

	<p>Object: Traubenraspel von Berger / Hohenheimer Modell</p> <p>Museum: Deutsches Landwirtschaftsmuseum Hohenheim Filderhauptstr. 179 70599 Stuttgart +49 711 459 22 146 j.weisser@uni-hohenheim.de</p> <p>Collection: Hohenheimer Werkzeug- und Modellsammlung, Historischer Sammlungsbestand 1818 bis 1845 (im Aufbau)</p> <p>Inventory number: HMS_0357 / P003</p>
--	---

Description

Göriz (1845), S. 178:

"Traubenraspel von Berger. Modell fünfmal verjüngt. Nach einer von einem Geräthe im Großen abgenommenen Zeichnung im Jahre 1834 in hiesiger Werkstätte angefertigt. Der Erfinder der Rasper ist ein Weinbauer in Rüdern bei Eßlingen, Georg Berger. Diese in Württemberg sehr verbreitete Rasper besteht aus einem, durch Latten gebildeten, halbkreisförmigen Kasten, in welchem ein durch eine Kurbel hin und her bewegtes Querholz die Beeren abstreift und den Saft, so wie die Hülsen durch die Zwischenräume der Latten in den untergestellten Bottich treibt, während die Kämme so lange in dem Kasten zurückbleiben, bis man sie endlich durch eine besondere Klappe aus demselben herausnimmt. Ueber dem Kasten ist ein Rumpf, in welchen die Buttenträger die Trauben ausleeren; aus ihm kann durch eine einfache Vorrichtung eine angemessene Menge Trauben in den Kasten herniedergelassen, der Ueberrest zurückgehalten werden. Eine Zeichnung davon ist in Bronner's Württ. Weinbau und im Badischen landw. Wochenbl. 1835."

König (1847), S. 57 und Taf. 38, Fig. 257-258:

"Traubenraspel von Berger: Fig. 257 und 258.

Ein Weinbauer von Rüdern bei Eßlingen, Georg Berger, war der Erfinder dieser Rasper. Der Hauptbestandtheil derselben ist ein gitterartiges, durch zwei halbzirkelförmige Seitenstücke eingeschlossenes Behältniß, welches nach der ganzen Länge der Halbkreislinie mittelst zwei Stäben so verbunden ist, daß je zwischen zwei derselben eine Spalte gebildet wird, welche, ohne die Kämme, den Saft und die zerdrückten Häute der Traubenbeeren durchläßt. Die Kämme, welche in dem Raspergefäß zurückbleiben, müssen mittelst eines kleinen Rechens von Zeit zu Zeit durch die an dem vordern Theile der Rasper befindliche Fallthüre,

welche in Charnieren läuft und durch einen kleinen Riegel verschließbar ist, weggeschafft werden.

Beim Raspeln der Trauben dreht der die Maschine bedienende Arbeiter das Reibholz in dem mit Trauben angefüllten Behälter mittelst der zur Seite angebrachten Kurbel hin und her. Der Saft läuft hiernach sammt den zerdrückten Häuten in das untenstehende Gefäß ab, während die Kämme, welche auf die schon vorher beschriebene Weise auf die Seite geschafft werden, zurückbleiben. Damit jedoch nicht zu viel Trauben auf einmal in das Raspelbehältniß kommen, ihr Zerreiben also leichter vor sich gehe, wird die Butte vorerst in das, auf solcher liegende, mit dem beweglichen Boden in nächster Verbindung stehende Biet entleert. Von hier aus läßt der Arbeiter parthieenweise die Trauben in die Rassel fallen, indem er zu dem Ende jenen, mit einem Handgriff versehenen Boden dreht, was er jedesmal wiederholt, so oft er die eingefüllte Traubenparthie abgeraspelt hat.

