

Unser tägliches Brot

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 24

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-646628>

Nutzungsbedingungen

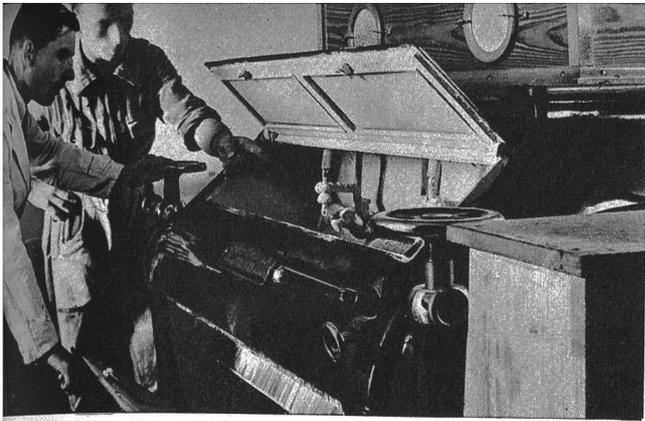
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.

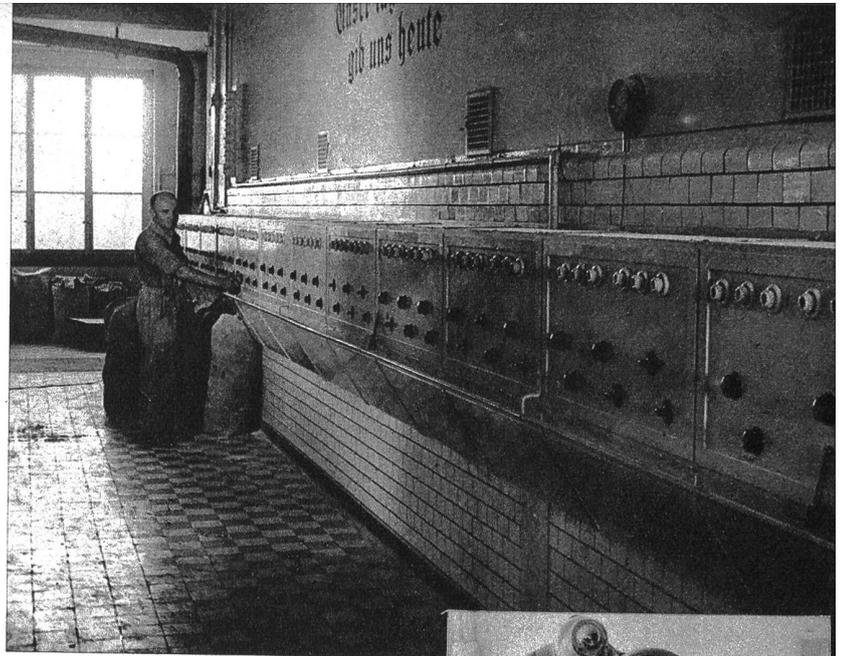
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.



Aus der Mühle



Unser tägliches Brot

bringt dreifachen Segen ins Haus: Es zu erarbeiten bringt Segen.

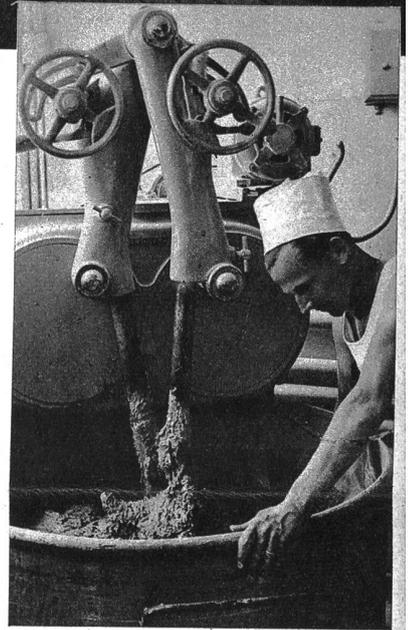
Das Mahlen der Getreidekörner geschah seit ältesten Zeiten zwischen zwei Steinen — mit der Handmühle durch menschliche Kraft.

Die moderne Zeit hat auch moderne Mahlmethoden mit sich gebracht. Das Mehl, das aus dem vollständigen Getreidekorn gemahlen wird — also aus Schalen, Keim und Mehlkern — ist nur kurze Zeit haltbar. Werden aber beim Mahlen Schalen und Keim vom Mehlkern entfernt, dann entsteht ein weisses, für das Auge sehr gefälliges Mehl, das darum irrümlicherweise für besonders gut gehalten wird... Dieses Mehl ist ziemlich lange haltbar, und man kann mit ihm handeln wie mit Salz oder Zucker.

