

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...**

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen  
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den  
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

**Bertuch, Friedrich Justin**

**Rumburg, 1813**

Große und kleine Rosinen

[urn:nbn:de:bsz:31-263384](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263384)

## Große und kleine Rosinen.

Rosinen sind bekanntermaßen nichts anders, als getrocknete Weinbeeren; also Früchte des Gewächses, welches uns das edelste Getränk, den Wein liefert. Es verdient dieses Gewächs wohl eine nähere Beschreibung.

Man kennt jetzt an eilf verschiedene Gattungen von Weinstöcken. Dahin gehören außer dem gemeinen, der Petersilien-Weinstock, der Fuchs-Weinstock, der baumartige Weinstock u. s. w. Vor allen aber hat der gemeine oder edle Weinstock (*Vitis vinifera*) der wieder eine Menge Arten hat, bey weitem den Vorzug. Er stammt aus den wärmern jedoch nicht aus den heißen Gegenden Asiens, wo er wild wächst, und kleine geringe Trauben bringt. Durch Kultur ist er nach und nach so veredelt worden, daß man seine Früchte jetzt zu den köstlichsten in der Welt rechnet. Wer zuerst den Weinstock durch Beschneiden veredelte, weiß man nicht; gewiß ist aber, daß es schon in den frühesten Zeiten geschah. Nach 1 Mos. 9, 20. u. 21. pflanzte Noah schon Weinberge, und empfand, als er den Most trank, seine Wirkungen. Späterhin brachte Bacchus und Pelops den Weinstock aus Asien nach Griechenland, und von hieraus pflanzten ihn griechische Kolonisten nach Italien. Als die Römer Gallien in Besitz nahmen, verpflanzten sie ihn nach der heutigen Provence. Der Kaiser Probus ließ durch seine Ergionen die Weinberge am Rhein und bey Syrmien in Ungarn anlegen, und in den letzten Jahrhunderten verpflanzten die Europäer den Weinstock in alle Weltgegenden, wo er nur fortzukommen schien, z. B. auf Madeira und auf das Vorgebirge der guten Hoffnung. Seit vielen Jahren sieht man sowohl einzelne Weinstöcke, als auch ganze Weinberge im nördlichen Europa, in Kursachsen, in der Mark Brandenburg u. s. w. Freylich wird die Frucht immer schlechter, je weiter man sie nach Norden verpflanzet; aber auch in sehr heißen, nahe am

Aequator gelegenen Ländern gedeihet sie nicht. Die köstlichsten Weine wachsen innerhalb des zosten und zosten Grades der Breite. In Europa gehören Portugal, Spanien, Frankreich, Helvetien, Italien, die südliche Hälfte von Deutschland, Ungarn und die Türkei zu den besten Weidländern. In Asien die Länder, welche unter ähnlicher Breite liegen, z. B. Natolien, Syrien, Palästina, das südliche asiatische Rußland, Persien etc. Im nördlichen Afrika wachsen gleichfalls gute Weine, besonders auf den westwärts darneben liegenden Inseln und jenseits des Aequators am Vorgebirge der guten Hoffnung.

