

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 34 (1944)  
**Heft:** 42

**Artikel:** Weltnahrung Mais  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-648209>

#### 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:** 16.01.2026

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

# Welt nahrung Mais



Links: Plantagenarbeit, 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

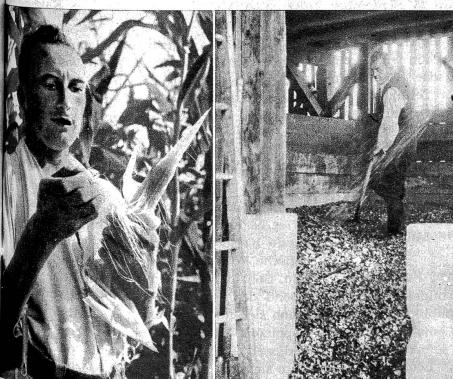


Wenn man dem Mais bis vor kurzem noch nicht den gleichen Genusswert wie etwa dem Reis zuschreiben konnte, so hat er doch in den letzten Jahren, besonders durch die kriegsbedingten Verhältnisse, derart an Bedeutung gewonnen, dass heute in allen Ländern der heissen und gemässigten Zonen Mais angebaut wird. Das geschieht auch in vermehrtem Masse in der Schweiz, wo heute grosse Gegend von dieser statlichen Pflanze, die, wenn sie gross geworden ist, dem Zuckerrohr in den heissen Ländern gleich, 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 benutzt 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 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.

Ti.

Bildbericht von Tièche

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



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

