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

p. 334.

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

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

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 — fat. major oblonga, rugatosa, Amygdali forma H. reg. Mons.

6 — media, oblonga, fructu [illegible] 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. 28

Olea fructu albo. Inst. 599.

(se fait connoître par la largeur de 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 celle-ci pour conserver. Matthiole characterise mieux la nature de cette Olive quand il dit que, plus amaricat quam olei fundant. 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 tres communes en provence sont fort connues du vulgaire sous le nom d'Aulivo Caÿalenquo qui avec la Laurengo, fournissent la meilleure huile, et la plus delicate qu'on presse 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 de leur préparation, Picholine, 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 resserent 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. Garidel en a souvent vû 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, Barralenque, Pouchudo: On ne doit pas les faire trop fermenter: 4–5 jours de fermentation suffisent pour faire ceder l'humidité superflue. ~~Lorsque~~ 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
après les bains, pour en bouchant les pores de la peau, empecher la trop grande transpiration 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 hodierne

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 exquisitiores 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 huile des Briques ou, des Philosophes.

Plusieurs Praticiens preparent des bains avec l'huile, pour ceux qui sont desséchés par la fievre hectique, et 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 convulsions et ankilosses, qu'on apelle vulgairement contractions de nerfs.

339 Contre les vers prise interieurement 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 come nous l'aprend Malpighi

Dans la constipat. de ventre (vid. Borel) on prend l'huile à jeun avec de la mie de pain, ou elle lache le ventre. De memes dans les coliques et dans les passions iliaques, qui sont causées par l'endurcissement, et le trop long sejour des excremens dans le boyaux, l'usage de l'huile prise tiede, tant par le haut que par le bas en lavements.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

§. I.

Antiquissima notitia
Die älteste Geschichte ~~des Ölbaums~~
huius arboris historia fabulis
dieses so schätzbaren Baumes ist zu
adeo est intricata atque implicata,
fabelhaft, als daß ich mich in eine
ut in amplius enarrandae supersede-
weitläufige Erzählung derselben hier ein:
re [illegible]. Et meorum quoque
lassen sollte. Auch gilt es meinen
lectorum parum interesse mihi videtur,
Lesern wahrscheinlich gleich viel, ob
an Pastor an alius quis
an Minerva, der Hirte Aristaeus oder sonst
primus eam invenerit
wer der Erfinder derselben gewesen.
Qui tamen plura de istis legere
Man wollten nähere Nachrichten so nahe
qui scire cupiverit, cur Graeci
hin, als auch warum die Griechen
oleam tanquam
den Ölbaum als ein Symbolum ~~des~~ pa:
tanquam
cis, misericordiae, als ein Signum victo:
habuerint quare sibi
riae et honoris angesehen, warum sie
persuaserint oleas suas
sich glaubten, daß ihre Ölbäume
et largiores et meliores fructus laturas,
mehrere und bessere Früchte bringen
si
würden wenn mundi juvenes seu castae
eas colerent quid sibi oleis
puellae sie warteten, und sie unter ihren
sacris sibi
heiligen Ölbäumen ungleich den Oleüs Mo:
quid [illegible]
rius verstanden, und die Olea Callistepha:
[illegible] Ille
nos bei ihnen geweiht, was man alles
adeat
dieses, lange ich nähere Nachrichten ver:
m
langt, findet solche bei Plinius[a],

a) Histor. ~~mundi~~ natur. Lib. XV. Ed. Da-
lechamp.

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

§. II

Originem tamen hujus arboris non
Den Ursprung dieses Baumes muß
in Graecia, sed in oriente
man aber nicht in Griechenland, son-
potius quaerendam esse puto
dern vielmehr im Orient suchen, und
id quod jam sacra scriptura innuere
macht uns dieses die heilige Schrift wahr-
dum refert post sextum
scheinlich; da nemlich Noah nach der Sünd-
diluvium post diem columbam
fluth eine Taube aus seiner Arche fliegen
cum olivae folio redeuntem
ließ und dieselbe ein Oelblatt zurück-
conspiceret. Ex oriente olea pro-
brachte. Aus dem Orient kam der
crescebat in Graeciam et serius
Oelbaum nach Griechenland, und erst
deinde demum in reliquam meridionalem
später Zeit weiter nach dem übrigen
Europae partem. Refert
südlichen Europa. Wie uns Plinius[f]
Dum Romae imperabat
versichert, war er unter der Regierung
neque dum in
des Tarquinius Priscus noch nicht in Ita-
Italia, Hispania et Africa innotescebat,
lien, Spanien und Africa bekannt; heut
hodiernum praeter memoratas
zu Tag aber findet man ihn außer
magna frequentissima quaque
eben erwähnten Ländern, noch sehr
in Lusitania et
häufig in ~~[illegible]~~ Portugal u.
compluribus meridionalis Galliae provinciis,
verschiedenen Provinzen von Frankreich
praesertim Galloprovinciae et Lan-
nemlich in der so genannten Provence, u.
guedocia reperitur. In regionibus minus temperatis
Languedoc. In weniger temperirten

b) Hist. Plant. Tom. I. Lib. VI. Cap. 1.

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, Genesis Cap. VIII.

f) Hist. nat. Lib. XV. Cap. 1. pag. 660. Ed. cit.

hiemem non facile sustinet sub
Gegenden überwintert er nicht gerne in
[illegible] gravium frigore [illegible]
deren und seine Aeste sterben ab, sobald
perdit ramos. [illegible]
sich nur heftige Frostte zeigen. daher [illegible]
Igne [illegible] ejus [illegible]
auch mit Recht Du Hamel g) die Cultur in
[illegible] utilitatis ergo com-
solchen Ländern als eine bloße Curiositaet
[illegible]. In nostris oris adhuc [illegible]
an. Hier zu Lande hat man seine
cautiones ad hanc arborem quemadmodum
Zärtlichkeit noch weiter; und muß man ihn,
[illegible] venerandus Praeceptor
wie noch kürzl. mein verehrungswürdiger Lehrer
in praestan-
Herr Ill. Jo. Andr. Murray h) in seinem vortreffl.
tissimo opere notavit, hiberna [illegible]
baren Werke angemerkt, in den hibernacu-
perit. Et hac quamvis adhibita cura
lis aufbewahren. Dabei ist es noch ganz sel-
rarum tamen est florentem videre arborem,
ten Seltenheit ihn ~~[illegible]~~ blühen zu sehen,
saepiuscule [illegible] dum per tres annos
zum wenigsten vermerkt sich während mei-
hic commoratus fuerit [illegible]
nem dreijährigen hiesigen Aufenthalt kein
flores [illegible]. De fructibus nulla
Blumen [illegible]. An Früchte ist gar
plane est cogitatio.
nicht zu gedenken.

g) Traité des arbres et arbustes. Tome II pag. ~~[illegible]~~ 59.

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

§

~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~

§. III nonnunquam
Si originem
Wenn man dem Ursprung des Nahmens
inquisiveris, credibile est ex
Oleae nachforschet, wird man finden daß er
Graeco derivandum esse. Graeci
aus dem griechischen herzuleiten ist. Die
scilicet appellarunt eam ἐλαία
Griechen nemlich nennten diesen baum ἐλαία
quae vox [illegible] aut, prout alii putant,
welche benennung entweder wie einige wollen,
nascitur, cum
ἀπὸ τοῦ ἐλέου, misericordia, herkommt, zu-
praeterea arbor haec pro
mal da dieser baum als ein symbolum
habita fuerit,
supplicantium et pacis angesehen wurde.
aut proficiscitur, quemadmodum
Oder diese benennung stammt wie andere
alii volunt
der Meinung sind παρὰ τὸ λεῖον, her
quod significat
welches so viel bedeutet als glatt, schlüpfrig.
aut quod [illegible]
(laeve vel lubricum). Oder wie endlich noch
idem [illegible] ἀ existimant
andre glauben von λειῶ, glatt, schlüpfrig
laevigo, lubricum reddo, quod quippe oleum
machen; weil nemlich das Oel das [illegible] man
ex fructu impetratum virtutem
aus seinen früchten erhält, die eigenschaft
habet corpora alia laevia et lubrica reddendi.
besitzt glatt u. schlüpfrig zu machen.
Utrumque sit
von diesen dreien Meinungen mag man
aber die rechte seine welche wolle. Es sind
critica ista deliria eorum
critische beschäftigungen, die auf meinen Zweck
propositum [illegible] non facientes
keinen Einfluß haben, u. die ich daher gern
libenter aliis relinquo
den liebhabern solcher Art zur ihrer Er-
[illegible] tangere ad-
bauung überlasse. Nur das muß ich
oleae adhuc [illegible] Graecos
noch erinnern, daß bei den Griechen das

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

4 III.

Hodierni Graeci narrante

Die heutigen Griechen, nennen nach

oleam nominant

Forskaels* Zeugnisse, die Olea Ελιες.   * Flora aegyptiacoarabic. pag. 202 -

Itali Olivo vocant

Hujus Italiener geben ihr den Namen Oli-

calie   In Hispania audit et arbor

vo, andere Ulivo. Die Spanier heisst man

*( )   et in Anglia

ihr Azeytuno, Oliva und in England   * (in ~~Spanien~~ Portugal Oleyrera,

In Gallia informen

Olive tree, In Frankreich kennt man

fert

dieselbe unter dem ~~Namen~~ Olivier, ~~und~~

et in Germania

~~weltgemein~~, so wie in Teutschland ~~unter~~

den Namen Oel-baum, Oliven baum,

Europäischer Oelbaum, ~~und in~~ Belgae appellant

Olyffboom, Ohlbeerboom.

nomine zwar plerumque quidem
Wort ἐλαία ~~[illegible]~~ meist ~~[illegible]~~ den baum
arborem, interdum autem fructum ejusque;
zuweilen aber ~~auch~~ ~~die~~ die Frucht bedeutet.
Quemadmodum etiam Latini
Eben so wie ~~die~~ die Lateiner die ~~[illegible]~~ Benen-
nunc integram arborem, nunc
nung Olea zuweilen dem baum, zuweilen
fructum ejus melius tamen olivam
~~auch~~ der Frucht, die doch besser Oliva ge-
nuncupatum, oleam appellant: Ita
nannt wird, beilegen. So nennen selbst Cato
in operibus suis locis
u. Varro in verschiedenen Stellen ihrer Schriften
fructum oleam vocant.
die Frucht des baumes Oleam.

§. V.

botanischen Charactere
Wenn man in Absicht der generischen Be-
der
stimmung unserer Pflanze die ältesten Schrift-
steller nachschlägt; so findet man daß schon
magna cum diligentia et
Theophrastus Eresius mit vielem Fleiß so
flores et fructum, et alias stirpis
wohl blüthen, Frucht als auch andere Theile
partes examinavit. Operae pretium esse duco,
untersucht. Es ist auch der Mühe werth
ejus descriptiones, in pluribus diversis locis
seine Beschreibungen, die er an verschiedenen
hinc inde sparsas, hic conjectar
Stellen seiner Bücher so zerstreut an-
Ita de
führt, hier zusammen zu ordnen. So sagt er
floribus loquitur:
von den blüthen: Oleaginei flores foliati quidem,
sed pusilli. Nec conceptaculo pars infima eget.[i]
Verum florem circa fructum ipsum producit,
cuius prostrati flosculi perforati spectantur:
idque argumentum capitur probe arborem de-
floruisse. Nam si exaruerit aut made.

Inter veteres botanicos plantae nostrae characteres definivit suo jam tempore Theophrastus Eresius

i) Hist. plant. Lib. 1. Cap. XX. Ed. cit. p. 62.

facti fuerint, una cum fructibus defluent: atque ita nullatenus perforabuntur. Maior vero pars fructuum integamentum in medio floris tenet.[k]

De fructu egregie haec notat:
Von der Frucht bemerkt er ganz artig folgendes: Eius fructum natura ligno operuit, seu lignoso putamine, et hoc rursus mole quadam carnosa obducit: et tunica praetenui investivit.

Et de folia quidem ejus observare attentionem,
Auf die Blätter war er nicht weniger aufmerksam
Ita enim dicit:
~~er sagt folgendes~~ von ihnen aus: Oleae perpetuo virent: folia habet angustiora pinguedinem quandam suavemque reddentia.[l] Vertunt partes supinas mox post solstitium:[m] parte prona supinaque inter se distant: ac caeterorum pars supina viridior atque levior est: nervulos et venas in pronis habent sicut manus: oleaginorum vero pars ea ipsa candidior minusque levis.[m] Pediculum habent brevem; ut quasi infixa cohaereant.[n]

Omnia haec ... nostram quadrant, nec mirum ...
Alles dieses passt durchaus gut auf unsere Pflanze, und es ist kein Wunder wenn ...
... frisse pro more ejus ... multa
wir finden dass viele ~~...~~ Schrift-
quibusdam verbis quasi pinxisse videbantur.
steller nach ihm keine Beschreibungen per- folgt und sie anerkennt.

Apud Dioscoridem frustra quaeras ...
bei Dioscorides sucht man vergeblich botanische

k) Hist. plant. Lib. 1. Cap. XXII. Ed. cit. ~~...~~ pag. 64.

l) Hist. plant. Lib. 1. Cap. XV. Ed. cit ~~m~~

m) Hist. plant. Lib. 1. Cap. XVI. Ed. cit. pag. 48

n) Eod. loc. pag. 49

nigrorem [Dt.] quae
Charactere und was Plinius ~~beschreibt~~
et prolixa. Sed
~~wenig und unbetra~~ in seiner ziemlich weit:
Oleae historia habet
läuftigen Geschichte des Ölbaumes bemerkt ist
pauca sunt et parvi momenti. De floribus
wenig u. unbeträchtlich. Von den Blüthen
nihil aliquid narrat, de fructu tantummodo:
erwähnt er gar nichts, von der Frucht nur

das: olivas constare nucleo, oleo, carne, amurca; o)
et quae de foliis habet [prat]
und was er von den Blättern sagt, ist aus dem
mutuata tamen
Theophrastus Eresius und zwar buchstäblich her-
verba. Hic enim describit
genommen. Er beschreibt nemlich die Blätter fol-
folia:
gendermaßen: Oleae folia superne candidiora
[illegible] Minum jam
et minus laevia p). Daß dieses falsch hat schon
adnotavit et dubium
Bodaeus a Stapel bemerkt q), und es scheint als
bonus Plinius Tcet verba graeci auctoris
wenn Plinius den ~~griechischen Text~~ unsers
obiter tantum legisse,
griechischen Autoris nicht genau genug durchsehen.
Theophrastus enim dicit
Denn so sind nach Theophrast oleae folia su-

pina et superiore parte contra aliorum naturam,

candidiora.

§ VI

Ne tamen justo diutius in his
Um mich nicht zu lange bei den Beschrei-
veterum scriptorum morer, quae ad ipsum
bungen der Alten aufzuhalten, die doch un-
plantae genus cognoscendum tamen
hinreichend genug sind um dieses Geschlecht
non sufficiunt, statim ad descri-
ganz genau kennen zu lernen, wende ich
ptionem Ill. Linnaei me convertero
mich gleich zu der Linnaeischen, die um
[illegible] perfectiorem, quanto certius
so viel vollkommener ist da sie nach den
ex ordine plurium botanicorum
Gesetzen entworfen, durch verschiedene 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.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

alia atque alia genera exp
irten begangen haben wieder sie von
Oleae genere removeretur
den Gattungen mit denen der Oleae
detegit
unverwechselten.

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]

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

§. VIII.

Oleam si definitionem exhibas, facile
Nach dieser Bestimmung wird man
~~erinnern, quem~~ errasse
leicht einsehen, warum der Caspar liegt
den Casp. Bauhinus begangen wenn er den
Elaeagnus angustifolius Linn. für eine
habeat atque
Oleam ansieht und ihn Oleam sylvestrem
folio molli incano nennt.[s] Und diesen
medicorum botanicum fecerit postea fuit
großen Botanisten folgten nachher noch

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

niale

No. 2.

plurimi alii, quos recitare equidem
viele andere, die alle hier anzuführen mir
superfluum duco. Sed ut paucos
überflüssig scheint. Nur einiger zu ge-
tantum dicam subjiciam subjici
denken, so findet man unter eben dieser
denominatione reperias
Bauhinischer Benennung den Elaeagnus angeführt
apud
beim Raius t, Plukenettius u, Hermannus w;
idem aliis apud
eben der Elaeagnus heisst bei Matthiolus x
et apud
Olea bohemica et und bei Lobelius Olea sylves-
vocat
tris Septentrionalium y. Parkinson nennet ihn
vero Sin autem
Oleaster cappadocicus z. gibt man
attente consideres calicem et
aber genau auf den Calyx und die Corollam
corollam, facile videbis Elaeagnum
acht, so wird man finden dass der Elaeagnus
carere et solo unico constare
keine Corollam hat sondern aus einem bloßen
cum e contrario
Periantho monophyllo bestehe, da im Gegen-
et et
theil bei der Olea Calyx u. Corolla vorhan-
Porro Elaeagni sunt quatuor
den. Ferner finden sich bei dem Elaeagnus
Oleae dum tantummodo stamina
vier, bei der Olea aber nur zwei stamina
ac tandem o
und endlich ist bei dem Elaeagnus das Stigma
e
pistilli simplex, da es bei der Olea bifidum
est Hoc loco autem monuisse fas est,
ist. bei dem Elaeagnus muss ich noch
m
erinnern, dass man auch dem Elaeagnus latifo-
oleae quoque nomine insigniri
lia Linn. den Nahmen Olea beilegt, und
eum mentionem ejus injicit,
so erwähnet ihn Plukenettius unter dem Nahmen
dum appellat
Olea sylvestris argenteo folio Zeylanica a.

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

10
Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

§ VIII

Phillyreae genus tam prope ac-
Das Geschlecht der Phillyrea ist so nahe
cedit ad oleam, ut pigram
Aehnlichkeit mit dem der Olea, daß es unmög-
[illegible] alteram ab
lich [illegible] dieser hält und von dem
altera Phillyreae et exempl[illegible]
andern zu unterscheiden, und man würde
adeo possit Clusius. qui, astante
es daher dem Clusius verziehen, wenn er,
huic generi
wie J. Bauhin b) braucht, diesem Geschlecht
Oleastri nomen imposuit. Utrumque
den Namen Oleaster beilegt. Beide Ge-
[illegible] genus ab altero
schlechter unterscheiden sich übrigens haupt-
[illegible] quod fructu
sächlich dadurch von einander, daß die Frucht
der Oleae eine Drupa, die der Phillyreae
autem sit porro posterioris
hingegen eine Bacca ist; ferner ist bei lez-
terer das perianthium persistens, bei der Oleae
vero est et [illegible] in
aber deciduum, und da der tubus corollae bei
a floribus et
der Olea cylindraceus u. longitudine calycis aequans
[illegible] tubi [illegible] in Phillyrea
ist; findet man kaum einen tubum bei
posterioris Si notas ex fructu
der Phillyrea. Nimmt man die Kennzeichen
desumptas exceperis [illegible]
der Frucht aus, so wird man eben so leicht
genus cum
das Geschlecht des Ligustri mit der Olea
confundere nam [illegible]
verwechseln, denn die übrigen Charactere und
notae sibi sunt in utroque simillimae. In eundem inciderunt errorem.
fast völlig einander gleich. In der selben
dieser Verwechselung verfielen Catesby
prior
u. Dillen. Ersterer hielt die Oleam capensem Linn.
et posterior pro
u. letzterer die oleam americanam Linn. für
species Ligustri c). habet.

