

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Allgemeine Historie der Reisen zu Wasser und Lande; oder Sammlung aller Reisebeschreibungen, welche bis itzo in verschiedenen Sprachen von allen Völkern herausgegeben worden, und einen vollständigen ...

Worinnen der wirkliche Zustand aller Nationen vorgestellt, und das Merkwürdigste, Nützlichste und Wahrhaftigste in Europa, Asia, Africa und America ... enthalten ist : Mit nöthigen Landkarten ... und mancherley Abbildungen der Städte, Küsten, Aussichten, Thiere, Gewächse, Kleidungen ... versehen / ...

**Prévost D'Exiles, Antoine François Prévost D'Exiles, Antoine
François**

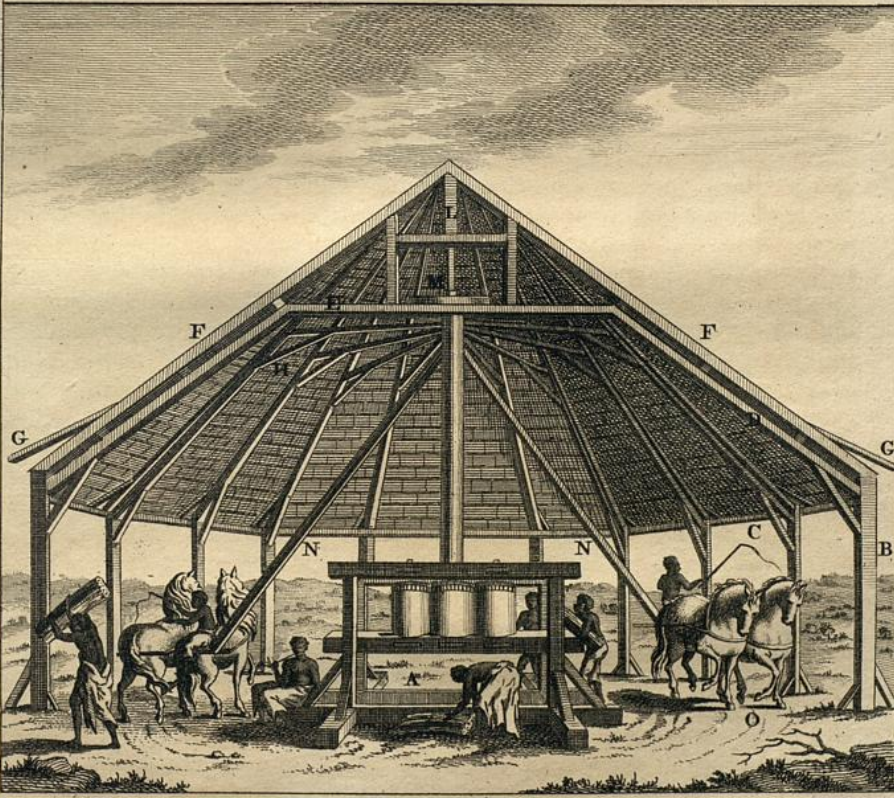
Leipzig, 1759

Illustration: Zuckermühle.

urn:nbn:de:gbv:45:1-14507

ZUCKERMÜHLE.

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| A. Gestelle mit den Trommeln. | G. Die Vorstende. |
| B. Pfehle. | H. Das Radwerk. |
| C. Tragbalken. | L. Der Stützbaum. |
| D. Die Stützen. | M. Die Jungfer. |
| E. Hauptbalken. | N. Mühlenarm. |
| F. Die Sparren. | O. Pferde, welche die Mühle ziehen. |



XVII Band.

Le Grand, Sculp. a Paris.

