Mais der Goldbarren des Tessins!

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 39

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-649768

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

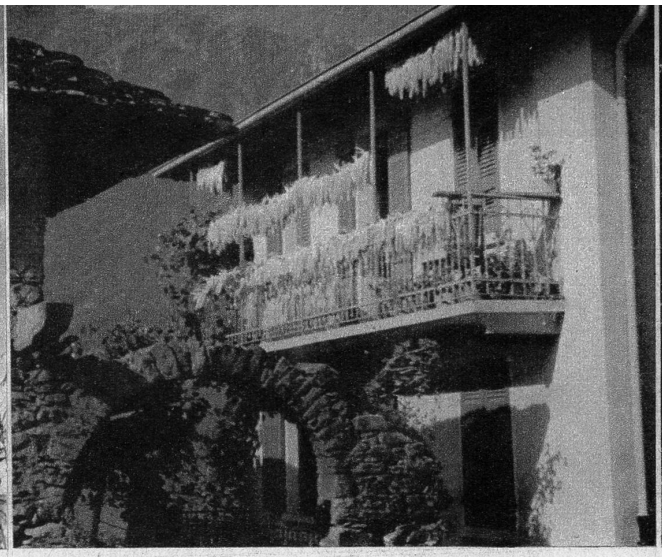
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Milder Frühling, warmer Herbst, das sind die Voraussetzungen zum Anbau von Mais, und dies ist bekanntlich im Tessin vorhanden



Wenn der Mais geerntet ist, wird er meistens an den Häusern aufgehängt, bis er dann zum Mahlen gebracht wird

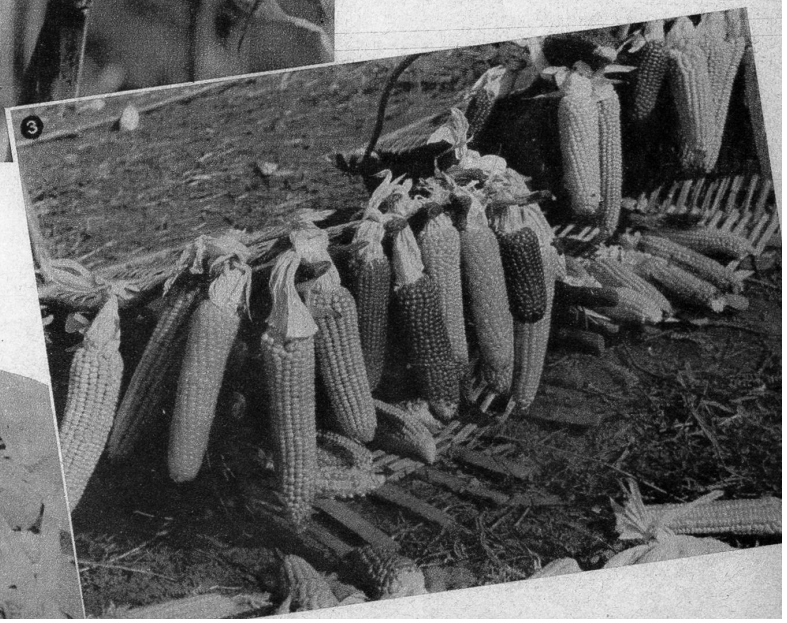
Aus dem Maismehl wird die Tessiner Nationalspeise, die Polenta, zubereitet. Eine Tessiner Frau ist eben dabei, am Kamin, die im Tessin vielerorts üblich sind, Polenta zu kochen

MAIS der Goldbarren des Tessins!

Tessin und Maisanbau sind so sehr miteinander verbunden — entfällt doch nahezu die Hälfte der schweizerischen Maisproduktion auf das Tessin —, dass man sich das eine ohne das andere nicht denken kann. Warum ist diese Kulturpflanze dort so verbreitet? Der Mais ist im Frühjahr sehr empfindlich gegen Spätfröste. Anderseits braucht er im Herbst warme, sonnige Tage, damit die Körner ausreifen können. Diese Voraussetzung, milder Frühling, warmer Herbst, ist bekanntlich im Tessin vorhanden. Die Alpen verhindern den Zutritt kalter Nordwinde. Die Täler sind gegen Süden geöffnet; darin liegen zahlreiche Seen, welche Wärme aufspeichern und die Sonnenstrahlen ans Ufer werfen, so dass dort eine fast tropische Ueppigkeit herrscht. Der «Nordföhn» bringt gleich seinem wilden Kollegen ennet den Bergen warme Tage des Reifens.

Es sind aber auch betriebswirtschaftliche Gründe, welche den Tessiner Bauer bewegen, diese Körnerfrucht mit Vorliebe anzubauen. Die Maispflanzung kann mit relativ wenig Geräten und Maschinen besorgt werden und ergibt bei gutem Gelingen einen höheren Körnerertrag pro Flächeninhalt als irgendeine andere Getreideart.

Die gelben, harten Maiskörner finden in der Tessiner Küche mannigfaltige Verwendung. Der grösste Teil davon wird gemahlen. Aus dem Maismehl wird dann die Tessiner Nationalspeise, die Polenta, zubereitet.. —*WiRo*—



① Und so sieht der Mais aus, wenn er am Blühen ist. Der Mais ist eine einhäusige Pflanze, d. h. die weiblichen und männlichen Blüten kommen auf der gleichen Pflanze vor, aber getrennt ② Nach der Blütezeit werden die Maiskolben entfahnt. Der Stengel wird etwas über dem obersten Kolben weggeschnitten. Damit begünstigt man das Ausreifen ③ Mais, das Gold des Tessiners. Wo die Kolben nicht an den Häusern aufgehängt werden, legt man sie hinter dem Haus an die Sonne