

**Zeitschrift:** Ur-Schweiz : Mitteilungen zur Ur- und Frühgeschichte der Schweiz = La Suisse primitive : notices sur la préhistoire et l'archéologie suisses

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Urgeschichte

**Band:** 20 (1956)

**Heft:** 1-2

**Artikel:** Römisches Brot

**Autor:** Währen, Max

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1034600>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Mit diesem kurzen Vorbericht über das Sauveterrien von Birmatten ist natürlich die Aussagefähigkeit der in Frage stehenden Schichten noch nicht erschöpft. Einerseits bleibt das Resultat der Grabungsfortsetzung abzuwarten, andererseits stehen die Ergebnisse der in Ausführung befindlichen pollenanalytischen, sedimentgeologischen und palaeontologischen Untersuchungen sowie der C-14-Altersbestimmung noch aus. Erst dann wird man sich ein einigermaßen vollständiges Bild dieser für die Schweiz neuen mesolithischen Fundgruppe machen können, die nun voraussichtlich an weiteren Stellen nachgewiesen werden kann.

H.-G. Bandi

## Römisches Brot

R. Laur-Belart berichtete in der «Ur-Schweiz» XIX, 2, Juni 1955, ausführlich über die Erstellung und Ausstattung des Römerhauses von Augusta Raurica. Wie dort aus Abb.28 ersichtlich ist, wurde ein Raum als Küche, mit Handmühle und Backofen eingerichtet.

Augst besitzt aber auch einen Originalbackofen aus römischer Zeit, resp. den Unterteil eines solchen, mit Holzniche (24. Jahrbuch der SGU, Taf. XI, Abb.2. Es kann hierzu auf den früheren Fund der Backfläche des Ofens von Ober-Weningen verwiesen werden.)

Nachdem der betreffende Raum des Römerhauses bereits eine Hand-Drehmühle und einen Backofen aufweist, mußte der Wunsch zur Rekonstruktion von Gebäcken auftauchen.

Die Frage, ob solche Rekonstruktionen zu verantworten seien, war positiv zu beantworten. Bekanntlich konnten in Pompeji eine ganze Anzahl Brote geborgen werden. Zudem sind zur Herstellung der Gebäcke in Plinius' Naturgeschichte reichliche Angaben vorhanden.

Prof. Maiuri, Neapel, stellte die nötigen Unterlagen, wie Photos und Dimensionen, zur Verfügung (Abb.14). Dabei ergaben sich folgende Maße:

Durchmesser der Backfläche des Brotes	22 cm
Durchmesser der Oberfläche des Brotes	19 cm
gesamte Höhe	5,8 cm
Höhe des Gebäck-«Fußes»	2,8 cm
Höhe des Oberteiles	3 cm

In römischer Zeit kannte man zahlreiche Brotsorten. Es mußten also diejenigen ausgewählt werden, welche im Haushalt einer gutsituierten Familie, die ein derartiges Haus bewohnte, üblich gewesen sein mögen.

Da Juvenal (Satiren V, 70) schrieb: «Aber das schneeig und zart aus feinstem Mehle gemachte (Brot) wird für den Herrn bewahrt», wurde für den «Herrn» des Römerhauses Brot aus feinem Weizenmehl hergestellt.

