

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1928)

Artikel: Pompejanische Wein- und Ölrüge
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988434>

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

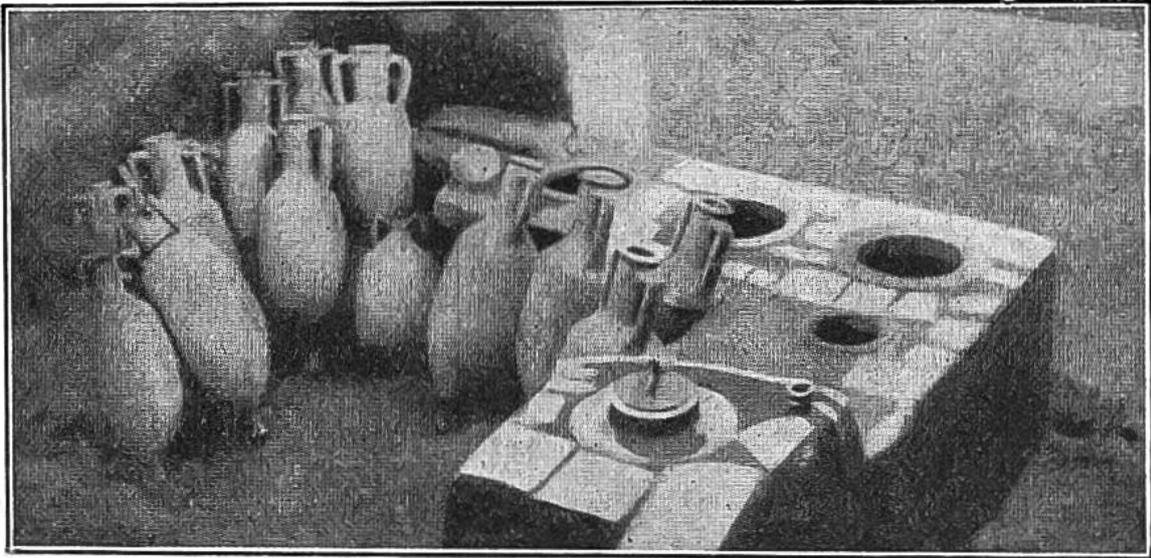
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 18.04.2025

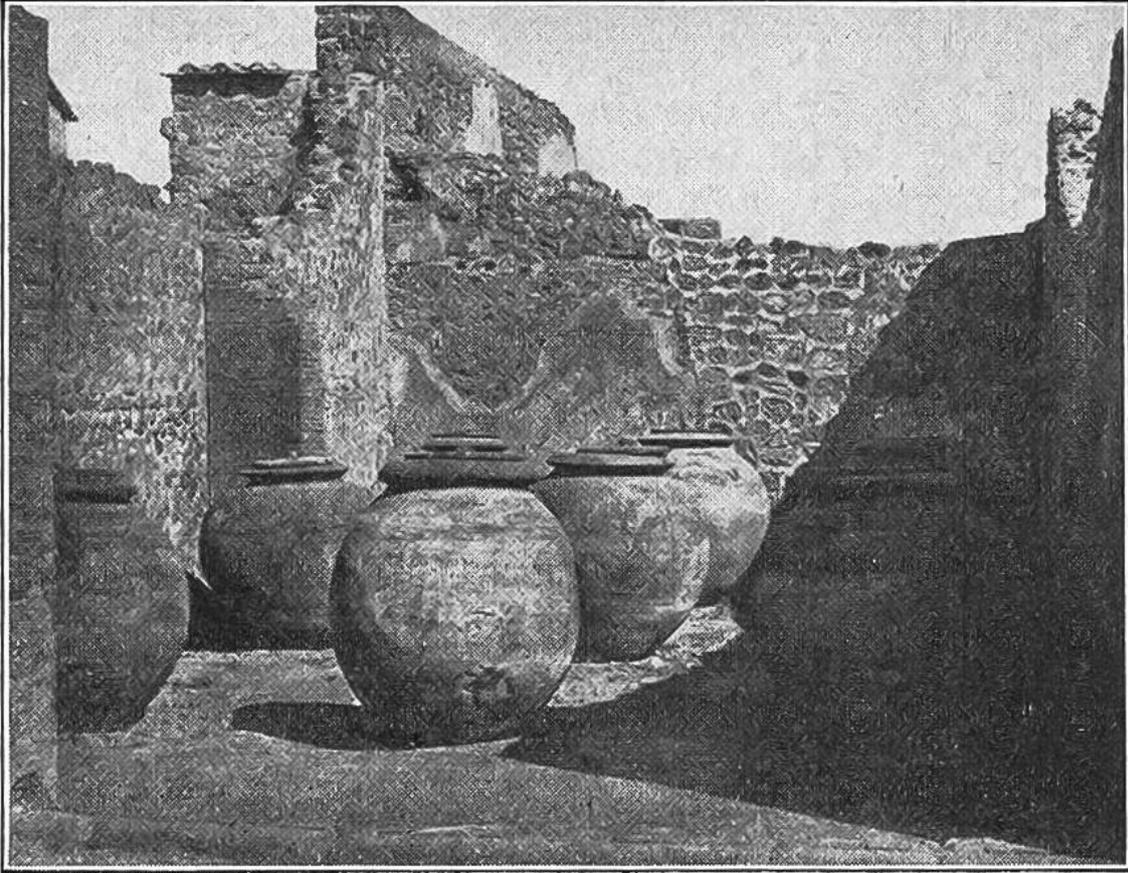
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



