



KUML

1959

KUML

ÅRBOG FOR JYSK ARKÆOLOGISK SELSKAB

1959

With Summaries in English
Mit deutschen Zusammenfassungen

JYSK ARKÆOLOGISK SELSKAB

SATTE DETTE KUML

FOR

GUDMUND HATT

på 75-årsdagen 31. oktober 1959

UNIVERSITETSFORLAGET I AARHUS

1959

Forside:

Udsnit af træportal fra Hylestad kirke, Setesdal, Norge.

Redaktion:

P. V. G L O B

Copyright 1959

by

Jysk Arkæologisk Selskab

Printed in Denmark

by

Aarhus Stiftsbogtrykkerie A/S

Clichéer:

Hammerschmidt - Århus

F. Henriksens Reproduktionsatelier - København

INDHOLD

| | |
|--|-----|
| <i>Johannes Brøndsted</i> : Gudmund Hatt | 7 |
| <i>C. G. Feilberg</i> : Gudmund Hatt | 9 |
| <i>Niels Thomsen</i> : Hus og kælder i romersk jernalder | 13 |
| <i>C. J. Becker</i> : Lergryder | 28 |
| <i>Oscar Marseen</i> : Lindholm Høje | 53 |
| <i>P. V. Glob</i> : Avlsten | 69 |
| <i>Olaf Aastrup</i> : Sydhøjen | 84 |
| <i>Hans Helbæk</i> : Træk af høravlens historie | 120 |
| <i>Axel Steensberg</i> : En skvatmølle i Ljørring | 130 |
| <i>Werner Jacobsen</i> : Nepalesiske bloktryk | 146 |
| <i>Holger Rasmussen</i> : Brødbagning i Syditalien | 166 |
| <i>Klaus Ferdinand</i> : Ris | 195 |
| <i>P. V. Glob</i> : Arkæologiske undersøgelser i fire arabiske stater | 233 |
| Jysk Arkæologisk Selskab | 240 |
| Bibliografi over arkæologiske og kulturgeografiske skrifter m. fl. af Gudmund Hatt | 241 |

CONTENTS

| | |
|---|-----|
| <i>Johannes Brøndsted</i> : Gudmund Hatt | 8 |
| <i>C. G. Feilberg</i> : Gudmund Hatt | 11 |
| <i>Niels Thomsen</i> : Cellar and House in the Roman Iron Age | 25 |
| <i>C. J. Becker</i> : Eisenzeitliche Tontöpfe mit Innenhenkeln oder »Schwalbennesthenkeln« | 48 |
| <i>Oscar Marseen</i> : Lindholm Høje | 66 |
| <i>P. V. Glob</i> : Forge-stones—New Types from the Danish Iron Age | 80 |
| <i>Olaf Aastrup</i> : The South Mound at Jelling | 100 |
| <i>Hans Helbaek</i> : Notes on the Evolution and History of Linum | 103 |
| <i>Axel Steensberg</i> : A Horizontal Mill at Ljørring, Jutland | 142 |
| <i>Werner Jacobsen</i> : Nepalese Woodcuts | 161 |
| <i>Holger Rasmussen</i> : The Baking of Bread in Southern Italy | 187 |
| <i>Klaus Ferdinand</i> : Rice — Aspects of Cultivation and Treatment in East Afghanistan | 222 |
| <i>P. V. Glob</i> : Archeological Investigations in Four Arab States | 238 |
| Bibliography of Archeological and Cultural Geographical Papers by Gudmund Hatt | 241 |



Fig. 1. Markhus i Sartano med tilbygget bagerovn. Under ovnen stald. HR fot. 1955.
Country house at Sartano with lean-to baking oven, and pen below the oven.

BRØDBAGNING I SYDITALIEN

Af HOLGER RASMUSSEN

I sin oversigt over brødbagning i Italien¹⁾ anfører Scheuermeier følgende typer af bagerovne for Mellem- og Syditalien: særlige bagerovnhuse, tilbyggede bagerovne ved husmuren under et skråtag eller i visse tilfælde forbundet med en eller anden økonomibygning, f. eks. svinestald eller brøndhus, og endelig bagerovne inde i selve beboelsen placeret således, at de enten springer frem fra husmuren med bagenden eller ligger helt inden for rummets vægge. Det skal bemærkes, at denne oversigt kun tager hensyn til de bagerovne, der tjener til befolkningens privatforsyning, ikke til erhvervsbagerens ovne.

Ved mine undersøgelser over bondekulturen i Syditalien har jeg mødt alle de nævnte typer i varierende udformning, selv i samme landsby eller i samme kommune kan de alle optræde jævnsides. Der synes ikke af det foreliggende

materiale at kunne foretages en geografisk opdeling af de forskellige typer i området. Derimod kan det være af interesse at beskrive de pågældende ovne nærmere og give enkeltheder om selve fremgangsmåden ved bagningen.

Sartano: Bagning i private ovne.

I den lille calabresiske landsby Sartano i provinsen Cosenza findes tilbyggede bagerovne hyppigst, men ovne inde i huset forekommer heller ikke sjældent. Kun i helt enestående tilfælde er ovnene sat i forbindelse med skorsten eller anden form for røgaftræk. Ovnen er opført af ler, sædvanligvis i form af soltørrede lersten. Af samme materiale er en overvejende del af husene i Sartano bygget, ikke blot økonomibygninger, men også beboelseshuse. Kun ovnbunden og måske indfyringsåbningen er af brændte mursten. Det er undtagelsen at træffe en ovn, hvor den indre kappe består af brændte sten. Hovedparten af ovnene har kuppelhvælving, kun enkelte har tønndeformet hvælv. Det vil sige, at ovnbunden i de allerfleste tilfælde er mere eller mindre cirkelrund, idet dog materialet og det forhold, at bønderne i de fleste tilfælde selv bygger ovnene, giver plads for mange



Fig. 2. Markhus i Sartano med indvendig bagerovn opført på plankeunderlag, der er indrettet til stald.
HR fot. 1953.

Country house at Sartano with baking oven inside, built on a base of planks used as a pen.



Fig. 3. San Martino. Fremspringende bagerovn på bjælkeunderlag. HR fot. 1953.
San Martino. Lean-to baking oven on plank base.

tilsigtede eller utilsigtede afvigelser fra idealformen. De calabresiske ovne indføjjer sig herved som en del af det store kompleks af lervovne, som Sigurd Erixon har tegnet omridset af i sin afhandling om ovne med rund grundplan²).

Bagerovnsfoden, der hæver ovnbunden godt en halv meter over gulvfladen, kan være massiv, men er i de fleste tilfælde indrettet som et lille rum til stald for småkreaturer. Dette staldrum kan enten have murede vægge og loft, hvorpå ovnen direkte er opført (fig. 1) eller være konstrueret af planker og brædder, hvorpå ovnen hviler (fig. 2). Tilsvarende forhold anfører Erixon fra Cypern³). De ovne, der springer frem fra ydermuren eller er bygget til en ydermur ved boligen, beskyttes enten af husets eget tag eller af et lille særskilt halvtag (fig. 3).

Til oplysning om brugen af ovnene skal beskrives en brødbagning i en af de indvendige ovne i Sartano, som jeg havde lejlighed til at overvære. Huset var et af de i landsbyen hyppigt forekommende, bygget af soltørrede lersten⁴). Det består blot af stue og køkken (se plan fig. 4), hvor ovnen er placeret i køkkenets ene hjørne (fig. 5). Ovnen var familiens private ejendom, men benyttedes af koner i gaden, der ikke selv ejede ovn. Denne fælles benyttelse af bagerovnen er et led i det sociale fællesskab (*vicinato*), der endnu spiller en betydelig rolle i den

Fig. 4. Plan af beboelseshus i Sartano med indvendig bagerovn i køkkenet. Skitse uden mål 1953 ved forf.

Plan of dwelling house in Sartano with interior baking oven in kitchen. Sketch without scale by author 1953.

- a: Fordør.
- b: Bagdør.
- c og d: Lerbænke ved ildsted.
- e: Bord.
- f: Bagerovn.
- g: Lysåbning.
- h: Indfyring til ovnen.
- i: Kornkiste.
- k: Kornkiste.
- l: Stue.
- x: Bageredskabernes plads.

