



DIE GESAMTE ANLAGE

**zeichnet sich durch einen
Rationalisierungsgrad aus,
der sie fast schon
zu einem Fließband
avant la lettre
macht**

Das Haus mit Bäckerei des Rustius Verus in Pompeji

Gabriel Zuchtriegel – Gennaro Iovino – Ausilia Trapani

Die systematischen stratigraphischen Untersuchungen in Insula 10 der Regio IX von Pompeji, mit denen 2023 begonnen wurde, haben mittlerweile einen Stand erreicht, der es erstmals erlaubt, übergreifende Überlegungen zur Gesamtstruktur des Hauses mit Bäckerei Nr. 1 vorzulegen.¹ Analysen des Mauerwerks ließen erkennen, dass durchgehend Sarnokalkstein in Verbindung mit der Bautechnik des sogenannten *Opus africanum* zum Einsatz kam. Gemeinsam mit der Errichtung des Impluviums aus grauem Noceratuff² deutet dies darauf hin, dass die erste Bauphase des Hauses in den Beginn des 2. Jahrhunderts vor Christus datiert. Im Zuge dieser frühesten Bauphase wurde ein Atriumhaus errichtet: ein Hauskonzept, das gewöhnlich aus einem Vestibulum, einem Atrium mit Compluvium und davon abgehenden Cubicula, Alae und zum Garten gerichtetem Tablinum bestand, symmetrisch aufgereiht entlang einer Zentralachse.

Auf den ersten Blick scheint die Symmetrie des Grundrisses nur zum Teil ausgebildet. Während sich östlich der Längsachse eine konventionelle Abfolge von Cubicula und Alae befindet, zeigt sich im Westen eine geschlossene Wand (Abb. 1). Anstelle von Cubicula und Alae existiert hier ein Raumkomplex, der aus einer Umgestaltung und Umnutzung ehemaliger Nebenräume als Bäckerei hervorging, bestehend aus drei Räumen und einem Stall.³ Prinzipiell mangelt es in Pompeji nicht an Häusern mit asymmetrischen Atriumanlagen: Ein Beispiel ist die direkt angrenzende Wäscherei IX 10,2. Eine sorgfältige Analyse der Mauerstrukturen zeigt jedoch, dass zwei ursprünglich vorhandene Türen nachträglich zugesetzt wurden – die eine führte ursprünglich von Raum 3 des Hauses zu Raum 4 der Bäckerei, die andere verband das Atrium 2 mit dem Raum 7. Die Vermauerungen belegen, dass das Gewerbe nachträglich eingerichtet wurde.

Für eine Umgestaltung des Hauses spricht auch die Abtragung einer Mauer in Raum 7, die parallel zur westlichen Begrenzungsmauer des Blocks verläuft, sowie eines zweiten, dazu rechtwinkligen Mauerzugs, der ursprünglich zu einer Zisterne gehört haben könnte. Zudem unterscheiden sich die Mauerwerksdetails im Bereich der Bäckerei (Abb. 2) von den charakteristischen Merkmalen aus der frühesten Bauphase des Hauses. Sie gehören also zu einer späteren Phase, die wahrscheinlich in die Zeit nach dem Erdbeben von 62 nach Christus zu datieren ist.

Gabriel Zuchtriegel (Pompeji, Parco Archeologico di Pompei), Gennaro Iovino, Ausilia Trapani;

© Gabriel Zuchtriegel, Gennaro Iovino, Ausilia Trapani 2024, published by transcript Verlag.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 (BY) license.

