früh auch schon war es gebräuchlich, die Getreidekörner auf dem Feuer zu rösten. So machen es noch die Kalmücken in Asien. Sie weichen die Gerstenkörner erst in Wasser auf, reiben mit den Händen die Schale ab, lassen dann die Körner in Kesseln rösten und essen sie aus der Hand, wie Brot. Dieses Rösten der Getreidekörner konnte leicht zu der Erfindung führen, sie in Mehl zu verwandeln. Anfangs ging es auch damit sehr einfach zu. Man zerrieb oder zerstampfte die Körner mit einem Steine, oder einem harten Holze, und aß entweder dieses Mehl ohne weitere Zubereitung, oder kochte es mit Wasser zu einem Brei. Schon vor viertausend Jahren aber war bei den Hebräern eine Bereitung des Mehls gebräuchlich, die unserm Brotbacken ähnlich war. Man machte aus Mehl und Wasser einen Teig, den man zu dünnen Kuchen ausbreitete und mit heißer Asche bedeckte. So machen es noch jetzt manche Völker in Amerika; andre Wilde backen den Teig zwischen zwei heißen Steinen. Die Hebräer wußten auch schon vor mehr als dreitausend Jahren den Sauerteig zu brauchen, um ihre Brotkuchen besser und wohlschmeckender zu machen.

Die Kunst, das Getreide in Mehl zu verwandeln, war im Alterthume viel zu unvollkommen, als daß man gutes Brot hätte bereiten können. Mühlen gab es zwar schon sehr früh, wenigstens schon vor dreitausend Jahren, aber es waren nur kleine Handmühlen, die aus zwei Steinen bestanden, von welchen der oberste durch Menschenhände gedreht wurde. Diese mühsame Arbeit mußten die niedrigsten Sklavinnen verrichten. Späterhin brauchte man statt der Menschenhände Pferde, diese Mühlen zu drehen. Unsre Wassermühlen mit sogenannten unterschlächtigen Rädern sind erst seit achtzehnhundert Jahren bekannt, und Mühlen mit oberschlächtigen Rädern, das heißt solche, in welchen das Wasser von oben auf das Rad fällt, sind eine weit spätere teutsche Erfindung. Die Windmühlen aber