

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

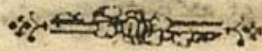
Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

XXII. Wie die Rosinen gemacht werden, und woher sie kommen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10147



XXII.

Wie die Rosinen gemacht werden, und
woher sie kommen.

Rosinen sind bekanntlich nichts anders, als die getrockneten Beeren der Weintrauben, und eben so bekannt ist es auch, daß es davon zweyerley Arten giebt, große und kleine.

Die gewöhnlichen großen heißen Cibeben, nach dem Namen der Weinstöcke, von welchen sie genommen werden. Die besten kommen von Damasco in Syrien, und dies sind die eigentlichen Rosinen, oder Damascener Trauben. Wenn sie aufrichtig sind, so sind sie dick, groß, fett und hart, haben nur zwey Kernen, und sind nicht so süß, wie die spanischen und calabrischen.

Die Art sie zu trocknen, ist diese: Wenn die Trauben meist reif sind, schneidet man die Stengel so weit ein, daß sie zwar noch am Stock hängen bleiben, aber der Saft doch nicht weiter eindringen kann, und so bleiben sie an demselben, bis sie von der Sonne zusammen getrocknet sind, worauf sie abgelesen, und zum Verkauf eingepackt werden. Die schönen großen auserlesenen und blauen Rosinen werden in irdene Töpfe gepackt,

päckt', und auch so versendet, daher sie Topfrosinen genannt werden. Die Versendungszeit in Spanien ist im September, October und November. Eine andere Art der Zubereitung bestehet darin: Wenn der Wein beschnitten wird, so hebt man die Gabeln bis zur Weinarndte auf; alsdann wird ein großes Feuer gemacht, worin man diese Gabeln verbrennt, die frisch gesammelten Beeren in die, aus ihrer Asche gemachte Lauge getunkt, und demnächst an die Sonne zum Trocknen gelegt, worauf sie brauchbar sind. Die kleinen Rosinen, oder Corinthen bekommen wir von Malthea, Zante, Zephalonia, Candia und Puglia. Es ist eine Art kleiner Weinbeeren, die man am Stamm abtrocknen läßt, und wenn sie abfallen, von der Erde aufsammet. Der Weinstock, von dem sie genommen werden, wurde ehemals am häufigsten um Corinth gebauet, daher der Name Corinthen.

Die großen feinen spanischen Rosinen werden in Fässer eingepackt, welche zum Theil von zwey Arroben sind, die etwa 100 Pfund wiegen, von vier Arroben oder 150 bis 170 Pfund, von 6 Arroben, oder 230 Pfund. Die schlechtesten großen spanischen Rosinen packt man in geflochtene Körbe, daher sie Korbrosinen heißen, und gleichfalls zu 100 Pfund verkauft werden. Die Rosinen, welche man in Oberdeutschland hat,

hat,



hat, sind meist Genueser und Venetianische, welche letztern in kleinen Centnersäßchen kommen. Man hat noch Damascenerrosinen, welche in Schachteln, die in große Kisten eingepackt sind, aber selten, wegen der Entlegenheit, überbracht werden, weil sie leicht verderben. Sie sind so groß von Beeren, daß sie mittelmäßigen Pflaumen nicht ungleich, dabey süß und herrlich vom Geschmack, auch ganz hell und durchsichtig sind. Diese werden für sehr rar gehalten. In Hamburg erhält man die meisten Rosinen aus Spanien, insonderheit aus Malaga und aus Portugall aus Algarve, welche letztern aber klein sind, und nicht sonderlich geachtet werden. Die ordinären kommen zum Theil in Körben, die mehren aber in Fäßern von 6 oder 4, und 2 arabischen spanischen Gewichts. Der stärkste Einkauf geschiehet in Malaga, und zwar durch Trocq, oder Tauschhandel, gegen Pipenstäbe, Sackleinen, Eisen, und einige schlesische und westphälische Leinwand, wobey ein Theil baaren Geldes voraus bezahlt, oder zugegeben wird. Ein Korb Rosinen enthält $3\frac{1}{2}$ Aroben. Die so genannten Zwenarobensäßchen enthalten eigentlich $3\frac{1}{2}$ Aroben. (1) Die so genannten Vierarobensäßchen

(1) Arroba oder Arroba ist ein Gewicht in Spanien, von 25 Pfund, die kaum 24 Pfund ham-



fäßchen enthalten 7 Uroben. Hamburg verschickt eine große Menge nach Deutschland auf der Ostsee. Beym Einkauf müssen die Früchte vollkommen trocken und doch saftig, dabey fest und hart seyn. Bey Oeffnung der Fässer müssen sie nicht sauer riechen, und an den Stäben und Bodenbedeckeln nicht fleckig seyn, sonst sind sie zu weiterer Versendung untauglich.



XXIII.

Wie die Graupen gemacht werden.

Die Graupen werden von Spelz und Weizen, am gewöhnlichsten aber von Gersten, auf einer Graupenmühle bereitet. Die Graupenmühle unterscheidet sich dadurch, daß sie nur einen Stein hat; dahingegen das Korn auf der Mahlmühle zwischen zwey Steinen zerquetscht und zermahlt wird, davon der oberste der Läufer heißt, weil er sich, wenn er mahlen soll, beständig herumdrehet; der unter ihm, unbeweg-

hamburger Gewicht ausmachen. Ein Quintal hält 4 Uroben. In der Fracht rechnet man 50 Körbe, ferner 38 Fässer von 2 Uroben, 44 Fässer von 4 Uroben, und 32 Fässer von 6 Uroben für eine Schiffslast.

Vierter Band.

R