

Hallo Freunde und Freunde. Wir veröffentlichen das 18. Kapitel von Theodores neuem Buch …

Hallo Freunde und Freunde. Wir veröffentlichen das 18. Kapitel des neuen Buches von Theodoros D. Koutsovangelis, „Alte Apheten – aktuelle Platanias des südlichen Pilion: Mit Berechnung und mit einem Traum“. Es wurde am 23.7.2022 von der Vereinigung PLATANIA, UNSERES DORF, in Zusammenarbeit mit der Region Thessalien – Regionaleinheiten Magnesia und Sporaden in THETIDEIA veröffentlicht und präsentiert, Gedenkfeiern, die jeden Sommer in Platanias stattfinden. Kapitel 18 a‘. OLIVEN UND ÖL, DIE HAUPTPRODUKTE UNSERER REGION VON DER ALTEN ZEIT BIS HEUTE. In unserer Region erfolgte das Pressen von Oliven von der Antike bis zum 19. Jahrhundert – meist in den Behausungen ländlicher Häuser (Hütten) – mit einem manuellen zylindrischen Stein mit einem oben in den Stein gehauenen Griff, der auf die Reibe gelegt wurde abgebrochener, steinharter Witz. Nachdem die Oliven zerdrückt worden waren, wurden sie in Säcke aus grober Wolle geworfen. Die Säcke wurden in ein großes Steinbecken mit Abflussrinne gestellt und meist mit den Füßen getreten, damit das Öl austrat. Zur Herstellung größerer Ölmengen wurden die Oliven in eine runde Zisterne geworfen und von zwei vertikalen Mühlsteinen, die von Menschen bewegt wurden, einer Schubkarre oder einem Flügelrad, das durch fließendes Wasser bewegt wurde, zerstampft. Der Ölbrei wurde in speziellen Säcken, den „chantilia“, 1 gesammelt, die mit einer handgefertigten Holzpresse gepresst und so das Öl gewonnen

Quelle:
https://blog.kumhofer.at/hallo-freunde-und-freunde-wir-veroeffentlichen-das-18-kapitel-von-theodores-neuem-buch/

wurden. 2 Der in den Dosen verbliebene Olivenkern wurde als Brennstoff verwendet. KAPITEL 18 b‘. DIE DAMPFBETRIEBENE ÖLPRESSE VON PLATANIA. Mit der Industrialisierung Griechenlands (Ende des 19. Jahrhunderts) wurden menschliche Hände und Arbeitskräfte zunächst durch Dampfmaschinen ersetzt, beispielsweise durch die Dampfmaschine der Ölmühle Plataniot, die erste Maschine, die in der Region funktionierte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde in Platanias die erste dampfbetriebene hydraulische Ölpresse für Magnesia gebaut (1901). Eigentümer sind der Abgeordnete von Volos Nikolaos Stamatiadis, der Präsident von Promyrio Zafeiris Zafeiriadis und der Kaufmann Vangelis Mammas. In diese Olivenpresse investierten die Ortsbewohner Stamatiadis und Zafiriadis das Erbe, das sie von ihrem Onkel, Archimandrit Eugenios Sourovilos von Xiropotaminos,3 erhalten hatten, der als Pfarrer des Patriarchats von Alexandria diente und im Fürsten von Konstantinopel starb. 4 Die dampfbetriebene Olivenpresse – für ihre Zeit eine fortschrittliche Technologie – sorgt in den Wintermonaten für viel Verkehr, da sie einerseits das ländliche Gebiet von Promyrio und andererseits das weitere Gebiet von Lafkos bedient . Der Lokomotivpfiff eines Zuges, den der brillante Ingenieur Stathis Papaevstathiou an die Lokomotive der Olivenmühle angepasst hat und der morgens, mittags und nachmittags ertönt, ist seit etwa einem halben Jahrhundert das Symbol von Platanias. Ein solcher Schritt, in Kombination mit der breiteren Nutzung des Hafens von Platanias, führte zur Schaffung zahlreicher Geschäfte und noch mehr zum Betrieb eines Zollhauses, eines Hafenbahnhofs und später einer Grundschule in Platanias. 5 Was heute von der legendären Plataniot-Dampfmaschinenfabrik übrig bleibt, ist eine alte grüne Maschine mit zwei großen Rädern. Dabei handelt es sich um die hydraulische Pumpe der Fabrik, die von der großen Dampfmaschine angetrieben wurde und Druck auf die beiden Pressen ausübte, um die Chantilia zu pressen, die übereinander gestapelt und mit dem Teig (Ölpaste) gefüllt waren. Dann gelangte das Öl in den Limbo, einen oben offenen Tank. Dort kam das Öl – leichter – an die Oberfläche. Da es zu dieser Zeit keinen Zentrifugalabscheider der heutigen elektrischen Olivenmühlen gab, trennte der Assistent von Stathis Papaevstathiou, Antonis Matzoros, mit einem Spezialwerkzeug, der Handvoll, das Öl vom Löwenwasser in Limbo und füllte die davor stehenden Behälter er in der Reihe. Der gutmütige Antonakis war auch bei den Schnorrern von Platanias sehr beliebt, die im Ofen der Fabrik Brotscheiben backten und sie in frisches Öl tauchten, ein Luxussnack für die damalige Zeit. 6 Platanias produzierte neben Öl natürlich auch essbare Oliven. Diese wurden nach dem Sortieren und Verarbeiten in Lagerhäusern gelagert und zum Handel auf dem Seeweg verschickt, da es keine asphaltierte Straße gab, die Platanias mit den anderen Dörfern und Volos verband. ——————————————————– — 1. Lampadaris D.: Geburtsort von Lafkos, das Adelsdorf im nördlichen Pilion), ca. S. S. 44-46. 2. Nach Angaben von Pari Evangelitsis aus Trochala. Daher kommt auch die sprichwörtliche Redensart „er hat mir das Öl genommen“, d. h. er hat mich sehr ermüdet. 3. Hieromonk Matthaios Vatopaidinos, ca. S., S. 21. 4. Thomas Giorgos: Promyriotis Stellvertreter des Patriarchen von Alexandria. Ef. Thessalien. Sonntag, 20. April 2008 und abgedruckt im Magazin „Promyriotika news“, Bd. 61, Mai-August 2008, S. 13-15. 5. Drivas Stathis: Platanias im Laufe der Zeit. Profis-Berufe. Promyriotika-Nachrichten, o. S., Vers 92, Sept.-Dez. 2018, S. 20-22. 6. Drivas Stathis: Was übrig bleibt. Promyriotika-Nachrichten, o. S., Ausgabe 53, September-Dezember 2005, S. 4-5.

Quelle:
https://blog.kumhofer.at/hallo-freunde-und-freunde-wir-veroeffentlichen-das-18-kapitel-von-theodores-neuem-buch/





Quelle:
https://blog.kumhofer.at/hallo-freunde-und-freunde-wir-veroeffentlichen-das-18-kapitel-von-theodores-neuem-buch/





Quelle:
https://blog.kumhofer.at/hallo-freunde-und-freunde-wir-veroeffentlichen-das-18-kapitel-von-theodores-neuem-buch/



Quelle

Quelle:
https://blog.kumhofer.at/hallo-freunde-und-freunde-wir-veroeffentlichen-das-18-kapitel-von-theodores-neuem-buch/