

Nachener Brot.

Jedem Touristen, der in Frankreich und in Italien war, ist es bekannt, daß in Paris und in Italien in Rom und Neapel das Brot, das Hausbrot und das Gebäck überhaupt, viel zu römischen übrig lassen. Man hört mit Klagen über das landesübliche Gebäckwert und ist froh, wenn man „deutsches Brot“, nach deutscher Art gebacken, erhalten kann.

In Rom und Paris sind die Brotwagen mit der Aufschrift: „Deutschs Brot“, in Paris: „pain viennois“ bekannte Erfindungen.

Für die Kulturgeschichte ist die Wahrnehmung von großem Interesse, sogar von Bedeutung, daß das Bäckerhandwerk in Italien, in den Städten, schon ein freies Gewerbe war, während dasselbe Gewerbe über den Alpen noch von den Hörigen und von Leibeigenen betrieben wurde. Aus den Weiszümmern, die uns aus dem fränkischen Zeitalter erhalten geblieben sind, erfahren wir, daß die Bäcker, die Schmiede, die Sandwerker überhaupt, auch die Jäger und Fischer zu den Leibeigenen gehörten. In Italien dagegen, wie aus den römischen Annalen und aus den Ausgrabungen in Pompeji zu erkennen ist, wurde schon in sehr früher Zeit die Bäckerei von den Bürgerleuten betrieben, so wie heute überall in den europäischen Städten.

Nach einer „natürlichen“, oder sagen wir, angemessenen, Entwicklung müßte also das Gegenteil der Fall sein und das italienische und französische Brot und Gebäck müßten an der Spitze des europäischen Vorkurses „marschieren“. — In den Städten nördlich der Alpen haben wir viele, sehr viele, die schon sehr frühe einen Ruf mit ihrem Brot erlangten, und es ist zu erkennen, daß ein Wettbewerb zwischen den verschiedenen Orten und zwischen den Zünften und Gilden in der Zubereitung des Gebäcks, vom Brot angefangen, entstanden ist.

Zwei Städte haben den ältesten Ruf und Ruhm: Aachen und Wien. In den beiden Städten haben wir auch wahrscheinlich die ältesten Zünfte und Gilden zu finden. Die Frage: ob zur Zeit Karls des Großen die Bäcker und Sandwerker in Aachen noch Hörige oder Leibeigene waren, kann mit der Himmelfahrt auf die Kapitularen beantwortet werden. Wir finden schon die Vereinigungen vor und geschlossene bürgerliche Gewerbe, die also schon in der Merowingerzeit vorhanden gewesen sein müssen. Die Namen der Bischöfe und Äbte, die Leibeigenschaft aufgehoben haben, sind der Geschichte erhalten geblieben: Erzbischof Wilhelm von Reims (1167), Grafen Ermelinde von Luxemburg (1244) etc.

Das bürgerliche Gewerbe hatte seine Lehrzeit, Befestigung, Meisterhaftigkeit und schon mit dieser aufsteigenden Stala mußte eine Verbesserung der Erzeugnisse sich ergeben. — Diese Verbesserung tritt auch in dem zunehmenden Ruf hervor, den die Erzeugnisse in den Städten und Ländern umher erlangten, und der Sprachforscher ist berechtigt zu sagen: auch in der großen Anzahl von Benennungen, welche die Produkte in der Volkssprache erhielten.

Nicht wenige dieser Benennungen (und nicht im Bäckerhandwerk allein) haben uns Aufklärung gegeben über wertvolle altdeutsche Wörter und Ausdrücke. Im Volksmunde und in der Volkssprache sind sie festgehalten worden und im Wandel der Zeiten, mehr oder weniger vermindert, bis auf unsere Tage gekommen.

Das Bäckerhandwerk in den alten Städten Aach, Köln, Wien, Trier, Wien zeigt viele verwandte Züge und weist auf einen gemeinsamen Ursprung: Italien und Rom!

Wir haben aus der Gegend von Brüm alte, gegossene Eisenplatten mit Abbildungen einer Bäckerei, auf welchen man zahlreiche alte Formen erkennen kann, und diese Formen erinnern zum Teil an jene, die im alten Rom gebräuchlich waren und die im pompejanischen Museum vorhanden sind. Wir erkennen die runden Formen, die langen und länglichen (Brotweck), die Stanzformen und die kleinen, runden (Puffeljer). Diese Platten stammen aus dem XV. und XVI. Jahrhundert. Man darf annehmen, daß einige der Brotformen viele Jahrhunderte alt und einige neue dazu gekommen sind.

