Zeitschrift: Wissen und Leben
Herausgeber: Neue Helvetische Gesellschaft
Band: 26 (1923-1924)
Heft: 25

Artikel: Unser täglich Brot
Autor: Brockmann-Jerosch, H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-748517

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: 02.07.2025

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

trotz seiner formalen Geistesrichtung! Hueppe aber urteilt vernichtend: „Die alten Sprachen wurden so behandelt, dass man in 9 Jahren im Lateinischen, in 7 Jahren im Griechischen nicht so weit war, einen Schriftsteller ohne Lexikon und Übersetzung lesen zu können, was bei richtigem Altersbeginn und Aufbau des Unterrichtes in 2 Jahren zu erreichen sein müsste. Dafür wurde die Grammatik zum Verekeln der Sprachen ausgenützt..." So zeigt sich auch hier der typische Zwiespalt der Meinungen über das Problem humanistisches Gymnasium, wie in allen Diskussionen, die darüber in den letzten Jahren geführt worden sind.

Der Inhalt der drei bisher erschienenen Bände des Groteschen Sammelwerkes ist interessant genug, um der Fortsetzung des Werkes mit Vergnügen entgegensehen zu lassen.

BENNO SLOTOPOLSKY

UNSER TÄGLICH BROT

Es gibt unter allen Dingen unseres alltäglichen Bedarfes nichts, das heute so sehr Allgemeingut wäre, wie das Brot. Zu jeder Jahres- und Tageszeit ist uns das Brot der Inbegriff aller Speisen, ja wir bezeichnen damit die Mahlzeiten selber als Mittagsbrot, Abendbrot. Tagtäglich ist es das Brot, das die ganze Christenheit in ihr vornehmstes Gebet einschließt, das einzige materielle Gut, das sie darin erbittet. Brot erscheint uns als unentbehrlich, und undenkbar ist es, dass unsere Altvordern jemals ohne das Brot hätten auskommen können. Und doch hat heute nur ein Fünftel der Menschheit das Brot aus Weizen und Roggen als vornehmste Nahrung; bei einem weitern Fünftel ist es der Mais, bei drei Fünfteln der Reis — beide jedoch nicht in Form von Brot. Aber auch bei uns Brotessern wird man, sobald man in vergangene Jahrhunderte zurückgeht, zu seinem Staunen gewahr, dass bei unsern Vorvätern das Brot lange nicht so stark im Gebrauch war wie heute, ja, dass sie es oft ganz entbehrten.

Was ist eigentlich Brot? Wir verstehen darunter eine auf ganz bestimmte Weise zubereitete Mehlnahrung, die vorwiegend aus Getreide besteht, der aber auch andere Stoffe, teils zur Streckung, teils des Wohlgeschmacks wegen beigemengt sein können. Die einfachste Art, Mehlfrüchte, insbesondere Getreide, zuzubereiten, d. h. verdaulicher und schmackhafter zu machen, besteht darin, dass man sie mit kaltem oder warmem Wasser angießt, einen Aufguss, eine *Suppe* oder einen *Brei* herstellt. Ist der Brei fest und wird er noch auf irgend eine Weise gebacken und damit haltbar gemacht, so entsteht ein Gebäck, meist von flacher Form, das man als *Fladen* zu bezeichnen pflegt. Brei ist die einfachste Art der Mehlnahrung und er steht denn auch an der Pforte der Kindheit sowohl des einzelnen Menschen als auch der Völker. Einen gewaltigen Schritt vorwärts bedeutet es, wenn ein solcher Mehlbrei nun einer Gärung unterworfen wird, einer Umsetzung durch ganz bestimmte Hefepilze, die dabei Gase erzeugen, durch die der Brei aufgelockert, in die Höhe getrieben und dadurch schmackhafter und leichter gemacht wird. Bäckt man den so bearbeiteten Teig, so entsteht das, was man wissenschaftlich als *Brot* bezeichnet, von dem

