

BACKGLOCKEN, BACKDECKEL UND BACKHAUBEN. ARCHÄOLOGISCHE ANGABEN ZUR ERNÄHRUNGSKULTUR SÜD- UND MITTELEUROPAS

TIVADAR VIDA

Forschungszentrum für Humanwissenschaften
der Ungarischen Akademie der Wissenschaften
Archäologisches Institut
Úri u. 49, H-1014 Budapest, Ungarn
Institut für Archäologiewissenschaften, Eötvös Loránd Universität
Múzeum krt. 4/B, H-1088 Budapest, Ungarn
vida.tivadar@btk.mta.hu

Gewidmet für Károly Mesterházy

Abstract: Baking bells (or baking lids) were actually very simple ovens that were suitable for baking bread, meat and fish. This method of food preparation was practiced since prehistory in the Mediterranean world and we can find descriptions of baking bells in the Bible and in the works of the writers of antiquity. This individual mode of baking bread became especially widespread during late antiquity. In some regions, the use of baking bells survived either owing to a general stagnation (as in the Balkans or the Alpine lands), or to unusual living conditions (as in the Roman military camps of the Augustan period and in the medieval Ottoman-period border forts in Hungary). Their increasingly frequent use in late antiquity was a reflection of economic decline and the disappearance of urban bakeries. At the same time, the adoption of baking bells by the Barbarian peoples (such as the Avars and the ancient Hungarians) settling on the fringes of the Mediterranean world can be seen as a cultural advance and the adoption of local traditions. Baking bells were still used in the Carpathian Basin as late as the 19th century and they can be found in some areas of the Balkans even today.

Keywords: baking lid, bread baking, Avars, ancient Hungarians, lifeways, diet

*„tunc placentam imponito: testo caldo operito,
pruna insuper et circum operito.“
(M. P. Cato, De agricultura 76.)*

I. EINLEITUNG, PROBLEMSTELLUNG¹

Die Frage nach der Funktion, der Verbreitung und dem Ursprung von Backglocken stellte sich mir während meiner Erforschung der awarenzeitlichen Siedlungskeramik (7.–8. Jahrhundert) im Karpatenbecken.² Bei Siedlungsgrabungen und Landbegehungen kamen in den vergangenen Jahrzehnten in Ungarn Fragmente von Backglocken in großer Zahl ans Tageslicht, deren Bestimmung,³ Verbreitung und Chronologie bereits viele Diskussionen in

¹ Die vorliegende Arbeit habe ich als Stipendiat des Deutschen Akademischen Austauschdienstes (1993) angefangen und als Stipendiat der Alexander-von-Humboldt-Stiftung (2002) am Institut für Vor- und Frühgeschichtliche Archäologie und Provinzialrömische Archäologie der Ludwig-Maximilians Universität in München beendet. Ich möchte meinen Kollegen für ihre Kommentare und für die mir zur Verfügung gestellten Daten danken: Volker Bierbrauer, Michael Mackensen, Salvatore Ortisi, László Vajda (München); Csanád Bálint, Imre Holl, Katalin Jankovits, Gyöngyi Kovács, Gyula Siklósi, Béla

Miklós Szőke, Miklós Takács, Gábor Vékony (Budapest), Otto-Herrmann Frey (Marburg), Franz Glaser (Klagenfurt), Sabine Ladstätter, Hajnalka Herold (Wien), Ion Stanciu (Cluj/Kolozsvár), Ivan Mirnik (Zagreb), Archer Martin (Rom), K. Kalogeropoulos (Agia Paraskevi). Für die sprachliche Korrektur meines Manuskripts und zahlreiche Hinweise bin ich Prof. Dr. Amei Lang (München) dankbar.

² VIDA 1996, 323–364.

³ SZŐKE 1980; BÁLINT 1991; FIEDLER 1994; VIDA 1996.

der archäologischen Forschung ausgelöst hatten.⁴ Die Suche nach Parallelen von awarenzeitlichen Backglocken hat bald zur Einsicht geführt, dass die Fragestellung nur in einem breiteren chronologischen und geographischen Rahmen als dem Karpatenbecken im Frühmittelalter untersucht werden kann. Der Gefäßtyp an sich ist den Keramikforschern nicht unbekannt – Backglocken werden ja auf dem Balkan und in Äthiopien⁵ noch heute verwendet und ähnliche Gefäße sind auch in Zypern, Italien und Marokko bekannt.⁶ Das Backprinzip ist nämlich uralt,⁷ denn diese Art, Fladenbrot zu backen, war jahrhundertlang, vor der Einführung der Backöfen und der Verbreitung der städtischen, industriellen Produktion, vorherrschend und ist in einigen Regionen, die von der genannten Entwicklung nicht betroffen waren, bis in die Gegenwart erhalten geblieben. Das Brotbacken unter einem Backdeckel oder einer Backglocke war wohl ziemlich allgemein eine rein private Angelegenheit der Haushaltungen. Im süd- und mitteleuropäischen Raum hat das Backen von Brot, Fladen (seltener Teig oder Fleisch) unter einer Backglocke oder einem Backdeckel eine bis heute andauernde, jahrtausendelange Tradition, was durch schriftliche Quellen, ethnographische Daten und zum Teil archäologische Funde belegt und bewiesen ist.⁸

Mit der zusammenfassenden Erforschung der Backglocken beschäftigten sich in Ungarn vor den 1970er Jahren in erster Linie Ethnographen, vor allem auf Grund von Funden aus dem 18.–20. Jahrhundert. Damals waren nur einige prähistorische Funde bekannt und es fehlten dokumentierte Backglocken- und Backdeckelfunde aus archäologischen Kontexten in ganz Europa von der römischen Kaiserzeit bis zum 14. Jahrhundert.⁹ Die Forschung war also trotz der zahlreichen schriftlichen Quellen aus der Antike und dem Mittelalter nicht in der Lage, die von den Ethnographen formulierte Hypothese, dieser Objekttyp sei seit vorgeschichtlicher Zeit ununterbrochen gebraucht worden, lückenlos mit archäologischen Daten zu untermauern. In den letzten Jahrzehnten haben aber zahlreiche Siedlungsausgrabungen in Süd- und Mitteleuropa neue, verifizierte Daten in großer Zahl geliefert, die eine besser fundierte Darstellung des kontinuierlichen Gebrauchs von Backglocken und Backdeckeln im untersuchten Raum von der Bronzezeit bis heute ermöglichen (s. Fundliste).

Das so lange tradierte Backprinzip – das Backen unter einem umgekehrten Gefäß – bedeutet aber nicht, dass man in allen Fällen und in allen Regionen oder Haushaltungen Keramik verwendete, die in der gleichen Technik hergestellt war und die gleiche Form hatte.¹⁰ Demzufolge mussten unsere Untersuchungen auf alle Keramikttypen erweitert werden, unter denen in den verschiedenen Perioden möglicherweise gebacken wurde, ob in einfachen Bauernhaushaltungen oder in den Küchen der Vornehmen. In der vorliegenden Studie werden auch zahlreiche Gefäßtypen behandelt, bei denen die Backglockenfunktion noch nicht erwogen wurde. Vermutlich wird künftige Forschung die Richtigkeit meiner Feststellungen bestätigen.

Gegenstand der Analyse im engeren Sinne ist die Frage, wann und unter welchen Bedingungen Backglocken und Backdeckel in den Regionen Europas gebraucht worden waren. Ich möchte klären, mit welchem Verfahren sie in den einzelnen Gebieten hergestellt, wie sie geformt und verwendet wurden. Ich untersuche, bei welchen europäischen Völkern und zu welcher Zeit diese Tradition erschien und worauf ihr Erscheinen bzw. ihr Verschwinden in den einzelnen historischen Epochen zurückgeführt werden kann. Des Weiteren soll Klarheit darüber geschaffen werden, welche Brotsorten mit Backglocken und Backdeckeln gebacken werden konnten und ob der Verzehr dieser Brotsorten im Zusammenhang mit den Ansprüchen bestimmter gesellschaftlicher Schichten, der geographi-

⁴ Am Anfang bereitete es besondere Schwierigkeiten, dass es für die Gefäßtypen mit der gleichen Funktion in den verschiedenen Sprachen unterschiedliche Bezeichnungen gibt. So habe ich sie gesammelt und möchte das nicht unerwähnt lassen: *sütöbura*, *sütöharang*, *sütöfedő*, *cserepulya*, *vörsnyeg*, *ceszt*, *pujlika*, *buretó*, *bujdosó*, *hőkürtő* (ungarisch), *cloche*, *couvercle pour cuire le pain*, *moule* (französisch), *Backdeckel*, *Backhaube*, *Backglocke*, *Lappenschüssel*, *Lappenbecken* (deutsch), *baking-bell*, *baking-cover*, *cooking-bell*, *curfew* (englisch), *vršnik*, *pekva*, *črepulje* (serbisch, kroatisch, bosnisch, montenegrinisch), *coperchio per la cottura del pane*, *teglie per la cottura del pane*, *testo* (italienisch), *clibanus*, *testum* (lateinisch), *tiesto* (spanisch), *test* (rumänisch), *gastra* (neugriechisch), *ponitse* (neugriechisch, pomakischer Dialekt).

⁵ FISEHA 2002, 129.

⁶ CUBBERLEY 1988, 99.

⁷ In der vorliegenden Arbeit handelt es sich nur um die süd- und mitteleuropäische Verbreitung von Backglocken und Back-

deckeln und um die archäologischen Funde, die die Theorie ihres organischen Weiterlebens untermauern. Es muss aber festgehalten werden, dass das Backprinzip auch auf anderen Kontinenten (Afrika, Amerika, Asien) bekannt war, wo es aber in der Regel mit einigen Volksgruppen oder kleineren geographischen Regionen zusammenhängt und das für den Balkan beobachtete, jahrhundertlange Fortbestehen nicht nachgewiesen werden kann.

⁸ „Nur im Südosten Europas hat die Backglocke sich seit vorgeschichtlichen Zeiten lückenlos in größeren Gebieten gehalten.“ STOKAR 1951, 141; RÖMER 1966, 390; GAVAZZI 1978; BUTURA 1989, 274–275, Fig. 75–76; CUBBERLEY 1995, 58.

⁹ RÖMER 1966, 398.

¹⁰ In der ungarischen ethnographischen Fachliteratur sind eigentlich nur die Parallelen und Vorläufer der nicht schiebengedrehten, stark gemagerten Backglocken aus schlecht bearbeitetem Material untersucht worden. Diese Gefäße sind in bäuerlichen Haushalten und in provisorischen Quartieren gebraucht worden.

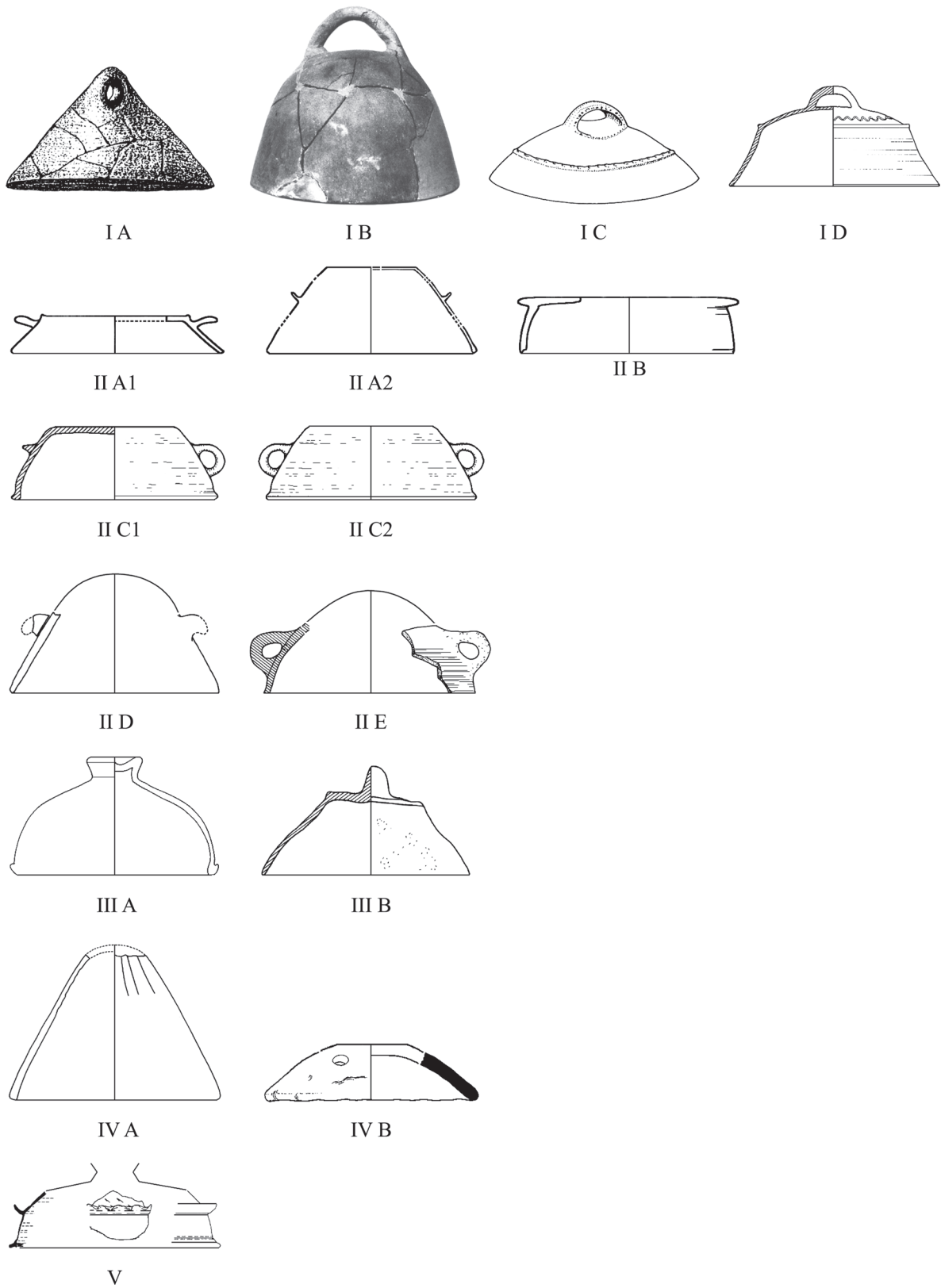


Abb. 1. Typentafel zu Backglocken, Backhauben und Backdeckeln

schen, wirtschaftlichen oder kulturellen Umgebung steht. Letztlich ist mein vorrangiges Ziel, eine archäologische Datenbasis zusammenzustellen, die – beim heutigen Forschungsstand – alle Informationen und Belege aus unterschiedlichen kulturellen und geographischen Regionen erfasst, die das mehrtausendjährige Weiterleben dieser Backtechnik im süd- und mitteleuropäischen Raum bezeugen.¹¹

II. FORSCHUNGSGESCHICHTE

Obwohl Backglocken in der ethnographischen Fachliteratur des 19.–20. Jahrhunderts bekannt waren,¹² erkannte man die Funktion entsprechender Funde in archäologischen Ausgrabungen zunächst nur langsam. Der Archäologe W. Radimský bestimmte 1895 das Backglockenfragment aus Ripač in Bosnien noch als Deckel.¹³ Die ersten, wissenschaftlichen Ansprüchen genügenden Beschreibungen von Backglocken und die ersten Darlegungen ihrer archäologischen Zusammenhänge wurden am Anfang des 20. Jahrhunderts von Č. Truhelka und V. Čurčić verfasst, die versuchten, die Fragmente aus Donja Dolina in Bosnien auf Grund ethnographischer Beispiele funktional zu bestimmen.¹⁴ Es wurde früher angenommen, dass Backglocken schon im späten Neolithikum in Siedlungen in Bosnien vorgekommen waren,¹⁵ jedoch hat die neuere Fachliteratur gezeigt, dass diese eher Backschüsseln waren.¹⁶ In der Forschung bereitet es anscheinend heute noch Schwierigkeiten, die Funktionen als Deckel, Backglocke und Backhaube bei diesen ähnlich geformten Gefäßen auseinanderzuhalten.¹⁷ Zahlreiche Backglocken verfügen nämlich über ein kleines Lüftungsloch, was öfters als Argument für die Funktion der Backglocke als Backhaube herangezogen worden ist. Der Backdeckel aus Koper/Capodistria wurde eindeutig als für Brotbacken geeignet beschrieben, trotzdem verfügt er über ein kleines Lüftungsloch unter dem einen Seitenlappen.¹⁸

Bislang konnten sich die zusammenfassenden ethnographischen Studien über Backglocken bei der Behauptung einer ununterbrochenen tausendjährigen Tradition nur lückenhaft auf archäologische Daten berufen und bisher sind sie nicht nur eine genaue Chronologie der einzelnen Funde, sondern – vor allem was die Zeit vor dem Mittelalter betrifft – auch die kulturgeschichtliche Bewertung des Phänomens schuldig geblieben.¹⁹ Wichtige Ergebnisse zur Erforschung der Backverfahren wurden in erster Linie auf Grund der erhalten gebliebenen Darstellungen und Brotfunde geliefert (M. Währen), aber ein Vergleich der neu gewonnenen Daten mit den archäologischen Funden ist ausgeblieben.²⁰

In der archäologischen Forschung ist die Frage nach der kontinuierlichen Verwendung dieses Objekttyps seit der Vorgeschichte, nach den Gründen und Umständen seines Erscheinens in verschiedenen Regionen Europas noch nicht behandelt worden. Es ist kein Zufall, dass man den Gebrauch von Backglocken und Backdeckeln eben in den Gebieten und Epochen erfolgreich untersuchen konnte, von denen schriftliche Quellen über die Verfahren der Zubereitung von Speisen zur Verfügung standen. Die Bearbeitung der Daten über die Zubereitung von Speisen und über die Gefäße durch die Analyse der schriftlichen Quellen einerseits und von der Archäologie andererseits erfolgte zunächst unabhängig voneinander. Bei Ersterer handelte es sich primär um die Klärung der Benennungen und Definitionen, bei Letzterer um die Aufstellung einer Typochronologie.

Mit A. Hilgers' Veröffentlichung eröffnete sich die Möglichkeit, im archäologischen Material nach den Entsprechungen der in den römischen Quellen belegten Gefäßtypen zu suchen.²¹ 1965 und 1970 unternahm T. Mannoni, die in den mittelalterlichen Quellen genannten Backdeckel (*testi*) mit ihren archäologisch-ethnographischen Entsprechungen zu identifizieren.²² 1978 bewiesen die Studien von J. Frayn und D. B. Whitehouse die Beziehung

¹¹ „What was the modus operandi of these vessels? What was the nature of the food so produced? What are the socio-economic implications in the variations in size at different periods and different areas?“ CUBBERLEY 1995, 67.

¹² RÜTIMEYER 1924; NOPCSA 1925, 100.

¹³ RADIMSKÝ 1895, 309, 483.

¹⁴ TRUHELKA 1904, 34–35; ČURČIĆ 1912, 45.

¹⁵ TRUHELKA 1914, 43, 67, 83; FILIPOVIĆ 1951, 73; RÖMER 1966, 391–394.

¹⁶ BENAC 1979, 434.

¹⁷ Bei einigen Gefäßen mit einem Loch kann die Haubenfunktion erwogen werden; es sicherte aber nicht genug Luft, um die

Glut glühend zu erhalten (FREIHERR VON MISKE 1907, Taf. LX.11). Über die hoch gewölbten Deckel aus der keltischen Siedlung auf der Heuneburg finden wir eine Hypothese für die – meiner Meinung nach höchstwahrscheinliche – Backglockenfunktion nur in einer Fußnote.

¹⁸ GUSTIN–CUNJA 1989, 29, Kat.-Nr. 25.

¹⁹ GAVAZZI 1965; RÖMER 1966, 390.

²⁰ WÄHREN 1960a; WÄHREN 1960b.

²¹ HILGERS 1969.

²² MANNONI 1970, 297–319; MANNONI 1965, 49–64; MANNONI 1970, 297–319.

zwischen dem römischen *sub testu* Beckverfahren und dem Backen unter einem Backdeckel im Mittelalter; sie schufen damit die Grundlagen für die weitere Erforschung des Themas.²³ Mit dem lateinischen Wort *testum* wurde ein Deckel bezeichnet, unter dem man Fladenbrot backen konnte.²⁴ Das rumänische Wort *test* ist mit dem lateinischen nahe verwandt. Im Ungarischen erscheint es in der Form *ceszt*. Von Ch. Scheffer wurden 1981 Backglocken als wichtige Elemente der mediterranen Küche behandelt.²⁵ In ihrem Aufsatz von 1988 haben sich A. L. Cubberley, J. A. Lloyd und P. C. Roberts zum ersten Mal mit den auf dem Gebiet des klassischen Italiens verwendeten Backdeckeln (*testa, clibani*) auseinandergesetzt.²⁶ Es ist vor allem geklärt worden, dass das Backen unter den aus der römischen Republik- und Kaiserzeit bekannten Gefäßen namens *clibanus* und *testum* bzw. das Backen *sub testu* ein und dasselbe Verfahren benannten. In der römischen Keramik konnten die archäologisch früher nicht analysierten²⁷ Objekte, auf die sich die in den Quellen reichlich belegten Wörter *clibanus* und *testum* bezogen, archäologisch erst vor einem Jahrzehnt identifiziert werden.²⁸ Die Ergebnisse von A. L. Cubberley können als solide Basis für die Erkenntnis und Bestimmung ähnlicher Funde aus der späten Antike, der frühbyzantinischen Zeit und dem frühen Mittelalter dienen.²⁹ Jedoch hat A. L. Cubberley die prähistorische Geschichte dieses Objekttyps nur kurz beschrieben. Seine Bemerkungen über die mittelalterlichen Backglocken sind skizzenhaft und er kannte die frühmittelalterlichen und byzantinischen Analogien überhaupt nicht.

Die für unser Thema grundlegend wichtige Monographie von Ch. Bakirtzes, in der er eben die mit der Zubereitung, Aufbewahrung und Lieferung von Speisen verbundene, einfache byzantinische Keramik behandelt, erschien im Jahre 1989. Ein großer Vorteil seines Werks liegt darin, dass er die Gefäße nicht nur auf Grund der byzantinischen schriftlichen Quellen beschrieben hat, sondern dass er nach deren archäologischen Entsprechungen suchte und ein genaues Bild von der im alltäglichen Leben verwendeten einfachen Keramik gab.³⁰

Die archäologische Forschung im Karpatenbecken ist – trotz der zahlreichen früheren ethnographischen Zusammenfassungen – dank der Forschungen von B. M. Szóke erst in den vergangenen Jahrzehnten auf die frühmittelalterlichen und árpádenzeitlichen Backglocken aufmerksam geworden und hat ihre Funktion vor dem Hintergrund der ethnographischen Fachliteratur richtig erkannt, obwohl zunächst Unsicherheit bezüglich der Datierung der Funde in die Awarenzeit³¹ bzw. die Árpádenzeit herrschte.³² B. M. Szóke ist auch die Erkenntnis zu verdanken, dass Backglocken und handgeformte Tonkessel, eingestempelte Gefäße und bestimmte Töpfe im selben archäologischen Horizont erscheinen.

Bei der Bearbeitung der spätawarenzeitlichen Siedlung in Eperjes hat Cs. Bálint auf Grund der Fundzusammenhänge die spätawarenzeitliche Datierung der Backglocken für möglich gehalten und eine Formtypologie vorgenommen. Da Backglocken nach dem heutigen Stand der Forschung auf der eurasischen Steppe völlig unbekannt waren, wurde von Cs. Bálint – weiterhin in erster Linie auf Grund von ethnographischen und einigen vorgeschichtlichen Analogien – die Möglichkeit einer balkanischen Herkunft der awarenzeitlichen Backglocken vorgeschlagen. Er konnte aber damals die an sich korrekte Lösung nicht mit entsprechenden und genügenden archäologischen Analogien untermauern.³³ Die Möglichkeit der spätawarenzeitlichen Datierung der Backglocken wurde später während der Bearbeitung der Siedlung in Gyoma, FO 133 weiter bestätigt.³⁴ Der größte Streit in der ungarischen Forschung wurde von der Frage nach dem Weiterleben der handgeformten Tonkessel und Backglocken im 10. Jahrhundert ausgelöst.³⁵

²³ FRAYN 1978; WHITEHOUSE 1978.

²⁴ HILGERS 1969, 287.

²⁵ SCHEFFER 1981.

²⁶ CUBBERLEY et al. 1988; CUBBERLEY 1995, 55–68.

²⁷ Es ist aber festzuhalten, dass Gefäße, die als Backglocken oder Backdeckel verwendet werden konnten, trotz der guten Quellenlage nicht gesammelt wurden; z. B. BRUKNER 1981, 43; HILGERS 1969.

²⁸ Nur in Italien wurden Parallelen zu Backglocken aus dreißig Fundorten der Republik- und der Kaiserzeit gesammelt (CUBBERLEY et al. 1988, 112–113, Fig. 3). A. Cubberley weist auf den engen Zusammenhang der indoeuropäischen Wörter im Zusammenhang mit Brot und Backen hin: *klibanos* (griechisch), *clibanos* (latein), *hlaifs* (gotisch), *hleib* (althochdeutsch), *hleb*, *chleb* (slawisch), *klepas*, *klaips* (baltisch).

²⁹ CUBBERLEY 1995, 55–68.

³⁰ BAKIRTZES 1989.

³¹ SZÓKE 1980, 182–188.

³² TÁTRAI 1981, 510. Im Eintrag werden nur die vermuteten árpádenzeitlichen Backglockenfragmente und die Diskussion über ihre landnahmezeitliche Datierung erwähnt, die awarenzeitlichen Vorbilder nicht.

³³ Es ist wichtig, dass im nomadischen Fundmaterial der eurasischen Steppe, im Gebiet der Saltovo-Majaki-Kultur, bis Ende der 1980er Jahre keine Backglocken gefunden worden sind. Nach der Meinung von Csanád Bálint kann das nicht bloß als eine Forschungslücke betrachtet werden (BÁLINT 1991, 58–61).

³⁴ VIDA 1996, 323–364.

³⁵ SZÓKE 1980; letzters zusammenfassend: FIEDLER 1994.

U. Fiedler hat die frühmittelalterlichen Backglocken im Karpatenbecken – entsprechend der slawischen Archäologie, unabhängig von ihren mediterranen Zusammenhängen – als Begleiterscheinung der slawischen kulturellen Umgebung interpretiert, ohne zu überlegen, dass sich die Verwendung von Backgefäßen auch unter den Slawen erst später, in den für Weizenanbau geeigneten Gebieten herausbildete, wahrscheinlich unter südlichem oder östlich-pontischem Einfluss. Dafür spricht auch die Tatsache, dass Backgefäße nicht charakteristisch sind z. B. für Polen, wo eher Roggen angebaut wurde.³⁶ Dass Dj. Janković die in der Region des Eisernen Tores in frühbyzantinischen Festungen ausgegrabenen Backglocken im Jahre 1981 wiederum mit den Slawen assoziierte, kann als Rückprojektion des mittelalterlich-neuzeitlichen und des heutigen Zustandes bewertet werden.³⁷ In den breiter angelegten Zusammenfassungen über die ostslawische materielle Kultur und Töpferei sind aber keine Daten zur Verwendung von Backglocken zu finden.³⁸

Dieses Backverfahren ist vor allem für den Balkan, die südlichen Alpen und die italienische Halbinsel charakteristisch, erscheint aber in verschiedenen Epochen auch bei den sich in den benachbarten Gegenden niederlassenden Völkern (Kelten, Romanen, Byzantinern, Slawen, Awaren, Magyaren usw.).³⁹

Die heutigen ethnographischen Beobachtungen und die Erfahrungen der experimentellen Archäologie können neue Daten zum Gebrauch von Backglocken liefern. Erfolgreiche Untersuchungen sind auf der adriatischen Insel Iž (Kroatien) durchgeführt worden.⁴⁰ Das Studium dieser Gefäßform bildete den Gegenstand eines ethnographischen Forschungsprojektes der Ephorie von Komotini in Griechenland, das in den Jahren 1987 und 1988 im nordöstlichen Gebiet der bergigen Gegend von Rodope stattgefunden hatte. Es handelt sich um Gebiete, die fast ausschließlich von Pomaken besiedelt sind (Komotini).⁴¹ Schwerpunkt der ersten Forschungskampagne war die soziale und gesellschaftliche Bedeutung dieser Keramikgattung. Es handelt sich um ein handgemachtes, dickwandiges Hausgerät, in dem man Brot backen kann (Abb. 28.4). Das Gefäß besitzt eine runde Form, hat einen konischen Deckel mit Henkel und ist unterschiedlich groß. Dieses Hausgerät wird nie als Tausch- oder Handelsobjekt, sondern lediglich für den Haushaltsbedarf verwendet. Man hat schon hervorgehoben, dass an der Herstellung der γάστρα (*gastra* auf Neugriechisch) oder πόνιτσε (*ponitse*, pomakischer Dialekt) stets Frauen beteiligt waren.⁴² Die Erfahrungen aus der experimentellen Archäologie haben bewiesen, dass man mit dem in den römischen Quellen beschriebenen Verfahren sehr gutes Fladenbrot backen kann.⁴³

In der archäologischen Fachliteratur wurde bislang nicht erwogen, dass die süd- und mitteleuropäischen scheibengedrehten Backglocken guter Qualität und die handgeformten Backglocken geringerer Qualität in derselben Region die im kulturellen Sinne voneinander nicht unabhängigen Beweise für ein und dasselbe, seit der Bronzezeit bis heute ununterbrochen verwendete Backverfahren waren;⁴⁴ so ist auch kein einheitlicher Katalog dieser Gefäße zusammengestellt worden. Das ist aber kein Zufall, denn die archäologische Forschung ist in bestimmten Regionen erst jetzt auf die nicht scheibengedrehten Backglocken aufmerksam geworden, die im Allgemeinen von minderer Qualität als die Hauskeramik sind.

III. TECHNOLOGIE, TYPOLOGIE, HERSTELLUNG

Backglocken verschiedener Größen wurden vor allem aus Ton hergestellt; wir kennen aber auch mittelalterliche Exemplare aus Metall⁴⁵ bzw. solche aus Stein aus Siebenbürgen⁴⁶ und neuerdings auch Backglocken aus Glas.⁴⁷ Im weiteren Sinne konnte die Funktion der Backglocken von irgendeinem weitmündigen Gefäß erfüllt werden, womit auf offenem oder in geschlossenem Herd bzw. im Ofen gebacken werden konnte. „Es kann schließ-

³⁶ FIEDLER 1994, 338.

³⁷ JANKOVIĆ 1981, 144.

³⁸ SEDOV 1982; *Drevnjaja Rus'* 1997.

³⁹ Die schwach geschlammte, stark gemagerte, grob gemachte Gefäßform wurde früher in fragmentarischem Zustand schwer identifiziert. Die zusammenfassende Behandlung dieser Funde ist wahrscheinlich deswegen so lange ausgeblieben.

⁴⁰ CHAPMAN–BINTLIFF–GAFFNEY–SLAPSAK 1988, 431.

⁴¹ EFSTRATIOU 1987, 479; EFSTRATIOU 1988, 520.

⁴² EFSTRATIOU 1987, 480 f.

⁴³ JUNKELMANN 1997, 193, Abb. 85.

⁴⁴ FILIPOVIĆ 1951. In den Gräbern 5, 9, 25 und 27 des römischen Gräberfeldes in Nave sind Backschüsseln mit Griff ausgegraben worden. Obwohl Back- und Kochgefäße nur selten ins Grab kamen, halten wir es für unbegründet, eine rituelle Funktion anzunehmen. JORIO 1987, 207.

⁴⁵ WIEGELMANN 1973, 573–576; BAKIRTZES 1989, Taf. 11.5.

⁴⁶ LARIONESCU–ARMASESCU 1973, 247.

⁴⁷ STOKAR 1951, 141.

lich jede weitmündige Irdenware, besonders Schalen, die man über die Backetter stülpte, zur Backglocke werden, ohne daß sie für uns heute als solche noch erkennbar wäre.“⁴⁸

Unter den aus Ton hergestellten Backglocken und Backdeckeln sind sowohl scheibengedrehte wie auch handgeformte Exemplare bekannt. Die ohne eine Töpferscheibe, mit Hand geformten Backglocken – bronzezeitliche, etruskische, archaisch- und klassisch-griechische bzw. die awarischen, ungarischen, türkenzeitlichen Exemplare im Karpatenbecken – weisen über Jahrtausende hinweg eine überraschend einheitliche Form auf und sind in sehr ähnlichen Techniken hergestellt worden.⁴⁹ Von den hoch gewölbten, hohlen Backgefäßen ist die unten breite, glockenartige Form mit oberem Henkel am beliebtesten. Diese Form ist vor allem für die handgeformten Stücke charakteristisch, weil Ton geringer Qualität von der Statik her am ehesten diese einfache Form ermöglichte. Auf einer Drehscheibe wurden Glocken mit oberem Henkel im seltensten Fall getöpft, da die bessere Materialbearbeitung die Herstellung einer nicht so hohen, jedoch sehr weitmündigen, flachen bzw. tiefen Tellerform ermöglichte, die dann umgedreht, mit seitlichen runden Henkeln oder mit Lappen oder Kragen versehen, nach dem Vorbild von Deckeln verwendet wurden.

Backglocken wurden aus grob geschlämtem, ungenügend bearbeitetem Ton hergestellt, der mit Schotter, quarzigem Sand, Muscheln oder gemahlten Steinen, Keramikbruchstücken vermischt wurde, damit das Gefäß wärmehaltend wird.⁵⁰ Die awarenzeitlichen und árpádenzeitlichen bzw. türkenzeitlichen Backglocken im Karpatenbecken sind alle aus schwach geschlämtem, mit Spreu vermischem Material; oft wurden noch an die Außenoberfläche Schotter oder kleinere Steine in den Ton gedrückt.⁵¹ Auf der adriatischen Insel Iž ist beobachtet worden, dass man zu fünf Einheiten Ton zwei Einheiten kalkhaltige Magerung dazugab, um das Material für die Backglocken vorzubereiten.⁵² Im Jahre 1988 hat man im Rodope-Gebirge beobachtet, dass von den Frauen der pomakischen Hirten für ihre Backglocken der Ton zuerst aus verschiedenen Gegenden der Siedlung gesammelt, dann von seinen Steinchen gesäubert, mit einer Holzstange „geschlagen“ und mit Wasser gemagert wird. Der weicher gewordene Ton wird danach mit den Füßen oder mit den Händen für 4 bis 5 Stunden geknetet, wobei Sand, Tierkot, Stroh und eventuell Ziegenhaar hinzugefügt wird. Der Zweck ist die verstärkte Kohärenz des Tones. Die zügige Formgestaltung wird ausschließlich mit den Händen gemacht. Das fertige Gefäß bleibt anschließend 10 bis 15 Tage im Schatten, um abzutrocknen. Die Gefäßoberfläche ist stets undekoriert.⁵³

In Italien wurden die meisten römerzeitlichen, spätantiken und einige frühbyzantinische bzw. mittelalterliche Backdeckel und Backglocken – wie die modernsten – auf einer Töpferscheibe hergestellt. Die scheibengedrehten Backgefäße weichen von anderen gedrehten Hauskeramiktypen nur in der größeren, aber einheitlichen Magerung des Materials und in der dickeren Wandung ab. An den scheibengedrehten Backdeckeln sind verschiedenartige Henkel zu finden. Am verbreitetsten war der in der Mitte des Gefäßes herumlaufende, nach unten gebogene kurze Lappen, mit dem man die heißen Gefäße leicht heben konnte. Oft dienten aber bloß zwei symmetrisch angeordnete Lappen oder die glatte oder mit Fingereindrücken verzierte Ausstülpung am oberen Teil als Henkel. Es kam auch vor, dass zwei ringförmige Henkel symmetrisch an beiden Seiten angebracht waren oder dass an der einen Seite ein kurzer Lappen, an der anderen ein ringförmiger Henkel befestigt wurden (Lago di Ledro B). Es gibt Backdeckel mit einem Knopf ganz oben (Korinth, Ephesos, Sip), deren römerzeitliche Vorläufer auch bekannt sind (Sirmium).⁵⁴

Die in verschiedenen Epochen und geographischen Regionen hergestellten Backglocken und Backdeckel haben einen Durchmesser von 20–60 cm und eine Höhe von 10–40 cm.⁵⁵ Der rekonstruierbare Außenranddurchmesser der in der türkenzeitlichen Palisadenburg von Barcs gefundenen Gefäße betrug 30–50 cm, ihre Höhe ca. 32 cm.⁵⁶ Gebrannt wurden die Backglocken ziemlich einfach, ohne einen Ofen, vermutlich in einer Brenngrube oder im Herd, wo später auch Brot gebacken wurde.

Auf Grund der Form des Gefäßes bzw. der Form und der Position des Henkels können wir grundsätzlich zwei Typen unterscheiden: die glockenförmigen mit oberem Henkel (Typ I) und die schüsselförmigen mit flacherem Deckel (Typ II). Die Backhauben mit Henkelknopf oder Knubben sind in einen neuen Typ zu reihen (Typ III), auch wenn sie die Formelemente der Typen I und II teilweise vereinigen. In eine weitere Gruppe können die glocken- oder schüsselförmigen Exemplare ohne Henkel (Typ IV) und die deckelförmigen, in der Mitte mit einem Loch

⁴⁸ STOKAR 1951, 140.

⁴⁹ Zu den experimentalarchäologischen Untersuchungen. FUSEK-ZÁBOJNÍK 2006, 19–22.

⁵⁰ CUBBERLEY 1995, 58.

⁵¹ HATHÁZI-KOVÁCS 1996, 41; CUBBERLEY 1995, 58.

⁵² CUBBERLEY 1995, 61.