Die römischen Regionen, welche am Ufer des Rheins ihre Neben bauten, die römischen Handwerker, die ihre Werkstätten errichteten, müssen auch die römischen Formen der alltäglichen Nahrungsmittel mitgebracht haben. Und wir haben einen klassischen Bezeugen aus dem Anfang der Christenzeit am Rhein, der dimtesten Zeit für die Geschichtsforschung. In Trier lebte der römische Retor Claudius Mamertus (292), welcher in einer Rede auf den Kaiser Diocletian die demütigen Worte sprach (und schrieb): „Die Scheunen fallen zusammen unter der Last der aufgehäuften Früchte, und noch immer wird der Ackerbau vermehrt. Wo früher Wälder waren, sind jetzt Ackerfelder; wir erliegen unter der Arbeit der Ernte und der Weinlese.“

Die aufgeschichteten Früchte mühten zu Brot verarbeitet werden und die Formen konnten nur von römischen Arbeitern gegeben werden.

Durch Strabo haben wir erfahren, daß in den Alpenregionen sehr zahlreiche Heerden Vieh und Schweine vorhanden waren. „Daß sie eine Menge Gemästetes und Gealantes nicht nur für Rom, sondern für die meisten Teile von Italien hätten liefern können“. Wir haben es also schon mit Schinken und „Geräuchertem“ zu thun, und es wäre völlig undenkbar, wenn bei dieser (zeitweiligen) Wohlhabenheit, das wichtigste Gewerbe, das der Brotbereitung, zurückgeblieben sein sollte! Wir brauchen dabei nicht an „Krentebrotchere“ zu denken, oder an Brinten — wohl aber an ein kräftiges Sauer- und Kornbrot.

Kreuz und Vorkweck sind als Erzeugnisse des mittelalterlichen Bürgerthums anzuspreden. Desgleichen die Schämml, die fälschlich Scherml gesprochen wird.

Das Franzbrötchen ist fälschlich als ein französisches Brötchen bezeichnet worden. Es ist ein Aachener Produkt, und zwar aus der Stangreißzeit. Kaiser Franz von Österreich brachte zu Stangreiß in Aachen seinen Wiener Leibbäcker mit (auch einen Konditor), welcher mit seinem Vorkweck der heimischen Aachener Schämml scharfe Konkurrenz machte — bis auf den heutigen Tag. Dasselbe Semmel findet man in Wien als Kaisersemmel, nur in der Form wenig geändert, aber hergestellt aus dem feinsten ungarischen Weizenmehl. Nach dem Kaiser Franz wurde das Gebäck in Aachen „Franzbrötchen“ genannt. (Französische Brötchen wurden die Miltbrötchen genannt.) Die Aachener kombinierten beim Kaffee Franzbrötchen und Schämml mit dem Schwarzbrot und benannten diese „Frauenbrüder“.

Das eigentliche Aachener Hausbrot, das Schwarzbrot, Kornbrot, soll auch aus Trier stammen. Das Schwarzbrot erhielt eine Verbesserung durch die preussische Militärbäckerei, das sogenannte Kommissbrot, welches von vielen vorgezogen wird. Ein sehr gutes Brot ist das Sauerbrot, welches jetzt immer weniger gebacken wird. Desgleichen das graue Krugbrot, eine kleine Art von Semmel; auch „Sträpse“ genannt. Das kleinste Brötchen, das „Docher Ströps“, nahm eine besondere Stellung ein und war sehr beliebt. Dann das schwere Graubrot, das Brot des Arbeiters, und verschiedene Wecken, die den Uebergang zur „Konditorei“ bilden.

Ein Vergleich dieses Gebäcks, etwa mit dem Münchener, zeigt sehr bald den Vortzug des Aacheners. Das süddeutsche und das eigentliche norddeutsche Gebäck unterscheidet sich immer mehr oder weniger scharf von dem Wiener und Aachener Produkt.

Was die Städte Aachen, Trier, Köln für den Weiten waren, das waren Cornuntum und Vindobona für den Osten. Die römischen Gewerbetreibenden und Handwerker, die mit den Regionen nach Aachen kamen, brachten auch die Kunstfertigkeiten und Handgriffe aus der Heimat mit. Erst in unierer witzbegierigen Zeit hat man dieser Seite der Kultur, Entwicklung eine eingehendere Aufmerksamkeit zugewendet.

