

2. Kap., Vers 14, ob zwar an anderen Stellen, z. B. 3. B. Mose, Kap. 26, V. 26 bereits von Brod, und an noch anderen Stellen, z. B. Jeremias Kap. 7, V. 18 von Kuchen die Rede ist, der zuvor geknetet und dann gebacken wurde \*). Es scheint, daß die Gerste das erste Getreide war, das man allgemeiner benutzte; denn neben dem Weizen wird im alten Testamente vorzugsweise der Gerste gedacht \*\*) und die Profanscribenten des klassischen Alterthums sagen geradezu, daß sie das Hauptnahrungsmittel abgegeben habe \*\*\*). Nun aber ist wie bekannt das Gerstenkorn von einer sehr harten, ungenießbaren, rauhen Hülse umgeben, die sich nur durch die Schärfe des Mühlsteines gut vom mehligem Kerne trennen läßt. Ob zwar nun schon zu Abrahams Zeiten des Mehles gedacht wird †), also eine Vorrichtung bereits existiren mußte, vermöge welcher man die Körner zu zermalmen verstand (wovon gleich weiter unten die Rede sein soll), so kann man wohl annehmen, daß diese Vorrichtung nicht bereits allenthalben und allgemein bekannt war und man daher statt dieser sich des Feuers bediente, um die Hülse vom Kern zu trennen; zugleich wahrscheinlich aber auch, um der Gerste einen etwas angenehmeren Geschmack zu geben und sie leichter kauen zu können. Aber auch selbst beim Zermalmen des Getreides auf anderem Wege als durch die Zähne erleichterte die Wirkung des Feuers (das Rösten) die Arbeit um ein Wesentliches. Ob man dieselbe vor dem Rösten vielleicht erst in Wasser aufsteden ließ, um sie sodann leichter von der Hülse trennen zu können, mag dahingestellt bleiben ††).

\*) Eine größere Abhandlung von den Schaubroden findet man in Lundius jüdische Heiligthümer. Fol. Hamb. 1704. 1. Bd. R. 24.

\*\*) 5. Mose Kap. 8, V. 8. — 1. Buch der Könige 4, 28. — 2. Buch der Chronika Kap. 2, V. 10.

\*\*\*) *Plinius* hist. nat. lib. XVIII, c. 10. — *Dionys. Halicarn.* lib. 2. — *Pausanias* lib. I, c. 38.

†) 1. Mose Kap. 18, V. 6.

††) Nach einer älteren Reisebeschreibung sollen die Kalmücken an den Ufern des Irtyš sich im vorigen Jahrhundert noch eines ähnlichen Verfahrens bedient haben, indem sie die Gerste, welche ihr gewöhnlichstes Nahrungsmittel ausmachte, einige Zeit im Wasser weichen ließen, sie sodann nochmals drückten, um sie von der Schaale zu lösen und sodann ohne Wasser in Kesseln an's Feuer setzten, bis sie wohl geröstet war. Diese Kost, die sie mit den Händen aßen, sollte ihr tägliches Brod sein (*Recueil des voyages au Nord.* Amsterdam 1731. Tom. 8. pag. 181, welches Werk wir indeß nicht eingesehen haben).