Der Weinstock gehört zu den rankenden oder schlingenden Gewächsen, der zwar zu einem armsdicken Stamme von 10 bis 12 Fuß Höhe und drüber gezogen werden kann, doch aber keinen für sich bestehenden Baum bildet. Seine Zweige sind zu lang, zu dünn und zu biegsam, als daß sie sich ohne Stützen aufrecht erhalten könnten. Gewöhnlich zieht man die Stöcke viel schwächer und niedriger, und breitet ihre Zweige theils an Wänden und Spalieren aus, theils bindet man sie an Pfählen an. Dies letztere geschieht hauptsächlich in Weinbergen. Die Rinde ist braun und von lockerem Gewebe; sie läßt sich leicht, und zwar in Streifen, wie Bänder, abschälen. Die Blätter sind tief eingeschnitten, dreys bis fünfspaltig, und die Lappen ungleich gezahnt. Sie fallen bekanntlich im Herbst ab, und sprossen bey uns im May wieder aus den treibenden Augen hervor. Bald nach der Entwicklung der Blätter zeigen sich auch an den im vorigen Jahre getriebenen Zweigen (Reben, Ranken) die Blüthentrauben, welche nach Beschaffenheit der Art, des Bodens, des Klimas und der Behandlung aus 6, 8 bis 12 und mehreren kleinern rundlichen Büscheln zusammengesetzt sind, an welchen auf einem kleinen kurzen Stielchen die einzelnen Blüten dicht an einander stehen. Ihre Farbe ist von der Farbe der jungen Blätter nicht sehr verschieden, nämlich gelblichgrün. Sie haben einen sehr lieblichen und erquickenden Geruch. Der Kelch ist klein und fünfzählig, die fünf kleinen Blumenblätter, welche die Kronen bilden, hängen an den Spitzen zusammen, sind weis und abfallend; der Staubgefäße sind fünf, welche um den einfachen Fruchtknoten herumstehen. Nach der Zahl seiner Staubgefäße nimmt der Weinstock mit allen seinen Gattungen und Abarten die 5te Klasse ein.

Die Frucht, eine einfächerige Beere mit 3 bis 5 Samenkörnern, ist meistens kugelrund, und verschieden an Farbe, Größe und Geschmack. Der wilde Weinstock, der sich wie andere Rankenpflanzen weit umher verbreitet, und durch seine Gabeln, die sich spiralförmig winden, um nachstehende Gegenstände schlingt, bringt, wie gesagt, selbst in seinem Vaterlande kleine und schlechte Trauben mit kleinen unschmackhaften Beeren. Durch Kultur hat man nach und nach eine Menge Verschiedenheiten hervorgebracht, die fast unzählbar sind.

Die Fortpflanzung des Weinstocks ist äußerst leicht. Sie geschieht durch Samen, durch Stecklinge und Ablegen. Die erstere Methode ist nicht gewöhnlich, weil aus Samen gezogene Stöcke erst nach 12 bis 15 Jahren Früchte bringen; freylich gewinnt man  
 zotes Best. E

aber auf diesem Wege neue Sorten. Stecklinge oder Schnittlinge sind die jährigen Sprossen oder Reben, die man etwa zu 2 Fuß lang von alten Stöcken abschneidet, an der Spitze ungefähr einen halben Fuß lang verkürzt, und dann in die Erde legt. Zwey bis drey Augen werden mit Erde bedeckt, und etwa eins oder zwey bleiben frey. Die im März eingelegten Schnittlinge treiben noch denselben Sommer aus den mit Erde bedeckten Augen Wurzeln, und aus den obern, Reben oder Zweige. Wenn der junge Weinstock die vier bis fünf ersten Jahre gehörig behandelt wird, so trägt er nach Verlauf dieser Zeit schon Früchte. Noch besser thut man, wenn man Ableger macht, denn diese bringen oft schon im dritten Jahre Trauben.

Die Pflege des Weinstocks hört aber nicht auf, wenn er bis zum Fruchttragen gebracht ist; sondern sie muß vielmehr jährlich fortgesetzt werden. Die Behandlung ist zwar nach Beschaffenheit des Standorts, des Bodens, Klimas &c. verschieden; die Hauptsache bleibt jedoch immer gutes und sorgfältiges Beschneiden. Alle Weinstöcke, sie mögen von einer Art seyn, von welcher sie wollen, sie mögen an Wänden, Spalieren oder Pfählen stehen, müssen jährlich zweymal verschnitten werden. Der erste Schnitt geschieht gewöhnlich im Frühjahr, ehe der Saft noch in die Reben steigt. Man schneidet die unnützen Reben, die nicht mehr tragen, weg, und verkürzt auch die einjährigen Schößlinge bis auf drey oder vier Augen. Nach der Blüthe werden die langen überflüssigen Ranken, die erst denselben Sommer getrieben haben, ingleichen alle unfruchtbaren kleinen Nebensproßlinge weggeschnitten. Das Ausbrechen oder Abschneiden letzterer, wird hernach von Zeit zu Zeit fortgesetzt.

