Zeitschrift: Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte

Band: 8 (1985)

Heft: 3: Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens

Artikel: Vom Essen und Trinken im römischen Augst : Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde

Autor: Furger, Alex R.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-7369

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

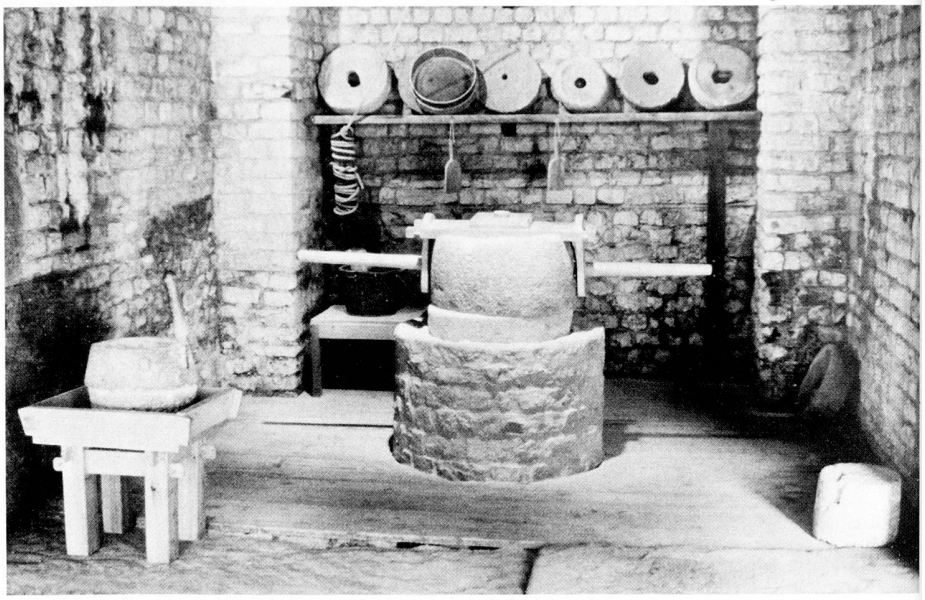
Download PDF: 09.12.2025

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

Abb. 1
Kleine Handmühle (links, Inv. Nr. 1970.1347A) und grosse, von zwei Personen angetriebene Mühle (rechts, Inv.Nr. 1977.18555) in der Augster »Römer-Backstube«, auf denen heute noch Getreide gemahlen wird. Die Holzgriffe sind modern ergänzt. Aus Augst, Insula 19 bzw. 25.

Petite meule à main et grande meule, mue par deux personnes, dans la boulangerie romaine d'Augst.
Piccolo mulino a mano e mulino grande manovrabile da due persone, di Augst.

Alex R. Furger



Vom Essen und Trinken im römischen Augst
Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde

Zahlreiche antike Autoren unterrichten uns sehr detailliert über die Produktion von Nahrungsmitteln und die römische Kochkunst. Werke wie *de re rustica* (Zwölf Bücher über die Landwirtschaft) von Columella[1] oder *de re coquinaria* (Ueber die Kochkunst) von Apicius[2] sind vollumfänglich der Nahrungsproduktion und -zubereitung gewidmet. Daneben finden sich bei sehr vielen Autoren Hinweise und Beschreibungen von Anbaumethoden, Viehzucht, Jagd, Küchenbetrieb sowie Rezepten, Gelagen und Gastmälern usw.[3]. All diese historischen Informationen beziehen sich in der Regel auf die Gepflogenheiten in Italien selbst und widerspiegeln nicht selten eine Tafelkultur, wie sie nur in der sozialen Oberschicht vorstellbar ist. Die wohl bekannteste und extremste Schilderung in dieser Richtung ist die von Petronius überlieferte *cena Trimalchionis* (Gastmahl des Trimalchio)[4], eine satyrische Schilderung ausufernder Tafelfreuden.

Uns soll hier aber mehr die Situation in den römischen Provinzen nördlich der Alpen interessieren[5], und hier ist die Quellenlage völlig anders: Schriftliche Zeugnisse sind – von einigen Inschriften und Graffiti (Abb. 10; 11) abgesehen – nicht vorhanden. Man ist deshalb vollkommen auf archäologische Informationen im weitesten Sinne angewiesen: Grabungsbefunde mit Küche, Herdstelle, Backofen, Speisezimmer und dergleichen, Anlagen zur Nahrungsmittelproduktion (Gutshöfe, Mühlen usw.), Fundgegenstände aus Landwirtschaft, Küche und Esszimmer (Geschirr, Geräte), Inschriften auf Ess- und Trinkgeschirr, Speisebeigaben in Gräbern, Tierknochenfunde (Speiseabfälle) und bildliche Darstellungen (Reliefs, Mosaiken usw., vgl. Abb. 13; 26).

In den letzten Jahren hat ein Spezialzweig der archäologischen Forschung einen enormen methodischen Aufschwung erfahren: die Archäobotanik. Sie analysiert und interpretiert die pflanzlichen Reste, die bei Ausgrabungen gefunden werden, wie z.B. verkohlte Getreidekörner (Abb. 14), Samen und Fasern von Obst-, Gemüse- und Wildpflanzen, Inhalte von Sodbrunnen und Latrinen usw. Diese Reste vermitteln uns die direktesten Hinweise auf die Pflanzennahrung vergangener Zeiten (vgl. auch den Beitrag von S. Jacomet auf S. 125 ff. in diesem Heft). Während derartige Untersuchungen an römischem Material aus der Bundesrepublik Deutschland seit etwa 15 Jahren erfolgreich sind[6], steht die archäobotanische Erforschung römerzeitlicher Pflanzenreste in der Schweiz erst am Anfang[7].