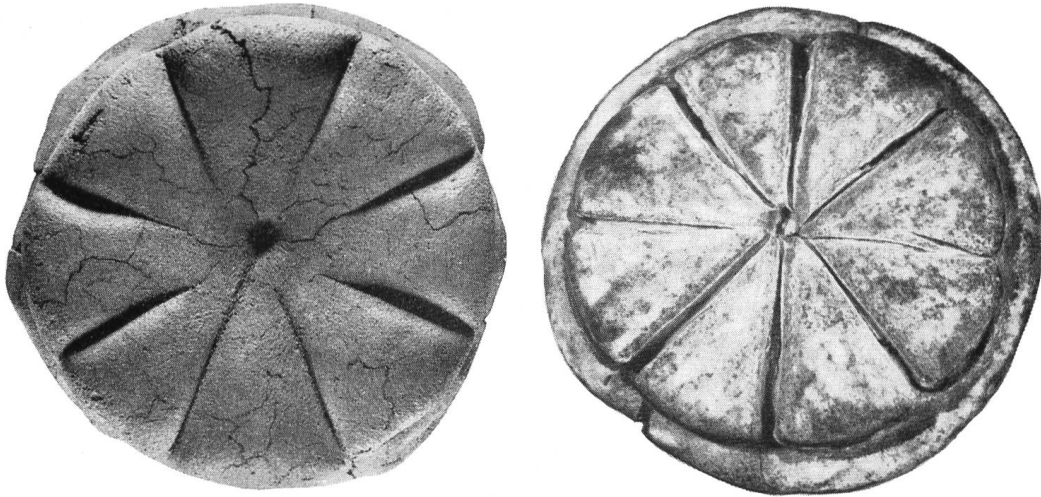


Abb. 14. Römisches Brot. a) Original aus Pompeji. b) Rekonstruktion.  
Photo: Sopr. Antichità Campania, Napoli; M. Währen.

Für die übrigen Angehörigen wählte ich die Mittelsorte, eine Mischung von  $\frac{3}{4}$  Weizen und  $\frac{1}{4}$  Gerste, da die Mischung Weizen/Gerste in Rom sehr bräuchlich gewesen sein muß.

Prof. Laur gedachte in seinem Bericht («Ur-Schweiz», I. c. S. 38) ebenfalls der Sklaven, indem er schrieb: «Dabei darf er (der Besucher) aber nicht vergessen, daß über dieser reizvollen Wohnung des hablichen Bürgers in ärmlichen Verschlagen die Sklaven hausten.» Demnach war es gegeben, auch Brot herzustellen, das die Sklaven gegessen haben könnten. Es wurde zuerst an das panis hordeacius (Blümner, Technologie der Gewerbe, 79) gedacht, welches aus Gerste bestand. Wie bei den Griechen, wird es ebenfalls bei den Römern als Sklavenkost gedient haben, kam aber außer Gebrauch. Die Wahl mußte deshalb auf das panis acerosus (Blümner, 79) fallen, so daß eine Weizen-Gersten-Mischung samt Kleie verwendet wurde.

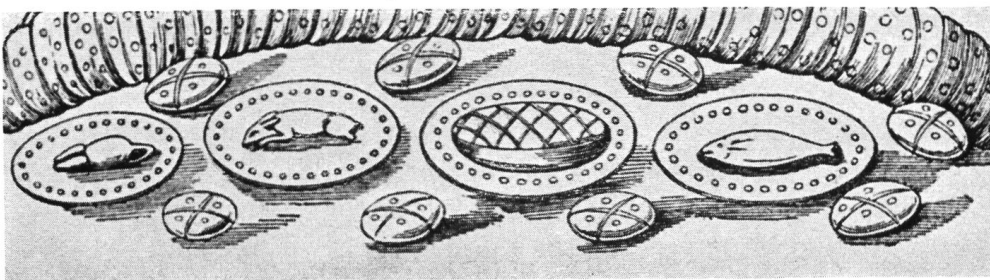


Abb. 15. Rom, Grab der Vibia, Praetextat-Katakombe. Tisch mit Broten  
(Haas, Bilderatlas zur Religionsgeschichte, Abb. 167)

Außer den genannten Broten wurden zwei Sorten Kleinbrote angefertigt. Das eine Brötchen weist vier Einschnitte auf (bildliche Darstellung auf einer Sarkophagfront im Lateran-Museum), das andere ein eingeschnittenes Kreuz und in den Feldern vier kleine Ringe (Form vom Grab der Vibia, Prätexitat-Katakomben, Rom). Diese Brotform war schon in Griechenland in klassischer Zeit üblich. Die Bäckerei Roms wurde ja stark durch die im 2. Jh. v. Chr. eingewanderten resp. eingeschleppten griechischen Bäcker beeinflusst; deshalb sind in Rom griechische Brotformen verbreitet worden. Zu solchen gehören ebenfalls die Brote von Pompeji. Die Form dieser Brote blieb in Griechenland in den Hostien- und Eulogienbroten bis heute erhalten, mit dem Unterschied, daß in die Oberfläche nicht Kerben, sondern Stempel eingedrückt werden. Eine Großzahl der kretischen Eulogienbrote weist die gleichen Dimensionen wie die Brote von Pompeji auf.