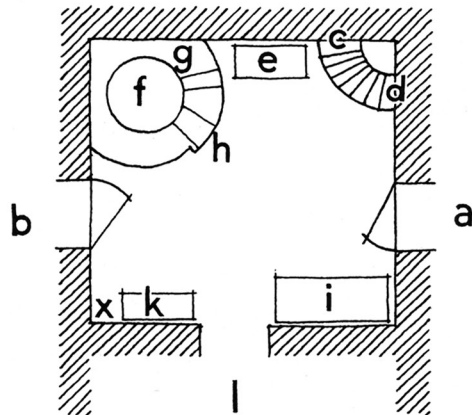


Fig. 5. Indvendig bagerovn fra huset i fig. 4. Ovnene under opvarmning. På ovnkappen ligger hvede til tørring i sække. T. h. brøddøj under tæpper på den store kornkiste. HR fot. 1953.

Interior baking oven from house in Fig. 4. The oven is being heated, and wheat is being dried in a sack on the top of the oven. On right on the large corn bin lies the dough under blankets.



Fig. 6. Sartano. Tilbygget bagerovn med tøndehvælvning. Bemærk afsatsen med den store sten ved indfyringen og lemmen til staldrummet bag konen. HR fot. 1953.

Sartano. Lean-to baking oven with barrel-vault. Note the shelf with the large stone at the firing entrance, and the hatch to the stock quarters behind the woman.

italienske almues tilværelse⁵). For benyttelsen af ovnen giver brugeren et brød – *pane* eller *pitta* – til ejeren eller yder gentjenester på anden måde.

I det her beskrevne tilfælde var det en enke med voksen datter og søn og ganske lidt jord, der bagte⁶). Brøddejgen var lagt ved 2-tiden om natten af enken og datteren i forening. Der var hertil anvendt et af de sædvanlige bagetrug, sammenslået af fjæle (fig. 7), der varierer i størrelse efter behovet. Selve bagningen fandt sted om formiddagen, og da var brøddejgen i formet stand stillet hen på den store, fladlågede kornkiste i køkkenet indsvøbt i tøj og tæpper. Ovnens opførelse er af rå lersten og kuplen beklasket med ler. Selve ovnbunden består af brændte mursten, og over det firkantede indfyrringshul er indsat 3 tagsten som en slags røgfang. Ovnens hulle lukkes med en blikplade. Ved indfyrringshullet er ovnsoklen udmuret med en afsats, hvis overflade er beklædt med et par stenflager. Herpå støttes skydselen, når indsætningen finder sted.

Til opvarmning af ovnen fyredes med kviste og smågrene af eg. Egetræ er det hyppigst anvendte brændsel i Sartano. Det hentes fra bevoksningen langs markvejene og fra de smålunde, der findes isprængt landsbyens markområde. Nu og



Fig. 7. Dejgtrug, *maiddra* (ital. *madia*) og pastabræt, *chiangune*, Sartano. HR fot. 1955.
Dough-trough, *maiddra* (Ital. *madia*) and pasta board, *chiangune*, Sartano.

da under fyringen prøvedes med hånden på ovnkappen, om ovnen var tilstrækkelig varm. Der fyredes småt, men dog sådan, at ilden slog ud gennem indfyriingshullet. Til at rage op i ilden med og fordele gløderne jævnt over ovnbunden, anvendtes en lang stang eller stok, *stricaturro*. Da ovnen var varm nok, blev asken raget ud med en ovnrage, *grastellino* eller *rastrello*, et træblad anbragt på tværs af en lang stang. Al asken blev dog ikke raget ud; en dyngge blev liggende tværs over indfyriingshullet. Derpå blev ovnbunden fejjet ren med en svaber, *scopulo* (*del forno*), en lang stang med en gammel klud på enden. Kluden dypedes i vand, og når den fængede p. gr. af ovnvarmen, blev den hevet ud på køkkengulvet og overstænket med vand. Til højre for indfyriingshullet fandtes en lille åbning tværs gennem ovnkappen. Her blussede nogle kviste for at oplyse ovnen, mens brødene sattes ind. Indsætningen foregik på den måde, at konen i huset holdt skydselen, *pala* (*del forno*), idet hun støttede bladet på afsatsen, mens genbokonen hentede brødene frem under tæpperne og anbragte dem på bladet.

Først sattes flade hulbrød, *pitta*, ind⁷). Når de var anbragt på skydselen, stempledtes hul i midten af dem med en tom konervesdåse. Ovnen fyldtes på den



Fig. 8. Kone fra Sartano med ovnrødskeber, i højre hånd *scopulo*, i venstre to former af skydsel, *pala del forno*. HR fot. 1953.

Woman of Sartano with oven implements, in her right hand a *scopulo*, in her left two forms of pushers, *pala del forno*.

måde, at der først sættes en ring af brød ude langs ovnkappen, og derefter fyldtes rummet i midten ud. De små, udstemplede brød blev sat særskilt lige indenfor indfyrringshullet. Efterhånden som de første brød var færdigbagt, blev de taget ud, og de ordinære høje, runde brød, *pane*, sat ind. Dejmassen til disse brød blev skåret igennem med et horisontalt snit og begge sammenhørende dele sat ind samlet. En del af de færdigbagte hulbrød flækkedes horisontalt, og halvdelene (overdelen: *precene* og underdelen: *frecene*) sat til tørring enten i ovnen eller op ad ovnkappen udvendigt (fig. 9).

De to nævnte brødformer er dagligbrødet i Sartano, lavet af sigtet hvedemel formalet på byens mølle eller af hvedemel med iblandede skaller, *crusca*. Ved højtiderne bages desuden særskilte festbrød, ofte i figurform. Dagligbrødet opbevares i huset på en brødhæk, *panera*, der hænger ned fra taget eller fra loftsbjælkerne. Under selve hækken er en stang ophængt, der dels tjener som klædebøjle dels som ophængningsstang for hulbrødene, der trædes på stangen (fig. 10).

Ifølge Scheuermeier skulle hver bondefamilie have besiddet en bagerovn, men forholdene i nutiden må have medført overgangen til bagning i fællesskab⁸), enten i privatejede ovne eller i offentlige ovne. Ialtfald i nutiden indebærer vicinato-institutionen for Syditaliens vedkommende en fælles samvirken bl. a. for bagingens vedkommende, og der er grund til at formode, at dette er et gammelt forhold, så ikke hver husstand har besiddet en ovn, selv om de primitive lerovne ikke kan betyde nogen større belastning hverken økonomisk eller arbejdsmæssigt.

Matera: Samvirken mellem private husstande og erhvervsbagere.

Scheuermeier kan på grundlag af det store materiale til Sprach- und Sachatlas Italiens påvise, hvorledes erhvervsbagere efterhånden fortrænger den private brødbagning⁹). I byerne er erhvervsbagere et fænomen, der rækker helt tilbage



Fig. 9. Samme ovn som fig. 5. På ovnkappen over røgfanget, bestående af 3 teglsten, flækkede *pitte* til tørring. I ovnmundingen skimtes tilsvarende hulbrød. HR fot. 1953.

The same oven as in Fig. 5. On top of the oven, above the smoke-trap consisting of 3 tiles, can be seen split *pitte* set to dry, while corresponding hollow bread can just be seen within the opening of the oven.



Fig. 10. Lerhus i Sartano med brødhæk, *panera*, ophængt i loftet, der består af rafter overdækket med flettede tørrebakker til figen. Under hækken stang med hulbrød og gangklæder. HR fot. 1953.

Clay house in Sartano, with a bread raft, *panera*, hung from the ceiling, which consists of rafters covered with woven fig-drying trays. Beneath the raft is a pole bearing hollow bread and outdoor clothes.

til det gamle romerske rige, men der findes ejendommelige mellemformer, der af Scheuermeier karakteriseres som *Zusammenarbeit von Privaten und Berufsbäcker*. Erhvervsbageren ejer eller lejer bagerovnen, hvortil husmødrene bringer den tilberedte og formede dej til bagning mod betaling enten i penge eller in natura. I det følgende skal redegøres for denne form for brødbagning fra den store by Matera i det syditalienske landskab Basilicata.