Das ganze Verfahren bey dem Verschnitten des Weinstocks hat die Absicht, den wilden unnützen Wuchs zu verhindern, und den Saft nach wenigen Reben zu leiten, damit diese desto stärker, dauerhafter und kraftvoller werden, und desto schönere Trauben bringen. Läßt man den Weinstock wild forttreiben, so schießt er eine große Menge langer, dünner Reben, die Augen bleiben klein und kraftlos, und Früchte erscheinen entweder gar nicht, oder doch von schlechter Art.

Gegen heftige Kälte ist der Weinstock empfindlich. Diesseits des 50sten Grades der Breite — er kommt höchstens bis zum 56sten Grade fort — tödten strenge Winter nicht selten alle Reben bis auf die Wurzel, welche indeß im Frühjahre mit vervielfältigter Kraft wieder neue Reben treibt, die im folgenden Jahre ihre Früchte bringen. Jenseits des 56sten Grades ist der Sommer zu kurz für den Weinstock. Wenn man ihn auch vor der Winterkälte zu schützen suchte, so würden die Trauben dennoch nicht reif werden. Dies ist schon in unsern Gegenden in manchen Jahren, und mit einigen Arten jedes Jahr, der Fall. Auch wir müssen daher schon auf solche Sorten bedacht seyn, die frühzeitig zur Reife kommen, noch ehe sich die Nachfröste einstellen.

Der Weinstock nimmt fast mit jedem Boden vorlieb, wenn er nur locker, warm und der Sonne recht ausgesetzt ist. Auf Anhöhen, die gegen Mittag und gegen Morgen liegen, und unter einigen Fuß Erde einen steinigen festen Grund haben, gedeihet er am besten; daher legt man auch die Weinpflanzung (Weinberg) auf solchen Anhöhen an. Man sagt, daß der Mist den Trauben einen widrigen Geschmack mache, und rath daher, statt der Düngung lieber die alte Erde behuthsam um den Stock auszugraben, und frische dafür hinzubringen. Der Weinberg kostet überhaupt viele Mühe und Aufmerksamkeit. Die wesentlichen Arbeiten darin sind folgende:

In Gegenden, wo die Winterkälte zu stark ist, legt man im Herbst die von den Pfählen abgelösten Weinstöcke nieder, und bedeckt sie mit Erde. Die Pfähle selbst werden ausgezogen, und in Haufen hingestellt. Im Frühjahr ist die erste Arbeit in kälteren Gegenden die, daß man die niedergelegten Weinstöcke von der Erde entblößt, dieselben aufrichtet, und die Erde umher wieder ebnet. Nun wird die Düngung entweder im ganzen Weinberge, oder nur in einem Theile desselben vorgenommen. Wer viel Dünger hat, düngt den ganzen Zwischenraum, zumal, wenn Gemüse zwischen den Weinstöcken geerntet werden soll.

Nun folgt das Absenken, um junge Weinstöcke zu erziehen, und das Beschneiden, welches zur rechten Zeit und nach den oben angegebenen Regeln geschehen muß. In Frankreich und andern deutschen Weinländern läßt man nach Beschaffenheit der Umstände 2, 3, 4 höchstens 5 Reben an Einem Stocke, und schneidet diese etwa 3 Fuß hoch über der Erde schief ab. Nach dem Schnitte werden neben jedem Stocke so viel Pfähle eingeschlagen, als er Reben hat, und daran die Reben gebunden. Man vertheilt die Reben so, daß jeder der Sonne so viel als möglich ausgesetzt ist. Sodann wird das Erdreich aufgelockert und ausgeräumt; um jeden Stock wird ein kreisrunder, einige Zoll tiefer Graben gemacht, und die Erde daraus an der abhängigen Seite des Weinberges zu einem kleinen Damm oder Wall geformt, damit sich hinter demselben in den Graben das Regenwasser sammle, und den Stock befruchte.

