

# Weltnahrung Mais

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 42

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-648209>

## **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.

# Weltnahrung Mais



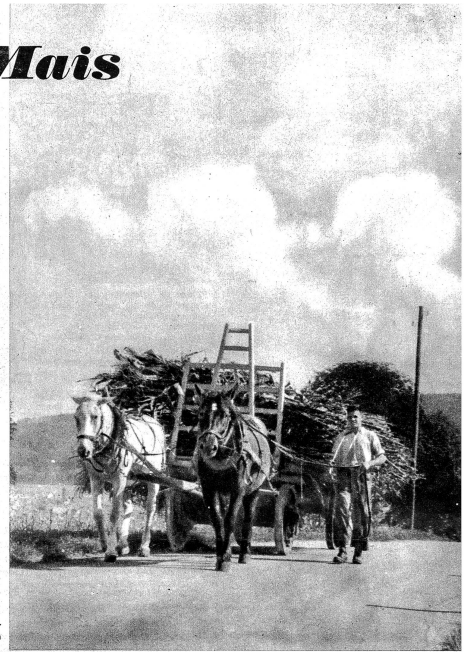
Links: Pflanzearbeit, wie man hier sagen könnte, verlangt starke Kräfte



Links: Kostprobe! Die noch nicht an der Sonne ausgereiften Körner, deren es ungefähr gegen 800 an einem Kolben gibt, haben einen milchigen guten Saft

Rechts: Fast wie im Dickicht eines Urwaldes. Hoch überragen die Stengel mit ihren grossen Blättern die Arbeiter, die mit Hilfe einer scharfen Hacke die Pflanze nahe an der Wurzel ernten

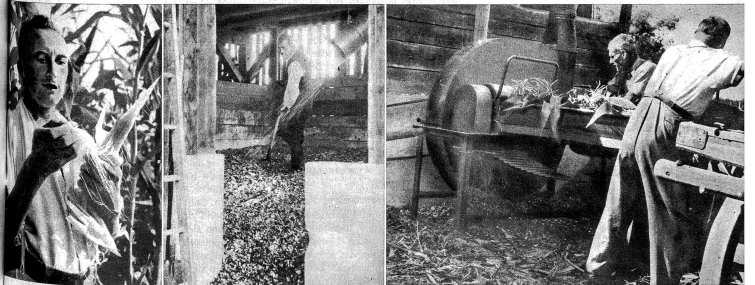
Unten: Die Maisfelder stehen in der Reife und kürzlich ist mit dem ersten Schnitt begonnen worden



Wenn man dem Mais bis vor kurzem noch nicht den gleichen Genusswert wie etwa dem Reis zuschreiben konnte, so hat er doch in den letzten Jahren, besonders durch die kriegsbedingten Verhältnisse, derart an Bedeutung gewonnen, dass heute in allen Ländern der heissen und gemässigten Zonen Mais angebaut wird. Das geschieht auch in vermehrtem Masse in der Schweiz, wo heute grosse Gegenden von dieser stattlichen Pflanze, die, wenn sie gross geworden ist, dem Zuckerrohr in den heissen Ländern gleicht, in schönen Feldern dastehen. Der Mais, auch Welschkorn, türkischer Weizen, Kukuruz usw. genannt, ist ursprünglich in Amerika heimisch und die Pflanze wurde angeblich durch europäische Seefahrer zuerst nach Italien gebracht. Rasch verbreitete sie sich in den andern Ländern mit günstigem Klima, wo die gelben Körner nicht nur zur Nahrung der Menschen dienen, sondern auch als Futter für die Haustiere benützt werden. Jetzt hat der Mais nicht nur seiner Doppelverwendbarkeit wegen einen hohen Wert erlangt, sondern es soll sogar die Vermutung aufgetaucht sein, dass die Körner in einer gewissen Reife von kriegsführenden Ländern als Zusatz zur Explosivstoffherstellung dienen sollen. — Besonders in unseren Rheinlandgegenden wird der Mais zur Nahrung wie auch zur Verarbeitung von Maismehl angepflanzt, während vielfach von grösseren landwirtschaftlichen Betrieben die Pflanze als Silofutter für den Winter verarbeitet und aufbewahrt wird. T.

—Bildbericht von Tièche

Erst wurde noch das Heu geladen, jetzt ist es schon der Mais. Die Ernte auf dem Feld ist beendet und zufrieden schaff der Bauer sein „Brot“ heim



Links: Die Kolben, die eigentlichen Stempelblüten, die aus den Blattwinkeln entspringen, werden von zahlreichen Blättern und Haargespinsten schützend umgeben. Mitte: Durch einen Kanel gelangt der Häckerling in einen speziellen Raum, wo er gestampft und gepresst wird und später zur Verfärbung gelangt. Rechts: Hier wird der Mais mit Hilfe einer elektrischen Häckerlingmaschine vom „Kopf bis zum Fuss“ zur Silage vorbereitet