die mannigfachen gegorenen Backwerke, wie Weggen, Kuchen, Dampfnudeln usw. nur Abarten sind. Ist der Getreidebrei dünn und wird ihm eine besondere Würze (z. B. Hopfen) zugefügt, so vergährt er zu einem Getränk, dem *Bier*, das — in etwas anderer Zusammensetzung — schon den Assyrern bekannt war. Es ist also mehr als bloß eine schöne Redensart, wenn man das Bier als „flüssiges Brot" und umgekehrt das Brot als „gebackenes Bier" bezeichnet. Zur Brotbereitung eignen sich nur wenige Mehle, nämlich nur solche, die leicht „gehen" und dennoch einen genügend zähen Teig abgeben, damit die Gase nicht entweichen, sondern im Gebäck bleiben und dies porös und luftig machen. Mais und Reis entsprechen diesen Anforderungen schlecht, wie uns allen von den „gestreckten" Mehlen der Kriegszeit her wohl in Erinnerung ist; ebenso Hafer und Gerste, so dass eigentlich nur Weizen und Roggen in Betracht kommen. Gehen wir nun in unsere Vergangenheit zurück und schauen wir zu, was sie uns lehrt! Da müssen wir zunächst feststellen, dass unsere Getreidearten von *ausländischen* Wildpflanzen abstammen; unsere eigenen Gräser liefern keine brauchbaren mehlhaltigen Körner. Um so verwunderlicher ist es, dass die Pfahlbewohner schon die verschiedenen Getreidearten kannten und kultivierten. Aber ihre Vorgänger in unserem Lande, die *Höhlenbewohner* vom Schweizersbild, Wildkirchli usw.? Sie standen auf weit tieferer technischer Stufe und über ihre Pflanzennahrung können wir nur Mutmaßungen anstellen. Dass sie wackere Jäger waren, die auch dem Höhlenbären zu Leibe gingen, das wissen wir; aber wir müssen annehmen, dass sie an Pflanzen nur sammelten, was die heimische Natur ihnen bot und weder solche kultivierten noch auch Brot bucken. Wir müssen sie uns also als *Sammler* vorstellen, die noch auf die kindliche Breinahrung angewiesen waren. Dass beides — Sammel- und Breistufe — noch ihre Ausläufer bis in die heutige Zeit haben, werden wir noch sehen. Die *Pfahlbewohner* hatten ohne Zweifel ebenfalls den Brei und dann höchst wahrscheinlich ein Gebäck, das aber eher als Fladen als wie als Brot zu bezeichnen ist. Zum Brotbacken gehört nämlich vor allem eines: ein erhitzter und abgeschlossener Raum, in dem der Teig in einer mit Wasserdampf erfüllten Wärme aufgehen kann; m. a. W. es braucht einen *Backofen*, sei er auch noch so primitiv oder wenigstens eine *Backhaube*, jene rohen Tonkuppeln, die über den auf erhitzte Steine gelegten Brotteig gestülpt werden. Solche Backhauben sind noch heute bei primitiveren Völkern in Gebrauch und Prof. Rütimeyer (Basel) hat sie erst vor wenigen Jahren sogar noch im Kanton Tessin nachzuweisen vermocht. Solche Vorrichtungen hat man bei den Pfahlbewohnern noch nicht gefunden. Hingegen besaßen die Römer große Backöfen, und auch in ihrer helvetischen Provinz hatten sie solche im Gebrauch (Niederweningen). Einen seltsamen Rückschritt müssen wir es nennen, wenn die Alemannen dann wieder zu Brei und Fladen zurückkehrten und erst viele Jahrhunderte später von den Klöstern aus die Kunst des Brotbackens sich wieder verbreitete. Aber noch lange war es mehr nur eine Speise der Reichen oder der Festtage. Hirse- und Haferbrei, das war des Volkes Nahrung und den „Habersack" führte der Kriegsknecht mit in die Fremde. Noch heute kann man in abgelegenen Alpentälern, besonders in den feuchten Nord- und Südalpen, von alten Leuten hören, wie in ihrer Jugend das Brot nur Sonntagsleckerbissen war, den der Vater etwa