Matera er en by på ca. 30.000 indbyggere beliggende nær grænsen til Puglia. Undergrunden består af temmelig blød kalkklippe, der let borteroderes. Torrente Gravina, der løber lige vest for byen, har et dybt nedskåret leje, og på skråningen ned mod floden ligger den ældste del af Matera, hvor hovedparten af boligerne, *i sassi*, er hulet ud i klippen. Set fra den moderne bydel, der ligger ovenfor skrænten, minder denne huledel af Matera om en kæmpemæssig myretue, hvor overdelen er blevet fjernet, så kamre og gange ligger blottet med tuens beboere i



Fig. 11. Matera. Et udsnit af *sassi*'erne med den gamle hulekirke i baggrunden. Bemærk den dybe gård forrest t. v. HR fot. 1955.

Matera. A section of the *sassi* with the old cave-church in the background. Note the deep yard in the left foreground.

travl færden hid og did (fig. 11). Omtrent 10.000 beboere holder endnu til i *sassi*'erne, hovedparten af dem småbønder, landarbejdere og småhåndværkere¹⁰).

På det dybeste sted af skrænten ligger huleboligerne i op til 4 rækker over hinanden. Gaderne vinder sig op over skræningen så at sige på »taget« af de lavere liggende huler, hvorfra skorstene skyder sig op ved vejsiden (fig. 12), eller forløber som trappegader mellem høje husrækker. Kun et par veje, der fører ned til en større, åben plads imellem *sassi*'erne, tillader kørende færdsel af betydning.

Boligerne i Materas *sassi*-del er enten helt huler, halvt huler og halvt opmurede eller helt opmurede. I den første gruppe er kun fronten eller indfatningen om døren af murværk (kalk- eller tufblokke), i mellemgruppen kan mere eller mindre omfattende partier være opmuret. I reglen ligger boligerne samlet i en *vicinato* om en lille, åben plads eller gård eller blindgyde (fig. 13)¹¹). Den typiske



Fig. 12. Matera. Gadeparti fra *sassi*'erne med skorstene i forgrunden. HR fot. 1955.
Matera. Street scene from the *sassi* with chimneys in foreground.

hulebolig for bondebefolkningen i Matera består af et dybt, snævert rum inddelt i forskellige afdelinger (fig. 14). Er selve gulvfladen snæver, er højden i rummene til gengæld betydelig, ofte 3 m eller mere. Ud til gaden eller den åbne plads åbner boligen sig med en dør, hvorover der sædvanligvis befinder sig et vindue (fig. 15). Umiddelbart inden for døren er »køkkenafdelingen«, der nu i reglen er udstyret med pibigasanlæg, men brændekomfurer forekommer også, og i enkelte tilfælde ses endnu gamle, åbne ildsteder. Det er ikke ualmindeligt, at »køkkenet« befinder sig i en sideniche. Nærmest døren kan udhulede stentrug til tøjvask være anbragt, hvis de da ikke findes udenfor døren. Under gulvene i mange huler er en brøndskakt, der fører ned til en cisterne, hvor regnvand og fugtighed fra grotterne samler sig. Skakterne kan være 6–7 m dybe. Vandet herfra bruges til dyrene og til vask, fordi der ofte kan være langt til nærmeste fontane. Længere inde i rummet er møblerne anbragt. Udvalget er ikke stort. Det består af liggemøbler (senge og slagbænke), store kiste- og skuffemøbler til opbevaring af familiemedlemmernes tøj og til kornmagasiner. Et bord og nogle stole savnes heller ikke. Bag beboelsesdelen følger stalden for familiens dyr, hvad enten det drejer sig om et par trækokser, et muldyr eller æsel eller blot nogle få høns. Stalden ligger forsænket ca. $\frac{1}{2}$ m under stuens gulv og er adskilt fra denne ved

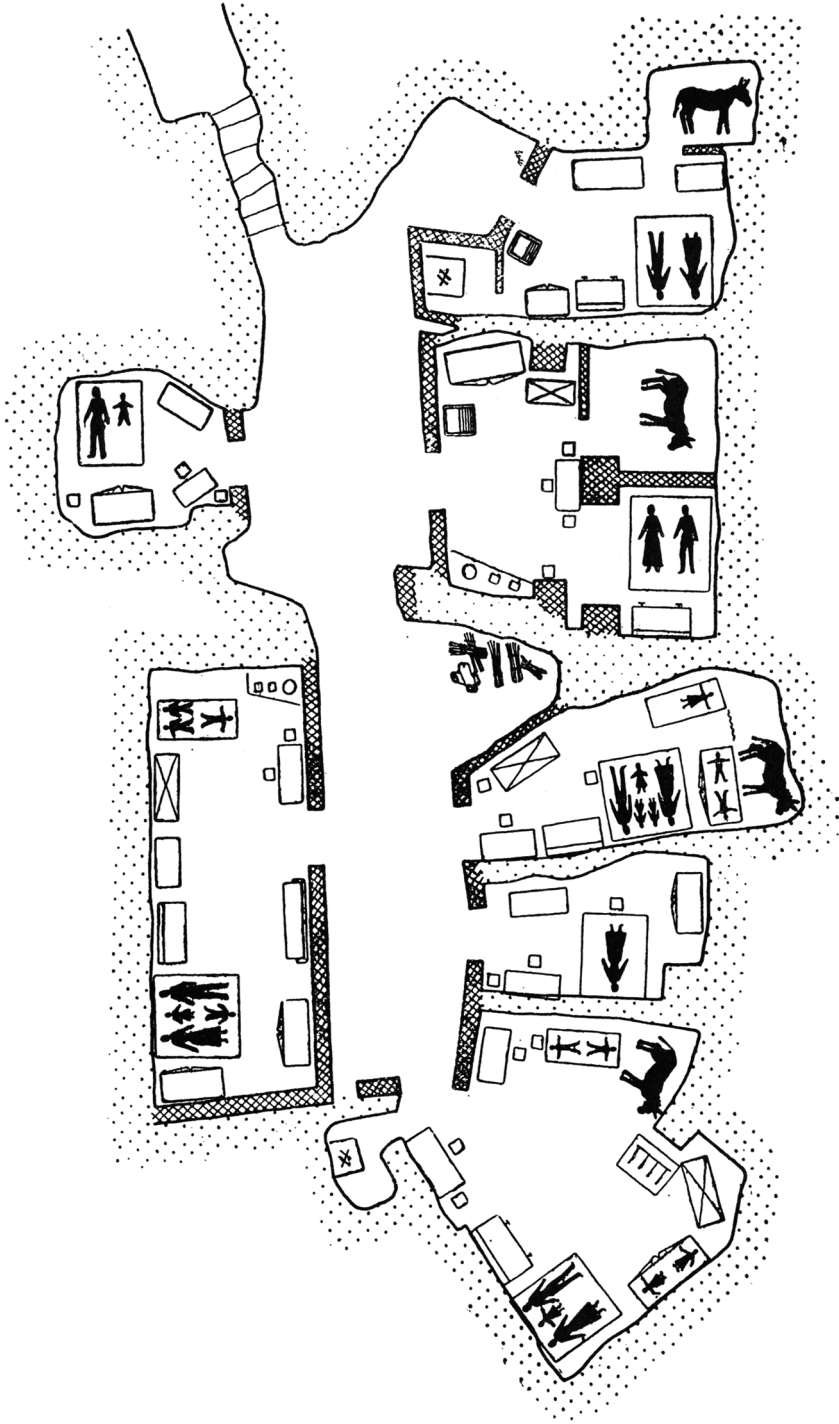
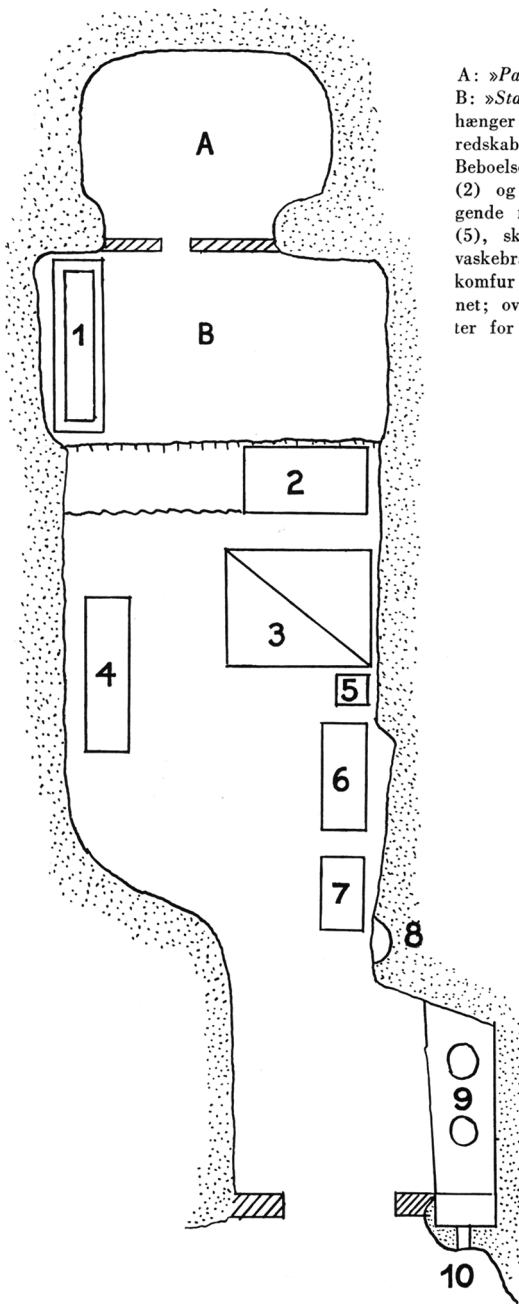