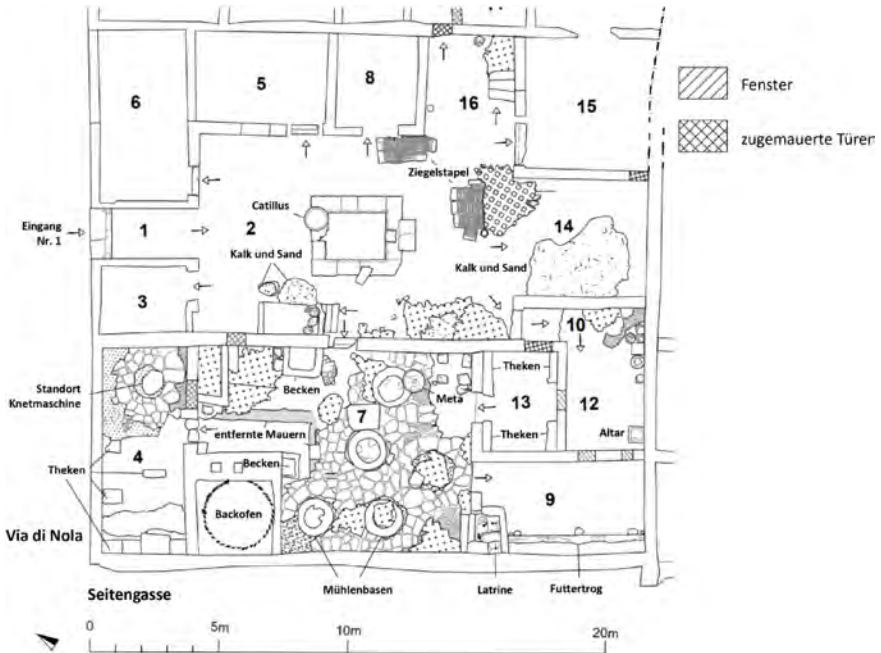


Abb. 1: Grundriss von Haus IX 10,1

Beim Vesuviusausbruch des Jahres 79 nach Christus zeigte sich das Haus als Baustelle. Im Atrium lagerten größere Mengen von Kalk und Sand, etwa einhundert Dachziegel, rund dreihundert Tuffsteinblöcke und nicht zuletzt ein Catillus, der Läuferstein einer der Getreidemöhlen aus dem Bäckereitrakt. In der Zusammenschau zeigt das Haus einerseits Spuren eines gewissen Wohlstands, etwa einen Marmortisch und Wandmalereien im Tablinum, dessen Rückwand mit einem bereits vom Hauseingang sichtbaren Mythenbild von Achill auf Skyros dekoriert war. Andererseits wurde ein wesentlicher Teil des Hauses eindeutig für Produktionszwecke genutzt. In Verbindung mit dem Fehlen eines äußeren Zugangs zur Bäckerei legt dies den Schluss nahe, dass es sich bei dem Haus um einen Ort handelte, an dem ganz unterschiedliche Lebenswirklichkeiten aufeinandertrafen. (G. I.)

In das Pistrinum, also den Komplex aus Mühle und Bäckerei, gelangte man nur über einen Durchgang in der Westwand des Atriums, während es weder zur Via di Nola noch zur Gasse westlich des Hauses eine Verbindung gab. Die vier Räume, aus denen sich der Trakt zusammensetzte, erfüllten im Produktionsprozess ganz spezifische Funktionen. Raum 4 fungierte als Teigmacherei, Raum 7 war in einen Backbereich mit Ofen und einen Mahlbereich mit einer kleinen angeschlossenen Latrine unterteilt, Raum 9 diente als Stall für die zum Betrieb der Mühlen benötigten Zugtiere und Raum 14 zur Lagerung von Getreidesäcken. Der Boden im südlichen Teil von Raum 7 weist ein Basaltpflaster auf, das insgesamt fünf Getreidemöhlen einfasst. Von den Mühlen sind vier zylinderförmig gemauerte Basen erhalten, eine weitere wurde entfernt. Auf diese Basen müssen kegelförmige Bodensteine, sogenannte Metae, und drehbare Läufer, Catilli, aus Lavastein auf-

gesetzt gewesen sein. Von diesen Aufsätzen hat sich eine Meta direkt neben einer Mühlenbasis erhalten, hinzu kommt der schon erwähnte, ins Atrium verlagerte Catillus. (A. M.)