Dass man mit der Entfernung von Keim und Schalen aus dem Getreidekern gleichzeitig die hochwertigen Nährstoffe entfernt, wusste man lange Zeit nicht. Erst seit wenigen Jahrzehnten herrscht volle wissenschaftliche Klarheit darüber, welch grossen Werte dem Feinmehl mit der Wegnahme von Schalen und Keim verlorengegangen sind.

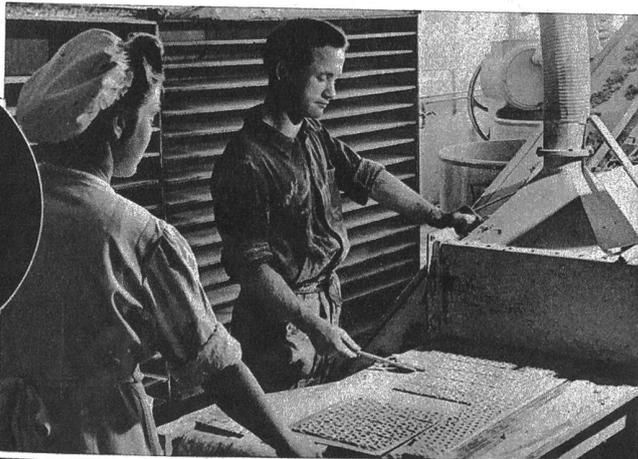
Das Knäckebrot, wie es in Murten hergestellt wird, hat diesen wissenschaftlichen Ergebnissen volle Rechnung getragen. Das gründlich gereinigte Korn wird in eigener Mühle hundertprozentig vermahlen. Dadurch werden die wertvollen Nährstoffe unversehrt erhalten. Mit viel Flüssigkeit, Hefe und langer Rührzeit wird der Teig hergestellt und in dicke Fladen von 4 bis 8 mm Höhe geformt. Das Backen erfolgt unter rascher Zufuhr grosser Wärmemengen in der Zeit von 7—8 Minuten, wobei Ueberhitzung vermieden wird. Das Wasser verschwindet bis auf etwa 20 %, und dieser Rest verhindert das Entstehen höherer Temperaturen als 100—102 Grad im Brote. In besonderen Wärmekammern bei 45 Grad werden die Brote ausgetrocknet, bis ein Wassergehalt von 6 % übrigbleibt.

Das Knäckebrot ist damit als richtiges Volksbrot gekennzeichnet; es enthält alle Nährstoffe, ist leicht verdaulich, regt die Kautätigkeit, die Speichel und Magensaftdrüsen an, fördert und kräftigt die Darmbewegungen, ist frei von Pilzkeimen und Bakterien, hat leichtes Gewicht und ist lange haltbar. Es ist zu hoffen, dass bald alle Volkskreise die Vorteile des Knäckebrot für sich in Anspruch nehmen können.

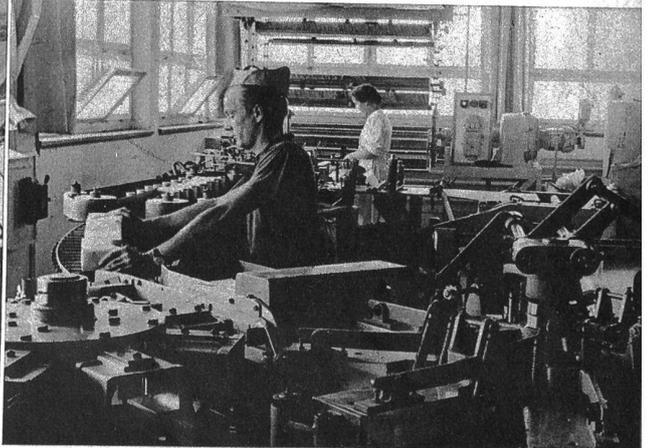


Der Teig wird geknetet

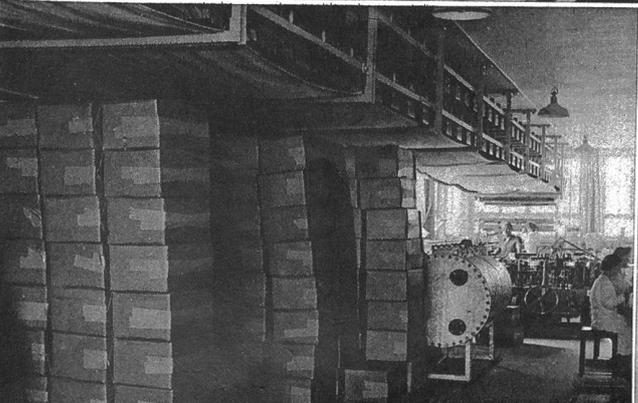
Aufnahmen aus dem Betriebe der Knäckebrot-Werke Murten AG.



Oben links: Arbeit bei der Teigformmaschine



Oben rechts: Die Packmaschine



Unten links: Der Packraum mit der mechanischen Förderanlage an der Decke



Unten rechts: Spedition