius arboris præstabo~~ F ~~iconem ad aliud tempus servaturus~~. ~~Prior vero~~ Et hæc quidem ~~respicit~~ arborem in horti maximam respicit.

F ~~quam~~ Descriptionem vero hanc tanto gratiorem fore lectoribus spero, quam exactam hucusque nos deficiat

Hæc orto pedalis circiter, et per maximam latitudinem ramorum exporrectorum $5\frac{1}{2}$ pedes ampla.

Truncus erectus, ~~ubi~~ infra nudus, ibidemque fere tripedalis, ~~griseus~~, scaber cortice firmo griseo, sensim versus superiora ~~f~~ angustior, ex pristinis vel abscissis vel emortuis ramis hinc inde gibbosus, ~~[illegible]~~ supra vestitus multis ramis, in quos ipse sensim divaricatur.

Rami copiosi ex viridi grisei, quaquaversum directi, oppositi, ut tam pedsentibus ramis quam vestigiis pristinorum patet, inferiores hori-

horizontales, superiores patentis-
simi, extremis inferiorum
dependentibus, superiorum ascen-
dendo incurvis. Rami secun-
dae divisionis elongati, basi
nudi, ~~ex quibus~~ quorum ramuli oppo-
siti, grisei, quadrangulares,
undique foliis vestiti

Folia lanceolata, firma, et
quasi coriacea, sicca, costa
media in mucronem producta
supra viridia colore profun-
diori, sed furfure albo facile
deberendo tecta, punctata,
nitentia, vix venosa, infra
ex furfure tenaci albida,
~~alias~~ nitoris expertia, opposita,
patentia, margine integerri-
ma, subinde subrepanda (rarius
monstrosa ~~[illegible]~~ crenis elongatis
ex coarctatione nimia marginis
difformia), breviter petiolata,
petiolo semicylindrico ~~[illegible]~~ supra
~~superius unico notato~~ per medium
sul-

sulcum distincto, subdecur-
rente.

Flores congesti in racemum composi-
tum vel thyrsum brevem, in ultimis ramulis
terminalibus et lateralibus pro-
venientem, axillarem, vel in
utraque ala oppositum, vel al-
terutra saltem ~~provenientem~~
emergentem.

Pedunculus communis compressus,
seu obsolete quadrangularis,
albidus, pedicelli concolores
oppositi, teretes, quorum in-
fimi longiores, et prout ter-
minalis, triflori, lateralibus
trigae subsessilibus, reliqui
brevissimi, uniflori.

Bractea calyci substrata eiusdem
cum illo longitudinis, subu-
lato-lanceolata, iam ante
expansionem floris marcescens,
et decidua. Praeter hanc api-
ce pedicelli denticuli duo, oppo-
siti,

siti persistentes.

Calyx monophyllus, cyathiformis tubum corollae aequans, sinubus obtusis intermediis quadridentatus, albus, persistens.

Corolla monopetala, ante expansionem globosa, viridescens, dein infundibuliformis, viridi alba, infera, deoidua tubo brevissimo, limbo quadripartito, laciniis ovatis, concavis, acutis, expansis.

Stamina duo corollae breviora. Filamenta fauci corollae ad commissuras eiusdem binas oppositas inserta, compressa, filiformia, brevia. Antherae magnae basi divisae, interius planae, exterius sulcatae, erectae.

Pistillum unum, longitudine filamenti. Germen globosum. Stylus brevissimus. Stigma maius ovoideum, acie leviter emarginata.

Pericarpium: Drupa oblonga glabra, carne sicciori, nuce aspera, crassa, dura, nucleo albo, dulci.

Animadversiones

In Paucissimis floribus corolla quinquepartita occurrit. Pluries tamen stamina tria ~~inventa~~ invenit cel. Murray, sed semper in flore impari trigae infimae et quidem, quando id contigit, utroque latere. Longe vero rarius quatuor stamina per lusum naturae conspicua fuere. Plurimi racemi in ramis inferioribus sese manifestarunt, pauci in superioribus.

Descriptionem superiorem perexiguus vir iam a. VIII adornavit, quo ~~anno~~ medio Julio arbor floruit, quum alias id sero autumno modo factum, et vix tam flores explicaverit. Praecipitavit sine dubio an-

anthesin calor aëris tum temporis adeo insignis, ut p. m. ad gr. 82 Fahr. ascenderet

Nunquam vero in horto botanico arbor fructus maturavit, quin ne hypocausti quidem calore adiuta, ~~[illegible]~~ hoc quae alias hybernaculi modo tepore per hiemem indiget.

Explicatio iconis

Fig. 1. Ramus situ naturali
2. Thyrsus cum adnato folio
3. Calyx ab interiori parte conspectus.
4. Flos deorsum visus.
5. Idem sursum conspectus.
6. Pistillum.
7. Idem alio situ depictum.
8. anthera filamento insidens.
9 Germen intra calycem.

nota. ~~[illegible]~~ Fig. 3. et a 6–9 partes microscopio amplias sistit.