Für die Rekonstruktion der zermürbenden Arbeitsbedingungen, denen Männer, Frauen und Tiere in den antiken Mühlen wie derjenigen von Haus IX 10,1 in Pompeji ausgesetzt waren, verfügen wir glücklicherweise über den Augenzeugenbericht eines Esels, der in einem solchen Betrieb tätig war. Apuleius schildert in seinem Roman »Metamorphosen« die Erlebnisse des Protagonisten Lucius, der in einen Esel verwandelt und schließlich an einen Müller verkauft wird. Die Episode verdient es, an dieser Stelle vollständig zitiert zu werden, denn sie liefert wertvolle Hinweise für die Interpretation des Architekturbefundes in Pompeji – selbst wenn wir den räumlichen und zeitlichen Abstand zwischen der afrikanischen Provinz des zweiten Jahrhunderts nach Christus, aus der Apuleius stammte, und dem Pompeji der Jahre vor 79 nach Christus berücksichtigen.

»Dort ließen zahlreiche Arbeitstiere auf lauter runden Bahnen vielerlei Mühlenkarussells rotieren, und das nicht nur bei Tage, sondern ohne dass die Kreisel der Mahlmachines überhaupt zum Stillstand kamen, schufteten sie auch die ganze Nacht hindurch, um die Mehlerzeugung nicht einschlafen zu lassen. Aber mir stellte der neue Herr, damit ich es nämlich nicht von vornherein vor dem Dienst mit der Angst bekäme, großzügig ein Luxuslogis zur Verfügung. Er gab mir diesen ersten Tag frei und ließ außerdem meine Krippe mit reichlich Futter versehen.

Doch dauerte die herrliche Muße und Fresserei nicht länger an; vielmehr schirrte man mich am folgenden Tag in aller Frühe an eine Mühle, die anscheinend die größte war. Umgehend wird mir der Kopf verummmt, ich werde auf die rundherum laufende Rinne getrieben, soll im Kreis des Außenkanals immer von neuem und immer wieder in meine eigenen Fußstapfen treten und in bestimmter Richtung ohne Ziel herumlaufen. Indessen verlor ich meinen hellen und klugen Kopf nicht so weit, dass ich mich beim Anlernen geschickt angestellt hätte. Wohl hatte ich schon oft, als ich noch Mensch unter Menschen war, solche Maschinen sich drehen sehen. Aber ich tat doch, als hätte ich nicht die leiseste Ahnung von der Sache, stellte mich blöd und blieb wie angewachsen stehen. Denn ich meinte, man würde mich als kaum geeignet und ziemlich untauglich für ein solches Geschäft zu einer anderen, jedenfalls leichteren Arbeit abstellen oder gar beurlauben und füttern lassen.

Aber meine scharfsinnige Berechnung nützte nichts und schadete nur. Denn sofort umringten mich eine Reihe Kerls mit Stöcken in der Hand, und während ich ja mit meinen verdunkelten Augen immer noch ahnungslos dastand, versetzten sie mir auf ein plötzliches Zeichen unter allgemeinem Gebrüll eine Tracht Prügel und brachten mich mit ihrem Getöse derart durcheinander, dass ich alle Gedanken ausschaltete, mich auf der Stelle wie ein Sachverständiger fest ins Geschirrband legte und mich munter auf den Rundweg machte. Nun, mein plötzlicher Gesinnungswandel brachte die ganze Gesellschaft zum Lachen!

Als der größte Teil des Tages schon vorüber ist und ich ohnehin erschöpft bin, nimmt man mir das Kummerband ab, macht mich von der Mahlmachine los und bindet mich an die Krippe. Ich war zwar unendlich müde, sehr erholungsbedürftig und nahezu verhungert; aber die übliche Neugier lenkte mich und machte mich ziemlich unruhig, so-

dass ich das reichlich vorhandene Futter Futter sein ließ und mir den unerquicklichen Fabrikbetrieb mit einem gewissen Vergnügen ansah.