Cornuntum war nicht allein ein Stadelager, sondern eine ausgebreitete Stadt wie Köln, mit Handwerkern, Künstlern, Gewerbetreibenden; mit Bäckereien und Weinschenken. Weniger wissen wir aus der römischen Zeit von Wien — aber das Handwerk und besonders das Bäckerhandwerk giebt uns, wie angebeutet, Fingerzeige über das Alter und die Art der Arbeit. Von den genannten Städten verbreitete sich die Kunst der Brotbereitung, der Bäckerei, nach dem Innern Deutschlands. Und sonderbarer Weise — während in diesem Bereiche das Gewerbe einen immer größeren Aufschwung nahm, blieb es, wie gesagt, auf italienischem Boden in den erlärten alten Formen. Dafür entwickelte sich die Kunstbäckerei, die auch die folgenden Namen „Patisserie“ und „Konditorei“ annahm (unter den Ludwigern in Frankreich, desto vielfältiger).

In der Konditorei, oder Kunstbäckerei, Feinbäckerei, Zuderbäckerei blieb auch Aachen nicht zurück, wie die zahlreichen Preise darthun, welche von Aachener Zuderbäckern bei Konfurten nach Haus gebracht wurden.

Eine Spezialität der Aachener Bäckerei, die Brinten (auch der Spekulatins), haben einen Weltruf erlangt. Zur Zeit von St. Nikolaus werden sie nach allen Richtungen versendet. Die gezeichneten Holzformen für die Herstellung dieses Erzeugnisses der „Bäckerkunst“ werden je älter sie sind, mit Eifer von Museen und Alterthumsforschern gesammelt. Sie lassen das Alter des Gewerbes erkennen und zeigen die sinn- und kunstreiche Arbeit an, die schon im Mittelalter auf diesen Zweig der bürgerlichen Kleinkunst verwendet wurde. Aachen steht mit diesem Produkt allein da in der Entwicklung des Bäckergewerbes, und für die Geschichte des deutschen Gewerbes wäre die Erklärung für diese Thatsache keineswegs eine leichte Aufgabe.

Prachtvolle Kathol. Hausbücher welche in jede katholische Wohnung gehören.



Das Leben d. Heiligen Gottes

nach den besten Quellen bearbeitet v. Vater Otto Bifchman, O. S. B. Mit einem Vorwort Sr. Gnaden des Hochwürdigsten Herrn Franz Rudiger, Bischof von Linz und mit Approbation und Empfehlung von zwanzig hochwürdigsten Kirchenfürsten.

Große illustrierte Ausgabe. Mit 1 Farbendruckbildern, farbigem Titel, Familien-Register und 330 Holzschnitten. 1016 Seiten, Format 8 1/2 bei 12 Zoll. 25. Auflage. Gebunden: Rücken schwarz Leder, Decken Leinwand, neue wirkungsvolle Relief- und Goldpressung. Notizschnitt. Preis (Ersprekstoffen extra) \$3.50

Der Bischof Rudiger schreibt dieser Legende folgende gute Eigenschaften zu: „Sie ist nach den verlässlichen Quellen bearbeitet, berichtet somit Wahres. Nur Außerordentliches, der Fassungskraft aller Leser Angemessenes ist aufgenommen. In jeder Legende ist das Charakteristische hervorgehoben, die Sprache ist rein und edel, auch für gewöhnliches Volk verständlich.“ Wir schließen uns diesem Urteil voll und ganz an. Theol. praktische Quartalschrift. Linz.

Die Glaubens- und Sittenlehre der

katholischen Kirche in ausführlichem Unterrichte dargestellt und mit Schrift- und Vaterstellen, sowie mit Gleichnissen und Beispielen belegt und erläutert. Ein Hand- und Hausbuch für Katecheten und christliche Familien. Von Dr. Hermann Hofius, Pfarrer und F. J. Brändle, Rektor. Mit Approbation und Empfehlung von neunundzwanzig hochwürdigsten Kirchenfürsten. Mit Farbendruck, Titel, Familien-Register, zwei Farbendruckbildern, acht Einhaltsbildern und 180 Holzschnitten reich illustriert. 1068 Seiten. Quartformat 8 1/2 bei 12 Zoll Gebunden: Rücken schwarz Leder, Decken Leinwand, neue wirkungsvolle Relief- und Goldpressung. Notizschnitt. Preis (Ersprekstoffen extra) \$3.50



