

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 23 (1933)

Heft: 16

Artikel: Meinem Sohn

Autor: Siebel, Johanna

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-639290>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kunde vernimmt: „Das Fest kann leider nicht stattfinden. Die Braut ist gestorben!“

Es half nichts, die Augen zu verschließen. Sie sah ja doch, was sie nicht sehen mochte. Die Tochter hatte sich bereits vom Elternhause losgesagt und mit einer Welt verbündet, die der Herrin auf Windegg wie Sodom und Gomorrah vorkam. Wahrlich, ihr Kind war gestorben! Vor der trauernden Mutter stand ein schwer beleidigtes, kampfbereites Weib, das sie feindlich anblieb: „Es ist nun einmal so. Spare dir alle Vorwürfe und Drohungen. Ich gehöre von nun an ihm, dem verwahrlosten Vagabunden!“

Allein zum Austrag des Kampfes blieb ihnen jetzt keine Zeit. Dröhrend fiel die Gartenspakte ins Schloß. Der kleine Nachtwächter alarmierte alsbald den großen, der sich nicht lange mahnen ließ. Als die beiden Frauen vor dem Hause anlangten, stand der General schon lauernd auf der Terasse. Er war im Nachttanz und hielt in der Tasche seinen Browning umspannt.

(Fortsetzung folgt.)



Beginn der Salz-„Ernte“. Die Verdunstungsbassins sind fast trocken und man beginnt die Salzkristalle zu sammeln.

Salz aus dem Schwarzen Meer.

Meinem Sohn. Von Johanna Siebel.

Nun bist du wie ein junger Baum.
Ein Baum, in dessen Zweigen
Noch Jugendglück und Jugendtraum
Und weich die Lüfte reigen.

Wie lang — dann wird ein Sturm wohl auch
An Stamm und Wurzeln rütteln
Und wird mit seinem wilden Hauch
Die jungen Zweige schütteln.

Die Weltallsmacht mit hartem Arm,
Mit Brausen, Biegen, Toben
Und mit der Wolken dunklem Schwarm
Wird deine Kraft erproben,

Und prüfen, ob in festen Grund
Du deine Wurzeln senktest,
Und spüren, ob den Saft gesund
An dein Gezweig du lenktest

Dann zeig' im Sturm, du junger Baum,
Die Kraft, die dir gegeben,
Sei fest und stark! Füll deinen Raum
Dereinst mit reichstem Leben!

Der Teppich. Von E. Oser.

Dunkelbraune Ackerschollen,
Eng umrahmt vom jungen Grün.
Weiß durchwirkt die satten, vollen
Streifen von des Lenzes Blühn.

Helle Wege, rote Dächer,
Weitgespannt des Himmels Blau.
Spitzenfein der Wipfel Fächer,
Fern der Berge Silbergrau.

Alles meinem Blick dort oben
Beut sich wie ein Teppich dar,
Von des Schöpfers Hand gewoben,
Ewig neu und wunderbar.

Der kleine Ort Anchialo am Schwarzen Meer ist eigentlich eine untergegangene Stadt. Vor vielen Jahrhunderten war sie die Beherrscherin des Meeres, „Civitas Magna“ nannten sie die Römer ihrer Bedeutung wegen. Fünf römische Heerstraßen gingen von ihr aus und verbanden die Stadt mit den übrigen Teilen des römischen Weltreiches. Von diesem Glanz ist nicht viel übriggeblieben. Der Hafen konnte wohl den Schiffen des Altertums, nicht aber denen der Neuzeit genügen, und statt der gewaltigen Heerstraßen führt heute nur noch eine Schmalspurbahn nach Anchialo.

Und doch kennt man im Südosten Europas den Namen Anchialo, denn dort wird Salz aus dem Meere gewonnen, das für den Bedarf von vielen Millionen Menschen verwendet wird. Die Methode, nach der heute in Anchialo das Salz gewonnen wird, ist über 900 Jahre alt. In diesen Jahrhunderten hat sich praktisch fast nichts in der Art und Weise geändert, in der man aus dem Meerwasser das Salz gewinnt, und bis in weitere urdenkliche Zeiten wird es wohl auch noch so bleiben. Die Stadt liegt inmitten der Salinen, die sich soweit das Auge nur bliden kann, in Kilometerweiten Fernen mit dem Horizont berühren. Die Salinen bestehen aus, man kann schon fast sagen „unendlich“ vielen flachen Holzkästen von ungefähr 30 Zentimeter Tiefe. In diese Kästen wird das Meerwasser eingelassen und der Verdunstung durch die Sonnenbestrahlung ausgelebt. Je nach der Stärke der Sonnenhitze schwankt die Zeit der Verdunstung zwischen einigen Wochen bis zu zwei Monaten.

In dieser Zeit hat sich das Salz immer mehr aus dem Meerwasser herauskristallisiert und schließlich sind die Verdunstungsbassins ganz trocken und am Boden mit einer Salzschicht bedeckt. Jetzt beginnt die sogenannte „Ernte“ des Salzes. Barfüßige Arbeiter kraüzen mit einer Art geschlossenen Rechen das Salz zusammen und häufen es dann zu kleinen Hügeln auf. Das Salz trocknet nun noch kurze Zeit an der Sonne vollkommen aus und wird mit Schubkarren weggeschafft. Für den Gebrauch sind die Kristalle noch zu groß, sie haben ungefähr 1 Zentimeter Durchmesser. Deshalb wird das Salz gemahlen und kommt dann gleich in den Handel. Die Menge des gewonnenen Salzes richtet sich ganz nach dem Wetter, doch werden in der Gegend um Anchialo jährlich durchschnittlich 60 Millionen Kilogramm Salz gewonnen.

W. A. Baumfeld.