

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

**Herausgeber:** Pro Juventute

**Band:** - (1954)

**Artikel:** Ernte in der syrischen Steppe

**Autor:** H.M.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988075>

### 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:** 08.01.2026

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



Beduinenfrau der syrischen Steppe mit einer Getreidegarbe.

## **ERNTE IN DER SYRISCHEN STEPPE**

Das seit 1944 dem französischen Einfluss entwachsene, heute unabhängige Land Syrien in Vorderasien vereinigt, seinen geographischen und klimatischen Naturgegebenheiten entsprechend, drei grundverschiedene Wirtschaftszonen. Der gebirgige und feuchte Westen des Landes zeigt eine charakteristische Mittelmeerkultur mit Wein-, Oliven- und Getreidebau. Im weiten und trockeneren Flachgebiet des sich ostwärts anschliessenden Mittellandes findet sich, gefördert durch weitläufige Bewässerungsanlagen, ein ausgedehnter Getreideanbau, ja sogar Baumwollkultur. Das Innere endlich ist das Weidegebiet sesshafter und wandernder Beduinenstämme, die Steppe, die nach Osten zu immerdürftiger wird und schliesslich in die syrische Wüste übergeht.

Von der Ernte in diesem Steppengebiet wollen wir berichten:



Die Schnitter.

Es ist keine Ernte in wogenden, goldgelben Kornfeldern mit hochbeladenen, heimwärtsschwankenden Erntewagen und prallen Säcken. Es ist ein bescheidenes Sammeln von Ähren,



Ährenleserinnen.



Der „Erntewagen“ der syrischen Steppe.

Büschen und Garben, welche der Steppenboden nach mühevoller Pflanzarbeit hergibt, um die Menschen mit Brot zu versorgen. Die Felder sind mager und karg und dauernd von wucherndem Steppengras, von Moosen und Flechten bedroht, in denen das keimende Saatkorn allzu leicht erstickt. Kurzes Stroh, dünner Stand der Halme, kurzährige, stachlige Fruchtschoten – eine Art von verkümmertem Stachelweizen – versprechen keinen grossen Ertrag. Wie überall im älteren Ackerbau und in der Gewohnheit primitiver, vom Fortschritt der Technik unberührter Naturvölker, wird das Getreide bei den Arabern der syrischen Steppe in der Vollreife, d. h. wenn die Körner auf den stehenden Pflanzen völlig reif und lufttrocken geworden sind, geschnitten. Sorgfältig wird Büschel um Büschel mit der Sichel gemäht, und es bedarf wegen des leichten Ausfallens der dünnen Körner besonderer Behutsamkeit, da die Verbindung des Korns mit der Mutterpflanze nur noch ganz lose ist. – Wir in Europa wie in allen fortgeschrittenen Kulturländern schneiden das Getreide mit der Sense oder mit der rascher arbeitenden Maschine und mit dem modernen Bindemäher und haben den

