Rosinen und Korinthen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1935)**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988357

Nutzungsbedingungen

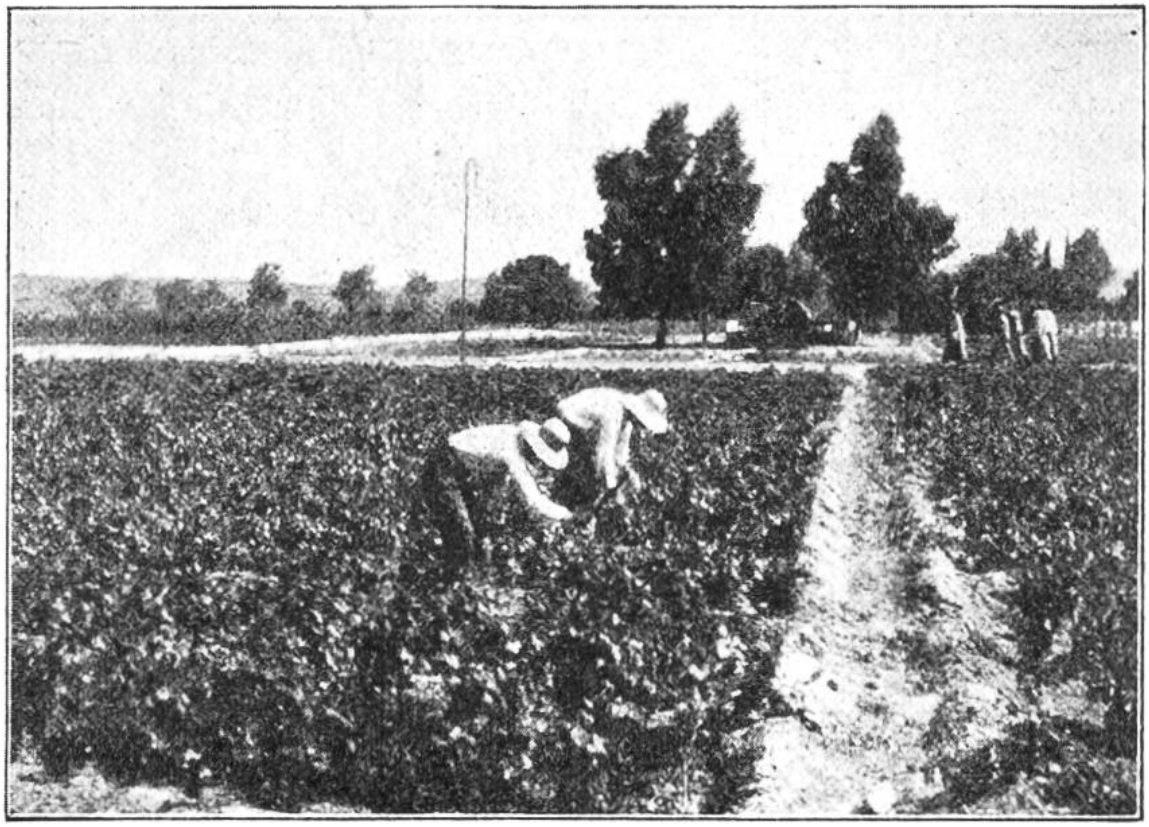
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