Guter Gott, was gab es da für Kreaturen! Die ganze Haut mit blauen Striemen gezeichnet, den verprügelten Rücken mit ein paar verschlissenen Fetzen mehr betupft als bedeckt, einige nur mit einem winzigen Lendenschurz – alle jedenfalls so angezogen, dass die Knochen durch die Lumpen zu sehen waren! Die Stirn gezeichnet, der Kopf halbrasiert, die Füße beringt; weiter, von Geisterblässe entstellt, die Lider vom Qualm und Dunst in der Stockfinsternis entzündet bis zur Trübung des Augenlichts; und wie Boxer, die sich zum Kampf mit einer Sandkruste pudern, alle vom Mehlstaub schmutzigweiß!

Und erst meine Arbeitskameraden, was oder wie soll ich da berichten? Was waren das für alte Maulesel oder klapprige Gäule! Da standen sie um die Krippe, steckten die Köpfe hinein und kauten ihre Häckselportion: die Nacken von eiternder Wundfäule geschwollen, die schlaffen Nüstern von dauernden Hustenstößen geweitet, die Brust voller Schwären von dem unablässig reibenden Gurtband, die Rippen von lauter Prügeln bis auf die Knochen entblößt, die Hufe vom endlosen Herumrennen ungeheuerlich verklumpt und das ganze Fell starrend von Schmutzkruste, Räude und Dürre! Da ich das traurige Beispiel dieser Gesellschaft auch für mich fürchtete, an mein früheres Glück als Lucius dachte und mich an den Rand des Verderbens gestoßen sah, ließ ich trübsinnig den Kopf hängen.«⁴

Nachdem wir bereits in einem früheren Beitrag⁵ die Verflechtungen von Politik und Bäckerei rekonstruiert haben, die in Haus IX 10,1 durch eine Reihe von Wahlinschriften für Aulus Rustius Verus bezeugt sind, dessen Initialen sich auch auf zwei Bestandteilen einer Mühle finden, können wir nun auch die praktischen Abläufe in den Produktionsräumen besser fassen – die »inoptabilis officinae disciplina«, den unerquicklichen Fabrikbetrieb, wie es Apuleius nennt –, die im Moment des Vesuvausbruchs teilweise außer Betrieb waren, aber doch eine treffende Bestätigung des erschütternden Bildes liefern, das in den »Metamorphosen« gezeichnet wird.

Vor dem Hintergrund dessen, was über die 36 bisher in Pompeji identifizierten Bäckereien bekannt ist,⁶ sind anhand der hier beschriebenen Anlage drei Aspekte besonders hervorzuheben.

Erstens die eingeschränkte Kommunikation zwischen Wohn- und Produktionsflächen. Mit der Einrichtung der Bäckerei im Haus IX 10,1, das wahrscheinlich von einem Freigelassenen des Rustius Verus bewohnt wurde, der den Betrieb ganz oder teilweise finanzierte, entstand eine klare räumliche Trennung, die sich nicht nur in Dekoration und Einrichtung, sondern auch in unterschiedlich abgestuften Graden der Bewegungsfreiheit zeigte. Der zu Produktionszwecken dienende Bereich besaß keinerlei Verbindung nach draußen. Der einzige Ausgang führte ins Atrium des Hauses. Entgegen vorherrschender Gewohnheit war nicht einmal der Stall von der Straße aus zugänglich,⁷ eine Entscheidung, die den repräsentativen Empfangscharakter des Atriums massiv beeinträchtigte und sich nur mit der Absicht erklären lässt, den Durchgang zum und besonders vom Produktionsbereich streng zu kontrollieren. Damit handelte es sich um einen Raum, in dem wir mit der Anwesenheit von Personen von sklavenartigem Status rechnen müssen, deren Bewegungsfreiheit der Besitzer einschränken wollte.