Fig. 13. Plan af en *vicinato* i Sasso Caveoso, Matera (efter Matera: uno studio). En uregelmæssig trappe fører ned til blindgyden, hvorom 7 huleboliger er placeret. Figurene angiver beboernes tal samt den sparsomme møblering. Det prikkede er klippe, det skraverede mure af tuf.

Plan of a *vicinato* in Sasso Caveoso, Matera (after Matera: uno studio). An irregular staircase leads down to the cul-de-sac, on which 7 cave-dwellings are sited. The figures indicate the number of inhabitants and the sparse furnishings. Dots indicate living rock, and the shaded portion represents walls of tufa.



A: »Pagliere«.

B: »Stalla« til muldyr med krybbe (1), hvorover hænger seletøj. I rummet opbevares alle mulige redskaber.

Beboelsen er adskilt fra stalden ved en »cassione« (2) og et forhæng. Her findes flisegulv og følgende møbler: Seng (3), slagbænk (4), natbord (5), skab (6) og kommode (7). En niche til vaskebræt o.l. findes ved (8), og et hvidt flise-komfur ved (9). Ved (10) et vindue med trådnæt; over døren findes endnu et vindue med gitter for og indvendig låge.

Fig. 14. Plan af huleboligen Via Madonna del Virtù nr. 117, Matera. Skitse med hovedmål 1955 ved forf.

Plan of cave-dwelling Via Madonna del Virtù no. 117, Matera. Sketch with main measurements 1955 by author.

Mål 1 : 100.



Fig. 15. Matera. Tre huleboliger med indgangsdør og højtstående vindue. Midt i billedet skorstene fra to af hulerne og ovenfor dem brystværnet fra den ovenfor løbende gade. Ved husfronten udhulede stenrug til tøjvask. HR fot. 1955.

Matera. Three cave-dwellings with entry doors and high-placed windows. In centre chimneys from two of the caves, and above them the parapet of the street above. In front of the houses hollowed stone troughs for washing clothes.

forhæng og møbler eller evt. ved en mur. Udover hæk og krybbe eller andre simple indretninger til husdyrene er der i stalden anbragt seletøj og større redskaber. Her kan ildebrændslet også have sin plads. Allerinderst bag stalden findes endnu et rum, hvor kreaturfoderet opbevares. Eftersom der kun findes den ene indgang til boligen, må ikke alene kreaturfoderet, brændslet m. v., men husdyrene selv føres gennem beboelsen til de bagved liggende rum.

Beboelsens celleagtige karakter levner ingen plads til bagerovne, hverken privatejede eller fællesovne for de enkelte *vicinati*. Sassi-befolkningens forsyning med brød er organiseret efter det princip, som Scheuermeier har karakteriseret som samvirken mellem private og erhvervsbagere. Hvor gammelt dette er på stedet, kan ikke siges for nærværende. En studiegruppe i Matera (Commissione di studio sulla comunità di Matera) forberedte i 1955 en publikation over de sociale forhold i sassi'erne, bl. a. udfra udførlige skatte- og befolkningsmæssige fortegnelser fra 1754, men publikationen synes endnu ikke at være kommet i



Fig. 16. Matera. Bagerdreng foran hulebageriet i Via Purgatorio Vecchio med brøddejg indsvøbt i klæde på brødfjæl. HR fot. 1955.

Matera. Baker's boy in front of cave bakery in Via Purgatorio Vecchio, with dough wrapped in cloth on a bread board.

stand. Den følgende redegørelse må da begrænses til det aktuelle materiale, det lykkedes mig at tilvejebringe under et kortere ophold i byen 1953 og 1955.

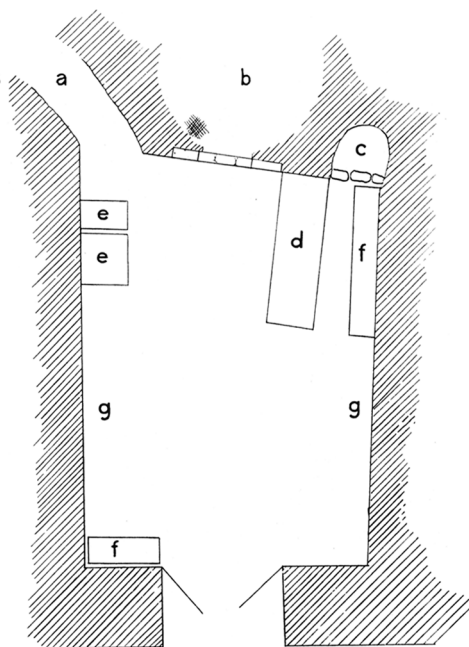
Spredt over Materas gamle bydel findes en række erhvervsbagerier (efter oplysning i et antal af 14, hvoraf de par stykker jeg kender er helt eller delvis udhulede i klippen). Bagerierne er privat ejede enten af bagerne selv eller af andre. I det sidste tilfælde sidder bagerne til leje. Det enkelte bageri har en fast kundekreds, som det ikke er lykkedes mig at afgrænse nærmere regionalt. Benyttelsen er følgende: De enkelte husstande tilbereder selv deres brøddejg hjemme og bærer den opdelt i portioner for hvert brød til bageriet på store, flade fjæle, *tavola*, hvor dejen ligger svøbt i klæde (fig. 16). Transporten sker enten ved husmødrene selv eller ved bagerens medhjælpere. Fjælene med dejen samles i bageriet, hvor de anbringes på pløkke i væggen eller på stenblokke på gulvet. Her kan efterhånden samles brøddejg fra en snes familier eller mere, der skal have bagt på een gang.

Vi vil nu følge processen nærmere i det hulebageri, der befinder sig i Via Purgatorio Vecchio 26, hvoraf her gengives en plan (fig. 17). Bageriet består

Fig. 17. Plan af hulebageriet Via Purgatorio Vecchio nr. 26, Matera. Skitse med hovedmål 1955 ved forf.

Plan of cave bakery at no. 26, Via Purgatorio Vecchio, Matera. Sketch with main measurements, 1955, by author.

Mål 1 : 100.



Forklaring - explanation:

- a: Indgang til brændseloplag - entry to fuel store ("deposito di fascine").
- b: Bagerovn - baking oven ("forno fascine").
- c: Askegrube, der bruges ved optænding af ovnen - ash-pit, used when lighting oven.
- d: Bord - table.
- e: To stenheller («coperchia») indmuret i væggen 96 cm over gulvet. Hellerne bruges til at lave »focats« o. l. på - two stone slabs set into the wall 96 cms. above floor, and used for making *focats* etc. on.
- f: Bænke - benches.
- g: Angiver det sted i bageriet, hvor fjælene («tavola», »-e«) med dej og senere med færdige brød anbringes dels på store stenblokke på gulvet ved væggen dels på jernpløkke o. l. indbanket i væggen - the place in the bakery where the boards bearing the dough and later the finished bread are placed, partly on large stone blocks on the ground by the wall, and partly on iron spikes driven into the wall.
- # Lille bål af kvas, der vedligeholdes under indsætning af brød i ovnen - little twig fire, kept burning while the bread is being inserted in the oven.