⁵³ EFSTRATIOU 1988, 517 f.

⁵⁴ BRUKNER 1981, Taf. 130.11.

⁵⁵ CUBBERLEY 1995, 58, 61.

⁵⁶ KOVÁCS 1998, 1, Abb. 1–2, 4–5; EFSTRATIOU 1988, 517 f.

versehenen Exemplare (Typ V) gereiht werden. Beim heutigen Stand der Forschung ist es nicht nötig, eine detailliertere Typologie aufzustellen, da es in erster Linie notwendig ist, die lokalen Formen genau zu klassifizieren und die schon erkannten bzw. die neuen Formen zu bestimmen und typologisch einzuordnen.

Glockenartige (selten schüsselartige) Backhauben bzw. Backdeckel mit oberem Wulstgriff (<i>Abb. 1</i>)	
	Typ IA: hohl, glockenförmig (Athen, <i>Abb. 29.2</i>) Typ IB: konisch (Tolentino, <i>Abb. 2.8</i>) Typ IC: niedrig (Ripač, <i>Abb. 2.7</i>) Typ ID: mit flachem Deckel, steiler Wand, schüsselartiger Form (Čaričin Grad, <i>Abb. 15.2</i>)
Schüsselartige (selten glockenartige) Backhauben bzw. Backdeckel mit Seitenlappen oder -kragen	
	Typ IIA1: schüsselartig, sich ausweitende niedrige Wand mit Seitenlappen (Sarntheim-Toldtanger, <i>Abb. 5.4</i>) Typ IIA2: tiefe Schüssel mit Seitenlappen oder Seitenkragen (Svač, <i>Abb. 16.5</i>) Typ IIB: etwas tiefere Schüssel mit oberem Wulstgriff (Frankfurt, <i>Abb. 9.2</i>) Typ IIC1: etwas tiefere Schüssel mit Seitenringhenkel an einer und mit Seitenlappen an der anderen Seite (Lago di Ledro B, <i>Abb. 17.8</i>) Typ IIC2: tiefe Schüssel mit zweiseitigen Ringhenkeln (Lago di Ledro B) Typ IID: glockenartig, hoch mit Seitenlappen (Marseille, <i>Abb. 27.1</i>) Typ IIE: glockenartig, hoch mit zweiseitigen Ringhenkeln (Modena-Cittanova, <i>Abb. 20.2</i>)
Backhauben mit Knobbenhenkel, Henkelknopf	
	Typ IIIA: glockenartig, mit Knopfhenkel (Ephesos, <i>Abb. 16.1</i>) Typ IIIB: schüsselartig, mit Knubbenhenkel (Čaričin Grad, <i>Abb. 15.3</i>)
Backhauben ohne Henkel	
	Typ IVA: glockenartige Backhaube ohne Henkel (Marseille, <i>Abb. 27.2</i>) Typ IVB: schüsselartige Backhaube ohne Henkel (Ras, <i>Abb. 25.2</i>)
Backhauben mit einem Loch in der Mitte	
	Typ V: Backhauben mit einem Loch in der Mitte oben und mit umlaufendem Seitenkragen (Molise, <i>Abb. 1</i>)

Die uns zur Verfügung stehenden Daten bezeugen, dass Backglocken immer vor Ort, wo man sie gebrauchte, hergestellt wurden, vor allem wegen ihrer Zerbrechlichkeit. Sie wurden also nie im regionalen oder im Fernhandel erworben.⁵⁷ Ethnographische Daten beweisen, dass Backglocken nicht von spezialisierten Töpfermeistern, sondern von den Bauern hergestellt wurden.⁵⁸ An einigen Orten war es sogar die Aufgabe der Frauen, die handgeformten Backglocken herzustellen.⁵⁹ In der serbischen Gemeinsprache haben sich jedoch die Begriffe *crepuljarstvo, pokljukari* herausgebildet, was zum Teil eine spezialisierte Herstellung von Backgefäßen und Backglocken im Balkangebiet impliziert.

IV. FUNKTION

Da in bestimmten Gebieten des Balkans Backglocken noch in jüngster Vergangenheit in Gebrauch waren,⁶⁰ konnten die wichtigsten ethnographischen Daten über die Verwendung von Backglocken aus einer noch lebendigen Tradition gewonnen werden.⁶¹ Einige Autoren, vor allem in der serbischen Forschung, berufen sich jedoch im Zusammenhang mit diesem Keramiktyp oft auf Werke aus dem 19. Jahrhundert, vor allem auf das linguistische Werk von V. Karadžić,⁶² in dem er die Verwendung der Backglocken nach der Tradition seiner Zeit beschrieb. Die antiken und mittelalterlichen schriftlichen Quellen bzw. die ethnographische und auf dem Balkan heute noch lebendige

⁵⁷ WILLIAMS–EVANS 1991, 51–55.

⁵⁸ TOMIĆ 1958, 209; LECHNER 1962, 257–258.

⁵⁹ RÖMER 1966, 397–410; FILIPOVIĆ 1951, 1–3, 107–118; GUNDA 1966, 17, Fig. 1–2; TOMIĆ 1970; TOMIĆ 1983, 18–23; VAKARELSKI 1977, 359–360, obr. 335–336; ONUZI 1980, Fig. 5–9, 11. Über

die Töpferarbeit der Frauen auf Grund ethnographischer Daten siehe: DANKÓ 1963, 123–133; EFSTRATIOU 1987, 480 f.

⁶⁰ FILIPOVIĆ 1951; BAKIRTZES 1989, 131.

⁶¹ GAVAZZI 1965; RÖMER 1966.

⁶² KARADŽIĆ 1818.

Tradition beweisen eindeutig, dass diese Gefäße geeignet und dementsprechend auch zum Backen gebraucht worden waren, widerlegen aber die Annahmen von der Funktion der Backglocken bloß als Glutdeckel.⁶³ Auf Grund ihrer Form waren nämlich Backglocken und Backdeckel geeignet, auch die Funktion einer Gluthaube zu erfüllen. Diese Funktion wird nahe gelegt, wenn eine Backhaube mit einem oder mehreren Löchern versehen wurde, da man dadurch die für das Feuer benötigte Luft sichern konnte. Die glockenförmigen Gefäße könnten natürlich auch andere Funktionen erfüllen. Sie können zum Beispiel die Speisen vor dem Kaltwerden oder vor anderen Einflüssen schützen.⁶⁴ Meines Erachtens dienten Backglocken und Backdeckel doch primär zum Backen und haben ihre Form in dieser Funktion jahrtausendlang bewahrt.

Das Backen unter glocken- oder deckelförmigen Gefäßen ist eine Art, Speisen bei offenem Feuer zuzubereiten und bildet eine bedeutende Entwicklung gegenüber dem Backen zwischen Steinplatten oder in Glut bzw. auf einem mit Glut bedecktem Rost.⁶⁵ Unter diesen nach unten offenen, oben oder seitlich mit einem Henkel oder einem Griff versehenen Gefäßen, die die Form etwa eines Halbkreises bzw. eines umgekehrten Kegelstumpfes oder einer Schüssel bzw. eines Tellers hatten, wurden Brot, Fladen, Teig und in einigen Gegenden auch Fleisch gebacken.⁶⁶ Die Verwendung dieses Gefäßtyps zum Backen von Brot war so allgemein bekannt, dass dieser Typ von Č. Truhelka schlicht und einfach Brotdeckel⁶⁷ genannt wurde.

Č. Truhelka beschrieb den Gebrauch von Backglocken schon 1904: „Wir brauchen gar nicht weit zu gehen, um zu sehen, wie diese Deckel funktionieren. In Bosnien werden wir sie auf dem Lande fast in jedem Hause in der ganz gleichen Form in Verwendung finden. Der Vorgang beim Backen mit diesem Deckel – in Bosnien *sać* oder *crjepulja* genannt – ist Folgender: Auf dem flachen Herde wird der Boden durch Feuer erhitzt und wenn er die gewünschte Hitze erreicht, wird die Asche sauber abgekehrt, das zu backende Brot darauf gelegt und mit dem vorher gehörig erhitzten Brotdeckel zugedeckt. Um ein zu rasches Abkühlen des Deckels zu verhindern, wird er mit glühender Asche und Glut zugedeckt. So bäckt sich das Brot unter dem Deckel in kürzester Zeit gar. Daß auch die aus dem Pfahlbau stammenden Tondeckel größerer Dimensionen zum Brotbacken in ähnlicher Weise verwendet wurden, bestätigt uns nicht bloß die gleiche Form, sondern auch der Umstand, daß ausnahmslos alle auf der Oberfläche von einer Aschenkruste überzogen waren, welche nur durch längeres Liegen in Asche entstehen konnte. Diese Vorrichtung veranschaulicht uns den vorgeschichtlichen Ofen in seiner primitivsten Gestalt.“⁶⁸

Während des Backens wird nicht nur das zu backende Brot, sondern in gleicher Weise der Teig oder auch das Fleisch auf die erhitzte Backoberfläche, auf den Backetter oder die Backschüssel gelegt und mit der/dem zuvor erhitzten Backglocke/Backdeckel zugedeckt, die/der dazu noch mit glühender Asche bedeckt wird.⁶⁹ Unter der Backglocke wurde anfangs, in der vorgeschichtlichen Zeit, vor allem Fladenbrot ohne Sauerteig gebacken.⁷⁰ Dieses Verfahren war günstiger als das Backen im Ofen, indem der Teig allmählich gebacken wurde, zunächst unten, dann die Seiten und das obere Teil. Ein großer Vorteil der Backglocke bestand darin, dass der Teig nicht austrocknen konnte, da die Feuchtigkeit unter der Backglocke behalten wurde und als Dampf im Backraum den frischen Fladen weich werden ließ. Das war ein bedeutender Fortschritt im Vergleich zum Backetter, wo der Teig die Feuchtigkeit verlor, trocken und hart wurde. Damit das Brot auch länger weich blieb, musste man es mit Sauerteig backen, der den Teig auflockerte. Um aus diesem Teig Brot zu backen, war aber eine gleich hohe Temperatur notwendig, die nur ein Backofen mit gleichmäßiger Hitze von unten, von den Seiten und von oben sichern konnte.⁷¹ Nur bei großer Hitze konnte sich nämlich schnell eine dünne Kruste bilden, so dass der durch den Sauerteig weich gewordene Teig nicht zergeht. Bei dem eher dichten Teig eines Fladenbrotes ohne Sauerteig wäre aber eine zu hohe Temperatur eher

⁶³ Salier 16, Vitrine 1. Koch- und Vorratsgefäße in der Sallerzeit. Laut bestimmter Quelleninterpretationen gab es am *clibanus* kleine Löcher, damit die Hitze der Glut besser in den Backraum eindringen kann. S. K. E. Georges: Ausführliches Lateinisch-Deutsches Handwörterbuch. Aus den Quellen zusammengetragen und mit besonderer Bezugnahme auf Synonymik und Antiquitäten unter Berücksichtigung der besten Hilfsmittel. Basel–Stuttgart [1913, 8. Auflage] 1967, 1207. Diese Hypothese wird aber von den archäologischen Daten nicht bestätigt. An römischen und mittelalterlichen Funden gibt es höchstens ein Loch (z. B. Molise, Ras).

⁶⁴ WAHL 1982, 191.

⁶⁵ Backglocken können als Vorläufer von Öfen betrachtet werden, denn sie haben sich durch den Zusammenbau von Backplatten und Backglocken herausgebildet. RAPAICS 1934, 158–159.

⁶⁶ LECHNER 1962, 255–272.

⁶⁷ TRUHELKA 1912, 35.

⁶⁸ TRUHELKA 1912, 35.

⁶⁹ Die Oberfläche von einigen Backdeckeln war flach, damit man mehr Glut darauf legen konnte; STOKAR 1951, 141; POPOVIĆ 1956, 95–122; RÖMER 1966, 390.

⁷⁰ Laut Mitteilung von Al. Zaharia wurde unter dem rumänischen *zest* in erster Linie nicht gesäuertes Brot (*acima*) gebacken. MAURIZIO 1927, 310.

⁷¹ STOKAR 1951, 142.

nachteilig gewesen.⁷² Zur Herausbildung von stärker gewölbten Backglocken trug auch die bessere Qualität der Getreidesorten bei, denn dadurch stieg der Teig während des Backens höher an.⁷³ Ein Nachteil der Backglocken war aber, dass sie nur für kleinere Portionen, für einige Personen, ausreichten.⁷⁴ Größere Familien oder Gemeinschaften konnten nur versorgt werden, wenn man Öfen zum Backen baute.

An einigen Fundorten wurden Backglocken sogar in einer auf ihre Verwendung hinweisenden Position ausgegraben. Am slowenischen spätbronzezeitlichen Stična wurde die Backglocke *in situ* am Feuerplatz gefunden.⁷⁵ In Békés-Ditér, einem ungarischen mittelalterlichen Fundort, wurde eine Backglocke auf zwei Ziegeln gefunden, vielleicht eben wie sie für das Backen vorerhitzt worden war.⁷⁶ Besonders interessant sind die Fundumstände der Backglocke aus Doboz: Sie wurde auf dem zentralen offenen Feuerplatz gefunden und zwar in einem Haus, in dem es in der Ecke auch einen gebauten Ofen gab.⁷⁷ Das weist eben darauf hin, dass Backglocken für die Herstellung einer speziellen Speise verwendet wurden, die man im gebauten Ofen nicht backen konnte, so dass die zwei Backeinrichtungen parallel in Gebrauch waren. Im Ofen konnten die Temperatur und die Feuchtigkeit, die für das Backen von wohlschmeckendem Fladenbrot notwendig waren, wahrscheinlich nicht gesichert werden. Bei der Ausgrabung der türkenzeitlichen Palisadenburg in Szekszárd-Újpalánk konnte ein lange gebrauchter Feuerplatz im Freien beobachtet werden, an dem zahlreiche Backglocken und andere Backgefäße ans Tageslicht kamen. An diesem Platz hatte man früher Ton gewonnen und die Grube dann mit Abfall gefüllt.⁷⁸ Am selben Ort wurde der jüngste Feuerplatz aus dem Ende des 17. Jahrhunderts schon mit Ziegeln bedeckt, auf die man, nachdem sie erhitzt wurden, die Backglocke stellte.⁷⁹

Mit Fragmenten von Backglocken wurden oft Backschüsseln oder flache, ausgebrannte Tonplatten mit einem Durchmesser von paar Zentimetern gefunden. Früher war der Zusammenhang dieser Gefäßtypen, ihre Verwendung im selben Backverfahren nicht eindeutig, zumal Backglocken und Backdeckel formal lange nicht genau definiert wurden und das ähnliche Material schlechter Qualität sehr oft zur Verwechslung der beiden Typen führte. Der enge Zusammenhang von Backdeckeln und Backschüsseln bzw. -tellern wird von zahlreichen Daten aus dem Mittelalter und der Neuzeit nahe gelegt.⁸⁰ Im mittelalterlichen, türkenzeitlichen Fundmaterial sind sowohl im Karpatenbecken wie auch auf dem Balkan⁸¹ Backglocken zusammen mit Backschüsseln von verschiedenem Durchmesser⁸² ausgegraben worden, was ihre gemeinsame Verwendung beweist.

V. VERBREITUNG, CHRONOLOGIE

Bronzezeit (Spätbronzezeit: Hallstatt B)

In dieser Analyse kann die genaue Bearbeitung der vorzeitlichen Verwendung von Backglocken und ähnlich verwendeten Gefäßen nicht vorgenommen werden (*Karte 1*); es soll jedoch mit Hilfe von einigen Funden und der Beschreibung des Forschungsstandes auf die uralten Verfahren des Backens von Fladenbrot oder des Fleischbratens bzw. auf die dabei gebrauchten Backglocken- und Backdeckelformen aufmerksam gemacht werden. Die Behandlung dieser vorgeschichtlichen Gefäße erscheint umso notwendiger, als sie in Form und Material überraschende Ähnlichkeiten mit einigen in naher Vergangenheit noch verwendeten Gefäßen aufweisen.

Unter günstigen Umständen sind uns zahlreiche Fladenbrotfunde aus dem Neolithikum, der Kupferzeit und der Bronzezeit erhalten geblieben,⁸³ aber wie sie genau gebacken wurden – bzw. in was für Gefäßen –, ist kaum erforscht worden. Als ein primitives Verfahren wird das Backen in Glut, in einer Backgrube oder zwischen Blättern angesehen, wobei der Teig oft auf eine Tonplatte oder auf einen Rost gelegt wurde.⁸⁴ Sauberer war das Backen

⁷² STOKAR 1951, 142.

⁷³ MAURIZIO 1927, 309–310.

⁷⁴ BAKIRTZES 1989, 53–54.

⁷⁵ GABROVEC *et al.* 1970, 22, 37.

⁷⁶ In ähnlicher Position wurde eine Steinbackglocke aus Siebenbürgen von A. Maurizio veröffentlicht: MAURIZIO 1926, 313, Abb. 75a.

⁷⁷ KOVALOVSKI 1975.

⁷⁸ Die Schichten von Asche, die vielen Gefäßfragmente und Tierknochen in der Grube deuten darauf hin, dass hier ständig

gekocht und gebacken, sogar Gewehrkegel gegossen wurden; GAÁL 1981, 146.

⁷⁹ GAÁL 1981, 147.

⁸⁰ MANNONI 1970, Pl. III; WHITEHOUSE 1978, 146–147.

⁸¹ BAJALOVIĆ–HADŽI–PEŠIĆ 1981, 51, T. XII.9, sl. 43.

⁸² Jüngst über mittelalterliche Backschüsseln (Babócsa, Barcs, Buda, Eger, Segesd, Szekszárd-Újpalánk, Szolnok, Török-koppány, Visegrád): HATHÁZI–KOVÁCS 1996, 41.

⁸³ WÄHREN 1989, 9–28.

⁸⁴ RAPAICS 1934, 158.



Karte 1. Bronzezeitliche Backglocken und Backdeckel

zwischen erhitzten Stein- oder Tonplatten, die als „primitive Gefäße“ aufgefasst werden können. Die sporadischen Brotfunde aus dem Neolithikum beweisen, dass das Backverfahren schon früh bekannt war; die dabei verwendeten Gefäßtypen sind aber bisher nicht identifiziert worden.⁸⁵ Die Wölbung der einen Tonplatte war ein großer Fortschritt: Es entwickelte sich der Backdeckel oder die Backglocke, mit denen man bei bleibender Feuchtigkeit, durch Dünsten, bessere Speisen bzw. Speisen höherer Qualität backen konnte.⁸⁶

Die frühesten, handgeformten Backglockenfunde aus spätbronzezeitlicher Umgebung kennen wir aus dem heutigen Bosnien, Kroatien,⁸⁷ Slowenien⁸⁸ und Italien.⁸⁹ Einige rechnen mit dem Gebrauch von Backglocken erst ab der italienischen Eisenzeit,⁹⁰ aber die Daten sprechen dafür, dass das Verfahren älter ist und in der Bronzezeit schon bekannt war. Backglocken erscheinen auch in Mittelitalien: in Umbrien, Latium und Etrurien um das 9.–10. Jahrhundert v. Chr., auch in den spätbronzezeitlichen Protovillanova-Siedlungen (Poggio Civitate bei Siena, Potesina, Le Sparne di Poggio Buco) und in der späten Hallstattzeit (s. Fundliste). Sie fehlen aber im Gebiet des Veneto.⁹¹ Ähnliche handgeformte, kleinere Deckel mit oberem Henkel sind auch in der damaligen Grabkeramik als Urnen-

⁸⁵ WIEGELMANN 1973, 575.

⁸⁶ Dieses Backverfahren war auch in Afrika und Amerika bekannt. Eigentlich führte diese Entwicklung zur Herausbildung von Öfen, gewonnen durch den Zusammenbau der flachen und der gewölbten Backoberflächen. RAPAICS 1934, 159–160.

⁸⁷ VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67.

⁸⁸ STOKAR 1951, 139; VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67.

⁸⁹ SCHEFFER 1981.

⁹⁰ CUBBERLEY 1995, 58.

⁹¹ LEONARDI 1979, Tav. I; BOOM 1989, 38.

deckel zu finden.⁹² Mit einer Funktion als Backglocke ist jedoch für größere Gefäße in Siedlungen zu rechnen. Durch eine genaue Betrachtung der Siedlungskeramik werden wahrscheinlich weitere Gefäße ermittelt, die zum Backen dienen konnten.⁹³ (*Abb. 2–4*)

Am Beginn von Hallstatt B (Ha B1) sind Backglocken überall dort in Italien und auf dem Balkan zu finden, wo sie schon früher, in der Bronzezeit, vorhanden waren. Die Backglockenfunde aus dem Wohnhaus in Regöly, Ungarn, sowie weitere Funde aus dem Komitat Tolna (Fundort unbekannt) sind auch in die Zeit der Urnenfelderkultur (Spätbronzezeit), Hallstatt B, zu datieren.⁹⁴

Eisenzeit (Hallstatt C – La Tène, 8.–1. Jahrhundert v. Chr.)

Nach der Bronzezeit wurden Backglocken im Mediterraneum kontinuierlich verwendet, sowohl in den zentralen wie peripheren Gebieten. Schöne Exemplare der späten archaischen (520–490 v. Chr.) und der klassischen (420–400 v. Chr.) Zeit wurden bei der Ausgrabung der Agora in Athen gefunden.⁹⁵ (*Abb. 29, 1–2*) Die Funktion dieses Kochgefäßes wurde bereits von B. A. Sparkes in einem Aufsatz angesprochen.⁹⁶ Im Mediterraneum kann eine ähnliche Rolle bei zahlreichen gewölbten Deckeln unterschiedlicher Formen, mit oberem oder seitlichem Henkel angenommen werden (Kaman-Kalehöyük⁹⁷). (*Karte 2*)

Lappenschüsseln/Lappenbecken gibt es im Raum der südlichen Alpen, auf dem Gebiet von Tirol–Ostschweiz–Kärnten ab der späten Hallstattzeit. Sie erscheinen zuerst in der Laugen-Melaun-C-Keramik und ihre Anzahl nimmt später zu.⁹⁸ (*Abb. 5*) Auf dem Gebiet der Fritzes-Sanzeno-Kultur,⁹⁹ im Tal und in der Umgebung des Flusses Etsch bzw. in den benachbarten Gebieten bilden die mit einem oder mit zwei Griffen bzw. Henkeln versehenen Gefäße (Lappenbecken, Lappenschüsseln), die umgekehrt höchstwahrscheinlich als Backdeckel verwendet worden waren, eine eng zusammenhängende Gruppe in der Eisenzeit. Obwohl die Gefäße ständig um 180 Grad gedreht dargestellt und veröffentlicht werden,¹⁰⁰ weisen die Richtung und die Position der Tragelappen an den Seiten darauf hin, dass sie nur mit dem Boden nach oben verwendet werden konnten, was aber eben der Backdeckelfunktion entspricht. Diese Form war sehr lange in Gebrauch.¹⁰¹ Der älteste Fund in Pfatten ist vor das 7. Jahrhundert v. Chr. zu datieren¹⁰² und in Sottosenga gibt es Funde noch aus dem 1. Jahrhundert v. Chr.¹⁰³

Während der Ausgrabung der Festung Stična in Slowenien sind im Schnitt IV Backdeckel ans Tageslicht gekommen, die in die Stufen Hallstatt C–D datiert werden können.¹⁰⁴ (*Abb. 6*) Es ist besonders zu betonen, dass diese Backglocken zusammen mit Backtellern gefunden wurden, was den engen Zusammenhang der beiden Objekttypen bereits in ältester Zeiten beweist. Fragmente von einer Backhaube wurden im Schnitt IV noch *in situ* auf einer Herdstelle der ältesten Hallstattzeit angetroffen.¹⁰⁵

Weitere Backhauben aus der späthallstattzeitlichen Siedlung auf der Heuneburg wurden als Deckel publiziert, obwohl H. van den Boom in einer Fußnote selber die Möglichkeit der Deutung als Backhaube erwähnt und sogar auf mehrere Parallelen hinweist.¹⁰⁶ Sie hielt es für möglich, dass die „Deckel“ die in der Urnenfelderkultur und in der Hallstattzeit bekannten Backhauben waren, zugleich hielt sie aber diese Interpretation wegen ihrer geringen Höhe für eher unwahrscheinlich. Das von uns gesammelte Vergleichsmaterial – vor allem die Lappenschüsseln oder Lappenteller – zeigen aber, dass Gefäße zum Backen von Fladenbrot nicht sehr gewölbt zu sein brauchten (*Abb. 7*). So ist das Argument von H. van den Boom gegen die Interpretation als Backhaube nicht hinreichend. Viel wichtiger erscheint es, dass das Material dieser Deckel grober ist als das anderer handgeformter

⁹² Grottaferrata (Doliengrab): DUHN 1924, Taf. 24.88; Civiltà del Lazio primitivo. Ausstellungskatalog. Roma 1976, Taf IV.B3.

⁹³ FRANCO 1982, 128–129, Tav. XXXVIII, Fig. 92; FUGAZZOLA DELPINO 1977, Fig. 80.1, Fig. 97.11; WAALE 1989, 68, 74, Abb. 21. Die troianischen Deckel: MILOJČIĆ 1961, 50–51, Taf. 43.5, 10, 13.

⁹⁴ Freundliche Mitteilungen von Gabriella T. Németh und Attila Gaál.

⁹⁵ SPARKES–TALCOTT 1970, 233, 377, Pl. 97.

⁹⁶ SPARKES 1962, 128, Anm. 58–60.

⁹⁷ OMURA 1998, Fig. 11.1. Ein ähnliches Exemplar gibt es in Kušakli–Akropolis-West Schicht 1a. Datierung: spätes 7. Jh., frü-

hes 6. Jh. v. Chr. Für die Angaben bedanke ich mich bei Herren Andreas Müller-Karpe und Andreas Schachner (beide Marburg).

⁹⁸ RODRIGUEZ 1986, 313.

⁹⁹ MARZATICO 1992, 213–246.

¹⁰⁰ Ähnlich umgekehrt werden auch die spätantiken Exemplare veröffentlicht.

¹⁰¹ RODRIGUEZ 1986, 312 f.; GLEIRSCHER 1987, 221, Anm. 207.

¹⁰² GLEIRSCHER 1987, 221.

¹⁰³ SALZANI 1981, 101–102.

¹⁰⁴ GABROVEC *et al.* 1970, 32.

¹⁰⁵ GABROVEC *et al.* 1970, 32.

¹⁰⁶ BOOM 1989, 36, Anm. 123.



Karte 2. Eisenzeitliche Backglocken und Backdeckel

Keramikstücke,¹⁰⁷ so dass sie meines Erachtens nicht als zusammengehörig betrachtet werden können.¹⁰⁸ Die Dicke der Wandung dieser Deckel (4–18 mm), ihr Durchmesser von 20–30 cm, ihr stark gemagertes Material und ihre schwarz gebrannte Innenoberfläche entsprechen eindeutig den Kriterien von Backhauben. Leider ist auf der Heuneburg nur eine einzige Haube *in situ* gefunden worden; es kamen keine im Fundmaterial aus Häusern und Türmen vor.¹⁰⁹ Das ist aber nicht weiter überraschend, denn sie wurden wahrscheinlich bei offenem Feuer verwendet. Dass die Verfasserin die eigentliche Funktion der Hauben nicht erkannte, spiegelt sich darin wieder, dass sie die Gefäße, die mit den Hauben zugedeckt waren, schwer identifizieren kann. Ihre Annahme, dass sie Großgefäße (große Töpfe, große Schüsseln, große Schalen) zudeckten, scheint kaum akzeptabel. Es ist unwahrscheinlich, dass man labile Schüsseln und Schalen mit so rohen, dicken Hauben zugedeckt hätte. Man vermisst dann auch mit Recht die kleineren Deckel. Es scheint alles eher dafür zu sprechen, dass die glockenförmigen Hauben mit oberem Henkel vielmehr zu den genauso groben, stark gemagerten Backtellern oder niedrigen Backschüsseln gehörten, deren Durchmesser dem der „Deckel“ entspricht. Diese Deutung erklärt und beseitigt die formulierten Widersprüche: Dasselbe Material weist nicht nur darauf hin, dass sie zusammen hergestellt wurden, sondern auch darauf, dass sie in derselben Funktion, nämlich als Backschüsseln bzw. Backhauben, verwendet wurden. Der mögliche Zusam-

¹⁰⁷ BOOM 1989, 36.

¹⁰⁸ Dagegen: FORT-LINKSFEILER 1989, 163.

¹⁰⁹ BOOM 1989, 37.



Karte 3. Die Verbreitung der Backlocken und Backdeckel im Südost-Alpenraum

menhang dieser Gefäße wurde in der ursprünglichen Veröffentlichung nicht erwähnt, obwohl Parallelen aus Stična schon bekannt waren. Diese Interpretation erscheint auch auf Grund der breit angelegten Materialsammlung der vorliegenden Analyse plausibel. Der Durchmesser der flachen Backschüsseln beträgt 20–30 cm. Ihre Wände sind ein paar Zentimeter hoch, wie bei anderen frühmittelalterlichen Exemplaren (Horgoš/Horgos, Ras, Székesfehérvár). Die als Deckel/Haube veröffentlichten Backlocken wurden allem Anschein nach auf diese Backschüsseln oder Teller gelegt, wobei man nicht ausschließen kann, dass die Backschüsseln auch ohne Haube zum Backen verwendet worden waren. Die hohe Anzahl der Funde legt nahe, dass dieses Backverfahren unter den Bewohnern der Heuneburg äußerst beliebt war. Bei Laboruntersuchungen wurden Reste tierischen Fetts gefunden – ein Hinweis dafür, dass nicht nur Fladenbrot, sondern auch Fleisch unter Backhauben gebacken wurde.¹¹⁰ (Abb. 30–31)

Die gehenkeltten Hauben von der Heuneburg sind für die Keramik des Westhallstattkreises nicht charakteristisch, sondern eigenartig in ihrer Umgebung. H. van den Boom betrachtet sie als eine lokale Entwicklung oder als Ergebnis von fremdem, vielleicht italienischem Einfluss.¹¹¹ In Hinblick auf die engen Beziehungen der Siedlung Heuneburg zu Italien nehmen wir an, dass der Brauch, unter einer Haube zu backen/braten, von den Bewohnern der

¹¹⁰ BOOM 1989, 40.

¹¹¹ BOOM 1989, 1989, 38, Anm. 136. Die backlockenförmigen, mit Graphit gemagerten, verzierten Deckel mit oberem Griff in den Gräbern des Osthallstattkreises waren, auf Grund des gut bearbeiteten

Materials, Deckel von den genauso gut bearbeiteten Urnen und keine Backgefäße; z. B. Sopron: EIBNER-PERSEY 1980, Taf. 86.1, Taf. 88.1.

Siedlung – zusammen mit anderen Kulturgütern – aus Italien übernommen worden ist.¹¹² In der Kalenderberger Kultur und in Slowenien erscheinen Deckel in der Stufe Hallstatt C meistens in Gräbern. Sie hatten aber mit den in den Siedlungen gefundenen Backdeckeln, gehenkelten Backhauben wenig zu tun.¹¹³ Die in der Siedlung angetroffenen tragbaren Öfen funktionierten nach dem gleichen Prinzip wie Backglocken und standen diesen sowohl in ihrer Struktur wie auch in ihrer Form nahe.¹¹⁴ Der Unterschied bestand lediglich darin, dass sie mit dem unteren Teil der Backschüssel zusammengebaut wurden und der obere Teil gerade (abgeschnitten) war.¹¹⁵

Wir können im südlichen Alpenraum mit dem Fortleben der so genannten Lappenbecken in der mittleren und späten La Tène-Periode rechnen (Sottosenga)¹¹⁶ – auch wenn es bisher nicht gelungen ist, sie in einer eindeutig in die Stufe La Tène D zu datierenden Umgebung zu dokumentieren.¹¹⁷ Das Weiterleben dieses Objekttyps in der Römerzeit kann aber erst erklärt werden, wenn man eine Kontinuität von der früheren Epoche her annimmt.

Im Zusammenhang mit dem Gebrauch der rohen handgeformten, so genannten „dakischen Schalen“ wird von K. Horedt eine geistreiche Erklärung formuliert.¹¹⁸ Diese Schalen kamen in der späten La Tène-Zeit (1. Jahrhundert v. Chr.–1. Jahrhundert n. Chr.) in Kulturen unter dakischem Einfluss vor,¹¹⁹ in der heutigen Slowakei, in der Umgebung des Neusiedlersees (Fertő See) und im östlichen Teil der Großen Ungarischen Tiefebene. Da diese gehenkelten Schalen auch in Gräbern gefunden wurden, brachte man sie fälschlicherweise mit dem Totenkult in Zusammenhang.¹²⁰ Beispiele aus Mesopotamien und Ägypten führten K. Horedt zur Schlussfolgerung, dass sie wie Backglocken zum Backen von Fladenbrot ohne Sauerteig dienten. Das kann von der rußigen Außenoberfläche der Gefäße sowie von der Position der Henkel, die das Hochheben der glühenden Backform ermöglichten, nahe gelegt werden. Bei den Dakern kann das Backen unter einem umgekehrten Gefäß als mediterraner Einfluss angesehen werden, das auch im 2.–4. Jahrhundert n. Chr. noch zu beobachten ist. Ähnliche Gefäße, die wahrscheinlich demselben Zweck dienten, sind in römischen Siedlungen im kaiserzeitlichen Pannonien auch oft anzutreffen.¹²¹

Unter den Funden aus Ripač gibt es zwei kleinere Gefäße, die man im Licht der neueren Forschungen für kleine Backglocken halten kann, obwohl sie von W. Radimský als Deckel/Hauben publiziert worden sind.¹²² Ihre Form stimmt mit der Form der „dakischen Schalen“ aus der La Tène-Zeit vollkommen überein und da der runde, schleifenhafte Henkel des einen Exemplars den unteren, offenen Riemen mit dem oberen, geschlossenen Teil verbindet, besteht kein Zweifel darüber, dass dieses Gefäß umgekehrt verwendet worden war. Diese Tatsache ist zugleich ein mittelbarer Beweis für die Backhaubenfunktion der „dakischen Schalen“, die die Form eines umgekehrten Kegelstumpfes hatten.¹²³

Römisch-republikanische und Kaiserzeit

Eine Gruppe von Broten wurde in der römischen und der byzantinischen Zeit *artos klibanites* genannt, (*Karte 4*) was darauf hinweist, dass sie in einem kleinen Backgefäß namens *clibanos* hergestellt wurden (*clibanitius, in testa coctus*).¹²⁴ Unter den einfacheren Verfahren des Brotbackens¹²⁵ war das Backen unter Hauben oder umgekehrten Töpfen, Schüsseln in der römisch-republikanischer und Kaiserzeit bekannt.¹²⁶ Durch den Vergleich von literarischen und linguistischen Daten über die in der antiken Literatur genannten zwei, vor allem zum Brotbacken verwendeten Gefäße (*clibanus, testum*) ist erst vor einem Jahrzehnt bewiesen worden, dass sie dieselbe Funktion hatten und in den Küchen aller sozialen Schichten im Mediterraneum vorzufinden waren.¹²⁷ Ein grundlegender

¹¹² In Zentralitalien waren ähnliche Deckel schon im 9. Jh. v. Chr. verbreitet. Italienische Parallelen sind auch für die Platten mit drei Füßen bekannt: BOOM 1989, 40.

¹¹³ BOOM 1989, 38.

¹¹⁴ FISCHL–KISS–KULCSÁR 2001a, 163–193; FISCHL–KISS–KULCSÁR 2001b, 125–156.

¹¹⁵ BOOM 1989, 73–74.

¹¹⁶ GLEIRSCHER 1987, 221.

¹¹⁷ RODRIGUEZ 1986, 313.

¹¹⁸ HORED T 1983.

¹¹⁹ CRISAN 1959, 153–160; BICHIR 1973, Pl. XXXVIII–XLI; GLODARIU–MOGA 1989, 174, Fig. 28–29.

¹²⁰ HORED T 1983.

¹²¹ SZÓNYI 1996, 254–255.

¹²² RÓMER 1966, 392–393, Abb. 4. Die kegelstumpffartige Form der kleinen Gefäße aus Ripač ist der Form der so genannten „dakischen Schalen“ sehr ähnlich. Auch für Letztere wurde in letzter Zeit Backglockenfunktion vorgeschlagen: HORED T 1983, 233–234.

¹²³ HORED T 1983, 234–235.

¹²⁴ Isodorus, *Etymologiarum libri viginti*, or. XX 2, 15.

¹²⁵ Zum Beispiel in Asche oder zwischen erhitzten Tonplatten gebackenes Brot.

¹²⁶ Gal. VI 489; FRAYN 1978, 28–33; WHITEHOUSE 1978, 146–147.

¹²⁷ Neben das lateinische Wort *testum* kam die Benennung *clibanus* für dasselbe Verfahren im 2. Jh. v. Chr. nach hellenistischem Einfluss. Sie lebte auch im archaisierenden Latein des Mittelalters weiter. CUBBERLEY *et al.* 1988, 98; CUBBERLEY 1995, 55–56, 68, Anm. 6.



Karte 4. Verbreitung einiger Backglocken und Backdeckel in der römischen Republik- und Kaiserzeit

Unterschied war nur, dass die Reichen das warme, frische Fladenbrot als Delikatesse verzehrten, während es das tagtägliche Essen der Armen war.

