Euses Brot

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **53 (1960)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-989447

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

En Guete! Ein ganzes Jahr der Arbeit, der Liebe und Sorgfalt hat es gebraucht, bis wir in ein solch herrliches Butterbrot beissen können.

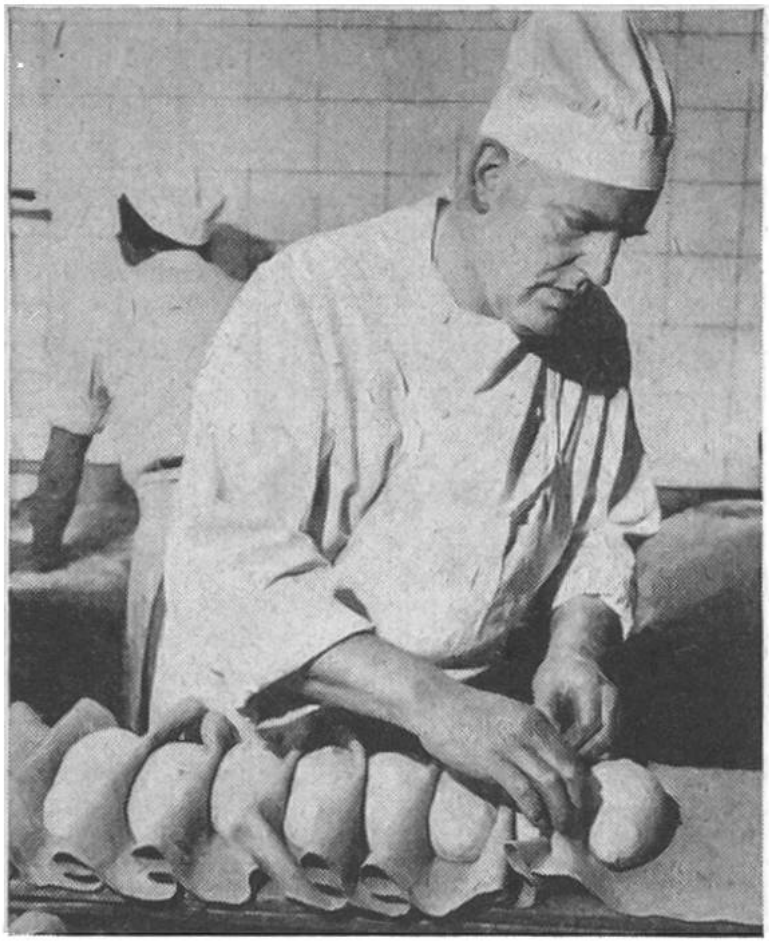
Nachdem das Mahlgut seinen langen Weg durch die Reinigungsanlagen, die Brech- und Mahlstühle sowie die Siebe zurückgelegt hat, fällt es als handelsreifes Mehl in die Säcke und ist zur Lieferung an die Bäckereien bereit.

EUSES BROT

Da liegt es auf dem Frühstückstisch: herrlich duftend, mit appetitlich braungoldenem Glanz auf der Kruste, und wartet darauf, in dicke Schnitten zerlegt, mit Butter und Konfi oder Honig bestrichen, viele kleine bärenhungrige Mägen zu füllen.
Ein ganzes Jahr der Arbeit, der Liebe und Sorgfalt hat es gebraucht, bis es hier im Körbchen lag:

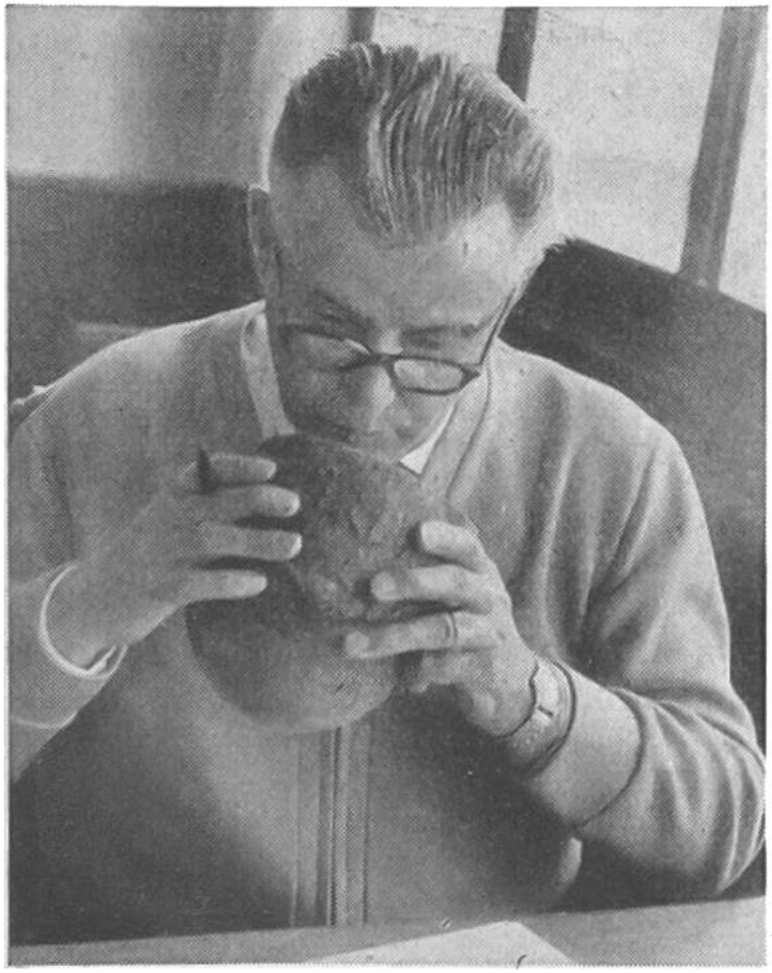
Vom Korn zum Brot

Dem Bauern war die Aufgabe anvertraut, das Samenkorn in die aufgebrochene Erde zu legen, um sein Gedeihen zu bangen und es als goldene Ähre zu ernten. Beim Dreschen wurde es fein säuberlich von der Spreu getrennt und alsdann, in Säcke abgefüllt, zum Müller gebracht.
Der Müller erfüllt die wichtige Aufgabe, die im Weizenkorn enthaltenen Energien in Form backfertigen Mehles freizumachen.

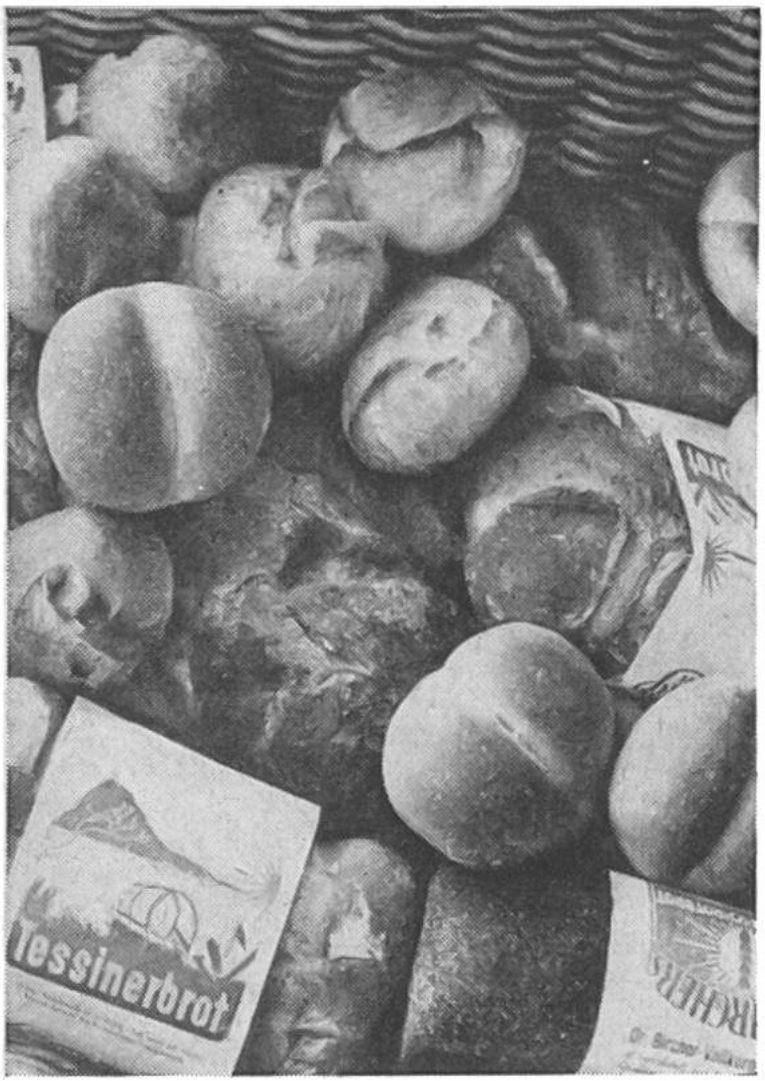


Trotz der frühen Stunde gut gelaunt, zieht der Meister einen gewirkten Laib nach dem andern in den Laden ein. Das leinene Tuch verhindert, dass die einzelnen Teigstücke aneinanderkleben.