Bageriet er et stort, tøndehvælvet rum, der for den allerstørste del er udhulet i klippen.

The bakery is a large, barrel-vaulted room, by far the greater part of which is hollowed out of the rock.

af et stort rum med bagerovn i den bageste ende. T. v. for ovnen fører en smal, krum gang ind til et brændselmagasin for kvas. Enkeltheder ved bageriet fremgår iøvrigt af planen.

Om formiddagen mødte konerne op med deres brøddej og sad og ventede i bageriet, mens ovnen fyredes op. Da ovnen var tilstrækkeligt varm, lagde konerne dejen over til bagerkonen, der stod ved det lange bord og gav dejen den første behandling ved at drysse den med mel, hvorefter bageren selv formede den og gav den et eller to mærker med vedkommendes brødstempel, der hang parat på muren t. h. for ovnen. Disse brødstempler vil blive behandlet nærmere nedenfor. Enkelte, der ingen brødstempler havde, fik deres dejportion mærket ved indridsning af en eller flere streger. Ovnredskaberne var de samme som



Fig. 18. Matera. Kone med *focats* på brødfjæl, *tavola*, på vej hjem fra bageriet. HR fot. 1955.
Matera. Woman with *focats* on a bread-board, *tavola*, on the way home from the bakery.

ovenfor beskrevet fra Sartano og benævnelserne ligeså bortset fra ovnrage, hvor benævnelsen *u lutluik* er registreret¹²). Under indsætning af brødene vedligeholdtes et klart brændende bål af kviste lige indenfor ovnmundingen for at lyse ovnens indre op. Foran i ovnen var placeret formkager og nogle flade brød, der i overfladen havde en række fordybninger fyldt med olie (fig. 18). Disse brød kaldtes *focats* (ital. *focaccia*). De var færdige og blev taget ud, førend ovnen lukkedes.

Efterhånden som hver husmor blev færdig med sin portion brød, betalte hun sin afgift til bageren. Det drejede sig i næsten alle tilfælde om 2–3 brød pro person; brødene var af den store slags, der sagdes at række til en uges forbrug. Betalingen var 40 lire per brød. Bagning af småbrød som *focats* o. l. var gratis. Da de sidste brød var sat ind, blev ovnlugen sat for og sikret med en tværbom samt klinet til i kanterne med våde klude (fig. 19).

I dette tilfælde fik nogle og tyve familier bagt på een gang. Da bagningen var til ende, mødte en del af konerne op igen for selv at bære brødene hjem på fjælene, der var blevet stående i bageriet, men mange af brødene blev båret ud af medhjælperne (fig. 20). En anden bager i byen kørte de færdige brød ud samlet

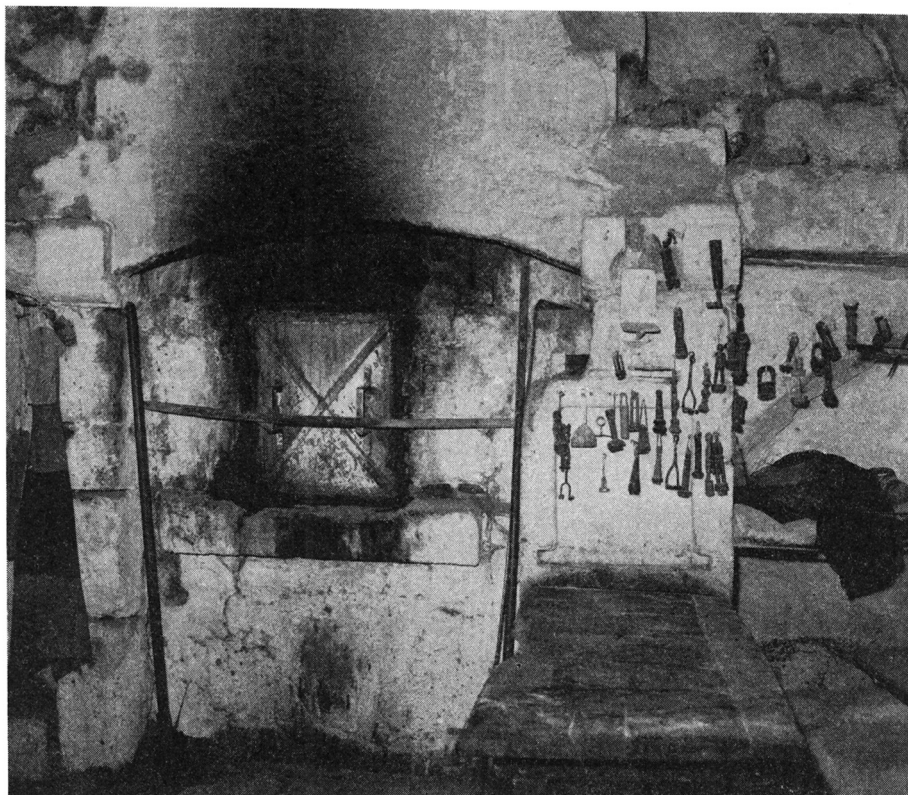


Fig. 19. Den stængte ovn i Via Purgatorio Vecchio. Helt t. h. i baggrunden askegrube. HR fot. 1955.
The closed oven in Via Purgatorio Vecchio. Ash-pit on extreme right.

på en trækvogn (fig. 21). Tømningen af ovnen foregik iøvrigt på følgende måde: Allerførst fjernes nogle gryder og kasseroller med mad, der var blevet tillavet lige indenfor ovnmundingen (fig. 22). Bageren hentede derefter brødene ud med skydselen og anbragte dem på bordet, hvor hans kone tog imod dem og fejdede dem af med en fjerkost lavet af sammenbundne vingefjer (fig. 23). Brødene anbragtes sluttelig på de respektive fjæle.

Et vigtigt træk ved det beskrevne bageri er de nævnte brødstempler, der går under forskellige benævnelser: *stampe del pane*, *u marche* eller *u tuimbre*. Nogle og fyrré stempler, der stadig benyttedes, var ophængt på væggen ved ovnen, og en del kasserede fandtes i en niche i væggen. Hovedparten af stemplerne var af træ med udskårne håndtag i rig variation. Enkelte var smedet af jern uden anden ornamental udsmykning end en dekorativ krølle i skaftenden, der evt. kunne være forsynet med en ring (fig. 24). Stemplernes funktionelle betydning er indlysende i et bageri, hvor bagningen er organiseret som beskrevet. Ved hjælp af de ejermærker – i reglen forbogstaver (fig. 27) – der findes udskåret i stempelfladen, kan hver families brød holdes adskilt. Eftersom brøddejjens konsistens og portionernes størrelse kan variere fra familie til familie, er enhver

naturligvis interesseret i at få sine egne brød tilbage uden mulighed for forveksling. Brugen af brødstempler har da også tidligere været almindelig udbredt, men synes nu i aftagen. Som nævnt mødte koner op ved den beskrevne bagning uden at være i besiddelse af stempler. Bageriet i Via Purgatorio Vecchio var rigeligt forsynet med stempler. Et tilsvarende bageri i Via Nazionali havde kun 12–14 stempler hængende, og endnu et par bagere, der besøgte, havde kun nogle ganske få.

De udskårne træstempler viser en dekoration, der spænder over et ret stort register og giver en udmærket prøve på lukansk folkekunst. Brødstemplerne som iøvrigt al anden træskærerkunst i Matera skyldes hyrderne, der under deres færden i kampagnen finder det egnede materiale og udformer det på traditionel vis¹³). De dekorative elementer er dels geometriske mønstre i karvsnit dels figur-lige fremstillinger lige fra strengt stiliserede til rent naturalistiske.

