

Bücherschau

Von

Karl Hermann Jacob-Friesen †

Adrian, Walter: So wurde Brot aus Halm und Glut. Getreideanbau, Getreideverarbeitung und Bäckerei der Vorzeit. 2. Auflage. Bielefeld (Ceres-Verlag) 1959. 120 Seiten mit 76, z. T. farbigen Abb. und 6 Karten. Geb. 7,60 DM.

Das von uns schon in 1. Auflage im Heft 21 (1952) angezeigte Buchlein erschien in 2. Auflage; in ihr wurden die s. Z. beanstandeten Stellen verbessert. So sehen wir, daß uns die vieltausendjährige Geschichte des Brotes bis in die Zeit des Wildbeutertums zurückführt, d. h. bis zum Ende der Altsteinzeit, wo die Körner wildwachsender Grasarten schon zur Speise gedient haben werden. Wahrscheinlich wurden diese Körner schon zerrieben, zu Brei angerührt und dieser auf einen glühendgemachten Stein gestrichen. Das ungesäuerte Brot oder der Fladen war erfunden. Ein Fortschritt wurde aber erst erzielt, nachdem der Mensch Ackerbauer geworden war, in Mittel- und Nordeuropa seit dem 4. Jahrtausend vor Chr., im Zweistromland und in Ägypten ein oder mehrere tausend Jahre früher. Unter den Ackerfrüchten hatte bei uns anfangs die Gerste die größte Bedeutung und bildete die Grundlage für die Breinahrung, während der Weizen (in mehreren Arten) das wichtigste Brotgetreide darstellte, denn Roggen kam erst mit der frühen Eisenzeit in Gebrauch. Noch in der jüngeren Steinzeit wurde, wie die Funde ausweisen, der Backofen erfunden, der den Teig nicht nur von unten, sondern von allen Seiten erhitzte und eine gleichmäßige Garung und dadurch eine Lockerung des Brotes erzielte. Wann und wo der Brotteig angesäuert wurde, läßt sich nicht feststellen, wahrscheinlich hat der Bau der Backöfen den Weg für das gesäuerte Brot geebnet. Allgemein kam das gesäuerte Brot nach Ansicht des Verf. bei den Germanen erst mit dem Beginn der Eisenzeit, also seit 750 vor Chr., in Gebrauch, doch blieb auch der Brei bis in die Neuzeit hin ein wichtiger Bestand der Volksnahrung.