Zu den schlimmsten Formen der antiken Sklaverei zählten solche, in denen jegliches Vertrauensverhältnis und jede Aussicht auf Freilassung fehlten und rohe Gewalt vorherrschte: in Steinbrüchen, Bergwerken, Galeeren und Bäckereibetrieben. Dieses Bild wird dadurch bestätigt, dass die wenigen vorhandenen Fensteröffnungen mit Eisengittern verschlossen sind. Solche Gitter finden sich sowohl am Fenster zwischen Raum 13 und 12, in dem sich das Lararium des Wohntrakts befindet, als auch am Lichtschacht von Raum 13 (Abb. 3). Vor allem der erste Fall ist aufschlussreich, handelt es sich doch dabei um ein Innenfenster zwischen zwei Räumen desselben Hauses. Es mit einem Gitter zu verschließen, kann also nicht die Funktion besessen haben, Einbrüche zu verhindern, sondern einzig dem Zweck gedient haben, die Bäckereisklaven an der Flucht zu hindern. Anders als etwa in der Vorstadtvilla von Civita Giuliana, wo eine Kontrolle der Sklaven eher durch Formen gegenseitiger Überwachung als durch physische Barrieren erreicht worden zu sein scheint,⁸ trägt die Bäckerei in Regio IX Züge eines regelrechten Gefängnisses, was sich auch gut in das Bild fügt, das Apuleius und weitere antike Zeugnisse zeichnen. Einhellig beschreiben sie die Arbeit in Bäckereien als eine der belastendsten Tätigkeiten, die einem versklavten Menschen, aber auch einem Tier, zugemutet werden konnten.⁹



Abb. 2: Ansicht des Hauptraums 7 der Bäckerei mit Backofen und Getreidemöhlen



Abb. 3: Eisengitter vom Lichtschacht des Raums 13

Zweitens die Rationalisierung des Raumes. Während in anderen Fällen ein gewisses Maß an wechselseitiger Durchdringung von Wohnräumen, die dem Müßiggang ihrer Hausherrn dienten, und Arbeitsräumen vorzuliegen scheint – so ist etwa in der Casa dei Casti Amanti das Triclinium, der Speiseraum, zwischen Stall und Bäckerei gelegen und blickt in einen kleinen Garten, der wie geschaffen scheint, das Geschehen um sich herum zu vergessen –, ist dies bei der Bäckerei in der Regio IX nicht der Fall. Hier sind die reinen Produktionsfunktionen auf kleinstmöglichem Raum konzentriert und klar von den elegant eingerichteten Wohnräumen abgetrennt, ja regelrecht ausgelagert. Die gesamte Anlage zeichnet sich durch einen Rationalisierungsgrad aus, der sie fast schon zu einem Fließband *avant la lettre* macht und dem offensichtlichen Ziel dient, durch Verkürzung von Wegen und Bewegungsabläufen den Ressourcenverbrauch zu minimieren und menschliche und tierische Arbeitskraft maximal auszuschöpfen. Der Backofen ist an Raum 4 angeschlossen, in dem die Überreste von drei Opfern des Vulkanausbruchs

gefunden wurden¹⁰ und der dafür vorgesehen war, Teig zu formen. In der Nähe der Tür, durch die das im Südteil von Raum 7 gemahlene Mehl in Raum 4 transportiert wurde, gab es eine Öffnung, durch die die hier geformten Teiglinge direkt zum Backofen gelangten, der seinerseits von Raum 7 aus bedient wurde. Gegenüber der Öffnung zu Raum 4 besaß der Ofen eine weitere Öffnung, durch die die fertigen Brotlaibe entnommen wurden, um ihre weitere Verteilung und ihren Verkauf vorzubereiten, der mangels geeigneter Flächen allerdings nicht vor Ort erfolgt sein kann. Vergleichbar fließbandartige Anordnungen finden sich auch in anderen Bäckereien in Pompeji.¹¹ Der Bereich der Getreidemöhlen im südlichen Teil von Raum 7 war möglicherweise nicht oder nur provisorisch überdacht und direkt an den Stall 9 angeschlossen, dessen länglicher Trog Platz für sechs oder sieben Tiere bot. Die Esel, die die Mühlsteine drehten, fristeten ihr Dasein im Wesentlichen in diesen beiden Räumen, im Halbdunkel und dem Mehlstaub der Bäckerei, »die Nacken von eiternder Wundfäule geschwollen, die schlaffen Nüstern von dauernden Hustenstößen geweitet, die Brust voller Schwären von dem unablässig reibenden Gurtband, die Rippen von lauter Prügeln bis auf die Knochen entblößt [...].« Gelegentliche Liefergänge in die Stadt blieben – so schwer die dabei zu tragende Last auch war – die einzige Möglichkeit, nach draußen und an die frische Luft zu gelangen. Selbst die Lage der Latrine scheint Regeln und Ansprüchen zu gehorchen, die sich kaum von denen der ersten modernen Fabriken unterscheiden. Sie lag direkt am Mahlbereich und gestattete es dem Sklaven, die unter Schlägen und Flüchen im Kreis laufenden Tiere im Blick zu behalten.

