

Unser tägliches Brot

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **4 (1928)**

Heft 11

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-833948>

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.

UNSER TÄGLICHES BROT



Eine nordafrikanische Getreidemühle mit Kameltrieb

unsern Gegenden kommt das sog. Bauernbrot nicht selten auch vom Dorfbäcker und zeichnet sich nur durch etwas dunklere Farbe vor dem andern aus. Aber noch etwa in Sardinien backen die Frauen ihr Brot selbst. Aus Stein gemauerte, mit Holz zu erhitzende Backöfen stehen im Freien und die Leute verteilen unter sich die Tage und Stunden, an denen sie den Ofen zur Verfügung haben. In großen Korbgeflechten bringen sie den fertigen Teig dorthin, geben ihm eine einfache Form und schieben ihn auf langen flachen Holzschaukeln in den Ofen. Sie wissen nichts von unsern peinlich saubern Backstuben, in denen es keinen Kohlenstaub mehr gibt und wo die mit Plättchen belegten Wände und Böden wie Spiegel wirken. / Vor den Augen der Käufer verrichten auch die Araber noch häufig das Brotbacken und aus dem dampfenden Ofen kommt das kuchenartig geformte Brot sogleich auf den Verkaufstisch, der aus einem auf den Boden gelegten



Pariser Bäckerjunge mit den in Paris so beliebten 1 m langen Weißbroten

So allgemein das Brot, oder ein Gebäck, das dem Brot ähnlich ist, zur täglichen Nahrung fast aller Völker gehört, so verschieden ist auch die Art der Zubereitung und der Feilbietung. Ja, schon die Anpflanzung des Getreides, aus dem das Brot bereitet wird, ist in den verschiedenen Ländern je nach dem Verhältnis zur modernen Technik eine ganz andere, nicht zu sprechen von den Mühlen, die auch heute noch vielfach nur aus Mühlsteinen bestehen, wobei die Kraft des menschlichen Armes die Arbeit zu verrichten hat, die etwa in Nordafrika das Kamel besorgt, in andern Ländern wieder der Wind, der auf große Flügel eingefangen wird und schließlich bei uns die maschinellen Mühlenanlagen, denen das Wasser oder der elektr. Strom die Energie zuführt. / Mit der verfeinerten Lebensweise der neuern Zeit ist die Hausbäckerei immer mehr aus der Mode gekommen und in



Auf dem Brotmarkt in Tripolis

Brot besteht. Aehnlich sind auch die Bäckerläden in Albanien, und in Tripolis kommt das Brot auf einem eigentlichen Markt zum Verkauf, der an unsere Gemüsemärkte erinnert. / Wie die Franzosen sind die Italiener als Brotesser bekannt. Aber bei dem Franzosen kommt es dabei noch mehr auf die Qualität als auf die Quantität an. In Süditalien findet man häufig Bäckerläden, die an unsere Kioske gemahnen und die Eigenart dieses Bildes wird in hohem Maße durch die Gewohnheit bestimmt, die Schau- und Musterstücke an der Außenwand mit Nägeln be-



Arabische Bäckerei mit Backöfen an der Straße

die zwölf Schaubrote ein Heiligtum und in der evangel. Kirche wird das Abendmahl, in der katholischen die Kommunion in Brotgestalt gereicht.

Unteres Bild: Bäckerläden in Tirana (Albanien)



Brotkiosk mit angehängten Musterstücken



Beim Brotbacken auf Sardinien. Mehrere Familien zusammen benutzen einen gemeinsamen, im Freien stehenden Backofen

festigt zu zeigen. Dieses Bild kann man bei uns noch etwa in den Baracken italienischer Arbeiter auf einem Bauplatz sehen. / In allen Ländern ist schließlich auch das Aussehen der Bäckerjungen, die das Brot in die Häuser der Konsumenten bringen, ein verschiedenes. In Frankreich ist er von einem Gärtnerburschen kaum zu unterscheiden, während in Deutschland die weiße Bluse und der weiße Schurz so gut zu seiner Ausrüstung gehören, wie die aufgebauchte Kronenmütze und der Korb. Daß auch da das Laufmädchen

