

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 6 (1930)  
**Heft:** 3

**Artikel:** In der Oase Siwah  
**Autor:** Ganzoni, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-755628>

### **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:** 02.10.2025

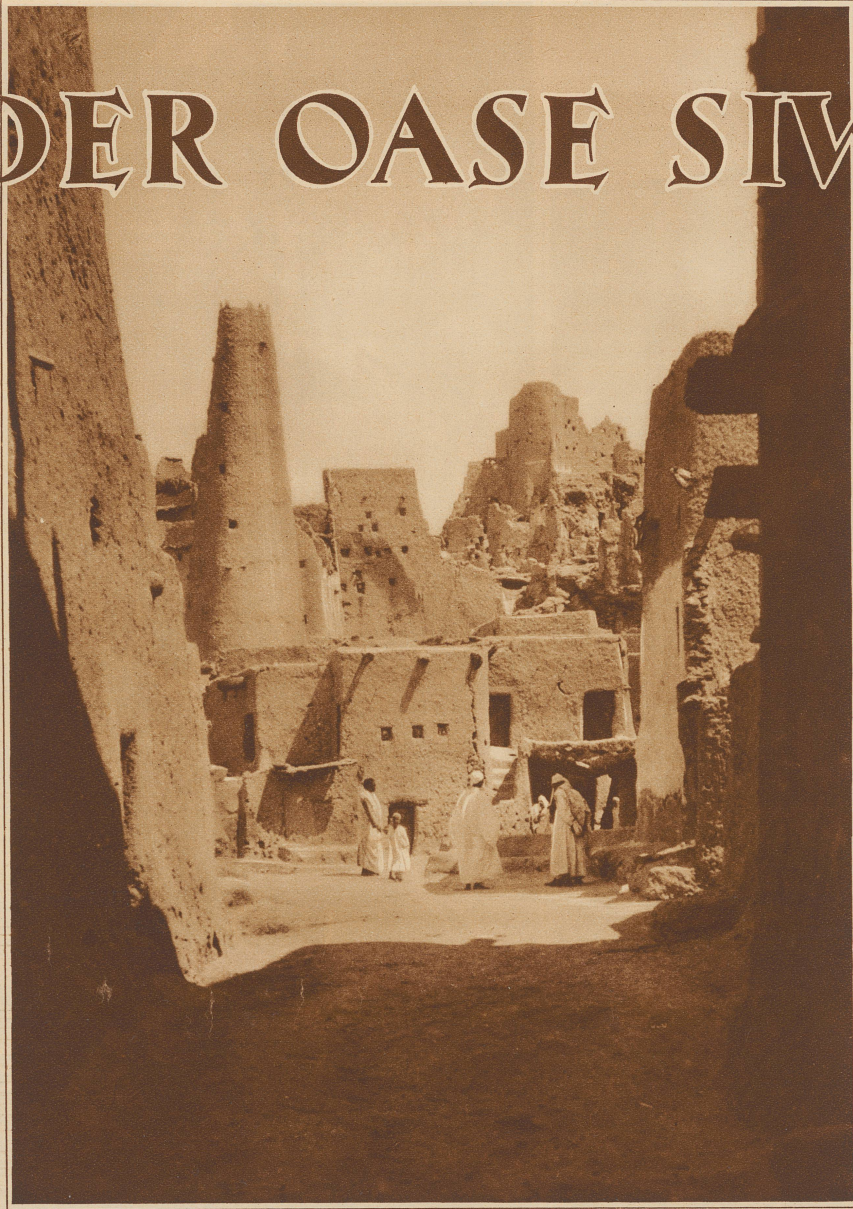
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# IN DER OASE SIWAH

VON DR. M.  
GANZONI

MIT AUFNAHMEN DES  
VERFASSERS



*Im Innern des Dorfes Siwah*



*Oelmühle unter freiem Himmel*



*So werden die Oliven gemahlen.  
Im Hintergrund (Mitte) sieht man einen Teil der zur Presse gehörenden Holzschraube*

## Primitive Oelgewinnung in Siwah.

Die Oliven werden in einem ausgehöhlten großen Stein durch einen Mühlstein, der von Hand getrieben wird, zu Brei gemahlen. Der Brei wird dann in ein Tuch eingewickelt und in einer primitiven Presse mittelst einer großen Holzschraube ausgequetscht. Das Siwah-Oel ist in Aegypten als das allerfeinste Speiseöl bekannt. Mir wässert noch heute der Mund, in köstlicher Erinnerung an das in der Oase mit diesem Oel gebackene englische Frühstück





