

BAUEN

Seit wann gibt es eigentlich ... Ziegel

Er ist der älteste künstliche Baustein der Menschheit und hat sich seit Jahrtausenden bewährt: der Ziegel.

Von den Israeliten in ägyptischer Gefangenschaft weiß man, dass sie aus Nilschlamm und Kamelmist (oder Stroh) Ziegel formen mussten, die anschließend in der Sonne getrocknet wurden. Nach 1.250 v. Chr., um die Zeit soll laut Bibel Mose sein versklavtes Volk aus der Unterdrückung befreit und weggeführt haben, mussten die alten Ägypter die schlammige Masse dann wohl selber kneten und in Quaderform bringen.

Etwas bahnbrechend Neues tat das Volk unter Ramses II. mit dieser Arbeit allerdings nicht. Denn der Ziegel war da längst bekannt, im Nildelta und in Mesopotamien (heute Irak) gab es ihn bereits vor 6.000 Jahren gebrannte Ziegel aus Lehm.

Etwas 1.000 Jahre später entwickelten die Babylonier die Ziegelbauweise zur wahren Meisterschaft. Ausgrabungen zeigen, dass allein der östlich des Euphrat gelegene Stadtteil eine Ausdehnung von



Kunst aus Schmuckziegeln vor zweieinhalbtausend Jahren: Die geflügelte Sphinx aus dem Palast Darius des Großen (549 - 486 v. Chr.) in Susa. Foto: Jastrow/Louvre

wussten dieses Material schon zu schätzen. So zogen die Minoer auf Kreta um 1500 v. Chr. den Palast von Knossos mit Ziegeln hoch (der Prachtbau hatte übrigens das erste Wasserklosett).

Die Ägypter, aber auch die Griechen, haben den Ziegelbau mit dem Ziegelstein weiterentwickelt. In der Antike wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Renaissance wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Barockzeit wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Klassik wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Romantik wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Moderne wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet.

Die Ziegelherstellung wurde in der Antike durch die Erfindung des Ziegelbrennschamens revolutionisiert. In der Renaissance wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Barockzeit wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Klassik wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Romantik wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Moderne wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet.

Maschinen die manuelle Arbeit ab. Die Innovation ging von England aus, bahnbrechend für die Ziegel-Großproduktion

wurde die Dampfmaschine erfunden. In der Antike wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Renaissance wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Barockzeit wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Klassik wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Romantik wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet. In der Moderne wurden Ziegel aus Lehm geformt und in der Sonne getrocknet.

heute die Produktionsanlagen weitgehend automatisiert. Die Elemente des Naturbaustoffs Ziegel hingegen sind dieselben geblieben: Erde, Wasser, Feuer und Luft.

PbK/bauen.com/wienerberger.at

DER PRAKTISCHE TIPP

Rosenwasser muss ran

Der Beitrag „Alle Tage Brei und Grütze“ (Heft II-06) übers Essen und Trinken in vergangenen Jahrhunderten hat unseren Mitarbeiter und Leser Michael Seifert aus Reichenbach veranlasst, auf ein altes Backrezept hinzuweisen, das wir unseren Leserinnen und Lesern nicht vorenthalten möchten. Die Anleitung aus dem Jahre 1675 stammt aus dem Amtsbuch des Pfarrarchivs Bettmar (Niedersachsen). Diese Bücher enthielten neben amtlichen Aufzeichnungen oft auch Privates:

Wie eine Mandeltorte zu machen?

Eine blechne Form kostet etwa 24 Kreuzer, auch woll geringer. Receptum: 1 1/2 lb. Mandeln slauhe sie ab, stoß klein mit Mörsell, gäuß ein Spitzglaß voll gut cräf-

tig Rosenwaßer nachgerade mit zu. Slage ein 18 frische Eyer, von 8 und 10 Stucken

die Weisse wegwerfen, die Eyer mit Milch, Zucker, Rosenwaßer, und ein wenig Butter anrühren. In ein Blech geben, in einem Ofen backen, bis sie gelblich sind. Das ist ein sehr gutes Rezept für eine Mandeltorte.

Man nehme 1 1/2 lb Mandeln, die man zuvor abgerieben hat, und ein Spitzmaß Rosenwasser. Rühre dies alles gut an und gib es in ein Blech. Backe es in einem Ofen, bis es gelblich ist.

Wer gerne bäckt und jetzt neugierig geworden ist: Immer ran an den Herd. Experimentierfreudige Hausfrauen haben das historische Rezept schon getestet, den heutigen Verhältnissen ange-

passt, und ich empfehle es hier. Es ist ein sehr leckeres Rezept, das man auch heute noch verwenden kann. Wir wünschen schon mal guten Appetit!

Für einen Kuchen im normalen Tortenformat, d. h. ca. 30 cm Durchmesser und 5 cm Höhe, reichen folgende Zutaten: 250 g gemahlene Mandeln, 2 Esslöffel Rosenwasser (gibt's in jeder Apotheke), 6 Eier, 100 g Zucker und ein Spitzmaß Butter.

Zu den Mandeln gibst du noch ein wenig Zucker und die zerlassene Butter dazu geben, weiterschlagen und die fein zerkleinerten Mandeln langsam unterheben. Zum Schluss noch ein wenig Rosenwasser. Bei 150 Grad im Ofen für ca. 20 Minuten backen.