§. XXXII

Sed transeundum nunc est ad multiplicem, quem stirps haec nobis praestat, usum: Non mei quidem muneris esse puto, aut honores arbori huic utilissimae antiquitus delatos,* aut optimam atque genio ejus quam maxime adaequatam, qua coli debet, rationem,+ aut reditus quotannis exinde exspectandos, aut alios, in quos tum in culinis, tum in artificum officinis L adhiberi aliae atque aliae ejus partes, aliis atque aliis modis praeparatae solent, usus, prolixius enarrare: Verum iis tantummodo memorandis inhaerere animus est commodis, quae a benignissima hac planta a primis inde (fere dixerim) artis incunabulis in medicinam redundarunt.

§. XXXIII.

Corticem, praesertim radicis, ramos, et folia, quemadmodum immaturos fructus valida pollere adstringendi solidas corporis animalis partes virtute, Veteres jure meritoque persuasissimum sibi habuerunt, ideoque, praereliquis expressum ex recentibus foliis a) succum, vel lolum, vel melle

* Qui plura de iis legere concupiscit, adeat Io. Bauhinum in historia plant. universali. T. I. P. II. p. 2. 3. 4. qui etiam de ejus serendae plantandaeque modo multa multumque disserit.

\+ de hac vide Piero Vettori delle lodi e della coltivazione degli ulivi in Firenze. 1762.

L Lignum seriniariis praesertim ac tornatoribus, ob gratum colorem, venas, quibus pingitur, et splendorem, quem polcendo accipit, gratum atque acceptum.

a) aut immaturis fructibus (Coleum omphacinum)

temperatum, aut loco illius de-
coctum cum foliis aquam in
sanguinis serique nimiis iisque
variis profluviis, in ipso adeo san-
guinis sputo in pulmonum abscess-
sum abituro, in varii generis ulce-
ribus, in gingivarum inflammati-
onibus, oculorum morbis et aliis
tanquam certissimum commen-
dare auxilium haud dubitarunt.
Alii floribus, alii ustis ex ligno
cineribus, alias atque alias ~~prin~~
~~[illegible]~~ singulares cineres facultates salutares,
forsan honore, quem grata veterum
superstitio oleae habebat, sedu-
cti, somniarunt.

§. XXXIV.

Princeps tamen virtus inhaeret
fructibus, qui tum immaturi tam
maturi in varios convertuntur
usus. Immaturi, qui sponte
sua ex arboro deciderunt,
aut ventorum violentia dejecti
sunt ~~colliguntur~~ aut melius
sollicite decerpti colliguntur,
et ut ingrato suo linguamque
stringendo ferienti aliquantisper
aut saepius ~~repetita~~ sapore orbentur
~~[illegible]~~ et de~~[illegible]~~ fundendo aquam ad fusa
prostrata vel in aqua pura, vel
in cinerum per calam vivam ac-
tionem reddito lixivio maceratione
eluuntur, et sale atque arvinatis
bus, stratis alternatim sibi super-
impositis condiuntur.

spiritus acidi volatilis empyreumatici indutum illud expellit, sed in negligentius quoque aut diutius justo asservato, fere dixeris, sponte sua tanto citius, quando calore loci, licet ~~calore~~ corporis humani vivi et sani calorem ~~vix~~ non ~~magis~~ excedente * fovetur, aut liberum cum aere externo alit commercium, aut ex olivis rancidis, putridis, vetustis, nimis maturis, fervorem aquae, aut nimium peli aestum expertis expressum fuit, tunc videas limpidissimum antea ~~oleum~~ turbidum, et spissiorem tenaciorem que amurcam in fundum deposita nunc fluidius, mitissimum antea urente nunc acrimonia et ingratissima praeditum amaritie, inodorum evidentem nunc eumque teterrimum odorem ~~spirans~~ spargens; idem oleum, quod prius 38° thermometri Fahren heitiani jam solidescebat, nunc vix eo frigoris gradu congelatum, quo aqua pura congelari solet. Vires Moenter, quae alias in a) observante Boerhaavio Elem. Chem. T. II. P. I. Pr. 20. nr. 12.

Haec sunt praecipua illius corruptionis effecta, quae rancoris nomen ~~apud~~ in medicorum scholis obtinuit, et pinguibus quasi propria fermentatio haberi debet. ~~[illegible]~~ tamen ista mutatio potest, et ad septem vel octo annos integrum atque incorruptum conservari oleum, dummodo conditiones oleum eo disponentes et §. priori enarrabes sollicite evitemus ac nostrum

* oleum obscuriore longe colore defoedatum

a) ferrum et cuprum exserit oleum, a rancore perire, nonnulli contendunt Chemici.

a) et arctissime firmissimeque obturatis

oleum in vitris pro colli angusti iisque penitus repletis a) atque in loco frigido repositis condamus, sicque contra aëris calorisque injurias defendamus: Aliquantum etiam resarciri damnum illud a rancore oleo superveniente ortum potest, oleumque denuo in pristinam blandam reduci indolem, breci tamen perituram si cum aqua simplici coquatur.

§ XLVI.