Der runde, unten etwas breitere *clibanus* war auf Grund der zur Verfügung stehenden Daten wahrscheinlich ein Übergang zwischen Gefäße und Ofen und stimmte in Form und Funktion mit den Backglocken überein.¹²⁸ Er war aus Ton oder Metall hergestellt.¹²⁹ Unter den unter einem *clibanus* gebackenen Brotsarten gab es feinere, bessere und einfachere, die gegebenenfalls im *clibanus* serviert wurden. Mit *clibanitus in testa coctus* verwies Isidor auf ein unter einer Backhaube gebackenes Brot.¹³⁰

Das andere Gefäß, das *testum*, ähnelte eher einer Pfanne, unter der gebacken wurde.¹³¹ M. P. Cato hat das Backverfahren bei der Behandlung von Rezepten genau beschrieben. Es war dasselbe mit einem *testum* und einem *clibanus*: *focum, ubi cocas, calfacito bene et testum* (erhitze die Herdstelle, auf der du bäckst, und die Tonhaube),¹³² dann *focum duerrito temperatoque, tunc lacentam imponito: testo clido operito, pruna insuper et circum operito*

¹²⁸ MAU 1896, 2738; HILGERS 1969, 148–149.

¹²⁹ HILGERS 1969, 148, Anm. 580.

¹³⁰ Isidorus, *Etymologiarum libri viginti*, or. XX 2, 15.

¹³¹ HILGERS 1969, 287.

¹³² M. P. Cato, *De agricultura* 76, 10.

(fege die Herdstelle, erhitze sie ein wenig, lege den Fladen darauf, decke ihn mit einer warmen Tonhaube zu, lege Glut auf die Haube und um sie herum).¹³³

Unter Backhauben wurde vor allem Brot für die Ernährung einer Familie gebacken. Diese einfache Brotsorte war das *libum*, das die Römer später, als sie zahlreiche andere Brotsorten kannten, immer noch backten.¹³⁴ Das als Opfertgabe gebackene Brot (*placentam*¹³⁵) wurde mit demselben einfachen, uralten Verfahren hergestellt:¹³⁶ *sacrificium coctum in clibano*,¹³⁷ *omne sacrificium, quod fiat in clibano*.¹³⁸ Dieses Brot kam während der Kaiserzeit nur als Delikatesse bei den Reichen vor, das Fladenbrot war aber im Allgemeinen billig und geeignet, die Armen zu ernähren.¹³⁹

Obwohl die Wendung *sub testu coquito* in der römischen Literatur allgemein bekannt ist, kennen wir in der provinziellen römischen Keramik aus dem ganzen Reich kaum hoch gewölbte Hauben, unter denen das handgemachte Brot gebacken wurde.¹⁴⁰ Man muss diese von denjenigen hoch gewölbten Backhauben unterscheiden, die mit tiefen Schüsseln zusammen verwendet wurden; diese dienten nämlich eher zum Dünsten als zum Backen (z. B. Neapel,¹⁴¹ Olympia¹⁴²). Auf Grund der schriftlichen Quellen müssen wir mit Backhauben nicht nur bei den armen bzw. ländlichen Haushalten rechnen, sondern auch bei den reicheren städtischen; sie waren also ein wichtiges Zubehör in allen Haushalten des Mittelmeerraums.

In archäologischen Fundkomplexen erscheinen Backhauben seit römisch-republikanischer Zeit und werden während der Kaiserzeit allgemein verbreitet. Es ist uns im vorliegenden Beitrag gelungen, die von A. Cubberley et al. zusammengestellte Fundliste mit etwa 30 Fundorten um weitere Exemplare zu ergänzen.¹⁴³ An der Seite des Haubenfragments aus Molise läuft ein Lappen mit eingedrückter Zierde rund herum, der die Glut für die Oberhitze hielt (Abb. 8). Die Funde aus Matrice aus der mittleren und späten Kaiserzeit weisen nicht die gewöhnliche Glockenform auf, sondern sind in ihrer Form komplexer: Vom Riemen aus erhebt sich die Wand des Gefäßes mit einem konkaven Bogen schräg nach oben, dann streckt sie nach einem Bruch nach außen gewölbt weiter und formt oben ein Loch.¹⁴⁴ Bei der Schulter der Haube läuft ein gedreht gezierter Lappen herum.

Hauptsächlich am Anfang der Kaiserzeit entwickelten sich charakteristische Formen der Backhauben in den frühen Lagern und Siedlungen der ständig umherziehenden Soldaten, wo es manchmal, wenn auch vorübergehend, notwendig war, das eigene Brot selber zu backen, weil es keine Öfen gab (Neuss/Novaesium, Frankfurt, Rödgen) (Abb. 9–10).¹⁴⁵ Ihre Anzahl ist immer noch überraschend. Man muss jedoch damit rechnen, dass viele Fragmente schlechter Qualität noch nicht typologisiert wurden bzw. dass sie solche, bereits bekannten Gefäßtypen als Backhaube verwendeten, bei denen diese Funktion noch nicht erwogen wurde. In einigen augusteischen Lagern am Niederrhein kommen manchmal Stücke ans Tageslicht, die Backhauben sein könnten. Es handelt sich hier um eine zwar selten belegte, aber doch typische Form. Bei diesen Gefäßen springt die Bodenplatte weit über den Wandansatz vor, die Wandung läuft verkehrt konisch (Frankfurt-Domhügel). A. Bruckner hat eine typologische Verwandtschaft zwischen den Backdeckeln und den Formen von Kragengefäßen in Hofheim 96A¹⁴⁶ und in Vindonissa Nr. 133, 134¹⁴⁷ wohl erkannt.¹⁴⁸

Der Backdeckel aus Frankfurt ist stark gemagert, hat eine rohe Oberfläche und weist außen – ähnlich wie das Gefäß aus Hofheim – Feuerspuren auf.¹⁴⁹ Die Backdeckel von Frankfurt, Neuss und Xanten konnten mit ihrer konischen Wandung Backplatten übergreifen und an der vorspringenden Deckplatte ließ sich der Deckel hochheben.

¹³³ M. P. Cato, *De agricultura* 76, 10.

¹³⁴ BOMMER–BOMMER 1943, 46.

¹³⁵ M. P. Cato, *De agricultura* 75.

¹³⁶ MAU 1896, 2735; HILGERS 1969, 148.

¹³⁷ HILGERS 1969, 148 (Vulg., lev. 2, 4).

¹³⁸ HILGERS 1969, 148 (Mala, lev. 7, 9).

¹³⁹ BOMMER–BOMMER 1943, 91; RATTI 1966, 194.

¹⁴⁰ TENGSTRÖM 1974.

¹⁴¹ ZAJCEV–PUZDROVSKIJ 1994, 217–237.

¹⁴² EILMANN 1944, 102, Abb. 86.1–3. Der am oberen Teil der

Backdeckel aus Olympia vorhandene Kragen war geeignet, die heiße Glut aufzufangen, damit beim Kochen auch eine Oberhitze erreicht wird.

¹⁴³ CUBBERLEY et al. 1988, 112–113, Fig. 3.

¹⁴⁴ Die Exemplare mit einem Loch oben beweisen, dass man auch unter solchen Deckeln backen konnte. Einige meinen näm-

lich, dass Löcher nur bei den als Gluthaube verwendeten Backglocken wichtig waren, um die Lüftung zu sichern.

¹⁴⁵ JUNKELMANN 1997, 129–130, 193, Abb. 85.

¹⁴⁶ RITTERLING 1913, 325–326, Taf. 35.96.A–B.

¹⁴⁷ ETTLINGER–SIMONETT 1952, Taf. 8, Nr. 133–134.

¹⁴⁸ Bei diesem primitiven Backgerät handelt es sich um Küchengeschirr: „in denen wie in den gewöhnlichen Backtellern ohne Kragen, auf dem offenen Herd Fladen oder dergl. gebacken wurden. [...] Wenn man aber ein Gericht mit direkter Oberhitze backen wollte und keinen Backofen hatte, so konnte man sich damit helfen, dass man einen Backdeckel aus Metall oder Ton über die Backplatte stülpte und ihn mit glühender Kohle bedeckte, wodurch eine ordentliche Oberhitze erzeugt werden konnte. Dafür ist dann ein solcher Kragen nützlich, da der Raum zwischen Deckel und Backplatte gut abgeschlossen wird und die Hitze beisammen bleibt“ (BRUCKNER 1975, 93).

¹⁴⁹ WAHL 1982, 191.

Auf der ebenen Oberfläche konnte man glühende Kohlen aufhäufen. Obwohl all dies von A. Bruckner als eine nicht beweisbare Hypothese bezeichnet wurde, erscheint eine Funktion der zitierten Funde als Backdeckel doch wohl wahrscheinlich. Auf Grund der Erzeugnisse der Werkstatt in Neuss/Novaesium sind die Backdeckel von Frankfurt-Domhügel in das 1. Jahrhundert v. Chr. zu datieren. Im Maingebiet ist die spätere Verwendung dieses Gefäßtyps nicht bekannt.¹⁵⁰ Neulich ist es gelungen, verschiedene haubenartige Gefäße mit ähnlicher Funktion im britischen Gebiet zu identifizieren (Castor bei Peterborough).¹⁵¹

In Österreich kamen am Lavanter Kirchbichl Fragmente eines Deckels mit Lappengriff, mit wellenartiger Kammstrichverzierung und mit in Reihen eingedrückten Vierecken zum Vorschein. Diese Verzierung kennzeichnet die west- bzw. nordwestnorische, provinzialrömisch-kaiserzeitliche Gebrauchskeramik und sie lebt in spätrömischer Zeit weiter. Auch in Aguntum wurde ein aus grobem Tonmaterial gefertigter und ganz dunkel durchgebrannter Backdeckel mit seitlichen Griffklappen gefunden. Die umschwingende Kammstrichverzierung des Gefäßes ist wiederum für die west- und nordwestnorische kaiserzeitliche, lokal gefertigte Gebrauchskeramik typisch.¹⁵²

In Italien kommen Backdeckel in der römischen Kaiserzeit sogar in Gräbern vor. Im Grab 40 der römerzeitlichen Nekropole in Tires/Tiers in Südtirol war eine Backschüssel mit gegenständigen Griffklappen beigegeben.¹⁵³ In den Gräbern 5, 9, 25 und 27 von Nave wurden ebenfalls Deckel mit Lappenhenkel gefunden.¹⁵⁴ Die provinzialrömischen Exemplare gehen im Gebiet Tirol–Ostschweiz–Kärnten auf lokale vorgeschichtliche Vorbilder zurück.¹⁵⁵

Die schriftlichen Quellen legen nahe, dass das einfache Fladenbrot, das *libum*, unter irgendeinem umgekehrten Gefäß gebacken werden konnte. Dementsprechend sollten für das Fladenbrotbacken geeignete Gefäße in großer Anzahl in den Haushalten der Armen, in dörflichen Siedlungen oder in kleineren militärischen Lagern vorhanden sein. An einigen Fundorten sind zahlreiche grobe Gefäße aus gemagertem Material zu finden, bei denen eine Backschüsselfunktion angenommen werden könnte. Bisher erfolgte aber keine typologische Klassifizierung dieser Funde.¹⁵⁶ Die einfachen Tellerfunde aus militärischen Lagern mit einem Deckel oder umgekehrt waren eigentlich auch geeignet, Brot zu backen.¹⁵⁷

Bei bestimmten stark gewölbten Deckeln aus stark gemagertem Material kann eine Backdeckel- oder Backglockenfunktion angenommen werden. Solche Deckel kamen zum Beispiel im Fundmaterial Niederpannoniens (Sirmium,¹⁵⁸ Viminacium¹⁵⁹) in großer Anzahl vor. Die kegelstumpfförmigen Deckel waren wegen ihres großen Volumens sehr gut zum Brotbacken geeignet.¹⁶⁰

Im römerzeitlichen sarmatischen Barbaricum waren die kegelstumpfförmigen, so genannten „dakischen Schalen“ auch im 2.–4. Jahrhundert verbreitet, die oft mit schlingenartigem Henkel oder mit symmetrisch angelegten Griffen versehen und mit Fingereindrücken verziert wurden. Diese groben Schalen waren nach der wahrscheinlich richtigen Hypothese von K. Horedt zum Brotbacken geeignet. Im gegebenen Verbreitungsraum hatte dieser einem bestimmten Zweck dienende Keramiktyp vor allem eine kulturelle Bedeutung und keine, wie der verbreitete Name nahe legen würde, spezifisch ethnische Rolle.¹⁶¹

In osteuropäischen Siedlungen des römerzeitlichen Barbaricums, zum Beispiel im Gebiet der Zarubincy-Kultur, kommen sporadisch Backglockenfragmente vor, die als Deckel interpretiert wurden (Berezovka-2).¹⁶² (Abb. 11, 1–4). In den Siedlungen zwischen den Flüssen Sula und Vorskla kamen große Backplatten ans Tageslicht, zu denen vielleicht auch Backdeckel gehörten.¹⁶³ Im römerzeitlichen Barbaricum ist die Anzahl von Backdeckeln

¹⁵⁰ WAHL 1982, 191.

¹⁵¹ CUBBERLEY 1995, 63–64, Fig. 5.5.

¹⁵² RODRIGUEZ 1986, 312.

¹⁵³ ROSADA–DAL RI 1984, Taf. 31, 835; RODRIGUEZ 1986, Abb. 38.2.

¹⁵⁴ JORIO 1987, 206, Abb. 37.1–4.

¹⁵⁵ RODRIGUEZ 1986, 313.

¹⁵⁶ ROTH–RUBI 1986, 32–37, 129–133; FABER 1994, Taf. 17.

¹⁵⁷ PEACOCK 1977, 147–162; CHIRILA–GUDEA–LUCACEL–POP 1972, Taf. XIX–XXIV.

¹⁵⁸ BRUKNER 1981, Taf. 129.8, Taf. 130.11.

¹⁵⁹ GOLUBOVIĆ 1999, 17, Fig. 1.1. Über die Verwendung ähnlicher Gefäße: JUNKELMANN 1997, 193, Abb. 85.

¹⁶⁰ Sirmium, Čortanovci, Beška: BRUKNER 1981, Taf. 131.31–34.

¹⁶¹ VADAY 1989, 176–177, 344, Abb. 52; VADAY 1996, 284, Fig. 167.4, Fig. 168.

¹⁶² OBLOMSKIJ 1994, 44. G. Vékony hat mich auf dieses Fundstück aufmerksam gemacht; ich bedanke mich für seine Hilfe. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass bei Siedlungsgrabungen im Barbaricum die eigentliche Funktion von zahlreichen stark gemagerten Tonfragmenten geringerer Qualität (die einst vielleicht Backglocken waren) nicht erkannt wurde, sondern sie einfach als Lehmewurf bestimmt wurden. Die gründliche Überprüfung des Fundmaterials aus dem Barbaricum kann zur Identifizierung neuerer Backglocken und Backdeckel führen.

¹⁶³ *Slavjane* 1993, 232, Taf. XIII.6, 21; Backetteller: ebd. 232, Taf. XIII.14, 29.

überraschend gering, obwohl dieses einfache Backverfahren vermutlich bekannt war. So bleibt es eine Aufgabe der künftigen Forschung, zu zeigen, ob dieses Fehlen eine Forschungslücke bildet.

Als Backdeckel waren auch aus Lavezstein gefertigte Gefäße, vor allem Schüsseln, geeignet.¹⁶⁴ Im Gebiet von Cambodunum kommen sogar Lavezsteingefäße mit kleinen Griffen an beiden Seiten vor.¹⁶⁵ Es bleibt eine künftige Aufgabe der römischen Keramikforschung, diejenigen Gefäßtypen in der Hauskeramik aufzuzeigen, die einst wie Backdeckel verwendet worden waren.

Spätantike, frühbyzantinische Zeit (5.–7. Jahrhundert)

Die Zunahme der Backglocken- und Backdeckelfunde in Italien, Istrien, in der Alpenregion (*Karte 5*), auf dem Balkan und wahrscheinlich auch im Nahen Osten in der Spätantike spiegelt die Entwicklung wider, das eigene Brot zu backen. In diesen Regionen wurden unterschiedliche Gefäße zum Backen verwendet, was uns aber daran nicht hindert, die gemeinsame Funktion zu erkennen.

In Norditalien, im südlichen Alpengebiet (Tirol, Schweiz, Kärnten) und in Istrien sind Backdeckel in großer Zahl ausgegraben worden, die in der Fachliteratur aus der Eisenzeit als Lappenschüsseln/Lappenbecken bekannt sind (Duel, Teurnia, Hemmaberg) (*Abb. 14*) (*Abb. 18, 3–5*). Ich nehme an, dass diese Gefäße als Backdeckel verwendet worden waren und schlage demzufolge die Benennung „Lappendeckel“ vor. Diese Gefäße wurden nicht in der Position veröffentlicht, die ihrem Gebrauch entspricht, sondern umgekehrt, mit schräg nach oben steckendem Henkel und breitem Riemen nach oben.¹⁶⁶

Lappendeckel sind in Kärnten in großer Anzahl ans Tageslicht gekommen. Aus dem Bereich der westlichen Doppelkirchenanlage auf dem Hemmaberg ist eine von außen mit Wellenlinien, innen mit Kammstrich verzierte Schüssel mit zwei Lappen bekannt, die wohl als Backdeckel zu interpretieren ist.¹⁶⁷ In der befestigten Siedlung Duel an der Drau waren flachbodige Lappenbecken, genauer gesagt Backdeckel mit zwei Griffen, häufig,¹⁶⁸ mit einem Durchmesser von 30–50 cm, außen mit Kammstrichwellenlinien und mit schrägen oder geraden Wellenlinienbändern verziert.¹⁶⁹ Die Backdeckel sind mit ihren charakteristischen Verzierungen bereits ins 5.–6. Jahrhundert zu datieren. Auch in Teurnia wurden im Areal der Bischofskirche und ihrer Nebengebäude¹⁷⁰ Backdeckel mit Griffleisten gefunden. Die Gefäße mit Lappengriff in Teurnia sind – wie die übrige Gebrauchskeramik – mit Linien und Wellenlinien bzw. mit Linienbändern und Wellenlinienbändern verziert. An der inneren Seite der Backdeckel befinden sich Kammstrichverzierungen.

In Norditalien wurde oberhalb von Riva del Garda, am nordöstlichen Ufer des Ledro-Seeus, wenige hundert (*Abb. 17*). Meter vom bronzezeitlichen Pfahlbau entfernt eine Siedlung des 7. Jahrhunderts n. Chr. ausgegraben.¹⁷¹ In dem für frühmittelalterliche Verhältnisse außerordentlich reichen Fundmaterial kamen unterschiedliche scheibengedrehte Keramiktypen guter Qualität vor. Unter ihnen sind die gewölbten Deckel mit gegenständigen Seitenlappen charakteristisch, die höchstwahrscheinlich die gedrehten Varianten der im südostalpinen Gebiet verbreiteten ähnlichen Lappendeckel (Lappenschüsseln/Lappenbecken) sein können. Besonders interessant erscheint, dass manche Deckel mit gegenseitig gesetzten Lappen und Ringhenkeln versehen sind.¹⁷² Ringhenkel sind für die frühmittelalterlichen Backdeckel aus Italien charakteristisch, obwohl sie sporadisch bereits im Fundmaterial der La Tène-Zeit vorkommen (Telfes), sich aber erst im 9.–10. Jahrhundert verbreiten (Mantova, Cremona¹⁷³). In Italien verbreiteten sich vor allem die zum Brotbacken geeigneten Lappenschüsseln und Kragendeckel, was typologisch mit den Vorläufern aus der Hallstatt-, der La Tène- und der Römerzeit (Lappengriff, Kragenrand) erklärt werden kann.¹⁷⁴ Die Varianten mit oberem oder seitlichem Griff sind eher für den Balkan charakteristisch. Im frühmittelalterlichen Italien kommen Backdeckel mit Lappen- oder Kragengriff sowohl in städtischer als auch in ländlicher Umgebung vor (Milan (*Abb. 12–13*), Ravenna-Classe, Bellaria-Sesto Calende, Brescia).¹⁷⁵ Die Verzierung der Backdeckel ist abwechslungsreich: eingeritzte, Kammstrich- oder eine plastische Dekoration.

¹⁶⁴ MAURIZIO 1926, 312–313.

¹⁶⁵ FISCHER 1957, Taf. 27.11–12.

¹⁶⁶ RODRIGUEZ 1992, 159, Abb. 8; RODRIGUEZ 1997, 154.

¹⁶⁷ SCHRETTNER 1997, 56, 59, Abb. 7.

¹⁶⁸ STEINKLAUBER 1990, 117, Gruppe I, Abb. 19.

¹⁶⁹ STEINKLAUBER 1990, 117.

¹⁷⁰ RODRIGUEZ 1992, Taf. 2.16; RODRIGUEZ 1997, Taf. 4.32, 36.

¹⁷¹ DAL RI–PIVA 1986, 265–347.

¹⁷² DAL RI–PIVA 1986, 314, Fig. XXI.1, 4.

¹⁷³ BROGIOLO–GELICHI 1986, 302, Tav. V.3–4.

¹⁷⁴ PANAZZA–BROGIOLO 1988, Tav. XVI.8–9.

¹⁷⁵ BROGIOLO–GELICHI 1997, 139–145, Fig. 1.



Karte 5. Verbreitung der spätantiken und frühbyzantinischen Backglocken und Backdeckel

Während systematischer Ausgrabungen sind auch im Gebiet Istriens zahlreiche Backdeckel aus der Spätantike ans Tageslicht gekommen. Diese sind – den norditalienischen Exemplaren ähnlich – mit Lappengriff versehen (Koper, Brioni, (Abb. 32,2), Betiga kod Barbarige) und zweifelsohne Erzeugnisse lokaler Werkstätten. Sie wurden eindeutig als zum Brotbacken geeignete Objekte beschrieben. Am Fundort Brioni-Castrum wurde auch eine Backschüssel gefunden, die mit ihrem Deckel zum Brotbacken dienen konnte – das Fundmaterial kann in das 7.–8. Jahrhundert datiert werden.¹⁷⁶ Die am Fundort Betiga kod Barbarige in spätantiker/frühbyzantinischer Umgebung entdeckten gleichförmigen Backdeckel wurden zum Brotbacken verwendet („coperchio per la cottura del pane“). Es ist F. Juroš-Monfardin gelungen, einen kleineren und einen größeren Typ zu identifizieren, was eine Variation in der Größe der Brote nahe legt.¹⁷⁷

In letzter Zeit steigt in überraschendem Maße die Anzahl der Backglocken und Backdeckel aus den frühen Festungen in den balkanischen Gebieten des byzantinischen Reiches an, die an die Wende des 6. zum 7. Jahrhundert zu datieren sind (Onhesmit/Onhesmos, Čaričin Grad/Iustiniana Prima, Svač, Sip, Kovilovo) (Abb. 15–16). Unter ihnen sind sowohl scheibengedrehte als auch handgeformte Exemplare geringerer Qualität anzutreffen. Typologisch gesehen sind die frühbyzantinischen balkanischen Backglocken sehr variationsreich: Es sind fast alle, aus anderen Regionen schon bekannten Formelemente vorhanden. Vorherrschend sind im Allgemeinen die stark gewölbten,

¹⁷⁶ MARUŠIĆ 1986, 81–105.

¹⁷⁷ JUROŠ-MONFARDIN 1986, 209–233.

glockenförmigen Exemplare mit oberem Griff (Onhezmit/Onhesmos, Čaričin Grad/Iustiniana Prima) (Abb. 32, 1, 3), es gibt aber auch die für Norditalien charakteristischen Lappendeckel(schüssel)-Formen (Svač (Abb. 16,5) sowie Backdeckel mit Knubbengriff (Sip). Der Knubbengriff führt offenbar römische Formtraditionen weiter; eine Interpretation als Backdeckel wird durch ähnliche Funde aus Ephesos und Korinth bestätigt.¹⁷⁸ (Abb. 16, 1–2). Es fällt auf, dass eine Backglocke aus Čaričin Grad/Iustiniana Prima keinen oberen Griff, sondern nur einen einfachen Knopf hat.¹⁷⁹ Der Henkel der in der Festung Kovilovo-Grad ausgegrabenen Backglocken ist nicht bekannt; sie könnten solche mit oberem Griff gewesen sein. Der wohl zum Auffangen der Asche dienende Kragen rund herum ist aber eindeutig vorhanden. Dieser Kragen ist ein Beweis für das Weiterleben der römischen italienischen Traditionen. Interessanterweise ist der Kragen, auf den heiße Glut gelegt wurde, um Oberhitze zu erreichen, am oberen Drittel der beiden Exemplare zu finden. Obwohl die awarenzeitlichen Exemplare im benachbarten Karpatenbecken nicht über einen Kragen verfügten, sind solche Exemplare als ihre Vorbilder anzusehen. Die unmittelbare Übernahme der Backglockenform kann durch das Vorkommen der Backglocken aus grobem Material bzw. mit oberem Griff in dem an das Awarereich grenzenden Balkanraum bewiesen werden, wo die Awaren ein halbes Jahrhundert hindurch oft verkehrten.

Die an frühbyzantinischen Fundorten ausgegrabenen Backglocken sind problemlos ins 6. Jahrhundert zu datieren. Die befestigte Stadt Svač in Montenegro, nahe der albanischen Grenze, wurde zur Zeit der Kaiser Anastasius (492–518) und Iustinianus (527–567) gebaut.¹⁸⁰ Unter der Siedlungskeramik der Unterstadt wurden die Backglocken gefunden, die auf Grund eines Kruges mit Kleeschnabel¹⁸¹ bzw. des Grabmaterials aus der mit der Siedlung gleichaltrigen Oberstadt¹⁸² ins 6. Jahrhundert zu datieren sind. Die byzantinischen Festungen von Sip, Kovilovo verödeten nach den awarischen Angriffen im Jahre 585. Eine der zur Ernährung der Soldaten im byzantinischen Heer verwendeten Brotsorten wurde in einem speziellen Ofen gebacken (*klibanos*, *kribanos*),¹⁸³ der in seinem Gebrauch am ehesten den Backglocken entsprach. Das unter einer Backglocke oder einem Backdeckel gebackene Brot¹⁸⁴ ist – wie durch die Übersetzung angedeutet – nicht mit dem heute bekannten „Zwieback“ zu identifizieren.¹⁸⁵ Es war im Fall des flachen, schmalen „trockenen Brotes“ wahrscheinlich ein nicht gesäuertes Brot, das die unter dem Backdeckel bewahrte Feuchtigkeit nach dem Backen schnell verlor, trocken, hart und dadurch länger haltbar wurde. Das so gebackene haltbare, schmale, flache Brot, das die Soldaten bei Gefahr mit ihrer Feldflasche bei sich behalten konnten, ermöglichte vor allem die schnelle Versorgung von kleineren, beweglichen militärischen Einheiten, Wachen.¹⁸⁶

In den spätrömischen und byzantinischen Schichten einiger Ausgrabungen im Nahen Osten kommen zahlreiche gewölbte, glockenförmige Gefäße, Deckel, vor, die einst zum Brotbacken geeignet waren (Ephesos).¹⁸⁷ Die ephesischen Backhauben (?) sind alle formgleich. Sie stammen aus der byzantinischen Überbauung der Hanghäuser und datieren in das erste Viertel des 7. Jahrhunderts.¹⁸⁸ Einige ähnliche Fragmente aus Korinth können eine direkte Kontinuität zwischen den spätrömischen und frühbyzantinischen glockenartigen Deckeln beweisen, jedoch ist eine Funktion als Backdeckel, Backhaube noch nicht überzeugend belegt.¹⁸⁹ Bis heute ist die Identifizierung und die Untersuchung der Verbreitung der in den Quellen *klibanos* genannten Gefäße in der frühbyzantinischen Keramik in ländlichen und städtischen Siedlungen auf dem Balkan, in Kleinasien oder im Nahen Osten nicht unternommen worden.¹⁹⁰ In diesen Gebieten ist mit einer Vielzahl von Formen der als Backhaube verwendeten Backschüsseln zu rechnen – zum Beispiel in Pella in Jordan,¹⁹¹ Anemurium – weil die Backglockenfunktion auch auf bisher in diesem

¹⁷⁸ SANDERS 1999, 470, Fig. 20; 472, Fig. 21; bzw. freundliche Mitteilung von Sabine Ladstätter (Wien).

¹⁷⁹ BJELAJAC 1990, 182, Fig. 139.

¹⁸⁰ ZEČEVIĆ 1989, 112.

¹⁸¹ ZEČEVIĆ 1989, 115, Taf. II.1–4.

¹⁸² ZEČEVIĆ 1989, 115, Taf. II.5–13.

¹⁸³ KOLIAS 1984, 198.

¹⁸⁴ *Suda* II, 254 (IV 25, 13 Adler); VÁRI 1917, 1922, 57, 2.

¹⁸⁵ Die Übersetzung als „Zwieback“ ist wahrscheinlich falsch. Es scheint nicht plausibel, dass Brot durch zweimaliges Backen oder durch bewusstes Austrocknen haltbar gemacht worden wäre; KOLIAS 1984, 198.

¹⁸⁶ Im Nahen Osten waren Fladensorten bekannt, die getrocknet gehalten und mit Wasser geweicht verzehrt wurden. RAPAIC 1934, 166.

¹⁸⁷ Die Bearbeitung der lokalspezifischen Backglocken und Backdeckel aus dem Nahen Osten kann nur im Rahmen einer selbstständigen Studie vorgenommen werden. Hier möchten wir nur auf das Thema aufmerksam machen und Fragen stellen.

¹⁸⁸ Freundliche Mitteilung von Sabine Ladstätter (Wien).

¹⁸⁹ SANDERS 1999, 470, Fig. 20; 472, Fig. 21.

¹⁹⁰ Nach freundlicher Mitteilung von Sabine Ladstätter (Wien). Ähnliche Gefäße kommen in sehr großer Zahl bei Ausgrabungen im Nahen Osten vor.

¹⁹¹ WEINBERG 1988, 220, Pl. 7.55–56; 351, Pl. 7.7; McNICOLL *et al.* 1992, Pl. 114.8.

Sinne nicht definierte, nicht verzierte Gefäße geringer Qualität übertragen werden konnte.¹⁹² Die an der Peripherie des Byzantinischen Reiches, in den balkanischen byzantinischen Festungen beobachteten Backglocken aus schlechterem Material stehen sowohl in der Bearbeitung des Materials als auch in der Form den awarenzeitlichen und landnahmezeitlichen Backglocken im Karpatenbecken nahe.

Frühmittelalter (7.–9. Jahrhundert)

1. Awarenzeit und 9. Jahrhundert im Karpatenbecken (Ende 6. Jahrhundert – 9. Jahrhundert)

Backglocken aus grobem Material, mit oberem Griff erschienen in der Awarenzeit – nach dem Stand unserer derzeitigen Kenntnisse – ohne Vorläufer. Ihre Verbreitung im awarischen Siedlungsgebiet ist als eine neue kulturelle Wirkung in der Ernährungskultur, in der Lebensweise zu interpretieren. Die ungarische Forschung datierte die Backglocken zunächst in das 9.–10. Jahrhundert,¹⁹³ in letzter Zeit in das 8. Jahrhundert.¹⁹⁴ Meiner Meinung nach kann auf Grund der vorliegenden Datenbasis ihre Datierung in das 7. Jahrhundert begründet werden (*Karte 6*).

Die Backglocken aus den awarenzeitlichen Siedlungen sind zumeist fragmentarisch erhalten und können im Allgemeinen nur auf Grund des charakteristischen Randes oder des glockenartigen Körpers bzw. des wulstartigen Henkels identifiziert werden. Im Material, in der Gestaltung und dem Brand sind die awarenzeitlichen Backglocken einander sehr ähnlich. Ihre Schlämmung ist schlecht, sie wurden mit Sand, grobkörnigen Kies-, Stein- und Keramikstücken oder mit zerkleinerten Gras- und Getreidearten gemagert. Die Qualität der Bearbeitung des Materials und der Gestaltung der Backglocken war im Allgemeinen geringer als die Durchschnittsqualität der handgeformten Keramik. In einigen Fällen sind die Backglocken mit geraden oder Wellenlinien bzw. mit Kammstrich oder mit Stempelmuster (*Veresegyház*) in schwacher Qualität verziert.

Die typologische Analyse von Backglocken und Backdeckeln ist dadurch beeinträchtigt, dass wir wegen des schlechten Materials und des schwachen Brandes kaum intakte Exemplare kennen und die Fragmente keine gut fundierten Schlüsse auf die Form ermöglichen.¹⁹⁵ Die von Cs. Bálint vorgeschlagene Formenklassifikation auf Grund der Technologie, der Form des Henkels und der Seitenfragmente braucht im Licht des neueren Fundmaterials nicht modifiziert zu werden, sondern soll nur mit den vielfachen Backdeckeln aus anderen Regionen ergänzt werden. Sein Klassifikationsprinzip – niedrige, flache (Typ A), hohe, konische (Typ B1) und hohe, innen gewölbte (Typ B2) Backglocken – lässt sich im Grunde auch auf die Backglocken aus anderen Regionen übertragen.¹⁹⁶ Das reiche Fundmaterial der letzten Jahrzehnte hat bewiesen, dass Backglocken im ganzen Raum des spätawarischen Siedlungsgebiets zu finden sind, auch wenn ihre Anzahl in einigen Gebieten noch gering ist (z. B. in den mittleren und südlichen Regionen Transdanubiens). Das von U. Fiedler 1994 gezeichnete Verbreitungsgebiet der Backglocken kann mit neuen Funden westlich und östlich bedeutend erweitert werden, denn sie kommen auch im westlichsten Teil des awarischen Siedlungsgebietes (*Kajárpéc, Lébény-Kaszás, Mosonmagyaróvár, Zillingtal*) vor, sind aber in Südwesttransdanubien nicht vorhanden.

Die Frage nach der Datierung von Backglocken wurde in der ungarischen Archäologie in den letzten Jahrzehnten dank der Siedlungsforschungen von B. M. Szóke in der Großen Tiefebene ständig diskutiert. 1980 wurde vorgeschlagen, dass die Backglocken und die handgeformten Tonkessel zum selben archäologischen Horizont gehören (*Szóke-Gruppe A*)¹⁹⁷ und in die Spätawarenzeit, in das 8. Jahrhundert, zu datieren sind, was in den Veröffentlichungen der Siedlung in *Eperjes*¹⁹⁸ und in *Gyoma*¹⁹⁹ bewiesen wurde. Auf Grund einiger neuerer Siedlungsausgrabungen stellte sich aber die Frage, ob die Backglocken eher in die frühe oder mittlere Awarenzeit datiert werden könnten. In der Vorpublikation wird die Siedlung *Tatabánya-Alsógalla* vom Leiter der Ausgrabung in die frühe und mittlere Awarenzeit datiert.²⁰⁰ Backglocken

¹⁹² WEINBERG 1988, 351, Pl. 7.56, Pl. 7.7, Nr. 848, 851.

¹⁹³ SZÓKE 1980, 182–188; FIEDLER 1994.

¹⁹⁴ BÁLINT 1991, 58–61.

¹⁹⁵ Die Fragmente von dickwandigen, handgeformten Gefäßen anderen Typs (z. B. Backschüsseln, Deckel, tiefe Schüsseln) sind den Backglocken nur in ihrem Material, in der Magerung mit grobkörnigem oder organischem Material ähnlich. BÁLINT 1991, 47–51, 53, 62; FIEDLER 1994, 338.

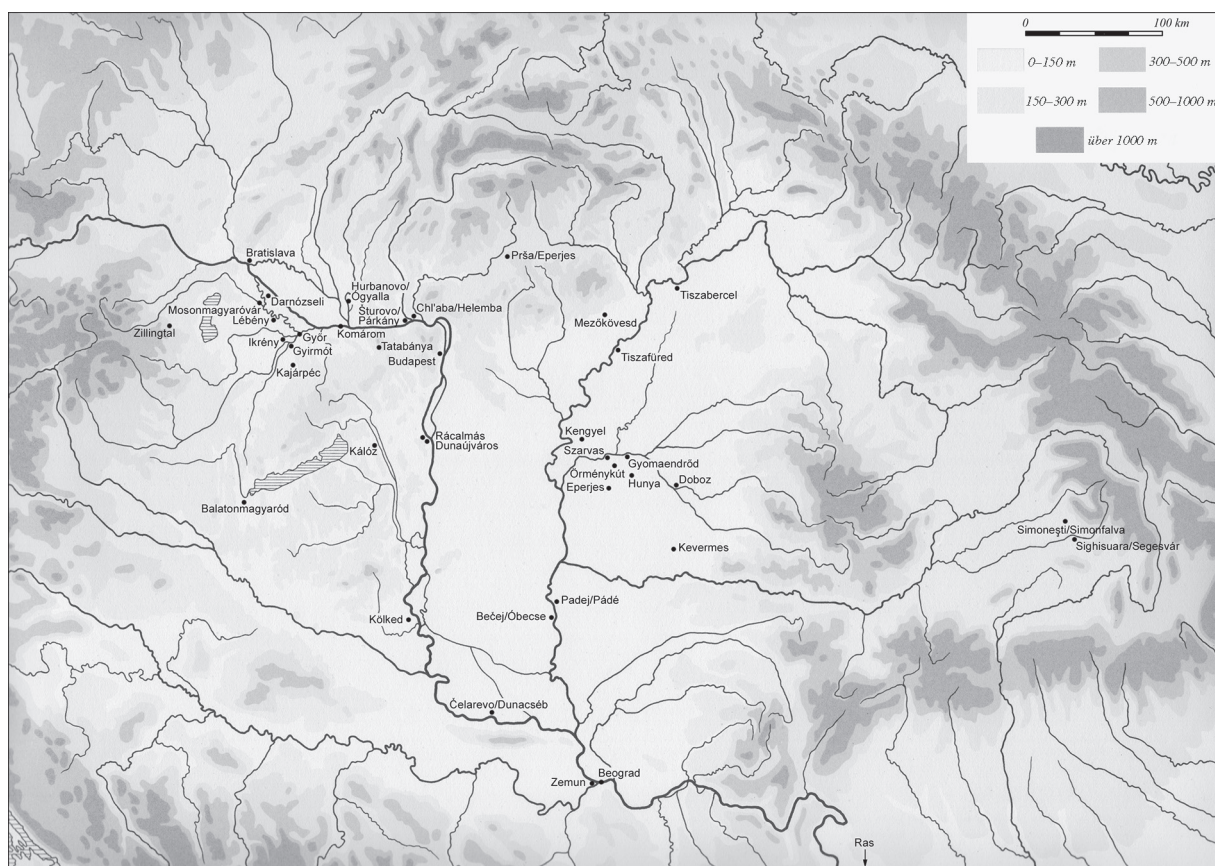
¹⁹⁶ BÁLINT 1991, Taf. 33.5–7.