Diese Traubenraspel erfüllt also dasselbe, wie die vorher beschriebene Rassel, Fig. 250, nämlich gänzliche Trennung der Kämme von den Beeren und Zerdrückung der letzteren, während sie unstreitig weniger Kraft und Zeit erfordert, indem das, was dort durch das Reibbrett bewirkt werden muß, hier leichter durch die Dreheinrichtung, gewissermaßen spielend, geschehen kann. Auch erfordert das Leeren der bearbeiteten Gegenstände weniger Umständlichkeit. Dabei empfiehlt sie sich nicht minder durch Wohlfeilheit ihrer Anschaffungskosten, indem sie als ganz von Holz, wie die vorgenannte, von jedem Schreiner, Wagner oder Zimmermann gefertigt werden kann."

Bronner (1837), S. 186:

„Das Quetschen der Trauben wird wie allenthalben im Tretzuber vorgenommen, indessen werden auch viele vermittelst dem Beersieb gebeert, und dann erst getreten. Solcher Beerwein wurde früher immer mit 5 fl. 30 kr. per Eimer theurer verkauft als der gewöhnlich getretene, allein jetzt bezahlt man nicht mehr dafür; der Eigenthümer hat lediglich den Vortheil, daß er früher seine Waare verkaufen kann, und manchmal einen höheren Preis dafür erhält, als für den andern. In neuerer Zeit wird auch hier von dem vom Weinbauvereine empfohlene Traubenraspelsieb Gebrauch gemacht, wovon ich mir eine oberflächliche Zeichnung nahm. [...]

Diese Rassel besteht aus 2 Theilen. Fig. 43 ist ein viereckiger Kasten mit 6 bis 8 Zoll hohem schief stehendem Rande, das Beersieb genannt; in diesen sind eckige Stäbe angebracht, welche sich kreuzen, und Oeffnungen von 1 Zoll ins Gevierte bilden. Dieser Kasten wird auf einen ähnlichen Fig 44 gestellt, dessen Boden Rippen hat, zwischen welche kleinfingersdicke Löcher gebohrt sind, dieß heißt das Raspelsieb. Dieser zweite Kasten hat eine Oeffnung, durch welche man die zerriebenen Trauben in den untenstehenden Zuber fallen läßt. Will man nun Abrappen oder Abbeeren, so schüttet man eine Butte voll Trauben auf den oberen Behälter, welcher auf dem unteren fest aufsitzt, und reibt mit den Händen die Beeren durch, worauf die Kämme zurückbleiben. Hat man eine Portion so durchgerieben, so hebt man den oberen Kasten ab, und nimmt das Reibbrett Fig. 43, das ebenfalls Rippen hat, und zerreibt damit die ganze Masse, bis keine ganzen zusammenhängenden Hülsen mehr sichtbar sind, dann öffnet man das auf der Seite befindliche kleine Brettchen a und läßt die Masse in den unterstehenden Bottich fallen.“

Badisches Wochenblatt (1835), S.301-303 und Fig. 5f.:

"1) Die Weintraubenraspel [...]

