

**Zeitschrift:** Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art  
**Band:** 29 (1942)  
**Heft:** 2-3

**Rubrik:** Das Brot : zur Ausstellung im Basler Gewerbemuseum

### **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:** 04.04.2026

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

starrte an die Decke. Da bemerkte ich zum erstenmal, dass ja da oben das bekannte Ulmer Leuchter-Weibchen, auf elektrisch montiert, zu mir heruntergrinste, und dass da in reicher Fülle das ganze Blendwerk einer falschen Heraldik über die reich profilierten Kassetten ausgegossen war; die Bilder ringsum entpuppten sich sämtlich als nichtswürdige Imitationen ehemals berühmt gewesener Veduten; die Säulen, die da wie faule Mägde herumstanden, enthüllten ihre unsagbaren Proportionen. Und die Farben! Der Karmintteppich, der seladongrüne Marmorsockel, die violetten Portieren, der schäbige Messingglanz

## Das Brot zur Ausstellung im Basler Gewerbemuseum

Die Geschichte des Brotes ist fast so alt wie die Geschichte der Kultur überhaupt, denn deren eigentlicher Beginn liegt in dem Augenblick, da der Mensch wild wachsende Gräser «kultivierte», sie aussäte zu Feldern, da er anfangs, Agrikultur zu treiben und damit sesshaft zu werden. So ist der Getreidesame, das Kornfeld zu einer Grundlage des Lebens geworden, das tägliche Brot zugleich zum lebenspendenden Sinnbild, dessen tiefster Ausdruck die Hostie ist. Doch geht die Symbolisierung des Brotes auf vorchristliche Zeiten zurück, in zahlreichen Volksbräuchen bis heute erhalten. Wie kaum auf einem anderen Gebiet, ist in der Geschichte des Brotes Altes neben Neuem lebendig geblieben, verknüpfen sich die Zeiten und wird das Gemeinsame erkennbar. Aus diesem weitgespannten Gebiet will die Ausstellung einen Ausschnitt zeigen in Bild, Wort und Objekt: die Gewinnung, Bereitung und Verwendung des Brotes in historischer Kontinuität, und innerhalb dieses Rahmens in einigen Streiflichtern die Entwicklung des Bäckerhandwerkes.

Schon der steinzeitliche Sammler kannte verschiedene Getreidearten, deren Körner er geröstet ass. Den Anbau begann die jüngere Steinzeit mit Grabstock und Hacke und vervollständigte die bronzezeitliche Pflugkultur. Die meisten Getreidearten stammen aus Vorderasien, von denen sich in Europa auf die Dauer Weizen, Gerste, Roggen und Hafer, je nach der Gegend, durchsetzten. Das «Korn» der Schweiz war lange Zeit der Dinkel. In Südeuropa fand der Mais, aus Mexiko stammend, ursprünglich das einzige Brotgetreide Amerikas, Aufnahme.

Die Vorstufe der Brotbereitung war die Breinahrung, die zum gebackenen flachen Fladen führte, wofür sich alle Getreidearten eignen; Weizen und Roggen jedoch ermöglichten das Laibbrot mit aufgehendem Teig, da sie einen dafür notwendigen Eiweißstoff, den Kleber, enthalten. Die anderen wurden Futtergetreide oder dienten nunmehr der ergänzenden Breinahrung, wie auch die Hirse bis weit ins Mittelalter, die zur Zeit der Pfahlbauten noch zum Brot verwendet wurde. Manche Kulturkreise sind indessen bis heute bei der Breinahrung an Stelle des Brotes verblieben, so Ost- und Südasiens mit ihrem Reis.

Auch in der Feldbestellung und Ernte ist eine Gleichzeitigkeit verschiedener technischer Stufen ablesbar, besonders auch in der geographisch vielgestaltigen Schweiz. Trotz motorisiertem Pflug, trotz Sä-, Mäh- und Garbenbinde- sowie Dreschmaschine wird in abgelegenen Regionen der Boden noch mit der Hacke oder dem primitiven hölzernen Pflug bearbeitet, wird noch mit der Hand gesät, wird das Korn mit Sichel oder Sense geschnitten, geschieht das Dreschen durch Ausklopfen der Ähren an einem Stein oder mit dem Flegel, so dass spätantike, mittelalterliche und barocke Illustrationen oft wie Dar-

des Treppengeländers, das süsse Rosa des ungeheuren Kaminschosses — Herrgott! Habe ich das denn noch nie gesehen? Habe ich tatsächlich vierzehn Tage lang in einer mit solchen Scheusslichkeiten siebzehnter Güte verbrämten Höhle existieren können? Um des fließenden Wassers willen? Um der dicken Teppiche willen? Um des geräuschlosen Lifts willen?

