

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 24

Artikel: Unser tägliches Brot
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-646628>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

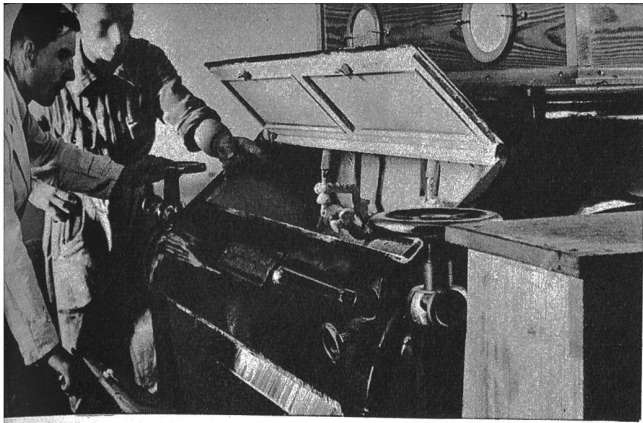
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

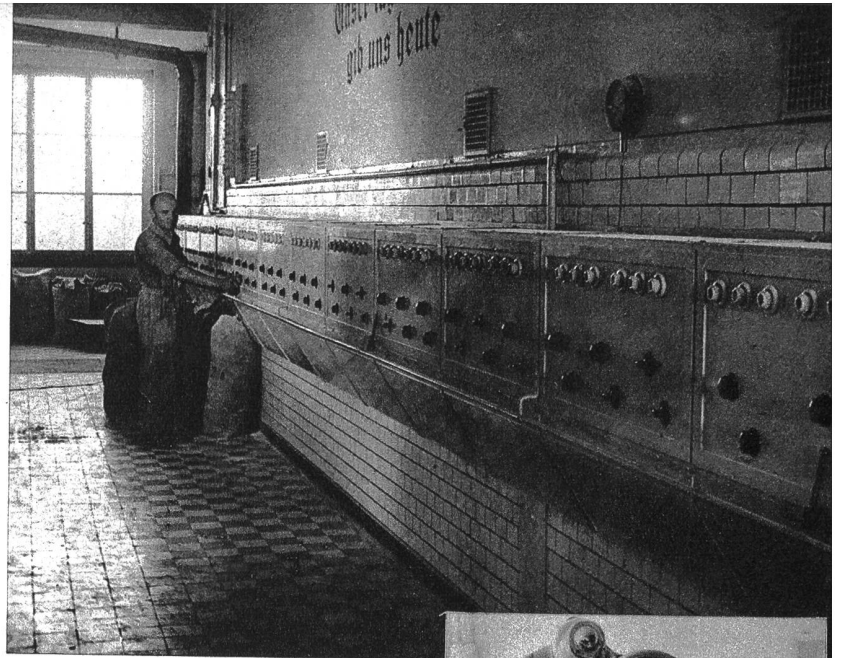
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

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



Aus der Mühle



Unser tägliches Brot

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

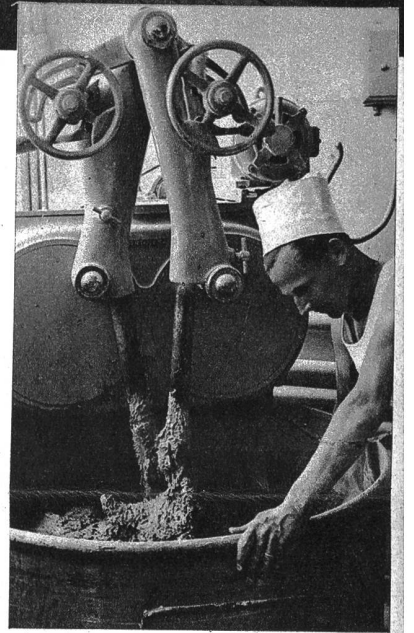
Das Mahlen der Getreidekörner geschah seit ältesten Zeiten zwischen zwei Steinen — mit der Handmühle durch menschliche Kraft.

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.

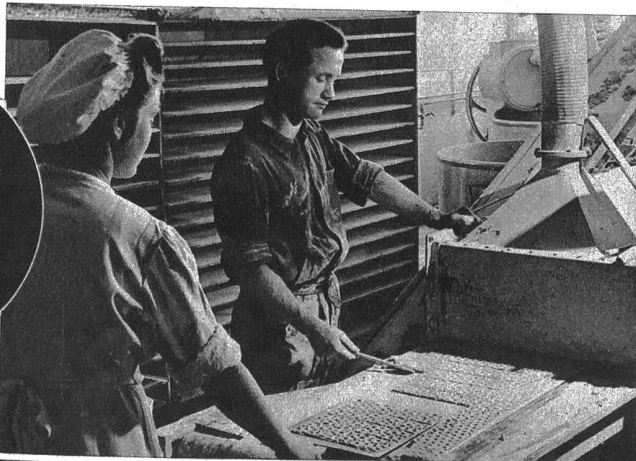
Das Knäckebrötchen, wie es in Murten hergestellt wird, hat diesen wissenschaftlichen Ergebnissen volle Rechnung getragen. Das gründlich gereinigte Korn wird in eigener Mühle hundertprozentig vermahlen. Dadurch werden die wertvollen Nährstoffe unversehrt erhalten. Mit viel Flüssigkeit, Hefe und langer 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 Knäckebrötchen 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 Knäckebrötes für sich in Anspruch nehmen können.

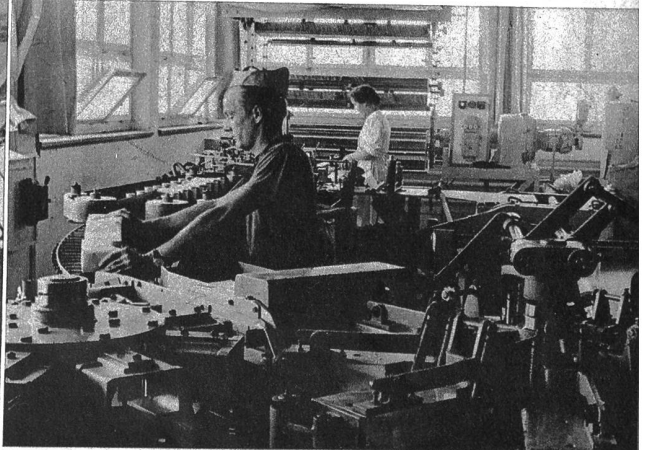


Der Teig wird geknetet

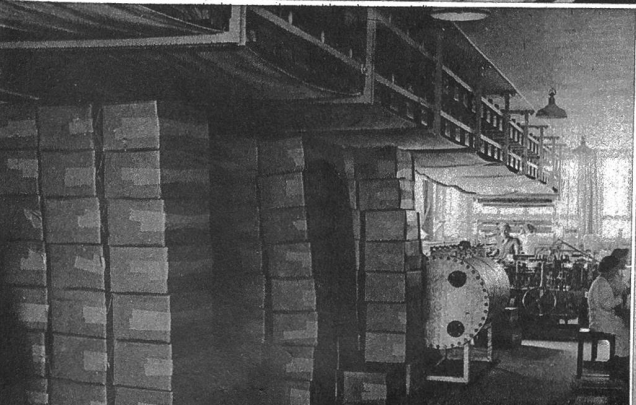
**Aufnahmen
aus dem Betriebe der
Knäckebrötchen-Werke
Murten AG.**



Oben links:
Arbeit bei der Teigformmaschine



Oben rechts:
Die Packmaschine



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



Unten rechts:
Spedition