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

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

Meliae genus quamvis, si partes
das geschlecht der Meliae ist [illegible] in
floris spectes [illegible] ab aliis diversissimum
absicht der blumen theile so ganz verschie-
[illegible] fructuum [illegible]
den von dem der Oleae und dennoch findet
videntur
man bei Plukenett d und Raius e die Melia m
azadirachta m Linn. unter der benennung
nuncupando; Dulcis fructus
Olea malabarica m. hierzu werden beide
fructus [illegible] similitudo haec
wahrscheinl. durch die ähnlichkeit der
[illegible] Eadem forte
frucht verleitet. Aus eben der ähnlichkeit
[illegible] induxit, ut
der frucht mag Raius den Elaeocarpus m u.
[illegible] cum [illegible]
Pluckenettus die Bontia m mit der Olea ver-
[illegible] Hic
mischt haben. Letzterer nennt die Elae-
ocarpus serrata m Linn. Oleam sylvestrem Ma-
labaricam fructu dulci f. [illegible] letzterer [illegible]
[illegible]
nennt Plukenettus die Bontia daphnoides m
Linn. Oleam sylvestrem Barbadensium fo-
lio angusto pingui leviter crenato g appellat. die
[illegible] fructus
ähnlichkeit der frucht der Sambo liferae pedun-
culatae Linn. refert, si cum [illegible] mit den Oliven
compares, causa fuit cur
maturis Coldubensibus [illegible] den Par-
plantam hanc
kinson dieser Pflanze Oleam Indicam zu
appellaverit Et adeo ipsa sola
nennen h. Ja sogar die blosse ähn-
foliorum similitudo [illegible]
lichkeit der blätter verursachte, dass unsere
[illegible] botanicos seduxit, ut
der ältern Botanisten, 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 &

h) Theatr. plantar. pag. 1636.

ab olea oleas salutarent.
Oleae Aehnlichkeit haben, darnach damit
Ita contigit
genennet. So geht es mit dem Cneoro
tricocco und ~~dem~~ ab Daphne mezereo, die quae plantae
beyde
man hie und wieder unter den Nahmen
Oliuellae, Oleastellae u. Oleggo ... titulo insignitas videas.
... Matthiolus i) versichert so
soll sogar ~~auch die Arven~~ die ipsa Harmica altera
seu Chrysanthemum annuum Diosc. a nonnullis
Oliuella ~~genennt werden~~ dicatur, et similem in ... und gleiche benen-
nung ... referente Camerarius k) ... Italiae: [illegible] Itali ...
ner dem Ligustro bei. Endlich muss um denominant. Tandem
memorandum ... ich noch erinnern, dass Cordus l) u. Lobelius m)
falschlich ... die Hippophae rhamnoides, Ol-
eastrum germanicum nennen. nomine ... vel
... Principibus ... Wer nur ... botanica
genauer sich ... mit der Botanik
philosophicam ... causas
beschäftigt ... und ...
... errorem perspiciet.
Irrthum ... .

§. IX.

Antequam ad varias generis nostri
... ich mich zu den verschiedenen Spe-
... species [illegible] ...
... unseres Geschlechts ... ,
... naturali ...
... atque alii botanici ... haec
... wo die Olea in
... auctores [illegible] ... certo ...
ordine naturali ... der
... nominant, et ... ...
... Schriftsteller ... qui in systematibus suis, quae vocant, mentionem ejus
... Systematicos ... injecere.
... die ... in ihren

Systeme hervorgehn gethan. Es ~~sagt~~ wird bei genannten Ita narratur

~~tis~~ [nos] in ordine naturali Linnaeus[o] ad Sepiari-

as, una cum Nyctanthe, Jasmino, Ligustro,

Phillyrea, Chionantho, Fraxino et Syringa![n]

a non Linnius[o] ad Miostemones, una cum

Nyctanthe, Jasmino, Syringa et Ligustro.[o]

a non Gerardus[o] ad Bilocalares, una cum Fraxi-

no, Jasmino, Phillyrea et Veronica![p]

ab non Adanson[io] ad Jasmina, ~~una cum~~ et quidem

ad ~~itam~~ primam sectionem Duo sive tria stamina habentem, una cum Syringa, Nyctanthe, Eranthemo, Jasmino, Ligustro, Phyllirea, Chionantho et Comocladia.[q]

a non Büttner[o] ad Jasmina, una cum Jas-

mino, Philyrea, Ligustro, Nyctanthe, Syringa,

Galace, Chiococca, Brabeio, Chionantho, Fraxi-

no et Aesculo.[r]

a non Scopoli[o] ad Tubulatas, quae tribus

complectitur eas plantas, quibus corolla mo-

nopetala, germen superum, stamina non di-

dynama, ex corolla in plerisque prodeuntia.[s]

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. 1. Tom. II. pag. 224

r.) Büttner, Ordines naturales Plantarum Ord. 51. pag. 35.

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

§. X

Si ~~Nimmt ich~~ ~~den~~ Christoph Knautius,[m] Rivinus[m] ~~u.~~ Ruppius[m] ~~aus~~ excepero omnes reliqui ~~so findet man~~ systematici ~~bei allen übrigen~~ Systematicis ~~auf~~ die Oleam in ihren Systemen ~~angeführt~~ memorant. At tamen Damit ~~man~~

z sämtlich in variis his Systematibus
sie aber nun gleich in dieses verschiedene
reperiuntur (in quae collegi) pertinet ad
Systemes zu finden sind; so gehört sie ad

<u>Caesalpini</u>[t] classem primam arborum, corde ex apice seminis, seminibus saepius solitariis; ordinem ~~###~~ quartam, pericarpio tectarum.

x) flore saepius in sede fructus.*

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

<u>Raii</u>[w] cl. vigesimam nonam pruniferarum, ord. secund. fructu racemoso, et quidem 1) nudo seu calyce non excepto.

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

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

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

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

t) de plantis

~~t) de pl~~

u)

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

x) Florae ~~Ly~~ Lugduno Batavae Flores. opera Lotharii Zumbach pag. 162.

y) Index alter plant. Horti L. B. Tom. II. pag. 218. In historia plantar. horti L. B. ~~pa~~ pag. 210 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

Tres tantum species sub se comprehendit
Nur 3 species enthält auch Linne[i] die
apud Linnaeum oleae genus titulus
geschlecht der Olea, nemlich Europaeam, Capensem et americanam. Foliorum
Alle drei unter-
praecipue figura aliae ab aliis
scheiden sich hauptsächlich durch die gestalt
differunt: Olea
der blätter voneinander. So hat die Europaea habet
folia lanceolata, die Capensis ovata und et
die americana lanceolato-elliptica. posterior letztere

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

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

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

e) Florae Leydensis prodromus. pag. 398

f) Enumer. plant. Götting. p. 233.

g) Horti Ultrajectini Index. pag. 118

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

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

in eo praeprimis etiam abludit, quod eadem
hat besonders noch das eigene, dass ein

arbor
u. eben dieselbe Pflanze flores masculos

gerat.
et femineos cum hermaphroditis hervorbringt;

quod petioli u. pedunculi [illegible] ~~folia~~ et in
dass die Petioli opposite sind u. in den

angulis foliorum ex brevi eorumque
Winkeln der blätter kurze und armför-

brachiatos racemos colligantes; quod
mige Blumentrauben bilden, dass die Ab-

segmenta corollae fiant revoluta
schnitte seines Blumenkelchs umgerollet sind,

stilus brevissimus et stigma
sein Griffel sehr kurz u. seine Narbe ge-

fissum; porro quod drupa aequaliter
spalten ist; ferner dass seine Drupa schön

globosa glabra et violacea est tandem
kugelrund, glatt u. violblau ~~[illegible]~~ und endlich

quod nux [illegible] putamen
seine Nuss purpurroth, ungekerbt rund

(obovata) etwas gestrickt, (substriata) und

ad basin perforata sit.
an der basis durchlöchert ist.

Patriam trium harum
Das Vaterland von allen 3 species

specierum cognomen jam satis
brauch ich nicht mehr zu erwähnen; jeder

[illegible] indicat
~~[illegible]~~ ihr Nahmen zeigt dasselbe

schon hinlänglich an.

§ XII

In describenda tamen
Ich bleibe aber itzt noch vorzüglich

oleae specie europaea potius
etwas länger bei der Europäischen stehen

Linnaeum sequor, cujus descriptionem oleae
als derjenigen, die mich hauptsächlich

in hoc [illegible] mea
bei meiner gegenwärtigen Absicht

praeprimis interest, et rerum
interessirat, und ~~[illegible]~~ da man noch

[illegible] deest accurata omnium
bis itzt keine genaue beschreibung

[illegible]

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

europaea

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.″() Raii, Hist. plant. Tom II. pag. 1544. Magnolii, Botanicum Monspel. pag. 139. Zwingeri, ~~Kräut~~ Neu-vollkomenes Kräuterbuch. pag. 57. A. Gouan, Hort. reg. Monspel. p. 8. Eiusd. Flora Monspel. pag. 7.

″() 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, Instit. rei herb. pag. 599.″() Volkamer, Flora Norib.

″() Eiusd. Elem. botan. pag. 472.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

pag. 307. Boerhaavii, Index alter plant. Pars II. pag. 218. Tillii, Catalog. Plant. horti Pisani. pag. 123. Weinmanni, ~~Kreid~~ Phytantho=zaiconographia. ~~Kraeuterbuch~~ Tom III. pag. 468. Blackwell, Curious herball. Tab. 213.

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

~~ununaaueler~~

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. Loniceri, Kreuterbuch. pag. 37. Clusii, rarior. aliquot stirp. per hispan. observat. hist. pag. 48. Caesalpin

Dalechampii, Histor. gener. plant. Tom. 1. pag. 152

und alle übrige Schriftsteller
wie Blackwell (nicht die rechte Stellung der
rami semper horizontalis [illegible] quam
also daß immer horizontal und ein aufrecht
[illegible] peccasse Videor esse [illegible]
sein muß, beobachtet. Diesen Fehler verbessert,
[illegible] tam [illegible], [illegible]
verbunden mit der äusserten Genauigkeit der
tum hic error emendatus, [illegible] etiam aliquae
Abbildung aller übrige Theile, findet man in
omnes partes omnis, qua fieri potest cura
denn an sich [illegible] Absicht (angefangten Stück,
delineatae sunt, [illegible], [illegible] tantaque
daß mein vortrefflicher Lehrer Ill. Murray mit
alia inventis [illegible] documenta alia
eigener Hand gezeichnet, und vermöge seiner
semper [illegible] praeceptoris
[illegible] unserem [illegible] Anleitung
[illegible] colendo Ill. [illegible] propria manu eam adumbravit, debeo
besonders gegen mich gesagte Gunst u. Freund:
die ich hier dankbar gnung [illegible] können
schaft, ist [illegible] Durchschnitt d. dadurch [illegible]
[illegible] est majus [illegible] majorem
Absicht um so viel [illegible] und [illegible]
[illegible] mea [illegible] [illegible] puto.
macht. Uebrigens muß ich hier noch erinnern
Caetera non [illegible] non [illegible] quum [illegible]
daß, [illegible] [illegible] [illegible]
in [illegible] [illegible] [illegible] fructus
baum im [illegible] [illegible] auf [illegible] getragen
[illegible] [illegible] ad [illegible]
[illegible]. [illegible] die Frucht [illegible] [illegible]
ipsam delineari [illegible]. Ne tamen
Theilen nach der Natur zu zeichnen. Um nur
meine Abbildung vollständig manca esset mea adumbratio,
aber doch [illegible] zu liefern
necessarium duxi, quod mihi deerat, a
[illegible] Black.
[illegible], quae in [illegible]
[illegible] und [illegible] zu [illegible], [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]
Natur in diesem Stücke [illegible]
[illegible]
[illegible] gehörig.

et omnes reliquos scriptores in determinando

115

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

16

§. XVI.

Quo, ut magis dilucidet, §. XII.
Aber zur näheren Erläuterung der an
adumbratam opinionem meam ad [illegible]
§ XII mitgetheilten vortreflichen Murrayischen
scriptionem observationes antepositas
Beschreibung unserer Ulmus Europaea abbildung
Delineationem huius plantae in aliis
dieser Pflanze bei verschiedenen Schriftstellern
atque aliis libris aut exemplaribus [illegible]
aufschlägt wird sich wundern, dass unter
certe ex magno eorum numero
der ziemlich großen Anzahl die mir davon seit
[illegible], paucas [illegible], quae
~~[illegible]~~ aufgewendet hat so wenige äußerst
labore exacto cum accuratissima
deren Genauigkeit völlig mit der genauen
[illegible] descriptione penitus conveniant.
Murrayischen Beschreibung übereinstimmten.
[illegible] [illegible] Veterum Botani-
Auch werden dass die abbildung der ältern Bota-
corum
nikern, Tragi, Matthioli, Loniceri, Dodonaei, Lobelii,
Clusii, Durantes, Dalechampii, Camerarii, Taber-
naemontani, J. Bauhini, Gerardi, Parkinsonii.
non nisi [illegible] ligno incisae [illegible]
u. Zwingeri blos Holzschnitte sind, haben sie
praecipue [illegible] [illegible] [illegible]
sämtlich noch den Fehler begangen, dass sie
eo, quod nimis singulari repraesentent
die Pflanze so [illegible] verstümmelt ~~haben~~
plantas ut [illegible] vix queant. Vix
und dadurch so unkenntlich gemacht haben. Alle
igitur [illegible] [illegible]
Theile einer ~~[illegible]~~ Abbildung [illegible] also weiter
geben uns [illegible] [illegible] mente
nicht als ~~[illegible]~~ blos eine rohe Idee von dieser
[illegible] arboris [illegible], monstrant quodammodo
Pflanze ~~[illegible]~~, zeigen uns einigermaßen
die folia lanceolata, den racemum compositum
quem flores formant et forsan aliquid
den die Blumen bilden, und vielleicht auch et-
De externa [illegible] [illegible] Fructus
etwas die ~~grobe~~ äußere Gestalt der Frucht.
ut in omnibus fere iconibus,
Tournefortius hat sich so wie bei allen seinen

hic detrimentum in hac solitudinis
Abbildung alle auf ein blat aus[ge]malen
tantum flores et fructus partibus infaecit.
Theile der blüthe und frucht eingeschrankt.
Imago [illegible] notis
die Abbildung so nach Volkamer in den Hesp.
abstracte flores quidem
ridibus Nürnbergensibus von einem Oleand.
et fructus eorum naturali magnitudine
ast mit blüthe u. frucht d. zwar in natür-
depictam repraesentat, sed oculos cetera
lichen grösse leistet ist mehr das auge
potius delectat quam usui
erfreut das auge zu reizen, als die absicht
botanico satisfaciunt
der botanischen zu erfüllen. Aus diesem folg
adumbrationes
die Abbildung von Weinmann u. Blackwell
utraque naturali magnitudine arborem eamque veris coloribus pictam referunt
beide in natürlicher grösse und mit farbe
quorum posterior [illegible] praeter ramos
Ramulos, womit sie zeigen, die aus der den
alterum floriferum, alterum fructi-
ferum einen mit blüthe u. den andern mit
ferum, singulas etiam flores et
frucht auf die einzelnen theile von blüthe u.
fructus partes inter omnes hactenus
frucht abbildet unter allen bis jetzt erschie-
repraesentatas accuratissime fruct[illegible] priori
nen auch an genauesten abbildet der ersten
igitur longe anteponendas censeo, quae
die weit vorzuziehen ist. Die allerbesten
hactenus existentes optimas arbores icon.
abbildung aber die man jetzt zu sehen hat
ante aliquot demum annos. Lutetiae
stellen kann und die erst vor wenigen Jahren
Parisiorum apparuit. a
[illegible] in Paris erschein
clar. Mr. Regnault[f] [illegible]
ist die von Mr. Regnault.
naturalem [illegible] conspicua mai
blüthe die natürliche grösse nebst aller
magnitudinem [illegible] aus accura-
mit den racemis compositis florum, die einzelne
te delineatas singulas [illegible] ist sämtliche flori et
Theile der blüthe u. frucht [illegible] besonders
fructus partes [illegible] etiam plantae
genau, so wie auch die wahl der dazu ge-
hörigen exactissime depictas. [illegible]
brauchten farben richtig getroffen.
Offendam tamen [illegible] clarissimi virum, ich
Nur ist zu beklagen dass er eben so

[f] vid. La Botanique mise à la Portée de tout le Monde. à Paris 1774. fol.

Oleaster sive Olea sylvestris: J. Bauhini, Hist. plant. Tom. 1. Lib. VI. Cap. 2. Parkinson, Theater of Plantes. pag. 1438. Chabraei, Stirpium Icones et Sciagraphia. pag. 49.

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

Sylvestris Olea: Clusii, Plantar. rarior. histor. Lib. 1. pag. 26. Eiusd. rarior. aliquot stirp. per hispan. pag. 47.

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

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

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

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Fiume

§. XVII

Magna fructuum oleae sive,
Die Frucht des Oelbaums oder vielmehr
olivarum, quae primariam universae
die Oliven, als der wichtigste Theil der gan- [struck] [illegible]tia
stirpis constituunt partem, dicto [illegible]
zen Pflanze, giebt uns in Absicht der ver-
omnes [illegible] in [illegible] colatur ut
len Spielarten die man von ihnen hat, die
oleum ex iis exprimatur, [illegible] est
aber genau betrachtet nicht alle angebaut wer-
coluntur [illegible]
den, um das Oel aus ihnen zu pressen, oder die
tamen semper [illegible] memorabilis
nicht werth, dennoch dem Botanisten merk-
[illegible] erit. Pro-
würdig sind, einigen Anlass [illegible] und Un-
[illegible] dubitationem
[illegible] mit ihnen zu beschäftigen.
Varietates istae tum
Diese Spielarten, die weniger in Ansehung
coloris tum magnitudine, tum forma
ihrer Farbe, Größe, Gestalt, ihres
tum fructui indole tum sapore, tum loco
Natur, Geschmacks, loco et varietate und
tum [illegible] abeunt ab aliis satis differunt
Gute sehr merklich von einander ab, und
[illegible] pro ipso discrimine
verursachen dass man ihnen auch deutlich
quam pro [illegible] primus
Verschiedenheiten, ein [illegible] nach
alii atque alia [illegible] cogno-
ihren Erfindern verschiedenen Namen
minant inter veteres primus certe est
giebt. Unter den Alten ist wohl
qui plurimas
Columella[5] der erste der und der mei-
varietates designavit et prae-
sten Spielarten aufgezeichnet und dabei
cipuas singulares dotes de-
jeder ihre vorzüglichste Eigenschaft be-
scripsit [illegible] habet vari-
schreibt. Er nennt [illegible] Spielarte
[illegible] ita inscripsit
folgendermaßen: Pausia, Algiana, Lici-
niana, Sergia, Nevia, Culminia, Orchis,
Regia, Circites, Murtea. Plinius[t] [illegible]

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

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

vix adhuc discernit, quam [illegible]
beschreibt und noch mehrere als Columella, nur
tantummodo recensuit [illegible]
nicht nur deren [illegible] Dachnert[u] [illegible]
[illegible]) quae caetera denominatione.
merkt, die übrigens [illegible] nicht in Aufzählung [illegible]
ab [illegible] quas iis qua Columella
benennung und [illegible] mit denen von
[illegible] Et accedunt quidem
Columella übereinstimmen. Sie heißen bei ihm:

Pausia; Orchites, Radius, Licinia, Cominia, Contia, Sergia seu regia seu majorina seu Phaulia, aegyptiae, Syriacae, Picinae et Sidicinae, Colymbades, Praecoces, Superbae, Praedulces.