Virtutes salutares plurimas inesse recenti et bonae notae olivarum oleo, vix pritem esse qui neget, et quamvis laudes illae immensae et innumerae, quibus benignum oleum afficiatur, tum a Veteribus, tum a recentiorum plurimis tantum absit, ut virum prudentem in magnam de eo opinionem adducant, ut potius diffidentiam excitent, non potest tamen non magnorum virorum consensus, ac rationale idque anxium tum externarum ejus virtutum, tum effectuum salutarium, ipsi attributorum, tum observationum atque periculorum pro his evincendis enarratorum, scrutinium et aliorum cum aliis comparatio quid veri, quid falsi commendationibus his insit, decidere.

§ XLVII

Lubricandi solidas corporis nostri partes, quam vel levissima hujus alei contrectatio vel maxime incredulum docet, facultatem efficacissimam toties

in suo ipsorum corpore experti
sunt Graecorum illi festivi
luctatores qui eum saltem in
finem felicissimo eventu univer-
si corporis, et praesertim artuum
cutem pingui hoc inungere oleo:
Sic et in aliis casibus nimis tensae
aridaeve cuti, ~~nimis~~ aridis et
exsiccatis quasi aliarum partium
solidarum fibris nativam reddi-
disse ~~glabritiem~~ laevitatem, et
frictionis praepedicissimae seque-
las, indubitata loquitur Medi-
corum experientia.

§. ~~XXVIII~~

Ab hac lubricandi partes solidas
~~[illegible]~~ virtute saltem ex parte
deducas celebratam illam olei
in reseranda a nimia siccitate
canalis intestinalis obstructa alvo
vim, sive magna satis copia per
os assumatur, sive per anum inji-
ciatur:[b] An eodem jure vim, quam
olivarum oleum cum aliis un-
guinosis communem habet, ut
largiore copia sumtum vomitum
creet?

§. ~~XXVIIII~~

Nullibi sane certius funestis at-
tritus effectibus medetur, quam in
calculo aut ad sensiles vesicae
urinariae ~~[illegible]~~ parietes allidente aut
urethrae impacto, si per hujus osti-
um injicitur, dolores atque in-
flammationem mitigando:[a]
Celebris etiam

b) ab ea auxilium, quod tum hoc oleum
tum butyrum praestat ad partum
ab etiusis jam dudum aquis et
exsiccatis inde genitalibus praeser-
tim interioribus promovendum, si
quidem eo inungantur.

a) Eandem ob caussam chirurgi
toties, quoties catheteres, quos
vocant, fistulas, quibus pro injicien-
dis in alias atque alias corporis partes ~~fluidi~~
aut emittendis fluidis
nutuntur, ~~ipso~~ aliaque id genus instru-
menta ipsorum digitos cavitatibus cor-
poris intrudunt, oleo inungenda esse
prudentissime morent;

et nostris temporibus a magni
nominis Medicis renovata, ab
aliis imitata methodus *
cujus faustus eventus olei vir-
tuti a nonnullis tribuitur, in hydro-
pis variis speciebus oleum nuni-
purum, nunc aliis calefacienti-
bus * aut spiritu salis ammoni-
aci + temperatum vel manu nu-
dae L vel linteis interpositis Γ
iteratis per hebdomades et [illegible]
cuti interendi, potius a frictione
ipsa, qua tenax liquidum atteri-
tur, stagnans movetur, vasorum
oncula concutiuntur et resorptioni
magis opportuna fiunt, quam ab
oleo pendere videtur, quod tan-
tummodo, quemadmodum in aliis
machinis, frictionis effectus in
cute necessario alias obtingentes
excoriationem, inflammationem,
gangraenam praecavet.

a) Seri vasa egressi

* Oliver Philos. Transact. Vol. I. L.
p. 1. p. 46. sqq. Stoerck annus medicus
I. p. 90. Medicus Beobachtungen aus
der Augenheilkunde p. 569. sqq. Garda-
ne Gazette de Sante 1773. et 1774.
p. 29. 254. 267. 279. Desgeraud Journal
de Medecine T. XXIII. p. 128. und Samml.
auserlesener Abhandlungen für
praktische Aerzte. II. B. 3. St. Schubart
dis. sist. hydropis aetiologiam et
therapiam. Jenae. 1776.

+ Cornel. Celsus L. [illegible] medicina III.
c. 21. edit. Krauss. p. 167.

+ Desgeraud l. c. Salem addi jus-
sit Galenus de compositione
medicament. p. loc.
Lib. I. c. 3.

Edit. Nicc. p. 943.

L Ita praecipi Venerand. Praeceptor Murray apparat. medicam. Vol. II. p. 46.

Γ Ita Aëtius Libr. medicinal. Sermone X. c. 28. p. 244 primo quidem molliter, sensim durius, tandem linteis asperioribus fricari ~~jubet~~ imperat.

§. 1 L.

Inter praecipuos, quibus oleum sese commendat, salutares in corpus nostrum effectus militat quoque illa virtus, quod induratas praeter naturam partes emolliat! Quare, rarius quidem solum, tanto frequentius autem aliis emollientibus junctum, et in linimentorum, unguentorum, ceratorum, emplastrorum et formam redactum totius a chirurgis, eo praesertim fine ~~ad~~ medicatrices naturae vires ad suppurationem tendentes juvent, et si quidem cum grano salis id fiat, ~~eundem~~ optimo cum successu adhibetur, eundem etiam in finem, ad induratas quippe scybala, tot saepe malorum caussam, emollienda, ano injicitur.

