

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 48 (1944-1945)  
**Heft:** 23

**Artikel:** Unser täglich Brot ...  
**Autor:** Venner, Johannes Vincent  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-672942>

### **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:** 05.02.2026

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

erreicht. War's möglich? Oder täuschte er sich? Ilse-Lore hatte ihn gerufen! Ganz deutlich hatte er seinen Namen gehört! „Hans!“ hatte es wie aus tiefster Seelennot geklungen, und nochmals „Hans!“ — wie ein dringender Notruf, wie das S. O. S. der Schiffe auf hoher See...! Erschütternd lauschte er angestrengt in die Luft. Dann warf er sich mit einem Ruck herum und arbeitete in rasender Verzweiflung dem Lande zu. Sorge, Mitleid, Liebe trieben ihn ungestüm vorwärts.

Ein jäher Wetterumschlag hatte sich unterdessen vorbereitet. Über ihm ballten sich dunkle Wetterwolken zusammen. Unruhig spähte er gen Himmel. Es galt, sich zu sputen und alle Kräfte zusammenzuraffen. Die steigende Angst um seine Frau trieb ihn keuchend vorwärts.

Aus dem blauleuchtenden Tag war plötzlich schwarze Nacht geworden. Die wildgewordenen Wogen rollten und sprangen heulend dem Lande zu. Die Erschöpfung zwang den Schwimmer häufig, sich auf den Rücken zu werfen und eine Zeitlang treiben zu lassen. Im Scheine eines niederzuckenden Blitzstrahles gewahrte er endlich den weißen Strand. Im gleichen Augenblick aber rauschte ein Wolkenbruch herunter und ver schluckte den letzten Rest des Lichtes.

Mit verbissener Anstrengung kämpfte Falkendorf um das jetzt nicht mehr allzuferne Ziel. Seine

Kräfte waren schon fast bis zum Rest verausgabt. Ob er's noch schaffte? Immer vorwärts, immer vorwärts... sie ruft, sie hat gerufen...! Eine hohe Sturzwelle warf den zu Tode Erschöpften schließlich — ein erhebliches Stück von der Badeanstalt entfernt — auf den Strand.

Der Strand war menschenleer; die Badegäste waren vor dem Unwetter in kopfloser Hast geflüchtet. Keuchend und bebend lag Hans Falkendorf auf dem Sande; der Regen goß wie eine mächtige Brause auf ihn herab. Aber schon nach wenigen Augenblicken stützte er sich mit unmenschlicher Willenskraft in die Höhe. Überall lagen einzelne in der Banik vergessene Gegenstände. In Reichweite erblickte Falkendorf einen Mantel. Den warf er sich um und lief unter Aufbietung letzten Vermögens über die Kurpromenade zu seiner Wohnung.

Vor dem Lager seiner Frau brach er zusammen.

Ein tödlicher Schrecken riß die Gelähmte hoch; laut aufschreiend beugte sie sich tief zu ihm nieder und versuchte ihn aufzurichten.

Da huschte ein froher Schein über sein schon erstarrendes Gesicht.

„Ilse-Lore“, flüsterte er, „ein Wunder... Du bist geheilt!“

Und dann versank er in tiefe Ohnmacht.

## Unser täglich Brot . . .

Von Johannes Vincent Venner

Das erste, was wir als Kinder auswendig lernen mußten, war das Vaterunser. Ich glaube, wir wußten es geläufiger herzusagen als das Abc. Wenn unser kleiner Verstand auch den Sinn des schönen Gebetes vielleicht noch nicht völlig erfaßte, der eine Satz ward uns bald klar:

Unser täglich Brot gib uns heute . . .

\*

Wenn ich meine frühesten Kindheitserinnerungen durchforsche, sehe ich immer die Mutter vor mir, mit einem mächtigen Laib Ruchbrot, den sie gegen das schneeweiße Leinenhemd ihrer Bernertracht stemmte, um große runde Scheiben abzu-

schneiden, die sie in unsere emporgereckten Kinderhände legte.

Wir waren der hungrigen Mäuler viele; aber trotzdem waren der Mutter Brotschnitten reichlich zugemessen, wohlgemeint und von Herzen gegönnt, so daß ein Vierpfünder nicht weit reichte und der Vater manches „ach Gott“ seufzte, wenn der Brotkorb wieder leer und in seinem Lederbeutel gegen Ende des Monats Ebbe herrschte.