aus dem Hauptorte mitbrachte, wenn er dort „z'Märit" gewesen war. Noch heute ist in manchen Tessinerdörfern, wie z. B. in Indemini, die pira, der Steinmörser, im Straßenpflaster eingesenkt, in dem die Bewohner, nach notdürftiger Reinigung, ihre Gerste mit hölzernem Schlegel, dem pistung, enthülsen und quetschen, um ihren Brei, die Minestra, daraus zu kochen. Der diese Tätigkeit in früheren Jahrhunderten auch bei uns berufsmäßig ausübte, war der „Pfister" oder „Pfitzner", welcher heute so weit verbreitete Eigenname also zuerst „Breimacher" bedeutete, ehe er später den Sinn des „Brotbäckers" annahm. In den trockenen Tälern der Zentralalpen jedoch, wo der Getreidebau ein günstiges Klima findet und auch noch heute weitgehende Selbstversorgung herrscht, war das Brot schon früher verbreitet. Der Backofen nimmt dort, zumal in Graubünden, mannigfache Form an. Zunächst allein auf freiem Felde stehend, mit nur einer Öffnung, rückt er dann näher an das Haus hin, erscheint oft als eigentümlicher, bienenkorbartiger Ausbau im ersten Stock an das Haus angeklebt, der vom Innern aus bedient wird und wächst schließlich immer mehr ins Haus hinein, je nachdem er häufiger, nicht nur alle Halb- oder Vierteljahr gebraucht wird und nun nicht mehr einem größern Kreis von Benutzern gemeinsam gehört. Noch heute sehen wir alle diese Stadien in den Bündnertälern im Gebrauch.

Verallgemeinert sich so der Gebrauch des Brotes immer mehr, spielen die ursprünglich landesfremden Kulturpflanzen, wie Getreide, Kartoffeln, Gemüse, auch eine immer größere Rolle, so kann der aufmerksame Beobachter doch auch noch heute letzte Reste der Sammeltätigkeit unserer Altvordern auffinden. Es sei da nur an zwei Pflanzen erinnert, die heute zum Viehfutter herabgesunken, ohne Zweifel einst dem Menschen zur Nahrung dienten: der *Alpenampfer* oder die *Blagde* (Rumex alpinus) und die *Eichel*. Die Blätter der Blagde erfahren noch neute in vielen Bündner- und Wallisertälern eine so überaus komplizierte Zubereitung und Aufbewahrung, die in einer regelrechten Sauerkrautgärung gipfelt, dass ein früherer Gebrauch durch den Menschen höchst wahrscheinlich ist, an den auch noch in Hungerjahren Erinnerungen auftauchen. Dass die Eichel, noch heute eine wichtige Nährpflanze bei Indianern und gewissen Mittelmeervölkern, einst auch bei uns menschliche Mehlnahrung war, ist durch historische und literarische Zeugnisse (Dante, Haller) festgelegt. Wie bei so manchen andern Nahrungsmitteln bot auch hier das „Entbittern" keine besondere Schwierigkeit, das ja auch heute noch von den Indianern geübt wird. So wichtig war die Eiche für unsere Vorfahren, dass sie allmählich zu einem geachteten, ja heiligen Baum emporstieg, der auch heute noch eine bedeutende Stellung in den Gebräuchen, dem Aberglauben und der Ornamentik einnimmt. Der bescheidenen Blagde war kein solcher Aufstieg beschieden; auch ihr Gebrauch als Schweinefutter schwindet immer mehr.

