



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# Archäologischer Bezirk Monte Sirai

Patrimonio culturale  
**SARDEGNA** Virtual Archaeology



## ■ Ofen des Talg-Hauses

In einer menschlichen Gemeinschaft stehen das tägliche Leben und die Ernährung in engem Zusammenhang mit dem Brot und seiner Herstellung.

Am Monte Sira, vor allem im 'Haus des Talgdachfensters' (Abb. 1-2; in dem heute die Rekonstruktion eines Ofens zu sehen ist: Abb. 3) sind große Terrakotta-Öfen dokumentiert, die *Tannur*, *Tabounas* oder *Tabunas* genannt werden (Die Bezeichnung *Tabuna* wird auch für das Brot verwendet, das darin gebacken wird). Ähnliche Öfen wurde für die Herstellung von Eisen genutzt: Sie sind höher und schlanker und die Wände sind dicker und weisen eine kleinere Öffnung auf.

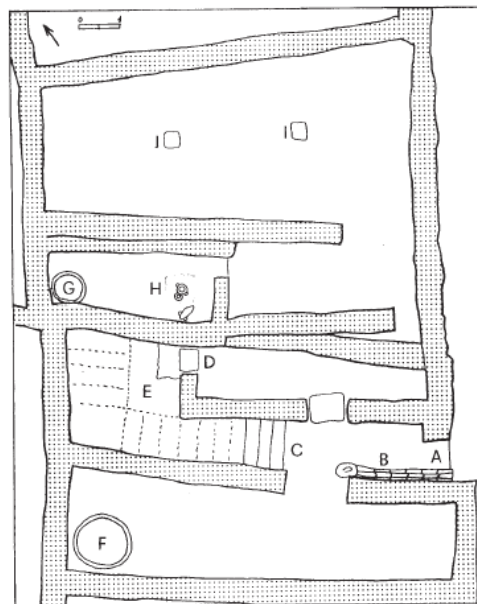


Fig. 21. Pianta di un edificio di abitazione del settore B. A. Ingresso e vestibolo; B. Condotto delle acque di scarico; C. Sacello per il culto domestico; D. Stanza da letto; E. Ripostiglio; F. Forno; G. Forno; H. Cucina; I, J. Pilastri.

**Abb. 1-2** - Foto von oben und Planimetrie (Foto Unicity S.p.A.; BARTOLONI 2004, Abb. 21)



**Abb. 3** - Rekonstruktion des *Tannur* (Foto Unicity S.p.A.)

Es handelt sich um Öfen, die im traditionellen Nordafrika noch in Verwendung sind. In der phönizischen und punischen Welt weisen sie in einigen Fällen tiefe Fingerabdrücke außen am Rand auf.



**Abb. 4-6** - Zubereitung von Brot (CAMPANELLA 2008, S. 146; DI GENNARO, DEPALMAS 2011, Abb. 2b; Terrakotta aus einem punischen Grab in Karthago: Frau und Kind an einem Tannur: DI GENNARO, DEPALMAS 2011, Abb. 3)

Fladen aus Teig, der aus Mehl und Wasser zubereitet wurde, wurden in den oben offenen Ofen eingeführt und an den Wänden angebracht. Im Inneren wurden Steine oder auch ein Rost auf die Glut gelegt, die durch eine Öffnung an der Basis mit einem Blasebalg

angefacht wurde. Das auf einer Seite gebackene Brot fiel herab, wurde gewendet und dann von der anderen Seite gebacken.

Das Vorhandensein von Mühlen in anderen Räumen der Siedlung des Monte Sirai sowie dieser Öfen verweisen auf die Verarbeitung von Getreide sowie das Backen von Brot.



## ■ Credits

Vertiefung bearbeitet von Dr. Giuseppina Manca di Mores und Prof. Marcello Madau

## ■ Bibliographie

BARTOLONI 2004 = P. BARTOLONI, *Monte Sirai*, Sassari.

CAMPANELLA 2008 = L. CAMPANELLA, *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Una indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*, Pisa-Roma.

CAMPANELLA 2009 = L. CAMPANELLA, *I forni, i fornelli e i bracieri fenici e punici*, in J. Bonetto, G. Falezza, R. Ghiotto, *Nora. Il Foro romano, Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità. 1997-2006, Volume II.1 - I materiali preromani*, Padova, pp. 469-567.

DI GENNARO, DEPALMAS 2011 = F. Di Gennaro, A. Depalmas, *Forni, teglie e piastre fittili per la cottura: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici*, in BAR International series, 2235 (*Atti del 4° Convegno nazionale di Etnoarcheologia, Roma, 17-19 maggio 2006*), Oxford, pp. 56-61.

FASTI 2015 = [http://www.fastionline.org/record\\_view.php?fst\\_cd=AIAC\\_2740](http://www.fastionline.org/record_view.php?fst_cd=AIAC_2740), s.v. '2011'.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

## La Sardegna cresce con l'Europa



UNIONE EUROPEA

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea  
Programma Operativo FESR 2007-2013

FESR - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Asse I, Linea di Attività 1.2.3.a