§. 2.

Magis adhuc dici meretur facultas, fibras nimium tensas et constrictas relaxandi, convulsas mitigandi unde, usu inprimis interno, tam multiplici modo oleum Medicis proficuum fuit: Quare ad spasmos sive indolentes et sive dolorificos sive a venenis ingestis, sive ab aliis caussis natos, organa respirationis et concoctionis ciborum, renes et reliqua urinae receptacula viasque iterum ejusque vaginam, id quod a partu saepius obvenit, occu-

pantes saltem mitigandos, ad tussim, dolores colicam, stranguriam, alvi obstructiones, si quidem ex his fontibus propullulent, leniendas ac tollendas toties jure meritoque depraedicatum a Medicis fuit oleum.

§. LI.

Princeps tamen est olei in obvolvenda cujuscunque generis acrimonia in primis viis, organis respirationis, meatibus et receptaculis autem alvi, ~~et~~ praecavendis tollendisque ab ejus actione profluentibus effectibus, ~~vis~~ irritatione, constrictione, convulsione, dolore, rosione, inflammatione, gangraena, tussi, variis concoctionis ciborum vitiis, lotii aut retentione, aut dolorosa aut nimia excretione et quaesunt alia, vis: Hinc tum in enarratis modo a statu sciuntur aberrationibus, et siquidem ex hoc, quem nominavi, fonte promanaverint, (a) recte a magnis nominis Medicis maximopere commendatum fuit oleum, tum praesertim quia ~~ob~~ plurima omnino venena acrimonia sua vitae animalium infesta sunt, unum reliquis olei unguinosis tanquam palmarium ~~et~~ praeservans et curans antidotum pronunciatum.

§. LII.

Quodsi hanc modo memoratum olei vim, quodsi ejusdem olei beneficam vim in defendendis ab irritante ejusvi acrimoniae stimulo crudis et sanis, a dolente aeris extemi contactu rosis pantibus toties in affectu ab Ephesina acrimonia canali cibali adeo exoptatam ~~considere~~ vix mireris,

a) tum in vulneribus a variis acrem simul plagae instillantibus succum, v. g. apibus vespis, inflictis

tot tantaque encomia in virtutem
olei venenis resistentem profusa,
et quod utique nemine refragante,
in perquam multis venenorum generi-
bus optime conducit pro more ingenii
humani, ad debellanda omnia et
singula praefestinatim fuisse cele-
bratum: Sic olei certe non ultima
laus est in venenis manifesta acri-
monia nocivis intus ingessis ac deglu-
titis, et ventriculo nondum egressis
enervandis in ~~defen~~ praemuni-
endo a plumbi plumbeorumque noxis
corpore, tot aggrotarum, ventriculum,
antequam et acerrima venena devo-
rent, oleo aut butyro insulso inun-
gentium, metallariorum, fusorum, medi-
corum et aliorum multiplici experien-
tia explorata et confirmata.

§. LIII.

Inter tamen est, et potius noxium ole-
um in iis venenis, quae a singulari, quem
in nervos exserunt, effectu, stupefacien-
tia audiunt, ad quae quippe frangen-
da non opus est obliniente, sed irritan-
te, excutiente. An in iis conducat,
quae per inflicta vulnera sanguini ipsi
commissa ~~deleteria~~ perniciosos suos
effectus edunt, sub judice adhuc lis
est.

§. LIV.

Si certe contemplari ~~considerare~~ externas olei facul-
tates et enarratos hucusque effectus
si cogites, oleum, nisi exundante copia
sit ingessum, vix a vasorum oculis in
intestina hiantibus posse resorberi;
si unquam saltem exi-
gua copia, sanqui-

nis universae massae misceri, adeoque neque satis cito, neque satis magna copia ad fontem mali derivari posse vix exspectare ab hoc remedio nullum solatii possis.

§. LV.

Potest quidem, ut haec olei facultas explicetur ad ejus virtutem putredini resistendi appellari, quam exemplis et experimentis confirmatam videas a Rozier a) putem tamen, hanc vim vix de oleo intus ingesto praedicari posse, quod et oleum, quidquid ejus virtutis habet, tantummodo aërem, ad omne fermentationis genus necessarium a superficie corporum, quae obducit, arcendo, ab hac corruptione praemunire.

a) Observations sur la physique, l'histoire naturelle &c. p. 1771. Sept. p. 75.

§. LVI.