Im folgenden soll ganz konkret von Funden aus Augst und Kaiseraugst ausgegangen werden, von denen wir uns Informationen zu Speis und Trank zur Römerzeit in unserer Gegend erhoffen. Die Zusammensetzung und Aufarbeitung dieses Fundgutes bringt es zwangsläufig mit sich, dass damit nicht

Abb. 2
Rekonstruktionen römischer Brote im Römerhaus Augst, basierend auf überlieferten Rezepten, bildlichen Darstellungen und Funden aus Pompeji.
Pains romains (modernes) à la maison romaine d'Augst.
Riproduzione di pane romano nella casa romana di Augst.

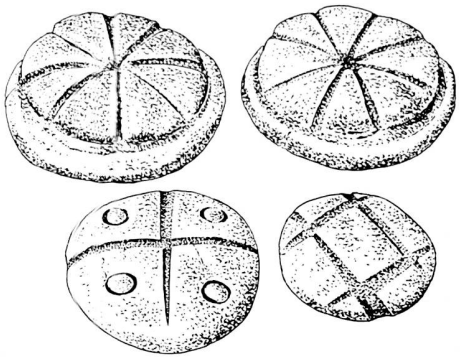
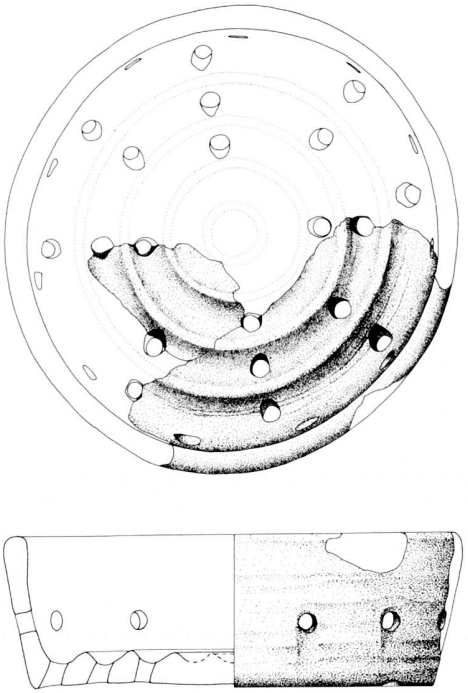


Abb. 3
Käseform aus braunrotem Ton, aus dem Strassengraben bei der Taberne in Augst, Insula 5. – Solche Formen für kleine Käselaibe bestanden wohl hauptsächlich aus gedrechsseltem Holz, wie die fast formgleichen, heute noch für Bergkäse (»Mutschli«) verwendeten »Vätterli« im Berner Oberland. Allen Varianten gemeinsam sind Grösse, Löcher unten und Rillen im Boden (Inv.Nr. 1966.5293a.b). M. 2:5.
Forme à fromage (faisselle)) en argile brun-rouge. Les moules de ce genre pour les petits fromages étaient essentiellement en bois tourné.
Forma per formaggio di cerramica rosso-marrone. In gran parte queste forme per formaggi piccoli erano di legno tornito.



alle Fragen beantwortet werden können, die sich uns zu diesem Thema stellen.

Nahrungsmittel

Pflanzliche und tierische Nahrung bilden bei den Mahlzeiten zwar eine Einheit, ihre Erforschung erfolgt aber getrennt. Elisabeth Schmid hat während zehn Jahren sämtliche Tierknochen aus den laufenden Ausgrabungen von Augst (1955–1969) analysiert[8]. Sie hat sowohl die Mahlzeitabfälle, wie sie über ganze Stadtquartiere (*insulae*) verstreut gefunden wurden, untersucht als auch den Inhalt eines Küchenbodens aus Lehm in der Insula 30 (vgl. Tabelle 1). In den Schutt- und Auffüllschichten waren die grossen Knochen vom Rind (und selten vom Pferd) besonders gut vertreten, aber auch einzelne Skelette verendeter und nicht etwa verspiesener Hunde. Im lehmigen Küchenboden der Insula 30 und unter einer Holzschwelle, die zum benachbarten Speisesaal mit dem Gladiatorenmosaik führte (Abb. 12, 2–4), sind hingegen vor allem kleine Knochen und Splitter erhalten geblieben, die vom Küchenpersonal nicht weggekehrt und so in den Boden eingetreten worden waren: Es sind dies vor allem Knochen von Hausgeflügel wie Huhn, Gans, Ente und Taube (zusammen 25% aller bestimmbaren Knochen), von Wildvögeln wie Rebhuhn, Amsel, Drossel usw. (zusammen 7%)), Pfotenknochen von Hasen (16%), Froschreste (2%) sowie zahlreiche Schalen von Weinbergschnecken, Eiern und Austern. Das Schwein (30–50% der Tierknochen aus dem ganzen Stadtgebiet) und das ertragreichere Rind haben die grösste Fleischmenge geliefert. Zur Versorgung der Stadt, die im späten 2. und frühen 3. Jahrhundert n. Chr. schätzungsweise 15'000 bis 20'000 Einwohner zählte, waren die zahlreichen Gutshöfe im Umland der Colonia Raurica verantwortlich. Zahlreiche Schweine, aber auch Hausgeflügel, Schafe und Ziegen wurden auch innerhalb der Stadt in Ställen und Hinterhöfen gehalten. Die Jagd auf Hasen, Wildvögel und selten auch auf Hirsch, Reh, Wildschwein oder Elch hat das Fleischangebot nur in bescheidenem Masse bereichert. Die kleinen und fragilen Reste von Fischen und Eiern (Abb. 15,1) wurden bei Ausgrabungen nur selten beobachtet, obwohl sie einen sehr wichtigen Teil der Ernährung anzeigen. Insbesondere der Fischfang in Rhein, Ergolz und Violenbach ist nicht zu unterschätzen! Im Küchenboden der Insula 30 haben sich immerhin 526 Fischreste erhalten, die vorwiegend von Äschen, Salmen und grossen Forellen stammen.