Singulas
Daß alle
illae varietates hodie adhuc existere
diese Ölbaumarten noch heut zu Tag existieren,
quam maxime [illegible]
ist nur allzuwahrscheinlich; nur haben ihnen
[illegible] recentioribus temporibus nomina
neuere Zeiten, neuere Namen gegeben. Un-
[illegible] Serres temporibus [illegible]
ter diesen [illegible] kennt man zu Serres[v]
[illegible] diversitates
Zeiten folgende: Boutignan, Bequerut, Dauradas, Verdales, Pommaux, Sauzins, d'Espaigne, Rouvieres, Glandaux, Roiales, Gentiles, Colianx, Longuetes, Negraux, Bourbaux, Salternes, Morenques.

Sed [illegible]
Ich zweifle aber daran,
[illegible] cognomina [illegible]
ob sich diese Benennungen an Ort und Stelle
[illegible] hodie adhuc eadem [illegible]
noch bis itzt erhalten; zum wenigsten sind
[illegible] identicis [illegible]
ich nur einige davon bei einigen [illegible] der
[illegible]
neueren Schriftsteller angetroffen.

§ XVIII.

De definiendis accuratius his
In Absicht der genauern Bestimmung die-
varietatibus [illegible]
ser Ölbaumarten haben sich vorzüglich Magnolius[x],

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

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

x) Botanicum Monspeliense. Monspelii 1686 8vo. Eiusd. Hortus regius Monspeliens. Monspelii 1697. 8v.

Cupanus,[y] Tournefort[z] und Vaillant[a] unter
mere. magnum denominatio-
dieser Benennung bekannt gemacht. Unter ihren Benennungen
nes sequentur
folgten noch Tillius[b], Garidel[c] und Jouan.
tamen aliquas varietates
Nur hat Tillius noch einige Spielarten bei-
adjunxit neque a neque a
gefügt, welche die weder im Magnol noch Tour-
notatae Rajus quoque Magno-
nefort vorkommen. Auch Rajus erwähnt
liani sequitur.
der magnolischen Spielart.

§ XIX

Quam magnam harum varietatum
Um alle diese Spielarten mit einem
conspectu ut uno quasi oculi ictu
male ... sammt ihren Verschiedenheiten, besser
conspicere possimus
einzusehen zu übersehen folgt hier zu die-
in hunc eodem finem hanc exhibeo
ser Absicht deutliche Tabelle. tabulam

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. Tilli, Catal.
Plant. hort. Pisani. pag. 122 Garidel, Hist.
des Plantes etc. pag. 335. Jouan, Hort.
reg. Monsp. pag. 7 Olea fructu maio-
re, oblongo, angulosa, 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 ~~...~~ Pisani. Florentiae. 1723. fol.

c) Histoire des Plantes qui naissent en Provence. à Paris 1719. fol.

d) Hortus regius Monspel. Lugd. 1762. 8v.
Eiusd. Flora Monspeliaca Lugd. 765. In diesem letzten Werk hat Jouan nach Linnae: ischer Art, indem Spielart noch einen specifischen Namen vorgesetzt.

e) Hist. plant. Tom. II.

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

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

II. Olea media oblonga angulosa, vulgo Oulivieire: 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 vulgatissimam esse dicit.

III. Olea media oblonga, fructu corni figura; vulgo Corniau: Magnolii, Bot. Mons. pag. 189. Eiusd. Hort. reg. Mons. pags 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 rassemble à celui du Cormier, qu'on nome en Languedoc Cormeau:

Du Hamel: ~~Traité~~ loc. cit. T. II. pag. 58. No. 9.
Haec varietas cum sequentibus
Diese Varietaet nebst derjenigen unter
sexta in Gallo-
VII u. VIII nennt, wie Garidel versichert, der
provincia vulgo sub nomine
gemeine Mann in der Provence Aulivo
comprehenduntur, ~~et una cum~~
barralenquo und ~~[illegible]~~ sie nebst der
optimum et delicatissimum praebere perhibentur
Saurenquo das beste und delicateste Oel
oleum. Analis autem fit.
liefern. Ob aber die Saurenquo hier
varietas non anno-
eine Spielart sein, hat Garidel nicht ange-
tavit, puto autem esse sub
merkt, wahrscheinlich aber ist es die unter
descriptam, fructu
XIV angezeigte, nemlich die Aglandau.

IV. Olea minor oblonga: Magnolii, Bot. Monsp. pag. 189. Eiusd. Hort. reg. Monsp. pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Gouan, Hort. reg. Monsp. pag. 7. Olea fructu oblongo minore; Tournefort: Inst. p. 599. ~~Tilli, Catal. plant.~~ Vaillant, Hist. de l'acad. de année 1722. pag. 197. No. 8. Tillii, Catal. pl. hort. pisani. pag. 122. Garidel, Hist. des plantes etc. pag. 334. Olea ~~Euro-paea~~ ξ. oblonga: Gouan, Flora Monsp. pag. 6 Olea Gallica foliis lineari-lanceolatis subtus 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.

No. 5

V. Olea maior subrotunda: Magnolii, Bot. Mons. pag. 189. ~~Sicard 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. 122 Garidel, Hist. des Plantes etc. pag. 335. Olea ε. sphaerica: Gouan, Flora Mons. pag. 6. Olivier à gros fruit arrondi, qu'on nome en Languedoc Ampoulan: Du Hamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 10.

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

VI. Olea media rotunda viridior: Magnolii, Bot. Mons. pag. 190. Sicard. 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 ~~y~~. viridula: Gouan, Flora Mons. pag. 6.

Olivier à fruit rond et très ved, 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, cat. pl. pag. 122 Garidel, Hist. des Plantes etc. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Mons. pag. 8 Olea fructu praecoci, maturculo et rotundo: Vaillant, Hist. de l'acad. année 1722. pag. 196. No. 6. Olea D. 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 I. racemosa: Gouan, Flora Mons. pag. 7. Olivier qui porte de petits fruit en grappe

dite en Languedoc Bouteilleau: Du Hamel, loc. cit. T. II pag. 58. No. 13.

IX. Olea minor rotunda rubro nigricans: Magnolii, Bot. Monsp. pag. 190. Eiusd. Hort. reg. Monsp. pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Tournefort, Inst. pag. 599. Garidel, Hist. des pl. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Monsp. pag. 8. Olea fructu minore, rotundo, rubro-nigri: Vaillant, Hist. de l'Acad. Annee 1722. pag. 197. No. 11. Olea κ. Atro-rubens. Gouan, Flora Monsp. pag. 7. Olivier dont le fruit est petit, rond et tirant sur le noir dit en Languedoc Saluerne: Du Hamel, loc. cit. T. II pag. 58. No. 15.

X. Olea minor rotunda, ex rubro et nigro variegata: Magnolii, Bot. Monsp. pag. 190. Eiusd. Hort. reg. Monsp pag. 147. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Tournefort, Inst. pag. 599. Tillii, Catal. plant. pag. 122. Garidel, Hist. des plantes. pag. 335. Gouan, Hort. reg. Monsp. pag. 8. Olea fructu minore, rotundo, ex rubro et nigro variegato: Vaillant, Hist. de l'acad. Annee 1722. pag. 197. No. 12. Olea λ. variegata: Gouan, Flora Monsp. pag. 7. Olivier à petit fruit rond panaché de rouche et de noir, dit Pigau: Du Hamel: loc. cit. T. II. pag. 58. No. 14.

UB Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

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. Lugd. Bat. pag. 457. Plukenetii, almagest. botan. pag. 268. Olivier à gros fruit, ou Olivier d'Espagne: DuHamel, 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: DuHamel, loc. cit. T. II. pag. 58. No. 3. Aulivo Ponchudo: Garidel, loc. cit.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

XIII. Olea fructu albo: Tournefort, Inst. pag. 599. Vaillant, Hist. de l'acad. Année 1722. pag. 197. No. 14. Olea latiore folio, fructu albo: Garidel, 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. Tilli, 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. ~~Tome~~ T. II. pag. 56. No. 5.

Cujus hujus varietatis
Das dieses non dieser Varietaet, ist
teste delicatissima
wie mit Du Hamel§) versichert, tres delicate et
est et sapidissima fructus parvus et
a beaucoup du gout, a le fruit fort petit et
nucleus exilis pene rotundus 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 oleae silvestris. oleum
ainsi elle tient de l'Olive sauvage: l'huile
quod praebet, odore est sapore fructus imbutum est.
qu'elle rend a l'odeur et le gout du fruit

§) loc. cit. T. II. pag. 67.

et se conserve bien, pourvu qu'on ait au 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. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1542. Olivier à gros fruit long. en Provence Laurinne. DuHamel, loc. cit. T. II. pag. 38. No. 6.

[illegible] Hamel paulo

Diese, ist nach Du Hamel un peu plus

maior est quam [illegible]

grosse que l'Aglandou, son noyau est

[illegible] comparans [illegible] magnus est

assez gros par proportion au fruit; la

[illegible] inaequalis et quasi

surface du fruit est inégale et come rele-

[illegible] minus amarus

vée de bosses; ce fruit est moins amer

quam [illegible] bonum

que l'Aglandou, il fournit de bonne

oleum et [illegible] magni

huile et est singulierement estimé pour

[illegible]

confire. Nach de la Tour [illegible]

[illegible] accedit

diese in der Provence auch noch Barralen.

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

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.

Caesalpine

Olivae maiores et pulprosiores: C. Bauhini, Pinax. pag. 472. Raii, 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: Tillii, Catal. plant. pag. 122.

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

XX. Olea platyphyllos, alternis annis fructum ferens: Tillii, Catal. Plant. pag. 123.

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

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

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

XXIII. Olea sylvestris: ~~folio duro subtus incano C. Bauhini~~ Magnolii, Botan. monsp. pag. 189. Olea sylvestris, folio duro subtus incano: ~~Casp.~~ Bauhini, 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 adduxi in § XV huius Comentationis.

XXIV. Olea sylvestris hispanica folio duro subtus incano, fructu obtuso, mucronato: Tournefort, Inst. pag. 599. Tillii, Catal. plant. pag. 123. ~~Olivier d'Espagne, dont la poi~~ Olea sylvestris, fructu parvo, sphaeroide, mucronato: Vaillant, Hist. de l'Acad. année 1722. pag. 196. No. 1. Var. 5. Olivier d'Espagne, dont la pointe du fruit est tronquée: Du Hamel, loc. cit. To II. pag. 59. No. 13.

Species

Tres tantummodo species Genus Oleae secundum Linnaei systema continet (vid. ~~Ejus~~ Systema Naturae p. Species plantar. Ed. noviss. 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. ~~De priore constat cortex~~

cortex est lucidus

~~Descriptio characteris Oleae Europaeae.~~

~~Von der europäischen Gattung muss~~ [Olea E. giebt es 2 Variet.] von der ~~Euro-~~ paea ~~hat man, noch eine Varietät, die wild~~ [es giebt es] ~~wächst, und~~ die ~~sich~~ besonders dadurch kenntlich ~~macht~~ dass ~~[illegible]~~ sie ~~ramos tetragonos habe~~ etwas kleinere Blätter und Früchte trägt, wie viele der ältern Botanisten bemerkt vid. C. B. Pin. p. 472. Clus. I. Bauhin. Hist. plant. Pars 2. p. 17 Rajus, Hist. pl. T. 2. p. 1544. ~~Clus[?] Einer soll der Saft der Frucht pur-~~ pureus und nordae, ~~[illegible]~~ und der ganze Baum insipide amara ~~[illegible]~~. Einen wilden Oelbaum schreiben einige e.g. ~~Matth. und Dodonaeus~~ Stacheln zu ~~andere e.g. Clusius, [illegible] Dodonaeus, Hist. Stirp. Pempt. Lobel~~ ~~[illegible]~~ [2] [3] ~~[illegible]~~

Von der Olea Eur. giebt es 2 Variet. eine foliis lanceolatis ramis teretiusculis, die andere foliis lanceolatis ramis tetragonis. Erstere wird in den Oel-Gärten angebaut, letztere wächst wild. Die letztere muss sich ~~auch auf~~ ausser dem ~~[illegible]~~ Linn. Character dass sie ramos tetragonos habe, auch noch dadurch kenntlich machen, dass ihre Blätter und Früchte kleiner ~~sind~~, die Äste mit Stacheln versehen sind, ferner dass der ganze Baum insipide amara und der Saft der Frucht ~~insipidus oder [illegible]~~ purpureus und nordae ist. Dass ~~aber~~ einige der ältern Botaniker e.g. Clusius, Rarior. plant. hist. L. 1. p. 26 Dodon. Hist. Stirp. Pempt. VI Lib. 3. p. 821. ~~Rajus Hist. plant. T. II. p. 1544~~ Lob. Stirp. advers. p. 422 keinen Stachel [?] bemerkten [?], daher dass sie eine Variet. der sativ. für die Hesperis [?] angesehen ~~[illegible]~~

Diese ~~Wandelbarkeit~~ Bildung der Blätter

Uebrigens können beide in allen übrigen Stücken ~~gleich~~ mit einander überein. Nur ist noch zu bemerken, daß die sativa leicht zur sylvestris werden kann, wenn man sie nicht genau und sorgfältig könnte man zu der Art der sativ. und besser. warten, u. daß ~~auch~~ eine sylvestris durch ~~Warten~~ wildes erhalten

nennt Theophrast, ed. Heins. pl. p. 41.

κότινος, ~~andere Griechen ἀγριέλαιος vel ἀγριελαία~~, Dioscorid. p. 71. Ἀγριελαία u. andere Griechen wie Dioscord. eod. loc. bemerkt ἐλαία αἰθιοπική.

Descriptio accuratior Oleae Europ.

Synonyma

Obschon alle übrigen autores die dieser Pflanze Benennung thun den nomen genericum Olea beibehalten, so konnten sie doch nicht hindern daß ~~sie~~ einig in Aufstellung der speciellen ~~Benennungen~~ ~~beschreibung~~ [illegible] von einander abgehen. Ich hielt es daher der Mühe werth diese verschieden Benennung so viel als ~~ihrer~~ mir aufzutreiben die Zeit erlaubt, ~~hier~~ auszuziehen u. hier mit zu theilen.

Nach dem Zeugniß eines Forskål

vid. eund. Flora ~~aegyptiaco-arab.~~ p. 202.

heißt ~~heißt~~ die Olea Europaea bei den heutigen Griechen ΕΛΙΑ.

Die Italiäner nennen sie Olivo, andere

Ulivo wie Vettori in lib. cit. u. Tozz. di medic.

In Spanien nennt man sie Azeytuno, Oliva

vid. Bowles. In England Olive tree. ~~nach~~

~~nach bei~~ Parkinson

Die Franzosen nennen ihn Olivier

~~In der~~ Provence nach Garidel nennt ihn

der gemeine Mann in der Provence Auliv.

Und in Deutschland hat er allgemein den

Nahmen Oelbaum, Oliven: baum.

Icones Oleae

Fructus s. Oliva cum suis Varietat.

Secundum Joh. 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 recens est, amaro austera; intra quam nux angustior, testa crassa solidaque, nucleo albo ~~[illegible]~~ dulci.

Von den Oliven hat man eine große Menge Varietaeten, die in Ansehung ihrer Größe, ihrer Gestalt, ihrer Farbe, ihres Saffts, ihres Geschmacks, loci varietate, ac bonitatis diversitate sehr von einander abweichen, ~~[illegible]~~ nach deren Verschiedenheit wie auch wegen nach ihren Erfindern hat man ~~[illegible]~~ den Oliven verschiedene Nahmen gegeben. Unter den Alten ist noch Columella[a] der erste der und die meiste Varietaeten aufgezeichnet, er benennt deren 10 folgender maßen: Pausia, Algiana, Liciniana, Sergia, Nevia, Culminia, Orchis, Regia, Circites, Murtea. Da nun aber Columella nicht ausführlich genug von diesen Varietaeten spricht, ~~[illegible]~~ so kann man noch nicht die

[a] Scriptores rei rusticae Lib. V. Cap. VIII Ed. Gesn. p. 588.

heutig mit der Benennung selbst vergleichen, die
noch sich wohl gar mit Gewissheit die oder
von Varietaeten des Columella sehr ~~accurat~~ anzugeben,
wie dass Dachners gethan. vid. eiusd. Diss.
de Olea Olivar. p. 12.

Plinius, Ed. Dalech. Lib. XV. Cap. 3 be-
schreibt deren noch mehrere, wovon aber jedoch
die meisten in Ansehung ihrer Benennung
und Eigenschaften mit denen von Columella
übereintreffen. Sie heißen bei ihm Pausia,
Orchites, Radius, Licinia, Cominia, Contr-
Sergia s. regia, s. Majorina, s. Phaulia, Ae-
gyptiae, Syriacae, Picenae et Sidicinae, Colym-
bades, Praecoces, Superbae, Praedulces.

Daß alle diese Varietaeten auch noch
heut zu Tag existiren, ist nur allzuwahr-
scheinlich. Nur haben ihnen neuere Zeiten an-
dere Namen gegeben, die wiederum nach
den verschiedenen Schriftstellern, so sie be-
schreiben, verschieden sind. Unter den
Franzosen nannte man zu Serres Zeiten fol-
gende: (vid. Olivier Serres, Theatre d'Agri-
culture. a Paris 1605. 4t. p. 701.) Boute-
gran, Bequerut, Saurades, Verdales, Pom-
maue, Sauzins, d'Espaigne, ~~Roine~~ Rou-

vieres, Flandaux, Royales, Gentiles, (Colianes) Con-
quetes, Negraux, (Bourbaques) Sattierres, Morenques.
Ich zweifle aber daran ob noch (nicht) diese
Benennungen in [illegible] d. Welt üblich sind. Den
wenigsten sind ich (oder einige davon) bei Tournefort
(auch) Gouan, noch ~~Garidel angeführt~~.