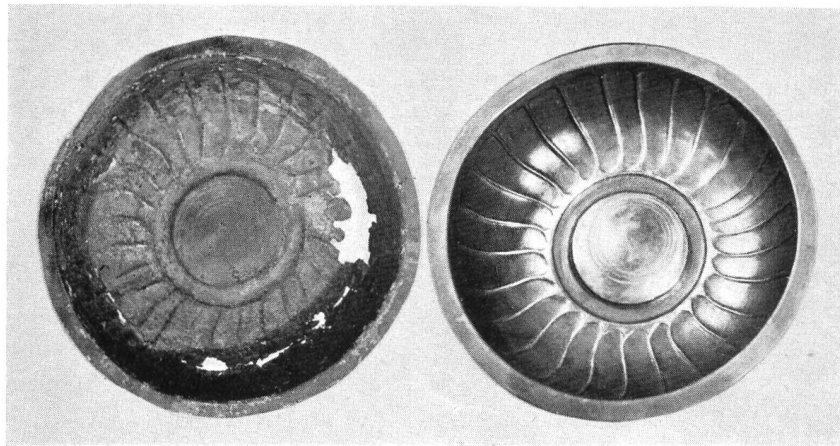


Abb. 16. Römische Brote, für das Römerhaus in Augst rekonstruiert durch die Bäckerfachschule in Luzern. Photo M. Währen.

Zur Brotherstellung sei erwähnt, daß das zur Rekonstruktion verwendete Mahlgut den mit der gallischen Mühle von Basel (Historisches Museum Basel) vorgenommenen Proben entsprach.

Bei der Zubereitung des Teiges hielt man sich an die Angaben von Plinius (Hist. nat. 18. Buch, Kap. 7). Ebenfalls bei der Säuerung wurde Plinius befolgt: «Die Hirse, wenn sie mit Most durchgeknetet wird, eignet sich nach Jahreszeit

besonders zum Säuern. Ein Gleiches macht man aus den kleinen und besten Kleien des Weizens selbst (hier angewendet), welche in weißem, dreitägig reifem Most ausgeknetet und an der Sonne getrocknet sind. Wenn man nun Brot backt, so läßt man ein Kügelchen aufweichen, macht es mit dem Semmelmehl des Kornes heiß und mischt es unter das Mehl.» Die angewendete Säuerung entspricht also diesen Angaben. Das durchgeführte Backverfahren gleicht dem Backen im Kuppel-Ofen.



a  
b  
Abb. 17. Römische Kuchenform. a) Original von Reconvilier im Hist. Museum Bern;  
b) Rekonstruktion im Römerhaus in Augst. Photo M. Währen.

Es ist anzunehmen, daß sich die Bewohner des Römerhauses in Augusta Raurica wie andernorts hie und da einen Kuchen schmecken ließen. Deswegen wurde eine Kopie der römischen Kuchenform von Reconvilier (im Historischen Museum Bern) angefertigt. Wie die Brote, weist sie die genauen Maße des Originals auf. Das Original konnte auf Grund von Vergleichen mit dem Fund von Rheinzabern (im Museum Speyer) als Kuchenform gedeutet werden (eine ähnliche Form in Abbildung v. J. Overbeck, Pompeji, Leipzig 1884, Fig. 43, s). Original wie Kopie weisen u. a. folgende Maße auf:  $\varnothing$  oben 21 cm mit, 18,7 cm ohne Rand; Tiefe 6,5 cm (Abb. 17).

Der Schweizerische Bäcker- und Konditorenmeister-Verband und seine Fachschule, die an der kulturhistorischen Seite ihres Gewerbes immer großes Interesse zeigen, übernahmen sämtliche Kosten und überreichten die Objekte der Stiftung Pro Augusta Raurica als Geschenk. Die Fachschule des Verbandes führte die praktischen Arbeiten und zahlreiche Versuche durch, wofür dem Leiter der Bäckereiabteilung, Herrn Flückiger, verdienter Dank gebührt. Der Verband übernahm zudem die Kosten zur Anfertigung der Kopie der römischen Kuchenform, die von einem Fachlehrer der Gewerbeschule Bern angefertigt wurde.

Max Währen