Nach Vollendung dieser Arbeiten erfolgt eine Pause, wenn nicht etwa im May Ungeziefer, z. B. Maikäfer, dem jungen Wuchse und selbst den Blüten oder jungen Trauben Schaden drohet. Stellen sich dergleichen Gäste ein, so müssen die Arbeiter im Weinberge eilen, sie abzulesen und zu vertilgen.

Im Anfange des Junius folgt eine neue Arbeit, das Hacken oder Behacken der Weinstöcke. Es hat denselben Zweck, wie das Behacken des Kohls, der Kartoffeln u. s. w. Es soll dadurch nicht nur das Unkraut getilgt, sondern auch der Boden locker gemacht werden, damit er desto eher die fruchtbaren Theile aus der Luft anzuziehen im Stande sey. Wäh-

rend dieser Arbeit wachsen und treiben die jungen Reben so lang, daß man darauf bedacht seyn muß, sie anzubinden und gehörig zu leiten. Man wählt die schönsten und besten aus, d. i. diejenigen, welche für das künftige Jahr das Meiste zu versprechen scheinen, schlägt Pfähle neben ihnen ein, und bindet sie theils mit Weidenruthen, theils mit Stroh an. Da diese Arbeit eine der wichtigsten ist, so hilft der Herr des Weinbergs gewöhnlich selbst oder führt wenigstens genaue Aufsicht über seine Arbeiter. Die nichts versprechenden und überflüssigen Zweige werden abgebrochen, zusammengetragen und dem Viehe vorgeworfen. Nach dieser Zeit nimmt oft das Unkraut noch einmal überhand, und macht ein nochmaliges Ausraufen oder Umhacken nothwendig.

Um die Mitte des Juli, wenn die Trauben halb ausgewachsen sind, müssen die Reben niedergezogen oder in einem Bogen gekrümmt und mit den Spizen an den nächsten Pfahl so angebunden werden, daß sie nicht in einander wachsen, und nicht vom Winde zerstört, die Trauben aber von allen Seiten gehörig von der Sonne beschienen werden können. Je freyer diese hängen, und je mehr die Sonnenstrahlen Zugang finden, desto eher reifen sie, und desto lieblicher wird ihr Geschmack. Die während der Zeit neu hervorgesproßten überflüssigen Reben werden immer abgebrochen, damit alle Kräfte in die Trauben übergehen.

Zwischen der letzten Arbeit und der eigentlichen Erndte oder Weinlese suchen die Besitzer der Weinberge alle ihre Gefäße in guten Stand zu setzen, damit sie zum Gebrauche tüchtig seyn mögen. Es sind vornämlich folgende Gefäße nöthig:

- 1) Ein Lesezuber, der einer kleinen Gelte ähnelt, und bald eine, bald zwey Handhaben hat.
- 2) Tragebutten, worin der gelesene Wein nach 3) den Weinbutten getragen wird.
- 4) Der Mödter, welches ein junger gerader Stamm von irgend einem Baume, 6 Fuß lang und anderthalb Zoll dick ist, und an welchem sich Aeste befinden, die einige Zoll lang abgeschnitten werden. Das Werkzeug gleicht einem Quirl, nur daß die Zähne länger sind, und nach unten herablaufen. Außerdem sind noch verschiedene andere Dinge erforderlich, z. B. ein bequemes Fahrzeug, den Wein einzufahren &c.

Endlich fängt die Weinlese an. Die Trauben werden abgeschnitten, in die Lesezuber und aus diesen mit den Tragebutten in die Weinbutten gethan. Hier werden sie mit dem Mödter, den man darauf stößt, abgebeert, und wenn man den Tag über eine hinlängliche Menge gesammelt hat, noch den Abend zu Hause gekeltert. Sorgfältige Weinbauer werfen nicht alle Trauben durch einander, sondern sortiren die bessern von den geringern, und gehen auch bey der etwaigen Vermischung mehrerer Arten von Trauben mit Ueberlegung zu Werke.