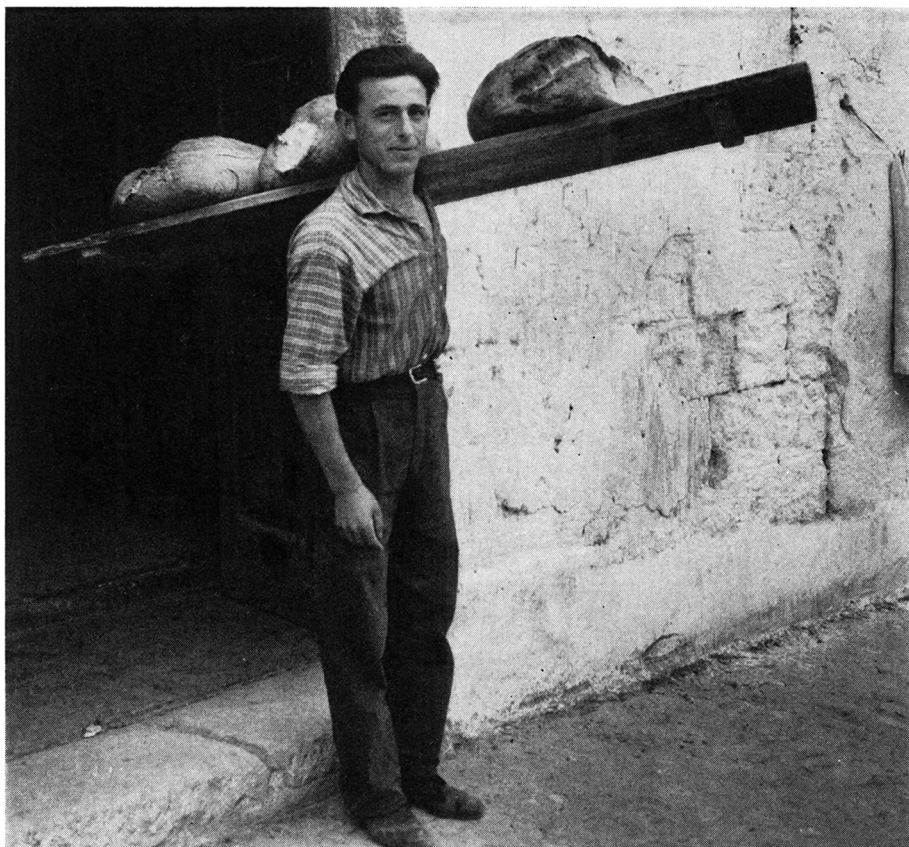


Fig. 20. De færdigbagte brød bringes ud fra bageriet i Via Purgatorio Vecchio. Bemærk brødstørrelsen og brødernes antal, 3 til en familie. HR fot. 1955.

The finished loaves being brought out of the bakery at Via Purgatorio Vecchio. Note the size of the loaves and their number, 3 to a family.



Fig. 21. Samlet udbringning af brød på trækvogn, Matera. HR fot. 1955.
Collective delivery of bread by handcart, Matera.

Af de brødstempler, der hjembragtes til Nationalmuseet fra Matera, er to af jern (fig. 28), resten af træ. Enkelte af dem er uden anden dekoration end en vis leddeling og affasning (fig. 29), omend stemplet t. h. har en gennembrydning af skaftet og en afslutning foroven, der viser overensstemmelse med rigere dekorerede stykker som de to til højre og venstre på fig. 30. Afslutningen her er udformet som en hane, der er et yndet og ofte benyttet motiv i syditaliensk folkekunst. Stemplet tilvenstre på fig. 30 er dateret 1908. Det bærer forneden en smukt udformet, omløbende drueranke. Elegant i formen er brødstemplet t. h. på fig. 31, men mere karakteristisk for folkekunsten det t. v., der har menneskefremstillinger i streg og fladt relief. Ejendommeligst er dog det brødstempel (fig. 32), der i sin strenge stil minder om tidligt mediterrane figurfremstillinger. Det foreliggende stykke er en kopi, for da hyrdeformanden Giuliano bragte mig originalen, der havde brun og glat overflade af langvarig brug, blev den beslaglagt til det lokale – forhistoriske – museum, mens jeg måtte slå mig til tåls med Giulianos løfte om en kopi. Han, der er en af de dygtigste nulevende træskærere blandt hyrderne i Matera, har da også fremstillet et brødstempel, der kommer nær hen imod det



Fig. 22. Bageriet i Via Purgatorio Vecchio. Ovnens tømmes. Kasseroller med mad hentes ud. I forgrunden bordet, t. v. indgangen til brændselsrummet. HR fot. 1955.

The bakery at Via Purgatorio Vecchio. The oven is being emptied and pans with food lifted out. In the foreground the table, and on left the entrance to the fuel store.

gamle, omend han desværre har anvendt grønt træ, der har vist sig tilbøjeligt til at sprække. Alt i alt viser Nationalmuseets samling af brødstempler fra Matera et karakteristisk udvalg, der for største part er hentet frem fra en niche i væggen i bageriet Via Purgatorio Vecchio, hvor de var smidt hen som ubrugelige.

Undersøgelsen bygger først og fremmest på primært materiale, indsamlet under forf.s ophold i Syditalien 1953 og 1955 for at studere den syditalienske bondekultur. Opholdet var muliggjort ved understøttelse fra Statens almindelige Videnskabsfond og ved velvilje fra Mellemløst Samvirke, der begge bringes min ærbødige tak.

De benævnelser på redskaber m. m., der anføres i kursiv, f. eks. *grastellino*, er de lokale benævnelser, hvor intet andet bemærkes. Sædvanligvis anføres de i nom. singl.

The Baking of Bread in Southern Italy.

Scheuermeier (a. a.) lists the following types of baking ovens for Central and Southern Italy: (1) special baking-oven houses, (2) baking ovens built onto the house wall under a shelving roof, or connected to a utility building such as a pig-shed or a well-house, and (3) baking ovens inside the dwelling house, sited either projecting from the house wall or lying entirely within the walls of the room. The ovens described are intended for the private use of ordinary people, and do not include the ovens of professional bakers. In villages in Calabria the author has noted that all three types exist side by side in the same village or rural district. The majority of the ovens are constructed of clay, with only the oven floor of baked brick. The ovens have a circular ground-plan and a domed upper part, though exceptionally barrel-vaulted ovens can be found. They therefore belong to the complex of ovens described by Erixon (a. a.). The ovens stand on a high base, which may be of masonry or built up of planks. Normally the oven base is adapted as a pen for pigs or poultry.

Sartano: baking i private ovens.

Scheuermeier claims that previously every peasant family owned a baking oven, but that the present tendency shows a movement in the direction of communal baking in either privately



Fig. 23. Bageriet i Via Purgatorio Vecchio. Ovnens tømmer. Brødene fejes af med fjerkest. HR fot. 1955. The bakery in Via Purgatorio Vecchio. Emptying the oven. The loaves are dusted with a feather brush.

or publicly owned ovens. The Italian institution of the *vicinato* involves, inter alia, a sharing of labour also in the baking of bread, the owner of the oven being paid either in kind (a loaf) or by reciprocal services. The author has followed the course of bread baking in a privately owned baking oven of clay in Sartano (Figs. 4-5, 7-10), where both hollow bread, *pitta*, and ordinary bread, *pane*, was baked. The fuel used was oak twigs. During the insertion of the loaves the interior of the oven was illuminated by a little fire in an opening in the side of the oven. Before the loaves were inserted the oven was cleaned by means of oven rakes, *grastellino* or *rastrello*, and oven swabs, *scopulo del forno*, a long rod with a wet cloth on the end. For the insertion of the loaves a pusher, *pala del forno*, was used.

The hollow loaves are baked first, and thereafter the oven is filled with the ordinary bread. A portion of the hollow loaves, after baking, are split horizontally, and the two halves (*precene* and *frecene*) are placed to dry either in front of the oven or on the outside of the oven-dome (Fig. 9). The baked bread is stored in the homes on a bread-frame, *panera*, which is hung from the rafters of the roof (Fig. 10). The hollow loaves hang on a crossbar under the frame.

Matera: cooperation between private household and professional bakers.

