

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 39

Artikel: Mais der Goldbarren des Tessins!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-649768>

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: 14.07.2025

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



Milder Frühling, warmer Herbst, das sind die Voraussetzungen zum Anbau von Mais, und dies ist bekanntlich im Tessin vorhanden



Wenn der Mais geerntet ist, wird er meistens an den Häusern aufgehängt, bis er dann zum Mahlen gebracht wird



Aus dem Maismehl wird die Tessiner Nationalspeise, die Polenta, zubereitet. Eine Tessiner Frau ist eben dabei, am Kamin, die im Tessin vielerorts üblich sind, Polenta zu kochen

Tessin und Maisanbau sind so sehr miteinander verbunden — entfällt doch nahezu die Hälfte der schweizerischen Maisproduktion auf das Tessin —, dass man sich das eine ohne das andere nicht denken kann. Warum ist diese Kulturpflanze dort so verbreitet? Der Mais ist im Frühjahr sehr empfindlich gegen Spätfröste. Andererseits braucht er im Herbst warme, sonnige Tage, damit die Körner ausreifen können. Diese Voraussetzung, milder Frühling, warmer Herbst, ist bekanntlich im Tessin vorhanden. Die Alpen verhindern den Zutritt kalter Nordwinde. Die Täler sind gegen Süden geöffnet; darin liegen zahlreiche Seen, welche Wärme aufspeichern und die Sonnenstrahlen ans Ufer werfen, so dass dort eine fast tropische Ueppigkeit herrscht. Der «Nordföhn» bringt gleich seinem wilden Kollegen ennée den Bergen warme Tage des Reifens

MAIS der Goldbarren des Tessins!



Es sind aber auch betriebswirtschaftliche Gründe, welche den Tessiner Bauer bewegen, diese Körnerfrucht mit Vorliebe anzubauen. Die Maispflanzung kann mit relativ wenig Geräten und Maschinen besorgt werden und ergibt bei gutem Gelingen einen höheren Körnerertrag pro Flächeninhalt als irgendeine andere Getreideart.

Die gelben, harten Maiskörner finden in der Tessiner Küche mannigfaltige Verwendung. Der grösste Teil davon wird gemahlen. Aus dem Maismehl wird dann die Tessiner Nationalspeise, die Polenta, zubereitet.

—WiRo—

① Und so sieht der Mais aus, wenn er am Blühen ist. Der Mais ist eine einhäusige Pflanze, d. h. die weiblichen und männlichen Blüten kommen auf der gleichen Pflanze vor, aber getrennt ② Nach der Blütezeit werden die Maiskolben entfacht. Der Stengel wird etwas über dem obersten Kolben weggeschnitten. Damit begünstigt man das Ausreifen ③ Mais, das Gold des Tessiners. Wo die Kolben nicht an den Häusern aufgehängt werden, legt man sie hinter dem Haus an die Sonne

