

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 269 (1996)

Artikel: Brot seit Jahrtausenden
Autor: Riggenbach, Emanuel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-655735>

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: 06.04.2026

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

Brot seit Jahrtausenden

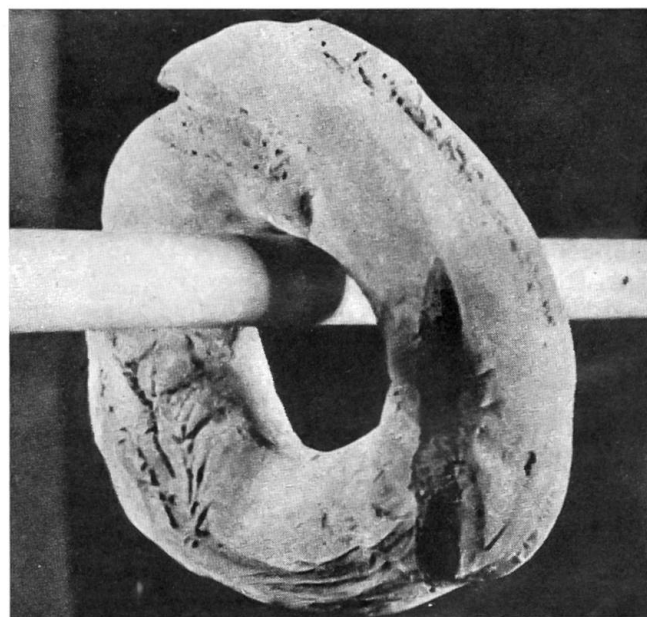
Die Geschichte des Brotes reicht mit ihrem Beginn nahe heran an die Anfänge der Menschheit, denn man kann wohl sagen, dass in den bewohnten Gebieten, in denen die Frühformen unserer Getreidearten heimisch waren, der Mensch sie zu seiner Ernährung benützte. Eine Brotzubereitung nach unserer heutigen Art 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 Entdeckung, 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 anschwell, 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. So bilden sich zahlreiche Bläschen im Teig, lockern ihn auf und machen ihn bekömmlich. Ein noch heute in einem österreichischen Museum erhaltenes ägyptisches Brot, das über 5000 Jahre alt ist, und Körnerfunde in Pyramiden belegen, dass diese ersten Brote mit Sauerteig aus Emmerweizen (eine dem Dinkel verwandte Weizenart) hergestellt wurden.

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



Brot in Ringform aus dem Puschlav. Da früher nur einige Male im Jahr gebacken wurde, gab man dem Brot diese Form, um es im Speicher, an einer Stange aufgehängt, vor Mäusen sicher aufzubewahren.

Bei uns sind die Urformen des Weizens: Emmer-, Zwergweizen und Einkorn um 3000 Jahre vor Christus schon angebaut worden. Die Herstellung von Brot mit Sauerteig aus diesen Getreidearten war allem nach 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 15 cm Durchmesser und 2 bis 5 cm Dicke auf heissen Steinen, mit glühender Asche bedeckt, gebacken wurden.

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 in unseren Breiten erst um 1730 zum Anbau. Je nach Gegend enthielten die Notbrote, die in solchen Zeiten aufkamen, Zusätze



Ein Brot aus dem Walliser Ort Bruson, das mit dem Christusmonogramm verziert ist und einer alten Sitte gemäss nach Segnung in der Kapelle an die Bevölkerung verteilt wird.

von Eicheln, getrocknetem Obst, Queckenwurzeln, Holzmehl, getrockneten Fischen oder auch Blut. In Frankreich mischte man im Jahre 843 dem Mehl sogar Erde bei, um dem Hunger zu steuern.

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

Der Brand von Huttwil

Dort, wo heute das Landstädtchen Huttwil steht, lag vor Zeiten eine grosse Stadt, die sich weit über die Hügel der Umgebung ausdehnte. An der Rot habe damals das Rathaus gestanden, in Schweinbrunnen sei der Schweinemarkt gewesen und dort, wo heute Schmidigen liegt, hätten die Schmiede ihr Handwerk betrieben. Doch durch die grossen Brände sei die Stadt völlig zerstört worden.

Am Tag vor dem Brande stotterte das Geläute der Kirchturmuhren bei jedem Stunden-schlag, und niemand wusste warum. Niemand ahnte, dass in der nächsten Nacht ein ungeheures Gewitter über die Stadt hereinbrechen sollte. Als es dann losbrach, soll inmitten der lodernen Häuser ein fremder Bauer gestanden sein, der mit allerlei Zauber das Feuer zu bannen suchte. In der luzernischen Nachbarschaft warf man damals bei drohendem Gewitter eine Handvoll Salz in die Luft und rief dazu die Worte: «Heiliger Antonius, nimm das Wetter in deine Hand und jag es nach dem Bernerland.»

* * *

Es gibt wenige Männer, die harte Arbeit lieben. Aber das Unglück will es, dass wir immer gerade einen von dieser Sorte als Chef haben.