Ich schluckte, stand auf und verlangte meine Rechnung.

(Im Halbdämmer der aufkeimenden Erkenntnis, dass sich das Angebot nach der Nachfrage orientiert.)

*Josuah*

stellungen aus der Gegenwart anmuten: das mühevollte Jahr des Bauers, von den Jahreszeiten bedingt und dennoch von zeitloser Gültigkeit heute wie einst.

Eine wichtige Station auf dem Wege zum Brot ist das Kornlagern und der Kornhandel, mit den sorgsam erstellten bäuerlichen Getreidespeichern und den städtischen Kornhäusern, die in den Turmbauten der Silos ihre moderne Fortsetzung finden. Schöne alte Kornmasse und mit sinnreichen Modellen bedruckte Säcke lassen den Wert und die Bedeutung erkennen, die diesem kostbaren Gut seit jeher zukam. Eine Frühform des Mahlens trifft man in dem jetzt noch im primitiven Gebrauch üblichen, fürs alte Ägypten bezeugten Zerreiben der Körner mit einem Stein; eine nächste Stufe bedeutet das Zerstoßen im Mörser, wie es die Griechen taten. Das Prinzip der Handmühle schliesslich, eine Erfindung der Römer, mit Läufer und Bodenstein, fand seine technische Vervollkommnung in der wasser- und windgetriebenen Mühle. Heute, bei Dampf und Elektrizität als Antrieb, werden die Körner zwischen Walzen zerquetscht und Plansichter besorgen an Stelle des Beuteln das Feinsieben des Mehls.

Das Mehl der primitiven Mühlen ergab ein ähnliches Brot wie das neuerdings aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten erstrebte Vollkornbrot, das fast alle Bestandteile des Korns enthält. Im allgemeinen jedoch herrschte die Tendenz nach einer möglichst reinen Trennung des Mehlkörpers von seiner Umhüllung vor. Die entscheidende Wendung in der Brotbereitung bedeutete die Entdeckung der Gärfähigkeit des Teiges. Bereits im alten Babylon und Ägypten kannte man die Wirkung des Sauerteigs.

Das Backen, das zentrale Moment im Werdegang des Brotes, ist älter als der Backofen selbst, und noch heute trifft man die vorerhitzte steinerne Platte, auf die der Teigfladen oder -laib gelegt wird. Einen wesentlichen Schritt zum Backofen bedeutete die tönernerne oder steinerne Backglocke, die, über den Teig gestülpt, gelegentlich noch in Südeuropa in Gebrauch ist. An ihre Form erinnert noch das Lehm- oder Steingewölbe des primitiven Ofens. Die jetzt nur noch selten übliche direkte Feuerung (in den erhitzten, ausgekehrten Ofen wird das zu hackende Brot gefüllt) wurde von den Römern schon überholt durch die Schaffung eines separaten, unter den Backraum verlegten Heizraumes. Im 19. Jahrhundert ging die Entwicklung weiter durch die Kohlenfeuerung zum Dampfbackofen, den jetzt der elektrische Backofen ablöst. Bäckereibilder von der Antike über das Mittelalter bis zur Gegenwart zeigen Bleibendes und Sichwandelndes in Betrieb, vom Mischen, Kneten und Formen des Teiges bis zum Backen und dem fertigen Brot, von der Handarbeit mit der Backschaufel bis zum maschinell mechanisierten Vorgang mit dem Laufband.