+ Sunt tamen speciosissima eaque non pauca Oliveri, Burtoni a) repetita Mortimerii b) Williamsii c) Vateri d) Fabricii, Hoeffelii e) Claude Pouteauii f) Boernikenii g) et aliorum pericula quae homines et bestias h) a serpentibus ejusque rabidis animalibus i) commorsos ab oleo aut solummodo parti vulneratae inuncto aut simul epoto k) sanatos testantur: Insuper tamen alii, qui in variis casibus nullam plane, in sanandis gravissimis illis malis viderunt efficaciam, provocantum ad Geoffroy, Hunauld l) G. Borgiani m) Illustriss. Linnaeum n). Deinde plerique horum autorum speciem serpentis non definiverunt, quam tamen nosse multum interest, quum exploratissimum sit non omnes in universum serpentes lethiferos inferre ictus, facillime igitur potuit fieri, ut illi autores in suis aut observationibus aut experimentis innocentiam serpentis vulnera consolidarent; potuit etiam fieri, ut, quamvis virosissimus, delassatus

§. LVII.

aërem pariter arcendo licet neque emollientem et relaxantem, neque poros cutis obstruentem vim excludere potentibus animus sit, ad maturandos abscessus apprime expedit, atque applicatum tamen in fine aërem plerumque aliis temperaturam arcendo dolorem afflicta lateris mammarum, aliarum sensibilium enim corporis partium cuticula natos compescit hic etiam de causa anodyni nomen adeptum licet prae aliis recentibus ac meraris pinguedinibus aut fluidis aut consistentibus aut vegetabilibus aut animalibus hanc quoque facultatem non habeat propriam neque negari

dum sit, partem ejus ab imminutis attritus effectibus dependere.

§. LVIII. Ad istam continuandam necessarium

Spiracula, per quae aerem inhalant, obstruendo certissimam infert mortem, uti omnia alia id genus ~~oleos~~ unguinosa, ita etiam olivarum oleum insectis ac vermibus, sive in oleo submergantur, sive oleo obliniatur universa corporis superficies, his spiraculis obsita; quare mirum non est vulgare hoc et quasi domesticum remedium et a multis fuisse commendatum, tanquam tutissimum ac potentissimum anthelminticum, et optimo cum successu, quum praeterea internam intestinorum superficiem lubricando, spasmos ac dolores minuendo, ad expellendos vermes, et resarcienda, quae, rodendo praesertim intulerunt damna, pro uniuersum faciet, hinc a nonnullis fuisse adhibitum.

§. LIX.

Monendum tamen est, mortiferam hancce in infestos illos homini hospites efficaciam neque de omnibus istis in intestinis nidulantibus vermium generibus valere, neque unquam quod modus agendi jam suadet, exserere, nisi tamen serpens evacuatis jam venenosi laticis receptaculis, nihil amplius perniciosissimae istius salivae vulneri infundere posset: Porro nonnulli eorum autorum a) alia etiam tum intus tum extus adhibuerunt quae si non mederi plane istis malis poterant, multum tamen ad leniendum et tollenda ea debebant facere: Neque denique inficias ibo, esse forsitan aliquam serpentis speciem cujus veneno debellando olivarum oleum sufficiat; ad aliorum serpentum morsus aliud antidotum poscente frustra adhiberi.

a) Philos. Transact. Vol. IXL. p. 312. praeeuntem tamen is habuit Autorem Medicinae curiosae quae primo anno 1688 prodiit.

b) ibid. p. 313.

c) ibid. Vol. XL. p. 26.

d) Diss. de antidoto novo adversus viperarum morsum praestantissimo in Anglia nuper detecto. Vitemb. 1736. et de olei olivarum efficacia et virtute adversus morsum animalium. ibid. 1751.

e) utrumque allegat Flensburg diss. de oleorum expressorum usu medico. Hafn. 1773. p. 45. sqq.

f) Melanges de Chirurgie 1760. p. 155. sqq.

g) Fränckische Sammlung I. L. p. 490. sqq.

h) Plurium ~~expe~~ ejusmodi experimentorum testis fuit Oliver in columbis, gallis, felibus, canibus, vaccis et equis institutorum.
i) Boenniken l.c.
k) Oliver l.c.
l) utriusque pericula enarrata leges in Memoir. de l'Academ. royale des scienc. à Paris. pour 1737. p. 183. sqq.
m) De veneno animantium. Florent. 1752. 4.
n) Amoenitt. acadd. Vol. II. p. 407. Vol. VI. p. 213.
o) Ita Fabricius l.c. acetum et theriacam, Boenniken l.c. scarificationem vulneris, vesicatoria et vana interna adhibuit.

larga olei deglutita copia. a) Illi quoque Medici, quos felici cum eventu eum in finem propinasse oleum nostrum legimus, semper alia, vel ut facilius misceretur oleum humoribus inquilinis, vel ut debilitata per diuturnam vermium moram et continuam rosionem viscera roborarentur, addiderunt. sic in Gallia, variante Foresto b) succo granatorum malorum, aut, teste Riverio c) vino miscuerunt; sic Wall d) spiritum volatilem aromaticum, alii alia aromatica, amara, olea ~~essentialia~~ aetherea, purgantia, oleo junxerunt.
a) id praecipue inculcavit Fr. Hoffmannus Supplem. ad medic. system. de infant. morb. c. 10. de vermibus p. 83.
b) Opp. omn. L. 21. Obs. 27. p. ~~[illegible]~~ 350.
c) Prax. medic. L. X. p. 504.
d) Philos. Transact. Vol. L. P. II. p. 839-841.