Drittens die »Choreographie« der Mühlen. Die vulkanischen Basaltplatten, die hier wie anderswo zur Pflasterung von Wirtschaftsflächen und städtischen Straßen verwendet wurden, weisen rund um die Mühlsteine eine Reihe charakteristischer Eintiefungen auf (Abb. 2). Ähnliche Eintiefungen finden sich in mehreren weiteren Bäckereien.¹² Angesichts der Härte des Basaltgesteins ist anzunehmen, dass die Eintiefungen, deren Form Fußabdrücken ähnelt, gezielt angelegt wurden, um ein Ausrutschen der Zugtiere zu verhindern und zugleich einen vorgeschriebenen Weg zu markieren: eben die »curva canalis«, die rundherum laufende Rinne, von der Apuleius spricht.

Wie ikonographische und literarische Quellen zeigen, insbesondere die Reliefs vom Grab des Eurysaces in Rom,¹³ wurde eine Mühle normalerweise von zwei Eseln und einem Sklaven bewegt. Zusätzlich musste der Sklave die Tiere antreiben, den Mahlvorgang beaufsichtigen, Getreide einfüllen und Mehl entnehmen. Die unterschiedlichen Abnutzungserscheinungen sind auf unendlich viele gleichförmige Umdrehungen zurückzuführen, die der Markierung im Pflaster folgten. Diese dienten dazu, wie die Zahnräder eines Uhrwerks das gleichzeitige Rotieren der vier in diesem Bereich vorhandenen Mühlen zu synchronisieren. Der zur Umrundung verfügbare Raum war so eng bemessen, dass er nicht von den Eseln zweier Mühlen zugleich passiert werden konnte. Es galt die Bewegungsabläufe von Menschen und Tieren zu koordinieren, um zu verhindern, dass sie sich in die Quere kamen.¹⁴ Gesah dies doch, musste der monotone Vorgang unterbrochen, das blockierte Räderwerk der Mühle gelöst und wieder in Gang gesetzt werden, was unter den ausbeuterischen Bedingungen, die sich aus der Analyse archäologischer Überreste und schriftlicher Quellen erschließen lassen, einen erheblichen Energieverlust bedeutete. Der Schmerz, wenn beim Wiederanlaufen das am Catillus befestigte Seil

über die vernarbte Haut von Mensch oder Tier rieb, war die wirksamste Erinnerung an den »unerquicklichen Fabrikbetrieb« in der pompejanischen Bäckerei-Mühle. (G. Z.)