Die vorliegende Weintraubenraspel ist die Erfindung eines Weingärtners in Rüdern bei Eßlingen, und kann wohl eben so sinnreich als einfach und praktisch genannt werden. Der Hauptbestandtheil derselben ist ein gitterartiges Behältniß, das durch zwei halbzirkelförmige Seitenstücke eingeschlossen ist. Diese selbst sind nach der ganzen Länge der Halbkreislinie mittelst Stäben so verbunden, daß je zwischen zwei derselben eine Spalte gebildet wird, und die so enge ist, daß sie zwar wohl den Saft und die zerdrückten Häute der Traubenbeeren, nicht aber die Kämme durchläßt. Letztere werden vielmehr in dem Raspelgefäße zurückbehalten, und aus diesem von Zeit zu Zeit mittelst eines kleinen Rechens durch die an dem vordern Theile der Raspel befindliche Fallthüre weggeschafft. Diese läuft in Charnieren und ist durch den kleinen Riegel b verschließbar. Das Raspeln der Trauben selbst geschieht in der Art, daß der die Maschine bedienende Arbeiter das Reibholz (d) in dem mit Trauben angefüllten Behälter, mittelst der zur Seite angebrachten Kurbel, hin und herbewegt, worauf auch alsbald der Saft sammt den zerdrückten Häuten in das untenstehende Gefäß abläuft, während die Kämme zurückbleiben, die dann in der angegebenen Art besonders auf die Seite geschafft werden. Diese Arbeit geht bei dem gewöhnlichen Gange des Herbstgeschäftes so vor sich, daß die erste Butte Trauben rein und vollständig abgebeert ist, bis der Buttenträger mit der zweiten wieder ankömmt. Damit jedoch nicht zu viel Trauben auf einmal in das Raspelbehältniß kommen, ihr Zerreiben also leichter vor sich gehe, wird die Butter vorerst in das auf solchem liegende, mit dem beweglichen Boden (s.c.) in nächster Verbindung stehende Biet *(In der Zeichnung ist das Biet abgesondert ohne Verbindung mit der Raspel dargestellt (Fig. 6), damit die innere Einrichtung der letztern um so leichter verdeutlicht werden konnte. In Absicht auf die Verbindung derselben dürfte die Bemerkung genügen, daß sie durch die Oeffnung a (Fig. 5) und den ihr entsprechenden Zapfen a (Fig. 6) bewirkt wird.) entleert. Von hier aus läßt nun der Arbeiter parthienweise die Trauben in die Raspel fallen, indem er zu dem Ende jenen, mit einem Handgriff versehenen Boden dreht, und was er jedesmal wiederholt, so oft er die eingefüllte Traubenparthie abgeraspelt hat.

Die vorliegende Traubenraspel gewährt sonach einerseits den Vortheil, daß dadurch der Zweck des Raspelns aufs Vollständigste erfüllt, namentlich aber eine gänzliche Trennung der Kämme von den Beeren und Zerdrückung der letzteren bewirkt wird, was bei den meisten der bekannteren Raspeln entweder gar nicht, oder nur mit Umständlichkeit sich erreichen läßt, während andererseits ihr Gebrauch so wenig Kraftaufwand erfordert, daß man sie von jedem jungen Menschen, wie man sie sonst zum Traubentreten gebraucht, gewissermaßen spielend in Gebrauch gesetzt werden kann. "

Basic data

Material/Technique:

Holz, Metall

Measurements:

HxBxT 10,4x19,5x38,5 cm; Maßstab 1:5

Events

Created	When	1834
	Who	Hohenheimer Ackergerätefabrik
	Where	Hohenheim
Intellectual creation	When	
	Who	Georg Berger (Winzer)
	Where	Rüdern

Keywords

- Abbeermaschine
- Obsternte
- Traubenmühle
- Traubentreten
- Winemaking

Literature

- Bronner, Johann Philipp (1837): Der Weinbau in Süd-Deutschland. 4: Der Weinbau im Königreich Württemberg; Abt. 1. Heidelberg, S. 186
- Centralstelle des Landwirthschaftlichen Vereins (Hrsg.) (1833-1837): Landwirthschaftliches Wochenblatt für das Großherzogthum Baden. Karlsruhe, Nr. 38, 18. September 1835, S. 301-303 und Fig. 5f.
- Göriz, Karl (1845): Beschreibung der Modellsammlung des Königlich Württembergischen land- und fortwirthschaftlichen Instituts Hohenheim. Ein Leitfaden zum näheren Studium der in dieser Sammlung enthaltenen Geräte. Stuttgart, S. 178
- König, E.F.C. (1847): Beschreibung und Abbildung der nützlichsten Geräte und Werkzeuge zum Betriebe der Land- und Forstwirtschaft aus der Hohenheimer Modellsammlung. Mit vierundfünfzig Tafeln. Stuttgart, S. 57 und Taf. 38, Fig. 257-258