§. ~~[illegible]~~

Cetera medicus ne unquam obliviscatur, rancore, quem supra descripsi, omnes inverti ac destrui, tam reliquas internas externasque dotes ~~[illegible]~~ quam salutares praeprimis olei virtutes: Caveat igitur ab olei in hunc statum vel cominus degeneratur usu, maxime intemp; idem enim oleum quod recens ac genuinum

involvendae cujuscis generis acrimo-
niae, sive in organis digestionis, sive
in organis respirationis dominanti
optime inservit, novum evolvet, idque
perniciosissimum ac graviores lon-
ge motus excitans acrimoniae
genus; a) idem, quod si bonae notae
sit et recens, ad relaxandas fibras
nimium tensas, ad alias constri-
ctas et convulsas in justum et
naturae fini adaequatam teno-
rem reducendas, vix ullum datur
medicamentum praestantius, sua
nunc ipsius acrimonia nervos prae-
sertim ventriculi atque intesti-
norum vellicat et convellit violen-
tissimos in universo canali cibali
et perconsensum hujus cum reliquis
corporis partibus haud raro etiam
in remotis partibus excitat motus,
et quod pessimum adhuc est, ea-
dem nocentissima sua acrimonia
tum humores in ventriculo
intestinisque alovios, tum si obsta-
cula, a natura prudente interpo-
sita, infelicissimo omine superaverit
et in sanguinem ipsum penetra-
verit, reliquos etiam, et prae caeteris
oleosi generis humores inficit. Ex
quibus omnibus ilias malorum, pri-
mario ciborum concoctionem

vix unquam abstergenda et corri-
genda

turbantiam propulsat.
a) H. D. Gaubii institutiones
pathologiae medicinalis. Leid.
1758. 8. §. 328. 375.

§. LXI.

Quidsi praeterea consideres, mitis-
simum etiam atque a mucore quam
maxime alienum oleum, si modo
certas subeat conditiones (§.)
in pessimum istud acrimoniae genus
facillime degenerare, quodsi porro tecum
cogites, easdem conditiones non raro
in aliis atque aliis morbis et quidem
in iis ipsis, ad quos sanandos commen-
datum fuit oleum, in corpore ipso,
cui ingeritur, occurrere posse, mirari
certe desines, toties spem medici
fefellisse oleum, et quod compri-
mere debebat concitatos tum alios
novis et gravioribus longe exagitasse
corpus molestiis.

§. LXII.

Qui certe, ut in omni veneno
ad oleum tanquam ad sacram
anchoram confugiebant medici,
autores erant, qui ad omne in
universum acrimoniae genus ener-
vandum ~~tanquam~~ velut potentissimum
remedium pronunciabant oleum,
nunquam debuerant praeter mitte-
tum, esse veneni, esse acrimoniae
genus atrocissimum, cui debellan-
do tantum abest ut proficiat
oleum, ut potius ignem igni
addat. Puta oleosa
et pinguia

dum ingeruntur
isto jam rancore infecta, et pro
more suo in viscera, quibus continen-
tur, saevientia, quae si miti ~~isto~~
illo, recenti ac genuino oleo
temperare ac mitigare velis, hoc vi qua-
si omnia sibi aequante vel, sit
venia verbo, adsimilante in sui
consortium rapiunt, simulem in
modum depravant, et acuta
nunc materiae peccantis copia
pestilentes suos effectus tanto lati-
ar per omne corpus propagant, nunc
tanto difficilius tum corrigenda,
tum exterminanda.

§. LXII.

Procul dubio similis subest causa,
quare Ill. Zissatus a celebratum
adeo ad vermes depellendos medi-
camentum rejiciat; verminosi enim
infantes, plerique voraces, sebus-
ram frequentius nidoroso rancore
infestam in intestinis suis colli-
gunt: Exsuluit iis praeterea per
farraginem ciborum quotidie de-
voratam sensim sensimque labe-
factatae ventriculi intestinorumque
vires, cuius et difficilior et lentior
concoctio: Pone nunc oleo, et qui-
dem, prouti eum in scopum fieri
oportet, larga ejus copia gramtam
ventriculum, non potest

non justo diutius morari oleum, et quum omnes ad gignendam rancorem necessariae conditiones, calor ventriculi, calor reliqui corporis aequalis, et liber aëris per os et oesophagum accessus adsint, perquam facile memoratum in modum degenerare

a) Anleitung für das Landvolk in Absicht auf seine Gesundheit, mit neuen Zusätzen vermehrt, aus dem Franzensbad durch Hirzel, Zürich 1762. 8. S. 376.

§ LXIV.

Magis adhuc extimescenda esse terrima illa olei in rancorem degeneratio in iis morbis, in quibus magnus naturalem et sanum excedens calor universum corpus exagitat, vires ventriculi concoquentes debilitatae et fractae sunt, bilis aut reliqui humores canulem cibalem inquantus aut ciborum indigestorum reliquiae aut universa humorum massa in putredinem vergit, in morbis quos vocant inflammatorios exanthematicos biliosos putridos malignos ut mirari satis non possis esse adhuc, qui oleorum in pleuritide vera esse, qui in ipsis morbis biliosis putridis et malignis suadere et adeo commendare non dubitant.