¹⁹⁷ SZÓKE 1980, 182–188; SZÓKE 1988, 199–204.

¹⁹⁸ BÁLINT 1991, 69–76.

¹⁹⁹ VIDA 1996, 323–364.

²⁰⁰ SZATMÁRI 1982–1983, 73. Für die spätere Datierung: FIEDLER 1994, 338.



Karte 6. Awarezeitliche Backglocken im Karpatenbecken

kommen auch in der zum Teil in die Frühawarezeit datierten Siedlung Kölked-Feketekapu in großer Zahl vor.²⁰¹ Das Gefäß mit dem Trichterrand und andere Funde lassen auch im Fall der Siedlung in Doboz eine Datierung in das 7. oder auch frühes 8. Jahrhundert zu.²⁰²

Zahlreiche unlängst publizierte Siedlungsfundkomplexe aus den südlichst gelegenen, an Byzanz grenzenden Regionen des Karpatenbeckens beweisen, dass die Tradition, Fladenbrot unter einer Backglocke zu backen, schon am Anfang der Awarezeit bekannt war. Backglocken- und Backdeckelfragmente wurden zusammen mit charakteristischen frühawarischen handgeformten Gefäßen mit Trichterrand²⁰³ in der Siedlung in Padé/Padej (6.–7. Jahrhundert) ausgegraben.²⁰⁴ Die Siedlungskomplexe aus Küllöd/Kolut-Baćan und Horgos²⁰⁵ (Abb. 19) können in dieselbe Periode datiert werden, obwohl S. Trifunović für eine Datierung ins 5.–6. Jahrhundert argumentiert,²⁰⁶ wofür ich aber keine ausreichenden Beweise kenne.²⁰⁷ Die meisten Backglocken wurden in der Großen Ungarischen Tiefebene ausgegraben, von wo uns interessanterweise kaum Siedlungen aus dem 7. Jahrhundert bekannt sind, denn hier fehlen die in Transdanubien verbreiteten, mit Sicherheit in das 7. Jahrhundert zu datierenden Keramiktypen.²⁰⁸

²⁰¹ Freundliche Mitteilung von Attila Kiss (Budapest), 1999.

²⁰² KOVALOVSKI 1975, 209.

²⁰³ VIDA 1999, 111–129.

²⁰⁴ TRIFUNOVIĆ 2000, 104, Tab. XX.1, 32.

²⁰⁵ TRIFUNOVIĆ 2000, 95, 99.

²⁰⁶ TRIFUNOVIĆ 2000, 94, 99.

²⁰⁷ Die Keramik aus Padej/Padé, Kolut/Küllöd-Baćan und Horgos/Horgos stimmt nach unseren Kenntnissen mit der frühawarischen handgeformten Keramik vollkommen überein. VIDA 1999, 137–147, Abb. 58–59.

²⁰⁸ VIDA 1999, 137–147. Es fällt auf, dass wir bisher nur aus Transdanubien eindeutig in das 7. Jahrhundert datierbare Siedlungen kennen. Darauf ist schon Uwe Fiedler aufmerksam geworden. Meiner Meinung nach ist dies durch die gegenwärtige Forschungslage bedingt, in der wir die Siedlungskeramik aus dem 7. Jahrhundert in der Großen Tiefebene noch nicht bestimmen können. Zur Lösung dieses Problems werden wahrscheinlich künftige Siedlungsausgrabungen beitragen.

Die Verwendung von Backglocken in der AWARENZEIT kann also als Arbeitshypothese im Licht der vorläufigen Ergebnisse neuerer Ausgrabungen von der Mitte des 7. Jahrhunderts angenommen werden.

In der Fachliteratur gibt es keinen Hinweis darauf, dass Backglocken und Backdeckel in den angenommenen Herkunftsgebieten der ins Karpatenbecken siedelnden awarenzeitlichen Nomaden, in Innen- und Zentralasien, in der zentralasiatischen und osteuropäischen Steppe und deren Randgebiet bekannt waren oder verwendet worden wären. Nach unseren bisherigen Kenntnissen fehlen solche Gefäße im Fundmaterial der eurasischen Nomaden.²⁰⁹ Obwohl in bestimmten Regionen Backglocken mit der nomadischen Lebensweise verbunden sind (Nord-Afrika, Irak),²¹⁰ kann ihre Verwendung bei den Awaren mangels vergleichbaren eurasischen Fundmaterials nicht für eine Tradition östlicher Herkunft gehalten werden.

Vielmehr sind die Exemplare aus schlecht bearbeitetem Material und mit oberem Griff aus frühbyzantinischen Fundorten (Onhezmit/Onhesmos und Čaričin Grad/Iustiniana Prima) den awarenzeitlichen Backglocken am ähnlichsten. Die große Anzahl von spätantiken und frühbyzantinischen Backglocken und Backdeckeln stammt aus dem südlichen Teil Europas, aus Italien, Istrien, der Alpenregion und dem Balkan und deutet den möglichen Ursprung des kulturellen Einflusses an. Nach der Ansiedlung im Karpatenbecken kamen die awarenzeitlichen Völker 568–626 für ein halbes Jahrhundert in eine sehr enge Beziehung zu den balkanischen Gebieten. Die Backglocken kamen in der Mitte der AWARENZEIT wahrscheinlich dank des balkanischen Einflusses auf. Die Übernahme der nicht transportierbaren, im Hausgewerbe hergestellten Backglocken bei den Awaren kann als ein anschaulicher Beweis für die sesshafte neue Lebensweise gelten. Es ist natürlich kein Zufall, dass diese großen, sehr zerbrechlichen Gefäße in Quartieren in der Steppe nicht vorkommen; sie sind eindeutig für die Haushalte sesshafter Völker charakteristisch.

2. Süd- bzw. Südosteuropa (Italien, Serbien, Kroatien, Bulgarien, Rumänien, 7.–10. Jahrhundert)

Nach der spätantiken Zeit wurden Backglocken in Italien ohne Unterbrechung verwendet. Die Formen der frühmittelalterlichen Exemplare bewahren die Eigenheiten der spätantiken Backdeckel mit Seitenhenkel, wie man das an den Fundorten Ravenna-Classe, Brescia-S. Giulia und Via Alberto Mario beobachten kann (*Abb. 20–21*). So können in den oft schwer datierbaren italienischen Siedlungen die spätantiken und die frühmittelalterlichen Exemplare nicht präzise auseinandergelassen werden.²¹¹ Backglocken mit oberem Griff sind nicht früher als im 9. Jahrhundert erschienen und vertreten einen charakteristischen Typ des späten Mittelalters.

Es fällt auf, dass Backglocken zwischen der Wende des 7./8. und des 9./10. Jahrhunderts, als sie in der AWARENZEIT im Karpatenbecken sehr verbreitet waren, auf dem von den Slawen besetzten Balkan nicht zu finden sind.²¹² Zwar versuchte M. Janković, einige in der Festung am Eisernen Tor gefundene Exemplare mit den Slawen zu verbinden, wie auch von U. Fiedler dargestellt wurde,²¹³ handelt es sich aber nach Fundanalogien eher um die lokalen balkanisch-byzantinischen Traditionen. Auf dem von Slawen besiedelten Balkan sind Backglocken nach den spätantiken/frühbyzantinischen Vorbildern des 7. Jahrhunderts in dörflichen und städtischen Siedlungen erst seit der Wende des 9./10. Jahrhunderts und später seit dem 14./15. Jahrhundert in großer Anzahl belegt.²¹⁴ Backglocken fehlen im frühen Fundmaterial überhaupt im ganzen slawischen Siedlungsgebiet.²¹⁵ Die uns zur Verfügung stehenden Daten weisen eher auf byzantinische Beziehungen hin.²¹⁶

Bei den Slawen wurde die Rolle der Backglocken, Backdeckel zunächst wahrscheinlich von den in ihrem osteuropäischen Siedlungsgebiet schon wohlbekannteren einfachen Backschüsseln mit einem Durchmesser von

²⁰⁹ BÁLINT 1989.

²¹⁰ Das Backen unter einer Glocke ist bei den irakischen Nomaden sehr verbreitet: OCHSENSCHLAGER 1974, 162–174.

²¹¹ BROGIOLO–GELICHI 1986, 293; CUBBERLEY 1988, 133. Deswegen sind im Katalog die frühmittelalterlichen Backdeckel bei der spätantiken/frühbyzantinischen Gruppe aufgelistet; BROGIOLO–GELICHI 1997, 139–145, Fig. 1.

²¹² Keine Backglocken aus bulgarischen Ausgrabungen erscheinen in DONČEVA–PETKOVA 1977. Die Zusammenfassungen über die mittelalterliche Keramik in Jugoslawien enthalten auch keine solchen Gefäße: BAJALOVIĆ–HADŽI–PEŠIĆ 1981. Der die Funde aus der byzantinischen Festung am Eisernen Tor bearbeitende Archäologe,

Dorđe Janković, hat Backglocken mit den Slawen verbunden, was kaum glaubwürdig ist (JANKOVIĆ 1981).

²¹³ FIEDLER 1994.

²¹⁴ BIKIĆ 1994, 24, Abb. 13.30, Abb. 15–16.

²¹⁵ HERRMANN 1981; HENSEL 1987.

²¹⁶ POPOVIĆ 1999, 154–155. Theoretisch ist es möglich, dass die wegen der slawischen Expansion zurückgedrängte balkanische romanisierte Urbevölkerung die Tradition des Backens unter einer Backglocke weitergegeben hat. Das ist aber bis heute nicht erforscht worden, denn die Bestimmung des Fundmaterials der romanisierten spätantiken Bevölkerung ist im ganzen Mittelmeerraum mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden.

10–30 cm erfüllt, die zum Backen von nicht gesäuertem Fladenbrot dienten.²¹⁷ In den Backschüsseln konnte Brot auf zweierlei Weise gebacken werden. Im einfachen Verfahren wurde die Backschüssel einfach in heiße Glut gelegt, später, um das Verfahren effektiver zu machen, wahrscheinlich mit einem einfachen flachen Deckel zugedeckt – vielleicht von den Archäologen bisher nicht beachtet –, wie die ethnographischen Daten aus Albanien beweisen.²¹⁸ Ethnographische Beispiele aus der nahen Vergangenheit haben gezeigt, dass die Serben in einigen Gebieten neben den flachen Backschüsseln auch gewölbte herstellten, welche sie auch *crepulja* nannten und mit denen sie die untere Backschüssel mit dem Teig zudeckten.

Zusammenfassend wurden die Backschüsseln zuerst von B. Babić²¹⁹ behandelt. Er stellte fest, dass sie in den von Slawen bewohnten Siedlungen des Ost- und Südbalkans sehr verbreitet waren. Er fand zudem heraus, dass diese seit Urzeiten bekannte Backtradition in der Region des heutigen Rumäniens, Mazedoniens und Bulgariens bis in die Gegenwart vorhanden war.²²⁰ In diesen Back- oder Tontellern²²¹ wurden Weizen-, Gersten- oder Hirsefladen gebacken – solche Funde sind aber leider nicht erhalten worden. Ähnliche Gefäße kommen in den ostslawischen Gebieten zwischen dem Unterlauf der Donau und dem Dnjestr in großer Anzahl vor.²²² In den von Westslawen bewohnten Gebieten haben sie eine viel geringere Bedeutung. In größerer Anzahl erscheinen sie nur bei den sich im Elba-Saal-Gebiet angesiedelten Sorben,²²³ zu finden sind sie auch im heutigen Gebiet Tschechiens und der Slowakei. Es ist anzunehmen, dass sich das Backen von Fladenbrot in Backtellern auch nach einem südlichen, pontischen, mediterran-antiken Einfluss unter den südlichen und südöstlichen Slawen verbreitet hat, was zugleich erklären könnte, warum sie im heutigen Polen und im nordöstlichen slawischen Siedlungsgebiet fehlen. Die im Norden wohnenden slawischen Völker stellten nämlich Roggenbrot her, was ein anderes Backverfahren mit geschlossenem Ofen erforderte.²²⁴

Mittelalter und Neuzeit (10.–17. Jahrhundert)

1. Ungarische Landnahmezeit und Árpádenzeit im Karpatenbecken (10.–13./14. Jahrhundert)

Die Siedlungsforschung hat in den letzten Jahrzehnten gezeigt, dass Backglocken eine feste Gruppe in der Keramik der landnahmezeitlichen und árpádenzeitlichen Siedlungen sind. Das technologische Niveau der landnahmezeitlichen und árpádenzeitlich ungarischen Töpferei war nur etwas niedriger als im 9. Jahrhundert. Obwohl man die fortlebenden lokalen Traditionen qualitativ und quantitativ nicht bestimmen kann – zum Beispiel das Überwiegen der Technik der langsamen Drehscheibe, das Fehlen der Gefäße mit eingezogenem Rand, der handgeformten Keramik –, haben sich die verwendeten Gefäßtypen, die Techniken und die gewerbliche Organisation der Herstellung von Tongefäßen im Grunde genommen nicht verändert. Die Herstellung weiterhin im Rahmen des Hausgewerbes bzw. das weitere Vorhandensein spezieller Gefäßtypen, wie der Tonkessel zum Kochen und der Backglocken und Backdeckel zum Backen, implizieren die Kontinuität der Lebensweise und des Wirtschaftens (*Karte 7*).

Backglocken sind von Siebenbürgen bis zur Kleinen Tiefebene im ganzen frühen ungarischen Siedlungsgebiet zu finden. In der Kleinen Tiefebene wurden handgeformte Backglocken an zwei Fundorten (Mosonszentmiklós, Lébény) entdeckt, die in das 10.–11. Jahrhundert zu datieren sind.²²⁵ Backglockenfragmente sind auch im mittleren Landesteil in Visegrád ausgegraben worden. Die in Békés-Ditér *in situ* auf zwei Ziegeln gefundene Backglocke datiert auf Grund eines Münzfundes in das 12. Jahrhundert.²²⁶ Weitere Funde in der Großen Tiefebene sind aus Tiszavalk, Tiszalök, Kardoskút und Endrőd bekannt. Backglocken kommen auch in den rumänischen Gebieten

²¹⁷ HERRMANN 1986, 267–272. In der früheren Fachliteratur wurden Backteller und eckige, 1/4 oder 1/2 m² große, wahrscheinlich nur zum Trocknen verwendeten Lehmwannen nicht immer auseinandergelassen.

²¹⁸ ONUZI 1980, 145, Fig. 5–8; 146, Fig. 9–11.

²¹⁹ BABIĆ 1972, 108.

²²⁰ BABIĆ 1986, 300–301, Abb. 82.

²²¹ BABIĆ 1972, 101–123.

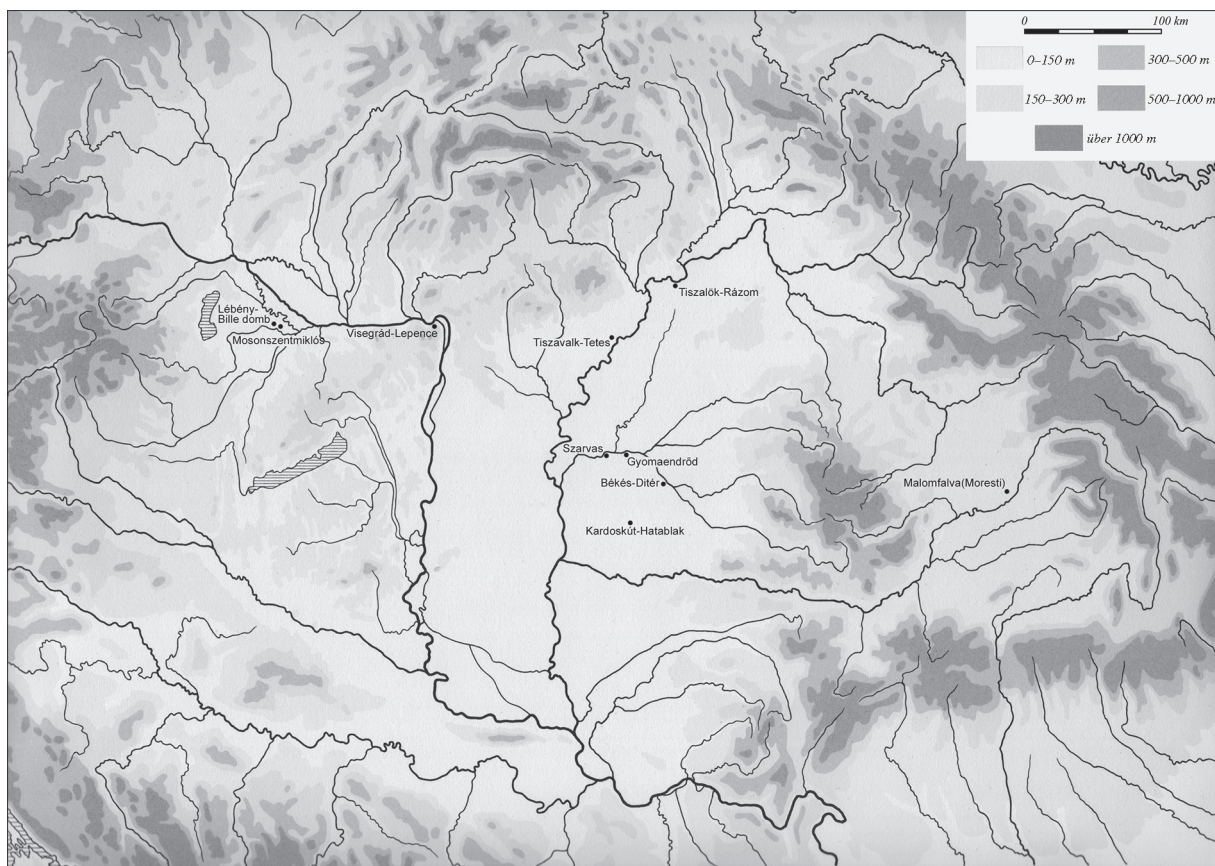
²²² HERRMANN 1986, 271, Abb. 1.

²²³ Mit einer bedeutenden westslawischen Verbreitung können wir im Elba-Saale-Gebiet rechnen. Bei der slawischen Bevölkerung dieser Region sind eindeutige südliche Kontakte vorhanden. HERRMANN 1986, 268–270.

²²⁴ Die Verbreitungskarte von Kurt Horedt entspricht den archäologischen Funden von Backglocken nicht: HORED T 1984, 42–43, Abb. 24. Die Verbreitung von Backglocken wird präzisiert von HERRMANN 1986, 270.

²²⁵ TAKÁCS 1996, 170.

²²⁶ PARÁDI 1966, 50.



Karte 7. Backlocken und Backdeckel im 10.-11. Jahrhundert im Karpatenbecken

des Karpatenbeckens vor, in der Siedlung von Aszó/Sarasău-Zapodie aus dem 9.–11. Jahrhundert²²⁷ oder Lapusel, Popeni-Cuceu, Taġa Lazuri²²⁸ aus der ersten Hälfte des 8. Jahrhunderts in der oberen Theißregion und in Morești/Malomfalva im Maros-Tal.²²⁹

Wir haben die Möglichkeit, in den mittelalterlichen schriftlichen Quellen Hinweise auf die im Spiegel des archäologischen Materials bestimmt auch im Alltagsleben verwendeten Backlocken zu finden. Das Wort *clibanus* erscheint auch in mittelalterlichen ungarischen Quellen. Während *clibanus* in der Árpádenzeit wahrscheinlich eher eine Backlocke als einen Ofen bezeichnete (*Equites monasterio ministrent: ... calefaciunt stubam et clibanum: s. 1086, 1135–71*), hat sich die Bedeutung – in Einklang mit dem damaligen europäischen sprachlichen Zustand – seit dem 14. Jahrhundert verändert: Das Wort bezeichnete nunmehr einen Ofen. Zu dieser Zeit tritt auch die Verwendung des Wortes *clibanus* im übertragenen Sinne auf: *Ecce venit Sponsa de Libano, fugit Virgo de mundi clibano*.²³⁰

2. Türkenzeit in Ungarn (15.–17. Jahrhundert)

Unserer Kenntnis nach wurden Backlocken im 13.–15. Jahrhundert in Ungarn nicht mehr verwendet, weil es die Funde in dieser Periode fehlen. Im türkenzeitlichen ungarischen Fundmaterial des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit kommen aber Backlocken in großer Anzahl vor, die von den aus dem Balkan stammenden, vorwiegend südslawischen Söldnern benutzt und verbreitet wurden. Ähnliche Funde gibt es auch in ihrer Umgebung.²³¹

²²⁷ POPA–HARHOIU 1989, 266.

²²⁸ Freundliche mündliche Mitteilung von Ion Stanciu (Cluj).

²²⁹ HOREDT 1984.

²³⁰ *Lexicon Latinitatis Medii Aevi Hungariae* II.1. Budapest 1991, 152; *Mittellateinisches Wörterbuch* III.5. Berlin 1973, 720–721; DANKÓ 1893, 372.

²³¹ HATHÁZI–KOVÁCS 1996, 41 und Anm. 263; KOVÁCS 1998, 155–156.

Da im Mittelalter Backglocken für die kleinasiatischen Türken nicht charakteristisch waren, müssen wir auf jeden Fall mit dem Erscheinen einer lokalen balkanischen Tradition im Karpatenbecken rechnen.

Die türkenzeitlichen Backglocken waren glockenartig geformt, mit oberem Griff und mit Spreu oder Kies stark gemagert. Backglocken sind ein häufiger Fundtyp in kleinen Palisadenburgen. So wurden zum Beispiel in Barcs 256 St. Backglockenfragmente gefunden, was 4,4 Prozent des ganzen Keramikfundmaterials ausmacht.²³² Es fällt auf, dass Backglocken in der Siedlung Sarasău-Zapodie aus dem 9.–11. Jahrhundert auch 4–5 Prozent der Keramik ausmachten, was auf eine ähnlich bedeutende Rolle der Backglocken hinweist.²³³ Eine große Zahl von Backglocken wird von Archäologen für die türkische Palisadenburg bei Szekszárd-Újpalánk erwähnt (*Abb. 24*). Ein intaktes Exemplar wurde an der einstigen Feuerstelle ausgegraben.²³⁴ Neben den Backglocken gab es auch in der Türkenzeit niedrige Backschüsseln aus schlecht bearbeitetem Material;²³⁵ eine mit Ton verstrichene oder verzierte Backoberfläche ist aber leider selten zu beobachten (*Abb. 25*).²³⁶

Die bisher bekannten Daten weisen darauf hin, dass Backglocken im 16.–17. Jahrhundert in den von den Türken nicht eroberten Gebieten Ungarns nicht verbreitet waren²³⁷ und mit einem Fortleben dieses Backgefäßes ist auch nur in den einst von den Türken besetzten Regionen zu rechnen. In den südlichen Gebieten Ungarns waren Backglocken auch im 18.–20. Jahrhundert zu finden.²³⁸ Zur selben Zeit verbreiteten sie sich auch in Siebenbürgen und in der Olt-Region.²³⁹ Das klassische Verbreitungsgebiet war aber der Balkan, wo das reiche Fundmaterial von den Ethnographen bereits bearbeitet worden ist.²⁴⁰

3. Süd- bzw. Südosteuropa (Italien, Serbien, Griechenland, Rumänien)

Aus dem 9.–12. Jahrhundert sind Backglocken aus zahlreichen italienischen Fundorten, vor allem im Fundmaterial von Siedlungen, städtischen Ausgrabungen und Kirchen, bekannt. Die Daten besagen, dass die Verwendung von Backdeckeln im mittelalterlichen Italien kontinuierlich und weit verbreitet war (Cremona, Brescia, Ravenna, Forlì, Santa Cornelia, Roma-Crypta Balbi) (*Abb. 20–21*).²⁴¹ Am Fundort Mola di Monte Gelato in Südetrurien machten Backdeckel 50 Prozent der alltäglichen Küchenkeramik aus, was an und für sich ihre bedeutende Rolle in der Zubereitung von Speisen beweist (*Abb. 22*).²⁴² Die Backdeckel waren aber schlechter gearbeitet als die übrige Küchenkeramik. Ihrer Größe nach können zwei Gruppen aufgestellt werden: Die Größeren waren 30–35 cm, die Kleineren 19–25 cm breit. Die dickere Wandung und der dickere Rand, das schlechter bearbeitete Material und ihre Form lassen bei den Backdeckeln aus Roma-Crypta Balbi, Santa Cornelia und Mola di Monte Gelato eine Datierung ins 9.–10. Jahrhundert zu, während die Exemplare mit dünnerer Wandung, aus besserem Material und mit einer schöneren Form ihrerseits an das Ende des 10. Jahrhunderts und ins 11. Jahrhundert zu datieren sind.²⁴³ Die Backdeckel aus dem 12. Jahrhundert können von den älteren Formen durch ihren vorspringenden Rand unterschieden werden.²⁴⁴ Die Backdeckel wurden auch in den schriftlichen Quellen erwähnt: So hielt Pietro di Crescenzi, ein Autor im 13. Jahrhundert, das in einem Ofen gebackene Brot für besser als das unter einem Deckel hergestellte.²⁴⁵

Während früher Backdeckel und Backglocken in den serbischen Gebieten erst ab dem 14./15. Jahrhundert bekannt waren, kamen neulich in der Festung von Ras zahlreiche Backschüsseln und Backdeckel aus den ins 9.–11. Jahrhundert datierten Schichten zum Vorschein (*Abb. 26*). Die einstige spätantike Festung, in der schon Backdeckel vorgekommen waren, wurde in der zweiten Hälfte des 9. Jahrhunderts, zur Zeit der bulgarischen Expansion, neu befestigt.²⁴⁶ Diese Funde zeigen, dass die Tradition, Speisen unter einem Backdeckel zuzubereiten, bekannt war. Die Anzahl an Backschüsseln und Backdeckeln wird nach einer genauen Überprüfung der Fundmaterialien anderer Ausgrabungen wohl weiter steigen. Obwohl in den Schichten der Festung des 12.–14. Jahrhunderts keine Backglo-

²³² KOVÁCS 1998, 1, Abb. 1–2, 4–5.

²³³ POPA–HARHOIU 1989, 266.

²³⁴ S. Kapitel IV.

²³⁵ KOVÁCS 1991, Taf. VIII.7.

²³⁶ GAÁL 1981, 145–147.

²³⁷ KOVÁCS 1998, 155–156.

²³⁸ BÁTKY 1935, 16–17; BÁTKY 1936, 113–117; RÖMER 1966, 411–412.

²³⁹ CHELCEA 1968, 172; LARIONESCU–ARMASESCU 1973, 247.

²⁴⁰ RÖMER 1966, 400–410; FILIPOVIĆ 1951, 73–78;

POPOVIĆ 1956, 1957; TOMIĆ 1970; VAKARELSKI 1977, 359–360; ONUZI 1980, 145–146, Fig. 5–11.

²⁴¹ RICCI 1986, 537; CUBBERLEY *et al.* 1988; PATTERSON 1997, 372.

²⁴² PATTERSON 1997, 372.

²⁴³ RICCI 1986, Taf. XI–XIII; PATTERSON 1997, 372.

²⁴⁴ PATTERSON 1997, 372.

²⁴⁵ CUBBERLEY 1995, 60.

²⁴⁶ POPOVIĆ 1999, 139–161.



Karte 8. Mittelalterliche und frühneuzeitliche Backglocken und Backdeckel

cken- oder Backdeckelfragmente vorkamen, gab es weiterhin Backschüsseln in großer Zahl.²⁴⁷ So ist die Annahme vielleicht nicht unbegründet, dass bestimmte tiefe Schüsseln mit herausgebogenem Rand als Backdeckel verwendet werden konnten.²⁴⁸ Es fällt auf, dass es bis heute keine Backglocken und Backdeckel des 9.–10. Jahrhunderts in den rumänischen und bulgarischen Ausgrabungen in der Region der unteren Donau gefunden wurden. Es kann aber sein, dass wir es mit einer Forschungslücke zu tun haben. Die Backglocken und Backschüsseln aus der Siedlung Sarasău-Zapodie (9.–11. Jahrhundert) und aus dem Maros-Tal in Rumänien lassen sich kulturell und geschichtlich mit dem damaligen Fundmaterial des Karpatenbeckens verbinden (Karte 8).²⁴⁹

Im Fall von Griechenland haben wir aus dem 10.–14. Jahrhundert auch nur sporadische archäologische Daten für die Existenz der Tradition, unter einem Deckel zu backen. Das Fehlen der Funde ist umso überraschender, weil die schriftlichen Quellen eindeutig beweisen, dass dieses Backverfahren in den byzantinischen Gebieten auch im Mittelalter üblich war. Manuel Moschopoulos (1265–1335) schreibt, dass unter dem Metall- oder Tondeckel (*klibanos*) nicht nur Brot (*klibanikios*, *klibanites*), sondern in kleineren Portionen auch andere Speisen zubereitet oder aufgewärmt wurden (Abb. 28, 1–3).²⁵⁰ In den Quellen wird neben der Verwendung der *klibanos* auch ein an-

²⁴⁷ POPOVIĆ 1999, 231, Abb. 189.

²⁴⁸ POPOVIĆ 1999, 221, Abb. 176.13.

²⁴⁹ POPA-HARHOIU 1989, 266.

²⁵⁰ BAKIRTZES 1989, 53–54, Pl. 11.3–6.

derer Gefäßtyp, die *gastra* (γάστρα, γατρία), erwähnt, die von Ch. Bakirtzes mit den bei Ausgrabungen in großer Menge gefundenen Backschüsseln identifiziert wurde. Somit ist im mittelalterlichen Byzanz nicht nur die Verwendung von Backglocken und Backdeckeln, sondern – wie bei anderen balkanischen Fundorten – auch der enge Zusammenhang mit den Backschüsseln zu beweisen.

4. West- bzw. Zentraleuropa (Deutschland, England, Frankreich)

Im Mittelalter waren eiserne Backglocken in Süddeutschland bekannt, was die Verbreitung der mediterranen Tradition der Speisezubereitung anzeigt.²⁵¹ In Marseille wurden in der in das 13. Jahrhundert datierten Schicht unten offene Backformen mit Bleiglasur gefunden, die auf Grund ihrer Form und der Position des Griffes an einem Exemplar sicherlich als Backglocken verwendet wurden (Abb. 27).

Im mittelalterlichen England waren Backdeckel ohne Henkel oder mit oberem Griff (*curfew/cover-fue*) auch überall verbreitet; unter ihnen kommen glocken- oder haubenartige und deckelartige Exemplare (King's Lynn) vor.²⁵² In der Forschung sind verschiedene Funktionen für diese Backglocken angenommen worden: Backen, Warmhalten von Speisen und manchmal vielleicht auch das Räuchern von Fisch (Abb. 23).²⁵³

Im Mittelalter blieb dieses Backverfahren wegen der verzweigten Handelsbeziehungen nicht auf ein Gebiet oder eine bestimmte Lebensweise beschränkt, sondern verbreitete sich in einem weiteren Kreis wie eine Mode. Diese ursprünglich südeuropäische Tradition hing nicht mehr von der Lebensweise ab, sondern konnte überall als wanderndes Kulturelement auftauchen. Zugleich ist die Interpretation der mittelalterlichen lateinischen Quellen etwas widersprüchlich. Während nämlich bei den Wörtern *clibanicus*, *clibanitivus* die Deutung „in der Brotform gebacken“ sich eindeutig auf die Backglocken beziehen kann, wird das Wort *clibanus* als *sartago* 'Pfanne' oder als 'Ofen' interpretiert.²⁵⁴

VI. KULTURGESCHICHTLICHE BEOBACHTUNGEN

1. Eine mediterrane-südeuropäische Backtradition

Es ist festzustellen, dass das Auftreten von Backglocken und Backdeckeln mit der Entwicklung der Backtechnik zusammenhängt. Backglocken bedeuten einen Übergang vom Backen zwischen Steinplatten oder in Asche zum Backen im Ofen.²⁵⁵ Sie sind in der Zeit erschienen, als man mit dem Rösten oder Backen verschiedener Arten von Brei allmählich anfang, Fladenbrot zu backen. Es ist schwer, den absoluten Zeitpunkt und Ort des Erscheinens von Fladenbrot zu bestimmen, jedoch ist anzunehmen, dass sie zuerst dort erschienen, wo sich der Getreideanbau am frühesten herausgebildet hatte. Backglocken waren bestens geeignet, frisch zu verzehrendes, nicht gesäuertes Brot zu backen, wie es auch dann gerne gegessen wurde, als man in Öfen aus gesäuertem Teig bessere, schmackhaftere Brotsorten backen konnte. Backglocken und Backdeckel sind eigentlich primitive Öfen, Zwischenstationen in der Entwicklung von Backplatten zu Öfen. Die hoch gewölbten Tonglocken und Tondeckel sind Beweisstücke für die Verwendung eines eigenartigen Backverfahrens, das im Lichte unserer Daten in den südeuropäischen Gebieten von der Bronzezeit an bis heute ununterbrochen üblich war.

Der soziale und wirtschaftliche Hintergrund der Verwendung von Backglocken könnte in einer gesonderten Analyse untersucht werden, um zu erklären, wie dieses Backverfahren fortbestand, sich verbreitete oder verdrängt wurde (Abb. 34). Bei den verschiedenen Völkern und in den einzelnen Gebieten hing das Bestehen oder die Übernahme von Backglocken und Backdeckeln mit der Lebensweise, mit geographischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Ursachen zusammen. Backglocken wurden in erster Linie in dörflichen Siedlungen und in Quartieren verwendet, ihr Erscheinen war durch die Herausbildung des Brotbackens (Weizenbrot) bedingt. Unter Backglocken wurde zunächst nicht gesäuertes, später gesäuertes Brot gebacken. Ihre Verwendung auf dem Balkan hing mit der jahrhundertlang unveränderten Lebensweise der Bewohner, mit der unveränderten Wirtschaftung und

²⁵¹ STOKAR 1951, 141; WIEGELMANN 1973, 573–576.

²⁵² MCCARTHY-BROOKS 1988, 118, 188, 264, 339, 407, 414, 418; CUBBERLEY 1995, 65–66, Fig. 5.6–7.

²⁵³ CUBBERLEY 1995, 66.

²⁵⁴ Mittellateinisches Wörterbuch III.5. Berlin 1973,

²⁵⁵ WÄHREN 1960; WÄHREN 2000, 377, Abb 1.

mittelbar mit der isolierten geographischen Lage zusammen. Das Fortbestehen der Lappendeckel in der südlichen Alpenregion kann auch zum Teil auf die isolierte geographische Lage, auf die Lebensweise der Hirten im Gebirge, auf die jahrhundertlang unveränderte Lebensführung zurückgeführt werden. Wegen der einfachen Herstellung und Verwendung waren sie in vorübergehenden Hirten- und Soldatenquartieren beliebt.

Es war eine Epoche an sich in der Geschichte der Backglocken und Backdeckel, als diese in der mittleren Region Südeuropas einheimische Tradition von den Völkern übernommen wurde, die sich in der Peripherie des Mediterraneums, im Tal der oberen, mittleren und unteren Donau niederließen (die Kelten, Daker, Awaren, Slawen, Ungarn). Die Übernahme dieser mediterranen Backtradition kann als Anzeichen der kulturellen Anpassung dieser barbarischen Völker bewertet werden. Die große Anzahl von Backglocken in der keltischen Siedlung auf der Heuburg beweist, dass ihren Bewohnern das südeuropäische Backverfahren bekannt war.²⁵⁶ Ähnlich ist das Erscheinen der dakischen Schalen zu betrachten. Es besteht kaum Zweifel an den engen südeuropäischen Beziehungen der slawischen Backschüsseln und auf Grund der balkanischen frühbyzantinischen Exemplare ist der mediterran-balkanische Ursprung der awarenzeitlichen Backglocken eindeutig. In der ungarischen Landnahmezeit und in der Árpádenzeit sind im Karpatenbecken Backglocken wahrscheinlich wegen der seit dem 7. Jahrhundert grundsätzlich unveränderten Lebensweise der Bevölkerung erhalten geblieben (*Abb. 33*).

Das jahrtausendealte Backverfahren war einst wohl überall bekannt, ist aber später in bestimmten Gebieten aus verschiedenen Gründen verdrängt worden, vor allem wegen der wirtschaftlichen Entwicklung, der allgemeinen Verbreitung der aus gesäuertem Teig gebackenen Brote, der Entwicklung von Ofentypen, der Urbanisierung und des Bedarfs an Massenproduktion. Die ununterbrochene Verwendung ist in erster Linie an der Peripherie (auf dem Balkan, in der südlichen Alpenregion) belegt. Dieses einfache Backverfahren ist jedoch von der städtischen Entwicklung und der Produktion in städtischen Bäckereien nicht gänzlich verdrängt worden und kann im Römischen Reich sowohl in städtischen als auch in dörflichen Haushalten dokumentiert werden. Unter dem Backdeckel gebackene Brote waren allgemein beliebt.