Durch das Abbeeren werden die Beeren meistens schon zerquetscht, und es entfließt ihnen eine Menge Saft von selbst. Dieser wird von manchen Winzern auf besondere Fässer gezogen, weil er milder und lieblicher ist, als der ausgepresste. Sonst vermischt man ihn auch mit demjenigen, welcher durch das Auspressen oder Keltern erhalten wird. Die Keltern und das Verfahren damit, ist verschieden. Ueberall hat es den Zweck, den Saft rein aus den Weinbeeren auszupressen. Die zurückbleibenden Traubenhülsen oder Trester werden nachher noch verschiedene Male gepresst. Da die Farbe der Weinbeeren in den Hülsen steckt, so müssen diese, wenn der Wein ihre Farbe annehmen soll, öfters und scharf gepresst werden. Der ausgepresste Saft heißt Most. Er schmeckt süß, und kann so getrunken werden, hält sich aber in dem Zustande nicht lange; daher muß er auf Fässer gefüllt werden, und gähren. Zur Beförderung des Gährens kocht man eine Quantität Most ab — etwa auf 100 Maß ein Maß — und läßt ihn durch einen Trichter, dessen Ende bis auf den Boden des Gefäßes reicht, unter den übrigen Most laufen.

Wenn nun der Most einige Zeit still gestanden hat, so geht er in eine geistige \*) Gährung über, welche durch das wechselseitige Wirken des im Moste enthaltenen Zuckers und der Säure auf einander verursacht wird. Zucker und Säure machen die Hauptbestandtheile des Mostes aus. Sie werden durch die Gährung zersetzt, und es entwickelt sich dafür der Weingeist, welcher in der Flüssigkeit zurückbleibt, und die fixe Luft, welche sich in Gestalt von Bläschen nach der Oberfläche erhebt und verdunstet. Bey dieser Operation scheiden sich zugleich die Hefen, und ein anderer grober Bestandtheil, der Weinstein, setzt sich an die Wände der Fässer; die vorher trübe Flüssigkeit wird nun hell und durchsichtig; die milde Süßigkeit des Mostes hat sich nach Verschiedenheit der Weinart mehr oder weniger verloren, und an ihre Stelle hat sich eine stärkere oder geringere Herbigkeit eingefunden. Die heftige Gährung hört allmählig auf, und wirkt nur noch schwach. Dabey würden aber die sauren Theile bald die Oberhand gewinnen, und der Wein würde in saure Gährung übergehen und in Essig verwandelt werden, wenn man es nicht dadurch verhütet.

\*) Man unterscheidet eine geistige, saure und faule Gährung. Jede Art ist Annäherung zur Auflösung oder Fäulung. Sie ist nichts anders als eine durch Wärme bewirkte innere Bewegung der verschiedenen Bestandtheile einer Masse, die sich dadurch von einander trennen. Der geistigen Gährung sind nur solche Produkte fähig, die viel brennbare geistige Theile enthalten, wie z. B. die meisten Pflanzensäfte. Durch die geistige Gährung werden die geistigen Theile mehr entwickelt und unsern Empfindungswerkzeugen, dem Geruch und Geschmack, fühlbarer gemacht. Beystigen bey dieser Gährung die geistigen Theile, so geht die Flüssigkeit in die saure Gährung über, und es entwickeln sich die sauren Theile. Endlich folgt die faule Gährung, durch welche die einzelnen Theile völlig geschieden werden, und was flüchtig ist, verfliehet. — Um den Uebergang von der einen zu der andern Gährung zu verhüten, müssen künstliche Mittel angewendet werden.

tete, daß man den Wein, sobald die starke Gährung aufhört, auf frische Fässer füllt, und diese so lange offen im Keller liegen läßt, bis der Wein ganz klar ist, worauf man ihn zuspündet. Nachher dauert nur noch eine äußerst schwache Gährung fort, die aber den Wein immer mehr veredelt; daher kommt es, daß die alten Weine den Vorzug vor den neuen haben.

