Brot seit Jahrtausenden

Autor(en): **E.R.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **64 (1991)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519693

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

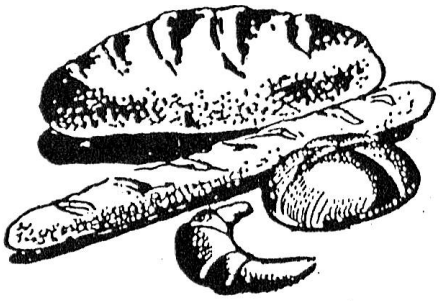
Brot seit Jahrtausenden

Die Geschichte des Brotes reicht mit ihrem Beginn nahe heran an die Anfänge der Menschheit, denn man kann wohl annehmen, dass in den bewohnten Gebieten, in denen die Frühformen unserer Getreidearten heimisch waren, der Mensch sie zu seiner Ernährung benützte. Eine Brotzubereitung nach unserer heutigen Art und Weise war diesen ersten Nutzniessern des «goldenen Segens» allerdings nicht bekannt. Man vermutet, dass sie die Getreidekörner mit Steinen zermalmten und sie derart gebrochen mit Wasser kochten und in Form eines Breis genossen. Nach alten Funden von Mörsern und Handmühlen zu schliessen, mag es aber dann gelungen sein, das Korn so fein zu zerstossen, dass Mehl daraus entstand. Das eignete sich nun, mit Wasser vermengt, zur Zubereitung eines zähen Teiges, der in Form eines Fladens auf heissen Steinen gebacken wurde. Das war das erste geformte Brot, hart, wenig schmackhaft und schwer verdaulich. Dann kam die grosse Entdekkung, die für die Menschheit wohl eine der wichtigsten war: die Auflockerung des Brotgebäcks durch den Sauerteig.

Nach der Meinung der Historiker fällt dieses Verdienst einem Ägypter zu, der einen Rest seines Fladenteigs längere Zeit unbedeckt stehen gelassen hatte und ihn dann nach damaliger Gewohnheit auf einem heissen Stein buk. Er mag wohl nicht wenig erstaunt gewesen sein, als dieser Rest zu einem stattlichen Laib anschwoll, der, von zahlreichen Luftlöchern durchsetzt, ganz neue Eigenschaften und einen erhöhten Wohlgeschmack gegenüber seinen gerösteten Fladen hatte.

Was die Veränderung bewirkte, war der Hefepilz, der den Teigrest durchwuchert hatte und eine Gärung hervorrief. Bei dieser verwandelt sich der Zucker des Stärkemehls in Alkohol und Kohlensäure, die sich bei der Backwärme ausdehnen und zu entweichen suchen. Es bilden sich zahlreiche Bläschen im Teig, lockern ihn auf und machen ihn bekömmlich.

Die Backkunst hat sich im Geburtsland des Brotes rasch entwickelt, und an den Höfen der Pharaonen waren schon mehrere Personen mit der Zubereitung der Gebäcke beschäftigt. Ihre Backwaren hatten schon damals verschiedene Formen und waren teilweise mit Zutaten wie Sesam, Koriander und Lotosbeere verfeinert. Gebacken wurden sie in kegelförmigen Öfen.



Bei uns sind die Urformen des Weizens (Emmer-, Zwergweizen und Einkorn) schon um 3000 Jahre vor Christus angebaut worden. Die Herstellung von Brot mit Sauerteig aus diesen Getreidearten war offenbar noch nicht bekannt, denn bei den Pfahlbauerbroten, die man fand und die gegen 4000 Jahre alt sein dürften, hat man festgestellt, dass sie nur aus grob gebrochenen Körnern zubereitet waren und als runde Fladen von etwa 13 cm Durchmesser und 2 bis 5 cm Dicke auf heissen Steinen, mit glühender Asche bedeckt, gebacken wurden. Von den nördlicher lebenden Völkern kannten die Gallier zuerst die Zubereitung von Brot mit Hefe, die Germanen folgten dieser Sitte später.

