

nämlich, als Abraham \*) den drei Engeln, die ihm im Thale Mamre erschienen, Brod reichte (2000 Jahre vor Christi Geburt). Daß dieses Brod wohl nicht ein Gebäck, ähnlich dem Brod unserer Zeit, gewesen ist, sondern es meist wie die ungesäuerten Osterkuchen der jezigen Juden, dünne, hart gebackene Fladen waren, geht aus einer Menge von Bibelstellen des alten Testaments hervor \*\*). Da sie dünne platte Kuchen waren, so bedurfte man auch keine Messer, um sie zu zerschneiden, sondern brach dieselben, woraus die in der Bibel so überaus oft vorkommende Redensart: das Brod brechen (z. B. beim Abendmahl) erklärlich wird. Die Beduinen Arabiens und des mareotischen Gebietes genießen noch gegenwärtig ihr Brod in Kuchenform, welches sie unter der Kohlen- gluth backen \*\*\*) , sowie die Peruaner ähnliche schwarzbraune Fladen als Brod benutzen †).

\*) 1. B. Mose Kap. 18, V. 5.

\*\*) 1. B. Mose Kap. 18, V. 6. — 3. B. Mose Kap. 2, V. 4. — Jeremias Kap. 7, V. 18.

\*\*\*) J. M. A. Scholz, Reise in der Gegend zwischen Alexandrien und Parâtonium, die libysche Wüste u. s. Leipzig 1822. S. 63.

†) J. J. v. Eschudi, Peru. Reisskizzen a. d. J. 1838 — 1842. gr. 8. St. Gallen 1846. 2r Thl. S. 168.

Die fladenartige Form des Brodes findet sich in fast allen Ländern des wärmeren oder heißen Klima und ist vielleicht eine bedingte Nothwendigkeit, indem man bei dem überhaupt geringeren Genuß von Speisen gar zu bald von der Luftwärme ausgetrocknetes Brod haben würde, wenn man nicht in kleineren Quantitäten und gleich etwas hart bäcke. Nächst den so eben angeführten Stellen aus den Werken glaubwürdiger und berühmter Reisender wollen wir hier wörtlich noch eine Lesefrucht abdrucken, die unseren Gewerksgenossen nicht ohne Interesse sein dürfte: „In türkischen Dorfschaften ist Brodbacken ein wirkliches Ereigniß; der Ofen ist tief in die Erde bei dem gemeinschaftlichen Ruheplaze eingesenkt und wird mit getrocknetem Dünger, der gewöhnlichen Feuerung in türkischen Dörfern, geheizt. Der zu dünnen, Pfannkuchen ähnlichen Platten geknetete Teig wird dann gegen die Seiten gestellt, und es wird nicht lange Zeit dazu erfordert, um ihn in Brod umzuwandeln.“ (G. Fowler, drei Jahre in Persien und Reiseabenteuer in Kurdistan. Uebers. v. Richard. 8. Aachen 1842. 1r Bd. S. 196.) — An der Tafel der Reichen in Persien jedoch ist es anders; dort wird das Brod auch fladenartig, aber nicht eigentlich gebacken, also auch nicht hart genossen. Wenn man zur Mahlzeit gehen will, so erscheint ein Diener mit einem ungeheuer großen Fladen, den er als Tischtuch über den Tisch ausbreitet, und darauf werden die anderen Speisen gelegt. Da die vornehmsten Reichswürden-