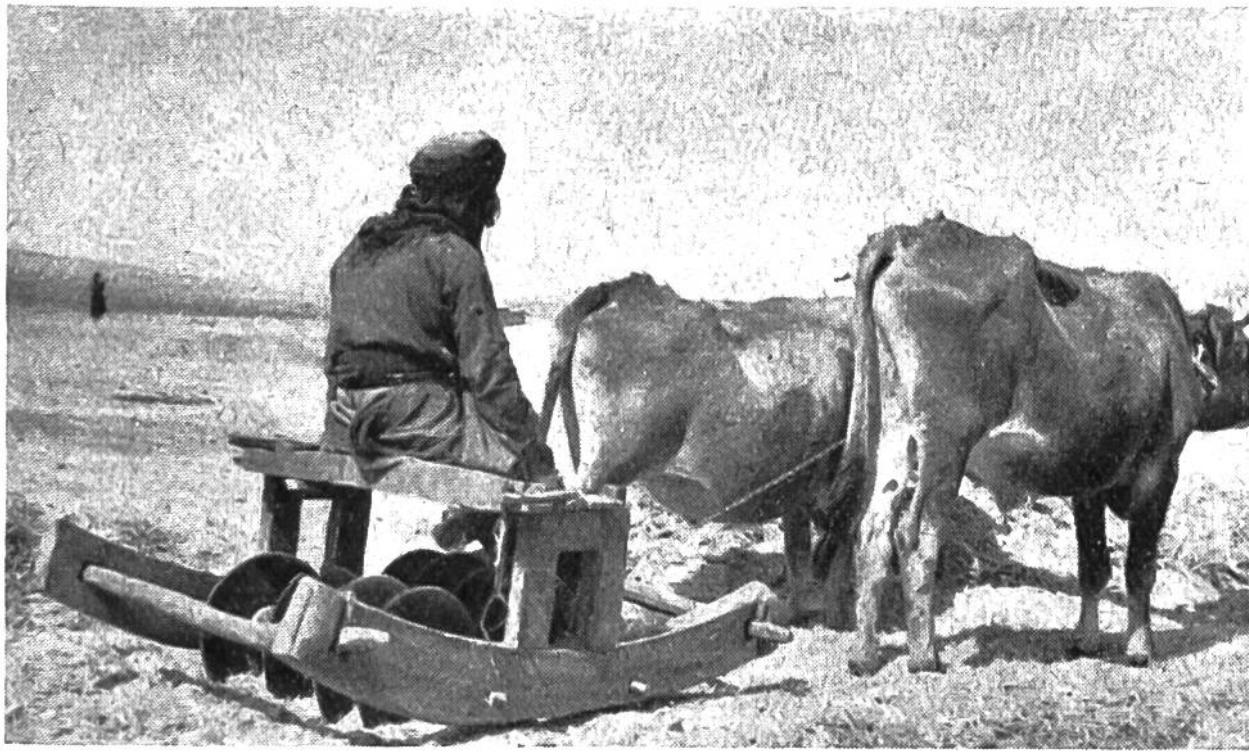


Kamele tragen die Ernte ins Dorf.

Zeitpunkt des Schnittes vor die eigentliche Vollreife gelegt, um Ausfallverluste zu vermeiden; wir breiten auch deshalb das Getreide zum Nachtrocknen auf den Feldern aus.

Wie wir auf einem unserer Bilder erkennen, hocken die arabischen Schnitter bei der Arbeit in den Knien und bewegen sich rutschend vorwärts. Die geschnittenen Büschel werden Ähre bei Ähre mit Stroh umwunden und schliesslich zu einer Garbe vereint, die ein fester Strick zusammenhält. – Die „Erntewagen“ dieses Landes sind die geduldigen und arbeitsamen Kamele. Breit und hochbeladen schwanken auch diese mit der kostbaren Garbenfracht dem Dorfe zu.

Da in der syrischen Steppe wie an allen verkehrsfernen, abseitigen und armen Gebieten der Welt seit Jahrhunderten die Lebensweise und Arbeitsart, die Geräte und Werkzeuge wie die Sitten und Gebräuche einer fernen Vergangenheit sich unverändert erhalten und weitervererbt haben, ist auch



Das Dreschen des Getreides.

der Vorgang des Dreschens der Getreideernte von altertümlicher Einfachheit. Ein Gerüst auf groben Schlittenkufen mit einer Doppelreihe von kreisrunden Sägen wird von Büffeln über die auf festgestampftem Erdboden ausgebreiteten Garben gezogen. Die Halme werden zu Häcksel zerschnitten, die Ähren von den Kufen ausgedrückt oder von den Zugtieren ausgetreten. Dann wirft der Drescher sowohl Körner als auch Spreu in die Luft, der Wind bläst das leichte Stroh fort, und die Getreidekörner fallen zu Boden. – Draussen auf den abgeernteten Feldern halten die Ärmsten der Armen, die Ähréleserinnen, unter stechender Sonne Nachlese und finden auch für sich die notdürftigste Nahrung.

Das Mahlen und Backen geschieht wie alles in diesen Gegen- den einfach und in alter Väter Weise. Das Brot der kargen Steppe aber ist schmackhaft und lange haltbar.

Hat die Steppe Syriens verhältnismässig auch nur wenige Menschen zu ernähren – die Besiedlungsdichte ist bemerkenswert dünn – so bedeutet doch jede Missernte bei der Armut der Beduinen und der Verkehrsferne des Landes Hungersnot und ernste Gefahr für Gesundheit und Leben der Bewohner.

Dr. H. M.