Matera is the chief town in the South Italian country district of Lucania, and has a population of 30,000, of which about 10,000 live in cave-dwellings carved out of the soft chalk which underlies the area (Figs. 11-15). The inhabitants of these *sassi* sustain an efficient



Fig. 24. Bageriet i Via Purgatorio Vecchio. Ovnvæg med brødstempler. F. o. lyseholderbræt. HR fot. 1955.
The bakery in Via Purgatorio Vecchio. Oven-wall with bread-stamps, and with candle-bracket above.



Fig. 25. Bageriet i Via Purgatorio Vecchio. Vægparti med indmurede stenplader til *focats*, stående og hængende ovnredskaber samt indgang til brændselsrum. HR fot. 1955.

The bakery in Via Purgatorio Vecchio. Wall with inset stone slabs for *focats*, with standing and hanging oven tools, and with the entrance to the fuel store.

vicinato organisation (cf. Lidia di Rita a. a., p. 149 seq.), but do not own private baking ovens. The population's bread supply is organised in the following way, which the author had opportunity to study during a short visit in 1955: Professional bakers are an old-established phenomenon in the Italian towns, where they can be traced back to the time of the Roman Empire. In the *sassi* district of Matera there were said to be 14 bakeries, and of these those studied by the author were entirely or partly hollowed out of the rock (Fig. 17). Each bakery is patronised by a group of families, and the women of these families either bring themselves or send by means of the baker's assistants their bread-dough, already formed, to the bakery on a bread tray, *tavola* (Fig. 16) and wrapped in a cloth. The subsequent course of the bread making takes place in the bakery, and is performed by the baker and his assistants. A charge of 40 lire is made for each loaf baked. The final shaping of the dough is carried out on the table to the right of the oven, and thereafter every single loaf is stamped with the bread-stamp of the individual family. The stamp hangs on the wall in the bakery (Figs. 19, 23–24). While the loaves are being inserted a bright-burning fire is kept alight in front of the mouth of the oven, to provide light inside the oven. Cakes in tins, and a special flat bread with olive oil, *focats* (Fig. 18), are baked just within the oven mouth, and are completely baked before the oven is shut. At the baking here described rather more



Fig. 26. Matera. Brændselslæs bestående af macchi-kvas til hulebageri. HR fot. 1955.
Matera. Load of fuel, consisting of branches of macchi, for the cave-bakery.

than a score of families had their baking done in one operation, each family receiving 2-3 large loaves, which were said to be a week's supply. The finished loaves are either collected by the housewives in person or are delivered by the baker's assistants (Figs. 20-21). The baking tools used are of the same types as those described above under Sartano (Fig. 25). Twigs of *macchi* are used to heat the oven (Fig. 26).

Bread stamps.

The bread-stamps used, *stampe del pane, u marche* or *u tuimbre*, still play an important role in the system of baking here described, though they seem to be in the process of dis-

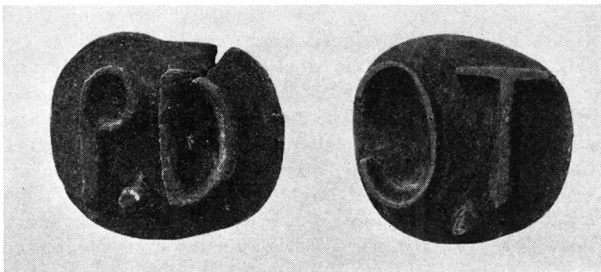


Fig. 27. To stempelflader af brødstempler, mus. nr. 510 og 511-1955.

T. v. 5,5×5 cm, t. t. 4,5×5 cm.
N. Elswing fot. 1959.

Stamping surface of two bread-stamps, Museum nos. 510 & 511-1955.

Left, 5,5×5 cms., right, 4,5×5 cms.

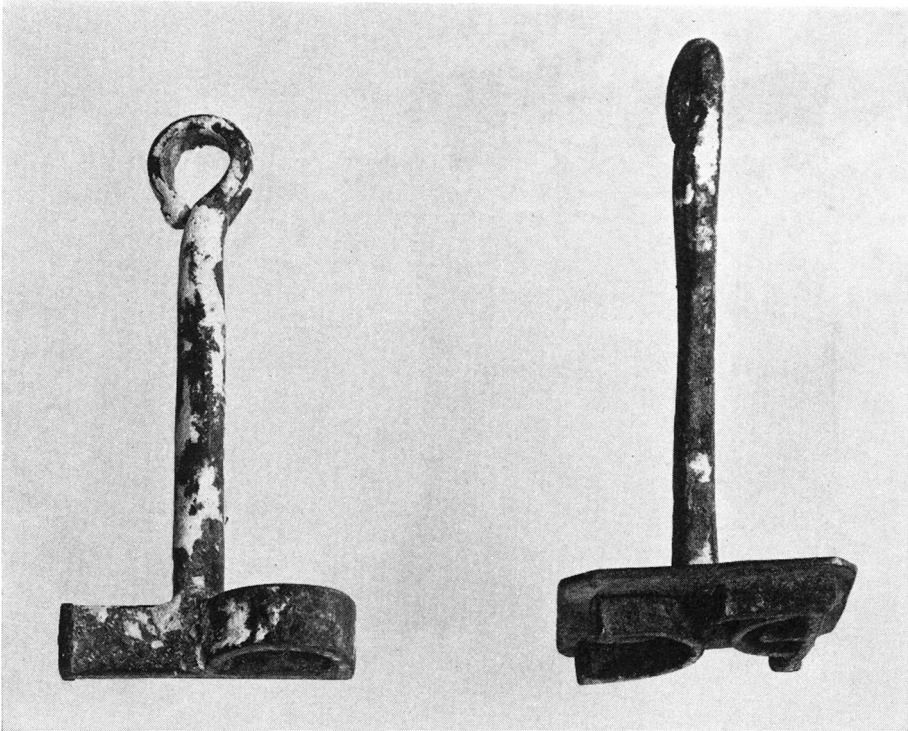


Fig. 28. To brødstempler af jern, Matera. Mus. nr. 508 og 509-1955. L. henh. 10,5 og 11 cm.
N. Elswing fot. 1959.

Two bread-stamps of iron, Matera, 10.5 and 11 cms. long respectively, Museum nos. 508 & 509-1955.

appearing. By means of the ownership marks on the stamps – normally initials (Fig. 27) – the bread belonging to each family can be kept separate, and as the consistency of the dough and the size of the portions can vary from family to family everyone is interested in receiving her own bread back without risk of confusion. In the cave bakery in Via Purgatorio Vecchio there were still more than 40 bread-stamps which were still in use. A number of stamps which were no longer used were acquired here and at other bakeries for the National Museum in Copenhagen (Figs. 27-32). Some bread-stamps are made of wrought iron (Fig. 28), but the majority are of wood, most frequently carved, sometimes with geometrical designs carried out with the chisel, sometimes with carved figures that provide an excellent example of the folk-art of Lucania. The bread-stamps, like all other specimens of wood-carving in Matera, are the work of the shepherds who, during their wanderings in the countryside, find suitable material and shape it by methods and into forms hallowed by their traditions (Cf. the literature quoted in note 13).

Holger Rasmussen,
National Museum Copenhagen.