Es ist kein Zufall, dass die Anzahl von Backglocken in der spätantiken Periode ansteigt, was die wiederholte Verbreitung dieser Art des Backens beweist und wohl mit der Auflösung der städtischen Bäckereien und der städtischen Handwerksorganisation zusammenhängt. Diese zum alltäglichen Brotbacken verwendeten Backglocken wurden natürlich mit jeweils unterschiedlicher Technik in den bäuerlichen Haushalten, in provisorischen römerzeitlichen oder byzantinischen militärischen Quartieren hergestellt, die zum Backen von Kuchen oder anderen Delikatessen verwendeten Backformen aber in den Küchen der römischen und mittelalterlichen französischen Vornehmen.

Das Backen unter dem Deckel ist also in Südeuropa nie verschwunden, es wurde bloß in einigen Gebieten in den Hintergrund gedrängt. In den Peripherien der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung kann das unveränderte Fortbestehen von Backglocken von der Vorzeit bis zur spätantiken Periode problemlos archäologisch dokumentiert werden. Besonders interessant ist das formtreue Weiterleben der Lappenschüsseln von der späten Hallstattzeit bis in die späte Antike in den südlichen Alpen, in der Südtiroler Region. Die Grundform des Gefäßes änderte sich nicht, nur ihre Verzierung. Die Lappenschüsseln waren in prähistorischer Zeit meist unverziert und übernahmen dann zum Beispiel in der römischen Kaiserzeit und in der spätantiken Periode die Dekoration der lokalen römischen Gebrauchskeramik.²⁵⁷ Im Mittelalter wurden Backglocken in den meisten Gebieten Europas – sogar in England – verwendet, so dass ihr Neuerscheinen in verschiedenen Teilen Europas in der Neuzeit und der Moderne auf unterschiedliche Quellen zurückgeführt werden könnte. Auf jeden Fall waren sie dann in diesen Gebieten als fremdes Element und nicht als Bestandteil der lokalen Tradition vorhanden.

Zusammenfassend lässt sich also feststellen, dass die für eine Entwicklungsphase des Brotbackens charakteristischen Backglocken und Backdeckel von den neuen Backverfahren nicht verdrängt wurden, sondern sie wurden in den einzelnen Gebieten und Kulturen aus unterschiedlichen Gründen für längere oder kürzere Zeit noch gebraucht. Die Verwendung von Backglocken in bestimmten Regionen muss aber differenziert bewertet werden, weil man zwar annehmen kann, dass ihr Fortbestehen ein Anzeichen für unveränderte, stagnierende Lebensumstände und Lebensweise sei (Balkan) oder ihre plötzlich zunehmende Anzahl ein Beweis für den wirtschaftlichen Rückgang, den Verfall in der gegebenen Epoche (Spätantike) sei, zugleich ist bei einigen, an der Peripherie des

²⁵⁶ BOOM 1989, 38.

²⁵⁷ RODRIGUEZ 1986, 313.

Mediterraneums siedelnden barbarischen Völkern (Awaren, Ungarn) die Übernahme der Backglocken – d. h. einer neuen Backmethode – eindeutig als Entwicklung, Neuerung zu betrachten.

Dieses einfache und zweckmäßige Backverfahren wurde von vorübergehend oder langfristig bestehenden Lebensumständen konserviert. Sein Gebrauch weist in der Geschichte oft von der Zeit unabhängige Parallelen auf, denn die römischen Soldaten verwendeten Backdeckel in den augusteischen Lagern genauso wie die aus dem Balkan in den türkenzeitlichen Palisadenburgen angesiedelten Soldaten im 15.–16. Jahrhundert in Ungarn. Die dauerhaft unveränderten Lebensumstände erhielten den Gebrauch der Backglocken bei der Bevölkerung von Bergregionen aufrecht, so in den südlichen Alpen, auf dem Balkan und bei den Berghirten (den Pomaken in Griechenland). Diese einfache und einmalige Erfindung ist heute grundsätzlich nur in der Peripherie vorhanden, konserviert durch den Bedarf und die traditionelle Lebensweise.

2. Backglocken und Backetter bzw. Backplatten

Bei präzise beobachteten und dokumentierten modernen Ausgrabungen wurden neben Backglockenfragmenten in zahlreichen Fällen auch Backetter oder Backplatten gefunden. Der enge Zusammenhang von Backdeckeln und Backglocken wurde von T. Mannoni schon 1970 auf Grund von zentralitalienischen liturgischen Exemplaren aus dem 12.–15. Jahrhundert beobachtet.²⁵⁸ Wo es keine mit Ton ausgekleideten oder später mit Ziegeln gestalteten Feuerstellen gab, dort wurde der/das zum Backen/Braten vorbereitete Teig/Fleisch auf einen Backetter oder eine Backplatte gelegt und mit einer Backglocke oder einem Backdeckel zugedeckt. Diese ein paar Zentimeter hohen Backetter gehörten also wahrscheinlich zu den Backglocken; in den meisten Fällen stimmen auch ihre Durchmesser überein.

Den Backglocken ähnlich wurden Backetter aus schlecht geschlämmtem Ton ohne eine Töpferscheibe gemacht, mit Sand, Stein- oder Tonsplittern und zermahlenden organischen Resten stark gemagert und bei sehr niedriger Temperatur gebrannt. Die Backetter haben einen Durchmesser von 15–30 cm, ihre Seiten sind ein wenig nach außen gebogen, vertikal oder ein bisschen gewölbt, ihr Rand ist dünn und abgerundet. Diese einfach hergestellten Backetter wurden – wie Backglocken – nicht transportiert. Sie waren keine Handelswaren, sondern müssen als Hausindustrieprodukte betrachtet werden.

Backetter haben in der frühmittelalterlichen Archäologie Ost- und Mitteleuropas und des Balkans eine besondere Rolle und Bedeutung, da sie neben den so genannten Töpfen Prager Typs als das wichtigste Kennzeichen früher slawischer Siedlungen betrachtet werden.²⁵⁹ Die Herausbildung und Verbreitung von Backettern wird im Allgemeinen mit dem Backen von Weizenbrot in Verbindung gesetzt. In den mit Slawen assoziierten Fundkomplexen weisen sie darauf hin, dass sie alleine zum Brotbacken gebraucht werden konnten. Ethnographische Beispiele zeigen aber, dass der eine Teller auf den anderen gelegt auch als Deckel fungieren konnte.

Die ungarische Archäologie hat sich mit dem Vorkommen von Backettern im Karpatenbecken, mit ihren Formen und ihrer Funktion zusammenfassend nicht auseinandergesetzt. Die neuere Forschung beweist, dass Backetter – im Gegensatz zu früheren Annahmen²⁶⁰ – nicht nur in den bergigen, auch von den Slawen besiedelten Gebieten des Karpatenbeckens²⁶¹ (z. B. Mátraszőlös²⁶²), sondern auch in zentralen und peripheren Teilen des awarischen Siedlungsgebiets vorkamen (Dévényújfalu/Bratislava-Devínska Nová Ves,²⁶³ Dunacséb/Čelarevo,²⁶⁴ Eperjes,²⁶⁵ (Abb. 29, 3–40) Hunya, Gyoma, Kompolt,²⁶⁶ Padé,²⁶⁷ Veresegyház²⁶⁸). Die im Siedlungsgebiet der Awaren gefundenen Backetter sind also nicht als Kennzeichen des slawischen Kulturmilieus zu betrachten, sondern als Gegensätze zu Backglocken. Jedoch konnten Backetter nicht nur mit Backglocken, sondern auch alleine zum Backen gebraucht werden und hatten wahrscheinlich auch andere Funktionen. Unsere Daten weisen also eher darauf hin,

²⁵⁸ MANNONI 1970, Pl. III.

²⁵⁹ Zur Fachliteratur über die Keramik und Schüsseln der ostslawischen Siedlungen s. HOREDT 1978, 67, Anm. 22; RUSANOVA 1973, 10, Taf. 17, 19; 11, Taf. 3, 4, 24 usw.; HERRMANN 1986, 267–272, Anm. 5.

²⁶⁰ BÓNA 1985, 228–229; BÁLINT 1991, 60–61, Anm. 178.

²⁶¹ FUSEK 1994, Taf. V.6, Taf. XX.12, Taf. XXIII.9, Taf. XXXIX.12, 14; HOREDT 1978, 59–68.

²⁶² Cs. Sós 1970, 6, Abb. 11.

²⁶³ ZÁBOJNÍK 1988, Abb. 19.4.

²⁶⁴ STANOJEVIĆ 1987, Abb. 9.1.

²⁶⁵ BÁLINT 1991, 62.

²⁶⁶ Freundliche Mitteilung von Andrea Vaday und Miklós Takács (beide Budapest).

²⁶⁷ TRIFUNOVIĆ 2000, 104, Tab. XX.5, 10–12.

²⁶⁸ MESTERHÁZY–HORVÁTH 1983, 121.

dass die zwei Verfahren zum Backen von Fladenbrot im Karpatenbecken zur selben Zeit bekannt waren, der Gebrauch von Backglocken scheint aber charakteristischer gewesen zu sein.²⁶⁹ Dass verschiedene Backverfahren bekannt und gebräuchlich waren, soll nicht verwundern, denn das wurde schon bei den Ausgrabungen in Doboz anschaulich bewiesen. In den meisten Häusern in Doboz wurden nämlich außer Backglocken auch Öfen gefunden, d. h. die zwei Backverfahren existierten parallel.²⁷⁰ Die sich im Karpatenbecken ansiedelnden Awaren aus der Steppe übernahmen die verschiedenen Verfahren zum Backen von Fladenbrot von den sie umgebenden Völkern, von der spätantiken balkanischen Bevölkerung und den Slawen, als sie begannen, ein sesshaftes Leben zu führen.

3. Backglocken, Backetter und handgeformte Tonkessel im frühmittelalterlichen Karpatenbecken

Die Karten von Uwe Fiedler aus dem Jahr 1994 haben bewiesen, dass das Verbreitungsgebiet der Backglocken fast genau dem von handgeformten Tonkesseln entspricht, obwohl an einigen Fundorten nur Kessel (Rácalmás²⁷¹) oder nur Backglockenfragmente (z. B. Lébény,²⁷² Tiszafüred²⁷³) ans Tageslicht kamen. Neuere Funde zeigen, dass es Backglocken auch im westlichen Siedlungsgebiet der Awaren gab (Kajárpéc, Mosonmagyaróvár, Zillingtal, Balatonmagyaród-Hídvégpuszta).

Es ist auch bewiesen worden, dass die Backglocken, Backetter und handgeformten Tonkessel im Karpatenbecken des 7.–12. Jahrhunderts ein und demselben Fundhorizont entstammen. Diese drei Gefäßtypen wurden mit einer ähnlichen Technologie hergestellt. Man kann allenfalls bei den handgeformten Tonkesseln beobachten, dass sie aus besserem Material waren, damit sie stabiler aufgehängt werden konnten. Während sich die frühere Forschung intensiver und detaillierter mit Backettern²⁷⁴ und Tonkesseln²⁷⁵ beschäftigte und sie über die typochronologische Systematisierung hinaus auch kulturgeschichtlich bewertete, konnte die Bedeutung der Backglocken mangels entsprechender Funde nicht erwogen werden. Die vorliegende Analyse soll in erster Linie diese Forschungslücke füllen. Im Lichte der Ergebnisse eröffnet sich die Möglichkeit, diese drei kulturgeschichtlich wichtigen Gefäßtypen gemeinsam zu bewerten.

Im Jahre 1978 versuchte Kurt Horedt als Erster, den Ursprung, die Verbreitung und die kulturgeschichtliche Bedeutung von Backettern und Tonkesseln zu vergleichen. Seine Feststellungen sind auch heute relevant, so dass wir sie hier zitieren: „Backetter werden im slawischen Bereich der Sowjetunion, in Polen, Mitteldeutschland, der Tschechoslowakei im Donau-Karpatenraum und südlich der Donau gebraucht. Tonkessel haben ein engeres Verbreitungsgebiet und die beiden Formen überschneiden sich nur im Donaubecken. Während der Ursprung der Backetter bei den Ackerbau betreibenden Slawen zu suchen ist, geht der Tonkessel auf die Wohn- und Wirtschaftsweise von viehzüchtenden Reiternomaden zurück, es wäre aber verfehlt daraus, auch für späte Abschnitte ihrer Verwendung, voreilige ethnische Folgerungen zu ziehen. Wie für den Tonkessel betont wurde, ist auch der Backetter in den ersten Jahrhunderten des zweiten Jahrtausends bereits eine den verschiedenen Völkern des Donauraumes gemeinsame Form.“²⁷⁶

Seinen Gedankengang fortsetzend können wir Backglocken und Backdeckel in demselben Zusammenhang nennen, denn die Darstellung dieser drei frühmittelalterlichen handgeformten, sehr einfachen, aber charakteristischen Gefäßtypen auf einer Karte ermöglicht es uns, lehrreiche Schlussfolgerungen zu formulieren. Auf Grund der archäologischen Funde kann die Herstellung und Verwendung von Backglocken und Backettern eindeutig auf eine mediterrane, italienisch-balkanische Tradition zurückgeführt werden. Die archäologischen Funde zeigen, dass diese uralte Tradition in Italien, in der südlichen Alpenregion und auf dem Balkan eine fast tausendjährige Tradition aufweist und im Frühmittelalter noch vorhanden ist.

Es fällt jedoch auf, dass in den genannten Gebieten keine Tonkessel gefunden wurden, die auf eine andere Möglichkeit der Zubereitung von Speisen im Freien hinweisen. Die Tonkessel mit Inneröse wurden vor allem zum

²⁶⁹ BÁLINT 1991, 60–61.

²⁷⁰ KOVALOVSKI 1975, 209.

²⁷¹ FÜLÖP 1979, 267–274.

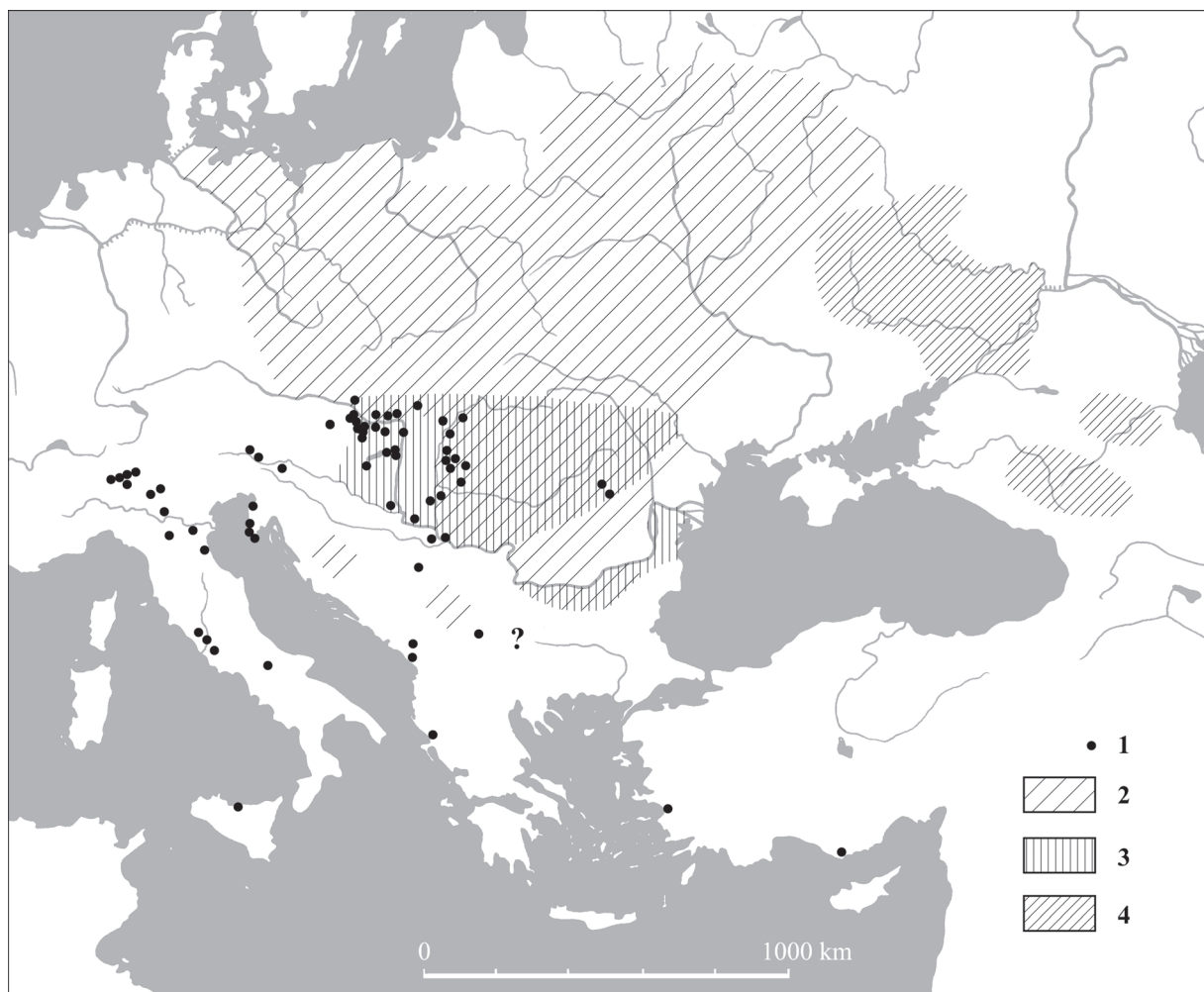
²⁷² Freundliche Mitteilung von Miklós Takács. Unveröffentlichte. Ausgrabung von Gabriella T. Németh, Eszter T. Szőnyi und Péter Tomka.

²⁷³ MADARAS 1991, 274.

²⁷⁴ BABIĆ 1972, 101–123; HERRMANN 1986, 267–272.

²⁷⁵ TAKÁCS 1989.

²⁷⁶ HOREDTE 1978, 66; HOREDTE 1984.



Karte 9.

Verbreitung der Backglocken, Backdeckel (1), Backschüssel, Backteller (2), und der Tonkessel (3) aus dem Karpatenbecken und aus Ost-Europa (4) (nach Horedt 1984 und Takács 1986 mit den Ergänzungen des Autors)

Kochen über offenem Feuer verwendet.²⁷⁷ In größerer Anzahl finden wir im Karpatenbecken Tonkessel zuerst bei den Sarmaten im 3.–4. Jahrhundert²⁷⁸ und dann einige Jahrhunderte später, am Ende des 7. Jahrhunderts, erscheinen sie im awarenzeitlichen Fundmaterial.²⁷⁹ Der Gebrauch von Tonkesseln ist im 8.–9. Jahrhundert kontinuierlich, im 10. Jahrhundert traten aber scheibengedrehte Kessel auf und verdrängten die handgeformten.²⁸⁰ Im Verbreitungsgebiet von Backglocken erschienen die über eine Feuerstelle gehängten Töpfe erst im 10.–11. Jahrhundert, vor allen Hängetöpfe mit Öselappen, die eindeutig Metalltöpfen ähnelten und keine Verbindung zu den in der eurasischen Steppe und im Karpatenbecken verbreiteten Tonkesseln der Nomaden hatten.²⁸¹

Es kann also im 7.–8. Jahrhundert im Karpatenbecken die parallele Verwendung von drei Gefäßtypen, die kulturelle Traditionen unterschiedlichen Ursprungs in der Zubereitung von Speisen in der zweiten Hälfte des ersten

²⁷⁷ TAKÁCS 1986; TAKÁCS 1991, 135–195.

²⁷⁸ Die sarmatischen Kessel ahmten wahrscheinlich die Form von Metallkesseln nach; VADAY 1980–1981, 23–34.

²⁷⁹ Zur Datierung s. BÁLINT 1990, 9–21.

²⁸⁰ SZÓKE 1980; FIEDLER 1994.

²⁸¹ Das bedeutet natürlich nicht, dass Hängetöpfe zum Kochen in den europäischen Gebieten unbekannt waren. In der Töpferei der untersuchten Region kann aber keine jahrhundertlange Tradition erfasst werden. Die Hängegefäße mit Öselappen kamen aus den mittelalterlichen Fundorten Cremona, Mantova und Brescia oder Esteburg, Betiki kod Barbarige vor. BROGIOLO–GELICHI 1984, 302, Tav. V.5–6; 303, Tav. VI.2; 307, Tav. VIII.2–6; Este: SIVIERO 1975, 61.

Jahrtausends verkörpert, d. h. von den Tonkesseln aus der Steppe, von den unter den Slawen verbreiteten Backtellern und den mediterranen Backdeckeln, beobachtet werden. Während die Backglocken, Backdeckel und Backteller europäischer Herkunft zum Fundmaterial der sesshaften, Ackerbau treibenden Völker gehören, wurden handgeformte Tonkessel von den Völkern der eurasischen Steppe verwendet. So beweisen die obigen Funde im Frühmittelalter die gleichzeitige Präsenz der westlichen Tradition in der Zubereitung von Speisen vor allem durch Backen und der östlichen Tradition des Kochens im Karpatenbecken. Die einfache, anspruchslose Bearbeitung dieser Gefäße steht nicht in Einklang mit ihrer unentbehrlichen Funktion im Alltagsleben und ihrer kulturellen Bedeutung. In diesen einfachen, zweckmäßigen, traditionellen, handgeformten Gefäßen wurde nämlich das tägliche Essen zubereitet, so dass sie trotz ihres bescheidenen Äußeren eindeutige Hinweise auf die unterschiedlichen kulturellen Einflüsse der gegebenen Periode liefern.

Die Übernahme der Verwendung von Backglocken zeigt die Akkulturation der awarenzeitlichen Bevölkerung und ihre engen Kontakte mit den mediterran-balkanischen Gebieten an. Es ist merkwürdig, dass wir aus den gepidischen Siedlungen der Tiefebene und aus langobardischer Umgebung in Pannonien keine vergleichbaren Backglocken- bzw. Backdeckelfunde kennen. Auf jeden Fall trafen die kulturellen Einflüsse unterschiedlicher Herkunft im Karpatenbecken der Awarenzeit aufeinander. Diese mosaikartige kulturelle Vielfalt ist schon in zahlreichen Aspekten der materiellen und geistigen Kultur aufgezeigt worden²⁸² und hiermit haben wir weitere Beweise aus der Ernährungskultur dafür liefern können.

*

Ziel der vorliegenden Arbeit war, die Aufmerksamkeit auf eine bescheiden erscheinende Keramikgruppe zu lenken, die jedoch auf Grund ihrer engen Beziehung zur Lebensweise kulturgeschichtlich höchstrelevant ist. Die typologische Klassifizierung und die Bestimmung der Funktion dieser Gefäße sind lange ausgeblieben. Es ist eine allgemeine Tendenz, dass neben den Koch- und Backgefäßen gerade die Tischkeramik am meisten vernachlässigt wird. In der letzten Zeit ist aber die Anzahl dieser Funde so stark angestiegen, dass ähnliche Funde aus verschiedenen geographischen und kulturellen Regionen einer vergleichenden Analyse unterzogen werden konnten. Im Rahmen der vorliegenden Studie konnte nur angestrebt werden, eine aussagekräftige, statistisch repräsentative Probe zu untersuchen, da die vollständige Erfassung des Materials von Spezialisten des Fachgebiets ausgeführt werden muss. Bei einer präziseren Überprüfung des Fundmaterials können wahrscheinlich noch weitere, ähnlich gebrauchte Gefäßtypen identifiziert werden. Die vorliegende Arbeit hat auch gezeigt, dass noch genauere typologische und chronologische Untersuchungen zur Erfassung der komplexen Aspekte der Herkunft, Verbreitung, Tradierung und Verwendung von Backglocken und Backdeckeln vonnöten sind. Letzten Endes bedeutet dies, dass Backglocken und Backdeckel noch lange ein interessantes Forschungsthema bleiben werden.

²⁸² BÁLINT 1993, 195–273. Das Manuskript wurde im J. 2002 abgeschlossen.

VII. FUNDLISTE

Bronzezeit

Bosnien

Kekica Glavica (Abb. 2.4)

Intakte Backglocke mit verziertem Henkel und plastischer Verzierung rund herum in der Mitte. D: 36,5 cm.

Lit.: ČOVIĆ 1962, 51–52, Abb. 7.

Ripač bei Bihać (Abb. 2.7)

Handgeformte, konische, intakte Backglocke. D: 28 cm.

Lit.: RADIMSKÝ 1897, Taf. XXVIII.171; TRUHELKA 1914, 82–83, Taf. V, in der Mitte.

Kroatien

Bregana-Kosovac

Backglockenhenkel

Lit.: VINSKI-GASPARINI 1954, 120, Abb. 4; VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67, Taf. 22.8.

Erdut brijeg Veliki Varad / Erdőd

Backglockenhenkel

Lit.: VINSKI-GASPARINI 1954, 120–121, Abb. 5–7; VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67, Taf. 22.10–12.

Kiringrad

Backglockenhenkel

Lit.: VINSKI-GASPARINI 1954, 120, Abb. 3; VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67, Taf. 22.13.

Nin (Abb. 2.6)

Lit.: RITTATORE-VONWILLER 1984, 131, Fig. 1; BATOVIĆ 1987, 372, Taf. XXXV.14.

Pećina kod Lešća Ličkog

Backglockenhenkelfragment

Lit.: VINSKI-GASPARINI 1954, 119–120, Abb. 2.

Slowenien

Maria Rast, Grab 144 (Abb. 4.3)

Backglockenhenkel, aus einem Grab, Hallstatt B (8. Jh. v. Chr.)

Lit.: MÜLLER-KARPE 1959, Taf. 113.

Ormož

Aus der urnenfelderzeitlichen Ansiedlung stammt eine große Anzahl von Backhauben.

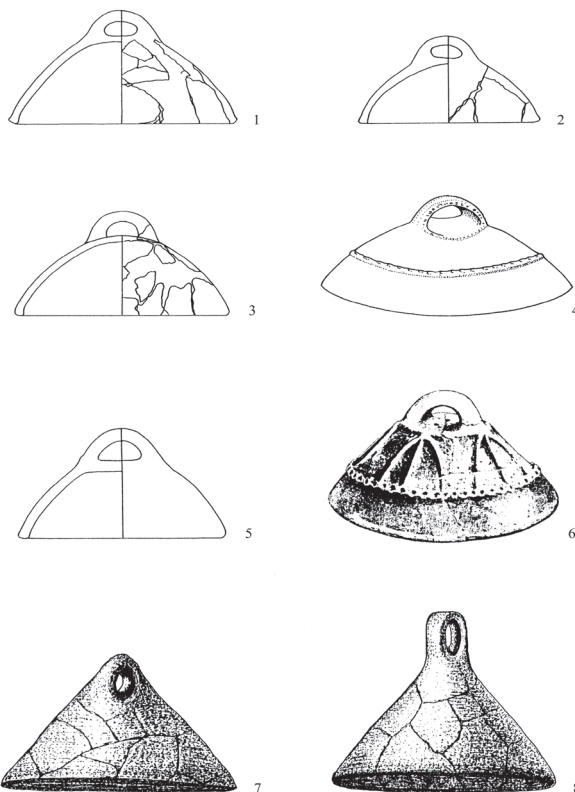
Lit.: GABROVEC *et al.* 1970, 37, Anm. 61; PERC 1962–1963, 375–381.

Abb. 2. Bronze- und Eisenzeit. 1–3, 5: Murlo, Poggio Civitate (nach BOULOUMIÉ 1978); 4: Kekica Glavica (nach ČOVIĆ 1962); 6: Nin (nach BATOVIĆ 1987); 7: Ripač (nach TRUHELKA 1904); 8: Tolentino (nach MONTELIUS 1904)

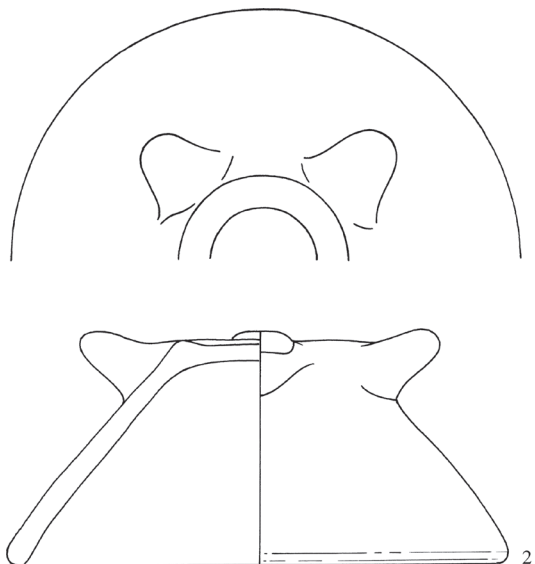


Abb. 3. Cures Sabini (nach GUIDI *et al.* 1996)

Podzemelj

Backlockenhenkel

Lit.: DULAR 1978, Taf. XLII.3.

Italien

Arcevia

Backlockenfragmente, 12. Jh. v. Chr.

Lit.: RÖMER 1966, 396; VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67.

Cures Sabini (Rieti, Lazio), 8.–7. Jh. v. Chr. (Abb. 3)

Lit.: A. GUIDI *et al.*: Cures Sabini: lo scavo, le strutture, la cultura materiale, le attività economiche. Identità e Civiltà dei Sabini. Atti del XVIII Convegno di Studi Etruschi ed Italici, Rieti – Magliano Sabina, 30 maggio – 3 giugno 1993. Firenze 1996, 143–204.

Le Sparne di Poggio Buco (Pitigliano), Etrurien

Eine Protovillanova-Siedlung, die später in der etruskischen archaischen Periode eine bedeutende Rolle spielte (11.–10. Jh. v. Chr.).

Lit.: Museo di Preistoria e Protoistoria, Manciano. Catalogo Toscana Musei. Firenze 1994, 119.

Monte la Rossa

Lit.: D. G. LOLLINI: Tracce di stanziamento „protovillanoviano” sul Monte la Rossa presso Serrasanquino (prov. Ancona). Studi Etruschi 27/2 (1960) 62, Abb. 10.1.

Monte Rovello, Latium

Deckel (Backlockenhenkel?), mittlere Bronzezeit

Lit.: M. A. FUGAZZOLA-DELPINO: Testimonianza di cultura appenninica nel Lazio. Firenze 1976, Fig. 96.5–7.

Narce

Lit.: T. W. POTTER: A Faliscan Town in South Etruria. British School at Rome. London 1976.

Ripoli

Backglocke. D: 15–18 cm.

Lit.: S. M. PUGLIESI: La civiltà Appenninica. Origine della comunità pastorali in Italia. Firenze 1959, 37–38, Fig. 12.

Tolentino, Necropole de la Bura, Etrurien (Abb. 2.8)

Handgeformte Backglocke mit oberem Griff. D: 37 cm.

Lit.: O. MONTELIUS: La civilisation primitive en Italie. Depuis l'introduction des métaux. II.1. Stockholm 1904, 751, Pl. 157.19.

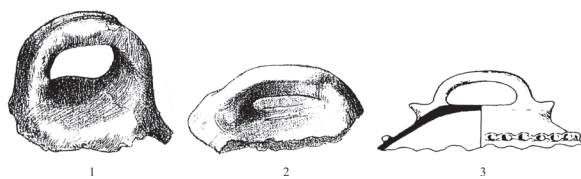


Abb. 4. Bronze- und Eisenzeit. 1–2: Donja Dolina (nach TRUHELKA 1904; ČURČIĆ 1913); 3: Maria Rast (nach MÜLLER-KARPE 1959)

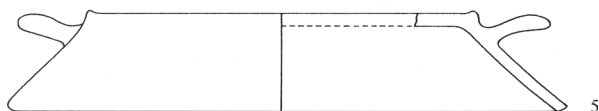
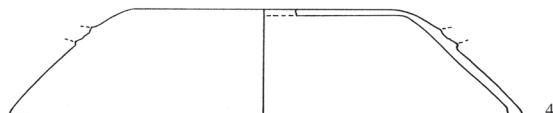
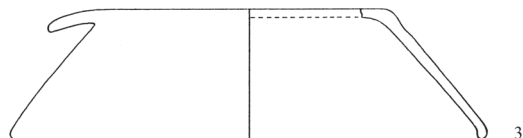
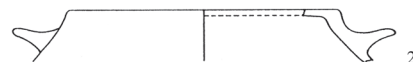
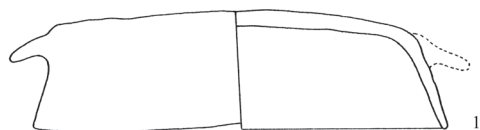
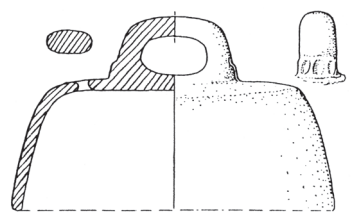


Abb. 5. Eisenzeit. 1, 5: Col de Flam III (nach LUNZ 1981); 2: Castel Sottosengia, Fumane (nach SALZANI 1981); 3: Fai della Paganella-Doss Castel (nach MARZATICO 1992); 4: Sarnheim-Toldtanger (nach NIEDERWANGER 1984)

Torrionaccio (Viterbo), Latium

Deckel (Backglockenhenkel?) aus einer Protovillanova-Siedlung

Lit.: S. CASSANO–A. MANFREDI: Torrionaccio IV. (Viterbo). Scavo di un abitato protoistorico. Atti della Accademia Nazionale dei Lincei. Notize degli scavi di Antichità 32 (1978 [1979]) 182; 204, Fig. 25.847–849; 214, Abb. 13.

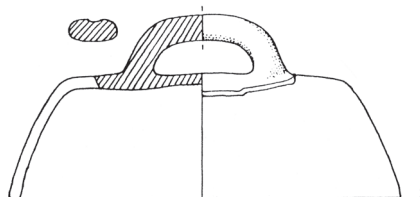


U n g a r n

Regöly-Földvár

Backglocke auf dem Fußboden eines Wohnhauses, mit auf die Urnenfelderkultur hinweisenden Fundstücken (Hallstatt B). D: 30 cm.

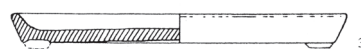
Lit.: Unveröffentlicht. Ausgrabung von E. Jerem, 1970; G. T. NÉMETH: A regölyi földvár késő bronzkori periódusa [Die spätbronzezeitliche Periode der Erdburg von Regöly]. Magisterarbeit. Manuskript. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest 1989, 148, T. XXXII.1.²⁸³



Komitat Tolna, unbekannter Fundort

Drei handgeformte Backglockenhenkel. Hallstatt.

Lit.: unveröffentlichte Funde im Wosinsky Mór Museum, Szekszárd (Inv.-Nr. 59.150.1, 59.152.1, 59.158.1)



Eisenzeit

Abb. 6. Hallstattzeit. Stična, Schnitt IV (nach GABROVEC *et al.* 1970)

B o s n i e n

Donja Dolina (Abb. 4.1–2)

Backglocken mit oberem Griff. H: 14 cm, D: 42 cm. 6.–3. Jh. v. Chr.
Lit.: TRUHELKA 1904, 34–35, Taf. XXXV, Fig. 1.2; ČURČIĆ 1913, 45; MAURIZIO 1926, 310.

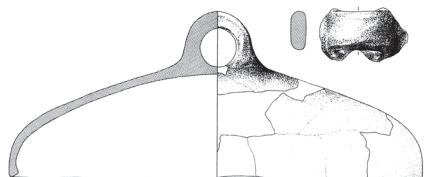


K r o a t i e n

Darda

Backglockenhenkel

Lit.: K. MINICHREITER: Arheološko blago Baranje. Anali Zavoda Jugoslav. Akad (Osijek) 5 (1987) 78, Sl. 32.



G r i e c h e n l a n d

Athen-Agora, spätrachaische Zeit, 520–490 n. Chr. (Abb. 29.1)

Glockenförmige Backglocke mit oberem Rundstabhenkel. D: 29,5 cm.
Lit.: SPARKES–TALCOTT 1970, 233, 377, Pl. 97, Nr. 2021.

Athen-Agora, klassische Zeit, 420–400 n. Chr. (Abb. 29.2)

Glockenförmige Backglocke mit oberem Rundstabhenkel. D: 22 cm.
Lit.: SPARKES–TALCOTT 1970, 233, 377, Pl. 97, Nr. 2022.

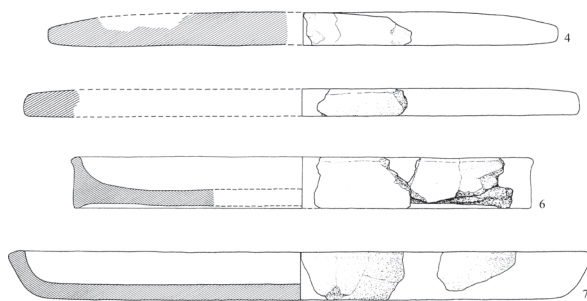


Abb. 7. Hallstattzeit. Heuneburg, Periode I–IV (nach BOOM 1989)

²⁸³ Ich bedanke mich bei Gabriella T. Németh, dass ich das Manuskript und die Daten ihrer unpublizierten Magisterarbeit hier verwenden durfte.

Italien

Ardea, Etrurien

Lit.: SESTIERI 1976, Taf. IV.B3.

Murlo (Poggio Civitate) (Abb. 2.1–3, 5; Abb. 30–31)

Fragmente von vier handgeformten Backlocken mit oberem Griff. D: 19,5 cm; 21,4 cm; 32,0 cm; 36,5 cm.

Lit.: BOULOUMIÉ 1978, 125, Pl. III.

Colli Albani, Villa Cavaletti

Backdeckel (?). H: 10,5 cm, D: 19,0 cm.

Lit.: SESTIERI 1976, Taf. II.Ac.

Modena-Tabina di Margareta

Deckel mit oberem Griff. D: 22,2 cm. 6. Jh. v. Chr.

Lit.: L. MALNATI: L'affermazione etrusca nel Modenese a l'organizzazione del territorio. In: A. Cardelli *et al.* (a cura di): Modena dalle origini all'anno mille studi di archeologia e storia I. Modena 1989, 141, Fig. 96.1.

