

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1935)

Artikel: Rosinen und Korinthen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988357>

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: 18.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Korinthenstock 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 maschinellern Wege. Die jährliche Korinthenenernte 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 Spötler ist der Genuss roher Korinthen zuträglich und angenehm. Zudem lassen die trockenen Früchte sich bequem in Tasche oder Rucksack verstauen.