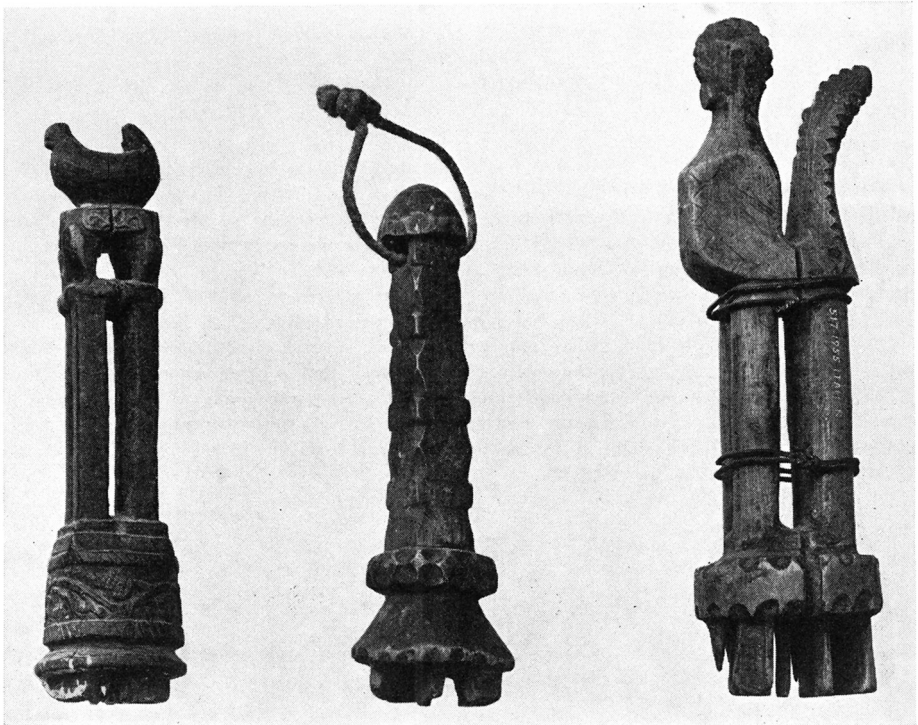
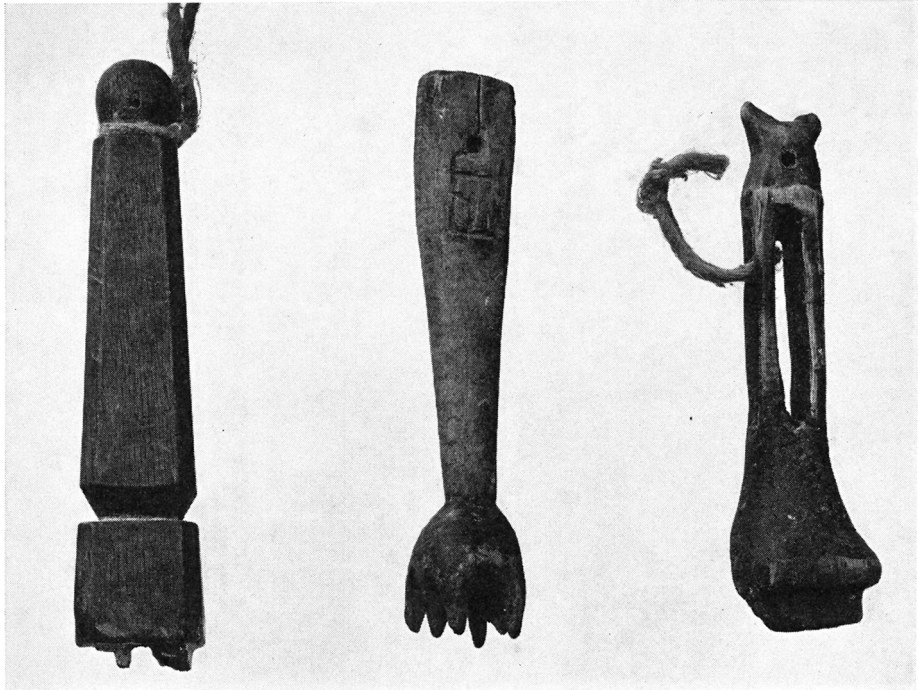




Fig. 31. To brødstempler af træ fra Matera. Mus. nr. 516/1955 og 518/1955. L. henh. 13 og 11 cm. Nr. 516/1955 er dateret 1933. N. Elswing fot. 1959.

Two wooden bread-stamps from Matera, 13 and 11 cms. long respectively, Museum nos. 516/1955 and 518/1955. No. 516/1955 is dated 1933.

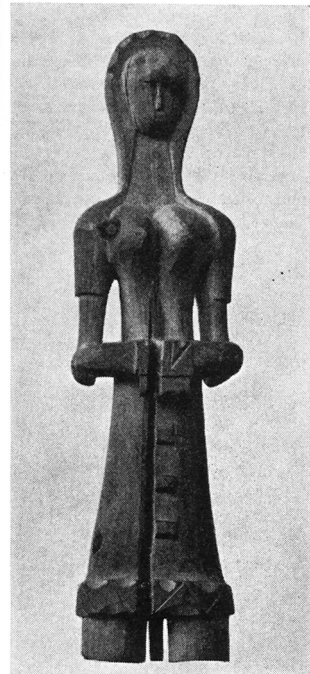


Fig. 32. Brødstempel (kopi) fra Matera. Mus. nr. 519/1955. L. 17,5 cm. N. Elswing fot. 1959.

Bread-stamp (copy) from Matera, length 17.5 cms., Museum no. 519/1955.

Fig. 29. Tre brødstempler af træ, Matera. Mus. nr. (fra v.-h.) 513/1955, 512/1955 og 514/1955. L. henh. 17,2, 16,5 og 15 cm. N. Elswing fot. 1959.

Three wooden bread-stamps from Matera, 17.2, 16.5 and 15 cms. long respectively, Museum nos. from left to right 513/1955, 512/1955 and 514/1955.

Fig. 30. Tre brødstempler af træ fra Matera. Mus. nr. (fra v.-h.) privat samling, 515/1955 og 517/1955. L. henh. 17, 15 og 20 cm. N. Elswing fot. 1959.

Three wooden bread-stamps from Matera, 17, 15 and 20 cms. long respectively, Museum nos. from left to right private collection, 515/1955 and 517/1955.

KILDER OG BEVISSTEDER

Catalogo della Mostra di Etnografia Italiana, Bergamo 1911. – *Sigurd Erixon*: Öfen mit rundem Grundriss (Folk-Liv III, 1939). – *Matera: uno studio*, Istituto Nazionale di Urbanistica U.N.R.R.A.-C.A.S.A.S., 1953. – *Peasant Art in Italy*, »The Studio«, 1913. – *Holger Rasmussen*: »Cumari di Puleju« (Budstikken 1958). – *Holger Rasmussen*: Landsbyliv i Calabrien (Fra Nationalmuseets Arbejdsmark 1954). – *Lidia di Rita*: Controllo sociometrico di vicinati in una comunità Lucano (Bollettino di Psicologia Applicata, nr. 4–5, 1954). – *Paul Scheuermeier*: Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz, II, Bern 1956.

NOTER

1) Scheuermeier, 205. 2) Erixon, 293–294. 3) Erixon, 294. 4) Rasmussen, Landsbyliv, 18 og fig. 9. 5) Rasmussen, »Cumari di Puleju«, 8–9 og den der anførte litteratur i note 9. 6) Oplysningerne skyldes dels egne iagttagelser, dels supplerende oplysninger fra beboere i Sartano. 7) Mens *pitta* synes at være den gængse benævnelse for hulbrødet i Sartano, er dog også sstds. registreret ordet *culore* for denne type brød. De har en diam. fra 24–30 cm. – Jfr. de skandinaviske hulbrød og deres tilsvarende ophængning på stang (Erixon a. a., 301–302). 8) Scheuermeier, 198: Wo Hausbäckerei üblich ist, hat jede Bauernfamilie ihren eigenen Backofen. Aus eigenem Mehl machen und backen die Frauen das Brot selber. Dieses alte, bodenständige System der Selbstversorgung, das einst im ganzen Gebiet der volkstümlichen Brotnahrung von Graubünden bis nach Sizilien hinunter gebräuchlich war, wird nun immer mehr verdrängt durch die Berufsbäckerei. . . . Mehrere benachbarte Familien oder eine Gruppe von Häusern (*frazione*) besitzen gemeinsam einen Backofen, den sie gemeinschaftlich benützen und unterhalten, oder eine Familie stellt ihren Backofen, gegen oder ohne Entgelt, den Nachbarn zur Verfügung. 9) For Sartanos vedkommende er der siden mit sidste ophold i byen blevet indrettet 3 erhvervsbagerier i den lille landsby (ca. 2000 indb.). 10) *Matera: uno studio*, 27. 11) Planen her gengivet efter a. a. (note 10). Se beskrivelse med planer hos de Rita, a. a., 149 ff. 12) Glosen er ellers ikke truffet og desværre ikke nærmere efterprøvet. Diftongeringen i anden stavelse var tydelig hørbar. – Jfr. diftongen i *u timbre* (ital. *timbro*). 13) Se Rasmussen, Landsbyliv, 26 og fig. 24; *Peasant Art*, 3 og *Catalogo della Mostra*, 7 ff.