Während die Tierknochen in unseren Böden gut überdauern, sind die pflanzlichen Reste nur in Ausnahmefällen erhalten. In Augst und Kaiseraugst konnten pflanzliche Nahrungsmittel bisher nur in Form von verkohltem Getreide nachgewiesen werden (vgl. Tabelle 2 und Anm. 7). Die am häufigsten nach-

Jahr	1962	1964–66	1963–66	1969
Grabung	Insula 30 Küchenboden	Insula 31	Kurzenbettli Mansio	Venusstrasse
Anzahl Knochen	2768	1995	1984	4838
	%	%	%	%
Rind	1,2	39	32	48
Schwein	48	38	41	30
Schaf/Ziege	0,6	17	12	13
Pferd	–	0,3	4	7
Hund	–	0,2	1,4	1,2
Hausgeflügel	25	?	?	1,6
Wildtiere	25	5	10	1,5

Tabelle 1: Römische Tierknochen aus Augst (nach E. Schmid, vgl. Anm. 8).

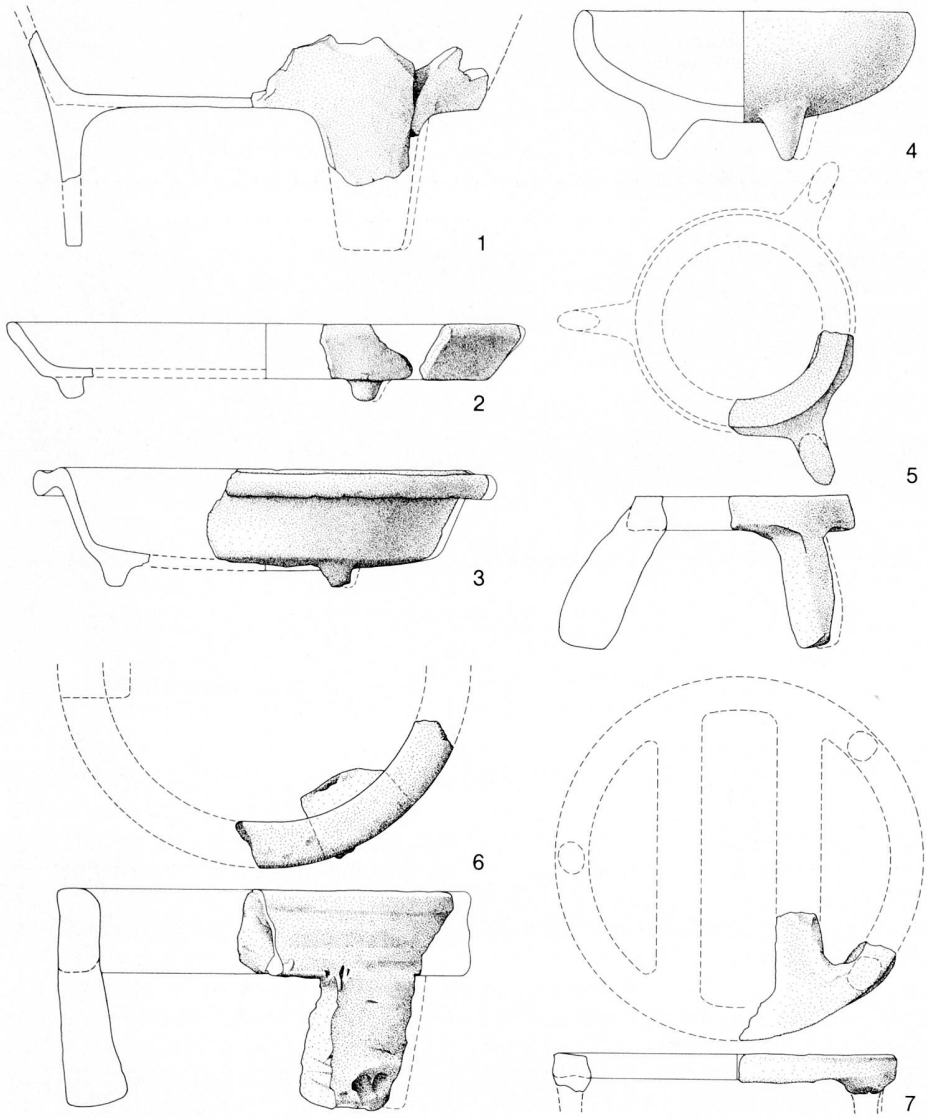


Abb. 4
Dreibeingefässe und Feuerroste aus Ton (Nachweise Anm. 20). 1 Kochtopf aus grobem Ton des frühen 1. Jahrhunderts, 2–4 verschiedene Teller bzw. Näpfe mit feinen Füsschen, 5–7 Roste aus grobem Ton mit je drei Füssen, auf denen beliebige Kochtöpfe mit flachem Boden in die Herdglut gestellt werden konnten (selten!). Vgl. den Eisenrost Abb. 23. M. 1:4.
Récipients à trois pieds et supports de marmites en terre cuite.
Trepiedi e griglie di ceramica.

gewiesenen Getreidesorten sind Saatweizen, Roggen, Emmer und Gerste (Abb. 14). Ein mehrere Liter umfassender Vorrat von Saatweizen aus dem 3. Jahrhundert kam 1984 im westlichen Keller des »Handwerkshauses« in der Schmidmatt in Kaiseraugst zum Vorschein[9]. Er war mit auffallend kleinen Roggenkörnern »verunreinigt«, enthielt aber weder Spelzen noch Spindelreste und fast nur schwere Unkrautsamen, was darauf schliessen lässt, dass der Getreidevorrat in bereits gedroschenem und geworfeltem Zustand eingelagert worden ist[10].