Deutschland

Heuneburg (Abb. 7)

Gehenkelte, handgeformte Backhauben mit Backschüsseln und Backplatten. Hallstatt D. D: 20–30 cm.

Lit.: BOOM 1989, Taf. 33–43, Nr. 387–514.

Ungarn

Dunaszekcső-Várhegy

Backlocke. D: 38,5 cm, H: 25 cm.

Lit.: RÖMER 1966, 410–411, Abb. 14.

Slowenien

Stična, Schnitt IV (Abb. 6.1)

Backhaube. D: 28,8 cm. Hallstatt C–D.

Lit.: GABROVEC *et al.* 1970, 22, Abb. 4.13; Backschüssel: ebd. 23, Abb. 5.2.

Stična, Schnitt IV (Abb. 6.2)

Backhaube. D: 31,2 cm. Hallstatt C–D.

Lit.: GABROVEC *et al.* 1970, 27, Abb. 7.1; Backdeckel: ebd. Abb. 7.2.

Sv. Petar bei Ludbreg

Die Backlocke wurde von K. Vinski-Gasparini in die Stufe Hallstatt C datiert.

Lit.: RÖMER 1966, 394–395, Abb. 5; VINSKI-GASPARINI 1973, 66–67.

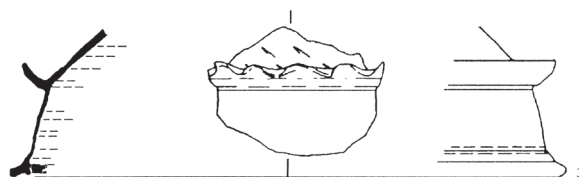
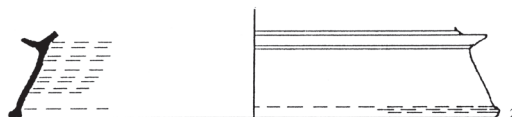
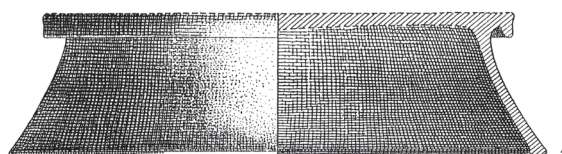
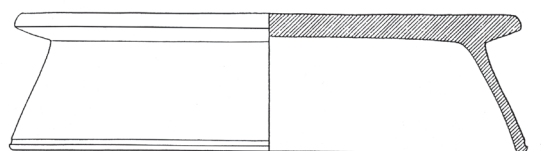
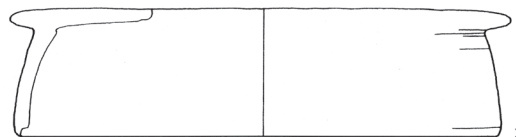
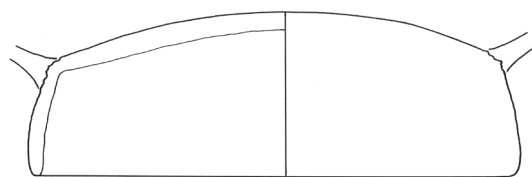
Abb. 8. Römische Republikzeit.
1–3: Molise (nach CUBBERLEY 1995)

Abb. 9. Frühe römische Kaiserzeit. 1–2: Frankfurt-Domhügel (nach WAHL 1982); 3: Xanten-Fürstenberg (nach HAGEN 1912); 4: Neuss/Novaesium–Ost-Eternit (nach BRUCKNER 1975)

Slowenien, unbekannter Fundort

Lit.: J. DULAR: Hallstättische Keramik v Sloveniji (Die Gräberkeramik der älteren Eisenzeit in Slowenien). Ljubljana 1982, 13, Abb. 1.23.

La Tène-Zeit

Italien, Österreich, Schweiz

S. Pietro Cariano, Archi di Castelrotto, Prov. Verona

Konische hohe und niedrige Lappenschüsseln, beide mit symmetrisch angelegten oberen Griffen. D: 22 cm; 24 cm.

Lit.: SALZANI 1982, 395, Abb. 23.4, 7; GLEIRSCHER 1987, 206, Abb. 7.5.

Birgitz-Hohe Birga

Lit.: GLEIRSCHER 1987, 348, Abb. 64.17.

Buenland

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Castel Sottosenga (Fumane) (Abb. 5.2)

Lappendeckel. D: 19,5 cm. Späte Eisenzeit.

Lit.: L. SALZANI: Preistoria in Valpolicella. Verona 1981, 100–102, Abb. 13.

Col di Flam III (Abb. 5.1, 5.5)

Zwei Lappendeckel, der eine kann ergänzt werden. D: 42 cm.

Lit.: LUNZ 1981, Taf. 99.3, Taf. 125.1–2; RODRIGUEZ 1986, Abb. 38.1.

Fai della Paganella–Doss Castel (Abb. 5.3)

Backdeckel (Lappenschüssel) mit zwei Seitenlappen. D: 24 cm.

Lit.: MARZATICO 1992, 219, Fig. 3.4.

Ganglegg

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Gronnsberg

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Mazzin–Doss dei Pigui

Lappendeckelfragment mit Griff.

Lit.: LUNZ 1983, Abb. 3.11.

Moarbühel Kiens

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Ochsenbühel Aicha

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Pfatten/Vadena

Lit.: GLEIRSCHER 1987, 221.

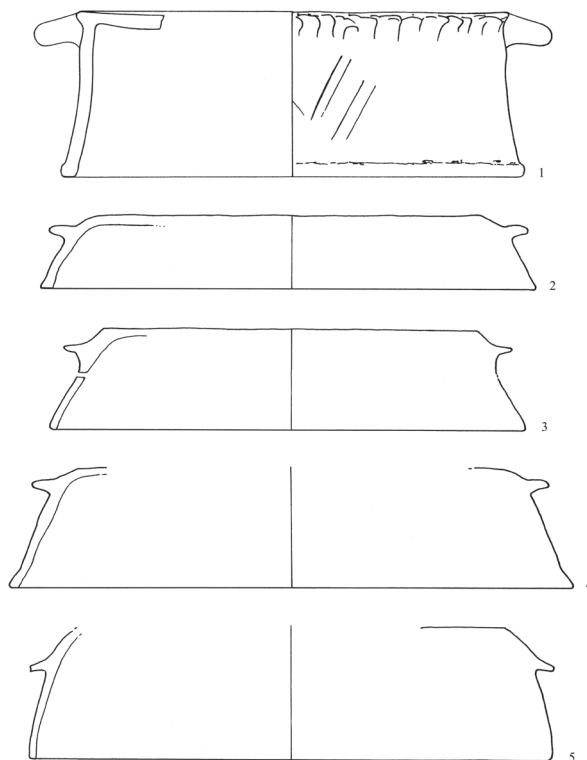


Abb. 10. Römische Kaiserzeit.

1: Rödgen (nach SCHÖNBERGER 1976); 2–4: Nave (nach JORIO 1987)

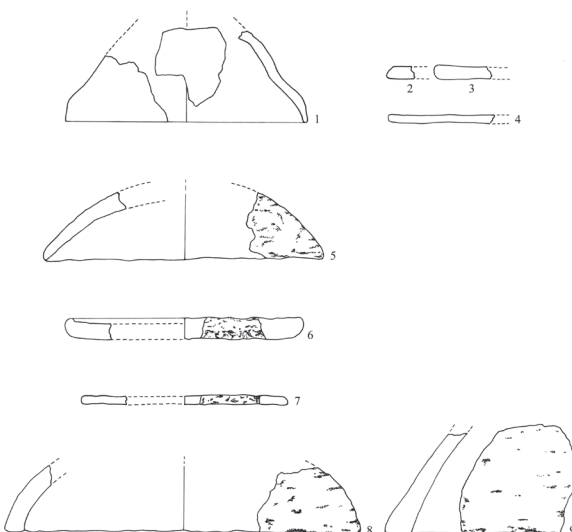


Abb. 11. Kaiserzeitlich-barbarisch. 1–4: Berezovka (nach OBLOMSKIJ 1994); Frühmittelalter. 5–7: Küllöd/Kolut–Bačan (nach TRIFUNOVIĆ 2000); 8–9: Padé/Padej–Višnjevača (nach TRIFUNOVIĆ 2000)

Sarnthein-Pregwies
Lit.: LUNZ 1981, 24.

Sarnthein-Toldtanger (Abb. 5.4)
Lappendeckel. D: 32 cm.

Lit.: G. NIEDERWANGER: Ur- und Frühgeschichte des Sarntales. Archäologisch-historische Forschungen in Tirol 8. Trento 1984, Taf. 80.1.

Scoul-Munt-Baselgia

Handgeformter Lappendeckel. D: 25 cm.

Lit.: STAUFFER–ISENRING 1983, Taf. 46.467; L. STAUFFER–M. MOGETTI–CH. MARRO: Formenwandel und Produktion der alpinen Lauergeren Keramik. Archäologie der Schweiz 2 (1979) 132, Abb. 3.6.

St. Cyrill

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Bressanone-Stufles

Lappendeckelfragmente

Lit.: DAL-RI–PIVA 1986, Taf. VIII: D10, B59, 60, 94, 107, 118, 175, 199.

Sonnenburger-Weinhite

Lit.: LUNZ 1981, 24.

Tarrenz

Lit.: GLEIRSCHER 1987, 221.

Telfes

Lit.: KALTENHAUSER 1978, Taf. 16.8–10.

Römische Republik- und Kaiserzeit

England

Castor bei Peterborough

Lit.: J. R. PERRIN–G. WEBSTER: Roman Pottery from Excavations in Normangate Field, Castor, Peterborough 1962–1963. *Journal of Roman Pottery Studies* (Oxford) 3 (1990) 35–62.

Catterick

Lit.: WILLIAMS–EVANS 1991, 51–55.

Italien

Siehe die Fundliste und die Verbreitungskarte bei CUBBERLEY *et al.* 1988, 112–113, Fig. 3 mit den Daten der Backdeckel aus 30 italienischen Fundorten aus der Republik- und Kaiserzeit.

Cosa

Backdeckel. D: 20 cm.

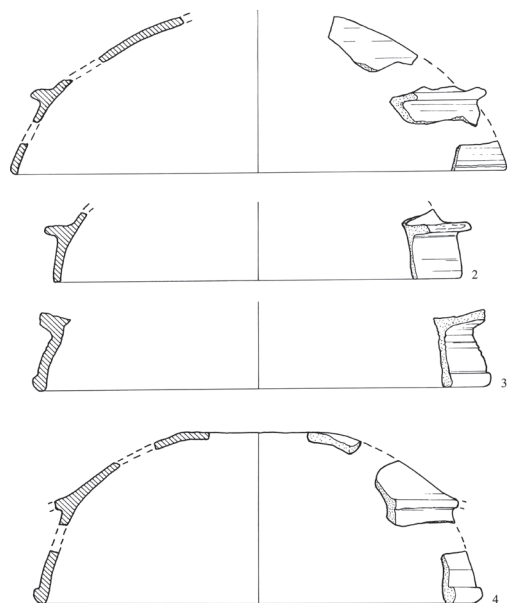


Abb. 12. Spätantike. 1–4: Milano (nach SCAVI MM3 1991)

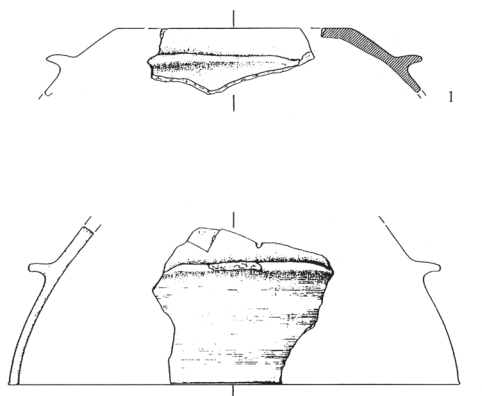


Abb. 13. Spätantike, Frühmittelalter.
1–3: Ravenna Classe (nach BROGIOLO–GELICHI 1986);
4: Brescia–Via Alberto Mario (nach PANAZZA–BROGIOLO 1988)

Lit.: S. L. DYSON: Cosa – the utilitarian pottery. *Memoirs of the American Academy at Rome* 33 (1976); CUBBERLEY 1995, 58.

Matrice

Backdeckel. D: 50 cm.

Lit.: J. A. LLOYD–D. W. RATHBONE: La villa romana at Matrice. *Conoscenze* 1 (1985) 216–219.

Molise (Abb. 8.1–3)

Backdeckel mit Seitenkragen. D: 36–45 cm.

Lit.: CUBBERLEY 1995, 57, Fig. 5.

Nave, Grab 5, 9, 25, 27 (Abb. 10.2–4)

Große Backdeckel. D: 50–60 cm.

Lit.: JORIO 1987, 206, Abb. 37.1–4.

Tiers/Tires Grab 40, Südtirol

Backdeckel mit Seitenlappen. D: 23,8 cm. Kaiserzeitlich.

Lit.: G. ROSADA–L. DAL Rì (a cura di): Tires e Aica. *Necropola di Epoca romana. Materiali di Archeologia*. Verona 1984, 121, Taf. 31.835; RODRIGUEZ 1986, Abb. 38.2.

Torino-Vaude

Backdeckel. D: 36–54 cm.

Lit.: M. T. SARDO: Per pagos vicoseque. In: G. C. Marrone–E. C. Gastaldi (a cura di): *Torino Romana fra Orco e Stura*. Torino 1985, 160, Tav. 5.38.

Settefinestre

Backdeckel. D: 20 cm.

Lit.: A. RICCI: Settefinestre III – la villa e i suoi reperti. In: A. Carandini (ed.): *Settefinestre – una villa schiavistica nell'Emilia Romagna* 3. Modena 1985, 246.

Deutschland

Frankfurt-Domhügel G146 (Abb. 9.1)

Backdeckel. D: 36,0 cm.

Lit.: WAHL 1982, 190–191, Taf. 33.

Frankfurt-Domhügel G147 (Abb. 9.2)

Stürze, als Backdeckel verwendet. D: 34,5 cm.

Lit.: WAHL 1982, 190–191, Taf. 33.

Neuss/Novaesium–Ost-Eternit (Abb. 9.4)

Stürze, als Backdeckel verwendet. D: 29,6 cm.

Lit.: BRUCKNER 1975, 92–93, Taf. 45.11.

Rödgen (Abb. 10.1)

Stürze, als Backdeckel verwendet. D: 37,2 cm.

Lit.: SCHÖNBERGER 1976, Taf. 30.860; WAHL 1982, 191.

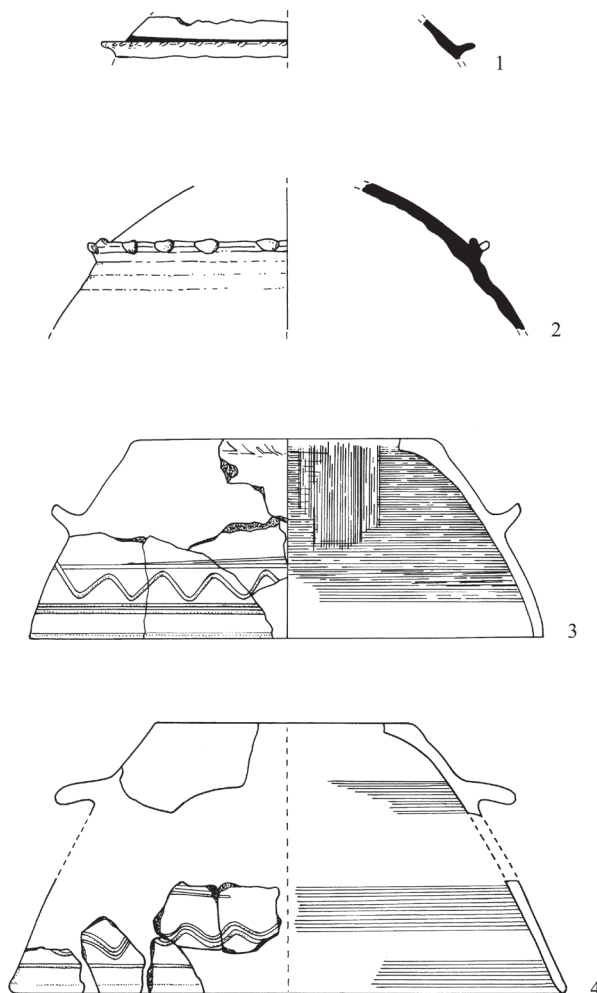


Abb. 14. Spätantike. 1–2: Ras (nach POPOVIĆ 1999);
3–4: Teurnia-Bischofskirche,
St. Peter in Holz bei Spittal an der Drau (nach RODRIGUEZ 1997)

Xanten-Fürstenberg (*Abb. 9.3*)

Backdeckel mit Kragengriff. D: 38,4 cm.

Lit.: HAGEN 1912, 343–362, Taf. 53.3.

Österreich

Aguntum

Kaiserzeitlich

Lit.: RODRIGUEZ 1986, 312.

Lavant Kirchbichl

Kaiserzeitlich spätrömisch

Lit.: RODRIGUEZ 1986, Abb. 38.3.

Russland

Berezovka 2 (*Abb. 11.1–4*)

Fragmente von glockenförmigen Backlocken oder Backschüsseln ohne Henkel oder Griff.

Lit.: OBLOMSKIJ 1994, 44, Ris. 2.15.

Spätantike, frühbyzantinische Zeit (5.–7. Jahrhundert)

Türkei

Anemurium (Eski Anamur)

Lit.: C. WILLIAMS: *The Roman and Early Byzantine Pottery*. *Subsidia Mediaevalia* 16. Pontifical Institut of Medieval Studies. Wetteren 1989, 73–74, Fig. 40, Nr. 32.

Ephesos (*Abb. 16.1–2*)

In den frühbyzantinischen Schichten in Ephesos kommen zahlreiche gewölbte, glockenförmige Gefäße, Deckel, vor, die einst zum Brotbacken geeignet waren.

Lit.: Unpubliziert. Freundliche Mitteilung von Sabine Ladstätter, Wien.

Albanien

Onhezmit/Onhezmos (*Abb. 15.1; Abb. 32.3*)

Nicht getöpferte Backglocke mit oberem Henkel mit Seitenkragen. D: 30 cm.

Lit.: LAKO 1984, 184, Fig. 30, Taf. VII.7–9.

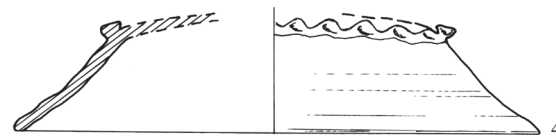
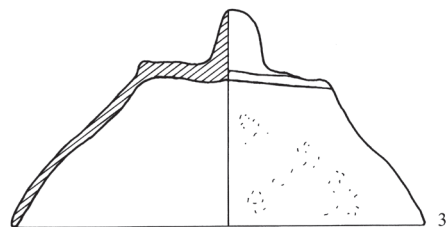
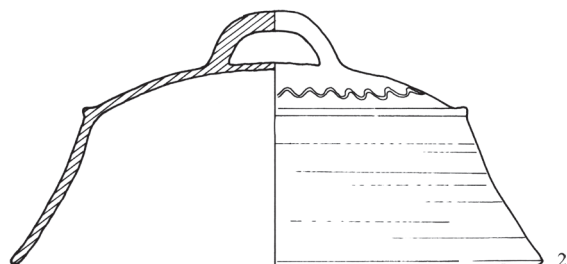
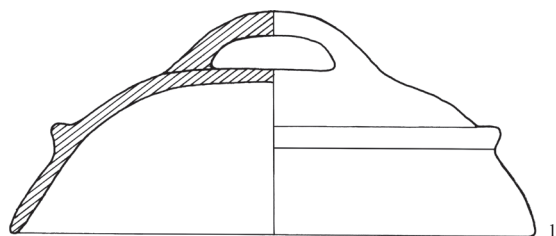


Abb. 15. Frühbyzantinisch. 1: Onhezmit/Onhezmos (nach LAKO 1987); 2–4: Čaričin Grad/Iustiniana Prima (nach BJELAJAC 1990)

Österreich

Duel bei Festriz an der Drau

Außen rot, graubraun, innen braun, grau, rotbraun gefleckt, feine bis grobe mitteldichte Magerung. Oberfläche porös. D: 40 cm.

Lit.: U. STEINKLAUBER: Keramik vom Duel bei Festriz an der Drau. *Archaeologia Austriaca* 68 (1984) 343–345, Abb. 3.8.

Duel bei Festriz an der Drau

Lit.: STEINKLAUBER 1990, 117, 131, Abb. 19.1–2; 132, Abb. 20.

Hemmaberg, aus dem Areal der westlichen doppelten Kirche (Abb. 18.4)

Lappendeckel mit Verzierung. D: 28 cm.

Lit.: SCHRETTNER 1997, 56, 59, Abb. 7.

St. Peter in Holz bei Spittal a. d. Drau/Teurnia-Bischofskirche²⁸⁴ (Abb. 18.3, 5; Abb. 14.3–4)

Backdeckel mit Seitenlappengriff. D: 26,4 cm; 28,6 cm.

Lit.: H. RODRIGUEZ: Keramikbeispiele aus der Grabungskampagne 1989 in Teurnia im Areal der Bischofskirche und ihrer Nebengebäude. *Carinthia I* 180/100 (1990), Taf. 2.16; RODRIGUEZ 1992, 171, Taf. 5.3–4; RODRIGUEZ 1997, Taf. 4.32, 36.

Kroatien

Betiga kod Barbarige / Bettica presso Barbariga (Abb. 18.1)

Backdeckel mit Wellenlinienband unten rund herum, mit oberem Lappengriff. H: 13 cm; D: 33,0 cm. 4.–6. Jh.

Lit.: JUROŠ-MONFARDIN 1986, 223–226, 227, Tab. I.1.

Brioni-Castrum (Abb. 32.2)

Lit.: MARUŠIĆ 1986, 83, 88, Fig 7.1.

Koper/Capodistria (Abb. 18.2)

Backdeckel mit Seitenlappen. D: 36 cm, H: 17,3 cm.

Lit.: R. CUNJA: *Archeologia urbana in Slovenia: alcuni risultati e considerazioni dagli scavi di Capodistria. Archeologia Medievale* 25 (1998) 209, Tav. I.15; GUSTIN-CUNJA 1989, 29, Kat.-Nr. 25.

Nezakcija/Nesactium

Backdeckelfragmente mit Backschüsseln

Lit.: B. MARUŠIĆ: *Prilog poznavanja kasnoantičkog Nezakcija* (Beitrag zur Kenntnis des spätantiken Nesactium). *Starohrvatska prosvjeta* 16 (1986 [1987]) 74, Sl. 11.3–4, B.

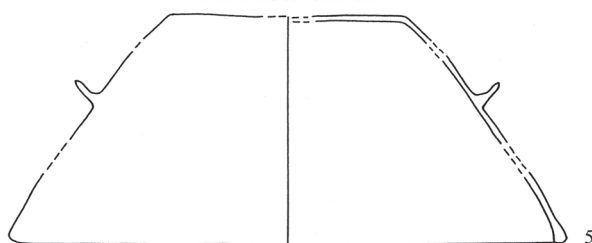
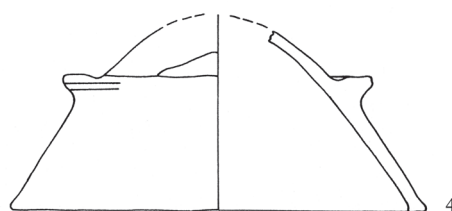
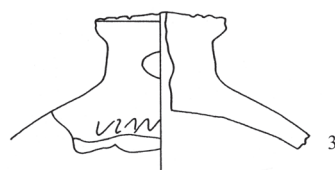
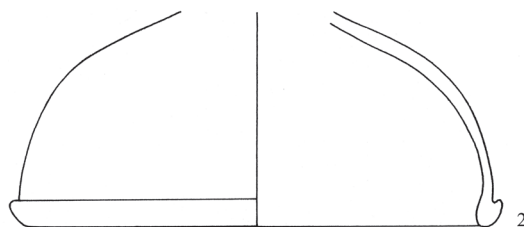
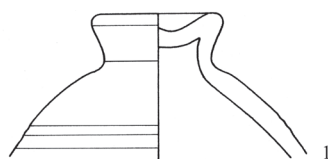


Abb. 16. Frühbyzantinisch. 1–2: Ephesos (nach S. Ladstätter); 3: Sip (nach JANKOVIĆ 1981); 4: Kovilovo-Grad (nach JANKOVIĆ 1981); 5: Svač (nach ZEČEVIĆ 1989)

²⁸⁴ Ich bedanke mich bei Franz Glaser (Klagenfurt) für seine Daten und seine Hilfe.

Italien

Brescia–S. Giulia

Backdeckel mit Kragen. D: 42,0 cm; 34,0 cm; 30,2 cm.

Lit.: G. P. BROGIOLO–L. CASTELLETTI (a cura di): *Insedimenti fortificati e contesti stratigrafici tardoromani e altomedievali nell'area Alpina e Padana*. Como 1990, Tav. II.115.

Brescia–Via Alberto Mario (Abb. 13.4)

Backdeckel mit Seitenkragen. D: 27 cm; 33 cm.

Lit.: PANAZZA–BROGIOLO 1988, Tav. XVI.8–9.

Castelseprio (?)

Dichtwandige Schüssel mit Seitenlappen. D: c. 32 cm. 4. (?)–6. Jh.

Lit.: S. L. SIENA–M. SANNAZARO: Castelseprio (VA). In: *La ceramica* 1992, Abb. 1.15.

Castelseprio e Torba

Lappendeckel mit Seitenkragen, 5.–6. Jh.

Lit.: G. P. BROGIOLO–S. LUSUARDI SIENA: *Nouve Indagini Archeologiche a Castelseprio*. Milano 1980, Fig. 14.3.

Finale, Finalmarina

Backdeckelfragment mit Seitenkragen. D: 22,5 cm.

Lit.: G. MURIALDO: *Liguria: La ceramica a vetrina pesante nel Finale*. In: *La ceramica* 1992, 78, Abb. 1.3.

Galbiate, Monte Barro

Lit.: G. P. BROGIOLO–L. CASTELLETTI: *Galbiate, Monte Barro*. In: *Notizario* 1988, 81–83, Abb. 75.

Lago di Ledro bei Riva del Garda (Abb. 17)

Lappendeckel aus gut bearbeitetem Material. D: 27–37 cm.

Lit.: DAL RÌ–PIVA 1987, Fig. XXI.1–8, Fig. XLI.1–5.

Mantova–Pieve di Coriano

Lit.: BROGIOLO–GELICHI 1986, 301, Fig. 4.a–e.

Milano (Abb. 12)

Backdeckel. D: 35–41 cm.

Lit.: D. CAPRUSSO (a cura di): *Scavi MM3. Ricerche di archeologia urbana a Milano durante la costruzione della linea 3 della metropolitana 1982–1990*. 4. I riperti. Tavole. Milano 1991, T. CVIII.1–4, 6–10; T. CVII.1, 11–13.

Monte Barro

Backdeckel. D: 26–55 cm.

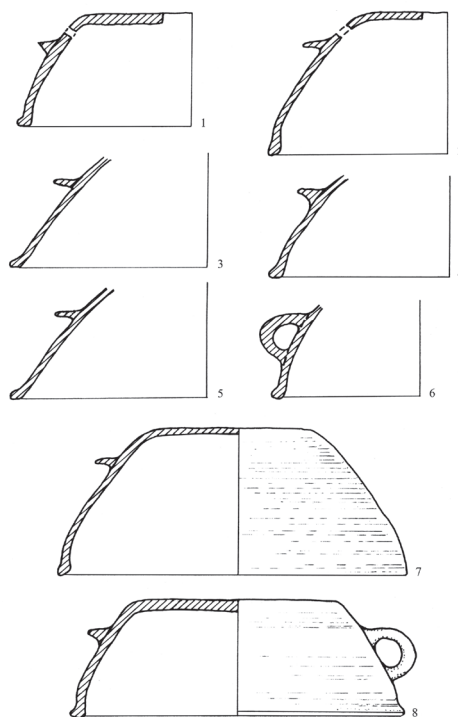
Lit.: I. NOBILE: *Ceramica grezza*. In: G. P. Brogiolo–L. Castelletti (a cura di): *Archeologia a Monte Barro I. Il grande edificio e le torri*. Lecco 1991, 63–76, Tav. XLIII–XLII, LIX.

Abb. 17. Spätantike. 1–8: Lago di Ledro B (nach DAL RÌ–PIVA 1987)

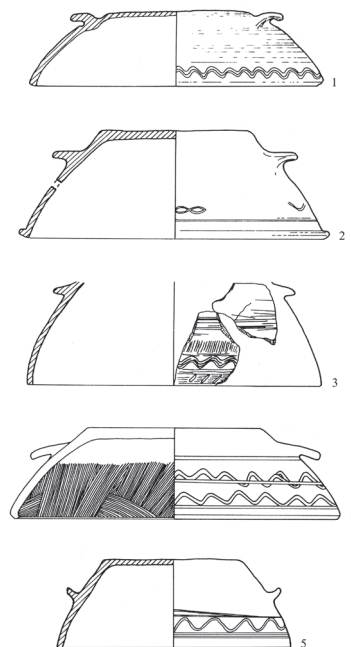
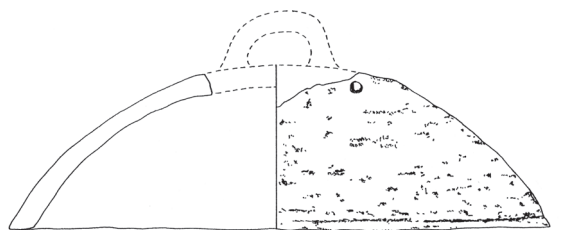


Abb. 18. Spätantike. 1: Betiga kod Barbarige/Bettica presso Barbariga (nach JUROS–MONFARDIN 1986); 2: Koper/Capodistria (nach GUSTIN 1984); 3, 5: Teurnia-Bischofskirche, St. Peter in Holz bei Spittal a. d. Drau (nach RODRIGUEZ 1992); 4: Hemmaberg (nach SCHRETTNER 1997)

San Vincenzo al Voltorno, Colle Castellano

Backdeckelfragment

Lit.: R. HODGES–H. PATTERSON: San Vincenzo al Voltorno and the Origins of the Medieval Pottery Industry in Italy. In: *La ceramica medievale nel Mediterraneo Occidentale. Atti del III. Congresso Internazionale Siena–Faenza, 8–13 ottobre 1984. Firenze 1986, 20, Abb. 5.20.*



Sesto Calende, loc. Bellaria (Varese)

Lit.: V. MARIOTTI–A. ROZZI. In: *Notizario* 1988, 74–76, Abb. 69/St. 557–559.



Ravenna-Classe (Abb. 13.1–3)

Backglockenfragmente mit Seitenkragen. D: 30 cm.

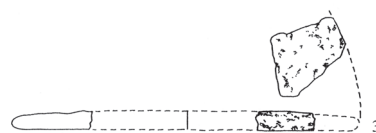
Lit.: BROGIOLO–GELICHI 1986, 298, Tav. III.3.5.

Serbien

Kovilovo-Grad (Abb. 16.4)

Backglocke mit kleinem Wulsthenkel. H: 10 cm, D: 23,1 cm. Datierung nach 585/586.

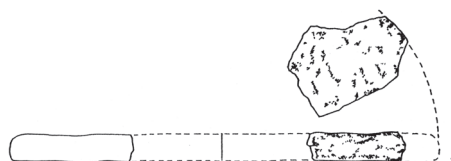
Lit.: JANKOVIĆ 1981, 146, Fig. 60.B.



Čaričin Grad / Iustiniana Prima (Abb. 15.2; Abb. 32.1)

D: 22,5 cm. 6./7. Jh.

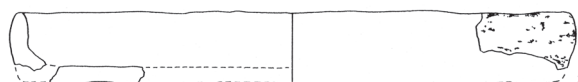
Lit.: BJELAJAC 1990, 182, Fig. 139, Pl. XII, Type IX, Pl. XXI.11.



Čaričin Grad / Iustiniana Prima (Abb. 15.3)

D: 29,1 cm. 6./7. Jh.

Lit.: BJELAJAC 1990, 182, Pl. XII, Type IX.1, Pl. XXI.10.



Čaričin Grad / Iustiniana Prima (Abb. 15.4)

D: 28,8 cm. 6./7. Jh.

Lit.: BJELAJAC 1990, 182, Type IX.2, Pl. XXI.12.

Ras-Podgrađe (Abb. 14.1–2)

Backglocke, plastischer Seitenkragen. 6. Jh.

Lit.: POPOVIĆ 1999, 90, 106, 313, Abb. 41.2–3, Abb. 54.14–15.

Sip (Abb. 16.3)

Der obere Teil einer Backglocke mit dem runden Randlappen mit einem Loch. Nach 585/586.

Lit.: JANKOVIĆ 1981, 146, Fig. 60.A.

Svač (Abb. 16.5)

Scheibengedrehte und handgeformte Backdeckel. 1. H: 13,5 cm, D: 33 cm; 2. D: 43 cm.

Lit.: ZEČEVIĆ 1989, 115, T. II.5.

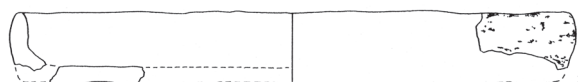


Abb. 19. Frühmittelalter.

1–5: Horgoš/Horgos (nach TRIFUNOVIĆ 2000)

Frühmittelalter (7.–9. Jahrhundert)
Awarenzeit und 9. Jahrhundert im Karpatenbecken
(7.–9. Jahrhundert n. Chr.)

Balatonmagyaród-Hídvégpuszta

Fragmente einer rekonstruierbaren Backglocke. Auf Grund von Fundvergesellschaftung ins 9. Jh. zu datieren.

Lit.: Unveröffentlicht. Freundliche Mitteilung von Béla Miklós Szőke, 2000 (Budapest).

Bečej/Óbecse-Botra

Lit.: STANOJEVIĆ 1987, 125, Abb. 9.1–2; 141, Taf. X.2; FIEDLER 1994, Abb. 7.6; STANOJEVIĆ 1996, 3/7.

Belgrad

Backglockenfragmente. 9. Jh.

Lit.: M. JANKOVIĆ: Beograd i negova okolina od IX do XI veka. In: V. V. Sedov (Hrsg.): Problemy slavjanskoj archeologii. Trudy VI Meždunarodnogo Kongressa Slavjanskoj Archeologii 1. Moskva 1997, 42–52, 44, Sl. 2a.

Bratislava-Devínská Nová Ves / Pozsony-Dévényújfalú

Backteller

Lit.: L. KRASKOVSKÁ: Slovanské sídlisko pri Devínskome Jazere. Slovenská Archeológia 9 (1961) 401, Abb. 12; ZÁBOJNÍK 1988, 423, Abb. 19.3; 426, Abb. 21.4.

Budapest–Filatorigát–Baumax

Henkel- und Randfragmente mehrerer Backglocken

Lit.: Ausgrabung von P. Zsidi. L. SCHILLING: Avar kori telep Budapest-Filatorigát lelőhelyen [Awarenzeitliche Siedlung am Fundort Budapest-Filatorigát]. Magisterarbeit, Eötvös Loránd Tudományegyetem. Budapest 2003.

Čelarevo/Dunacséb–Ciglana, Objekt 1

Backglockenfragment mit Backplattenfragment

Lit.: BUNARDŽIĆ 1985, Abb. 9; STANOJEVIĆ 1987, 125, Abb. 9.2; FIEDLER 1994, 322, 338, Abb. 6.10; Backplatte: Abb. 6.9.

Darnózseli–Parázsszög-dűlő

Backglockenfragmente, Ende 7. Jh.–8. Jh.

Lit.: Unveröffentlicht. Freundliche Mitteilung von Péter Tomka, 1994 (Győr); FIEDLER 1994, 348.

Doboz-Hajdúirtás

Henkel einer in einem Wohnhaus gefundenen Backglocke

Lit.: KOVALOVSKI 1975, 208–209, Abb. 5.210, Abb. 6.2.

Dunaújváros–Béke Tsz.-Alsófoki patak

Lit.: Unpubliziert. FÜLÖP 1981, 253, 296.

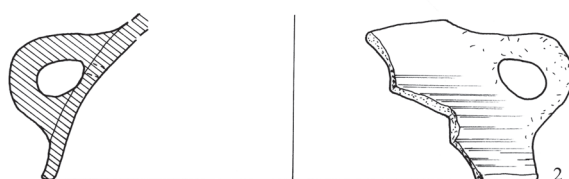
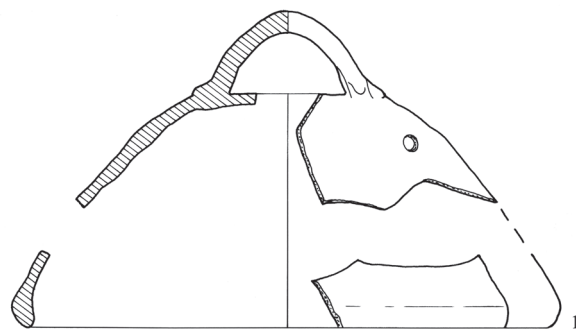


Abb. 20. Mittelalter. 1: Roma-Crypta Balbi (nach RICCI 1986); 2: Modena-Cittanova, Case Giacobazni (nach CATTANI 1988)

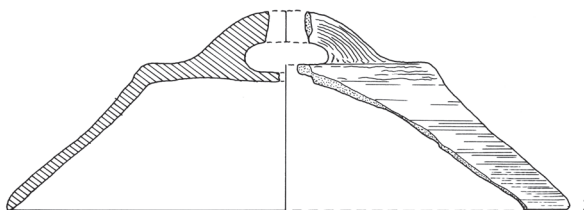
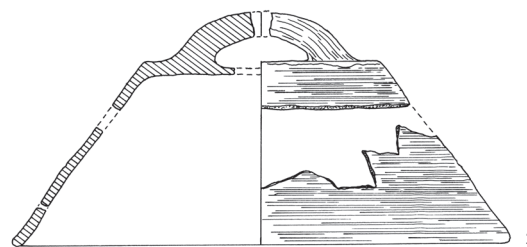
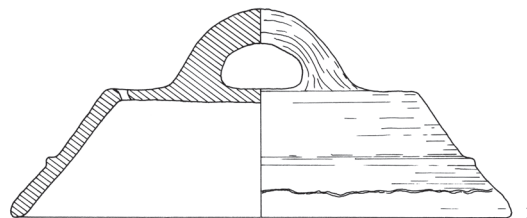


Abb. 21. Mittelalter. 1–3: Brescia (nach BROGIOLO–GELICHI 1986)

Eperjes-Csikóstábla

Lit.: BÁLINT 1991, 58–62, Taf. 3.9, 5.6, 9.5, 24.3, 28.16.



