Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1924)

Artikel: Brote, die Jahrtausende alt sind
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988998

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

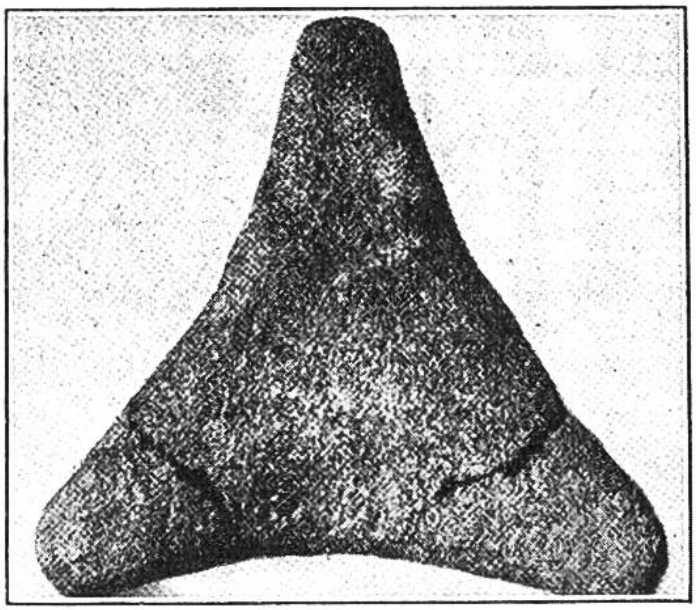
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 01.07.2025

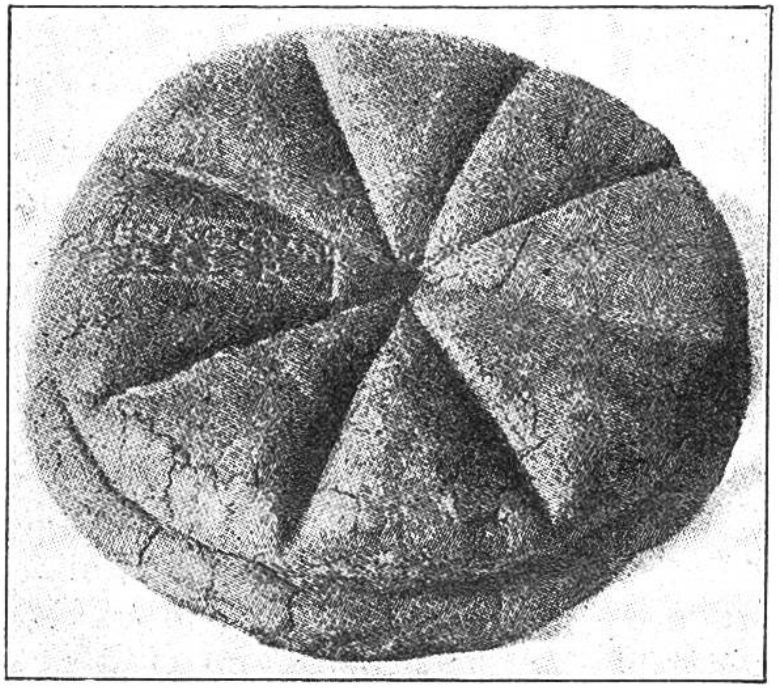
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Brote, die Jahrtausende alt sind.



Über 44 Jahrhunderte altes Brot, welches von Altertumsforschern unter den Trümmern des Königs-Tempels von Dei-el-Bahr (Ägypten) gefunden wurde.

Unter den Schätzen, welche Forscherhände in den letzten Jahrzehnten aus den Grabkammern Ägyptens ans Tageslicht hoben, fand sich auch Brot, teils platt, kuchenförmig, teils aufgetrieben wie unsere Brote. Schon um 2500 v. Chr. haben sich die Bewohner am Nil auf die Kunst des Brotbackens verstanden. „Spelz (eine Weizenart) und auch die Körner der Lotusblume werden zur Brotbereitung verwendet", berichtet Herodot. Die Ägypter gelten als die Erfinder des Backens mit Sauerteig; durch Beigeben dieser „Hefe" wurden die ungegorenen, meist scheibenähnlichen Fladen erst das, was wir heute mit „Brot" bezeichnen. – Berichte von Brot und Ackerbau in Palästina hat uns die Bibel überliefert. — Durch Phöniker und Ägypter kam das Brot zu den Griechen und später nach Italien. Die Römer kannten ungesäuertes und



Brot aus Pompeji, mit dem Stempel des Bäckers (siehe links). Heute ist dieses Brot nahezu 2000 Jahre alt.

gesäuertes Brot. Um 172 v. Chr. soll in Rom durch gewerbsmäßige Bäcker aus Griechenland eine Bäckerschule errichtet worden sein. Die Brotbäcker, welche sich im Laufe der Jahre zu einem eigenen „Stand" herausgebildet hatten, genossen hohes Ansehen. Ein Wandgemälde in einem in den dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts aufgedeckten Grabe eines reichen Müllers und Bäckers führt uns die Brotbereitung im alten Rom ausführlich vor Augen. Wir sehen das Eintreffen des Kornes in der Mühle, anschließend das Mahlen, Reinigen und Sieben und darauf das Kneten des Teiges und das Backen.

Bei den Ausgrabungen in der 79 n. Chr. durch einen Ausbruch des Vesuv verschütteten Stadt Pompeji stieß man auf stark verkohlte Brote. Chemische Untersuchungen durch Sachkundige haben ergeben, daß diese Brote einer Temperatur von 350—400° ausgesetzt waren. Diese Feststellungen lassen auf den Grad der Hitze schließen, die im Augenblick der Katastrophe in der unglücklichen Stadt herrschte.

Zum ältesten Brot, das sich nachweisen läßt, gehört dasjenige der Pfahlbauer aus der Stein- und Bronzezeit. Im Pfahlbau in Robbenhausen (Kt. Zürich), in Auvernier, Wangen, Nidau usw. fand man verkohlte Reste und in Corcelles (Kt. Neuenburg) auch ein vollständiges Brot (Fladen). Es ist meist ein Gebäck aus zerriebenen Weizen- und Hirsekörnern, oft auch aus Gerste. Unsere Vorfahren von dazumal haben den Teig auf stark erhitzten flachen Steinen in der Asche gebacken.

Die Meereswellen.

Ein französischer Forscher hat an der Küste von Spanien sorgfältige Experimente über die Höhe der Meereswellen gemacht. Er hat konstatiert, daß Wellen in einem lang anhaltenden starken Sturm 14 Meter hoch und ungefähr ebenso tief waren. Es bestand also zwischen dem höchsten Punkt und der Basis der Welle eine Differenz von 28 Metern. In einer Tiefe von 1200 Meter ist keine Bewegung der Wellen mehr bemerkbar, und auch die Temperatur des Wassers ist nahezu die gleiche im Eismeer wie unter dem Äquator. Wenn man Wellen im Sturm betrachtet, hat man den Eindruck, als ob sich das Wasser rasch vorwärts bewege. Es wogt aber in Wirklichkeit an der gleichen Stelle auf und ab, nur die Bewegung setzt sich fort.