Die Abkunft der genauern Bestimmung
dieser Varietaeten haben sich vorzüglich Magnolius
(im Botanico Monspeliense. Monspelii 1686 8vo.
u. Hort. Monsp.) Cupanus in Hort. cathol.
Tournefort (in Inst. rei herb. T. 1. p. 598) verdient
gemacht. dieser ihrer Benennung folgt
noch Garidel in seiner Hist. des Plantes qui
naissent en Provence. a Paris 1719. fol. [illegible]
~~Tillius~~ Michael Angelus Tillius in Catal.
Plantar. horti Pisani. Florentiae 723. fol. doch
hat dieser noch einige Variet. (angeführt) benennt die
[illegible] in Magnol. u. Tournefort [illegible].
~~[illegible]~~ die Magnolische u. Tournefortische Varietae-
ten findet man auch in Gouans Horto regio
Monspeliensi, Lugd. 762. 8. u. in Gouans Flora
Monspeliaca. Lugd. 765. 8vo. an. Nur
mit dem Unterschied dass Gouan in letztern

unrecht in der Varietäten nach Linneischer Art einen speciellen Namen vorgelegt.

Um nun alle diese Varietaeten mit einemmal zu übersehen, theils aber auch um zu wissen welche Varietaeten in verschiedenen Ländern sind zu Tag angetroffen, folgt hier eine zu dieser Absicht dienliche Tabelle:

1. Olea major oblonga angulosa amygdali forma. ~~vulgo Amellau~~ Magn. Bot. Monsp. p. 189.
Ejusd. Hort. reg. Monsp. p. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542
~~Garidel, p. 335~~
~~Tournef.~~ p. 599.
Tilli Catal. Plant. p. 122.
Gouan, Hort. reg. Monsp. p. 7.
• γ. Amygdalina Gouan, Flor. Monsp. p. 6.
+ Du Hamel, Tr. des arbres et arbustes. T. 2. p. 56 No. 15 ~~en Languedoc amelou~~ Olivier dont les fruits ont la forme d'Amande, qu'on nomme en Languedoc Amelou.

ad conditionem maxime expetita, suavissima enim est, et rosae habet odorem

Olea fructu maiori, oblongo, angulosso, Amygdali forma. Vaillant, Par. Obs. 16 Theil p. 157 No. 15. Histoire de l'acad. Royal des Sciences de Paris. Année 1722. p. 197. No. 15

~~Olivier~~

2. Oliva media oblonga angulosa, vulgo Oulivière. Magn. Bot. Monsp. p. 189
Ejusd. Hort. reg. Monsp. p. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542.
Gouan, Hort. reg. Monsp. p. 7.
• β. Angulosa. Gouan, Flor. Monsp. p. 6.

Secundum Magnolium vulgatissima haec est.

Olea fructu majusculo, oblongo, angulosso. Vaill. Par. Obs. 6 ter Theil p. 157. No. 16. Histoire de l'acad. roy. des Sciences de Paris 1722. p. 197. No. 16.

3 —— media oblonga, fructu corni figura, vulgo Corniale. Magn. Bot. Monsp. p. 189
Ejusd. Hort. reg. Monsp. p. 147
Raii, Hist. Plant. T. II. 1542

Olea fructu Corni, oblongo majusculo. Vaillant, in d. Pariser Obs. 6 Theil p. 156. No. 7. Hist. de l'ac. roy. des Sciences de Paris 1722. p. 156. No. 7

Hic de ~~Oliviis~~ Olea et Oliviis praemissis me nunc ad culturam conferam. ~~in tanto das~~

~~vorzüglichste und ältere und neuere Schriftsteller hierin aufgezeichnet und geprüft und aneinander setzen.~~

Der grosse Nutzen ~~des~~ den man vom Oelbaume ~~[illegible]~~ zieht

dass man schon in den ältesten Zeiten der äussersten Aufmerksamkeit auf seine Cultur verwendete, die aber indessen doch dazumal noch nicht den Grad der Vollkommenheit hatte, zu der sie nun durch Bemühung neuerer Oeconomen gelangt ~~gebracht~~. Ich daher werde ich auch selbst mich an dieselbige halten, und neueren Schriftsteller e.g. Piettro Vettori, lib. cit. Serres, lib. cit. Du Hamel, lib. cit. Hall, Le Gentilhome cultivateur. traduit de l'anglois par M. Dupuy Demportes. T. VII. p. 17 ff.; Giornale ~~d'Ital~~ d'Italia T. X. aufzeichnen.

und weil hierin das vorzüglichste bemerkt zu meiner Absicht erlaubt sey zu gehen.

bewirkt ~~die Absicht~~ vermöge seines sehr schönen Holzes, das die Drechsler, Tischler u. Schreiner so hochschätzen, weil es sich feiner verarbeiten lässt als viele andere Hölzer, als auch vorzügl. ~~wegen~~ wegen der Früchte die wegen ~~ihrer~~ dem Oehle das man aus ihnen presst ~~selbst~~ oder auch dass man sie unmittelbar verwendet.

Hauptsächlich kommt es bei der Cultur des Oelbaumes auf die Erdenart an, da auch fetten Sanden oder schlechten Erdreich hervorbringt nach dem es gut oder schlecht ist. Sie zu setzen, zu magern, zu dünsten, zu trocknen oder auch zu düngen.

boden wird der Oelbaum aber so nach:
theilig sein, als er vortheilhaft vor ihr
ist, wenn sein Erdreich warm, leicht und
~~sandig oder mit Steinen und~~ [illegible]
steinicht, ~~kreidig~~, ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~. Ferner wendet
ihm die Lage ~~gegen~~ an erhabenen Orten auf
Hügeln und Bergen, und zwar gegen Mittag
oder Morgen, weit zuträglicher und seiner
tenerae texturae weit ~~gemäßer~~ angemessener
als wenn man ihn an niedrig, tief und
gegen Norden gelegenen Örter verpflanzt, denn an tiefliegenden Orten bekommt das Oel leicht die üble Eigenschaft dass es zu fett (graisseux) wird.
Und Kälte ist ihm sehr schädlich; starke äußerst verbrennt seine Aeste und trocknet die Früchte der:
massen aus, dass ~~[illegible]~~
~~[illegible] die Hoffnung einer guten Frucht~~
~~[illegible]~~, die Hoffnung einer guten
Frucht plötzlich vereitelt wird. Kommt in einer günstigen Lüfte

Ueberhaupt aber ist zu merken, dass ein
trockener, leichter und magerer Boden einem fetten und starken (schwer und fest) ~~vorzuziehen~~ vorzuziehen ist. In erstern werden
nach Du Hamel loc. cit. p. 60
zwar die Bäume grösser und dicker, allein
letzterer bringt weit bessere Früchte zum
Vorschein, ~~[illegible]~~ deren Oehl
sodann auch nach der Ursache, ist Olio ...
so viel trefflicher ausfällt. Und dieses
passt auf alle Variet. von Oelbäumen.

Auch sind die Bäume in einem solchen
Erdreich weit besser vor allen üblen Zu:
fällen geschützt, insonderheit sind ihre Wur:
zeln, die auf Hügeln gepflanzt, nicht
so der Fäulniß ausgesetzt, als denen
in tief liegenden Orten leicht zustoßen kann.
Im Winter sind nach Fournier, aber
diese Bäume, wegen der Fettigkeit
die sie anziehen (penetrare) einem stärkern
und im Frost Kommen leicht verbrechen
geäußert. Rech. de Hartes. T. 1. p. 9

Mit der Vermehrung und Verpflanzung des Oelbaums beschäftigten sich von jeher die Schriftsteller ~~[illegible]~~, und man verliert daher auch nicht wenige verschiedenen Arten, die aber alle anzuführen mein Vorhaben eben so wenig erlaubt als es zweckmäßig sein würde, zumal da sich die propagatio dieses Baums fast zu den auf ganz einfache und simpelste reduciren [illegible] ~~[illegible]~~. Indessen wer etwa auch von deren verschiedenen Arten unterrichtet sein will, den verweise ich auf J. Bauhin ~~[illegible]~~ wo er dieselben zu Genüge aufgezeichnet findet. vid. ej. Hist. plantar. T. I. Lib. VI. pag. 9. [illegible]

Da es eine äusserst langwierige Cur der Cultur ist, verdient sich und dabei weitläufige Sache ist, durch das Aussäen der Kerne den Oelbaum zu vermehren, so hat ~~man nie Kraft~~ niemand diese Art der Vermehrung befolgt. Denn um nur einige Pflanzen von ~~[illegible]~~ dadurch zu haben gehen schon sehr viele Jahre drauf, u. de la ~~Tour versichert, daß, um eine Pflanze von der Höhe eines Daumens zu haben, gehen auch de la Tour~~ auch bei dem besten Gedeihen zum wenigsten 4–5 Jahre ~~[illegible]~~ erforderlich. Uebrigens irren diejenigen gänzlich, die da glauben, daß ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ der Oliven Kerne gar nicht aus den Saamen mehr der Kerne zu ziehen wären, wie noch ~~[illegible]~~ Mr. Le Chaize im Gentilh. cultiv. T. VII. p. 29 diese Meinung gesagt.

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

auch widerspricht ihr die Erfahrung seines Du Hamel, loc. cit. p. 60. De la Tour loc. cit. u. des autoris anonymi im Giornale d'Ital. T. X. p. 385. nur allzusehr. Allein ein sehr gefragt und lehrt daß gar nicht der Mühe werth, die Art der Vermehrung zu befolgen.

Eine bessere Art der Vermehrung, die auch noch an vielen Orten üblich ist, geschieht durch Ableger. Man wählt zu der Absicht einen jungen kleinen Ast mit glatter u. ebener Rinde u. von der Dicke eines Armes, dieser spaltet man einen Zoll lang an deren untern Ende und pflanzt ihn in ein dazu gut zubereitetes Erdreich. Diese Art von Vermehrung befolgte man ehedessen durchgängig, da sie aber auch ziemlich lang dauert, bis der Ast Wurzeln faßt, folglich dann auch erst nach etlichen Jahren trächtig wird, so verwirft man mit Recht anjetzt diese Art, die Du Hamel, de la Tour, u. Murray dienlich vor.

~~[illegible] [illegible] 1½ [illegible] lang [illegible] [illegible] [illegible] aber [illegible] [illegible] u. [illegible] u. mit einer glatten Rinde versehen sind. Im Giornale d'Ital. loc. cit. wird zwar [illegible] als die beste Art der Propagation angegeben,~~ allein du Hamel loc. cit. ~~[illegible] [illegible] [illegible] lang~~ de la Tour Lond. (?) p. 33 ~~[illegible] [illegible] [illegible] Murray~~ und ~~[illegible] [illegible] p. 35 [illegible] Art~~

Die Vermehrung per surculos ex radice vetustior arborum emergentes geschieht: diese ist heut zu Tag die üblichste u. beste u. scheint auch wirklich einen so großen Vorzug vor den vorher erwähnten zu haben, da die surculi meist stärker u. schon mit vielen Wurzeln versehen sind, daher auch viel früher u. besser tragen können. Will man solche eingepfropfte surculos versetzen ~~[illegible]~~ [illegible], so ist es immer besser daß sie etwas dicker

Vortheile dieser art Vettori p. 55

Vettori ist unter den Neuern wahrscheinl.
der erste der die üblen Nachtheile dieser
Art der Vermehrung einsah u. sie daher keinen
landesläufigen mehr rieth.

Diesen Vettori sah die üblen Folgen dieser ~~Art~~ ~~[illegible]~~
~~der Vermehrung~~ ein u. sagt daß man aus f. Lib. cit. p. 52.
auf diese Weise junge Pflanzen ohne Wurzel
legen ~~[illegible] u. [illegible]~~ lange Zeit darauf setzen
bis einmal Feuchtigkeit u. Nahrung aus
der Erde ziehen könnten, sie stürben daher sehr
ab, ~~[illegible]~~ gingen auf die Hälfte zu
Grunde, u. was übrig bliebe wüchse
auf die unregelmäßigste Weise. Vettori glaubt
daher daß das Spalten des Baums das
doch nie wieder zuheilt, Ursache sei warum
bei ~~[illegible]~~ älteren Tagen der Baum so
leicht verfault u. daher sich auch so
leicht ausreiße u. andre Würmer dann
erzeugte, die den Ölbäumen so äußerst
nachtheilich seien. Er geht noch weiter
u. behauptet daß unter 1000 auf diese Weise
gepflanzte Bäume einer gefunden würde der ganz gesund sei; die übrigen Bäume alle besser …

um die junge Pflanze einen Stecken vor Dornen
damit

Bei der Art hat man ferner auch den Vortheil dass das Ungeziefer das bei dem Ablegen ~~baum~~ ~~leicht~~ vermöge der gemachten Spalten so leicht das Mark des baumes eintreten u. angreifen kann, hier recht abgehalten wird.

als zu dünn seien. Die Ursache verlangt
daß sie die Dicke eines Armes haben, u.
die Schaire versichert und daß die einzige
deren Dicke 5 Zoll im Diameter beträgt
weit besser gerathen als junge und zärtere
weil manche letztere dem Wind u. Wetter
nicht so gut widerstehen, auch längere Zeit
zu ihrer Bildung fordern.

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

No. 2.

In Absicht des Propfens beobachtet
man von jeher immer die gleiche Regeln,
die weil sie denn auch so allgemein
bekannt sind und bevestigt genug sehe
sie hier zu übergehen. Unter denen gewöhnlich
3 verschiedenen Arten des Propfens
ist nach aller Meinung immer die einzige
die beste welche die agricolae Emplastra:

No. 1.

In Spanien pflanzt man die Olivenbäume
11 pas von einander u. kommt dadurch
völlig mit dem Maaße der Italiener
u. Franzosen überein, die die Weite von
30 Fuß angeben. Damit nun auch die
bäume desto lustiger stehen, ~~und~~
durch die Sonnen Strahlen desto besser
auf sie wirken können, so räthen man
dieselben in quinconce disponere. Zur
Verpflanzung schickt sich am besten der
Frühling, weil man alsdann weiter keine
Dürre zu befürchten hat, die leicht die neu
Pflanzen wieder zu Grunde richten könnte;

tionen u. nostrates inoculationen; Germani
mit dem Schild pfropfen, äugeln. Galli
ecussonner u. Itali impiastrare nennen.
~~bei der Art zu pfropfen~~ ist nur noch
zu merken, dass es besser ist einen
jungen Pfropfen, Schößling, als den Stamm
selbsten zu inoculiren. Die Zeit das
zu bewerkstelligen variirt nach den
wärmern oder kältern Gegenden um einige
Monathe. In ganz warmen ~~einigen~~ Ländern geschieht es im
Februar, minder warmen
~~April~~, in ~~andern~~ im April ~~im~~ den ~~aber~~.
meiste aber im Frühling oder Mai.

~~bei [illegible]~~
~~[illegible]~~

Das Beschneiden (potatio) u. stercoratio [illegible] der Öl-
bäume hat zu vielen Streit auf diese
Fruchtbarkeit als dass ich es hier ganz über-
gehen könnte. Nach aller Erfahrung
würde es dem Baume mehr schädlich als
zuträglich sein wenn man ihn gar nicht
beschneiden u. ihm also all sein Holz
lassen; er würde mageren u. schlechtern
Früchte tragen, da er nicht sein nutriment
sich zu stark zertheilen würde. Alle

~~[illegible]~~, Schatten ~~[illegible]~~ Wuchs
Zwischen die Ölpflanzen saat ~~man~~ gemeiniglich ~~[illegible]~~
Getraide, oder pflanzt man Reben. (Ist damit man keine Bearbeitung des
Landes den jungen Pflanzen keinen Schaden zugefügt
macht oder damit die Ziegen, Schafe u. anderes Vieh
~~[illegible]~~ sie in ihrer Nachbarschaft weiden
eher den jungen Pflanzen zu nahe kommen, ihnen
keinen Schaden zu fügen möchten, so setzt man
~~gemeiniglich~~. Dornen um sie, die sie für all
dem Ungemach schützen. Vettori behauptet
mit Malpighius, sich stützend auf dessen Werke c. B. p. 177
dass vorzüglich der Baum von jeder Saat der
Ölpflanzen ~~[illegible]~~ äusserst schädlich u. giftig
sei, ja dass er ihnen sogar mehr Schaden
~~[illegible]~~ als zu große Hitze. Allein ich denke
die Meinung gehört zu alten, der Wiesenarbeit
von der Altvätern zwischen den Reben und Öl-
bäumen gehabt, u. die man heut zu Tag für
ungereimt genug ansieht, da man gleichwohl sieht
dass man mit Ölbäumen zwischen Reben
gepflanzt, entweder die einen oder die andern
allein zu Grunde giengen. Sollte es vielleicht
was wahres an dieser Tradition sein, so ist
gewiss das die einzige Ursache anzuführen
dass beiderlei Arten von Bäumen zu nahe
beieinander stunden, und dass aus solchen
beiden Bäumen von gleicher Gattung

zu niedrig hängende Äste also, deren alles (dürres) todte Holz, u. alles überflüssige das dem Baume zu nichts mehr nützt, schneidet man weg, u. zwar in dem Jahre wo der Baum keine Früchte trägt. Denn daß er nur alle 2 Jahre fruchtbar ist, ist ~~das~~ allgemein bekannt. Vorzüglich gut thut man ihn in den ersten 2 Jahren zu beschneiden damit ~~[illegible]~~ er desto besser anwachse, u. nach dem Giornale d'Ital. p. 385 vortheilhafter ist es, wenn man im 3ten Jahre an jedem Stamme nur 2 Äste stehen läßt, im 4 Jahre aber nur die schwächsten u. gegeneinander streitende Zweige wegschneidet. Zu hoch läßt man ihn nicht wachsen, weil dies gleichfalls seiner Fruchtbarkeit schadet, auch nicht zu kurz wie es in Spanien gebräuchlich. Denn so wie durch erstere Art das Holz zu viel Saft wegnimmt, so hat letztere ~~den Nachtheil~~ daß ~~[illegible]~~ welche zwar ungemein viel Früchte verschafft, doch den Nachtheil, daß wegen dem gar zu wenigen Holz (das keinen damit [illegible] Adern der Nahrungs Saft durchlaufen muß, er sich nicht genug desto reinigen (depuriren) kann, u. folgl. die Oliven mit zu vielen rohen Particulen schwängern, u. dadurch ihren Geschmack verdirbt.