Gyirmót-Homokdomb

Backglocke, 8. Jh.

Lit.: Freundliche Mitteilung von Péter Tomka, 1999 (Győr).



Gyoma 133

Lit.: VIDA 1996, 334, 353, Fig. 12.5–6; 355, Fig. 14.4; 357, Fig. 16.7; 359, Fig. 18.7.



Győr-Bokányi Dezső u.

Backglocke, 7.–8. Jh.

Lit.: Freundliche Mitteilung von Péter Tomka, 1999 (Győr).



Helemba/Chl'aba

Lit.: M. HANULIAK: Praveké, včasnódejinné a stredoveké osídlenie v Chl'abe a ich význam. *Archaeologia Historica* (Brno) 17 (1989) 203, Taf. 10.9.



Horgoš/Horgos (Abb. 19)

Lit.: TRIFUNOVIĆ 2000, 95, 99.

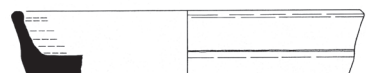


Abb. 22. Mittelalter. 1–7: Mola di Monte Gelato (nach PATTERSON 1997)

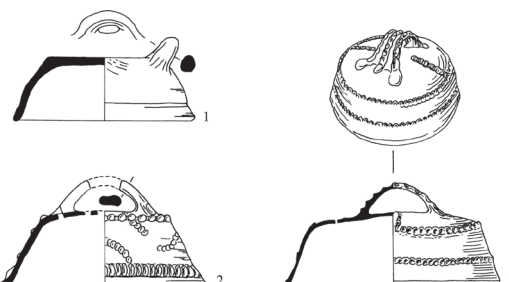
Hunya-Csárdavölgy

Unverzierte Fragmente einer rekonstruierbaren konischen Backglocke. D: 22,4 cm.

Lit.: SZÓKE 1980, 202, Abb. 11.7; SZÓKE 1988, 203, Abb. 4.1; MRT 8, 1989, Taf. 62.1–5, 8.

Hurbanovo/Ógyalla–Bohotá

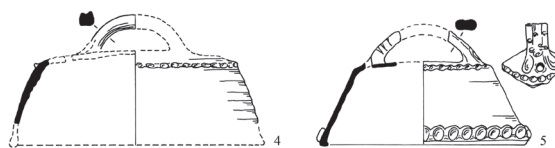
Lit.: M. REJHOLCOVÁ: Slovanské sídliskové objekty v Hurbanove–Bohatej. *Archeologické Rozhledy* 29 (1977) 653, Abb. 8.1.



Ikrény–Zsajdár-dűlő

Backglocke, 7. Jh.

Lit.: Ausgrabung und freundliche Mitteilung von András Figler, 1998 (Mosonmagyaróvár).



Kajárpec-Pokolfa

Siedlung aus der frühen und mittleren Awarenzeit

Lit.: Ausgrabung und freundliche Mitteilung von Miklós Takács (Budapest) und Péter Tomka (Győr); FIEDLER 1994, 348.



Káloz-Nagyhörcsökpuszta

Randfragment

Lit.: FÜLÖP 1981, 252, Abb. 3.4.

Kengyel

Lit.: CSEH J.: Késő népvándorláskori (7–9. századi) telepletek Kengyel határából [Awarische Siedlungsfunde aus der späten Völkerwanderungszeit (7.–9. Jahrhundert) in der Gemarkung von Kengyel]. In:

Abb. 23. Mittelalter. 1: Fulmodeston, Norfolk, 16. Jh.; 2: Thornholme Priory, Lincolnshire, 15. Jh.; 3: Laverstock, Wiltshire, 13. Jh.; 4: West Riding, Sandal Castle, Yorkshire, 15. Jh.; 5: Thornholme Priory, Lincolnshire, 13. Jh.; 6: Netherton, 13.–14. Jh.; 7: Southampton, Hampshire, 10.–11. Jh. (alle nach MCCARTHY–BROOKS 1988)

G. Lőrinczy (Hrsg.): *Az Alföld a 9. században*. Szeged 1993, Abb. 4.4, 5.9–12, 9.7.

Kevermes-Bakófenék

Lit.: P. MEDGYESI: Késő avar kori kemence Kevermes-Bakófenéken [Ein spätawarenzeitlicher Ofen in Kevermes-Bakófenék]. *Somogyi Múzeumok Közleményei (Kaposvár)* 9 (1995) 145–163, 155–161, Taf. IX–XX.

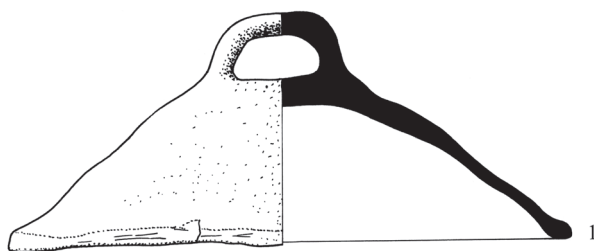


Abb. 24. Mittelalter. Szekszárd-Palánk (nach GAÁL 1981)

Kolut/Küllöd–Bačan (Abb. 11.5–7)

Lit.: TRIFUNOVIĆ 2000, 95, 99.

Komárom-Haus 7

Randfragment einer Backlocke, 8. Jh.

Lit.: TRUGLY 1996, 18, Abb. 4.

Komárom-Graben „d“

Randfragment einer Backlocke

Lit.: TRUGLY 1996, 19, Abb. 23.

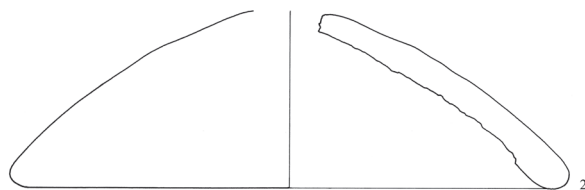
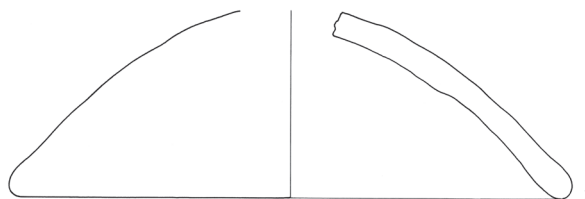
Kölked

Lit.: HAJNAL 2008, 267.

Lébény-Kaszás

Backlockenfragmente mit Henkel, Ende 7. Jhs.–8. Jh.

Lit.: Ausgrabung und freundliche Mitteilung von Miklós Takács und Péter Tomka; FIEDLER 1994, 348.



Lébény–Bille-domb

Backlockenfragmente, 8. Jh.

Lit.: Ausgrabung und freundliche Mitteilung von Miklós Takács und Péter Tomka.



Mezőkövesd

Lit.: L. RÉVÉSZ: IX–X. századi telep nyomai Mezőkövesden [Spuren einer Siedlung aus dem 9.–10. Jahrhundert in Mezőkövesd]. *A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei* 24 (1986) 26, Abb. 3.6; 28, Abb. 5.8.



Mosonmagyaróvár–Mosonszolnoki pihenő

Backlockenfragmente mit Henkel, 7. Jh.

Lit.: Ausgrabung und freundliche Mitteilung von Péter Tomka (Győr); FIEDLER 1994, 348.



Abb. 25. Mittelalter. Székesfehérvár (nach Gy. Siklósi)

Nyáregyháza, 504. út

Fragmente von Backlocken und Backplatten

Lit.: A. VADAY–Á. SZEKERES: Az 504. sz. út 9–12 km szakaszának leletmentése (Nyáregyháza) [Fundrettung an der Strecke 9–12 km der Straße Nr. 504 (Nyáregyháza)]. Manuskript. 1997.

Örménykút

Lit.: BÁLINT–JANKOVICH 1983; MRT 8. 1989, Taf. 62.7.

Padej/Padé (Abb. 11.8–9)

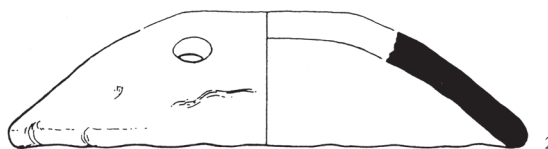
Fragmente von nicht getöpferten Backglocken und Backplatten.

Lit.: TRIFUNOVIĆ 2000, 104, Tab. XX.2–3; Bacteller: ebd. Tab. XX.5, 10–12.



Prša/Perse

Lit.: A. TOČIK: Pohrebisko a sídlisko z doby avarskej ríše v Prši. Slovenská Archeológia 11 (1963) 198, Taf. 20.3, 6.



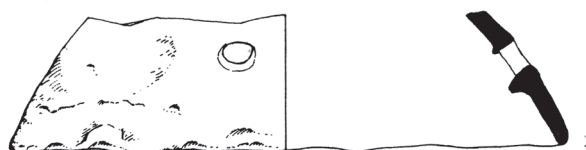
Rácalmás–Régi vasútállomás

Lit.: FÜLÖP 1981, 253, 257, Abb. 8.

Ras-Podgrade (Abb. 26)

Backschüsseln und Backdeckel ohne Griff wurden zusammen gefunden, 9.–10. Jh.

Lit.: POPOVIĆ 1999, 143, Abb. 89.11; 145, Abb. 92.5–7; Bacteller: ebd. 143, Abb. 89.12–13; 145, Abb. 92.8.



Sighișoara-Dealul Viilor / Segesvár-Szölők

Fragment des Henkels einer Backglocke

Lit.: F. PUSKÁS KOLOZSVÁRI: Dél-Erdély a VIII–IX. században [Süd-Siebenbürgen in den 8.–9. Jahrhunderten]. Manuskript. Magisterarbeit, Eötvös Loránd Tudományegyetem. Budapest 2002, VI. tábla.



Simonești/Siménfalva

Fragmente von Backglocken und niedrigen Tontellern, 7.–9. Jh.

Lit.: BENKÓ 1992, 146, Taf. 22.8–9, 11.



Štúrovo-Obid / Párkány-Ebed

Lit.: ZÁBOJNÍK 1988, 417, Abb. 15.5.



Szarvas–Fo. 162

Lit.: MRT 8. 1989, Taf. 62.6.

Tatabánya-Alsógalla

Lit.: SZATMÁRI 1982/1983, 73, 77, Abb. 18.

Tatabánya-Dózsakert

Lit.: G. VÉKONY: Késő népvándorlaskori és Árpád-kori települések Tatabánya-Dózsakertben [Spätvölkerwanderungszeitliche und árpádenzeitliche Siedlungen in Tatabánya-Dózsakert]. In: G. Gombkötő (Hrsg.): Komárom megye története I. Tatabánya 1985, 284.

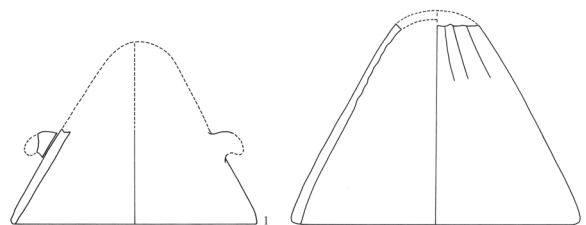


Abb. 27. Mittelalter. Marseille (nach MARCHESI *et al.* 1997)

Tiszabercel

Lit.: Freundliche Mitteilung von Katalin Tóth (Hódmezővásárhely).

Tiszafüred

Mehrere Bruchstücke von Backdeckeln, erste Hälfte des 8. Jhs.

Lit.: MADARAS 1991, 303, Taf. 16.2; 304, Taf. 17.6; 305, Taf. 18.2; 307, Taf. 20.1.

Veresegyháza

Bruchstücke von Backdeckeln, 8. Jh.

Lit.: MESTERHÁZY–HORVÁTH 1983, 121, Abb. 7.1, 7.

Zillingtal/Völgyfalu

Mehrere Teile von Backglocken, 8. Jh.

Lit.: Unveröffentlicht. Ausgrabung von F. Daim. H. HEROLD: Die Keramik der Randgebiete des Awarischen Khaganats unter besonderer Berücksichtigung der Siedlung und des Gräberfeldes von Zillingtal. Manuskript. Dissertation. Wien 2002.

Zimony/Zemun, Objekt 4, 5

Randfragmente einer Backglocke, 9. Jh.

Lit.: JANKOVIĆ 1996, 134–135, Taf. V.8, VI.7.

*Ungarische Landnahmezeit und Árpádenzeit
(10.–14. Jahrhundert)*

Békés-Ditér

In situ, 12. Jh.

Lit.: PARÁDI 1966, 50.

Endrőd-182

Lit.: D. JANKOVICH-BÉSÁN: Szondázó ásátás Endrőd 182. sz. lelőhelyen. Manuskript. 1998, Taf. I.1.

Lébény-Bille-domb

Lit.: TAKÁCS 1996, 170, 168, Abb. 14.

Morești/Malomfalva, Haus 9

Lit.: HOREDT 1984, 18, Abb. 7.17–18.

Mosonszentmiklós-Egyéni földek

Lit.: TAKÁCS 1996, 170, 168, Abb. 14.

Szarvas-Rózsás

Lit.: KOVALOVSKI 1960, 37, Taf. VIII.4–5.

Tiszalök-Rázom

Lit.: KOVALOVSKI 1960, 37; I. MÉRI: Egy Árpád-kori magyar falu leletmentő ásátása Tiszalök-Rázom, 1950–53. [Die Rettungsgrabung eines árpádenzeitlichen ungarischen Dofes Tiszalök-Rázom, 1950–53] *Opuscula Hungarica* II. Budapest 2000, 124, Abb. 62.

Tiszavalk-Tetes

Lit.: Ausgrabung von Pál Patay. KOVALOVSKI 1995, Anm. 10; FODOR 1984, 106.

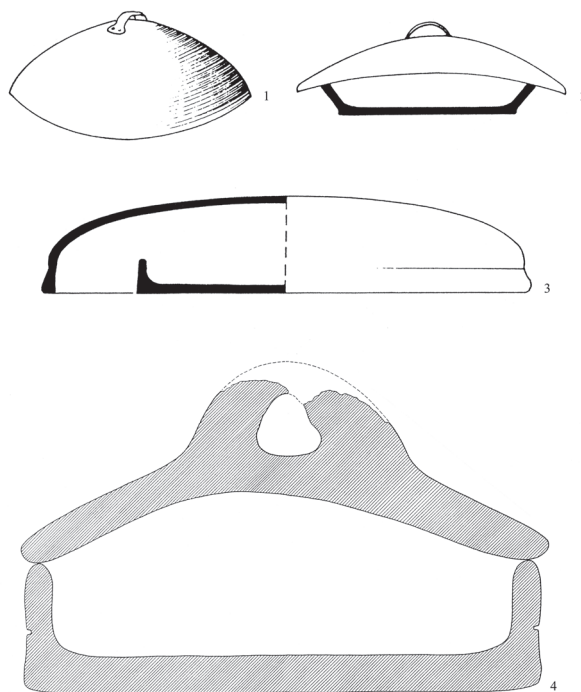


Abb. 28. Spätbyzantinisch. 1–2: Gehenkelte Backdeckel aus Metall (nach BAKIRTZES 1989); Spätarchaische Zeit.

3: Athen-Agora, einfache Backdeckel (nach SPARKES–TALCOTT 1970); 4: Rezente Backdeckel und Backschüsseln in Komotini, Griechenland (nach EFSTRATIOU 1987, 1988)



Abb. 29. Spätarchaische, klassische Zeit.

1–2: Athen-Agora (nach SPARKES–TALCOTT 1970) Awarenzeit
3. Érsekújvár / Nové Zámky, ZABOJNÍK 1988,
4. Horgos (Horgoš) nach TRIFUNOVIĆ 2000

Visegrád-Lepence

Lit.: P. GRÖF: Újabb adatok Visegrád kora Árpád-kori topográfiájához [Neuere Daten zur árpádenzeitlichen Topographie von Visegrád]. Herman Ottó Múzeum Évkönyve 30–31/2 (1993) 521, Abb. 4, unten.

Mittelalter, Neuzeit (10.–17. Jahrhundert)

England

Fulmodeston, Norfolk (Abb. 23.1)

Backglocke, 16. Jh.

Lit.: MCCARTHY–BROOKS 1988, 418, Fig. 261, Nr. 1916.

King's Lynn

Lit.: H. CLARKE–A. CARTER: Excavation in King Lynn 1963–1970. Society for Medieval Archaeology Monograph Series 7. London 1977, 306–309.

Laverstock, Wiltshire (Abb. 23.3)

Backglocke (curfew), 13. Jh.

Lit.: MCCARTHY–BROOKS 1988, 339, Fig. 205, Nr. 1384.

Southampton, Hampshire (Abb. 23.7)

Backglocke (curfew), 10.–11. Jh.

Lit.: MCCARTHY–BROOKS 1988, 188, Fig. 100, Nr. 393.

Netherton (Abb. 23.6)

Backglocke (curfew), 13.–14. Jh.

Lit.: MCCARTHY–BROOKS 1988, 118, Fig. 59.4.

Sandal Castle, Yorkshire (Abb. 23.4)

Backglocke (curfew), 15. Jh.

Lit.: MCCARTHY–BROOKS 1988, 407, Fig. 252, Nr. 1815.

Thornholme Priory, Lincolnshire (Abb. 23.2, 23.5)

Backglocke, frühes 13.–14. Jh.

Lit.: MCCARTHY–BROOKS 1988, 264, Fig. 153, Nr. 896; 414, Fig. 258, Nr. 1869.

Österreich

Wien

Lit.: *Keramische Bodenfunde* 1982, 81, Fig. 100.

Italien

Brescia–Via Alberto Mario (Abb. 21.1–3)

Backglocken oder Gluthauben mit oberem Henkel. D: 37–46 cm. 10. Jh.

Lit.: BROGIOLO–GELICHI 1986, 306, Tav. VII.1–4; PANAZZA–BROGIOLO 1988, Tav. XVI.8–9, Tav. XVII.3–6.



Abb. 30. Eisenzeit. Murlo, Poggio Civitate (nach BOULOUMIÉ 1978)



Abb. 31. Eisenzeit. Murlo, Poggio Civitate, Backschüssel (nach BOULOUMIÉ 1978)

Cremona–Piadena, Loc. Castello

Backglocke oder Gluthaube mit zwei runden, seitlichen Henkeln. D: 32 cm, 41 cm.

Lit.: BROGIOLO–GELICHI 1986, 300, Fig. 3a; 302, Tav. V.3–4.

Ferrara

Backdeckel aus grauem, körnigem Material. Ein schmales Lüftungsloch, Gluthaube (?). H: 12 cm, D: 33 cm. 13.–14. Jh.

Lit.: G. REGGI: *Ceramiche delle Civiche Collezioni, Comune di Ferrara* 1972. *Das Reich der Salier 1024–1125. Ausstellungskatalog. Sigmaringen* 1992, 14–15, Nr. 1.1.

Forlì-Cattolica

Backglocke oder Gluthaube mit seitlichen Henkeln. D: 45 cm. 10.–14. Jh.

Lit.: BROGIOLO–GELICHI 1986, 304, 313, Tav. XI.4.

Modena–Cittanova, Case Giacobazzi (Abb. 20.2)

Backglocke oder Gluthaube. D: 36 cm. 10. Jh.

Lit.: M. CATTANI: *Recenti ricerche archeologiche di superficie*. In: A. Cardelli *et al.* (a cura di): *Modena dalle origini all'anno mille. Studi di archeologia e storia I. Modena* 1989, 580, 582, Fig. 526.1.

Mola di Monte Gelato (Abb. 22.1–7)

Backdeckel. D: 19–35 cm. Backteller. 9.–12. Jh.

Lit.: PATTERSON 1997, 371–372, 382, Fig. 248, Nr. 116–123.

Rom-Crypta Balbi (Abb. 20.1)

Getüpfelte Backglocken mit oberem Henkel. D: 29–33 cm. Ende des 10.–12. Jh.

Lit.: RICCI 1986, 537, Tav. XI.7–8; 539, Tav. XII.8–9.

Santa Cornelia

Randfragmente eines Backdeckels

Lit.: H. PATTERSON: *Early medieval and medieval Pottery*. In: N. Christie (ed.): *Three South Etrurian Churches: Santa Cornelia, Santa Rufina and San Liberato. Archaeological Monographs of the British School at Rome* 4. London 1991, 122–124.

G r i e c h e n l a n d

Mikroprespa

Große Backglocke mit Knopfgriff, 10. Jh.

Lit.: MOUTSOPOULOS 1992, 27, T. 1, das linke Foto innen.

U n g a r n

Barcs-Palánkvár

Rand- und Henkelfragmente von 256 Backglocken. Der durchschnittliche Durchmesser des Randes: 35–50 cm; Durchmesser des rekonstruierten Exemplars: 49–50 cm. 16.–17. Jh.

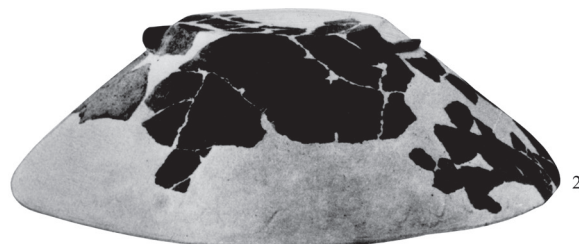
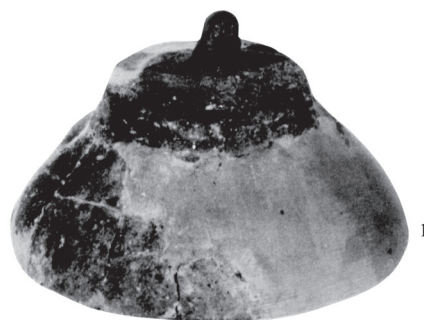


Abb. 32. Spätantike, frühbyzantinisch.
1: Čaričin Grad/Iustiniana Prima (nach BJELAJAC 1990);
2: Brioni-Castrum (nach MARUŠIĆ 1986); 3: Onhezmit/Onhesmos
(nach LAKO 1987)

Lit.: GY. KOVÁCS–M. RÓZSÁS: A barcsi török palánkvár [Die türkische Palisadenburg von Barcs]. Somogyi Múzeumok Közleményei 12 (1996) 175, T. 15.7; KOVÁCS 1998, 155–156, Fig 1.1–5.

Buda

Lit.: Freundliche Mitteilung von András Végh (Budapest).

Kőszeg

Rote Tonbackglocke. D: 50 cm. Zweite Hälfte des 15. Jhs.

Lit.: I. HOLL: Kőszeg vára a középkorban [Die Burg von Kőszeg im Mittelalter]. Fontes Archaeologici Hungariae. Budapest 1992, 171, Abb. 136.1.

Nagykanizsa-Vár

Lit.: GY. KOVÁCS: Jegyzetek a kanizsai vár 16–17. századi leleteihez [Bemerkungen zu den Funden der Burg von Kanizsa aus den 16.–17. Jahrhunderten]. Zalai Múzeum 12 (2003) 192, Anm. 14.

Szekszárd-Újpalánk (Abb. 24)

Backglocke mit oberem Henkel. D: 50 cm

Lit.: GAÁL 1981, 145, Fig. 4.16; A. GAÁL: Török palánkvár a Buda–eszéki út Tolna megyei szakaszán [Türkische Palisadenburg an der Strecke der Straße Buda–Eszék im Komitat Tolna]. In: Magyar és török végvárak 1663–1684. Studia Agriensia 5 (1985) 185–197.

Székesfehérvár – Hírmér-ház 43. sz. árok, emésztőgödör (Abb. 25)

Backglocken mit Backschüsseln, 17. Jh.

Lit.: Ausgrabung und freundliche Mitteilung von Gyula Siklósi (Székesfehérvár). Szent István Király Museum, Inv.-Nr. 92.600–604.

Szolnok

Lit.: GY. KOVÁCS: Török kerámia Szolnokon (Türkische Keramik in Szolnok). Szolnok Megyei Múzeumi Adattár 30–31 (1984), Taf. 34.1.

Törökkoppány

Backglocken- und Backschüsselfragmente, 17. Jh.

Lit.: KOVÁCS 1991, 172, 359, T. VIII.7–8.

Vál

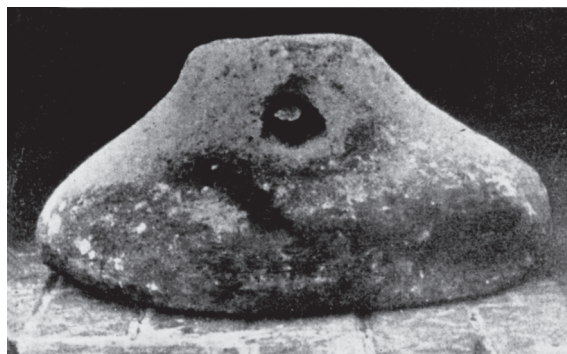
Lit.: HATHÁZI–KOVÁCS 1996, 41, 31, Abb. 1, 5; 34, Abb. 8; 35, Abb. 4.

Österreich

Wien

Backglocke oder Gluthaube

Lit.: *Keramische Bodenfunde* 1982, 81, Nr. 100–101.



1



2

Abb. 33. Backglocke in Gebrauch am Anfang des 20. Jahrhunderts in Rumänien. 1: Backglocke *zest* beim Fladenbrotbacken; 2: Die Backglocke ist aufgestellt zum Erhitzen (Fotos von Prof. A. Zaharia, nach MAURIZIO 1924, 313–314, Abb. 75.a–b)

Rumänien (Siebenbürgen)

Cechesti/Csekefalva

Backlockenfragment. 13.–14. Jh.

Lit.: BENKŐ 1992, 56–57, Taf. 35.3.

Lăpușel/Hagymásláros

Lit.: Freundliche Information von Ion Stanciu (Cluj).

Lazuri/Lázári

Mehrere Backlockenfragmente aus der Siedlung, Anfang des 8. Jhs.

Lit.: I. STANCIU: Așezarea slavă timpurie de la Lazuri – „Lubi tag“,

jud. Satu Mare (cercețările arheologice din anii 1977, 1993–1995).

Contribuții la cunoașterea secolelor 6–7 în zona Tisei superioare. Satu

Mare. Studii și Comunicări XV–XVI (1998–1999) 244, Pl. XXXIII.

Sarasău-Zapodie / Aszó

Backlockenfragmente mit Backschüsseln, 9.–11. Jh.

Lit.: R. POPA: Noi cercetări de arheologie medievală în Maramureș.

Șantierul Sarasău. Studii și cercetări de istorie veche și arheologie

(București) 22/4 (1971) 615, Fig. 12.a–b; POPA–HARHOIU 1989, 267,

Fig. 10.1–3.

Frankreich

Marseille (Abb. 23.1–2)

Zwei konische Backformen mit Bleiguss (moule), die umgekehrt verwendet wurden. D: 25 cm.

Lit.: MARCHESI *et al.* 1997, 79–80, Fig. 52; 289–290, Fig. 258.

Abb. 34. Der Teig wurde von einer Frau auf den geheizten Tonbackplatte gelegt, während eine andere Frau eine Backglocke aus Ton hält. Lebensbild in Etiopien, 1970-er Jahren. Ausstellung im Staatlichen Museum für Völkerkunde in München in 2002.

LITERATUR

BABIĆ 1972

= B. BABIĆ: Črepulja, črepna, podnica – posebno značajan oslonac za atribuciju srednjevekovnih arheoloških nalazišta Balkanskog poluostrva Slovenima poreklom sa istoka [Črepulja, črepna, podnica – Besonders wichtiger Stützpunkt für die Attribution der mittelalterlichen Fundstellen des Balkans an Slawen, die aus Osten abstammen]. In: D. Dimitrijević (Hrsg.): Materijali IX. Simpozijum srednjevekovne Sekcije Arheološko Društvo Jugoslavije, Prilep 1970. Beograd 1972, 101–123.

BABIĆ 1986

= B. BABIĆ: Materijalnata kultura na makedonskite Sloveni vo svetlinata na arheološkite istraživanja vo Prilep [Die materielle Kultur der Slawen Makedoniens im Lichte der archäologischen Forschungen in Prilep]. Prilep 1986.

BAJALOVIĆ–HADŽI–PEŠIĆ 1981

= M. BAJALOVIĆ–HADŽI–PEŠIĆ: Keramika u srednjovekovnoj Srbiji (Les céramiques en Serbie au Moyen Age). Beograd 1981.

BAKIRTZES 1989

= CH. BAKIRTZES: Byzantine tsoukalolagena (A contribution to the study of the names, shapes and uses fireproof cooking pots, transport vessels and storage containers). Athen 1989.

BÁLINT 1989

= CS. BÁLINT: Die Archäologie der Steppe. Wien–Köln 1989.

BÁLINT 1990

= CS. BÁLINT: Über einige Tonkessel aus der Umgebung von Šarkel. In: Cs. Bálint (Hrsg.): Die Keramik der Saltovo-Majaki-Kultur und ihrer Varianten. *Varia Archaeologica Hungarica* 3. Budapest 1990, 9–21.

BÁLINT 1991

= CS. BÁLINT: Die spätawarenzeitliche Siedlung von Eperjes (Kom. Csongrád). *VAH* 4. Budapest 1991.

BÁLINT 1993

= CS. BÁLINT: Probleme der awarischen Landnahme. In: M. Müller-Wille–R. Schneider (Hrsg.): *Ausgewählte Probleme europäischer Landnahmen des Früh- und Hochmittelalters. Methodische Grundlegendiskussion zwischen Archäologie und Geschichte I. Vorträge und Forschungen* 41. Sigmaringen 1993, 195–273.

- BÁLINT–JANKOVICH 1983 = Cs. BÁLINT–D. JANKOVICH: Örménykút MRT 54. sz. lelőhely. *RégFüz I/36* (1983) 83.
- BATOVIĆ 1987 = Š. BATOVIĆ: Liburnska grupa [Liburnische Gruppe]. In: S. Gabrovec (Hrsg.): *Praistorija jugoslavenskih zemalja*. V.: Želzno doba Sarajevo 1987, 372.
- BENAC 1979 = A. BENAC: Prelazna zona [Die Übergangszone]. In: A. Benac (Hrsg.): *Praistorija jugoslavenskih zemalja II*, neolitsko doba. Sarajevo 1979, 434.
- BENKŐ 1992 = E. BENKŐ: A középkori Keresztúr-szék régészeti topográfiája (Die archäologische Topographie des mittelalterlichen Stuhles Keresztúr). VAH 5. Budapest 1992.
- BICHIR 1973 = G. BICHIR: *Cultura Carpica*. București 1973.
- BIKIĆ 1994 = V. BIKIĆ: Srednjovekovna keramika Beograda [Die mittelalterliche Keramik Belgrads]. Arheološki Institut Beograd, Posebna izdanja 24. Beograd 1994.
- BJELAJAC 1990 = LJ. BJELAJAC: La céramique et lampes. In: B. Bavant–V. Kondić–J.-M. Spieser (ed.): *Caričin Grad II*. Collection de l'École Française de Rome 75. Belgrade–Rome 1990, 161–190.
- BOMMER–BOMMER 1943 = S. BOMMER–L. BOMMER: *Die Ernährung der Griechen und Römer*. Planegg 1943.
- BOOM 1989 = H. VAN DEN BOOM: Keramische Sondergruppen der Heuneburg. *Heuneburgstudien VIII*. Römisch-Germanische Forschungen 47. Mainz am Rhein 1989.
- BOULOUMIÉ 1978 = B. BOULOUMIÉ: Nouveaux instrumentes culinaires (?) en céramique de Murlo (Poggio Civitate). *MEFR* 1978, 113–131.
- BROGIOLO–GELICHI 1986 = G. P. BROGIOLO–S. GELICHI: La ceramica grezza medievale nella pianura padana. In: *La ceramica medievale nel Mediterraneo Occidentale*. Atti del III. Congresso Internazionale Siena–Faenza 8–13 ottobre 1984. Firenze 1986, 293–316.
- BROGIOLO–GELICHI 1997 = G. P. BROGIOLO–S. GELICHI: Ceramiche, tecnologia ed organizzazione della produzione nell'Italia settentrionale tra VI^e X secolo. In: G. D. d'Archimbaum (Hrsg.): *La céramique médiévale en méditerranée*. Actes du VI^e Congrès de l'AIECM2, Aix-en-Provence (13–18 novembre 1995). Aix-en-Provence 1997, 139–145.
- BRUCKNER 1975 = A. BRUCKNER: Gebrauchskeramik aus zwei augusteischen Töpfereien von Neuss. In: *Novaesium VI*. Limesforschungen 14. Berlin 1975, 77–118.
- BRUKNER 1981 = O. BRUKNER: Rimska Keramika u Jugoslovenskom Delu provincije Donje Panonije [Die Keramik im jugoslawischen Teil der Provinz Unterpannonien]. *Dissertationes et Monographie* 24. Beograd 1981.
- BUNARDŽIĆ 1985 = R. BUNARDŽIĆ: Celarevo. Risultati delle ricerche nelle necropoli dell'alto medioevo. *Ausstellungskatalog*. Roma 1985.
- BUTURA 1989 = V. BUTURA: Stravechi marturii de civilizatie romaneasca Transilvania. *Studiu etnografic* [Angaben zur alten rumänischen Zivilisation in Transylvanien. *Etnographische Studien*]. București 1989.
- CHAPMAN–BINTLIFF–GAFFNEY–SLAPSAK 1988 = J. C. CHAPMAN–J. BINTLIFF–V. GAFFNEY–B. SLAPSAK: *Recent Developments in Yugoslav Archaeology*. BAR IntSer 431. Oxford 1988.
- CHELCEA 1968 = I. CHELCEA: Testul de copt piine. *RMuz* 2, 1968, 172.
- CHIRILA–GUDEA–LUCACEL–POP 1972 = E. CHIRILA–N. GUDEA–V. LUCACEL–C. POP: Das Römerlager von Buciumi. Cluj 1972, T. XIX–XXIV.
- ČOVIĆ 1962 = B. ČOVIĆ: Gradinsko naselje- na Kekića glavica (Die Wallburgsiedlung auf der Kekića glavica). *Glasnik Zemaljskog Muzeja u Sarajevu* (Sarajevo) 17 (1962) 41–61.
- CRISAN 1959 = I. H. CRISAN: Ceramica daco-getica. București 1959, 153–160.
- Cs. SÓS 1970 = Á. Cs. SÓS: Frühmittelalterliche slawische Siedlungsreste im Zagyvatál. *SIA* 18/1 (1970) 97–112.
- CUBBERLEY 1995 = A. CUBBERLEY: Bread backing in Ancient Italy. *Clibanus* und *sub testu* in the Roman world: Further thoughts. In: J. Wilkins–D. Harvey–M. Dobson (eds): *Food in Antiquity*. Exeter 1995, 55–68.
- CUBBERLEY *et al.* 1988 = A. L. CUBBERLEY–J. A. LLOYD–P. C. ROBERTS: *Testa and clibani*: The backing Covers of Classical Italy. *PBSR* 56 (1988) 98–119.
- ČURČIĆ 1912 = V. ČURČIĆ: Rezenten Pfahlbauten von Donja Dolina in Bosnien. *Zeitschrift für österreichische Volkskunde*, Ergänzungsheft IX. Wien 1912, 45.
- DAL RÍ–PIVA 1986 = L. DAL RÍ–G. PIVA: Ledro B: Una stazione del primomedioevo Volta di Besta sul Lago di Ledro nel Trentino. *Atti dell'Accademia Roveretana degli Agiati VI/26/A* 236 (1986) 265–347.
- DANKÓ 1893 = J. DANKÓ: *Vetus hymnarium ecclesiasticum Hungariae*. Budapest 1893, 372.
- DANKÓ 1963 = I. DANKÓ: A magyarhertelendi női fazekasság (Die Töpferarbeit der Frauen in Magyarhertelend). *JPMÉ* 6 (1963) 123–133.
- DONČEVA–PETKOVA 1977 = LJ. DONČEVA–PETKOVA: Bălgarska bitova keramika [Bulgarische Siedlungskeramik]. Sofija 1977.
- Drevnjaja Rus'* = *Drevnjaja Rus'*. Byt i kul'tura. Hrsg. von B. A. Kolčín, T. I. Makarova. *Arheologija* 16. Moskva 1997.
- DUHN 1924 = F. VON DUHN: *Italische Gräberkunde I*. Heidelberg 1924.
- DULAR 1978 = J. DULAR: Podzemelj. Katalog najdb [Podzemlj]. Katalog der Funde. Ljubljana 1978, Taf. XLII.3.
- EFSTRATIOU 1987 = N. EFSTRATIOU: Ethnoarchaiologikes eregnes stogs oreinogs oinismogs tz Rodope. *To Arhaiologikó 'Ergo etl Makedonia kai Thráki* 1 (1987) 479–483.