Lange Zeit wurde das Brot nur von Frauen zubereitet, eigentliche Bäcker traten bei uns erst vor rund 1100 Jahren auf, im alten Rom aber schon um 173 vor Christus. Sie genossen hohes Ansehen, denn das Brot spielte zu jener Zeit in der Volksernährung eine viel grössere Rolle als heute. Bei Missernten stand der Hunger unweigerlich bevor, denn die Kartoffel kam erst um 1730

Lücken sind zu schliessen, zuerst bei den Fliegern, dann bei den Panzergrenadieren und der Artillerie. Die ohne Not verfügte De-facto-Reduktion des Rüstungsmittel muss um der Glaubwürdigkeit des Ganzen willen widerrufen werden. Die Frage der wirtschaftlichen Tragbarkeit stellt sich bei einem Anteil der EMD-Ausgaben am Bruttosozialprodukt von weniger als 2 Prozent nicht.

in unseren Breiten zum Anbau. Man versuchte oft mit den merkwürdigsten Dingen das noch vorhandene Getreidemehl zu strecken. So gab es Notbrote mit Zusätzen von Eicheln, Rosskastanien, Queckenwurzeln, Holzmehl und anderem mehr.

In unseren Tagen, da das Brot als selbstverständliche Zukost auf dem Tische liegt, denkt man kaum mehr daran, wie beschwerlich der Weg der Urform des Brotes bis zu unseren Gebäcken war. Heute stehen Brotgetreidearten in grosser Auswahl zur Verfügung, die es ermöglichen, «unser täglich Brot» vom hohen Norden bis zum Aequator, von den Tiefebenen bis hinauf auf 3000 m Höhe im Himalaja anzubauen.

E. R.

Getreidespeise und Brot als Militärverpflegung

Je vollkommener eine Sache, desto empfindlicher für gute und böse Behandlung. *Dante*

Seit Jahrtausenden zählt das Getreide zu den wichtigsten Bestandteilen der menschlichen Nahrung. Es ist deshalb verständlich, dass schon in vorgeschichtlicher Zeit bei Unruhen und Kriegen der Sicherung der Getreideversorgung alle Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Dies wird besonders durch zahlreiche Nachrichten aus dem alten Ägypten bewiesen.

Die grosse Bedeutung des Brotes im alten Ägypten ist heute allgemein bekannt. Weniger vernimmt man hingegen von der damaligen militärischen Bedeutung der Getreidespeise. Der *Ägypter,* der im Alltag drei bis vier Brote ass, kannte diese Speise auch im Kriegsdienst. Zur Verpflegung seines Heeres besass Ägypten *staatliche Bäckereien* in Alexandrien und Memphis. Daneben liess man den Brotbedarf durch das Gewerbe oder die Einfuhr aus Syrien ergänzen, wovon besonders das anscheinend *typische Militärbrot* «Keleschet» und «Cherpes» bezogen wurde. Bereits damals gab es eine Art Armeeverpflegungsmagazine, von denen aus der Nachschub ins Feld stattfand[1]).

Auf dem *Marsche* hatte der ägyptische Soldat sein Brot selbst mitzutragen, wie folgende Nachricht erzählt: «Sein *Brot und Wasser* trägt er auf der Schulter, wie eines Esels Last.»

In Feldzügen reichte der Vorrat oft nicht aus und wurde durch Requisition und Raub ergänzt. Wenn von einem Feldzug der alten Ägypter mit Stolz im Heeresbericht erwähnt wird: «Keiner von ihnen raubte Brotteig oder Sandalen, keiner von ihnen nahm Brot aus irgendeiner Stadt», so dürfte dieses Lob weniger der Disziplin als der genügenden Versorgung der Truppe zuzuschreiben sein.

Wie die eigene Versorgung war im Kriege die *Störung der Getreideverpflegung* des Feindes wichtig. So liess man z. B. die Kornfelder im feindlichen Lande abbrennen.

Von militärischer und kriegswirtschaftlicher Bedeutung war das Getreide ebenfalls im alten *Griechenland.*

Brotkunde im Truppenhaushalt

Es ist nicht sinnvoll, die das Brot betreffenden Ziffern des Reglementes 60.1 «Truppenhaushalt» abzuschreiben oder zu zitieren. Jeder Leser verfügt in der Regel über das wichtige Reglement im Truppenhaushalt. So rufen wir einfach die betreffenden Ziffern, welche über das Brot in der Armeeküche Hinweise und Vorschriften enthalten, in Erinnerung.

Ziffern 65 – 70 beschreiben den Nährwert, die Brotsorten im Truppenhaushalt, den Brotkonsum, das Brot von zivilen Lieferanten, die Kontrolle bei der Lieferung und die Brotlagerung.

In der *Ziffer 185* wird das Brot als Hauptbestandteil und der Brotersatz beim Frühstück umschrieben.

Bei der *Ziffer 230* ist die Zusammenstellung von Zwischenverpflegungen, insbesondere die Warengruppe 6 «Brot, Brotkonserven und Bisquits» zu beachten.