Neben dem schon früh entwickelten städtischen Brotvertrieb

hat sich auf dem Lande noch vielfach in der häuslichen Brotbereitung ein ursprünglicher Zustand gehalten. Sehr reizvoll ist es, die verschiedenen Aufbewahrungsweisen des meist auf Vorrat hergestellten Brotes zu verfolgen. Manche Dörfer haben ihre Gemeindebackstube und ihren Gemeindebackofen, wobei jeder Haushalt sein Brot durch einen eigenen Stempel kennzeichnet. Den Weg des abendländischen Bäckereigewerbes aber dokumentieren aufs anschaulichste Ladenbilder und Zunftsinsignien. Seit dem antiken Rom ist in der Regel mit der Bäckerei auch der Laden verbunden, außer im Mittelalter, wo er gern in Verkaufsläden untergebracht war, die etwa der heutigen Verkaufsfiliale, von Grossbäckereien beliefert, entsprechen.

Zu Brotgebrauch und -sitte leiten die Brotsorten über. Bei gewissen regionalen Unterschieden haben sich die Brotarten und -formen durch die Jahrtausende eine erstaunliche Ähnlichkeit bewahrt, wie sie prähistorische Funde und bildliche Darstellungen von der Antike bis in die neuere Zeit belegen. So leben die langausgezogenen Fladenbrote der griechischen Vasenbilder in Armenien weiter und die runden Fladen unserer Vorzeit haben sich in Bulgarien, Sardinien, Skandinavien bis jetzt neben dem Laibbrot behauptet. Und dieses variiert nur die Grundformen des von den Römern bevorzugten runden Laibes oder des länglichen, wobei letzterer manchmal zum Ringlaib führt. Ebenso zeigt das Klein- und Festtagsgebäck, dessen Gestaltung der Phantasie grösseren Spielraum bietet als das schlichtere, weniger wandlungsfähige Alltagsbrot, oft noch ältestes Gepräge. Die Verwendung von Weizen und Roggen wechselt, je nach klimatischer Lage und Bevölkerungsschicht, wie auch die Mischung verschiedener Getreide. Zu einer Dar-

stellung des Brotes gehört indessen auch das der Hungerjahre, ergreifendes Zeichen immer wieder hereinbrechenden Schicksals und des Versuches, ihm zu widerstehen. So wurde in Notzeiten das Brot gestreckt durch Hinzufügen von Brei- oder Futtergetreide, Kleie, gemahlene Rinden in Nord-, Kastanien in Südeuropa, aber auch durch Häcksel und selbst Erde.

Das Brot als Ausdruck der täglichen Nahrung, ja des Lebensnotwendigen überhaupt, hängt aufs engste zusammen mit dem gesamten abendländischen Kulturverlauf. Brot bei den Mahlzeiten, als Kost und Zukost, Brot unterwegs und in der Arbeitsrast, die Segnung der Brote im Lötschental und die Schmückung mit der Weihnachtskerze in den Karpathen, Brot als Zeichen der Gastfreundschaft und der Hilfsbereitschaft: Brot als Speise und Sinnbild, werthaft an und in sich und zugleich Träger stärksten seelischen Erlebens. Als Symbol findet es sichtbaren Niederschlag der ihm zugesprochenen ideellen Kräfte in den Walliser Spendbroten, in besonderen ornamentierten Modellen geformt, und in den überall verbreiteten Gebildbroten. Zahlreiche Gebildbrote, wie Gestirne, Zopf und Brezel, Tiere, Herzen, menschliche Figuren und anderes mehr, gehen zurück auf vorchristliches Brauchtum, auf Opfer- und Votivgaben: auf Verehrung der überweltlichen Mächte, auf Fruchtbarkeits- und Heilmagie, auf den Totenkult. Vielfach veränderte das Christentum die Bedeutung der Formen, die inzwischen auch schon wieder oft in Vergessenheit geriet. Doch ist in allen, heute meist nur dekorativ bewerteten, ein geistesgeschichtliches Erbe bewahrt, das unbewusst in so manchem Klein- und Festgebäck, auch in den Modellen für Änisbrötli, sich überliefert hat.

M.