Hält man sie nicht geräumig genug von einander gepflanzt, gleiche Schicksal würde gehabt habe. Eben so möchte man nicht auch mit ~~[illegible]~~ den Zweig gießen darum bis zuerst kein nicht Spreitzequer geht entfällt; u. wahrscheinlich würde die Pflanze aber so unfruchtbar wenn andere Thiere ihre obersten Spitzen (summa cacumina) abweideten.

an bist, also ist es ihn mittelmä-
ßig u. rund zu ziehe. (rotundare)
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ zu
Wenn bei aller angewandten Sorg-
falt man bemerkt daß der baum immer
zu viele Aeste u. keine früchte hervor-
bringt so nimt man seine Wurzeln bloß
u. einen großen Theil davon weggehauen.
dies Mittel soll nach der Giornale d'It.
p. 39 sehr würcksam seÿ u. mache 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. Duhamel, Jackson [illegible] [Tanaie] behauptet sogar
daß diejenigen Oelbäume die man unter
solchen Umständen niemals dünget, die
besten und zum Oel gratten vortrefflichsten
Oliven hervorbrächten. vid. Rich. de Hanschurck, lib. cit. p. 9. Auch mag das
in so fern seine Richtigkeit haben daß
durch einen zu fetten, substantiellen Mist
das Oel, wie auch Ill. Murray lib. cit. p.
[illegible]angemerkt zu fett zu zäh und kalt.

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

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

Gouan, Hort. reg. Monsp. p. 7.
Du Hamel, Tr. des arbres et arbustes. p. 58. No. 9. ~~en Languedoc Cormeau~~ Olivier dont le fruit ressemble à celui du Cormier, qu'on nome en Languedoc Cormeau.
δ. Craniomorpha. Gouan Flora Monsp. p. 6.

4 Oliva minor oblonga, ~~vulgo pichouline~~ Magn.

Bot. Monsp. p. 189. Eiusd. Hort. reg. Monsp. p. 147.
Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542.
Gouan. Hort. reg. Monsp. p. 7.

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

ζ Oblonga. Gouan. Flora Monsp. p. 6.

Olivier à petit fruit long, à Toulon, olive Pichouline

Olea fructu oblongo minore. Tourn. p. 599.
Du Hamel, Tr. des arbres et arbustes. p. 157. No. 2.

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

5. — maior ~~minor~~ subrotunda, ~~vulgo Ampoulan~~

Olivae minores et Genuenses et ex Provincia C. B. Pinax. p. 472. Olivae Lusitanicae, Narbonenses, Boeticae. Clus. rar. aliquot stirp. per Hisp. observatar. Hist. p. 45.

Magn. Bot. Monsp. p. 189.
Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542
Gouan, Hort. reg. Monsp. p. 7.

Olea maxima subrotunda. Magn. Hort. reg. Monsp. p. 147.

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

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

Du Hamel Tr. des arbres et arbustes. p. 58 No. 10 ~~en Languedoc Ampoulan~~ Olivier à gros fruit arrondi, qu'on nome en Languedoc Ampoulan.

ε Sphaerica. Gouan Flora Monsp. p. 6.

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

Ista similiter ad conditurum eligitur; cuius species reperitur, quae albidior est, et vulgo Blanccau dicitur

Magn. Bot. Monsp. p. 190. Eiusd. Hort. reg. Monsp. p. 147. Raii, Hist. Plant. T. II. p. 1542.

Tournef. p. 599.

Olea fructu maiusculo, rotundo, viridiore. Vaill. Par. Abs. Theil 6. p. 156. No. 5. Hist. de l'acad. roy. des sciences de Paris 1722. p. 196 No. 5.

Tillii, Cat. plant. p. 123.

Gouan, Hort. reg. Monsp. p. 8
Du Hamel, p. 58 No. 12. Olivier à fruit rond et très verd, qu'on nome en Languedoc Verdale.
η Viridula. Gouan Flor. Monsp. p. 7.

lito maturescit et ab arbore cadit.

Olea fructu praecoci, majusculo, rotundo. Vaill. Var. Abh. Theil 6. p. 156. No. 6. Hist. de l'ac. roy. des Scienc. de P. 1722. p. 196. No. 6

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

8

Olea fructu ~~rotundo~~ minore et rotundiore. Vaill. Var. Abh. 6ter Theil 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 au Languedoc Bouteilleau

9

Olea fructu minore, rotundo, rubro-nigricante. Vaill. Var. Abh. 6ter Theil 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 Saluerne.

7. Olea media rotunda praecox, ~~vulgo Moureau~~. Magn. ~~Hort.~~ Bot. Mons. p. 190 Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147. Raii, Hist. pl. T. II. p. 1542

Tournef. p. 599.

Garidel, Hist. des Plantes. p. 335

Tillii, cat. plant. p. 123.

Gouan, Hort. reg. Mons. p. 8

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

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

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

Tournef. 599.

Garidel, Hist. des plantes. p. 335.

Tillii, cat. plant. p. 123.

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

Du Hamel, p. 58. No. 13.

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

—— minor rotunda rubro nigricans, ~~vulgo Saluerne~~. Magn. Bot. p. 190. Eiusd. Hort. reg. Mons. p. 147. Raii, 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.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

K atro-rubens. Gouan. Flor. Monsp. p. 7.

10\. Olea minor rotunda, ex rubro et nigro variegata; ~~vulgo Piguau~~ Magn. Bot. p. 190

Magn. Hort. reg. Monsp. p. 147. Raii Hist. Pl. T. II. p. 1542

Tournef. 599. ~~Picholine~~

Garidel, Hist. des pl. p. 335.

Tillii, Cat. plant. p. 123.

Gouan Hort. reg. Monsp. p. 8.

Du Hamel, p. 58. No. 14. Olivier a petit fruit rond panaché de rouge et de noir, dit Pigau.

Olea fructu minore, rotundo, ex rubro et nigro variegato. Vaillant Var. Obs. Ital. 6. p. 157. No. 12. Hist. de l'ac. roy. des Scienc. de Paris. 1722. p. 197. No. 12

λ. Variegata. Gouan. Flora Monsp. p. 7.

11 — maximo 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. C. B. Pin. p. 472. Raii, Hist. pl. T. II. pag. 1541

Hermanni, Hort. academic. Lugd. Batav. p. 457.

~~p. 472~~ Plukenetii, almagest. botanic. p. 268

Oliva crassior circa Hispalim nascens.

Clus. Hist. ~~et~~ rarior. aliq. stirp. per Hisp. observatar. p. 45.

Olivae superbae nucis fere magnitudine. Caesalp.

— Vaill. Var. Obs. Ital. 6. 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. ~~3~~ 2.

12\. — fructu oblongo atrovirente. Tourn. p. 599.

Garidel. Hist. des Plantes p. 335. Olivo Ponchudo.

Tillii. Catal. Plant. p. 122.

Du Hamel, p. 58. No 3. Olivier à fruit long d'un verd foncé

Olivae oblongae atrovirentes. C. B. Pin. 472. Raii, Hist. plant. T. II. pag. 1541

— Vaill. Var. Obs. 6. Ital. p. 156. No. 9. Hist. de l'ac. roy. des Sciences de Paris 1722. p. 197. No. 6.

~~[illegible]~~

13. Olea fructu albo. Tournef. 599. Vaillant. Varii. Obs. Epist. 6. p. 157 No. 14. Hist. de l'ac. roy. des Scienc. de Paris 1722. p. 197. no. 14
Du Hamel p. 58 No. 4 Olivier à fruit blanc.
~~Olea latiore~~ folio, fructu albo. Garidel Hist. des plantes. p. 335
(circa Massiliam et Ulyssiponem)
Oliva alba. Clus. Hist. ~~de~~ ~~plant~~. rarior. ~~p. 25~~ aliquot stirp. per Hispan. observat. Hist. p. 45.
Olivae albae. C. B. pin. pag. 472

14 — ~~Olea~~ fructu minore et rotundiore. Tourn. p. 599 Vaill. Var. Obs. 6ta Epist. p. 156. No. 10. Hist. de l'ac. roy. des Scienc. de Paris 1722 pag. 197. no. 10.
Tillii, cat. Plant. p. 122.
Du Hamel, p. 58 no. 5 (Olivier à petit fruit rond: à Aix, Aglan: Dau; à Marseille Caianne.
Olivae minores rotundiores C. B. Pin. 472. Raii. Hist. pl. T. II. p. 1541
~~[illegible]~~ Olivellae Caesalp. 73.

15 — fructu majusculo et oblongo. Tournef. p. 599. Vaill. Var. Obs. 6ta Epist. p. 156. No. 4 Hist. de l'ac. roy. des Sc. de Paris 1722. p. 196. No. 4
Tillii, cat. plant. p. 122.
Du Hamel, p. 58 No. 6. ~~en Provence~~ Olivier à gros fruit long. en Provence Laurine. ~~Laurinne~~.
Olivae majusculae et oblongae C. B. Pin. p. 472. Raii, Hist. plant. T. II. p. 1542
Olivae Raggiariae Caesalp.

16 — fructu majori, carne crassa. Tournef. p. 599. Vaill. Var. Obs. Epist 6. p. 156. No. 3. Hist. d. l'ac. roy. des Scienc. de Paris 1722. p. 196. no. 3.
Garidel, Hist. des plantes. p. 334 (~~[illegible]~~ connu en Provence parmi le Vulgaire sous le nom autiero Triparda.)
Tillii, Catal. Plant. p. 123.
Du Hamel, p. 58. No. 7. Olivier ~~Royal~~ à gros fruit très charnu, dit Olivier Royal.
Olivae majores et pulposiores. C. B. Pin. p. 472. Raii, Hist. pl. T. II. p. 1542
Olivae regiae Caesalp. 73.
Secund. Bauh. Pin. 472. ad conditurae ~~tantum~~ quaesitae
~~Hisp~~ ~~In~~ Hispani hanc Sevillanas nominant
Le Grand. p. 37.

17. Olea minor Lucensis. fructu odorato. Tournef. p. 599. Vaillant, Parisiens. Syrl 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 Tinnenses et ex Provincia. C. B. Pin. p. 472? Olivae Lusitanicae, Narbonenses, Boeticae, Clus. Hist. ~~plant~~ stirp. aliquot rarior. ~~[illegible]~~ per Hisp. observat. 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.

Peste sis
22 — Sylvestris 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 sphaeroide mucronato. Vaill. Paris. Syrl 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. Raii, Syllog. stirp. exteras. p. 386.

Unter dieser allgemeinen Tabell hätte ich auch noch sehr genau diejenige der Varietaet gebraucht die mit in unsern Zeiten Petrus Antonius Michelius (nach Schreib. in seiner Flora Agri Florentini) genau beschrieben, geliefert. Allein es war dieses um so weniger möglich auszuführen, da er in seinen Beschreibungen gänzlich von denen Beschreibungen seiner Vorgänger abweicht, auch andere Provinzial benennungen beifügt, die ich in keinem andern Schriftsteller finde. Uebrigens scheinen mir seine Beschreibungen, äusserst genau u. richtig, zumal er da nicht allein auf die Frucht sondern auch auf die Blätter Rücksicht genommen, u. da ich nicht zweifle dass vielleicht in Zukunft neuern Botanici in ihren Beschreibungen dem Michelio folgen sollen, um dadurch einmal der Unbequemlichkeit abzuhelfen die noch in diesem Stück in den meisten Ländern herrscht wo seit so lang die Oliven so häufig angebaut werden, da manche ~~in der~~ eine talis species in einem Gegend so in einer andern anders genannt wird; so hielt ich es der Mühe werth auch diese 32 benennungen hier mitzutheilen. Da ich Micheli's Buch nicht selbst

zur

zu Hand gehabt, ~~habe~~ so bedient ich mich
zu dieser Absicht des Giornale ~~de Medicina~~
d'Italia. Tomo decimo - p. 366.
Indessen [muss ich vorher ~~hinzu~~ anmerken dass d.] ~~ist~~ gar nicht wahrscheinlich ist, dass
auch dieses alles Varietaeten seien, die existiren. Mi-
cheli hat sich, wie im Giornale d'Ital. loc. cit.
angemerkt, bloss auf ~~Toscana~~ [Florenz] 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 bloss
daran dass ein guter Botaniker Gelegenheit
habe sie zu untersuchen, u. quasi supplementa
zum Micheli zu liefern.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

~~da zu die freie Circulation der Luft in den Blumen, da nicht zu ihrem Wachsthum beiträgt.~~

Die ältesten Geschichte dieses so schätzbaren Baumes ist zu fabelhaft als daß ich mich in eine umständliche Erzählung derselben hier einlassen sollte. Es ist ~~[illegible]~~ wahrscheinlich ~~[illegible]~~ meinen Lesern gleich viel, ob Minerva, der Hirte Aristaeus ~~Mercurius~~ oder sonst wer der Erfinder desselben gewesen. ~~Wer~~ indessen nähere Nachricht ~~hievon~~ hievon hat, auch warum die Griechen den Ölbaum als ein Symbol der Keuschheit, der Misericordiae, als ein signum honoris et victoriae angesehen, warum sie glaubten, daß ihre Ölbäume unfruchtbar würden, wenn ~~sie~~ nicht mundi immunis seu castae puellae sie warteten, und sie unter ihren heiligen Ölbäumen ~~[illegible]~~ unterschieden, und zwar die Olea Moriae und Olea Callistephanos bei ihren gemeinen ~~verstanden~~ etc. verlangt, findet solche ~~in Theophrasts Hist.~~ ~~Histor. Plant. Lib. IV. Cap.~~ 3. Ed. Bodaei a Stapel ~~in der~~ Notis ad Theophr. Hist. 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 Baumes muß man aber nicht in Griechenland, sondern vielmehr im Orient suchen, und ~~[illegible] und [illegible]~~ macht uns die heilige Schrift wahrscheinlich, da uns Noah nach der Sündfluth eine Taube aus seiner Arche fliegen ließ, die derselben ein Ölblatt zurückbrachte.

vid. Moses, Genesis Cap. 8.

durch den Orient kam ~~[illegible]~~ der Oelbaum nach Griechenland, und erst später Zeit weiter nach dem übrig südlich Europa. [illegible] Lib. XV. cap. 1. p. 680.

entführt. ~~[illegible]~~ daß 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 auch noch sehr häufig in verschiedenen Provinzen von Frankreich, in der Provence (Provincia Galliae) u. Languedoc. In weniger temperirten Gegenden ~~[illegible]~~ überwintert er nicht gern im Freien, u. seine Aeste sterben ab, sobald sich nur heftige Fröste zeigen. Daher trifft man ihn, wie Duhamel in Traité des arbres et arbustes T. 2. p. 60 ~~[illegible]~~ in diesen Ländern Cultur als eine Curiosität an. Hier zu Lande geht aber seine Zärtlichkeit noch weiter, und muß man ihn den Winter über, wie Ill. Murray in Appar. Medic. Vol. II. p. 33 angemerkt, in den Hibernaculis aufbewahren, wo er noch dazu keine Früchte, auch sehr selten Blüthen trägt.

Benennung.

~~Von~~ Oleae ~~[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 auctores e.g. Cato Varro in variis locis librorum 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 ~~Generibus~~ Olivarum

~~Theophrastus.~~ Wenn man die Charactere derjenigen Pflanze die Theophrastus Eresius ~~[illegible]~~ in vorstehenden Stellen seines Buchs [illegible] anführt, zusammenordnet findet man leicht eine genaue genaue Beschreibung dieses Gewächses. ~~[illegible]~~ ~~[illegible] daß [illegible] [illegible] [illegible]~~ ~~ist~~ Er gab schon die Blätter, Blüthen und Frucht genau an. Im Lib. I. Cap. XV sagt er: Oleae ex urbanis perpetuo vireb: in eod. Cap. quae coma perpetua vireant, foliis angustioribus sunt et pinguedinem quand. speciemque olenti eam reddunt

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

ac caeterorum
~~Inventor~~ pars~~um~~ supina~~e~~ viridiorum atque
est
tenuiorum ~~esse~~: nervulos et venas in promi
pars
habent sicut manus: Oleaginorum vero ~~partem~~
laevis:
~~cam ipsam~~ candidiorum minus pediculum habent brevem; ut quasi infixa cohaereant:
oleae folia sunt, angusta: vid. lat. p. 49
Von der Blüthe macht er in Lib. 1. Cap. —
XXI. p. 62 folgendes: Oleaginei vero
nec conceptaculo petasi omnia eget.
flores foetati quidem, sed passibiles Lib. 1. Cap.
XXII. p. 64: Florem circa fructum ipsum pro-
ducit, cujus prostrati flosculi perforati spec-
tantur: idque argumentum capitur probe eo-
rum deflorescentiae. Nam si exaruerint aut
madefacti fuerint, una cum fructibus difluunt:
atque ~~...~~ nullatenus perforabuntur. Maior
vero pars fructuum integumentum in medio
floris trahit. — De fructu dicit:
Eius fructum natura ligno operuit, seu
lignoso putamine, et hoc rursus mole
quadam carnosa obducit: et tunica
praeterea investivit. Aus von der
Angabe giebt er uns pag. 24. 25 et 26
Nachricht.

~~[illegible]~~

Dioscorides liefert gar keine botanische Charactere dieses Oelbaums an und keinen einzigen wesentlichen: denn ~~[illegible]~~ Lib. ~~[illegible]~~ cap. 3 pag. ~~[illegible]~~ 661 Ed. Dalech. sagt er von den ~~[illegible]~~ Früchten: Olivae constant nucleo, oleo, carne, amurca: ~~Lib 16~~ cap. 19. p. 712. von den Blättern: Oleae folia non decidunt. ~~[illegible]~~ Ed. lib. cap. ~~[illegible]~~24. p. 714. *Oleae folia superne candidiora et minus laevia: Sunt oleae folia angusta: pediculum habent brevem.

Seiner Character aber dass folia superne candidiora esse ist, ~~[illegible]~~ wie auch schon Bodaeus a Stapel ~~[illegible]~~ bemerkt: vid. Theophr. Hist. plant. edit. cit. p. 52, falsch, und es scheint als wenn Plinius den griechischen Text des Theophrasti ~~[illegible]~~ dem er doch wahrscheinlich bei dieser Beschreibung gefolgt, nicht genau genug durchlesen. Denn nach Theophrast sind oleae folia ~~superiore~~ supina et parte contra aliorum natura, candidiora.

* Dieser Character, dass nemlich folia superne candidiora esse ist falsch, und scheint dass Plinius den griechischen Text des Theophrasts den er doch bei dieser Beschreibung wahrscheinlich gefolgt, nicht genau genug durchlesen.