Von den unzähligen Sorten und Spielarten des edlen Weinstocks führen wir nur die vorzüglichsten und bekanntesten an, und zwar

I. Solche, die rothe oder blaue Trauben tragen:

- 1) Rother Muskateller mit länglich runden, hartfleischigen, ins Rothe spielenden Beeren, von süßem Geschmacke.
- 2) Schwarzer Muskateller mit schwarzen gewürzhaften Beeren.
- 3) Schwarzer und blauer Biersahner mit runden, schwarzen, dickschaligen, süßen Beeren.
- 4) Burgunder mit länglichen schwarzen, frühreifenden Beeren.
- 5) Schlehentrauben mit runden, schwarzen, zusammenziehenden Beeren von säuerlichem Geschmacke.
- 6) Schwarze und blaue Geißtuten mit eyrunden, dunkelrothen, hartfleischigen Beeren.
- 7) Rother Gutedel mit kleinen rothen runden Beeren.
- 8) Schwarzer Gutedel mit schwarzen Beeren.
- 9) Die Eibehe-Pfund- oder Rosinentrauben mit sehr großen dunkelroth-braunen, länglichen Beeren.
- 10) Die Corinthenrauben mit rothen, schwarzen, blauen und weißen Beeren.

II. Weiße, oder vielmehr grünliche Trauben:

1) Weiße Geißtuten mit eyrunden, grünlichweißen, großen, hartfleischigen und dickchaligen Beeren.

2) Grüner und blanker Burgunder mit länglichen, gelblichen, süßen und frühreifenden Beeren.

3) Weißer Muskateller mit länglich-weißgelben Beeren.

4) Grüner Bierfahner oder Silvaner mit grünen runden Beeren.

5) Grüner Gutedel mit langen dichten Trauben, deren Beeren rund, groß und weißgrün sind.

5) Weißer und gelber Gutedel mit großen, breiten Trauben, und großen runden, weißgelben Beeren u. s. w.

Die vorzüglichste Benutzung der Weintrauben ist, außer daß man sie frisch genießt, die, daß man das köstliche Getränk den Wein davon bereitet. Man trocknet oder dörret auch die Trauben, und in diesem Zustande liefern sie den im Handel sehr wichtigen Artikel, die Rosinen, die man in große und kleine eintheilt. Man kann aus allen Weins trauben Rosinen machen; aber viele Sorten, und vorzüglich unsre hiesigen, schrumpfen zu einer harten Schale zusammen, haben wenig oder gar kein Fleisch, und sind sehr sauer und herbe, so, daß man sie kaum im Munde leiden kann. Nur die köstlichen, süßen und saftreichen Trauben der wärmeren Länder geben wohl schmeckende Rosinen.

Die großen Rosinen kommen von der Fig. 3. abgebildeten und bereits vorhin erwähnten Zibeben- oder Zibeben traube. Sowohl bey der frischen Traube, als bey den Rosinen selbst findet ein merklicher Unterschied statt. Die künstlichen großen Rosinen sind von verschiedener Güte und Größe, welcher Unterschied zwar hauptsächlich in der Sorte der Trauben, doch auch bisweilen in der Bereitungsart liegt. Die größten Zibebenbeeren sind so groß, wie eine gewöhnliche Pflaume, und die daraus erhaltenen Rosinen einen Zoll lang, fast eben so breit, braun von Farbe, fleischig, durchsichtig und ausnehmend süß. Diese werden meist in Schachteln verschickt, und führen im Handel oft den Namen Zibeben ausschließend. Sonst sind sie unter dem Namen Damascenerrosinen und die Trauben unter der Benennung Damascenertrauben bekannt. Sie kommen aus dem Orient und von der Insel Cypren.

Die meisten großen Rosinen, die in Deutschland verbraucht werden, kommen aus Spanien. Sie sind von verschiedener Güte und Größe. Zu den besten gehören unstreitig

die Mallagorosinen. Sie werden sogleich beim Abnehmen vom Stocke, an welchem sie durch die Sonnenhitze getrocknet wurden, in Krüge gepackt, die man verlättet. Schlechtere Sorten verschickt man in Körben, in Fässern u. s. w. Ueberhaupt ist zu bemerken, daß im südlichen Europa von mehreren großen Weinsorten große Rosinen gewonnen werden.