Getreide wurde in erster Linie zu Brot verarbeitet. Nach dem Dreschen, evtl. Darren, Stampfen und Worfeln wurden die entsprechenden Körner in einer Steinmühle gemahlen, von denen zahlreiche Exemplare aus Augst und Kaiseraugst bekannt sind (Abb. 1). Das Mehl verschiedenster Getreidesorten wurde, teils mit Zusätzen wie Most und Hirse zur Säuerung oder Kleie, zu Broten mannigfaltiger Rezeptur, Form und Grösse verarbeitet (Abb. 2)[11]. Vom Backvorgang selbst zeugen verschiedene Backöfen in Augster Privathäusern und Tabernen (Abb. 24). Daneben war Getreide, vor allem bei den einfachen Volksschichten, auch Grundstoff für den *puls* (einem weit verbreiteten Brei

Jahr	1966	1939	1983	1984
Grabung	Brandgrab beim Osttor	Insula 24 Brandschicht	Schmidmatt Keller - West	Schmidmatt Gewerbehalle - Ost
Probe	FK 5868	Inv. Nr. 39.3857	FK B8567 + B9016	FK B9428
Einkorn (cf.)	?	-	-	1
Emmer	sehr viel	} 40	-	23
Dinkel	?		-	5
Saatweizen	?	76	2202	1
Weizen (spec.)	?	61	?	> 200
Roggen	?	10	1035	97
Hafer	?	-	-	10
Hirse (2 Arten)	?	-	-	7
Gerste (cf.)	viel	-	-	16
Ackerunkräuter	x	-	514	78

Tabelle 2: Verkohlte römische Getreidefunde aus Augst und Kaiseraugst, Stückzahlen (nach S. Jacomet, vgl. Anm. 7).

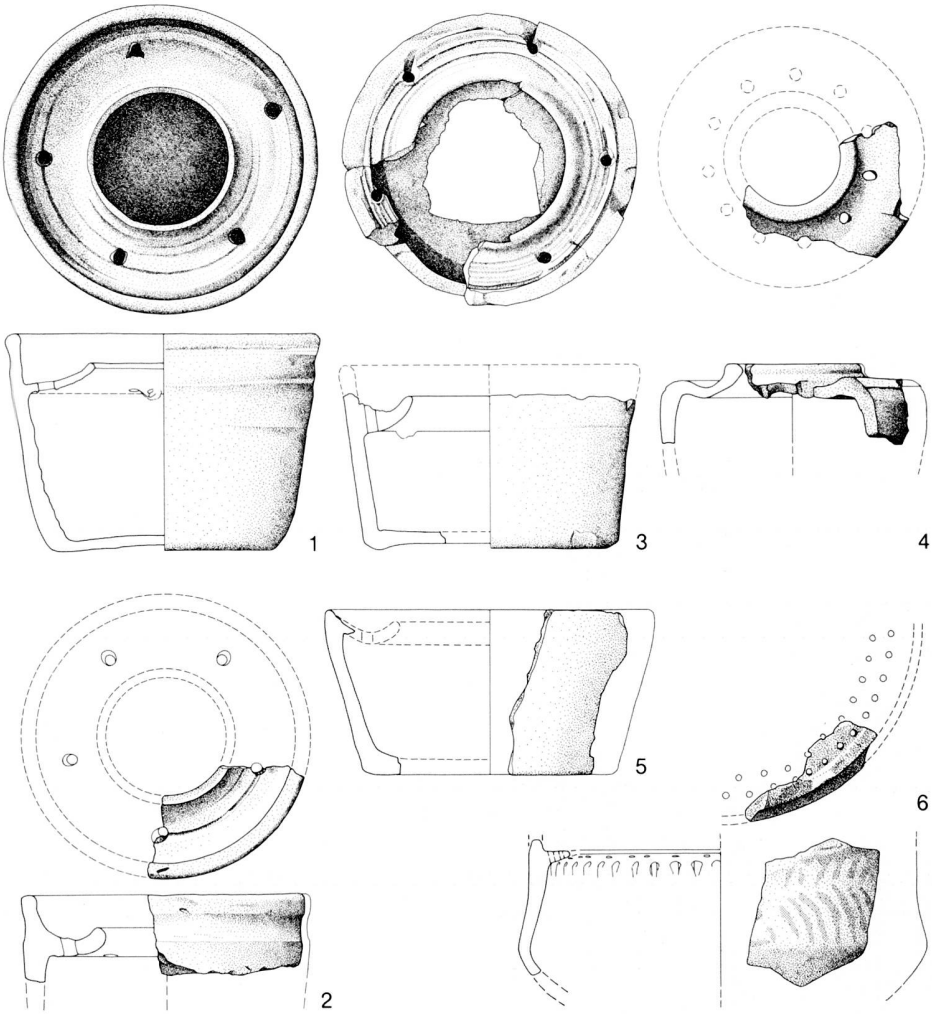


Abb. 5
»Milchkochtöpfe« aus Ton (Nachweise Anm. 21). Versuche mit einer Rekonstruktion der Form 1–3 haben gezeigt, dass im Topf aufkochende Milch durch die enge Öffnung zwar hochsteigt, auf dem inneren Kragen aber soweit wieder abkühlt, dass sie durch die Löcher wieder nach unten zurückfliesst, ohne dass ein Tropfen über den Gefässrand gelangt.
4–6 abweichende Formen, Deutung unsicher. M. 1:4.
Pots à cuire le lait, en terre cuite. Un essai de cuisson a montré que le lait à ébulition tend à monter dans l'étroite embouchure, s'y refroidit aussitôt et retombe dans le récipient par les ouvertures.
Pentole per il latte di ceramica. E stato dimostrato, che il latte bollendo sale attraverso la strettoria, si raffredda e cola di nuovo giù attraverso i fori.

aus Dinkel, Wasser und Salz) und die *polenta* (Gerstenbrei). In unserer Gegend ist zudem auch in Betracht zu ziehen, dass die einheimische, »keltische« Bevölkerung ihre angestammten Gerichte auch zur Zeit der römischen Kolonisierung zubereitete; zu denken wäre hier etwa an Pökelfleisch oder *met* (honiggesüsstes Gerstenbier).