*Blick vom höchsten Punkt des Städtchens Siwah in die Siedelung und in die Oase.*

Die Häuser sind aus luftgetrockneten Schlammziegeln, denen als Bindemittel Kamelmist beigegeben ist, aufgebaut. Einem tüchtigen Regen halten die Mauern nicht stand. Das letztmal regnete es in Siwah vor 15 Jahren. Damals wurde eine Großzahl der auf dem Felsenhügel errichteten Häuser zerstört, die dann nicht mehr am höchsten Punkt, sondern in der Niederung wieder aufgestellt wurden. Zwischen den Palmenhainen im Hintergrund sind ausgedehnte Salzseen sichtbar, an deren Ufern nur dürftiges Gestrüpp wächst



*Ein «besserer Herr» mit seinen Frauen und Kindern*

Siwah liegt in der Libyschen Wüste, ca. 800 km südwestlich von Alexandrien, nahe an der Grenze zwischen Aegypten und der italienischen Provinz Tripolis. Die etwa 60 km lange und 6—8 km breite Oase ist erst seit dem Kriege für Europäer gefahrlos zugänglich. Im Jahre 1918 wurde diese Gegend, die von kriegerischen, den Senussi zugehörigen Beduinen bewohnt wurde, im Anschluß an einen Aufstand von den Engländern gesäubert. Ein ehemaliger englischer Offizier, Captain Hillier, genauer Kenner der Libyschen Wüste, ist offizieller Konzessionär, um Fremde nach der Oase zu führen. Die Strecke Alexandrien-Siwah wird heute in drei Tagen, forciert sogar in zwei Tagen mit dem Auto bewältigt, mit dem Kamel dauert die Reise volle drei Wochen. Bis zum Jahre 1914 wurde die Gegend nur selten von Weißen bereist. Die Verhältnisse für Siwah lagen damals etwa so, wie sie heute noch für die 900 km südwestlich von Siwah gelegene Oase Kufra sind. Kufra, das jetzige Zentrum der Senussi, die den Italienern in Tripolis viel Kopfzerbrechen machen, hat bis jetzt erst zweimal Europäerbesuch erhalten: einmal im Jahre 1856 durch den Forscher



*Eine der mehreren hundert Süßwasserquellen aus der Umgebung der Oase*

Rohlfis und dann kürzlich 1922 durch eine Amerikanerin, Mrs. Rositta Forbes, die als Sklavin verkleidet mit Hussanin Bey in jene geheimnisvolle Gegend eindrang.

Der Regen ist in der Oase Siwah unbekannt. Es vergehen oft zwanzig und mehr Jahre, bis einmal Regen fällt, der bei der leichten Bauweise der Wohnungen zur Katastrophe werden kann. Trotzdem ist sehr viel Wasser vorhanden. In der gewaltigen Oase sind mehrere hundert Süßwasserquellen. Es handelt sich um Grundwasser, dessen Herkunft noch unerforscht ist. Siwah liegt 36 Meter unter dem Meeresspiegel. Die größeren Quellen sind von den Bewohnern ausgemauert worden. Mit dem Wasser steigen vom Grunde aus zahlreiche Kohlensäureblasen, an der Oberfläche des Wassers prikkelt und spritzt es wie in einem Limonadeglas. Das tägliche Bad in dem 25 Grad warmen Kohlensäurewasser war überaus erfrischend. In der Nachbarschaft der Quellen und längs der von den Quellen abfließenden Bäche herrscht eine reiche Vegetation. Prachtvolle, große Dattelpalmen, zwischen denen als Unterholz üppige Olivenbäume stehen, bilden ganze Wälder. Als wir zum erstenmal zu einer abgelegenen Quelle kamen, um ein Bad zu nehmen, sprang ein junges nacktes Weib mit fast schwarzer, glänzender Haut aus dem Wasser und floh in dichtes Gebüsch. Trotzdem ihre Kleider am Ufer lagen, kam sie nicht mehr zum Vorschein.

Das Wasser ist gut; da aber die Siwi häufig in den Quellen baden und auch ihre Kleider waschen, ist es ungekocht für Europäer nicht genießbar. Wir hatten all unser Wasser in großen Tanks von Alexandrien durch die Wälder mitgebracht. Neben den guten Süßwasserquellen gibt es in der Oase auch stark salzhaltige und Schwefelquellen. Wer weiß, ob Siwah nicht in späterer Zeit ein berühmter Kurort werden wird? Das Klima ist wundervoll, mild und ausgeglichen.