Referas huc Panzani raggionamento critico sull' uso interno degli oli nelle febri grave, sull' ordinario trattamento delle putride e biliose affezioni e sulla indole delle malattie

+ plerisque acutis et febribus praesertim iis,

che osservarsi sogliono nella città di Venezia. Venet. 1775.
2. Lizzan la difesa degli oleosi nella cura della malattia biliosa. Venet. 1775.
3. Gaspari analysi d'alcuni olei dolci per uso della medicina pratica. Verona. 1776. 8.
4. Fournier in Richard de Hautesierck recueil d'observations de Medecine. T. I. p. 69.

§ LXV.

Sed ex externus quidem olei usus semper innocuus est. Potest nimium relaxando, potest spiracula cutis obstruendo intempestive adhibitum in variis vulnerum et ulcerum ~~[illegible]~~ temporibus et generibus, in variis tumorum speciebus praesertim hydropicis atque inflammationis pessime novere. Et ut ab ulceribus quibus ossium caries subest omnia et singula oleosa et pinguia sedulo arceant prudentiores chirurgi incautis inculcare satis vix possunt.

§ LXVI.

Oleum si intus sumatur raro nisi scopo venenum aere deglutitum enervandi solum praebetur. Sed plerumque tum ut gratiorem habeat saporem tum ut facilius concoquatur atque humoribus inquilinis misceatur aut cum vitelli ovorum aut cum gummi arabico aut cum saccharo subactum, quae omnia meracis olei virtute

non mutat; mutat tamen quam
maxime novas addendo, alius
tollendo sal, praesertim lixivum,
cui si jungatur oleum, sapo
exsurgit, aliis ~~aeque~~ perinde uti-
libus usque quam plurimis, pare-
bus celebris quibus hic enarran-
dis quippe extra ambitum mei libelli ja-
centibus supersedeo.

Sed ~~[illegible]~~ externe LXVII. quoque
adplicatur, frequentius longe cum
variis vegetabilibus in olei cocti
vel infusi formam, cum aliis pin-
guibus, cera, resinis, plumbi, alcibus
et aliis in linimenti, balsami, un-
guenti, cerati, emplastri formam
redactum, quibus variis connubiis
nunc exaltantur, nunc minuuntur,
nunc alterantur ejus virtutes. Olei
quod vocant philosophorum, ex eodem
hoc oleo cum laterum pulvere de-
stillato praeparatum, olei rosarum,
et adpellant empyreumatici cin-
moniam, tenuitatem, volatilita-
tem, vires et indolem habet.

Ad Jelonentum LXVIII.
ab oleo modo quoque illud, quod
dit, amurcae, vulgo nomine insigni-
tum, extit adplicatum alii a) ad paralysin et dolores
a caussa frigida natos, alii b) prodigio-
sis et arthriticis commendarunt.
a) Fournier l. c.
b) Dioscorides Libri
de materia
medica l.
cap. 134.

Plura de hac olivarum praeparatione habet Fourcroy in Hautefeuille Recueil d'observations de Medecine ss. T. 1. p. 9. sqq.

§. XXXV.

Conditae istae olivae non a multis tantum in deliciis habentur, et in regionibus quoque septentrionalibus, carnium quasi condimentum esitantur, sed a Medicis etiam ~~et si quidem~~ modo ventriculi debilitas a fibrarum, quae ejus tunicas constituunt, debilitate ac torpore proficiscatur, haud inepte ad roborandum ventriculum depraedicantur.

§. XXXVI.

Praecipua tamen utilitas in oleo residet, quo fructus hi scatent. Ad eum finem eligendi sunt ii fructus, qui, quod color in plerisque niger, alias saturate ruber, tempus anni defluitum, et compages aliquanto mollior indicat, justum adsecuti sunt maturitatis terminum rejiciendi immaturi, quorum oleum amaritiei vestigia sibi adhuc habet impressa; maturitatis terminum egressi, ex quibus oleum acre et nucidum exit, diutius asservati, concervati, vetusti, qui, licet eodem pondere prelo subjecti majus olei pondus praebere videantur, quam recentes, attamen tum citius longe suppeditent, tum si rem paulo exilius ad calculos voces minorem olei copiam, quam si iidem recentes expressi fuissent, * rejiciendi

easdem ob cuiusque exesi, putridi, rancidi, qui, quod per hasce corruptiones major pars olivarum in liquorem resolvi solet, ~~haud~~ ~~rare~~ et eam ob rem majorem liquidi oleosi per prelum exhibet vim, a lucripetis haud raro de industria adhibentur, vilissimum tamen, et prouti jam claustris suis naturalibus adhuc inclusum se habet, rancidum subministrante oleum.

* Id jam J. Bauhinus subolfecit l. c. p. 12.

§. XXXVII.

Oleum hoc pingue et blandum, ~~odoris et feracitatem coloris ex pers, quem tamen paulisper in fla~~ ~~vum vergentem prae se fert~~, in regionibus olearum feracibus operacularis, multum cum eo convenientis, quo ad exprimendum ex uvis mustum utuntur * ex olivis exprimitur, non tamen semper a) sibi ~~fe~~ penitus simile, sed tum pro alia atque alia varietatis, ex qua extorquetur, indole, + tum pro ~~aliis~~ atque aliis, quae in exprimendo oleo obveniunt, artificiis, diversum.

a) etsi summa cum cura elicitum

* Varias huic fini aptas machinas depictas vide in Vues économiques sur les moulins et pressoirs à l'huile d'olives connus en France ou en Italie. Tab. I–VII.

