Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 32 (1928-1929)

Heft: 10

Artikel: Einiges über Krinthen

Autor: Gelbert, Ch.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-667080

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Einiges über Korinthen.

Bon Dr. Ch. Gelbert.



Frische Korinthen am Weinstod.

Korinthen sind violett-schwarze, kleine, kernlose Trauben aus Griechenland. Dort auf der Halbinsel des Peloponnes und auf einigen Inseln des Fo-nischen Meeres wächst der Weinstock, dessen Trauben den Namen Korinthen tragen, und zwar, weil sie zuerst in der Nähe der im klassischen Altertum berrichmten Stadt Karinthas gegenntet wurden

zülerst in der Nahe der im tiassische Atleitum der rühmten Stadt Korinthoß geerntet wurden.

Der Korinthen-Weinstock ist eine Abart des ge-wöhnlichen Weinstocks und unterscheidet sich äußer-lich kaum von ihm. Besonders hervorzuheben ist nur, daß die Beeren keine Kerne enthalten, was auf eine besondere Art der Fruchtbildung zurückzusüheren ist. Diese Eigentümlichkeit ist durch daß griechische Eine Kerne des Kersuche diesen Weine sche Klima bedingt, denn alle Versuche, diesen Wein-stock anderweitig anzupflanzen, gingen sehl, das heißt, die Beeren bekamen Kerne.

Der Andau, die kostspielige Pflege und die Lese der Korinthen sind nicht anders als beim gewöhn= lichen Weinstock. Nach der Ende August erfolgten Reife der Weintrauben werden diese auf besondere

Reise der Weintrauben werden diese auf besondere Tennen oder auf Spezialkästen ausgestreut und dort acht dis dierzehn Tage der Einwirkung der herrlichen griechischen Sonne überlassen. Vier Pfund frische Trauben ergeben ein Pfund trockene Korinthen.

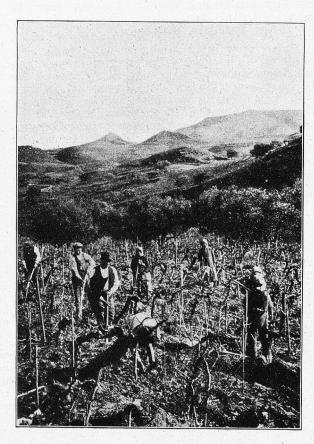
Nach der Trocknung werden die Beeren von den Kämmen getrennt und maschinell entstielt, gereinigt und verpackt. In dieser natürlichen und maschinellen Bearbeitung, unter Ausschluß jeder chemischen Einswirkung (Schweseln usw.) liegt ein Vorsprung der Korinthe vor vielen anderen Südsrüchten.

Sute Korinthen sind möglichst dunkel, also violetts

Gute Korinthen sind möglichst dunkel, also violetts schwarz, mit einer seinen zarten Schale. Je nach der Herfunst unterscheidet man verschiedene Sorten, wie z. B. Lostizza, Golf, Zante, Amalias, Phrgos, Kalamata usw.

Um die Konkurrenz der amerikanischen und austra= lischen Rosinen aus dem Felde zu schlagen, gibt man sich heute in Griechensand unendliche Mühe, die Qualität und die äußerliche Erscheinung der Korinthen zu verbessern, und zu diesem Zweck wurden in letzter Zeit sehr zweckdienliche Magnahmen getrosfen. Diese bestehen in der Bebauung, im Trocknen, Buten, Entstielen und endlich in der Aufmachung

selbst. Man hat eingesehen, daß dem Trocknen der Korinthen eine besondere Aufmerksamkeit zugewen= bet werden muß, wenn ihre natürlichen Eigenschaften keinen Schaben erleiden sollen. Sowohl die Landwirte als auch der Handel haben in Berücksichstigung des Umstandes, daß die Rosinen direkt, im



Frühjahrsarbeiten auf ben Beinfeldern.

rohen Zustande in den Mund eingeführt oder in Form von Pudding und allerlei Kuchen genossen werden, nichts unterlaffen, um fie peinlich rein, stiel-, sand= und staublos, in gesonderten Beeren und nicht in kompakter Masse, wobei sie leicht in Gärung über= gehen, in den Handel zu bringen. Auch wird heute sehr darauf Acht gegeben, daß keine Steinchen unter die Beeren geraten, die die Zähne brechen. Das er= eignete sich einst dem englischen Philosophen Herbert Spencer, einem leidenschaftlichen Liebhaber von Rorinthen, der infolgedessen wütend wurde und einen heftigen Artikel gegen ganz Griechenland losließ. Spencer starb 1903. Seit dieser Zeit hat die grieschische Korinthen-Produktion eine bedeutende Versbesserung erfahren. Das soll aber nicht so sehr auf den gerechten Zorn des Philosophen zurückzuführen sein als vielmehr zur das Austraten der zwei mächfein, als vielmehr auf das Auftreten der zwei mäch= tigen Gegner: die kalisornischen und australischen Rosinen, die den griechischen Korinthen-Erzeuger schließlich zwangen, gegenüber dem Konsumenten mehr Aufmerksamkeit obwalten zu lassen. In den letzten Jahren hat der griechische Korinthenhandel eine große Ausbehnung erfahren, indem er unaufhörlich neue Absatzebiete gewann. Korinthen wers ben heute in allen Ausstellungen und Messen zur Schau gebracht und ausgezeichnet. So hat letthin die Bäcker-Innung von Liverpool einen Wettbewerb ausgeschrieben, an welchem 469 Bäckermeister teil=

nahmen, von denen 286 Brot und 181 Cakes mit Korinthen vorgelegt haben. 90 Prozent der Backstuben Liverpools verarbeiten Korinthen mit Brot.