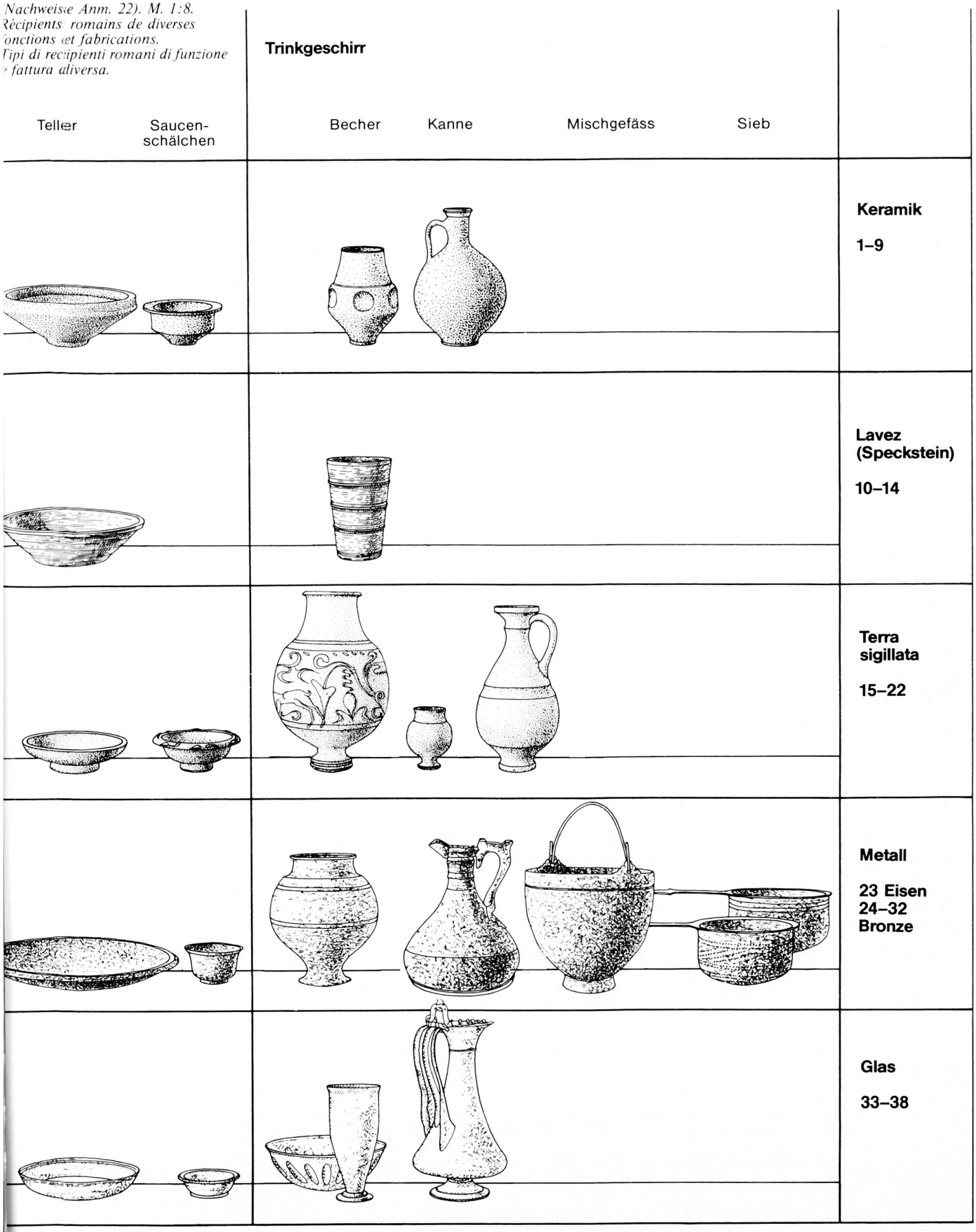
Aus den feuchten Fundschichten von Oberwinterthur konnte eine Vielzahl von Pflanzenresten geborgen und analysiert werden, die uns einen erstaunlich reichen Speisezettel präsentieren (vgl. S. ff.): An Gemüsen sind Kohl, Gänsefuss, Amarant, Ackersalat, Brennessel, Mohrrübe und Zichorie nachgewiesen (in deutschen Fundorten ferner Rüben, Knoblauch, Sauerampfer, Pastinak usw.), Schlafmohn- und Leinsamen dienten wahrscheinlich als Öllieferanten, an Gewürzen fanden sich Koriander, Fenchel, Thymian, Dost, Sellerie und Dill. Obst ist mit Apfel, Birne, Brombeere, Himbeere, Erdbeere, Zwetschge, Pflaume, Schlehe, Holunder und Pfirisch (in Vindonissa auch Kirsche) bezeugt, und schliesslich fanden sich auch Reste von Walnuss und Haselnuss. Welche dieser Pflanzen allerdings wild gesammelt und welche kultiviert worden sind, kann beim heutigen Stand der Funde und Archäobotanik nur selten entschieden werden. Sicher importiert worden sind Reis (Neufund aus Zurzach, unpubliziert), Oliven, Pfeffer und andere exotische Gewürze, Kichererbsen, Feigen, Datteln und natürlich auch die sehr zahlreich belegten Austern (Abb. 16)[12].

Der Rebbau, die Kelterei und die Zubereitung von Weingetränken waren Bestandteile antiker Lebensmittelversorgung, die auch in den nördlichen Provinzen nicht wegzudenken sind[13]. Unter der römischen Herrschaft wurde der Rebbau auch nördlich der Alpen forciert, um der grossen Nachfrage gerecht zu werden. Bekannte Weingegenden wie das Moselgebiet haben ihre Bedeutung seit römischer Zeit bis heute beibehalten. Im Territorium der Colonia Raurica, im heutigen Rebgebiet (!) der Unteren Klus bei Aesch BL, kamen vor Jahren sogar Rebstöcke zum Vorschein, die nach Ausweis der C14-Datierung spätrömisch sind[14]. Auch in Augst ist der Weinanbau durch einige Rebmesserfunde bezeugt.

Neben der gallischen und helvetischen Weinproduktion, für die Transport und Lagerung in Holzfässern typisch ist, wurde aber auch Wein aus den Mittelmeerländern in beachtlichen Mengen importiert, wie Massen von Weinamphoren zeigen (Abb. 17,3). Inschriften auf den Amphoren sowie deren Form und Machart lassen als Ursprungsländer Griechenland, Italien, Südfrankreich, Spanien und Nordafrika erkennen.