Vor Einlagerung in den Silo wird das Getreide vorgereinigt, durch einen zweiten Separator von Unkraut, Stroh, Spreu, Staub und Sand gesäubert und hernach gewaschen, gebürstet und geschält. Die Verarbeitung gliedert sich in Aufbrechen und Ausmahlen des Getreides auf den Walzenstühlen, Absieben und Sortieren der Mahlprodukte, Trennen und Putzen der Zwischenprodukte sowie Mischen der anfallenden Mehle in Mischmaschinen. Immer wieder wird der jeweilige Verarbeitungszustand des Mahlgutes vom Müller kontrolliert. In Säcke abgefüllt, ist es bereit zur Lieferung an den Bäcker.



Hier prüft ein Experte das Brot auf die Luftigkeit seiner Krume.



Die Körbe, die frühmorgens unsere Bäckereien verlassen, zeigen eine ungeheure Vielfalt an Brotsorten. St. Galler-, Tessiner- und Vollkornbrot, Büürli, Semmeln und Weggli – Föderalismus im Brotkorb, möchte man das nennen!

Der Bäckermeister nun ist es, der aus dem Mehl das chüstige Buurebrot, das feine Weissbrot, die frischen Weggli und Gipfeli zaubert. Die Knetmaschine nimmt ihm bei der Herstellung des Teiges viele Stunden Arbeit ab. Sodann wird der Teig stückweise abgewogen, die Laibe werden gewirkt und in den Ofen «eingeschossen», wo sie während 60 bis 70 Minuten gebacken werden. Mit einem Spezialbeseli wird ihnen der «Finish» gegeben, was ihnen den appetitlichen Glanz verleiht. Durch Stichproben vergewissert sich der Bäcker, dass das Gewicht der Brote stimmt. Im heissen Zustand müssen sie leicht Übergewicht haben, weil beim Erkalten nochmals Wasser verdunstet.

Brot im Examen

So sonderbar es klingt: auch das Brot muss in regelmässigen Zeitabständen ein «Ex» bestehen. Und zwar wird es auf seine äus-

Ein Blick ins Ursprungsland des Brotes: Heute wie vor 4000 Jahren wird in Ägypten das Mehl zu mittelgrossen, harten Fladen verbacken.

sere Form und Farbe, auf Beschaffenheit der Kruste und Krume, auf Luftigkeit und schliesslich auf Geruch und Geschmack geprüft. Überall in der Schweiz unterziehen sich die Bäcker dieser Leistungsschau freiwillig, damit sie beruflich ständig auf der Höhe bleiben.

Brot mit Variationen

Die Körbe, die frühmorgens unsere Backstuben verlassen, zeigen eine grosse Vielfalt an Brotsorten. Ebenso vielfältig sind die Variationen in der Verwendung des Brotes, die unser Land kennt und die auch von ausländischen Besuchern sehr geschätzt werden. Über unser Café complet beispielsweise sind sie geradezu begeistert, und vom schweizerischen Frühstück mit knusprigen Gipfeli und Weggli, frischen Butterrölleli und Konfitüre schwärmen selbst die Engländer noch lange, nachdem sie in ihre heimatlichen Lande zu Speck und Spiegeleiern zurückgekehrt sind. Das Sandwich zwar ist keine schweizerische Erfindung, hat sich aber bei uns vollkommen eingebürgert. Zum Znüni, zum Zmittag, beim Picknick wird es, voll der herrlichsten Überraschungen, mit Begeisterung und Appetit vertilgt. – Unendlich reich sind die Verwandlungsmöglichkeiten eines Stückes Brot. Immer aber, in welchem Kleid es auch erscheinen möge, gilt ihm unsere Liebe und Verehrung für ein uraltes Nahrungsmittel, das uns zu starken, leistungsfähigen Menschen macht. am.