Doch um mich nicht zu lange bei der Beschreibung der Alten aufzuhalten, die doch nie hinreichend genug sind um die Pflanzengeschlechter ganz genau kennen zu lernen, so wende ich mich gleich zu der Linnaeischen die [illegible] so viel vollkommener ist da sie auch den Irrthum entdeckt den ~~[illegible]~~ verschiedene Botanisten begangen haben, indem sie einige andere Geschlechter mit diesem verwechselten. ~~[illegible]~~ angiebt

~~Linné~~ + den Elaeagnus Linn. für eine Olea ~~[illegible]~~ ~~nennt~~ nennt ihn Oleam sylvestrem folio molli incano. vid. Elucid. Linne. p. 472. Und diesem großen Botanisten folgten nachher noch viele andere, die alle hier anzuführen mir überflüssig scheint. ~~Das~~ ~~Um~~ ~~[illegible]~~ nur einiger zu gedenken befindet man unter eben dieser Bauhinischen Benennung ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ den Elaeagnus beim Raius in Hist. Plant. T. II p. 1576. in Plukenetti Almagesto botanico. p. 263. etc. Eben der Elaeagnus heisst bei Matth. Olea bohemica, u. bei Lobel Olea sylv. septentrionalium. sive Elaeagnos Theophrasti. folio Viticis. ~~Parkinson nennt ihn~~ [illegible] Oleaster cappadocicus.

in Hermanni, Hort. academ. Lugd. Bat. p. 457 u. Flora lugd. Bat. Flores opera Alt. Zumbach p. 163

~~Cordus in Comment. Dodonaeus u. Lobel verstehen auch unter der Benennung Oleaster Germanicus oder Olea Germanica gleichfalls den Elaeagnus~~ 1440

Descr. Generis vid. Linn. ~~[illegible]~~ Genera Plantar. ed. Reichard. p. 10. No. 20.
Perianth. [illegible] ad [illegible] monogyn. Lin.
Nach dieser Bestimmung wird man leicht einsehen worin der Fehler liegt den verschiedene Botan. begangen haben +

Giebt man nun aber genau acht auf den Calyx u. Corollam selbst so wird man finden daß der Elaeagnus keine Corollam ~~habe~~ sondern auch einen bloßen Perianthium monophyllum besitzt da im Gegentheil bei der Olea Calyx u. Corolla vorhanden. Ferner sind hier auch bei dem Elaeagnus 4 u. bei der Olea nur 2 Stamina, u. endlich ist bei dem Elaeagnus das Stigma pistilli simplex da es bei der Olea bifidum ist.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

79

Daraus ist Olea [illegible] unter dem Namen [illegible] bei [illegible] Schriftstellern als bei Parkins. J. B. Lib. VI. Cap. 3. Plukenet, ~~[illegible]~~ [illegible] und als unsere ~~[illegible]~~ Olea sylvestr. sind frei!

Ob ~~[illegible]~~ nonullam similitudin. flor. et folior. varii autores Chamelaeam s. Cneor. tricocc. et Thymelaeam s. Daphne Mezereum dicunt nonnulli apud ~~[illegible]~~ vet. auct. Olivellae et Oleastellae

Verisimile est Olivellam priorem flore purpureo et Lucidam Castalpini significare Daphnem alpinam.

Xeranthem. annuum secund. Matthiol. ~~[illegible]~~ a nonullis Olivella dicitur. vid. Com. in Dioscor. illustr. a C. B. p. 441. sub titulo Ptarmica altera (ratione similitudinis ob folia)

Species hujus dicam ob similit. folior. Oleander dicitur

Iambolifera apud. Park. p. 1636 In. Dian Olives ob magnam similitudin. cum olivis maturis [illegible]. Conditur etiam [illegible] olivar. modo.

Wie man bei Camerar. liest, nennen die Italiäner das Ligustr. Olivella, Olivetta. vid. [illegible] p. 89.

UB Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Clusius benennt das Geschlecht Phillyrea
mit dem Nahmen Oleaster.
Lobel macht eine Gattung vom Lycio
zum Geschlecht der Olea. Catesby u. Dillen
vermischen das Geschlecht des Ligustri
mit dem der Oleae.

~~Unter einigen fremden Geschlechtern aber~~
~~ware das gedachte ...~~

So ~~sehr~~ nun aber auch diese
Arten der Genera die verschiedenen Botani-
sten mit der Olea vermischen, so wird man
doch bei genauerer Untersuchung leicht
merken, dass der ersten ~~...~~ daran
liegt dass ihrer Bacca u. Drupa

Ganz mit Unrecht benennt *Clusius das
~~Genus~~ Phillyreae mit dem Nahmen Oleaster, da
doch bei letzterem die Frucht eine Drupa ~~...~~
~~...~~, hingegen bei der Phillyrea
eine Bacca anzutreffen; auch ist das Perianth. bei der Phill. et minime perfectus da er doch bei der Ol. dreizähnig ist u. da der tubus coroll. bei der Ol. cylindraceus ist u. longitudine calycis fast, so findet man kaum' etwas bey der Phillyr. einen Tubus
Und eben so unge-
dasjenige ... eine Drupa ~~hervorbringt~~ derjenige
rechter unrecht stellten eine ~~Catesby u. Dillen~~
eine Species
welche ~~die den~~ Ligustrum zur Olea zählen, da doch die Frucht des Ligustri eine Bacca ist. Ferner ist der Tubus Corollae bei dem Ligustr. longior calyce da er bei der Ol. nur ohngefähr so groß als der Calyx ist. Ferner besitzen dem Ligustr. die laciniae emarginatae peculiar
So vermischten Catesby u. Dillen beide Ge-
und andere ältere
schlechter mit einander. ~~Ferner~~ Botanisten
Hippophae ~~Rhamnoides~~
kann die ~~Rhamnus ...~~. Lin. für eine
Species Oleae angesehen werden, wie doch

*vid. Plantar. rarior. histor. L. 1. p. 52 et 53. Phillyrea IV.

~~[illegible]~~ Cordus [illegible] ~~[illegible]~~ . vid. Lobelii Stirpium adversaria pag. 419.

In ordine naturali planta haec numeratur

~~[illegible]~~ a Linnaeo ad Sepiarias una cum Nyctanthe, Jasmino, Ligustro, Phillyrea, Chionantho, Fraxino, Syringa. vid. Fragm. plant. Ed. Reichard. Ord. nat. XLIV.

et Adansonio ad Jasmina. vid. ej. Familles des ~~[illegible]~~ plantes. T. II. Fam. ~~XLIX~~ Sect. I. p. 224

a Royen

a ~~[illegible]~~ Zinnio ad Meiostemones + vid. ejusd. 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. ejusd. Flora Gallo-Provincial. p. 322.

a Scopoli ad Tubulatas, quae stirpes eas plantas complectitur, quibus corolla monopetala, germen superum, stamina non ~~[illegible]~~ didynama, et corolla in genere praedominatur. vid. Introductio ad historiam naturalem p. 196. ~~[illegible]~~

Secundum leges methodicas Olea nostra pertinet ad

Caesalpini

~~Allein so mag auch wer die andern Theile~~
~~nur zu bessern, sich zu bereiten haben, durch~~
~~Dünger selbst verbessert werden~~

Da aber meistens nicht jeder beider gleich gute Eigenschaften besitzt u. entweder ~~gleich~~ zu dünne, zu trocken, oder zu leicht, ist ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ zu ~~[illegible]~~ etc. so ist's äusserst gut ihn durch d. Dünger 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 ferner sehr den Ziegen Mist, und sollte man diesen nicht habhaft werden können, den Koth vom Esel (asinarum). pa. 386

F. S. Chaire versichert und dass alle excrementa humana fermentata sehr zu allerdienlichsten seien. Der Tauben Mist ist sehr gleichfalls vortrefflich. u. hat dabei noch die gute Eigenschaft dass er die jungen Pflanzen geschwinde treiben macht, nur ist's Schade dass wie Mr. de la Tour versichert (p. 34) er schon innerhalb zwei Jahren ~~[illegible]~~ gänzl. vergehet ist. Allenfalls könnte man sich auch des gemeinen Mistes bedienen, das Oel hält aber immer denen zu kalt (Cervantes). F p. 29.

– Die gebrannte Erde, die Gerberlohe, die Stücke von alten Dächern ~~[illegible]~~ oder was noch dd. ähnlich ist der* Schutt von alten Mauern, u. die Asche von Laug (Cendres de lessive) die man an verschiedenen Orten gebraucht, mögen wohl wenn bei einem zu fetten Boden ihre Wirkung bereiten und denselben leichter machen.

* fragmina muri

~~[illegible]~~ Liegt der Boden zu tief, und u. trocken ist daher zu feucht, so verbessert man ihn durch gebrannten Stroh, oder vermischt die Erde mit Sand. —— Weswegen von der letzteren ~~[illegible]~~ ungeachtet erlaubt mir ~~[illegible]~~ vorhaben nicht, und ich verweise, daher meine Leser auf die angeführten Schriftsteller. ~~[illegible]~~ Ehe ich mich aber zu der Art u. Weise, die Steine anzuwenden u. bei und ihnen zuzurichten wende, mache ich noch einiger Arten, (Stücke) Erwähnung, ihnen die auf Bäumen entstanden viele fruchtbar haben u. von der äussersten Wichtigkeit sind. Es betrifft nemlich die Zeit des Steine einzusammeln, u. ferner einigen

weisen Nachtheile denen ~~die Oliven~~ sie ausgesetzt
sind, die denen nur einem übrigens Theil entsprechenden
gehörigen Vorzug entgegen kann.

Daß erstaunend viel auf die Zeit
ankommt in der man die Oliven pflückt
ist eine ausgemachte Sache, und daß man
sehr fehle, wenn man sie, um Oel auszupressen
zu zeitlich, entweder zu früh oder zu spät
abnehme ist aber so wahr.F beide Fehler
vermeidet man wenn man die rechte Zeit
ihrer Reife in Acht nimmt. Diese ~~zu~~
~~bestimmen~~ ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ bestimmt man
gewöhnlich ~~[illegible]~~ nach der Farbe ihrer Haut, die aber
indessen immer nach ihrer verschiedenen Güte,
wie ~~[illegible]~~ du Hamel bemerkt, p. 68 verschieden
ist, und bald gelb, bald dunkel roth, bald
schwarz seyn muß. Da unter den neuern
Hr. Sieuve diesen Artikel am besten bear- [wovinnen erstes Ansatz bis zur völligen Reife]
beitet und den Wachsthum der Oliven samt
genauesten untersucht, so ist's wohl der Mühe
werth ihm hierinn zu folgen. Während ihres
ganzen Wachsthums verwandelt ~~[illegible]~~ er 5 verschiedene
Farben. Irgend [illegible] Samen wird
Oliven sich zu bilden anfängt war ihre Farbe

F Im ersten Fall haben die Oliven noch nicht völlig Saft genug um ein gutes Oel zu liefern, [auch ist der Saft dann noch sehr zu bitter] ~~[illegible]~~ im letztern aber fangen sie an von ihrer Substanz zu verlieren, das Oel wird ihnen trübe und leicht schmälzicht, u. dick, oder zähe.

F Mem. d'Inst. T. X p. 109

ziemlich dunkelgrün, nach u. nach wird
(schwarz)
sie weißfarbigt, (dann rosso porporino,
denn rosso vinato u. endlich rosso nericcio.
Letztere Farbe zeigt ihre völlige Reife
an, und leidet man diese zuweilen so
nach bei einzelnen, schwärzlich u. faul.

Man würde aber unrecht thun, doch nicht man-
ehe bis sie diese letztere Farbe angenommen,
und wie Mr. Sieuve p. 190. u. mit ihm
Mr. Murray, l.c. cit. p. glaubt ist
der bestimmte u. untrüglichste Zeitpunkt
Farbe
ihrer Reife wenn man die (rosso vinato)
an ihnen bemerkt, welches gewöhnlich zu
den Anfang oder die Mitte des Novembers
fallen mag. ~~[illegible]~~ Demnach hätten also
übrigen
alle [illegible] Schriftsteller welche die Zeit
des Einsamlens in den Decembr. Janner
oder gar ~~Februar~~ setzen, wo die Oliven ihre
[illegible] schon nach [illegible] ~~[illegible]~~, schon
viel von ihrer Substanz verloren haben,
u. folglich 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

man fing mit October bis die Oliven
nach der Hand einsamlen, u. in der Mitte
des Decemb. schon zu zeitig. p. 68

p. 188

erst im December, manchmal auch erst im
Januar einsammeln. Dies säumt sich aber
indessen doch nicht mit dem Öl das man
von daher bekommt, u. das, wie allgemein be-
kannt, nie für das beste gehalten wird.
Allein hier muß, eintweder nicht so weit
in Rücksicht in Absicht des Pflückens begeg-
nen, sondern die Oliven erst später ent
werden. Daß man übrigens die Oliven jederzeit mit der Hand pflücken und nie abschlagen oder den
Baum schütteln muß, haben schon die ältesten
Schriftsteller bemerkt, u. Plinius lib. 15
cap. 3. p. 662 sagt ausdrücklich: Oleam
ne stringito, neve verberato. Nur
im Falle der Noth, wenn die Bäume zu
hoch sind daß man mit der Hand nicht
zukommen kann, läßt man sich genöthigt
sie herunter schlagen zu lassen. In der
Absicht breitet man zuvor Tücher auf
der Erde aus, allein kann man sie nicht
gleich in die Presse bringen, u. läßt sie
nur einige Zeit noch liegen, so wird
ihr Oehl dennoch u. von minder guter
Beschaffenheit

In Absicht der Nachtheile denen die
Oliven ausgesetzt, sind die häufigsten, große
Dürre und lang anhaltender Regen. Beide
machen daß die Oliven vor ihrer Reife ab-
fallen, und gänzlich unbrauchbar werden.
Tournier, erwähnt noch eines Uebels, das
den Oliven sehr schaden kann, nämlich Insekten
die bloß schädlich sind
Rabel. p. 39. Gegen alle diese kann
sich der Oekonom nicht schützen, und
muß daher seine Oliven mehr oder minder fremden dem ganz
eigenen Schicksale überlassen. Allein einem
4ten Uebel das den Oliven den meisten Schaden
zufügen kann, lassen sich nach neuern Er-
fahrungen sichere Mittel entgegen stellen, die ihn vor-

bringen, oder zum wenigsten es doch
mindern. Dies Uebel rührt von
einem Wurme her, der wenn er die
Oliven befällt ~~die~~ meist ihren ganzen innern
Substanz verzehrt, u. nur den Kern
u. die äussere Schaale zurück lässt. ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ Diesen Wurm [der nicht allein an der verminderten Ernte ~~[illegible]~~ sondern auch an der schlechten Beschaffenheit des Oels Schuld ist] kannte man
zwar auch schon in ~~die~~ älteren ~~Schrift~~
Zeiten ~~[illegible]~~, da man aber nicht glaub-
te dass er so einen gar beträchtlichen
Schaden anrichtete, war man weniger auf-
merksam auf ihn, u. begnügte sich
blos darauf zu wissen dass er existi-
re, gab ihm auch einen Nahmen, ~~der~~
u. so findet man ihn denn ~~[illegible]~~ man bei ver-
schiedenen Schriftstellern unter der benennung Tinea
angeführt. Mr. Sieuve der nicht zu-
frieden war, diesen Oliven feind blos
dem äusserlichen nach zu kennen, studirte
seiner Oeconomie genauer nach, und ~~[illegible]~~
~~nicht gedacht angestellt [illegible]~~ seine
damit öfter angestellten Versuche sind so wichtig
dass ich sie ohnmöglich bei mit Stillschwei-
gen übergehen kann. Indessen würden

ab hier zu weitläufig wäre ich den ganz

erzählen wollte; daher das Resultat seiner

Versuche ist mir hinreichend. - 35 fl. d. 13 Batz.

gesunde Oliven lieferten 12 fl. d. 3 Batz

Oel, 35 fl. d. 13 Batz gefrorne Oliven aber nur

7 fl. u. eine Batz. Der Verlust würde bei

einer so kleinen Portion ist also schon 5 fl. d.

9 Batz, und nun bedenke man wie be-

trächtlich der Schaden im ganzen aus-

fallen würde. Diesen Schaden zu ver-

hüten gab Mr. Sieuve ~~[illegible]~~ ehrt-

lich sehr viele Mühe ein Mittel dagegen aufzufin-

den, und nach einer Suche von 8 Jahren

ist er endlich auf eins gekommen, das wie er

versichert, beim gehörigen Gebrauche, den

Wurm zerstört und den Oel gänzlich verschont

Schade aber dass er ~~[illegible]~~ und die Beschreibung dieses Mittels nicht mittheilt

sondern bloß davon sagt dass es in einer

Gattung Presse bestehe, die ~~[illegible]~~ womit

man nach Spaltung der Kerne (furca plantae)

die paar untersucht, betrachtet, die in den

Jahr erwarten. Ein anderes

Mittel das gleichfalls in einer Art von

sich befestigt, u. nicht allein die schädlichen
Würmer sondern auch die Ameisen u.
andres Ungeziefer von den Bäumen ab-
halten soll, finde ich in dem Journale
d'Italia ~~[illegible]~~ T. X. p. 402 beschrieben:
Der Autor sagt das Mittel seÿ das mög-
lichste das man bis jetzt habe; und
vielleicht ist es in mancher gar das von
Mr. Sieune? ↑ ~~Zum~~ Auf ungefähr 100
Bäume ~~[illegible]~~ nimmt man 10 ℔ weiches (liquida)
Pech, u. schüttet es in ein bequemes Gefäß.
Damit vermischt man ein Pfund Terpentin,
ein halb Pfund Lein Öhl u. ein Pfund klein
gemachtes Glas. Beim Gebrauche ~~macht~~ erwärmt
man diese Mischung erst etwas [illegible], und
macht dann ~~[illegible]~~ vermittelst eines Pinsels so
wohl um den Baum, als auch unter der Äste
Gabel (furca) einen Ring in Gestalt
eines drei Finger breiten Bandes.
Die beste Zeit zum Gebrauche dieses
Mittels ist der April, wo man sodann
die Hinaufkriech. der Würmer der Insekten
verhindert.

↑ Weil ich vermuthe daß es bis jetzt
hierlands noch wenig bekannt
ist so schreibe ich es hier mit.

auch der autor anonym. vid. Le Gentilh.
cultivat. T. VIII. p. 298, der zwar dieses
Thierchen seiner innern Oeconomie nach auch
nicht kannte, dennoch wünschte [?] und den
Unfug er unter den Oliven anrichtet,
schlägt ein Mittel vor, diesen gefährlichen
Feind zu vertilgen. Dies Mittel ist folgendes. Man nimmt nemlich auf
100 Pinten Wasser, 2 Metzen (Litrons)
Kalk und sechs Metzen Ruß (suie) und
drei bis 4 Hände voll Absynthium, und
so viel Oliven blätter als man will.
Von dieser Mischung schüttet man, zur
Zeit da die Oliven zu [?] anfangen
will, während fünf – sechs Tage, 2
Pinten an den Fuß des Baums.
dabei umgräbt man um den Baum 3–
4 Zoll tief einen gewissen Theil mace-
rirter Blätter. Dieß, wie der Autor
es nennt, vortreffliche Mittel, soll auch
die Insekten und gewissen Art Würmer,
und insbesondere [?] dasjenige was noch unbekannt [?]
seinen Landsleuten, den Franzosen, ist
das nachdrücklichste. —

welches nun aber von diesen beiden
angeführten Mitteln das beste seÿ kann
ich nicht entscheiden, u. würde Ueberlaß
scheinen wenn ich es thun wollte, da bei
einer solchen Sache alles doch bloß auf Er:
fahrung ankomt, ~~ee~~ die anzustellen, in
~~[illegible]~~ einem lande wo der Weinbau
ein Nonens ist und natürlicher Weise
wenig bleiben muß, unmöglich ist. Auch
sind mir keine Schriftsteller vorgekommen
deren Autoritaet entweder dem einen oder
dem andern den Ausschlag geben könnte.
Es braucht also ferner noch der weitern
Versuche.