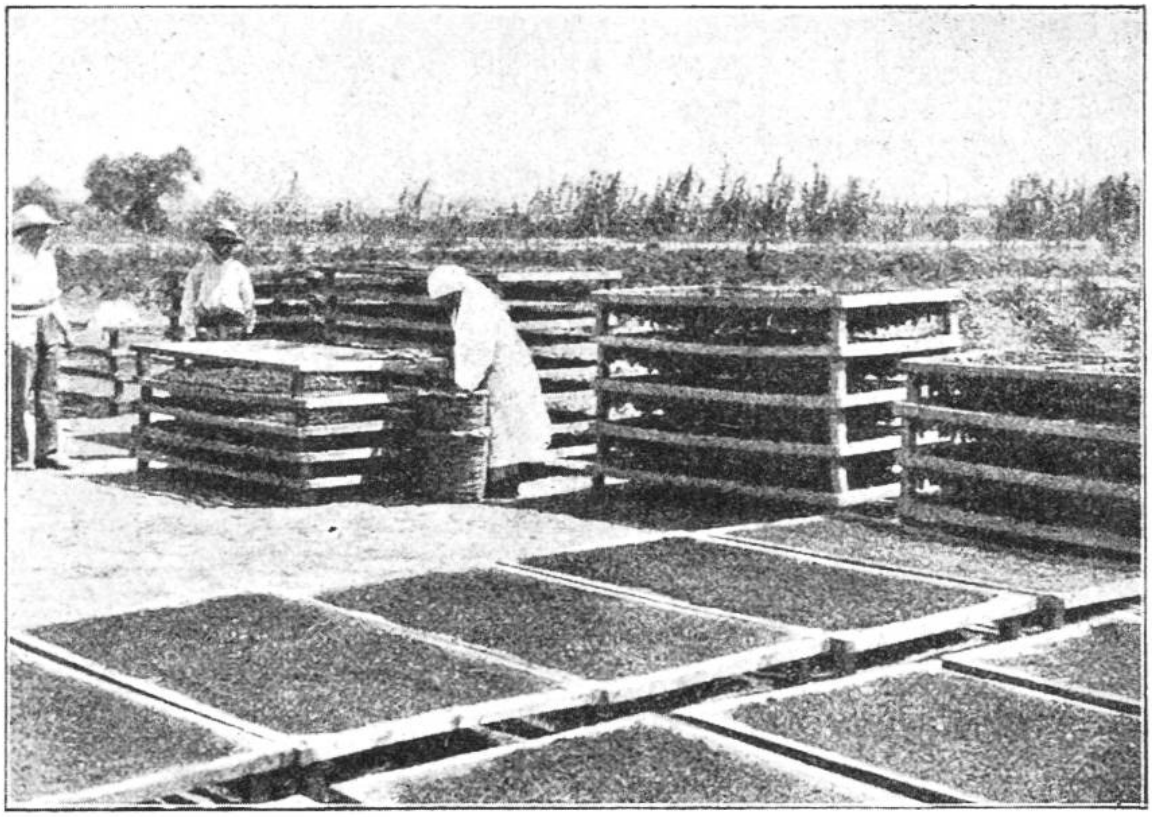


Korinthen-Feld in Griechenland. Die Weinstöcke bedürfen einer dauernden, sorgfältigen Pflege.

ROSINEN UND KORINTHEN.

Rosinen sind getrocknete Weinbeeren. Sie haben schon eine weite Reise hinter sich, denn die Trauben vom Bieler oder Neuenburger See zum Beispiel würden sich nicht eignen; zur rechten Reife wie zum Trocknen braucht es die heisse Sonne der südlicheren Gegenden. Besonders die um das Mittelmeer gelegenen Länder sind für den Anbau günstig.

In Griechenland, hauptsächlich auf dem Peloponnes und auf einigen Inseln im Jonischen Meer, wird eine ganz besondere Art Reben gepflanzt: die Korinthen. Sie haben ihren Namen nach der Stadt Korinth, dem Ort ihrer ersten Anpflanzung, erhalten. Der Korinthen-Stock trägt kleine, kernlose, dunkle Beeren mit starkem Traubenzuckergehalt. Die Lese beginnt Ende August. Dann werden die frischen, ausgereiften Trauben auf grossen, flachen Kasten ausgebreitet und ca. 1—2 Wo-



Die Trauben werden zum Trocknen auf grossen, flachen Gestellen ausgebreitet und den heissen Strahlen der Sonne ausgesetzt.

chen unter öfterem Wenden der Sonne ausgesetzt, bis sie getrocknet sind. 4 Pfund frische Trauben ergeben 1 Pfund Korinthen. Das Entfernen der Stiele und das Verpacken geschieht auf maschinellem Wege. Die jährliche Korinthenernte beträgt ca. 150 000 Tonnen, die zum grössten Teil ausgeführt werden. Die Schweiz bezog im Jahre 1933 für 218 000 Fr. Korinthen. Die gesamte Korinthenproduktion wird durch das „Griechische Korinthen-Syndikat" verwaltet, das seinen Sitz in Athen hat und dem über 900 „Korinthen-Genossenschaften" angeschlossen sind.

Mit Recht werden die Korinthen immer mehr auch als Nahrungsmittel und nicht nur als „süsse Beigabe" geschätzt, denn sie besitzen einen hohen Nährwert und sind leicht verdaulich. Gerade für Wanderer und Spörtler ist der Genuss roher Korinthen zuträglich und angenehm. Zudem lassen die trockenen Früchte sich bequem in Tasche oder Rucksack verstauen.