

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1939)

Artikel: Rosenernte in Bulgarien
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988686>

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>



Bulgarische Bäuerin pflückt Rosenblüten, die zentnerweise in der Rosenölbereitung verwendet werden.

ROSENERNTE IN BULGARIEN.

Auf zur Fahrt in die Rosentäler! Im Herzen Bulgariens liegen sie, an den sonnigen Südabhängen des Balkangebirges. Schon umfängt uns schwerer Rosenduft, während die Augen über weite Rosenfelder schweifen, deren hohe Büsche mit weissen oder rosa Blüten bedeckt sind; sie sind etwas kleiner als diejenigen unserer Gartenzierrose.

3000 kg Rosenblätter braucht es, um ein einziges Kilo Rosenöl zu gewinnen, das im Handel als feiner Riechstoff begehrt ist. Die Blüten werden von Rosenbäuerinnen in grosse Körbe gesammelt und wandern alsdann zentnerweise in die Kessel der Verdampfungsanlage. Hier kocht man sie während vieler Stunden mit Wasser. Der mit dem Wasserdampf entweichende Rosenduft (ätherisches Öl) wird aufgefangen und in Kühlanlagen geleitet. Durch die Abkühlung werden Dampf und ätherisches Öl flüssig, wobei die rosen-



Bulgarischer Bauer schüttet Rosen in den Verdampfungskessel; hier werden sie mit Wasser gekocht, wobei das Rosenöl, ein im Handel beehrter Riechstoff, gewonnen wird.

duftende Ölschicht schön oben auf dem Wasser schwimmt; leicht kann sie von diesem getrennt und in Flaschen abgefüllt werden. Das teure, überaus stark riechende Rosenöl ist wichtig für die Parfümerie. Manches duftende Taschentuch, manches Stück Seife erinnert uns später an die wohlriechenden Rosenfelder Bulgariens, die wir soeben schnell besucht haben.

Die Ölrose wird auch in andern Ländern massenhaft gezüchtet. Persien beispielsweise war schon im 8. Jahrhundert ein berühmter Parfümlieferant. Die Reichen schätzten also schon zur Zeit Karls des Grossen neben den Freuden des Gaumens die Genüsse der Nase.