Aus dem Italienischen übersetzt von Julian Schreyer¹⁵

Anmerkungen

- 1 Über Teilaspekte wurde bereits früher informiert: Amoretti u.a. 2023; Zuchtriegel – Russo 2023; Comegna u.a. 2023; Scappaticcio – Zuchtriegel 2023.
- 2 Fadda 1975.
- 3 La Torre 1988; Stefani 2005.
- 4 Apul. met. 9.11-13; Übersetzung nach Edward Brandt – Wilhelm Ehlers mit leichten Abänderungen.
- 5 Scappaticcio – Zuchtriegel 2023.
- 6 Der aktuelle Kenntnisstand ist in erster Linie der kritischen Forschung von Nicolas Monteix zu verdanken: Monteix 2010; Monteix u.a. 2013.
- 7 Monteix 2010; Monteix u.a. 2013; Joshel – Hackworth Petersen 2014, 128–140.
- 8 Zuchtriegel – Corbino 2023.
- 9 Joshel – Hackworth Petersen 2014, 142–147.
- 10 Amoretti u.a. 2023.
- 11 Monteix u.a. 2013.
- 12 Vorkommen vergleichbarer Pistrina (mit Angabe der Häufigkeit sichtbarer Eintiefungen): Pompeji V 3,8 (2); V 4,1–2 (1); VI 2,6 (3); VI 6,17–21 (1); VII 1,36 (1); VII 2,3 (3); VII 2,22 (1); VIII 4,27 (1); IX 1,3 (1); IX 3,12 (2); IX 3,20 (3); IX 5,4 (2); IX 12,8 (2).
- 13 Joshel – Hackworth Petersen 2014, 125–128.
- 14 Vgl. Monteix 2010, 140–142.
- 15 Ausführlichere Version des Beitrages: G. Iovino – A. Marchello – A. Trapani – G. Zuchtriegel, *La disciplina dell'odiosa baracca: la casa con il panificio di Rustio Vero a Pompei* (IX 10,1), *E-Journal Scavi di Pompei* 8 (2023).

Literatur

- Amoretti u.a. 2023: V. Amoretti – C. Comegna – G. Iovino – A. Russo – G. Scarpati – D. Sparice – G. Zuchtriegel, *Ri-scavare Pompei. Nuovi dati interdisciplinari dagli ambienti indagati a fine '800 di Regio IX, 10.1.4*, *E-Journal Scavi di Pompei* 2 (2023)
- Comegna u.a. 2023: C. Comegna – C. A. Corbino – G. Iovino – A. Russo – G. Scarpati – A. Trapani – G. Zuchtriegel, *Il Larario della Casa IX, 10, 1*, *E-Journal Scavi di Pompei* 6 (2023)
- Fadda 1975: N. Fadda, *Gli impluvi modanati delle case di Pompei*, in: B. Andreae – H. Kyrieleis (Hg.), *Neue Forschungen in Pompeji* (Recklinghausen 1975) 161–166
- Joshel – Hackworth Petersen 2014: S. R. Joshel – L. Hackworth Petersen, *The Material Life of Roman Slaves* (Cambridge 2014)

- La Torre 1988: G. F. La Torre, Gli impianti commerciali ed artigianali nel tessuto urbano di Pompei, in: L. Franchi dell'Orto (Hg.), Pompei. L'informatica al servizio di una città antica (Rom 1988) 73–102
- Monteix 2010: N. Monteix, Les lieux de métier. Boutiques et ateliers d'Herculanum, BE-FAR 344 (Rom 2010)
- Monteix u.a. 2013: N. Monteix – S. Zanella – S. Aho – R. Macario – E. Proudfoot, Pompéi, Pistrina. Recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine, CEFR 2013. <https://doi.org/10.4000/cefr.954>
- Scappaticcio – Zuchtriegel 2023: M. C. Scappaticcio – G. Zuchtriegel, Passione elettorale nelle mura domestiche. Un larario, una macina, un candidato. Nuove scoperte nella casa IX 10, 1, e il dialogo possibile tra teoria e prassi della campagna elettorale, E-Journal Scavi di Pompei 7 (2023)
- Stefani 2005: G. Stefani, Pompei. Un panificio, in: G. Stefani (Hg.), Cibi e sapori a Pompei e dintorni (Castellammare di Stabia 2005) 139f.
- Zuchtriegel – Corbino 2023: G. Zuchtriegel – C. A. Corbino, Of Mice and Men. New discoveries in the servants' quarters of the Roman villa of Civita Giuliana near Pompeii, E-Journal Scavi di Pompei 5 (2023)
- Zuchtriegel – Russo 2023: G. Zuchtriegel – A. Russo, Una natura morta con xenia dallo scavo della casa IX 10, 1 a Pompei, E-Journal Scavi di Pompei 3 (2023)