	Kochgeschirr				Auftraggeschirr	
	Kochtopf	Backplatte	Reibschüssel	Wasserkrug	Platte (Tablett)	Schüssel
Keramik **1–9**						
Lavez (Speckstein) **10–14**						
Terra sigillata **15–22**						
Metall **23 Eisen** **24–32 Bronze**						
Glas **33–38**						

Abb. 6
Römische Gefässtypen unterschiedlicher Funktion und Machart (Nachweise Anm. 22). M. 1:8.
Récipients romains de diverses fonctions et fabrications.
Tipi di recipienti romani di funzione e fattura diversa.



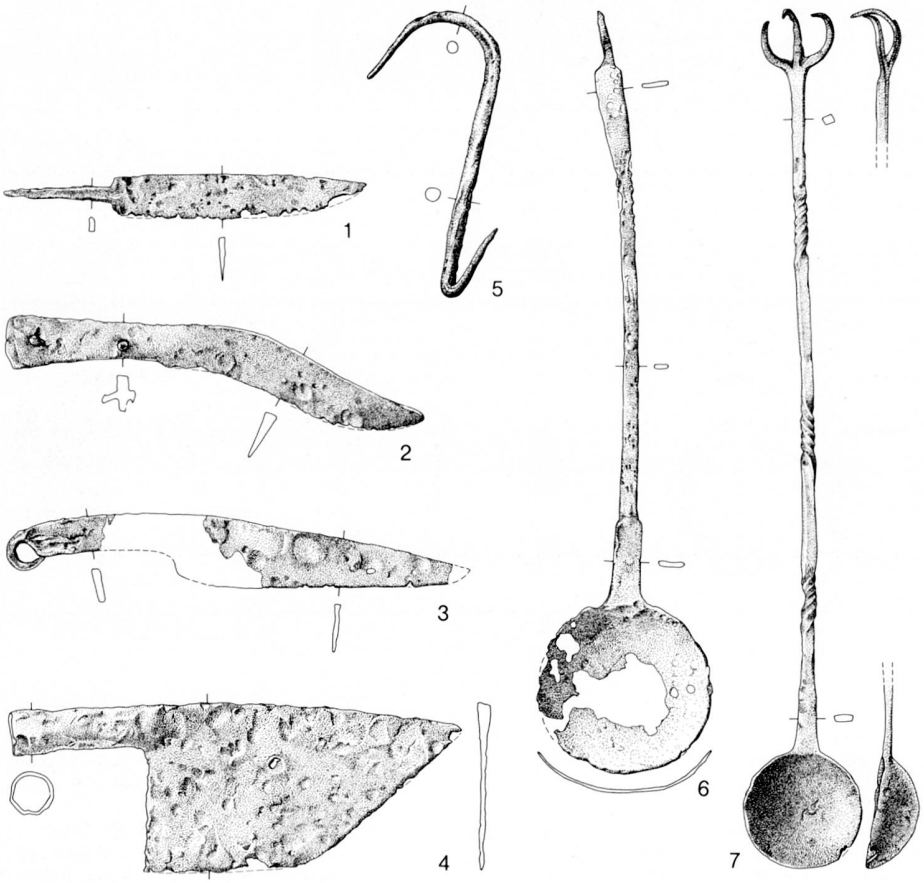


Abb. 7
Verschiedene Küchengeräte aus Eisen (Nachweise Anm. 23): 1–3 »Rüstmesser«, 4 Hackmesser für Fleisch, 5 Fleischhaken, 6 einfache Schöpfkelle, 7 Kombinationsgerät mit Fleischhaken und Rührkelle. M. 1:4.
Diverses ustensiles de cuisine en fer.
Utensili di cucina in ferro.

Mit diesen Feststellungen über die in der Schweiz archäologisch bezeugten pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittel sind wir aber schon an der Grenze der sicheren Aussagemöglichkeiten. Die bekannten römischen Essgewohnheiten aus dem Mittelmeerraum wurden sicher nicht vollumfänglich und in allen Bevölkerungsschichten nördlich der Alpen übernommen. Die Funde machen es schwer abzuwägen, wie im Laufe der römischen Okkupationszeit die italischen Sitten und die einheimisch-keltischen Gewohnheiten nebeneinander bestanden bzw. inwiefern sie sich im Laufe der Zeit vermischten. Der umfangreiche Export von römischem Bronzegeschirr ins freie Germanien[15] lässt allerdings vermuten, dass mediterrane Ess- und Trinkkultur in der Oberschicht des Nordens als nachahmenswert empfunden wurde – ein Phänomen, das wir seit dem Fürstengräberhorizont der Hallstattzeit beobachten können.

Speisezubereitung: Kochen und Backen

Die weitaus häufigsten Zeugen römischer Speisezubereitung in Augst sind die Kochgeschirre aus Ton. Unter den unzähligen Gefässfragmenten dominieren – vom Ess- und Trinkgeschirr vorerst einmal abgesehen – der Kochtopf (*aula, olla, caccabus*[16]; Abb. 6,1 und 18), die Auflaufform (*patina*; Abb. 6,2 und 19) sowie die Reibschüssel (*mortarium*; Abb. 6,3.15 und 20). Die