Wer übrigens auch noch eine genauere Beschreibung dieses Thieres selbst, und seine Naturgeschichte wissen will, findet sie umständig bei Mr. Sieuve, ferner im Jour-d'H. T. X p. 178 sqq. u. p. 401 sqq.

De Olei expressione.

~~Nach der Vorschrift des Hrn. [illegible] ist es nicht eine ungemeine Sache, dass die von ihm übliche Methode das Öl zu pressen durchaus [illegible]~~

Da ich nun in Bezug das botanische des Ölbaums, seine Kultur u. die Krankheiten u. üble Zufälle denen er beständig [?] unterworfen, abgehandelt, so ~~kehrt~~ wendet [?] sich der Lauf meiner Abhandlung zum Ölpressen, wovon ich aber auch bloss das wichtigste anzuführen gedenke ~~[illegible]~~. ~~Da aber bereits mein verehrungswürdiger Lehrer in seinem vortrefflichen u. der gelehrten Welt so äusserst nützlichen Werke die Stelle [?] ind. Apparat. medic. T. II. p. schon die von den ältesten Zeiten bis jetzt gewöhnliche Methode des Ölpressens, genau [?] und doch äusserst deutlich auseinander gesetzt, so überhebt mich das einer Mühe es hier zu wiederholen.~~

die bisher gewöhnliche Art der Oel-
gewinnung übergehe ich gänzlich. ~~[illegible]~~ Ich
weil man sie bei so vielen Schriftstellern ~~[illegible]~~ weitläu-
tig genug beschrieben findet, u. weil
durch meinen verehrungswürdigen Lehrer
in seinen ~~[illegible]~~ vortrefflichen Werke das
wichtigste davon in einem zwar kurzen
aber äusserst lehrreichen Auszug gelie-
fert vid. Appar. medicam. T. II. p. 68.

Nur bei der andern Methode die noch durch
d. Presse ~~[illegible]~~ bekannt geworden, und die
allgemeiner bekannt zu werden verdient
will ich mich etwas verweilen. Diese
Methode beruht einzig u. allein darauf
aus den einzelnen Theilen der Frucht das Oel
zu pressen, zumalen wenn man ein feines
Oel zu erhalten die Absicht hat.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

B

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 sola perennitate vigeret, floribus destitueretur, mihique constaret, illustrem Murray, quem et praeceptorem in re medica solidissimum et fautorem rebus meis faventissimum me habuisse, nunquam non gratissima mente recolam, sollertissimam eius descriptionem et imaginem concinnasse: non veritus sum adire peritissimum virum, utramque

quae Hanov[er] Oleae delineationem mihi
expetiturus, qui et desiderio meo
benigne consultaverit. Jam igitur
~~descriptionem hujus arboris praestabo~~
~~iconem~~ ad aliud ~~tempus~~ ~~servaturus~~.
~~Prior vero~~ Et haec quidem ~~respicit~~ arborem de horto
maximam respicit.

Descriptionem vero hanc ~~[illegible]~~ tanto gratiorem fore lectoribus spero, quam exacta hucusque nos deficiat

Haec octo pedalis circiter, et per
maximam latitudinem ramorum
exporrectorum 5½ pedes ampla.
Truncus erectus, infra ~~ubi~~ nudus, ibidemque fere tri-
pedalis, ~~[illegible]~~, glaber cortice
primo griseo, dein vero superiora
f angustior, ex pristinis vel abscis-
sis vel emortuis ramis hinc inde
gibbosus, ~~[illegible]~~ supra
vestitus multis ramis, in quos
pedetentim divaricatur.
Rami coriosi ex viridi grisei, qua-
quaversum divaricati, oppositi, et
tam sedentibus ramis quam vesti-
giis pristinorum patet, inferiores
hori-

horizontales, superiores patentissimi, extremis inferiorum dependentibus, superiorum ascendendo incurvis. Rami secundae divisionis elongati, basi nudi, ~~a quibus~~ quorum ramuli opposite, grisei, quadrangulares, undique foliis vestiti

Folia lanceolata, firma, et quasi coriacea, sicca, costa media in mucronem producta supra viridia colore profundiori, sed furfure albo facile deterendo tecta, punctata, nitentia, vix venosa, infra ex furfure tenui albida, ~~aliq~~ nitoris expertia, opposita, patentia, margine integerrima, ~~subinde~~ subrepanda (rarius monstrosa ~~sistata~~ crenis elongatis ex ~~evolutione~~ nimia marginis difformia), breviter petiolata, petiolo semicylindrico ~~tubo~~ supra ~~superius unico sulcato~~ per medium sul—

lateum distincte, subdecur-
rente.

Flores congesti in racemum composi-
tum vel thyrsum breuem, in ultimis ramulis
terminalibus et lateralibus pro-
venientem, axillarem, vel in
utraque ala oppositum, vel al-
terna solitarium ~~[illegible]~~
emergentem.

Pedunculus communis compressus,
seu obsolete quadrangularis,
albidus, pedicelli similiter
oppositi, teretes, quorum in-
fimi longiores, et prout ter-
minalis, triflori, lateralibus
utique subsessilibus, reliqui
breuissimi, 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,

lita persistentes.

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

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

Stamina duo corollis breviora.

Filamenta fauci corollae ad commissuras eius dein binas oppositas inserta, compressa, filiformia, brevia. Antherae magnae basi divisae, interius planae, exterius lineatae, erectae.

Pistillum unum, longitudine filamenti. Germen globosum. Stylus brevissimus. Stigma magnum ovatum, antice leviter emarginata.

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

Animadversiones

In paucissimis floribus corollas quinquepartitas occurrit. Plurimis tamen stamina tria ~~quinta~~ invenit cel. Murray, sed semper in flore impari trigyno infimo et quidem, quando id contigit, utroque latere. Hinc vero rarius quatuor stamina per lusum naturae conspicua sunt. Plurimi rariores in ramis inferioribus esse manifestant, pauci in superioribus.

Descriptionem superiorem proximus vir iam a. 1771 adornaverat, quo ~~anno~~ modo folio arbor florerit, quum alias id fieri autumno modo ~~arbor~~ tertius et vix tum flores explicaverit. Praecipitavit sine dubio an—

anthesis calor aëris tum temporis adeo insignis, ut p. m. 2d gr. 82 Fahr. ascenderit

Nunquam vero in horto botanico arbor fructus maturavit, quia in hypocausto quidem calore adiuta, ~~[illegible]~~ hoc quod alias hybernaculi modo tepore per hiemem indiget.

Explicatio iconis

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

nota. Fig. 3. et a 6–9 partes microscopio amplificatas sistit.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

§. 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 ad-
aequatam, qua coli debet, ratio-
nem,+ aut reditus quotannis ejus
de expectandos, aut alios, in
quos tum in culinis tum in
artificum officinis└ adhiberi aliae
atque aliae ejus partes, aliisatque
aliis modis praeparatae solent,
usus, prolixius enarrare: Verum
iis tantummodo memorandis in-
haereo animus est commodis, quae
a benignissima hac planta a
primis inde (seu dixeris) artis in-
cunabulis in medicinam redunda-
runt.

§. XXXIII.

Corticem, praesertim radicis, ramos, et
folia, quemadmodum immatura
fructus valida pollere adstringendi
solidas corporis animalis partes
virtute, Veteres jam meritoque
persuasissimum sibi habuerunt,
ideoque, praeter reliquis expressum
ex recentibus foliis a) succum, vel
bleum, vel melle

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

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

└ Lignum scriniariis praeser-
tim ac tornatoribus, ob gratum
colorem, venas, quibus pingitur,
et splendorem, quem polierdo
accipit, gratum atque accep-
tum.

a) aut immaturis fructibus Oleum
omphacinum)

temperatum, aut loco illius decoctum cum foliis, aquam in sanguinis seriique nimiis usque variis profluviis, in ipso adeo sanguinis sputo in pulmonum abscessum abituro, in varii generis ulceribus, in gingivarum inflammationibus, oculorum morbis et aliis tanquam certissimum commendare auxilium haud dubitarunt. Alii floribus, alii ustis ex ligno cineribus alias atque alias ~~singulares~~ inesse facultates salutares, forsan honori, quem grata veterum superstitio aleae habebat, laedi, somniarunt.

§. XXXIV.

Princeps tamen virtus inhaeret fructibus, qui tum immaturi tum maturi in varios convertuntur usus. Immaturi, qui sponte sua ex arbore deciderunt, postquam aut ventorum violentia dejecti sunt ~~colliguntur~~ aut melius sollicite decerpti colliguntur, et ut ingrato suo linguamque stringendo ferienteque sapore aliquantisper orbentur, aut saepius ~~[illegible]~~ aquam ~~[illegible]~~ adfusa et defundendo ~~[illegible]~~, aut diu protracta vel in aqua pura vel in cinerum per calcem acriorem reddito lixivio maceratione eluuntur, et sale atque aromatibus stratis alternatim sibi superimpositis condiuntur.

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

Spiritus acidi volatilis empyreu-
matici imbutum illud expellit;
sed in negligentius quoque aut
diutius justo asservatum, seu
diu per..., sponte sua tanto citius
quando calore loci, licet ~~[illegible]~~
corporis humani vivi et sani calorem
~~[illegible]~~ non ~~majore~~ excedente * fovetur, aut li-
berum cum aëre externo alit
commercium, aut ex olivis
rancidis, putridis, vetustis, nimis
maturis, fervorem aquae, aut
nimium preli aestum expertis
expressum fuit; tunc videas statim albidum oleum obscuriore longe colore defoedatum
limpidissimum antea ~~[illegible]~~, turbi-
dum, et spissiores crassioresque
amurcas in fundum deposita
nunc fluidius, mitissimum antea
urente nunc acrimonia et ingra-
tissima praeditum amaritie, inodo-
rum evidentem nunc eumque te-
terrimum odorem ~~[illegible]~~ spargens; idem oleum, quod prius 38° thermometri Fahrenheitiani jam solidescebat, nunc vix eo frigoris gradu coagulatum, quo aqua pura congelari solet. Vires Sloaneae, quas alias in aes ferrum et cuprum exserit oleum, a rancore venire nonnulli contendunt Chemici.

* observante Boerhaavio Elem. Chem. T. II. P. II. Pr. 20. nr. 12.

§. XLV.

Haec sunt praecipua illius cor-
ruptionis effecta quae rancoris
nomen ~~apud~~ in medicorum scholis
obtinuit, et pinguibus quasi pro-
pria fermentatio haberi debet.
~~[illegible]~~ tamen ista mutatio
potest, et ad septem vel octo
annos integrum atque incorrup-
tum conservari oleum, dummodo
conditiones oleum eo disponentes
et §. priori enarratas sollicite
evitemus, ac nostram

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

a) et arctissime firmissimeque obturatis

oleum in vitris satis angu-
stis iisque penitus repletis a) atque
in loco frigido repositis condamus,
itaque contra aëris calorisque in-
jurias defendamus. Aliquantum
etiam resarciri damnum istud
a rancore oleo superveniente or-
tum potest, oleumque denuo in
pristinam blandam reduci indo-
lem, brevi tamen periturum, si cum
aqua simplici coquatur.

§ XLVI.

Virtutes salutares plurimas
inesse recenti et bonae notae
olivarum oleo, vix sontem esse
qui neget, et quamvis laudes,
illae immensae et innumerae,
quibus benignum oleum adscripta-
tur tum a Veteribus, tum a recenti-
orum plurimis tantum absint, ut
virum prudentem in magnam
de eo opinionem adducant, ut poti-
us diffidentiam excitent, non potest
tamen non magnorum virorum con-
sensus, ac rationale idque accuratum
tem externam ejus virtutum,
tum effectuum salutarium, ipsis
attributorum, tum observationum
atque periculorum pro his evin-
cendis enarratorum
et aliorum cum aliis comparatis scrutinium
quid veri, quid falsi commendati-
onibus his insit, decidere.

§ XLVII.

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

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

in suo ipsorum corpore experti sunt Graecorum illi fastiori luctatores qui eum saltem in finem felicissimo eventu universi corporis, at praesertim artuum cutem pingui hoc inungere oleo: Sic et in aliis casibus nimis tensa aridave cuti, ~~nimis~~ aridis et exsiccatis quasi aliarum partium solidarum fibris nativam reddidisse ~~[illegible]~~ laevitatem, et frictionis praepediviisse ~~[illegible]~~ sequelas, indubitata loquitur Medicorum experientia.

§. ~~XL~~VIII

At hac lubricandi partes solidas ~~[illegible]~~ virtute saltem ex parte deducas celebratam illam olei in reseranda a nimia siccitate canalis intestinalis obstructa alvi vim, sive magna satis copia per os assumatur, sive per anum injiciatur? b) An eodem jure vim, quam olivarum oleum cum aliis unguinosis communem habet, ut largiore copia sumtum vomitum creat?

§. ~~X~~LIX.

Nullibi sane certius funestis atteritur effectibus medetur, quam in calculo aut ad asperitates vesicae urinariae ~~[illegible]~~ parietes allidente aut urethrae impacto, si per hujus ostium injicitur dolores atque inflammationem mitigandi: c)

Celebris etiam

b) Abrea auxilium, quod tum Hocolevanten butyrum praestat ad partes ab aestu jam diudum aquis et exsiccatas inde genitalibus praesertim interioribus promovendam, si quidem eo inungantur.

c) Eandem ob caussam chirurgi toties quoties catheteres, quos vocant, fistulas, quibus pro injiciendis in alias atque alias corporis partes fluidis, aut pro [illegible] utuntur, ~~[illegible]~~ aliaque id genus instrumenta ipsosve digitos cavitatibus corporis intrudunt, oleo inungenda esse prudentissime monent;

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

a) Lini vasa egressi

et nostris temporibus a magni nominis Medicis renovata, ab aliis imitata methodus * cujus faustus eventus olei virtuti a nonnullis tribuitur, in hydropis variis speciebus oleum nunc purum, nunc aliis calefacientibus + aut spiritu salis ammoniaci temperatum vel manu nuda vel linteis interpositis ‡ cuti (iteratis per hebdomadas et horas pluribus) inunctendi; potius a frictione ipsa, qua tenax liquidum atteritur, stagnans movetur, vasorum oscula concutiuntur et resorptioni a) magis opportuna fiunt, quam ab oleo pendere videtur, quod tantummodo, quemadmodum in aliis machinis, frictionis effectus in cute necessario a lino obtingentes excoriationem, inflammationem, gangraenam praecavet.

* Oliver Philos. Transact. Vol. 1 L. P. 1. p. 46 sqq. Stoerk annus medicus 1. p. 90. Medicus Beobachtungen aus der Arzneiwissenschaft. p. 569 sqq. Gazette de Santé 1773 et 1774. p. 29. 254. 267. 279. Bergeraud Journal de Medecine T. XLIII. p. 128. und d. Samml. auserlesener Abhandlungen für pract. Ärzte. II. B. 3. St. Schubert diss. sist. hydropis aetiologiam et therapiam. Halae. 1776.

\+ Cornel. Celsus L. de medicina III. c. 21. edit. Krause. p. 107.

‡ Bergeraud l. c. Salem addidit Galenus de compositione medicament. p. loc. Lib. 10. c. 3.

Edit. Kü[illegible]. p. 943.

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

r Ita Aëtius Libr. medicinal. Sermone X. c. 28. p. 244 primo quidem molliter, sensim danu[illegible], tandem tubis asperioribus fricari ~~jubet~~ imperat.

§. 1L.

Inter praecipuos, quibus oleum sese commendat, salutares in corpus nostrum effectus militat quoque illa virtus, quod indurata[s] praeter naturam partes emolliat! Quare, rarius quidem solum, tanto frequentius autem aliis emollientibus junctum, et in linimentorum, unguentorum, ceratorum, emplastrorum etc. formam redactum, toties a chirurgis, eo praesertim fine ~~sed~~ mediatrices naturae vires ad suppurationem tendentes juvent, et si quidem cum gaudio ~~[illegible]~~ fieri id fiat, optimo cum successu adhibetur; eundem etiam in finem, ad indurata quippe scybala, tot saepe malorum causa[m], emollienda, ano injicitur.

§. L.

Magis adhuc dici meretur facultas, fibras nimium tensas et crispatas relaxandi, convulsas mitigandi, unde usu imprimis interno tam multiplici modo oleum medicis proficuum fuit: Quare ad spasmos sive indolenter et sive dolorificos sive a venenis ingestis, sive ab aliis caussis natos, organa respirationis et concoctionis ciborum, renes et reliqua urinae receptacula nempe iterum ejusque vaginam, id quod a porta salpis ob venit occu-

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

partes saltem mitigandas, 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 receptaculi lotii antepositi et tollendis ab ejus actione profluentibus effectibus, irritatione, constrictione, convulsione, dolore, inflammatione, gangraena, tussi, variis concoctionis ciborum vitiis, lotii aut retentione aut dolorosa aut nimia excretione et quae sunt alia, vis: Hinc tum in enarratis modo a statu sano aberrationibus, et siquidem ex hoc, quem nominavi, fonte promanaverint (a) recte a magni nominis Medicis maximopere commendatum fuit oleum, tum praesertim quia plurima omnino venena acrimonia sua atroce animalium infesta sunt, cum reliquis olei unguinosis tanquam salmarium tum praeseferam, ut auxiliis antidotum praenunciatum.

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

§. LII.

Quodsi hanc modo memoratam olei vim, quodsi ejusdem olei beneficium in defendendis ab contactu acrimoniae stimulo crudis et sensibus a dolente dictis externis contactu, tum acrimonia totics in affecto ab ingestis expositum canali cibali adeo vis miris

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

tot tantaque encomia in virtutem
olei veneniis resistentem profusa,
et quod utique, nemine refragante,
in perquam multis venenorum gene-
ribus optime conducit, pro more ingenii
humani, ad debellanda omnia et
singula praefestinatim fuisse cele-
bratum. Sic olei certe non ultima
laus est in veneniis manifesta acri-
monia noxiis intus ingestis aut deglu-
titis, ~~et intestina vindicem~~ aggressis,
enervandis in ~~defen~~ praemuni-
endo a plumbi plumbeorumque noxis
corpore, tot aegrotantium ventriculum,
antequam el acrimonia venena devo-
rent, obs aut butyro absolute inun-
gentium metallariorum et aliorum multiplicum fusorum, medi-
corum et aliorum multiplici experien-
tia explorata et confirmata.