\*

Die Mutter sah uns manches nach. Ihre Strafen waren gelinde; aber in einem war sie streng wie ein Prophet aus dem alten Testament, näm-



lich, wenn wir Brot „schändeten“. Da konnte sie unerbittlich sein und uns einen ganzen Tag hungern lassen. Sie hatte auf magern Äckerchen im Oberland das Getreide gehegt wie Blumen und die junge Frucht Jahr um Jahr wie Gottesseggen herantwachsen sehen:

Brot war ihr zeitlebens etwas Heiliges!

\*

Jedem denkenden und gefühlvollen Menschen sollte Brot etwas Heiliges sein, verliert sich doch seine Zubereitung fast in mythischer Vorzeit.

Zuallererst wurden die Getreidekörner nur zwischen Steinen zermalmt und mit Wasser oder Milch zu einem dickflüssigen Brei gerührt. Erst später wurde das Getreide geröstet, und zum Gedächtnis an diese Erfindung ordnete Numa Pompilius — etwa um 700 vor Christi — dieser von mancher Sage umwobene Weise, zweite König der jungen Roma, ein jährliches Dankfest an. Er war es auch, der das Jahr in zwölf Monate einteilte und die Priesterschaften der Pontifices schuf, der das Doppeltor des Janus erbaute und das Heiligtum der Vestalinnen begründete. Nicht umsonst machte die Sage diesen weisen König und Schöpfer eines jungen Staates und einer neuen Kultur, den Inspirator einer neuen Religion, zum Lieblings Schüler des berühmten griechischen Philosophen Pythagoras: er darf mit Recht als der Vater des Brotes bezeichnet werden.

Das Zermalmen der Körner in Stampfen, Mörsern und Handmühlen lieferte ein Mehl, aus welchem mit Wasser ein Teig bereitet wurde, der in dünne Blätter geformt, auf heißen Steinen oder in der Asche geröstet wurde. Diese Form des Brotes war im Altertum allgemein bekannt. So war wohl auch das altgriechische Brot, von welchem Homer spricht, und ebenso das hebräische, welches noch jetzt von den Juden am Passahfest gegessen wird.

Auch in Abessinien, Ägypten und Vorderasien, im Zweistromeland zwischen Euphrat und Tigris, genießt man solches Brot zum Teil noch heute. Zur Zeit Abrahams kannte man gesäuertes, mit Sauerteig bereitetes Brot noch nicht, aber schon Moses verbot es den Israeliten beim Genuß des Opferlammes.

Durch die Phönizier und Ägypter kam wahr-

scheinlich das Brot nach Griechenland und wurde dort wesentlich verfeinert. Man bereitete nun hauptsächlich aus Weizen durch verschiedenartige Herstellung und mit mannigfachen Zusätzen wie Öl, Käse, Milch, Wein, Mohn, Sesam, Pfeffer usw. zahlreiche Brotsorten, kannte aber auch Brot aus Gerste, Hirse und Hafer. Obwohl der Backofen den Griechen nicht unbekannt war, bedienten sie sich dabei doch lieber irdener oder eiserner Geschirre oder buken in heißer Asche.

In Athen wurde Dionysos als Erfinder des Brotbackens hochgefeiert: ihm zu Ehren wurden in den Dionysien große Schaubrote in Prozessionen herumgetragen.

Von den Griechen kam die Brotbäckerei nach Italien; aber erst etwa um 170 vor Christi wurde in Rom der Gebrauch der Backöfen bekannt und bildete sich das Bäckerhandwerk aus, während bisher ausschließlich zu Hause Brot gebacken worden war.

Zu Augustus Zeiten zählte man in Rom schon über 300 Backhäuser und bereitete sehr verschiedene Sorten von Brot — panis, weil Pan für den Erfinder des Brotbackens galt.

Von den nördlichen Völkern lernten die Gallier das Brot zuerst kennen, und ihnen schreibt man die erste Benützung der Hefe zu. Bei den germanischen Völkern kam das Brot erst im Beginn des Mittelalters allgemein in Gebrauch. Früher genoß man an dessen Stelle, wie zu Numa Pompilius Zeiten, einen Brei oder eine, zu einer zähen, teigartigen Masse gar gesottene Mischung von Mehl und Wasser oder auch Milch, welche in Stücke gerissen und mit irgendeinem Fett zusammen genossen wurde. In Schweden kannte man noch im 16. Jahrhundert kein anderes Brot als ungegorenes: harte Kuchen, die aus Mehl und Wasser geknetet waren und gedörrt wurden.