Welch ein Fortschritt von der mühsam gesammelten und entbitterten Nahrung zu unserm heutigen Brot, dem immer bekömmlichen, immer reizvollen Gebäck und seinen tausend appetitlichen Abänderungen! Wir begreifen seine Hochschätzung und auch, wie diese allmählich in eine Hochachtung, ja Verehrung übergehen konnte, besonders in den Augen derer, denen es noch keine Alltäglichkeit war. Von da bis zur Heilighaltung war nur noch ein Schritt

und wir sehen denn auch das Mehlgebäck in Religion, Ritus, Volksleben und Aberglauben einen Hauptplatz einnehmen. Den höchsten Ausdruck findet auch hier wieder die christliche Religion, die in ihm das Allerheiligste sich verkörpern lässt. Sehr bezeichnenderweise wählt man hier jedoch nicht Brot, sondern die altertümlichere Form des Fladens, d. h. des unvergorenen Mehlgebäcks (Oblate, Hostie); auch die rituellen Brote der Juden, die Matzen, sind ungesäuert, also Fladen.

Bei den Festen, wie sie den Ablauf des Jahres und des menschlichen Lebens begleiten, darf Gebäck in ganz bestimmten Formen nicht fehlen. Es ist das ein weites Feld, in das wir uns hier nicht verlieren dürfen; schon allein die „*Gebildbrote*", die charakteristischen Formen sind ein Studium für sich. Da sind die Formen, die wir noch aus dem Heidentume herübergenommen haben, die Sonnenscheibe, die Mondsichel (Gipfel und Hörnchen), die Ohren der sanften und fruchtbaren Frühlingshasen (Eier-Öhrli). Die Hirzehörnli (Chräbeli) sind ein Bild des Jagdopfer. Und indem man den Hefezopf zu Ehren des Toten verspeist oder ihn für die abgeschiedenen Seelen vor das Fenster stellt, opfert man ihnen einen Teil des eigenen Körpers — die Haare — nach dem alten Spruch „pars pro toto" (einen Teil für das Ganze). Zauberkraft wohnt dem Brote inne, es gibt Mut und Kraft gegen die Macht des Bösen — kurz, von der Wiege bis zum Grabe, vom Weihnachtstirggel über Fastnacht, Ostern bis zum Totenopfer der Allerseelen begleitet uns das Brot und wird damit für uns zum Inbegriff alles freundlich Nährenden und sicher Schützenden und Hegenden, mit dem mehr als nur unser materielles Wohlergehen innig verknüpft ist und dem daher des Christen Fürbitte gilt: „Unser täglich Brot gib uns heute".

H. BROCKMANN-JEROSCH

ANMERKUNGEN ZU BÜCHERN

Mit uneingeschränkt Erfreulichem sei begonnen: Gottfried Kellers *Briefe und Tagebücher*, herausgegeben von Emil Ermatinger, erscheinen in fünfter und sechster, stark vermehrter Auflage[1]). Gleichzeitig ist eine Neuauflage — die sechste und siebente — der Standardbiographie Kellers nötig geworden.[2]) Das ist eine Etappe von vielen, die sich anschließen werden; bedeutsam aber ist diese indessen durch die Bereicherung, die dem Briefbande zufließt: sämtliche Briefe an Paul Heyse werden nunmehr darin abgedruckt. Ermatinger sieht durch den Briefzuwachs seine frühere Darstellung der Freundschaft zwischen Keller und Heyse vollauf bestätigt: Keller brachte Heyse die herzlichste Sympathie entgegen, er sei „ein allerliebstes Kerlchen", berichtete er Lina Duncker; Heyse war nach dem ersten persönlichen Zusammensein, das Jacob Burckhardt vermittelt hatte, so freudig bewegt, dass er beim Abschied erklärte, er könne

[1]) J. G. Cottasche Buchhandlung Nachfolger, Stuttgart und Berlin, 1924. Druck und Ausstattung sind vorzüglich.

[2]) Ebenda.