+ optimum impetratur oleum ex varietate, quae fructus fert minores et rotundiores (Aglandau)

§ XXXVIII.

Deinde nihilum interest, an ex toto fructu, an ex parte, an ex hac illave parte exprimatur oleum; carnem fructus optimum praebere, subtile pallide flavi coloris, gratique odoris, et largissimum oleum, acre esse, turbidum et graveolens, quod ex proximo nuclei integumento, obscurum tenax, et fortioris odoris, quod ex nucleo ipsa elicitur, praeeuntibus jam Veteribus nuper notavit A. Sieuve *

* Giornale d'Italia T. 10. n. 26.

§ IXL.

Majoris adhuc momenti intercedit discrimen inter illud oleum, quod primo levi manu, et illud, quod posterius ac serius et nonnisi majori vi adhibita inter illud, quod ex puris in pulpam conqualsatis et sacculis suis inclusis olivis, et inter illud, quod ex residuis a praecedente expressione, potiore olei parte orbatis et ut plus adhuc olei suppeditent, fervida aqua humectatis olivis exprimitur; illud enim, quod principio, neque magna vi adhibita, neque adfusa aqua profluit, virgineum dictum, Teleorror, Graecis omnibus reliquis puritate, blanditie et consuntione suae bonitatis tenore palmam praeripere, ~~[illegible]~~ et

medicato praesertim usui prae reliquis aptius esse, omnes consentiunt.

§. XL.

Virgineum istud omni cum cura et sollicitudine expressum atque asservatum oleum blandissimum dulciusculi saporis, vix odoratum panum flavescens, aquae b) perinde ac spiritui vini (nisi quidem a calce viva aliquoties destillatione abstractum fuerit) nanirinescium, cum flamma ardens, camphoram, resinas, ceram, sulphur succinum, plumbi calces, (a quibus dulcescit, et spissescit) stanni calces, ipsum adeo ferrum et cuprum solvens, consueto aëris nostri calore fluidum frigore, quod 38 nus Fahrenheiti ani thermometri gradus notat, jam in massam sessilem, opacam albescentem coit, ceterquin adeo fixum ut neque aeris nos circumeuntis calore, neque calore arenae, calorem bullientis aquae nondum attingente, per quindecim dies fotum, vel granulum de suo pondere perdat: Blanditie vel si maris dulcedine, atque albedine longe superat tam alia, tum expressum praesertim ex lini aut rapanum seminibus oleum quod saepe ut meracum olivarum in oleum tanto plenius imitatur;

b (nisi intercedente aut gummi vel mucilagine quemadmodum in emulsione aut sale lixivo quemadmodum in sapone)

a) phanam reddens,

impie ac sanitati quam maxime pernitiosa fraude in vasis ex plumbo confectis asservatur; unde pessimi hujus metalli particulis praegnans et in corpus ingestum lenta illud inopinato afficere labe potest, nisi cito medicina paretur.

§. XLI.

Detegi tamen fraus ista potest si vel minima subsit suspicio vel adfundendo solatum in aqua pura et per chartam trajectum, quod vocant, Lepar sulphuris arsenicale, unde, si plumbi aliquid inhaereat, oleum nigrescet, vel accendendo oleum quo flamma consumto, si quidem plumbo adulteratum fuerit, plumbi granulum certo certius remanebit.

§. XLII.

Sed purissimum etiam olivarum illud a puritate sua cognominatum virgineum dum exprimitur nunc majorem, nunc minorem muci cujusdam copiam secum vehit, qui nisi aut longa quiete sponte sua in fundum secedat (amurcae nomen huic sedimento inditur) aut sale culinari addito vel spiritu vini insperso, quasi destruatur, aures salinas particulas ex corporibus vicinis attrahit, et totum oleum

sub herba anguis

pro maxima sua parte

tanto ocyus corruptioni opportunum reddit.

§ XLIII.

Inest certe praeter inflammabile principium in flamma conspicuum, in reducendis metallis efficax, in producendo cum oleo vitrioli adfuso tum calore, tum vitrioli cum quem vocant, aëre, tum acido vitrioli volatili evidens, olivarum oleo, quemadmodum reliquis unguinosis, et aquae particula, quam flamma prodit, et terra calcareae aemula, tam in fuligine quam eructat, quam in residuo carbone et magis adhuc in exustis cineribus se manifestans, et acidum propriae indolis, dubio procul ad illud quam proxime accedens, quod nuperrime Crellius * ex Cacao impetrasse se, et acido stinguedinis animalis simile invenisse refert, adeo tamen in recentissimo bonae notae oleo involutum, ut vel delicatissima lingua ne minimum quidem ejus reperiat vestigium.

* Chemische Journal. Lemgo. II. Th. 1779. p. 152.

§ XLIV.

Acidum tamen illud aëre, hactenus inflammabili suo principio obliuitum, et quasi gladius in vagina, iners, facili negotio evolvitur, non violento tantum igne, quin forma