Seit dem achtzehnten Jahrhundert fand dann das Weizenbrot so außerordentliche Verbreitung, daß Roggenbrot, welches erst nach der Völkerwanderung gebräuchlich geworden war, lange Zeit nur noch in der Schweiz, in Deutschland, dem skandinavischen Norden und Rußland vorherrschte.

\*

Früher, als die Menschen noch Zeit hatten, da hatte auch das Brot Zeit zum Werden wie zum



Vergehen. Es wurde in großen Laiben gebacken und lohnte die Arbeit der Zähne mit köstlichem Geschmack. Dann beschleunigten Zeit und Menschen das Tempo; Maschinen ersetzten die Arbeit der Hände: alles mußte rasch fertig gestellt sein. Nun hatte auch das Brot keine Zeit mehr. Schon frühmorgens sollte es fertig sein für die vielen, die auf die Minute an ihrer Arbeit sein müssen. Statt der mächtigen Bierpfänder wurden alle möglichen kleinen Brote und Brötchen gebacken. Die Zürcher haben ihre, die St. Galler, die Basler und die Berner: da gibt es weißes, halbweißes und schwarzes Brot, gibt Bürli, Mürgegli, Mürtschli, Steckenbrot, Züpfen, Weggen und Weggli, Gipfel und Modelbrot, die in Nord und Süd, in Ost und West unserer Heimat stets eine etwas verschiedene Form annehmen, und von denen der Lokalpatriotismus behauptet, sein Brot sei das beste und die ihm gang und gäbe gewordene Form sei die appetitlichste.

In unserer Jugend ging kein Dienstag und kein Samstag — die Berner Markttage — vorüber, ohne daß uns die Mutter vom Brotmarkt an der Keßlergasse ein paar Weggli mit langen, knusperigen Spitzen mitbrachte, die wir zuerst recht genießerisch abbissen, wie es einst Doktor Bärli getan hat. Dieses Berner Original, von dem noch manche Anekdote und manche Eulenspiegelerei zirkuliert, sollte als Bub einst für seine Mutter, bei der Kaffeebesuche eingekehrt war,

solche Spitzenweggli holen. Auf der Treppe der Heiliggeistkirche setzte sich aber der Knabe hin und begann nun fein säuberlich von jedem Weggli die goldgelbe Spitze abzubeißen. Wie ihn seine Mutter nach diesem fleißigen Bemühen empfangen haben wird, wissen wir ja wohl alle, die wir ähnliche Taten im Lausbubenkonto unserer Jugend auf der Debitseite stehen haben.

Von diesem Doktor Bärli erzählte die Mutter noch eine andere Wegglimoritat: Als ihm ein Bäcker einmal etwas liliputanisch geratene Weggli verkaufte, ging er unter den Zeitglockenturm und nagelte eines davon ans Brett, wo die hohe Obrigkeit ihre Mandate den Bürgern kund und zu wissen tat. Neben das infriminierte Weggli heftete er einen Zettel mit Namen und Adresse des knauserigen Bäckers.

\*

Wir lernten schon als Kinder das Brot ehren, denn wir schlossen es in unser tägliches Gebet ein. Dann ward uns der Begriff gedeutet, daß Gottes Wort das Brot des Lebens sei. Beim Abendmahle durchrieselten uns ehrfürchtige Schauer, da wir um den Sinn dieser Opferspeise wußten, und darum sollten wir bis an unserer Tage Ende nie vergessen, wenn wir ein Stück Brot brechen, welch sakrale Weihe in dieser Handlung liegt:

Brot ist eines der höchsten Symbole des Pilgerweges auf Erden!

## *Bleibe dir treu !*

*Ernst Eschmann*

Hast du dich einmal erkannt,  
bleibe, bleibe dir treu!  
Oh Teufel und Tücken  
Wider dich streiten,  
Laß dich nicht zwingen,  
Laß dich nicht drücken!  
Und wie auf Schwingen  
Des Adlers  
Schwebest du frei!

Laß sie rauschen, die Welt!  
Sie treib's, wie sie will!  
Auf dich selber gestellt  
Kämpf dich durch's dichte Gestrüpp!  
Wenn auch mit Narben,  
Erntest du Garben  
Edelster Güter.  
Als Herr und Gebieter  
Des Glücks, deines Herzens  
Kommst du ans Ziel.