Vom Korn zum Brot

Autor(en): **Bikle, Arnold**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **43 (1950)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-990138

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gelassen schreitet dort im Ackerfeld
Ein rüst'ger Mann, der späte Saat bestellt.
C. F. Meyer)

VOM KORN ZUM BROT.

Andächtig sät der Bauer jeden Herbst die Winterfrucht und jeden Frühling das Sommergetreide in die Ackerfurche aus. Nach einem warmen Regen hebt kurz darauf im Kornfeld ein geheimnisvolles Schaffen an. Die grünen Spitzen der Keimlinge durchbrechen die Ackerkrume und wachsen unter der segnenden Sonne und dem köstlichen Regen ohne Unterlass zu kräftigen Halmen heran. Nach der Getreideblüte widmet sich die Pflanze der Ausbildung der Körner, in denen wertvolle Nährstoffe für den künftigen Keimling, vor allem Stärke und Eiweiss, aufgespeichert werden. Nach Mitte Juli bis anfangs August sind im Flachland unsere Brotgetreidearten, allen voran der Roggen, gefolgt vom Winterweizen, vom Korn und schliesslich vom Sommerweizen, erntereif.

Ratternd fährt der Bindemäher durch das wogende Feld und

Roggen für Bindestroh drischt man noch mit dem Flegel.

wirft Gärbchen um Gärbchen beiseite, die von fleissigen Händen zu langen Puppenreihen aufgestellt werden. In kleineren Gütern mäht man das Getreide mit der Sense. Etwa eine Woche später holt der Erntewagen das kostbare Erntegut heim, wo es zum „Verschwitzen" sorgsam auf einen Garbenstock geschichtet und in der arbeitsstilleren Winterzeit gedroschen wird. Die Romantik des Dreschflegels ist längst vorbei. Die surrende Dreschmaschine trennt das Korn vom Stroh und scheidet das schwere Saat- und Backkorn vom leichten „Hühnerweizen". Der Trieur, eine sinnreiche Getreidereinigungsmaschine, besorgt schliesslich die endgültige Säuberung des Getreides von fremden Körnern und von Unkrautsamen. Das schwerste Korn dient als Saatgut. Aber auch das dem Bund abzuliefernde Brotgetreide erzielt nur bei guter Qualität den höchsten Preis. Für die Selbstversorgung behält der Bauer etwa 190 kg Weizen und Roggen auf eine erwachsene Person zurück.

Erntezeit im Hangbetrieb.

Die Brotbereitung ist fast so alt wie der Ackerbau selbst. Anfangs werden die Menschen wohl einfach die ausgedroschenen Körner gegessen haben. Später kam die Breinahrung auf, an die noch unser währschaftes „Habermues" und die Gerstensuppe erinnern. Aber schon die an unseren Seeufern niedergelassenen Pfahlbauer kannten gegen das Ende der Jungsteinzeit (etwa 2000 v. Chr.) bereits das Mahlen des Getreides zwischen zwei Steinen sowie den Backofen, in welchem sie ein dunkles Fladenbrot buken. Den Sauerteig, der das Brot so schön zum Aufgehen bringt, lernten erst spätere Völker kennen.

Gelegentlich trifft man heute noch eine alte bäuerliche Kundenmühle mit dem lustig klappernden Wasserrad an. Zwischen schweren Mühlsteinen, dem festen „Bodenstein" und dem sich über ihm drehenden „Laufstein", wird das Korn gemahlen. Je nach der Feinheit des Siebes, das die Kleie vom Mehl trennt, erhält der Müller dunkleres oder helleres Mehl. Je schwärzer das Mehl, desto nahrhafter ist das daraus ge-

Einschiessen des Brotteigs.

backene Brot. Reichlich komplizierter ist die Einrichtung moderner Grossmühlen, die man heutzutage in fast allen Landesgegenden findet.

Endlich können wir ans Backen denken. Im Bauernhaus ist der Backtag immer ein festliches Ereignis. Am Vorabend mischt die Bäuerin etwa den vierten Teil der gewünschten Teigmenge aus Mehl, Wasser, Sauerteig oder Presshefeaufguss zum Vorteig, den sie über Nacht, zugedeckt mit sauberem Linnen, ruhig liegen lässt. Am nächsten Morgen knetet sie in mehrstündigen Abstän-

Wie herrlich schmeckt das tägliche Brot!

Hafer, das tägliche Brot unserer Pferde. (Im Albulatal auf 1400 m ü. M.)

den den Rest des Teiges ein. Die geformten Brotlaibe lässt sie wieder einige Zeit an der Wärme stehen. Die mit dem „Hebel" (Sauerteig) oder der Presshefe in den Teig gebrachten Hefepilze lösen währenddessen eine starke Gärung aus, der wir das lockere Gefüge des Brotes verdanken. Endlich „schiesst" die Bäuerin die Teigformen in den gleichmässig vorgewärmten, von der Asche sauber gereinigten Backofen ein. Die Ofenhitze fördert zunächst das Aufgehen des Brotes und beendigt schliesslich jede weitere Gärung. Nach etwa einer Stunde ist das knusperige, herrlich duftende Bauernbrot fertig gebacken.

Es führt ein langer, mühsamer Weg vom unscheinbaren Samenkorn bis zum täglichen Brot. Allen Völkern ist das Brot heilig, und der Brotverschwender galt mit Recht zu allen Zeiten als ein verabscheuungswürdiger Mensch. Halten wir daher das tägliche Brot in Ehren! Arnold Bikle.