Die Art und Weise, die Beeren zu trocknen, wird sehr verschieden angegeben, und mag auch in der That sehr verschieden seyn. An vielen Orten schneidet man den Traubenstiel dicht am Stamme ringsherum ein, so daß die Traube zwar hängen bleibt, aber der Zufluß der Säfte gehemmt wird. Die Beeren fangen bald an zu welken, einzuschrumpfen, und dörren nach und nach an der Sonne. Zu Montpellier werden sie abgeschnitten, zwey und zwey an einen Faden gebunden, und in heißes Wasser gehängt, wovon etwas Del gegossen war. Wenn die Beeren zusammenschrumpfen, nimmt man die Trauben heraus, läßt das Wasser ablaufen, und sie durch die Sonnenhitze trocknen. In Malaga bereitet man aus Asche von Weinreben eine siedende Lauge, wovon ebenfalls Del gethan wird, und taucht darin die reifen Trauben unter; sodann breitet man sie auf Strohmatten aus, und läßt sie trocknen.

Wenn die großen Rosinen in unsre kalten Gegenden kommen, so setzt sich ein weißes süßliches Wesen auf ihrer Oberfläche an; dieß ist der Zuckersaft, der sich krystallisirt.

Die kleinen Rosinen kommen von den Corinthentrauben Fig. 2. Die Beeren sind klein, ungefähr von der Größe der Heidelbeere, rund und sehr süß. Diese Traubensorte führt ihren Namen von der Gegend um die ehemalige Stadt Corinth, in Griechenland, wo sie in Menge wuchs. Jetzt bauet man die Corinthen vornämlich auf den ehemaligen venetianischen Inseln Zante, Cefalonia u. s. w. und bringt sie von da nach Deutschland und andere Länder. Sie steigen und fallen öfters im Preise. Dieß hängt von der reichlichen oder spärlichen Erndte ab, die eine Folge der Witterung ist. Fallen im May, wo die Stöcke blühen, häufige und starke Regen, so wird die Blüthe verdorben. Ist wiederum der August feucht, wo die Trauben zum Trocknen ausgehängt werden, so gehen gleichfalls viele zu Grunde.

Im August werden die Corinthentrauben abgeschnitten, und an der Sonne getrocknet. Wenn dieses geschehen ist, säubert man sie, und bringt sie in Magazine. Die Behältnisse, worin man sie aufbewahren will, werden bis oben voll geschüttet. Hierin drücken sich die Rosinen so fest zusammen, daß man hernach Mühe hat, sie aus einander zu reißen. Wenn sie verschickt werden sollen, packt man ganze Klumpen in Fässer, und tritt sie mit den Füßen fest, damit so wenig, als möglich, Luft dazwischen dringen könne. Auch in Säcken werden sie versandt; sie halten sich aber darin lange nicht so gut. Wohl verwahrt bleiben Corinthen in reinen Kellern mehrere Jahre hindurch gut; doch haben die frischen allemal ein schöneres Ansehen.

Daß der Handel mit großen und kleinen Rosinen sehr ausgebreitet und beträchtlich seyn müßte, läßt sich schon aus der Menge schließen, die jährlich nur allein in einem kleinen Bezirke von Deutschland verbraucht werden. Rosinen sind fast ein Bedürfnis geworden, dessen selbst der ärmere Landmann nicht ganz entbehren mag. Auch er ist gern bey festlichen Gelegenheiten Rosinen in seinem Backwerk, und hält sie für die beste Würze. Außerdem werden sie auch zu andern Speisen in der Küche verbraucht. Man kann einen Wein daraus bereiten, der sehr lieblich schmeckt. Sie haben eine gelinde abführende Kraft, lösen den zähen Schleim auf, befördern den Auswurf desselben, und sind also in Brustkrankheiten, die von Verschleimung herrühren, sehr heilsam.

Die Stiele der großen Rosinen geben einen guten Essig.