In den Ruinen von Pompeji gefundene Weinkrüge von edler griechischer Stilform.

Pompejanische Wein- und Ölkrüge.

Die 20 km von Neapel entfernte Stadt Pompeji ward im Jahre 79 n. Chr. bei einem Vesuvausbruch durch Aschenregen verschüttet. In den heute zum großen Teil durch Ausgrabungen freigelegten Ruinen sind die mannigfaltigsten Gebrauchsgegenstände gefunden worden; sie machen uns mit dem alltäglichen Leben vertraut, wie es sich vor 19 Jahrhunderten in einer betriebsamen südlichen Stadt, etwa von der Größe Schaffhausens oder Freiburgs, abspielte. In den Bädern finden sich Schabeisen (Rasiermesser); an Theaterkassen stehen Büchsen mit Geld und Eintrittskarten; auf den Tischen in Eßzimmern liegen Speisereste in kunstvoll gearbeiteten Schalen, in Schlafgemächern die Salben und Schönheitsmittel lebensfroher Pompejanerinnen. In den Vorratskammern und den einstigen Gasthäusern stehen Tongefäße mit eingetrocknetem Wein oder völlig verharztem Olivenöl. Man beachte die kunstvoll gefertigten Krüge (Amphoren) auf unserem ersten Bilde. Die von griechischem Schönheitsinn erfüllten und anfangs nach griechischen Vorbildern arbeitenden italischen Handwerker wußten auch Gebrauchsgefäße praktisch und zugleich schön zu gestalten. Wie bei den Ägyptern und Griechen fand der Tonkrug in einfachster oder prunkvoll



Ölkrüge in einem zerfallenen pompejanischen Keller.

bemalter Form weitgehende Verwendung. Im 3. Jahrhundert n. Chr. stand die Töpferei Süditaliens in hoher Blüte. Die Töpfer ahmten immer weniger die griechischen Vorbilder nach, sie erfanden eigene Stilformen. Italische Tongefäße waren im ganzen römischen Weltreiche verbreitet. In den irdenen Krügen blieben die Getränke kühl, weil durch unglasierte Wandungen Spuren der Flüssigkeiten hindurchsickern, verdunsteten und dadurch Wärme aufbrauchen. Um Getränke kühl zu halten, bewahrt man sie in südlichen Ländern heute noch in solchen irdenen Krügen auf. Den Weg, den die römischen Heere einschlugen, gingen später auch die Handelswaren. Wein, Olivenöl und Töpfergeräte waren neben Austern, Kunst- und Modewaren die wichtigsten Ausfuhrartikel im Handel mit Helvetien und dem Norden. Dagegen wurden große Mengen des in Rom beliebten Alpenkäses eingeführt, dazu Honig, Rheinfische, Tannenholz, Harze, Pech und Wachs.