

## **Korinthen**

ein Service von [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de)

---

**Korinthen oder Corinthen, kleine Rosinen** •—• franz. raisins de Corinthe, engl. currants.

Diesen Namen führen die getrockneten Beeren des kernlosen Weinstocks (*Vitis vinifera apyrena* oder *Vitis minuta*), der namentlich in Griechenland und auf den Jonischen Inseln angebaut wird und dessen Ertrag zu den hauptsächlichsten Einnahmequellen der griechischen Bevölkerung gehört.

Dieser Weinstock wird nicht viel höher als 1 Meter und die Trauben haben kleine, schwärzlich violette, kernlose, sehr süße Beeren, welche im Juli und August reifen, aber erst Ende August und Anfang September gelesen werden.

Man breitet sie dann auf abschüssigen, tenneartrig festgestampften Erdflächen unter freiem Himmel zum Trocknen aus, wendet sie auf diese Art bei günstigem Wetter in 8 bis 10, bei ungünstigem in 20 bis 24 Tagen, während bei anhaltendem Regenwetter die Beeren in Gärung übergehen und die ganze Ernte nicht selten verdirbt.

Sind die Trauben völlig trocken, so streift man die Beeren mittels kleiner hölzerner Rechen oder Käbme von den Stielen, liest sie aus und bewahrt sie in ausgemauerten Magazinen auf, die bloß eine Tür haben.

Durch eine oben angebrachte Öffnung schüttet man die Korinthen hinein, tritt sie fest und vermauert diese Öffnung, sobald das Magazin gefüllt ist; die Türe wird erst beim Verkauf der Früchte geöffnet, da sie durch Zutritt der Luft leicht verderben.

Der bei weitem größte Teil der Corinthen wird nach dem nördlichen Europa, nach England, Deutschland, und Holland, versendet, denn in Frankreich und Italien sind sie weniger beliebt und werden selten zu Backwerk oder Speisen verwendet.

Ihr Preis und ihre Güte hängen von der auf das Trocknen und Verpacken gerichtete Sorgfalt ab; gute Corinthen müssen recht frisch und schwarzblau aussehen, dürfen weder säuerlich schmecken noch zu viele Stiele enthalten.

Vor der Benutzung bedürfen sie einer sorgfältigen Reinigung, deshalb liest man zuvor die darin befindlichen Steinchen und größere Stiele heraus, schüttet sie dann in einen Durchschlag und reibt sie mit der Hand so lange, bis die kleinen Stiele sich von den Beeren abgelöst

haben, setzt den Durchschlag in eine Schüssel mit kaltem Wasser, läßt ihn eine Viertelstunde darin stehen, wäscht sie abermals mit der Hand durch, wechselt das Wasser so lange, bis es klar abläuft, und trocknet dann die Corinthen durch Reiben zwischen einem reinen Tuch, wodurch die Stiele vollends beseitigt werden.

*Quelle:*

*Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 1. Band von 1886*

---

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/korinthen/home.html>

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)  
ein Service von Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED