

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 32 (1942)

Heft: 9

Artikel: Ein grosszügig angelegtes Anbauwerk der Gemeinde-Ackerbaustelle
Bern

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-636374>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Fieber, meist sogar Unterwärme! Oft sind die ersten Zeichen der Vergiftung Augenmuskel-, Augenlid- und Pupillenlähmung. Der Erkrankte geht z. B. wegen Doppelsehen zum Augenarzt. Auch Schluckbeschwerden treten auf. Magen- und Darmlähmung bewirkt, dass die giftige Nahrung tagelang, unter Verstopfung, langsam resorbiert wird. Durch Lähmung des Atemzentrums erfolgt der Tod innerhalb einer Woche nach Krankheitsbeginn.

Die erste Hilfe bei Lebensmittelvergiftung hat vor allem für möglichst rasche Entfernung der infizierten giftigen Nahrungsmittel aus dem Magen-, Darmkanal durch Verabfolgung von 2—3 Esslöffel Rizinusöl zu sorgen und den Arzt zu benachrichtigen. Auch bei anscheinend leichten Fällen versäume man nicht, rechtzeitig einen Arzt zu Rate zu ziehen, da es für die Behandlung der Lebensmittelvergiftung ein sehr wirksames Heilserum gibt, das aber nur der Arzt verabfolgen kann.

Was können wir zur Verhütung der Lebensmittelvergiftungen tun?

1. Kauf von Lebensmitteln nur aus zuverlässiger Quelle.
2. Zuverlässige Zurichtung und Sterilisierung von Konserven im Haushalt nach nur erprobten Vorschriften.

Intensive Räucherung von Würsten, Schinken, Speck usw.

3. peinliche Sauberkeit bei der Herrichtung und Aufbewahrung von Fleisch-, Gemüse- und andern Konserven und Dauerwaren.
4. Aufgegangene Konservengläser oder bombierte Büchsenkonserven können nur, wenn Geruch und Geschmack es zulassen, durch vorheriges Kochen während mindestens einer Stunde noch gegessen werden.
5. Nicht einwandfreie Würste und Fleischkonserven dürfen nicht mehr gegessen werden, auch nicht nach nochmaligem Aufkochen.
6. Fliegen sind von allen Nahrungsmitteln fern zu halten, da sie Bazillenträger sein können und die Lebensmittel gefährden.
7. Ist jemand an einer Lebensmittelvergiftung erkrankt, benachrichtige man rechtzeitig den Arzt.

Wenn alle Forderungen der Hygiene in bezug auf die Herstellung der hier in Betracht kommenden Lebensmittel gewissenhafte Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle usw. erfüllt werden, sind solche Vergiftungen ausgeschlossen oder doch sehr selten.

Z/v. G.

Ein grosszügig angelegtes Anbauwerk der Gemeinde-Ackerbaustelle Bern

Ausrudung eines Waldbestandes von 25—30 Jucharten im Auwald bei Uttigen

Im sogenannten Grauensteiauwald, etwas unterher der Station Uttigen, ist die Gemeinde-Ackerbaustelle Bern gegenwärtig daran, ein ausgedehntes, mit Tannen, Eschen, Eichen und andern Bäumen, wie Stauden bewachsenes Areal auszuroden. Diese 25—30 Jucharten umfassende Fläche ist ihr durch das Eidg. Kriegsernährungsamt vermittelt worden, und darauf entsteht nun ein Werk, das nach den Arbeitsmethoden gemessen, fast amerikanisch anmutet.

Kürzlich wurde uns Gelegenheit geboten, die unter vollen Touren laufenden Arbeiten zu besichtigen. Die Vermutung, durch ordentlich tiefe Schneemassen stampfen zu müssen, fand sich bestätigt, doch hatten wir in weiser Vorahnung die Ski angeschnallt, was uns dann sehr zustatten kam. Auf weiten Strecken führte uns der selbstgebahnte Weg der träge fliessenden Aare entlang, durch unberührtes, tief verschneites Stauden- und Gebüschwerk, wo zahllose Wildspuren kreuzten; die dicke Eisdecke der fest zugefrorenen Rothachen trug uns gefahrlos ans jenseitige Ufer, und plötzlich befanden wir uns an Ort und Stelle.

Es hätte ein Orkan sein können, der sich für sein wüstes Spiel diese Gegend auserlesen mochte, so ungefähr mutete die Gegend an. Kreuz und quer liegen Tannen, mächtige Stöcke samt Wurzeln und Erde umher, unordentlich, unaufräumt. Doch wie wir weiterfahren, gewärtigen wir verschiedene Arbeitsgruppen, die Ordnung in das Chaos bringen. Es sind ungefähr 35, meist Arbeitslose aus der Stadt Bern, teils mit Berufskenntnissen, die hier eingesetzt worden sind. Einige Leute sind gerade damit beschäftigt, eine namhafte Zahl von Eschenstöcken, deren Stämme etwa einen Meter über dem Boden abgesägt worden sind, auszureissen. Dies geschieht vermittelt eines Traktors, der eine Seilwinde betätigt und so innert kurzer Zeit, sozusagen am laufenden Band Stock um Stock aus dem Boden zieht. Gerissene Drahtseile von erheblicher Stärke, zersprungene dicke Ketten und Hacken zeugen von der übermächtigen Beanspruchung des benötigten Materials, das allerdings der ungewöhnlich grossen Kälte besonders ausgesetzt ist und darunter schwer leidet. Nicht weit weg macht sich eine fernere Gruppe an der Kettensäge zu schaffen. Die zerleinerten Stämme werden sogleich in Klafter geschichtet

und sollen später guten Absatz finden. Das Holz mit einem Viertelmeter Durchmesser in Brusthöhe bekommt der Grundeigentümer. Mehrere pferdespannte Schlitten führen es weg. Die Ackerbaustelle Bern dagegen behält das kleine Holz zurück und lässt das als Klafter oder Schwent-Asthaufen geschichtete Material jeden Samstag an Ort und Stelle versteigern.

Von weiterher vernehmen wir das Klopfen eines Benzinmotors. Wir treffen es gut, denn gerade ist man mit dem Umlegen einer grösseren Tanne beschäftigt. Eben ist das lange, an einer Winde laufende Drahtseil befestigt worden und nun setzt der Motor (es ist ein 5 PS) ein. Langsam streckt sich das Seil, zieht an, und mit voller Kraft wirft an der Tanne gezogen, die sich unaufhaltsam mehr und mehr neigt und schliesslich mit dem ganzen Wurzelstock am Boden liegt. Mehrere mit Aexten versehene Männer kommen hinzu, befreien den Baum von den Aesten, und bald ist nur mehr der blosse Stamm zu sehen. Selbst mächtigere Bäume lassen sich auf diese Methode mühelos aus dem Boden holen. So wird täglich durchschnittlich der Waldbestand einer halben Jucharte umgelegt. Das grosse Sterben eines Waldes hat begonnen, und nicht mehr lange wird es dauern, wo aus jenen Säften, die ihn nährten, grosse Mengen Kartoffeln gedeihen. So ist es geplant und so soll es im kommenden Frühjahr werden. Der Anbau ist in einem Gemeinschaftswerk vorgesehen, woran eine Anzahl anbaupflichtiger Industrien, Gemeindebetriebe und Verwaltungen beteiligt sind.

Es mag sicher keine leichte Beschäftigung sein, welche die täglich mit dem Zug aus Bern herkommenden Arbeiter bei der grossen Kälte und im hohen Schnee leisten müssen. Sie sind aber froh, rechte und notwendige Leistungen vollbringen zu können und so mitten am Anbauwerk sich zu betätigen. Glücklicherweise trübten bis anhin keine nennenswerten Unfälle die Arbeitsstätte. Eine heizbare Baracke bietet einen warmen Aufenthaltsort, wo die Arbeiter im mitgebrachten Essen jeweils mit grossem Appetit einnehmen können.

Zu den grosszügigen Bestrebungen der Gemeinde-Ackerbaustelle Bern wünschen wir viel Glück und restlos Gelingen.