

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 4 (1928)
Heft: 11

Artikel: Unser tägliches Brot
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-833948>

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: 20.02.2026

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

UNSER TÄGLICHES BROT



Eine nordafrikanische Getreidemühle mit Kameleantrieb

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 Holzschauflern 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

Brott besteht. Ähnlich 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 den 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)



Beim Brotbacken auf Sardinien. Mehrere Familien zusammen benützen 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 aufgebaute Kronenmütze und der Korb. Daß auch das das Laufmädchen



Brotkiosk mit angehängten Musterstücken

