

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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

Einiges über Korinthen.

Von Dr. Ch. Gelbert.



Frische Korinthen am Weinstock.

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

Der Korinthen-Weinstock ist eine Abart des gewöhnlichen Weinstockes und unterscheidet sich äußerlich kaum von ihm. Besonders hervorzuheben ist nur, daß die Beeren keine Kerne enthalten, was auf eine besondere Art der Fruchtbildung zurückzuführen ist. Diese Eigentümlichkeit ist durch das griechische Klima bedingt, denn alle Versuche, diesen Weinstock anderweitig anzupflanzen, gingen fehl, das heißt, die Beeren bekamen Kerne.

Der Anbau, die kostspielige Pflege und die Lese der Korinthen sind nicht anders als beim gewöhnlichen Weinstock. Nach der Ende August erfolgten Reife der Weintrauben werden diese auf besondere Tennen oder auf Spezialkästen ausgestreut und dort acht bis vierzehn 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 Kammern getrennt und maschinell entstielt, gereinigt und verpackt. In dieser natürlichen und maschinellen Bearbeitung, unter Ausschluß jeder chemischen Einwirkung (Schwefeln usw.) liegt ein Vorsprung der Korinthe vor vielen anderen Südfrüchten.

Gute Korinthen sind möglichst dunkel, also violett-schwarz, mit einer feinen zarten Schale. Je nach der Herkunft unterscheidet man verschiedene Sorten, wie z. B. Postizza, Goff, Zante, Amalias, Pyrgos, Kalamata usw.

Um die Konkurrenz der amerikanischen und australischen Rosinen aus dem Felde zu schlagen, gibt man sich heute in Griechenland unendliche Mühe, die Qualität und die äußerliche Erscheinung der Korinthen zu verbessern, und zu diesem Zweck wurden in letzter Zeit sehr zweckdienliche Maßnahmen getroffen. Diese bestehen in der Bebannung, im Trocknen, Putzen, Entstielen und endlich in der Aufmachung

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



Frühjahrsarbeiten auf den Weinfeldern.

rohen Zustände in den Mund eingeführt oder in Form von Budding und allerlei Kuchen genossen werden, nichts unterlassen, um sie peinlich rein, stiel-, sand- und staublos, in gesonderten Beeren und nicht in kompakter Masse, wobei sie leicht in Gärung übergehen, 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 Korinthen, der infolgedessen wütend wurde und einen heftigen Artikel gegen ganz Griechenland losließ. Spencer starb 1903. Seit dieser Zeit hat die griechische Korinthen-Produktion eine bedeutende Verbesserung erfahren. Das soll aber nicht so sehr auf den gerechten Zorn des Philosophen zurückzuführen sein, als vielmehr auf das Auftreten der zwei mächtigen Gegner: die kalifornischen und australischen Korinthen, 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 Ausdehnung erfahren, indem er unaufhörlich neue Absatzgebiete gewann. Korinthen werden heute in allen Ausstellungen und Messen zur Schau gebracht und ausgezeichnet. So hat letzthin die Bäder-Finnung von Liverpool einen Wettbewerb ausgeschrieben, an welchem 469 Bäckermeister teil-

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

Die Korinthe muß gut getrocknet sein, aber doch beim Zusammenpressen mit der Faust eine gewisse Elastizität aufweisen. Die Größe der Korinthe ist für die Qualität gleichgültig, die Ware wird nur gefiebt, weil speziell das Bäckergewerbe und der Konsum in Holland wie auch im Rheinland eine kleinbeerige Ware vorzieht, während im allgemeinen für Haushaltungszwecke großbeerige Korinthen verlangt werden. Unbedingt qualitätsmindernd wirkt das Vorhandensein von ganz großen Beeren, die als degeneriert zu betrachten sind und die größtenteils 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 kann gesagt werden, daß die Korinthe infolge ihres hohen Gehaltes in Mineralstoffen, Zellulose u. a. m. ein Nahrungsmittel ersten Ranges für Schwerarbeiter, Sporttreibende und schwache Kinder darstellt, namentlich in Verbindung mit Nüssen, durch deren Eiweiß- und Fettreichtum.

Bücherschau.

Unter Verfolgung und Trübsal. Missions- und Kulturbilder aus dem Orient. Gesammelt auf einer Reise zu den armenischen Flüchtlingen. Von M. Hopf. Mit 66 Bildern. Preis geb. Fr. 6.80. Verlag Walter Loeppchen, 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 bisherige Berichte. Wir merken etwas davon, was es heißt, diese tiefe Not offenen Sinnes und liebevollenden Herzens sehen zu müssen und nicht in ausreichendem Maße Hilfe bringen zu können. So 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 Verfassers lebendige Wiedergabe von Beobachtungen an Land und Leuten des Orients einen Rahmen, der trefflich geeignet ist, den Kern dieses Reiseberichtes umso packender und nachhaltiger hervor-treten zu lassen.

* * *


Sophie Hämmerli-Marti: „Allerseelen“, Gedichte. Geb. Fr. 4.80. Verlag Drell Füssli, Zürich.

E. C. Das neu vorliegende Bändchen Dialektgedichte der bekannten Aargauer Dichterin bestätigt, was wir schon längst wissen: Sie ist eine Künstlerin, die uns zu packen versteht und in die Tiefe greift. Das Leben hat sie in eine strenge Schule genommen. Das klingt aus ihren ernsten Liedern, in denen der Tod umgeht. Aber sie schlägt auch zuber-sichtliche Töne an, die uns mit dem harten Schicksal versöhnen. Was in diesen Gedichten besonders fesselt, das ist die Wahrheit, Echtheit und Schlichtheit der Empfindung. Da wird nicht mit leeren Worten geprunkt, jedes steht scheinbar unabsichtlich an seinem Platz.

Wir haben in der Schweizer Mundartliteratur nicht viele Bändchen von solchem Goldgehalt. Viel Volksliedhaftes steckt darin. Alle Freunde heimatlicher Liedkunst seien nachdrücklich auf diese prächtige Sammlung aufmerksam gemacht.

Fürobe.

Du hesh nüt gwüßt vo früe bis spot
 Ns für die andere z'schaffe.
 Jez chunnt uf einisch 's Oberot
 Und seit: „Fürobe mache!“
 Es nimmt d'Wält z'ringelum i d'Arm
 Wie d'Muetter ihri Ghinde:
 „Dir wird i au, as Gott erbarm,
 En Platz zum grueie finde.“

Redaktion: Dr. Ernst Eschmann, Zürich 7, Rütlistr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!)  Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Insertionspreise für Schweiz. Anzeigen: 1/4 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: 1/4 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seite Fr. 12.50

Alleinige Anzeigenannahme: Aktiengesellschaft der Unternehmungen Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition Zürich, Basel und Agenturen.