

17. III. 1915.

## Notbrot.

Aus Repejzentgyörgy im Eisenburger Komitat wird uns geschrieben: Sehr geehrte Redaktion! In einer deutschen Tageszeitung lasen wir kürzlich einen Artikel, demzufolge es gelungen sein soll, aus Stroh Mehl herzustellen. Anlässlich dessen möchten wir es nicht veräumen, der sehr geehrten Redaktion nachstehendes mitzuteilen: Hier in Repejzentgyörgy erzählen uns alte Leute, daß man im Jahre 1848 aus den Kolbenspindeln des Kukuruz (Mais) Mehl bereitete. Dieses Mehl soll sehr nahrhaft und, den damaligen Verhältnissen entsprechend, auch ganz schmackhaft gewesen sein. Vielleicht dienen wir durch diese Nachricht ein klein wenig der Allgemeinheit, was uns sehr freuen würde. Hochachtungsvoll: Die Spitalsverwaltung des bischöflichen Reserve-lazarets in Repejzentgyörgy, Post Hegysalu.

Hierzu ist zu bemerken, daß es in der Tat dem Berliner Chemiker Dr. Friedländer gelungen ist, aus Stroh Mehl, allerdings nur für Futterzwecke, herzustellen. Daß die Kolbenspindeln vom Kukuruz in Notzeiten zur Brotbereitung Verwendung fanden, ist gleichfalls Tatsache. Ebenso wurden ja die Mehrenspindeln verschiedener Getreidearten unter das Brot verbäcken. Blättert man in den alten Akten und hält man Umschau in den völkerrkundlichen Werken, so findet man überhaupt, daß unser Kriegsbrot eine ganze Reihe merkwürdiger Ahnen hat. Aus den sogenannten Pyramidentexten, die dem dritten Jahrhundert v. Chr. angehören, ergibt sich in Uebereinstimmung mit viel späteren Mitteilungen des römischen Schriftstellers Diodor, daß die alten Ägypter in den durch eine unzureichende Nilüberschwemmung herbeigeführten Notstandsjahren, wie sie nur zu häufig vorkamen und auch in der Bibel aus der Moseszeit erwähnt werden, die Wurzeln der damals noch endlose Uferdickichte bildenden Papyrusstauden und der Lotusblume getrocknet und zerrieben dem Teige zusetzten. Von den Skythenvölkern am unwirtlichen nordöstlichen Gestade des Schwarzen Meeres erzählt ein Geograph der römischen Kaiserzeit, daß sie getrocknete Fische zwischen Steinen zerrieben und dies Fischmehl dem Brote zusetzten — ein Notbehelf, der auch bei den Lappen der Halbinsel Kola am Weissen Meer bekannt ist. Dabei sei gleich erwähnt, daß aus der Wikingerzeit von einem schwedischen Forscher Brote aufgefunden wurden, die aus grob zerkleinerter Ackererbse und Fichtenrinde bestehen. Sie sind unzweifelhaft als ein Notbrot anzusehen, da die sonst gefundenen Brote aus Gerste hergestellt waren.

In den schlimmsten Zeiten der Christenverfolgung unter Kaiser Diokletian lebten nach Augustinus die in die Schluchten der nordafrikanischen Wüstengebirge geflüchteten Christen monatelang von „Kuchen“, das heißt Hungerbrot aus Strauch- und Graswurzeln. Von ähnlichem Broterzatz wissen die Afrikaforscher Junker und Krapp aus dem Negerlande und Ostafrika zu berichten; die Buschmänner der Kalahari, die eigentlich immer in einer Notstandszeit leben, benützen die dicken Wurzelstöcke der *Belmitichia Mirabilis*, einer merkwürdigen Steppenpflanze, zur Bereitung einer kümmerlichen, brotfladen-ähnlichen Speise. Den seltsamsten Broterzatz haben wohl einige Indianerstämme des nördlichen Südamerika entdeckt: sie benützen eine weiche, fettige, tonige Erde, die Alexander v. Humboldt zuerst untersucht, der Orinokoreisende Appun dann später erprobt und hungerstillend gefunden hat. In den mittelalterlichen Hungersnöden, die Europa mehrfach heimsuchten, wurden Kastanien, Rübenschnitzel, Eicheln, Bohnen, ja auch Moos, Birkenrinde und Sägemehl dem Brote zusetzt. Die Chroniken der deutschen Städte erzählen erstaunliche Einzelheiten, die dem guten Magen und der Unspruchslosigkeit der damaligen Geschlechter alle Ehre machten. Aber auch in der neueren Zeit lehrte die Not, das Brot durch solche und ähnliche zweifelhafte Zutaten zu „strecken“. Im Jahre 1773 gab ein Dr. Strauberg zu Stockholm das Rezept eines

Rübenbrotes, das von der schwedischen Akademie der Wissenschaften als vorzüglich begutachtet wurde. Danach wurden „gekochte und zu Mus zerstampfte Kohlrüben zu gleichen Teilen mit Roggen- und Gerstenmehl unter Zusatz von kochendem Wasser zu einem Teig verknetet, der dann unter Zugabe von Sauerteig zum Gären und Aufgehen gebracht wurde“. Dies Brot wurde in dem großen Notjahr 1847, das wie ähnlich in Frankreich vor 1789 dem Revolutionsjahr voransging und allerhand Umsturzgedanken den Boden ebnete, von einigen Pfarrern in Hessen eingeführt und soll sich großer Beliebtheit erfreut haben. In derselben Hungerszeit wurde auch das **Eichelbrot** ziemlich volkstümlich, wobei die zerschnittenen Eicheln zuerst durch öfter erneuertes Wasser ausgelaugt und dann getrocknet, gemahlen und dem Teig zugefetzt wurden.

Wie Moos sogar und **Kleebütmehl** — aus den getrockneten und zerriebenen Blütenköpfen des weißen und roten Klees hergestellt — als Broterzatz möglich sind, haben die Notzeiten vor der französischen Revolution, die Hippolyt Laine so packend geschildert hat, und das Elend der schlesischen Weber um die Mitte des vorigen Jahrhunderts gezeigt, das in Gerhart Hauptmanns bekannter Dichtung nachklingt. Die Benützung der **Quackenwurzeln**, einer stark wuchernden Grasart, wurde 1850 von dem Oberpräsidenten von Brandenburg amtlich als Mehlerzatz für die Brotbereitung empfohlen. Und in einer 1817 erschienenen Schrift, die sogar eine zweite Auflage erlebte, schlug der Universitätsprofessor Autenrieth in Tübingen gar ein Brot mit **Sägespänezusatz** vor, das freilich keinen Anklang fand. Man sieht: Wir sind mit unserem Kriegsbrot noch gar nicht schlecht daran.