- EFSTRATIOU 1988 = N. EFSTRATIOU: Excavation of a Herding Iron Age site in Highland Rhodope. To *Archaologikó 'Ergo et Makedonia kai Thráki* 2 (1988) 517–521.
- EIBNER-PERSEY 1980 = A. EIBNER-PERSEY: Hallstattzeitliche Grabhügel von Sopron (Ödenburg). *Wissenschaftliche Mitteilungen aus dem Burgenland* 62. Eisenstadt 1980, Taf. 86/1, Taf. 88/1.
- EILMANN 1944 = R. EILMANN: Kochgeschirr. In: E. Kunze–U. Jantzen (Hrsg.): *IV. Bericht über die Ausgrabungen in Olympia*. Berlin 1944, 96–104.
- ETTLINGER–SIMONETT 1952 = E. ETTLINGER–CHR. SIMONETT: Römische Keramik aus dem Schutthügel von Vindonissa. *Basel* 1952, Taf. 8, Nr. 133, 134.
- FABER 1994 = A. FABER: Das römische Auxiliarkastell und der Vicus von Regensburg-Kumpfmühl. *MBV* 49. München 1994, Taf. 17.
- FIEDLER 1994 = U. FIEDLER: Zur Datierung der Siedlungen der Awaren und der Ungarn nach der Landnahme. Ein Beitrag zur Zuordnung der Siedlung von Eperjes. *ZfA* 28 (1994) 307–352.
- FILIPOVIĆ 1951 = C. M. FILIPOVIĆ: *Ženska keramika kod balkanskih naroda (Primitive Ceramics Made by Women among the Balkan Peoples)*. Beograd 1951.
- FISCHER 1957 = U. FISCHER: *Cambodunumforschungen 1953. II: Keramik aus den Holzhäusern zwischen der I. und 2. Querstraße*. *MhBV* 10. München 1957, Taf. 27. 11–12.
- FISCHL–KISS–KULCSÁR 2001 = K. FISCHL–V. KISS–G. KULCSÁR: Beiträge zum Gebrauch der tragbaren Feuerherde (puraunoi) im Karpatenbecken II. (Spätbronzezeit – Früheisenzeit). In: C. Kacsó (Hrsg.): *Der nordkarpatische Raum in der Bronzezeit. Symposium Baia Mare, 7.–10. Oktober 1998*. Baia Mare 2001, 125–156.
- FISCHL–KISS–KULCSÁR 2001 = K. P. FISCHL–V. KISS–G. KULCSÁR: *A hordozható tűzhelyek használata a Kárpát-medencében (The use of portable stoves in the Carpathian Basin I. The Middle Bronze Age)*. *ΜΟΜΟΣ* 1. „Fiatal Őskoros Kutatók” I. Összejövetelének konferenciakötete. Debrecen, 1997. november 10–13. Debrecen 2001, 163–193.
- FISSEHA 2002 = G. FISSEHA (Hrsg.): *Äthiopien. Christentum zwischen Orient und Afrika. Ausstellungskatalog*. Staatliches Museum für Völkerkunde. München 2002.
- FODOR 1984 = I. FODOR: Kazárok, bolgárok, magyarok. *Széljegyzetek Peter B. Golden könyvéhez [Chasaren, Bulgaren, Ungarn. Randbemerkungen zum Werk von P. B. Golden]*. *ArchÉrt* 111 (1984) 100–109.
- FORT-LINKSFEILER 1989 = D. FORT-LINKSFEILER: *Die Schüsseln und Schalen der Heuneburg. Heuneburgstudien VIII. Römisch-Germanische Forschungen* 47. Mainz am Rhein 1989.
- FRANCO 1982 = M. CR. FRANCO: *L'insediamento preistorico del Lago di Mezzano*. Roma 1982, 128–129, Tav. XXXVIII, Fig. 92.
- FRAYN 1978 = J. FRAYN: "Home baking in Roman Italy: A footnote". *Antiquity* 52 (1978) 28–33.
- FREIHERR VON MISKE 1907 = K. FREIHERR VON MISKE: *Die prähistorische Ansiedlung Velem St. Vid I*. Wien 1907, Taf. LX. 11.
- FUGAZZOLA DELPINO 1977 = M. A. FUGAZZOLA DELPINO: *Testimonianze di cultura appenninica nel Lazio*. Firenze 1977, Fig. 80. 1, Fig. 97. 11.
- FÜLÖP 1979 = GY. FÜLÖP: VIII–XI. századi telepnyomok Rácalmás–Régi vasútállomáson (Siedlungsreste aus dem VIII–XI. Jh. in Rácalmás–Régi vasútállomás). *Alba Regia* 17 (1979) 267–274.
- FÜLÖP 1981 = GY. FÜLÖP: *Avar kori kemence Káloz-Nagyhörscsökön [Awarenzeitlicher Ofen in Káloz-Nagyhörscsök]*. *Alba Regia* 19 (1981) 252.
- FUSEK 1994 = G. FUSEK: *Slovensko vo včasnოსlovenskom období [Slowakei in der frühslawischen Zeit]*. *ASM Studia Instituti Archaeologici Nitriensis ASS.* 3. Nitra 1994.
- FUSEK–ZÁBOJNÍK 2006 = G. FUSEK–J. ZÁBOJNÍK: *Experiment s modelováním zvonov na pečení [Ein Versuch der Herstellung der Backglocken]*. In: J. Zábojník (Hrsg.): *Aevum Medium. Zborník na počest' Jozefa Hošša*. Bratislava 2006, 19–22.
- GAÁL 1981 = A. GAÁL: *Az ólommegmunkálás eszközei az újpalánki (Tolna megye) török palánkvár régészeti anyagában (Tools of plumb processing in the archaeological material of the Turkish palisade fortress Újpalánk)*. In: *Iparrégészet. Égetőkemencék (Industrial archaeology. Kilns and furnaces)*. Veszprém 1981, 143–148.
- GABROVEC et al. 1970 = S. GABROVEC–O. H. FREY–ST. FOLTINY: *Erster Vorbericht über die Ausgrabungen im Ringwall von Stična (Slowenien)*. *Germania* 48 (1970) 12–33.
- GAVAZZI 1965 = M. GAVAZZI: *Zur Frage der Backglocke im südpannonischen Raum*. In: *Europa et Hungarica Congressus Ethnographicus in Hungaria*. Budapest 1965, 79–93.
- GAVAZZI 1978 = M. GAVAZZI: *Uz pojavu pekve u južnom Podunavlju (Zur Erscheinung der „Pekva“ in der südlichen Donauebene)*. *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Zagreb 1978.
- GLEIRSCHER 1987 = P. GLEIRSCHER: *Die Kleinfunde von der Hohen Birga bei Birgitz*. *BRGK* 68 (1987) 181–351.
- GLODARIU–MOGA 1989 = I. GLODARIU–V. MOGA: *Cetatea dacica de la Capalna [Dakische Festung in Capalna]*. *București* 1989, 174, Fig. 28–29.
- GOLUBOVIĆ 1999 = S. GOLUBOVIĆ: *A grave in the shape of a well from the necropolis of Viminacium*. *Archaeologia Bulgarica* 3/3 (1999) 9–22.
- GUNDA 1966 = B. GUNDA: *Ethnographica Carpatica*. Budapest 1966.

- GUSTIN–CUNJA 1989 = M. GUSTIN–R. CUNJA: Koper. Med Rimom in Benetkami (Capodistria. Tra Roma e Venezia). Ljubljana 1989.
- HAJNAL 2008 = Zs. HAJNAL: Adatok az avar kori cserépbográcsok és sütőharangok időrendjéhez (Angaben zur Chronologie der awarenzeitlichen Tonkessel und Backglocken). *ComArchHung* 2008, 267–293.
- HATHÁZI–KOVÁCS 1996 = G. HATHÁZI–GY. KOVÁCS: A váli gótikus templomtorony [Der gotische Kirchturm in Váli]. *SzIKMK B/45*. Székesfehérvár 1996.
- HENSEL 1987 = W. HENSEL: Słowianszczyzna wczesnosredniowieczna. Zarys kultury materialnej [Die frühmittelalterlichen Slawen. Abriss der materiellen Kultur]. Warszawa 1987.⁴
- HERRMANN 1981 = J. HERRMANN: Zwischen Hradschin und Vineta. Frühe Kulturen der Westslawen. Leipzig–Jena–Berlin 1981.
- HERRMANN 1986 = J. HERRMANN: Getreidekultur, Bockteller und Brot-Indizien frühslawischer Differenzierung. In: *Zbornik posveten na Boško Babić*. Prilep 1986, 267–272.
- HILGERS 1969 = W. HILGERS: Lateinische Gefäßnamen. Bezeichnungen, Funktion und Form römischer Gefäße nach den antiken Schriftquellen. *BJ-Bh* 31. Düsseldorf 1969.
- HOREDŤ 1978 = K. HOREDŤ: Bockteller und Tonkessel in Morešti. *SIA* 26/1 (1978) 59–68.
- HOREDŤ 1983 = K. HOREDŤ: Zur Verwendung der dakischen Henkelschalen. *AKorr* 13 (1983) 233–234.
- HOREDŤ 1984 = G. HOREDŤ: Morešti 2. Grabungen in einer mittelalterlichen Siedlung in Siebenbürgen. Bonn 1984.
- JANKOVIĆ 1981 = D. JANKOVIĆ: Podunavski deo oblasti Akvisa u VI i početkom VII veka [La partie Danubienne de la région d'Aquis au VI^e et au début du VII^e siècle]. *Arheološki Institut, Gradja* 5. Institut Archéologique, Matériaux 5. Beograd 1981.
- JANKOVIĆ 1996 = M. JANKOVIĆ: Slovensko naselje kod Zemuna (Slav settlement near Zemun). *RMV* 37–38 (1995/1996 [1996]), 123–137.
- JORIO 1987 = St. JORIO: Ceramiche di tradizione locale. In: L. P. Pitscher (a cura di): *Sub ascia una necropoli romana a Nave*. Modena 1987.
- JUNKELMANN 1997 = M. JUNKELMANN: Panis militaris. Die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht. *Kulturgeschichte der Antiken Welt* 75. Mainz 1997.
- JUROŠ–MONFARDIN 1986 = F. JUROŠ–MONFARDIN: Pokušaj sistematizacije kasnoantičke i ranobizantske keramike grube fature iz profanog objekta u Betigi kod Barbarigi (Tentativo di sistemazione della ceramica tardoantica e paleobizantina proveniente dell'edificio profano di Bettica presso Barbariga). In: *Arheološka istraživanja v Istri i Hrvatskom primorju*. Izdanja Hrvatskog Arheološkog Društva (Pula) 11/2 (1986) 223–226.
- KALTENHAUSER 1978 = G. KALTENHAUSER: Die urzeitliche Zisterne von Telfes im Stubac. *Veröffentlichungen des Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum Innsbruck* 58 (1978) 23–45.
- KARADŽIĆ 1818 = St. V. KARADŽIĆ: Srpski rječnik [Serbisches Wörterbuch]. Wien 1818.
- Keramische Bodenfunde* 1982 = *Keramische Bodenfunde am Wien*. Mittelalter – Neuzeit. Ausstellungskatalog. Hrsg. von O. Harl. Wien 1982.
- KOLIAS 1984 = T. KOLIAS: Eßgewohnheiten und Verpflegung im byzantinischen Heer. In: W. Hörandtner *et al.* (Hrsg.): *Byzantios*. Festschrift für Herbert Hunger. Wien 1984, 193–202.
- KOVÁCS 1991 = Gy. KOVÁCS: 16th–18th century Hungarian pottery types. *Antaeus* 19–20 (1990–91) 169–180.
- KOVÁCS 1998 = Gy. KOVÁCS: A barcsi török palánkvar kerámialeletei (The Ceramic finds from the Turkish palisade fort at Barcs). *ComArchHung* 1998, 155–180.
- KOVALOVSZKI 1960 = J. KOVALOVSZKI: Ásatások Szarvas környéki Árpád-kori falvak helyén (Die Ausgrabungen an der Stelle arpádenzeitlicher Dörfer in der Umgebung von Szarvas). *ArchÉrt* 87 (1960) 32–40.
- KOVALOVSZKI 1975 = J. KOVALOVSZKI: Előzetes jelentés a dobozi Árpád-kori faluásatásról 1962–1974 (Vorbericht über die Ausgrabungen im arpádenzeitlichen Dorf bei Doboz). *ArchÉrt* 102 (1975) 204–223.
- La ceramica* 1992 = L. PAROLI (ed.): *La ceramica invetriata tardoantica e altomedievale in Italia*. *Atti del Seminario Certosa di Pontignano (Siena)* 1990. Firenze 1992.
- LAKO 1984 = K. LAKO: Késhtjella e Onhezmit (La forteresse D'Onhezmos). *Iliria* 14/2 (1984) 153–205.
- LARIONESCU–ARMADESCU 1973 = S. LARIONESCU–I. ARMADESCU: Testul – un "cuptor mobil" [Testul – ein mobiles Ofen]. *RMuz* 10/3 (1973) 245–247.
- LECHNER 1962 = ZD. LECHNER: Proizvodnja poklujka u Pozeskom Novom Selu (Die Erzeugung der Backdeckel). *OZ* 8 (1962) 255–278.
- LEONARDI 1979 = G. LEONARDI: Il bronzo finale nell'Italia nord-orientale. Proposte per una suddivisione in fasi. *Atti della XXI riunione scientifica dell'istituto italiano di preistoria e protoistoria*. Firenze 1979.
- LUNZ 1981 = R. LUNZ: Archäologisch-historische Forschungen in Tirol 7. Trento 1981.
- LUNZ 1983 = R. LUNZ: Scavi archeologici sul Doss dei Pigui in Val di Fassa. *Beni culturali nel Trentino* 4 (1983) 65–79.
- MADARAS 1991 = L. MADARAS: Az avar falu [Das awarische Dorf]. In: L. Tálás–L. Madaras (Hrsg.): *Régészeti ásatások Tiszafüred–Morotvaparton*. *SzMMÉ* 1991, 227–316.
- MANNONI 1965 = T. MANNONI: Il testo e la sua diffusione nella Liguria del Levante. *Bolletino Linguistico* 17 (1965) 49–64

- MANNONI 1970 = T. MANNONI: La ceramica di uso commune in Liguria prima del secolo XIX. Atti del Convegno Internazionale della Ceramica (Albisola) III (1970) 297–319.
- MARCHESI *et al.* 1997 = H. MARCHESI–J. THIRIOT–L. VALLAURI: Marseille, les ateliers de potiers du XIII^e s. et le quartier Sainte-Barbe (V^e–VII^e s.). Documents d'Archéologie Française 65. Paris 1997.
- MARUŠIĆ 1986 = B. MARUŠIĆ: Materijalna kultura Istre od 5. do 9. stoljeća (La cultura materiale dell'Istria dal V al IX secolo). Arheološka istraživanja v Istri i Hrvatskom primorju. Izdanja Hrvatskog Arheološkog Društva (Pula) 11/1 (1986–1987) 81–105.
- MARZATICO 1992 = F. MARZATICO: Il gruppo Fritzes-Sanzeno. In: I. R. Metzger–P. Gleirscher (Hrsg.): Die Räter. Bozen 1992, 213–246.
- MAU 1896 = A. MAU: Bäckerei. PWRE II. Stuttgart 1896, 2735, 2738.
- MAURIZIO 1927 = A. MAURIZIO: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeit bis zur Gegenwart. Berlin 1927.
- MCCARTHY–BROOKS 1988 = M. R. MCCARTHY–C. M. BROOKS: Medieval Pottery in Britain AD 900–1600. Leicester 1988.
- McNICOLL *et al.* 1992 = A. W. McNICOLL–P. C. EDWARDS–J. HANBURY-TENISON–J. B. HENNESSY–T. F. POTTS–R. H. SMITH–A. WALMSLEY–P. WATSON: Pella in Jordan 2. The second interim report of the Joint University of Sydney and College of Wooster Excavations at Pella, 1982–1985, 1–16.
- MESTERHÁZY–HORVÁTH 1983 = K. MESTERHÁZY–L. HORVÁTH: Településtörténeti kutatások Veresegyház határában (Siedlungsgeschichtliche Forschungen in der Gemarkung von Veresegyház). ArchÉrt 109 (1983) 112–124.
- Microregion* 1966 = A. VADAY–L. BARTOSIEWICZ–K. BERCZ–A. M. CHOYKE–ZS. MEDZIHRADSKY–S. PUSZTA–B. SZÉKELY–M. VICZE–T. VIDA: Cultural and Landscape Changes in South-East Hungary. 2. Prehistoric, Roman Barbarian and Late Avar Settlement at Gyoma 133 (Békés Country Microregion). Archaeolingua 5. Budapest 1996.
- MILOJČIĆ 1961 = V. MILOJČIĆ: Samos I. Die prähistorische Siedlung unter dem Heraion. Grabung 1953–1955. Bonn 1961, 50–51.
- MOUTSOPOULOS 1992 = N. K. MOUTSOPOULOS: Excavations in Byzantine castles of Western Macedonia. To arhaioxopiko erpo ethe Makedonia kai Trake 6 (1992) 1–34.
- MRT 8 = J. MAKKAY (Hrsg.): Békés megye régészeti topográfiája. IV/2: A szarvasi járás [Archäologische Topographie von Komitat Békés. IV/2: Kreis Szarvas]. Magyarország régészeti topográfiája 8. Budapest 1989.
- MRT 9 = I. TORMA (Hrsg.): Pest megye régészeti topográfiája. XIII/2: A szobi és a váci járás [Archäologische Topographie von Komitat Pest. XIII/2: Die Kreise von Szob und Vác]. Magyarország régészeti topográfiája 9. Budapest 1993.
- MÜLLER-KARPE 1959 = H. MÜLLER-KARPE: Beiträge zur Chronologie der Urnenfelderzeit nördlich und südlich der Alpen. RGF 22. Berlin 1959.
- NOPCSA 1925 = F. NOPCSA: Albanien. Leipzig 1925.
- Notizario* 1988 = R. POGGIANI-KELLER–D. CAPRUSSO–S. JORIO (eds): Notizario 1987. Soprintendenza Archeologica della Lombardia. Milano 1988.
- OBLOMSKIJ 1994 = A. M. OBLOMSKIJ: Etničeskie processy v mezhdureče Suly i Vorskly v I–V. vv. n. e [Ethische Prozesse im Zwischenflungsgebiet von Sula und Vorskla im 1.–5. Jh. n. Chr.]. RA 1994/2, 42–55.
- OCHSENSCHLAGER 1974 = E. OCHSENSCHLAGER: 'Mud objects from Al-Hiba. A study in ancient and modern technology. Archaeology 27 (1974) 162–174.
- OMURA 1998 = S. OMURA: Preliminary report of the excavation at Kaman-Kalehöyük in Türkei (1995). In: T. Mikasa (ed.): Essays on Ancient Anatolia in the Second Millennium B.C. Wiesbaden 1998.
- ONUZI 1980 = A. ONUZI: Le métier domestique de la poterie. Ethnographie Albanaise 10 (1980) 133–146.
- PANAZZA–BROGIOLO 1988 = G. PANAZZA–G. P. BROGIOLO: Gli studi fino al 1978. Lo scavo di via Alberto Mario. Ricerche su Brescia altomedievale 1. Brescia 1988.
- PARÁDI 1966 = N. PARÁDI: Békés-Ditér. RégFüz 19 (1966) 50.
- PATTERSON 1997 = H. PATERSON: The early medieval and medieval pottery. In: T. W. Potter–A. C. King: Excavations at the Mola di Monte Gelato. A Roman and Medieval Settlement in South Etruria. Archaeological Monographs of the British School at Rome 11. Roma–London 1997, 366–383.
- PEACOCK 1977 = D. P. S. PEACOCK: Pompeian red ware. In: D. P. S. Peacock (ed.): Pottery and Early Commerce. Characterization and Trade in Roman and Later Ceramics. London–New York–San Francisco 1977, 147–162.
- PERC 1962–63 = B. PERC: K stratigrafiju žarnogrobišče naselbine v Ormožu [Über die Stratigraphie der urnenfeldzeitlichen Siedlung von Ormož]. AV 13–14. (1962–63) 375–381.
- POPA–HARHOIU 1989 = R. POPA–R. HARHOIU: Marturii arheologice din Maramureş apartinînd mileniului I. e. n. (Archäologische Zeugnisse aus Maramuresch aus dem I. Jahrtausend u. Z.). SCIV 40 (1989) 266–267.
- POPOVIĆ 1956, 1957 = C. POPOVIĆ: Lončarstvo u Bosni i Hercegovini [Die Töpferei im Bosnien und Herzegowina]. Glasnik Zemaljskog Muzeja Istorija i etnografija I. 11 (1956) 95–122; II. 12 (1957) 17–46.
- POPOVIĆ 1999 = M. POPOVIĆ: Tvrdava Ras (The fortress of Ras). Arheološki Institut, Posebna izdanja 34. Archaeological Institute, Monographs 34. Beograd 1999.

- RADIMSKÝ 1895 = W. RADIMSKÝ: Prehistoricka sejenica kod Ripča u Bosni [Der prähistorische Bau im Ripač in Bosnien]. *Glasnik Zemaljskog Muzeja Bosne i Hercegovine* 1895, 309, 483.
- RADIMSKÝ 1897 = W. RADIMSKÝ: Der prähistorische Pfahlbau von Ripač bei Bihac. *WMBH* 5, 1897.
- RAPAICS 1934 = R. RAPAICS: A kenyér és a táplálékot szolgáltató növényeink története [Die Geschichte des Brotes und unserer nahrunggebenden Pflanzen]. Budapest 1934.
- RATTI 1966 = E. RATTI: Ricerche sul lusso alimentare romano fra il I. sec. a.c. e il I. sec. d.c. *Rendiconti Istituto Lombardo – Accademia di scienze e lettere CI. 100* (1966) 194–199.
- RICCI 1986 = M. RICCI: Ceramica da fuoco. In: D. Monacorda–L. Paroli–A. Molinari– M. Ricci–D. Romei (ed.): *La ceramica medievale di Roma nella stratigrafia della Crypta Balbi*. In: *La ceramica medievale nel Mediterraneo Occidentale. Atti del III. Congresso Internazionale Siena–Faenza 8–13 ottobre 1984*. Firenze 1986, 511–544.
- RITTATORE–VONWILLER 1984 = F. RITTATORE–VONWILLER: L'importanza della fase Protovillanoviana del Polesine nei suoi rapporti con gli ambienti Transadriatici e del Mediterraneo Orientale. *Preistoria i protoistoria nel Polesine* 20 (1984) 131.
- RITTERLING 1913 = E. RITTERLING: Das frühromische Lager bei Hofheim im Taunus. Wiesbaden 1913.
- RODRIGUEZ 1986 = H. RODRIGUEZ: Die vor- und frühgeschichtlichen Kleinfunde vom Lavanter Kirchbichl in Osttirol. Dissertation. Innsbruck 1986.²⁸⁵
- RODRIGUEZ 1992 = H. RODRIGUEZ: Bemerkungen zur relativchronologischen Gliederung der südostalpinen spätrömische-spätantiken Gebrauchskeramik. In: G. P. Brogiolo–L. Castelletti (a cura di): *Il territorio tardoantico e altomedioevo. Metodi di indagine e risultati*. Firenze 1992, 159–178.
- RODRIGUEZ 1997 = H. RODRIGUEZ: Die Zeit vor und nach der Schlacht am Fluvius Frigidus (394) im Spiegel der südostalpinen Gebrauchskeramik. *AV* 48 (1997) 153–178.
- RÖMER 1966 = B. RÖMER: A sütőharang a történelem előtti időktől napjainkig (Der Backdeckel von der Urzeit an bis zur Gegenwart). *Ethnographia* 1966, 390–420.
- ROSADA–DAL RÍ 1984 = G. ROSADA–L. DAL RÍ (Hrsg.): *Tires e Aica. Necropola di Epoca romana. Materiali di Archeologia*. Verona 1984.
- ROTH–RUBI 1986 = K. ROTH–RUBI: Die Villa von Stutheien/Hüttwilten TG. Ein Gutshof der mittleren Kaiserzeit. *Antiqua* 14 (1986) 32–37, 129–133.
- RUSANOVA 1973 = I. P. RUSANOVA: Slavjanske dervnosti VI–IX. vv. među Dneprom i Zapadnym Bugom [Slawische Altertümer im 6.–9. Jh. zwischen Dnepr und Westbug]. *Archeologija SSSR, SAI E 1-25*. Moskva 1973.
- RÜTIMEYER 1924 = L. RÜTIMEYER: *Ur-Ethnographie der Schweiz*. Basel 1924.
- SALZANI 1981 = L. SALZANI: *Preistoria in Valpolicella*. Verona 1981, 100–102.
- SANDERS 1999 = G. D. R. SANDERS: A Late Roman bath at Corinth. *Excavations in the Panayia field 1995–1996*. *Hesperia* 64/4 (1999) 441–480.
- SCHEFFER 1981 = CH. SCHEFFER: Cooking and cooking stands in Italy, 1400–400 B.C. In: *Aquarossa Fol. II, Part 1. Acta Instituti Romani Regni Sueciae, Ser. 4°, 38*. Stockholm 1981.
- SCHÖNBERGER 1976 = H. SCHÖNBERGER: Römerlager Rödgen. *Limesforschungen* 15. Berlin 1976.
- SCHRETTNER 1997 = S. SCHRETTNER: Die westliche Doppelkirchenanlage auf dem Hemmaberg. *Archäologie in Österreich* 8/1 (1997) 54–61.
- SEDOV 1982 = V. V. SEDOV: *Vostočnye slavjane v VI–XIII vv.* [Die Ostslawen im VI.–XIII. Jh.]. Moskva 1982.
- SESTIERI 1976 = A. M. B. SESTIERI: *Tomba II*. In: *Civiltà del Lazio primitivo. Katalog*. Rom 1976.
- SIMON 1976 = H.-G. SIMON: Die Funde aus den frühkaiserzeitlichen Lagern Rödgen, Friedberg und Bad Nauheim. In: *Römerlager Rödgen. Limesforschungen* 15. Berlin 1976, 51–156.
- SIVIERO 1975 = G. B. SIVIERO: *Ceramica dal XIII al XVII secolo. Este. Museo Nazionale Atestino* 1975.
- Slavjane 1993 = I. P. RUSANOVA–É. A. SYMONOVIČ (eds): *Slavjane i ich sosedi v konce I. t. do n. è. – prvoj polovine I. t. n. è.* [Slawen und ihre Nachbarn vom Ende des I. Jahrtausend v. Chr. – bis zur ersten Hälfte des I. Jahrtausend n. Chr.]. Moskva 1993.
- SPARKES 1962 = B. A. SPARKES: *The Greek Kitchen*. *JHS* 82 (1962) 121–137.
- SPARKES–TALCOTT 1970 = B. A. SPARKES–L. TALCOTT: *The Athenian Agora. XII/2: Black and Plain Pottery of the 6th, 5th and 4th Centuries B.C.* New Jersey 1970.
- STANOJEVIĆ 1987 = N. STANOJEVIĆ: *Naselja VIII–IX. veka u Vojvodini* [Siedlungen im VIII–IX. Jh. in der Wojwodina, Neusatz]. *RMV* 30 (1987) 119–146.
- STANOJEVIĆ 1996 = N. STANOJEVIĆ: *Srednovjekovna nasela od V do XV veka u Vojvodini* (Mittelalterliche dörfliche Siedlungen vom 5. bis zum 15. Jh. in der Wojwodina). Novi Sad 1996.
- STAUFFER–ISENRING 1983 = L. STAUFFER–ISENRING: *Die Siedlungsreste von Scuol-Munt Baselgia (Unterengadin GR)*. Ein Beitrag zur inneralpinen Bronze- und Eisenzeit. *Antiqua* 9. Veröffentlichungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte. Basel 1983.
- STOKAR 1951 = W. VON STOKAR: *Die Urgeschichte des Hausbrotes*. Ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrung. Leipzig 1951.
- STEINKLAUBER 1990 = U. STEINKLAUBER: *Der Duell und seine Kleinfunde*. *Carinthia* 180/100 (1990) 109–136.

- SZATMÁRI 1982–83 = S. B. SZATMÁRI: Avar temető- és telepásatás Tatabánya-Alsógalla mellett (Awarische Gräberfeld- und Siedlungsausgrabung bei Tatabánya-Alsógalla). SzMMÉ 1982–83, 67–79.
- SZÓKE 1980 = B. M. SZÓKE: Zur awarenzeitlichen Siedlungsgeschichte des Körös-Gebietes in Südost-Ungarn. ActaArchHung 32 (1980) 181–203.
- SZÓKE 1988 = B. M. SZÓKE: Südost-Ungarn im 9. Jahrhundert im Lichte der Siedlungsforschungen. In: Trudy V. Meždunarodnogo Kongressa Archeologov-Slavistov. Kiev 1985. Tom 1. Kiev 1988, 199–204.
- SZÓNYI 1996 = E. T. SZÓNYI: Römerzeitliche Altansässigsiedlung von Ménfőcsanak (Umgebung von Győr). AV 47 (1996) 254–255.
- TAKÁCS 1986 = M. TAKÁCS: Die árpádenzeitlichen Tonkessel im Karpatenbecken. VAH 1. Budapest 1986.
- TAKÁCS 1996 = M. TAKÁCS: Formschatz und Chronologie der Tongefäße des 10.–14. Jahrhunderts der Kleinen Tiefebene. ActaArchHung 48 (1996) 135–195.
- TÁTRAI 1981 = Zs. Tátrai: Sütőbura (Backhaube). In: Gy. Ortutay (Hrsg.): Magyar néprajzi lexikon 4. Budapest 1981, 510.
- TENGSTRÖM 1974 = E. TENSTRÖM: Bread for the People. Studien of the Corn Supply during the Late Empire. Skrifter Utgivna of Svensk Institutet i Rom, 8°, 12. Stockholm 1974.
- TOMIĆ 1958 = P. TOMIĆ: Črepuljarstvo u selo Vrnjima [Herstellung von Backglocken im Dorf Vrnjci]. Glasnik Etnografskog Muzeja u Beogradu 21 (1958) 209–220.
- TOMIĆ 1966 = P. TOMIĆ: Narodna keramika u Jugoslaviji [Volkstümliche Keramik in Jugoslawien]. Beograd 1966.
- TOMIĆ 1970 = P. TOMIĆ: Črepulje i vršnici u Severoistočnoj Srbiji – sa osvrtom na ove sudove i u drugim krajevima Jugoslavije (Črepulja et vršnik – récipients de terre pour la cuisson du pain dans le nord-est de la Serbie y compris des appréciations sur les autres régions de la Yugoslavie). Glasnik Etnografskog Muzeja u Beogradu 33 (1970) 43–54.
- TOMIĆ 1983 = P. TOMIĆ: Gončarstvo u Srbiji [Töpferhandwerk in Serbien]. Beograd 1983.
- TRIFUNOVIĆ 1997 = S. TRIFUNOVIĆ: Slovenska naselja V–VII veka u Bačkoj i Banatu [Slawische Siedlungen des 5–7. Jhs. in der Batschka und Banat]. In: I. I. Sedov (red.): Problemy slavjanskoj arheologii. Trudy VI Meždunarodnogo Kongressa slavjanskoj arheologii. Moskva 1997, 173–185.
- TRIFUNOVIĆ 2000 = S. TRIFUNOVIĆ: Nasela limiganata i slovena u Banatu i Bačkoj (Settlements of Limigantes and Slavs in Banat and Bačka). Glasnik Srpskog Arheološkog Drštva 15–16 (1999–2000 [2000]) 43–106.
- TRUGLY 1996 = S. TRUGLY: A komáromi avar telep (Die awarische Siedlung von Komárom/Komárno). ComArchHung 1996, 125–150.
- TRUHELKA 1904 = Č. TRUHELKA: Der vorgeschichtliche Pfahlbau im Savenbette bei Donja Dolina. WMBH 9 (1904) 3–156.
- TRUHELKA 1914 = Č. TRUHELKA: Kluturme prilike Bosne i Hercegovine u doba prehistorijsko [Kulturelle Verhältnisse Bosniens und der Herzegowina in der Urgeschichte]. Glasnik Zemaljskog Muzeja u Bosni-Hercegovini 26/1 (1914) 43, 67, 83.
- VADAY 1980–81 = A. H. VADAY: Késő szarmata agyagbográcsok az Alföldön (Spätsarmatenzeitliche Tonkessel von der Tiefebene). MFMÉ 1980–81, 23–34.
- VADAY 1989 = A. H. VADAY A.: Die sarmatischen Denkmäler des Komitats Szolnok. Ein Beitrag zur Archäologie und Geschichte des Sarmatischen Barbaricums. Antaeus 17–18 (1989) 176–177, 344, Abb. 52.
- VADAY 1996 = A. VADAY: Roman Period Barbarian settlement at the site of Gyoma 133. In: *Microregion* 1996, 51–306.
- VAKARELSKI 1977 = H. VAKARELSKI: Etnografija na Bălgarija [Ethnographie Bulgariens]. Sofija 1977.
- VÁRI 1917, 1922 = E. VÁRI (Hrsg.): Sylloge Tacticorum Graecorum 3. Taktika Kaiser Leons VI. Budapest 1917, 1922.
- VIDA 1996 = T. VIDA: Avar Period settlements remains and graves at the site of Gyoma 133. In: *Microregion* 1996, 323–364.
- VIDA 1999 = T. VIDA: Die awarenzeitliche Keramik I. (6.–7. Jh.). VAH 8. Budapest 1999.
- VIDA 2011 = T. VIDA: Sütőharangok és sütőfedők – régészeti adatok Dél- és Közép-Európa étkezési kultúrájához [Backglocken, Backdeckel und Backhauben. Archäologische Angaben zur Ernährungskultur Süd- und Mitteleuropas]. In: B. Kolozsi–Kr. Szilágyi (Hrsg.): Sötét idők falvai. 8–11. századi települések a Kárpát-medencében. Tempora Obscura 1/2. Debrecen 2011, 701–817.
- VINSKI-GASPARINI 1954 = K. VINSKI-GASPARINI: Neke pojave kontinuiteta s područja arheologije u našim krajevima (Einige Kontinuitätserscheinungen aus dem Gebiet der Archäologie in unseren Ländern). Peristil 1 (1954) 119–127.
- VINSKI-GASPARINI 1973 = K. VINSKI-GASPARINI: Kultura polja sa žarama u sjevernoj Hrvatskoj [Die Urnenfelderkultur im nördlichen Kroatien]. Zadar 1973.
- VROOM 2008 = J. VROOM: Dishing up history. Early medieval ceramic finds from the Triconch palace in Butrint. MEFR 120/2 (2008) 291–305.
- WAALE 1989 = E. DE WAALE: La ceramica d'impasto. In: La civita di Artena. Scavi belgi 1979–1989. Roma 1989, 68, 74, Abb. 21.
- WAHL 1982 = J. WAHL: Der römische Militärstützpunkt auf dem Frankfurter Domhügel. Schriften des Frankfurter Museums für Vor- und Frühgeschichte 6. Bonn 1982.

- WÄHREN 1960a = M. WÄHREN: Die Backvorrichtungen des Altertums im Orient unter Berücksichtigung ihres Weiterlebens in der Gegenwart. *Brot und Gebäck* 14 (1960) 86–96.
- WÄHREN 1960b = M. WÄHREN: Die Backvorrichtungen vom sechsten bis ersten Jahrtausend vor Christus. *Brot und Gebäck* 14 (1960). In: WÄHREN 2000, 377–388.
- WÄHREN 1978 = M. WÄHREN: Brot. In: RGA 3. Berlin–New York 1978.
- WÄHREN 1989 = M. WÄHREN: Brot und Gebäck von der Jungsteinzeit bis zur Römerzeit. *HelvA* 20 (1989).
- WÄHREN 2000 = M. WÄHREN: Gesammelte Aufsätze und Studien zur Brot- und Gebäckkunde und -geschichte 1940–1999. Deutsches Brotmuseum. Ulm 2000.
- WEINBERG 1988 = G. D. WEINBERG: Excavations at Jalame. Site of Glass Factory in Late Roman Palestine. Columbia 1988.
- WHITEHOUSE 1978 = D. B. WHITEHOUSE: "Home baking in Roman Italy: A footnote". *Antiquity* 52 (1978) 146–147.
- WIEGELMANN 1973 = G. WIEGELMANN: Backen. In: RGA 1. Berlin–New York 1973, 573–576.
- WILLIAMS–EVANS 1991 = D. WILLIAMS–J. EVANS: A fragment from a probable Roman *clibanus* from Catterick, North Yorkshire. *Journal of Roman Pottery Studies* 4 (1991) 51–55.
- ZÁBOJNÍK 1988 = J. ZÁBOJNÍK: On the problems of Settlements of the Avar Khaganate Period in Slovakia. *AR* 40 (1988) 401–437, 480.
- ZÁBOJNÍK 2006 = J. ZÁBOJNÍK: Nálezy tzv. zvonov na pečenie na lokalitách z obdobia avarského kaganátu na území Slovenska (Backglocken auf den Fundstellen vom Awarischen Khaganat in der heutigen Slowakei). In: J. Zábojník (Hrsg.): *Aevum Medium. Zborník na počesť Jozefa Hošša*. Bratislava 2006, 133–147.
- ZAJCEV–PUZDROVSKIJ 1974 = Ju. P. ZAJCEV–A. E. PUZDROVSKIJ: Neapol' skifskij v epochu diofantovykh vojn [Skythische Neapolis in der Zeit der diophantischen Krieger]. In: *Severo-zapadnyj Krym v antičnuju epochu*. Kiev 1994, 217–237.
- ZEČEVIĆ 1989 = E. ZEČEVIĆ: Rezultati istraživanja srednevekovnog Svača (The results of the exploration of medieval Svač). *Glasnik Srpskog Arheološkog Drštva*. Beograd 1989.