## Weihnachtsausstellung der Basler Künstler

*Gedächtnisausstellung für Wilhelm de Goumois*

Der Gang durch die Räume der Kunsthalle hinterliess ein mühsames Gefühl der Mattigkeit, das sich leider durch mehrere folgende Gänge nicht berichtigte, den Eindruck, dass der Grossteil der heutigen Maler nicht mehr weiss, warum er eigentlich malt und — was im wesentlichen dasselbe heisst — für wen er malt. Auch für eine unter keinem anderen Gesichtspunkt zusammengestellte Ausstellung als dem, möglichst zahlreichen malerischen und plastischen Arbeiten Gelegenheit zu geben, gesehen und verkauft zu werden, liesse sich ein solches Niveau nicht mehr verteidigen. Durch die Beteiligung der gesamten Basler Künstlerschaft ist die Weihnachtsausstellung aber jeweils mehr als eine Verkaufsausstellung: ein jährlicher Querschnitt durch die lokale Kunstsituation.

Trotzdem wir bisher von den weltgeschichtlichen Erschütterungen verschont geblieben sind, zeigt der Mangel an wirklicher künstlerischer Produktivität, wie stark wir an der europäischen Krisis teilhaben. Man ist heute schnell bereit, alle Kunst der Jahrhundertwende zum vornherein als etwas Überwundenes, Verächtliches abzutun — die Offenheit des Auges fehlt ihr gegenüber ebenso, wie gegenüber dem gegenwärtigen Erlebnis. Sonst sähe man, dass dies die letzte Epoche war, die einen so starken Eigeninhalt hatte, dass sie sich originell aussprechen konnte. Beim Gedanken an die Jahrhundertwende wird einem auch immer wieder bewusst, dass gerade eine Zeit mit lebendigem Eigeninhalt zugleich eine Zeit lebendig konservativer Haltung ist, das heisst, dass sie das vergangene Bildungsgut in ihrer Erlebnisart gegenwärtig hat und es dabei nicht als Last, sondern im Gegenteil als Bereicherung empfindet. Aus dem Mangel erlebnismässiger Ursprünglichkeit haben wir umgekehrt heute den Kontakt mit der Überlieferung als einem lebendig Gegenwärtigen verloren, wir überbrücken den

Einbruch der Geschichtslosigkeit durch ein mittelbar gewordenen Gefühl der Ehrfurcht vor museal gewordenen Dingen. Genau so wie heute für die allermeisten Menschen Schiller und Goethe, Mozart und Michelangelo auf einem ehrfürchtig bestaunten Podest stehen, aber versteinert, als Kristallisationen aus den Wesensgehalten des täglichen Lebens ausgeschieden, so fehlt heute fast allen künstlerischen Hervorbringungen die Ursprünglichkeit des Erlebnisses, des Sehens.

Es mag den Anschein haben, dass die Weihnachtsausstellung der Basler Künstler mit solchen Überlegungen zu schwer belastet wird, da sie gar nicht den Anspruch darauf erhebt, kritischen Maßstäben dieser Art standzuhalten. Indessen wird gerade eine Ausstellung, die ihren Beschauer so unbewegt entlässt wie diese, um so dringender nach dem Woher und Wohin der heutigen Malerei fragen lassen, je weniger sie selbst mit dieser Frage beschäftigt erscheint; darüber hinaus sind dies Überlegungen, wie sie auch durch die Luzerner «Nationale» angeregt wurden und wie sie sich heute in allen Gemeinschafts- und Gruppenausstellungen aufdrängen.

Die Dezemberausstellung der Basler Künstler war nur ein weiteres Beispiel für die oben charakterisierte Situation. Es fehlt, namentlich in den jungen Reihen, am ursprünglich gesehenen, neuen, eigenen Erlebnis, aus dem sich die ewigen Themen menschlicher Darstellung, der Landschaft, des Stilllebens usw., mit neuem Gehalt füllen könnten; das Wiederholen von Vorbildern herrscht vor, das Sehen in der Manier eines schon Vorhandenen. Am stärksten wirkten auch diesmal die Senioren, die sich am Jahrhundertbeginn ihr Rüstzeug und ein bestimmendes Weltbild erworben haben und bis heute von dieser festen Grundlage ausgehen. Die mittlere Generation, jene Künstler umfassend, deren entscheidende Entwicklungszeit in die Bodenlosigkeit der zwanziger Jahre gefallen