T. 17. C.





Zucker machet: so nimmt man diesen Vorsprung, doch vergißt man nicht, die Röhre mit Blättern zu bedecken, aus Furcht, sie möchten sich erhitzen. Wenn man aber an weißem Zucker arbeitet: so ist es besser, daß man die Arbeit einige Stunden verschiebt, als sich in Gefahr setzet, erhitzete Röhre dazu zu nehmen. Labat will, man solle sie nur erst den Montag sehr früh schneiden, und alle Negern aus einem Wohnplaze dazu brauchen, damit es desto geschwinder gehe. Weil kein Reisebeschreiber mit mehr Einsicht und umständlicher, als er, von den Zuckerröhren und der Art und Weise, wie man diese köstliche Waare bereitet, gehandelt hat: so hat man bisher den Auszug aus seinen Beobachtungen mitgetheilet, und bedauert nur, daß die Gränzen, die man sich vorgesehet hat, nicht erlauben, ihm in allen umständlichen Anzeigen von der Fabrike und denen Werkzeugen, die man dazu brauchet, zu folgen. Man verweist diejenigen dahin, die sich davon unterrichten wollen. Dñ Lertre, der sich fast nur allein bey der Geschichte aufhält, machet kaum einige allgemeine Anmerkungen von dem Zucker. Er beobachtet z. E. daß die Zuckerröhre von Madera nicht über zween Zoll dick sind; ohne daß er wisse, saget er, ob dieser Mangel von dem Erdreiche, oder weil es ihm am Regen fehlet, herkomme. Er versichert aber, daß der Zucker von dieser Insel gleichwohl viel stärker sey, als der von den Antillen.

Naturgesch.
der Antillen.

Der Rocu oder Rucu, welchen wir so vielmal genannt haben, ohne ihn zu beschreiben, wird nirgendwo mit mehrer Sorgfalt gebauet, als auf den Antillen. Man hat in den Reisebeschreibungen von Mexico gesehen, daß ihn die Spanier Achiotre nennen. Es ist eine rothe Farbe, welche dienet, der weißen Wolle, die man roth, blau, gelb, grün färben will, den Grund zu geben. Sie kömmt von einem rothen Häutchen, welches kleine weiße und runde Samenkörnchen bedecket, von welcher Frucht der Rocubaum ganz voll ist. Dieser Baum, welcher von Natur in ganz America wächst, ist ordentlicher Weise von der Größe eines Pflaumbaumes, aber viel buschichter. Seine Rinde ist röthlich; seine Blätter sind ziemlich groß, stark, hart und dunkelgrün. Er trägt zweimal des Jahres Blüten von einer rothen Fleischfarbe in Sträußern, die den wilden Rosen ziemlich gleich kommen, worauf Büschel von Schoten mit Stacheln bedecket folgen, wie die Castanien, aber viel kleiner, und voller kleinen Körnchen, die den Corianderkörnerchen ziemlich gleich und mit einem fleischfarbenen Häutchen bedecket sind, welches sich leicht davon ablösen läßt, da denn das Körnchen ganz weiß bleibt, wenn das Häutchen herunter ist.

Rocu, seine Eigenschaften u. Zubereitung.

Dieses Häutchen in Wasser eingeweicht, zerquetschet und gekocht machet die Farbe, welche man Rocu nennet. Man erkennet, daß der Samen reif ist und seine vollkommene Farbe hat, wenn die Hülse oder Schote sich von selbst aufthut. Es dürfen nur eine oder zwei offen seyn, um den ganzen Büschel abzunehmen, welcher ordentlicher Weise acht oder zehn und zuweilen noch mehr enthält. Die Negern, groß und klein, öffnen die Schoten, die noch nicht offen sind, indem sie solche mit ihren Fingern drücken, und klauen mit dem Nagel des Daumes die Körner heraus, welche darinnen stecken, die sie in Couren, das ist, in halben Calebassen sammeln. Alle diese Körner werden in große hölzerne Tröge aus einem Stücke mit Wasser gethan, um sieben oder acht Tage darinnen zu weichen, bis das Wasser anfängt, zu gähren. Alsdann rühret man sie mit großen hölzernen Spadeln stark um; darauf zerstößt man sie mit ebenfalls hölzernen Keulen, um das rothe Häutchen abzu ziehen; nach diesem thut man alles in eine Art von Siebe, welches aus gespaltenen Schilfröhren oder Latanen gemacht ist, dessen Löcher so klein sind, daß die Körner nicht durchgehen. Das Wasser, welches man davon bekommt, ist dick, röthlich und von sehr häßlichem

Allgem. Reisebesch. XVII Band.

Es ss

Geru