§. LIII.

Mirum tamen est, et potius noxium ole-
um in iis veneniis, quae a singulari quem
in nervos exserunt, affectu, stupefacien-
tia audiunt, ad quae quippe frangen-
da non opus est oblinente, sed intan-
te, excutiente. An in iis conducat,
quae per inflicta vulnera sanguini ipsi
commixta ~~deleteriis~~ perniciosos suos
affectus edunt, sub judice adhuc lis
est.

§. LIV.

Si certe ~~considerates~~ contemplaris
testes et enarratos huiusque effectus externos olei facul-
tates
si cogites, oleum, nisi exundante copia
sit ingestum, ora a vasorum osculis in
intestina hiantibus posse resorberi,
si unquam saltem eji-
ua copia, sangui-

nis universae massae misceri, adeo
que neque sat cito, neque satis magna
copia ad sedem mali derivari posse
vix expectare ab hoc remedio mul-
tum solatii possis.

§. LV.

Potest quidem, ut haec olei facultas
explicetur ad ejus virtutem putredi-
ni resistendi appellari, quam exem-
plis et experimentis confirmatam vi-
deas a Rozier a) putem tamen hanc
vim vix de oleo intus ingesto prae-
dicari posse, quod et oleum quid-
quid ejus virtutis habet, tantum-
modo aërem, ad omne fermentati-
onis 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) Hor-
timerii b) Williamsii c) Vateri d)
Fabricii, Hoesselii e) Claude Pou-
teavii f) Boernikenii g) et alio-
rum pericula quae homines et bestias h)
a serpentibus et ipsis rabidis ani-
malibus i) commorsos ab oleo aut
solummodo parti vulneratae
inuncto aut simul epoto k) sana-
tos testantur: Fuere tamen alii, qui
nullam planes in variis casibus in sanandis fere
[illegible]issimis illis malis viderunt efficaciam
- provoco tantum ad Geoffroy
Heinauld l) C. Boggiani m) Illustriss. Linnaeum n)
Deinde plerique horum autorum
speciem serpentis non definiverunt,
quam tamen nosse multum inter-
est, quum exploratissimum sit
non omnes in universum serpentes
lethiferos inferre ictus, facillime igi-
tur potuit fieri, ut illi autores
in suis aut observationibus aut
experimentis innocentiam serpentis
vulnera consolidarent; potuit
etiam fieri ut, quamvis virosissi-
mus, delassatus

§. LVII.

[illegible]teren pariter arcendo licet neque
emollientem et relaxantem, neque
poros cutis obstipantem vim excludere
[illegible] peritus animus sit, ad maturandos
abscessus apprime expedit, quem tamen
[illegible] ferem plerumque aliis temperatu-
aërem arcendo dolorem afflicta latis
mammarum, aliarum sensibili-
omnium corporis partium cuticula
natos compescit, hic etiam de causa
anodyni nomen adeptum licet prae
aliis recentibus ac meracis pinguedini-
bus aut fluidis aut consistentibus
aut vegetabilibus aut animalibus
hanc quoque facultatem
non habeat propriam sibi
neque negari

dum sit, partem ejus ab imminutis alvi* effectibus dependere.

§. LVIII.

Spiracula per quae aërem continuum (necessarium) [illegible] lant obstruendo certissimam inferunt mortem, uti omnia alia id genus [illegible] unguinosa, ita etiam olivarum oleum insectis ac vermibus, sive in oleo submergantur, sive oleo obliniatur universa corporis superficies, his spiraculis obstruendis; quare mirum non est, vulgare et quasi domesticum remedium et a multis jussisse commendatum; tanquam tutissimum ac potentissimum anthelminticum, et optimo cum successu, quum praeter viam internam intestinorum superficiem lubricando, spasmos ac dolores minuendo, ad expellendos vermes et faciendum, quae, rodendo praesertim intulerunt damna, si minimum faciat, a nonnullis fuisse adhibitum.

§. LIX.

Monendum tamen est, mortiferam hancce in insectos ideo homini hostes efficaciam neque de omnibus ipsis in intestinis videlentibus vermium generibus valere, neque unquam quod modus agendi jam [illegible] experiri [illegible]

tamen serpens evacuat jam venenosi latius receptaculis nihil amplius perniciosissimae ejus salivae vulneri infundere posset. Porro nonnulli eorum autorum a) alia etiam tum interne tum externe adhibuerunt, quae si non mederi plane isti malis potuerunt, multum tamen ad leniendam et tollenda ea debebant facere. Neque denique inficias ibo, esse forsitan aliquam serpentis speciem, cujus venerae debellando olivarum oleum sufficit, sed aliarum serpentium morsuri aliud antidotum frustra adhiberi.

a) Philos. Transact. Vol. LX. p. 312.
praecuntem tamen is habuit Autorem Medicinae curiosae qui 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. Viteml. 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.

k) Plurium ~~ejus~~ ejusmodi experimentorum testis fuit Oliver, in columbis, gallis, felibus, canibus, vaccis et equis institutorum.

l) Boerniken l.c.

m) Oliver l.c.

) utriusque pericula enarrata legas 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, Boerniken l.c. scarificationem vulneris, vesicatoria et varia interna adhibuit.

larga olei deglutita copia a).

Alii quoque Medici, quos feliciori 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, narrante Forestio b) succo granatorum malorum aut, teste Riverio c) vino miscuerunt; sic Wall d) spiritum volatilem aromaticum olei alii aromatica amara, olea ~~essentialia~~ aetherea, purgantia oleo junxerunt.

a) id praecipue inculcavit Fr. Hoffmannus Supplem. ad medic. system. de infant. morb. c. 10. de vomitu 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.

§. LX.

Ceterum medicus ne unquam obliviscatur, rancore, quem supra descripsi, omnes [illegible] ac destrui, tum reliquas internas externasque dotes ~~illas~~ salutares praesertim olei virtutes. Caveat igitur ab olei in hunc statum vel cominus degenerati usu, maxime interno; idem enim oleum quod recens ac primum

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 ~~partes~~
nimium tensas, ad alias constri-
ctas et convulsas in justum et
naturae sui adaequatum teno-
rem reducendas, vix ullum datur
medicamentum praestantius, sua
vero ipsius acrimonia nervos prae-
sertim ventriculi atque intesti-
norum vellicat et convellit vehemen-
tissimos in universo canali cibali
et per consensum hujus cum reliquis
corporis partibus haud raro etiam
in remotis partibus excitat motus,
et quod pessimum adhuc est, ea-
dem nocentissima sua acrimonia (vix unquam abstergenda et corrigenda)
tum humores in ~~canali~~ ventriculo
intestinisque obvios, tum si obsta-
cula, a natura prudente interpo-
sita, infelicissime omnia superaverit
et in sanguinem ipsum penetra-
verit, reliquos etiam, et prae ceteris
oleosi generis humores inficit. Ex
quibus omnibus alios motorem pri-
mario iterum conciliationem

turbantiam propulentat.

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

§. LXI.

Quodsi praeterea consideres, mitissimum etiam atque a rancore quam maxime alienum oleum, si modo certas subeat conditiones (§.) in pessimum istud acrimoniae genus facillime degenerare, quodsi porro cogites easdem conditiones non raro in aliis atque aliis morbis et quidem in iis ipsis, ad quos sanandos commendatum fuit oleum, in corpore ipso, cui ingeritur, occurrere posse, mirari certe desines, toties spem medici fefellisse oleum, et quod comprimere debebat concitatos tumultus novis et gravioribus longe exagitasse corporis molestiis.

§. LXII.

Qui certe, ut in omni veneno ad oleum tanquam ad sacram ancoram confugissent medici, auctores erant, qui ad omne in universum acrimoniae genus enervandum ~~tanquam~~ velut potentissimum remedium commendabant oleum, nunquam debuerant praeterire, monitum, esse veneni esse acrimoniae genus atrocissimum, cui debellando tantum abest ut proficiat oleum, ut potius ignem igni addat. Pota oleosa et pinguia

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

dum inquinatur
ipso jam rancore infecta, et pro
more suo in viscera, quibus continen-
tur, saevientia, quae si mitissimo
illo, recente ac genuino oleo
temperare ac mitigare velis, hoc qua-
si omnia sibi aequante vel, sit
venia verbo, adsimilante in sui
consortium rapiunt, sicutem in
modum depravant, et aucta
nunc materiae peccantis copia
pestilentes suos effectus tanto lati-
us per omne corpus propagant, uni-
tanto difficilius tum corrigenda
tum exterminanda.

§. LXIII.

Procul dubio similis subest caussa,
quare Ill. Lifflatus ab celebratum
adeo ad vermes depellendos medi-
camentum rejiciat, verminosi enim
infantes, plerique voraces, sabur-
ram frequentius ricidosa rancore
infectam in intestinis suis colli-
gant: Exhibeat iis praeterea per
voratam sensim sensimque labe-
factatae ventriculi intestinorumque
vires, hinc et difficilior et lentior
concoctio: Pone nunc oleo, et qui-
dem, prouti eum in scopum fieri
oportet, larga ejus copia gravatum
ventriculum, non solum

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

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

[illegible] [illegible] [illegible] Landvolk in Deutschland seine Gesundheit, mit [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] franzosischen [illegible] [illegible] 1762. 8. [illegible] 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 conquassatae debilitatae exspirantur, bilis aut reliqui humores carnalem, [illegible] aut [illegible] 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 internum usum tale vera esse, quae in ipsis morbis biliosis putridis et malignis suadere et adeo commendare non dubitant.

Leferas hic Panzani raggionamento critico sull' uso interno degli olii nelle febbri grave, sulle ordinario trattamento delle putride e biliose affezioni e sulla sede della malattie

+ plerisque acutis et febribus praesertim iis,

che osservansi sogliono nella città di Venezia. Venet. 1775.

2. Lizzari 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 Hautesierre recueil d'observations de Medecine. T. I. p. 69.

§ LXV.

Sed ~~ex~~ externus quidem olei usus semper innocuus est; potest nimium relaxando poros spiracula cutis obstruendo intempestive adhibitum in variis vulnerum et ulcerum ~~...~~ temporibus et generibus ~~...~~ humorum speciebus praesertim hydropicis atque inflammatoriis pessime nocere. Et ut ab ulceribus quibus ossium caries subest omnia et sic quoque oleosa et pinguia sedulo arceant prudentiores chirurgi inculcare satis vix possunt.

§ LXVI.

Oleum si intus sumatur raro nisi forte venenum aeve deglutitum enervandi solum praebetur. Sed plerumque tum ut gratiorem habeat saporem tum ut facilius coagulatur atque humoribus inquilinis misceatur cum vitello ovorum aut cum gummi arabico aut cum fruchare substantiis quae omnia nervandi olei virtute

non mutat, mutat tamen quam
maxime novas addendo, alias
tollendo, fit, praesertim liquorum,
cui si jungitur oleum, sapo
exsurgit, alias perinde uti-
liter nunquam solemnius, sane
hos celebres quibus hic enarran-
dis nimis extra ambitum mei libelli pa-
ratibus supersedeo.

LXVII.

Sed et quoque externe raro sola
applicatur, frequentius longe cum
variis vegetabilibus in olei vehi-
culi [illegible] formam, cum aliis pin-
guibus, cera, resinis, gummi elastico
et aliis in linimenti balsami un-
guenti cerati emplastri formam
adaptatum, quibus variis connubiis
nunc exaltantur nunc minuuntur
mente alterantur ejus virtutes. Quin
quod moneat philosophorum et con-
hoc oleo cum lateum [illegible]
sollato praeparatum [illegible] de
et appellant empyreumatici ani-
moniam, benevolatum, solabit [illegible]
tem vires et indolem habet.

LXVIII.

De Sebumentum quoque illud quod
ab oleo modo [illegible] in [illegible]
dit, ammonie vulgo nomine insignitum
tum alii a) ad paralysin et dolores
a caussa frigida natos, alii b) podagricis
et arthriticis commendarunt.

a) Fourniez l. c.
b) Dioscorides Libri
de materia medica I.
cap. 134.

~~Plura de hac olivarum praeparatione habet Fourques in Hauteserts Recueil d'Observations de Medecine T. 1. p. 9. sqq.~~

§. XXXV.

Conditae istae olivae non a multis tantum
~~[illegible]~~ in deliciis habentur, et in
regionibus quoque septentrionali-
bus, carnium quasi condimentum
estentur, sed a Medicis etiam
~~atque si quidem~~ modo ventri-
culi debilitas a fibrarum, quae
ejus tunicas constituunt, debilita-
te ~~relaxatione~~ seu torpore proficiscatur, haud
ineptae ad roborandum ventriculum
depraedicantur.

§. XXXVI.

Praecipua tamen utilitas in oleo
residet, quo fructus hi scatent.
Ad eum finem eligendi sunt ii fructus,
qui, quorum color in plerisque niger, aliàs saturate ruber, tempus anni desti-
~~debitum~~ justum adsecuti
sunt maturitatis terminum regi- tutum et compages aliquanto mollior indicat,
ciendi immaturi, quorum oleum
amaritiei vestigia sibi adhuc habet
impressa; maturitatis terminum
egressi, ~~quorum~~ ex quibus oleum acre et
rancidum exit, diutius asservati,
concervati, vetusti, qui, licet eodem
pondere prelo subjecti majus olei
pondus praebere videantur, quam
recentes, attamen tum aliis longe
suppeditant, tum sitem paulo spi-
tius ad calculos voces minorem
olei copiam, quam si iidem recen-
ter expressi fuissent, * rejiciendi.

eandem ob caussas exessi, pu-
tridi, rancidi, qui, quod per hasce
corruptiones major pars olivarum
in liquorem resolvi solet, ~~haud~~
~~...~~ 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 (adeptis) inclusum se habet,
rancidum subministrante oleum.

§. XXXVII.

Oleum hoc pingue et blandum,
~~...~~
~~pers, quem tamen ...~~
~~...~~ in
regionibus olearum feracibus
tercularis, multum cum eo conve-
nientis, quo ad exprimendum exui
mustum utuntur * ex olivis expri-
mitur, non tamen semper a) sibi
penitus simile, sed tum pro
alia atque alia varietatis (et ipsius fructus)
qua extorquetur, indole, + tum
pro aliis atque aliis, quae in expri-
mendo oleo obveniunt, artificiis,
diversum.

* 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)

* Id jam I. Bauhinus subolfe-
cit l. c. p. 12.

a) etsi summa cum cura elici-
tum

§ XXXVIII.

Deinde nimirum interest, an ex toto fructu, an ex parte, an ex hac illave parte exprimatur oleum. Carnem fructus optimum praebet, subtile pallide flavi coloris, gratique odoris et largissimum oleum, acre esse, turbidum et graveolens, quod ex proximo nuclei integumento, obscurum tenax, et fatioris odoris, quod ex nucleo ipso elicitur, praecun- tibus jam Veteribus nuper notavit

A. Sieuve*

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

Majoris adhuc momenti intercedit ~~ad~~ ixa. discrimen inter illud oleum, quod primo levi manu, et illud, quod posterius ac fortius et vehementius majori vi adhibita inter illud, quod ex puris tam pulpam conquassatis 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 pro- fluit, virgineum dictum, Πρότειον Graecis reliquis puritate, blanditie et concentratione suae bonitatis omnibus palmam praeripere, ~~anneae~~ et

medicato praesertim usui prae
reliquis aptius esse, omnes consen-
tiunt.

§. XL.

Virgineum istud omni cum cura
et sollicitudine expressum atque
asservatum oleum blandissimum
dulcisculi saporis, vix odoratum
parum flavescens, aquae b) perinde
ac spiritui vini (nisi quidem
a calce viva aliquoties destilla-
tione abstractum fuerit) [illegible]
certam operam, uti Minitus [illegible]
nescium 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 38vus Fahrenheitiani
thermometri gradus notat,
jam in massam spissiorem, opaciorem
albescentem coit, ceterum
adeo fixum ut neque aëris nos cir-
cumeuntis calore, neque calore aquae
calorem bullientis attingente, per quindecim dies
fotum, vel granulum de suo pon-
dere perdat. Blanditie vel si mavis
dulcedine atque albedine longe
superat tum alia, tum expressum
praesertim ex lini aut raparum
seminibus oleum, ut merum olivarum
oleum tanto plenius
imitetur;

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

a) spumam reddens,

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main

impiâ ac sanitati quam maxi-
me perniciosa fraude in vasis
ex plumbo confectis asservantur;
unde pessimi hujus metalli parti-
culis praegnans et in corpus inge-
stum lentu illud inopinato affi-
cere haud potest, nisi cito medi-
cina paretur.

§. XLI.

Detegi tamen fraus ista potest
si vel minima subsit suspicio [illegible] sub herba anguis
vel adfundendo solutum in
aqua pura et per ~~[illegible]~~ chartam
trajectum, quod vocant, Hepar
sulphuris arsenicale, unde, si
plumbi aliquid inhaereat, oleum
nigrescet, vel accendendo oleum
pro flamma consumto, si quidem
plumbo adulteratum fuerit, plum-
bi granulum certo certius remane-
bit.

§. XLII.

Sed purissimum etiam olivarum oleum, ipsum
illud a puritate sua cognomina-
tum virgineum (dum exprimitur nunc majalem,
muco minorem [illegible] cujusdam
copiam secum vehit, qui nisi
aut longa quiete sponte sua (in certe pro maxima sui parte
fundum secedat (Camurcae nomen
huic sedimento inditum) aut sale
culinari addito ~~vel~~ aut
~~[illegible]~~ inspersi, quasi destructa, spiritu vini
aut salinas particulas ex corpori-
bus vicinis attrahit, et
totum oleum

tanto ocyus combustioni opportu-
num reddit.

§. XXIIII.

Inest certe praeter inflammabi-
le principium in flamma conspi-
cuum, in reducendis metallis
efficax, in producendo cum oleo
vitrioli affuso tum calore, tum vitriolico
quem vocant, aëre, tam acido
vitrioli volatili accidens olivarum
oleo, quemadmodum reliquis un-
guinosis, et aquae particula,
quam flamma prodit, et terra
calcareae aemula tam in fuligine
quam emittat, quam in residuo
carbone et in [illegible] adhuc in exustis
cineribus se manifestans, et acidum
illud quam proxime accedens,
quod nuperrime Crellius * eo
butyro Cacao impetrasse se, et acido
pinguedinis animalis simile
invenisse refert, adeo tamen
in recentissimo bonae notae oleo
involutum, ut vel delicatis-
sima lingua ne minimum qui-
dem ejus reperiat vestigium.

* Chemisches Journal. Lemgo.
1. Th. 1778. p. 152.

§. XXV.

Acidum tamen illud acre, hactenus
inflammabili suo principio obli-
nitum, et quasi gladius in vagina
iners, facile [illegible] negatio [illegible]
non violento tantum
igne, quin forma [illegible] acceleratur,

Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg
Frankfurt am Main