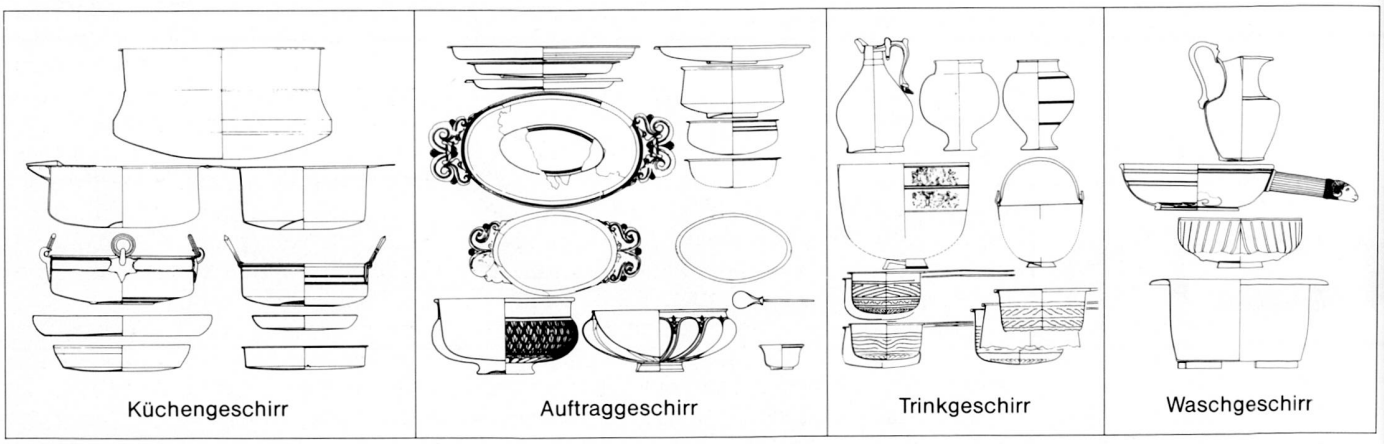


Abb. 8
Kaiseraugst-Dorfstrasse, Bronze-Depotfund von 1976: Dem Küchengeschirr zuzuordnen sind ein grosser Kochtopf, vier Mischgefässe und vier Backplatten; das Auftraggeschirr besteht aus vier runden und drei ovalen Tabletts, drei Schüsseln, zwei Wasserbad-Doppelbehältern, einem Silberlöffel und einem Saucenschälchen; zum Trinkgeschirr gehören ein Weinkrug, zwei grosse Becher, zwei Mischeimer und vier Siebe mit zugehörigen Kellen; als Waschgeschirr schliesslich sind zu interpretieren: eine Wasserkanne, eine Auffangschale mit verziertem Griff, eine gerippte Waschschüssel sowie ein tiefes Waschbecken. Nicht abgebildet sind drei Bronzestatuetten und sieben Münzen desselben Versteckfundes. Mitte 3. Jahrhundert. M. 1:16 (Abb. nach T. Tomasevic-Buck, wie Anm. 30; Zusammenstellung nach S. Martin-Kilcher).
Kaiseraugst-Dorfstrasse. Dépôt de vases en bronze (1976). Ustensiles de cuisine, plateaux, service à boire et aquamaniles.
Kaiseraugst-Dorfstrasse. Deposito di bronzi trovato nel 1976: vasellame di cucina, stoviglie, recipienti lavastoviglie.

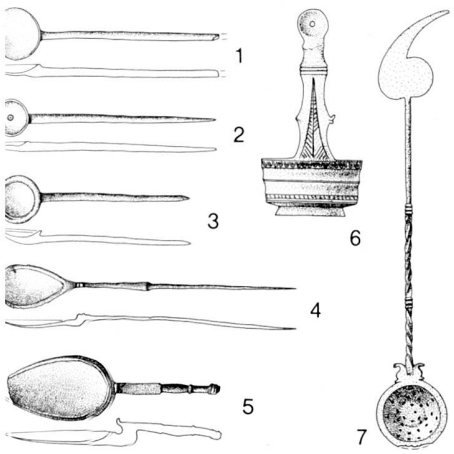


Abb. 9
Auswahl von Tafelgeräten (Nachweise Anm. 32). 1–4 cochlearia für Eier, Schnecken und Muscheln (1.2 aus Bein, 1. Jahrhundert; 3 Bronze, 1. Jahrhundert; 4 Bronze, 2. Jahrhundert); 5 ligula für Saucen und »Suppen«, Bronze, verzinnt; 6 Weinschöpferchen (cyathus) mit einfachem Weinsiebchen am Griffende, Bronze, 1. Jahrhundert; 7 Kombinationsgerät mit Zahnstocher und Weinsiebchen aus Silber, 4. Jahrhundert. M. 1:4.
Ustensiles de table: cuillères, louche à vin; cure-dent et passoire à vin.
Scelta di stoviglie: cucchiai, cucchiaione per il vino e stuzzicadente con colino per vino.

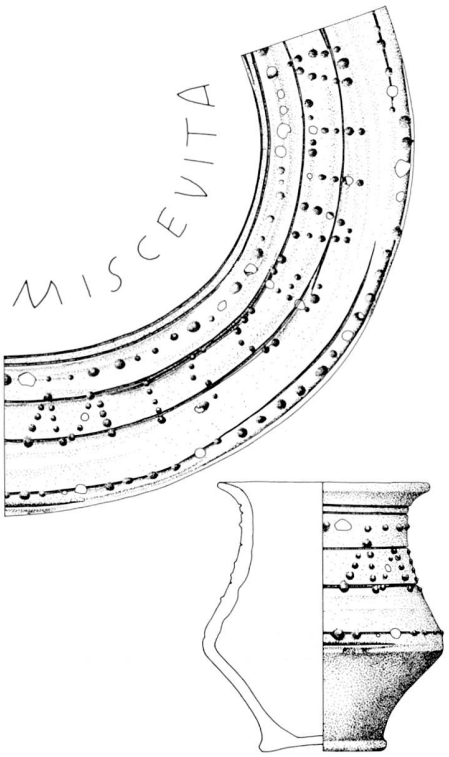


Abb. 10
Ganz erhaltener, rotbrauner Glanztonbecher mit Trinkspruch in Barbotine-Pünktchen: MISCE VITA (etwa: »mische den Wein, mein Liebchen«), 2. Jahrhundert n.Chr., Kaiseraugst, Auf der Wacht (Inv.Nr. 1973.10271). M. 2:5.
Gobelet avec inscription: MISCE VITA (trad.: »mélange le vin, ma chérie«).
Bicchiere rosso-marrone con scritto: MISCE VITA (circa »mischia il vino, tesoruccio«).