Dieses Buch enthält die katholische Glaubens- und Sittenlehre in gediegener Bearbeitung und prachvoller Form. Es ist eine Art „Katechismus“ für die Familien, an dem alt und jung sich erbauen kann, und den man gewiß stets gerne wieder zur Hand nimmt wegen seines klaren Inhaltes, wegen des schönen, deutlichen Druckes, und ganz besonders wegen der vielen herrlichen Bilder. Wir wollen nicht viel Worte machen über den Nutzen und über die Notwendigkeit eines solchen Hausbuches. Wir sagen kurzweg: „so ein Buch soll in jeder katholischen Familie sein.“

Monika, Donaunorth. Einband zu Hofius, Glaubens- u. Sittenlehre



Das Leben unseres I. Herrn u. Heilandes Jesus Christus

und seiner Jungfräulichen Mutter Maria zum Unterricht und zur Erbauung für alle katholischen Familien und heilbegierigen Seelen im Sinne und Geiste des ehrw. Vaters Martin von Cochem, dargestellt von L. C. Bifinger, Regens. Mit einer Einleitung von Sr. Gnaden, Dr. Karl Greith, Bischof von St. Gallen und mit Approbation und Empfehlungen von siebenundzwanzig hochwürdigsten Kirchenfürsten. Mit Chromolith. 16 neuen ganzseitigen Illustrationen, worunter 8 künstlerisch ausgeführte Chromolithographien und 575 Textillustrationen. 1040 Seiten. Quartformat 8 1/2 bei 12 Zoll. Gebunden: Rücken schwarz Leder, Decken Leinwand, neue wirkungsvolle Relief- und Goldpressung. Notizschnitt. Preis (Ersprekstoffen extra) \$3.50

Es freut mich aussprechen zu können, daß diese Arbeit aus dem Geiste des lebendigsten Glaubens und tiefer Frömmigkeit hervorgegangen ist. Sie belehrt mit lichtvoller Klarheit und spricht zum Herzen mit Innigkeit und Wärme. Dabei ist die sprachliche Form sehr edel und dem erhabenen Gegenstande angemessen. Aus diesen Gründen erachte ich das Werk aller Empfehlung würdig und geeignet dem christlichen Volke eine starke Schutzwehr gegen die den Glauben und die frommen Sitten gefährdenden Elemente der Gegenwart zu sein. Heinrich Förster, Fürstbischof von Breslau.

Maria und Joseph.

Das Leben der allerheiligsten Jungfrau und ihres glorreichen Bräutigams, verbunden mit einer Schilderung der vorzüglichsten Gnadenorte und Bekehrer Mariens. Von Vater Beat Rohner, O. S. B., Pfarrer. Mit einem Vorwort des Hochwürdigsten Fürstbischofs von Salzburg und mit Approbationen und Empfehlungen von dreizehn hochwürdigsten Kirchenfürsten. Neueste Ausgabe mit feinen Original-Chromolithographien und 740 Holzschnitten illustriert. 1040 Seiten. Quartformat 8 1/2 bei 12 Zoll. Gebunden: Rücken schwarz Leder, Decken Leinwand, neue wirkungsvolle Relief- und Goldpressung. Notizschnitt. Preis (Ersprekstoffen extra) \$3.50



Seinem Gegenstande nach der gläubigen Andacht des katholischen Volkes entgegenkommend, von einem gelehrten und seelenerfüllten Ordenspriester in seltener, volkstümlicher Sprache geschrieben, so reich ausgestattet, wie kaum eines der neueren Familien- und Volksbücher, von dem Fürstbischof von Salzburg mit Wärme bevorzuet und von den hervorragenden Mitglieder der österreichischen, deutschen und schweizerischen Episkopate approbirt und empfohlen, bedarf das Werk unserer Empfehlung nicht mehr; es wird sicher seinen Weg machen und beim christlichen Volke viel Segen stiften.

Stimmen aus Maria Laach. Einband zu Rohner, Maria u. Joseph.

Der „St. Peter's Bote“ hat die Hauptniederlage in Canada für diese prachtvollen Bücher und kann jederzeit Bestellungen aufs prompteste ausführen. Wiederverkäufer erhalten Rabatt!

Man sende alle Bestellungen an

„St. Peter's Bote“ Muenster, Sask.