Die Korinthe muß gut getrocknet sein, aber doch beim Zusammenpressen mit ber Faust eine gewisse Glastizität ausweisen. Die Größe ber Korinthe ist für die Qualität gleichgültig, die Ware wird nur gesiebt, weil speziell das Bäckergewerbe und der Konsum in Holland wie auch im Rheinland eine kleinbeerige Ware vorzieht, während im allgemeinen für Haushaltungszwecke großbeerige Korinthen ver= langt werden. Unbedingt qualitätsmindernd wirft das Vorhandensein von ganz großen Beeren, die als degeneriert zu betrachten sind und die größten-teils Kerne enthalten. Gesetzlich ist das Maximum des Gehaltes der Ware an solchen Beeren mit 2% festgelegt.

Der hohe diätische Wert der Korinthe, ihr Trauben= und Fruchtzucker=Gehalt, der dem Körper Energie und Wärme spendet, wurde in verschiedenen ärztlichen Gutachten bestätigt. Zusammenfassend fann gesagt werden, daß die Korinthe infolge ihres hohen Gehaltes in Mineralstoffen, Zellulose u. a. m. ein Rahrungsmittel ersten Kanges sür Schwerarbeiter, Sporttreibende und schwache Kinder darstellt, namentlich in Verbindung mit Küssen, durch deren Sineibe und Schtraichtum

Eiweiß= und Fettreichtum.

Bücherschau.

Unter Verfolgung und Trübsal. Missions= und Rulturbilder aus dem Orient. Gesammelt auf einer Reise zu den armenischen Flüchtlingen. Lon A. Hopf. Mit 66 Bildern. Preis geb. Fr. 6.80. Verslag Walter Loepthien, Meiringen.

Unsere armenischen Mitchristen und ihre Not, die sie um ihres Glaubens willen erdulden mußten, sind uns schon manchmal nahe getreten. Was uns der Verfasser dieses Buches aber hiervon zu erzählen weiß, das übertrifft an Eindringlichkeit disherige Berichte. Wir merken etwas davon, was es heißt, diese tiese Not offenen Sinnes und liebeglühenden Herzens sehen zu müssen und nicht in ausreichendem Maße Hilfe bringen zu können. Go wurde denn das Buch notwendigerweise ein Ruf an die abendländische Christenheit, sich von der Liebe Christi führen zu lassen zu einer gesteigerten Hilfeleistung für die Brüder "Unter Verfolgung und Trübsal". — Dieses eigenartige Missionsbuch erhält durch des Vers fassers lebendige Wiedergabe von Beobachtungen an Land und Leuten des Orients einen Rahmen, der trefflich geeignet ist, den Kern dieses Reise= berichtes umso packender und nachhaltiger hervor= treten zu laffen.

Sophie Sämmerli-Marti: "Allerseele", Gedichte. Geb. Fr. 4.80. Verlag Orell Füßli, Zürich.

E. E. Das neu vorliegende Bändchen Dialekt= gedichte der bekannten Aargauer Dichterin bestätigt, was wir schon längst wissen: Sie ist eine Künstlerin, die uns zu packen versteht und in die Tiese greift. Das Leben hat sie in eine strenge Schule genommen. Das klingt aus ihren ernsten Liedern, in benen der Tod umgeht. Aber sie schlägt auch zuverssichtliche Töne an, die uns mit dem harten Schicks sal versöhnen. Was in diesen Gedichten besonders jesselt, das ist die Wahrheit, Echtheit und Schlicht heit der Empfindung. Da wird nicht mit leeren Worten geprunkt, jedes steht scheinbar unabsichtlich an seinem Blat.

Wir haben in der Schweizer Mundartliteratur nicht viele Bändchen von solchem Goldgehalt. Viel Volksliedhastes steckt darin. Alle Freunde heimat-licher Liedkunft seien nachdrücklich auf diese prächtige Sammlung ausmerksam gemacht.

Fürobe.

Du hesch nüt gwüßt vo früe bis spot As für die andere 3'schaffe. Jez chunnt uf einisch 's Oberot Und seit: "Fürobe mache!" Es nimmt d'Wält z'ringesum i d'Arm Wie d'Muetter ihri Chinde: Dir wird i au, as Gott erbarm, En Plat zum grueie finde."

Redaktion: Dr. Ern ft Cfcmann, Zürich 7, Rütiftr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!) 📂 Unberlangt eingesandten Beiträgen muß das Rüchorto beigelegt werden. Drud und Berlag von Müller, Berder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Insertionspreise für schweiz. Anzeigen: 1/1 Seite Fr 180.—, 1/2 Seite Fr. 90.—, 1/4 Seite Fr. 45.—, 1/8 Seite Fr. 22.50, 1/16 Seite Fr. 11.25 für ausländ. Ursprungs: 1/1 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seite Fr. 12.50