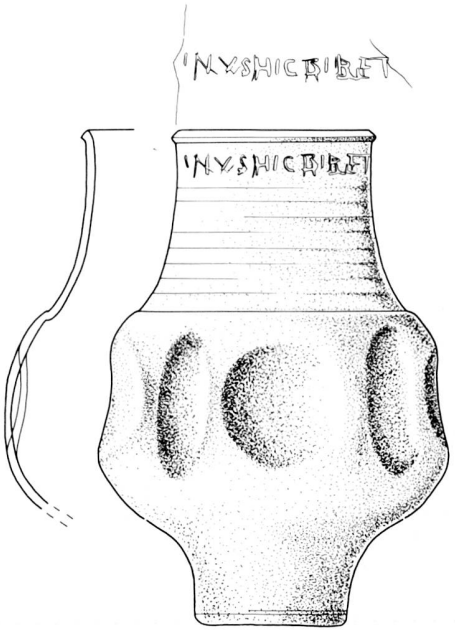


Abb. 11
Fragmentierter grosser Faltenbecher mit Ritzinschrift (Graffito), die nach dem Brand, d.h. wohl vom Besitzer angebracht worden ist: (REG?)INVS HIC BIBET (etwa: »aus diesem Becher trinkt Reginus«), 3. Jahrhundert n.Chr., Kaiseraugst-Tränkgasse (Inv.Nr. 1964.10969). M. 2:5.
Grand gobelet à dépressions, avec inscription incisée (REG?)INVS HIC BIBET (trad.: »Reginus boit dans ce gobelet«).
Grande bicchiere con graffito: (REG?)INVS HIC BIBET (circa: »da questa coppa beve Reginus«).

flache, oft feuerfeste *patina* diente zur Zubereitung von zahlreichen gleichnamigen Gerichten, denen Apicius ein eigenes Kapitel in seinem Kochbuch gewidmet hat[17], sowie von Getreidebrei. Diese Back-, Auflauf- und Auftragsplatten wurden grösstenteils in Augst selbst getöpfert, und Brandspuren an manchen Stücken zeigen, dass sie im Backofen oder auf Glut und heisser Asche verwendet worden sind. Aus der Vielzahl solcher Funde ist abzuleiten, dass *patinae* als Gericht sich in Augst grosser Beliebtheit erfreuten. Das gleiche dürfen wir für das stark variierbare Gericht *moretum* annehmen, dessen Namen von *mortarium* (Mörser) abgeleitet ist. Als *mortarium* wurden sowohl Steinmörser (Abb. 20,2) bezeichnet, als auch tönerne Reibschüsseln (Abb. 20,3), wie eine Ritzinschrift auf einem Fund aus Pfünz in Bayern beweist[18]. Reibschüsseln aus Keramik sind in Augst und Kaiseraugst so auffallend häufig, dass daraus auf sehr häufige Zubereitung von *moretum* geschlossen werden kann: Im *mortarium* wurde mit Hilfe eines steinernen (Abb. 20,1) oder hölzernen Reibers ein Gericht aus Frischkäse (vgl. Abb. 3), Öl und pikanten Gewürzen kalt gerieben, das mit Brot verzehrt wurde. In der *appendix Vergiliana* ist auf hübsche Art beschrieben, wie ein einfacher Kleinbauer sein *moretum* mit Knoblauch, Koriander, Sellerieblätter, Raute, Käse, Salz, Öl und Essig zubereitet und dies als Mittagessen mit frischem Brot isst[19].

Der römische Kochtopf variiert – entsprechend seiner vielseitigen Verwendung – in Form, Grösse und Material sehr stark, und natürlich ist das wechselnde Formempfinden der Zeit selbst beim einfachen Kochtopf nicht spurlos vorbeigegangen. Am häufigsten ist der eigentliche hohe Kochtopf (*aula, olla*) aus stark gemagertem Ton, oft von Hand ohne Töpferscheibe geformt und in aller Regel mit starker Brandschwärzung im Bereich des Bodens (Abb. 6,1 und 18). Bedeutend seltener sind niedrigere Kochgeschirre mit weiter Mündung aus Ton oder Bronzeblech (*caccabus*). Solche einfachen Kochtöpfe und -pfannen wurden entweder direkt auf die Glut gestellt oder auf einen Rost aus Eisen (Abb. 23) bzw. auf unförmige Dreibeinständer aus Ton (Abb. 4,5–7). Manchmal können Ständer und Topf auch als Dreibeingefäss kombiniert sein (*tripus*; Abb. 4,1–4). Spezialgefässe zum Kochen von Milch (Abb. 5) scheinen eine Augster Spezialität zu sein; sie sind in anderen Fundorten der nördlichen Provinzen nur ganz vereinzelt beobachtet worden. Eiserne Kochtöpfe und Bratpfannen aus Augst sind nur in wenigen Exemplaren erhalten (Beispiel Abb. 6,23).

In der römischen Küche hatten auch, neben dem Kochgeschirr, die Geräte ihren festen Platz: Steinmörser (Abb.

Abb. 12
Augst, Stadtvilla in der Insula 30, Ausschnitt: 1 Mosaiksaal, Sommer-Speisesaal (mit Platz für ein hölzernes Triclinium); 2 Küche mit erhöhtem Herd; 3 Praefurnium (Einfeuerungsloch) für Bodenheizung in 5; 4 Vorraum mit Treppenstufen; 5 heizbares Winter-Speisezimmer; 6 Innen-Porticus (Umgang); 7 Innenhof mit Garten und Regenrinne; 8 Schlafzimmer; 9 Werkstatt; 10 Porticus-Latrine (am Strassenrand); 11 Privatbad. Der vereinfachte Plan gibt die Grabungssituation mit den jüngsten Befunden der 1. Hälfte des 3. Jahrhunderts n.Chr. wieder. M. 1:120.
Augst, Insula 30. Secteur des salles à manger: 1 avec mosaïque, 5 chauffable; 2 cuisine avec fourneau.
Augst, insula 30, dettaglio con sala dei mosaici, sala da pranzo per l'inverno riscaldabile e cucina con zoccolo per focolare.

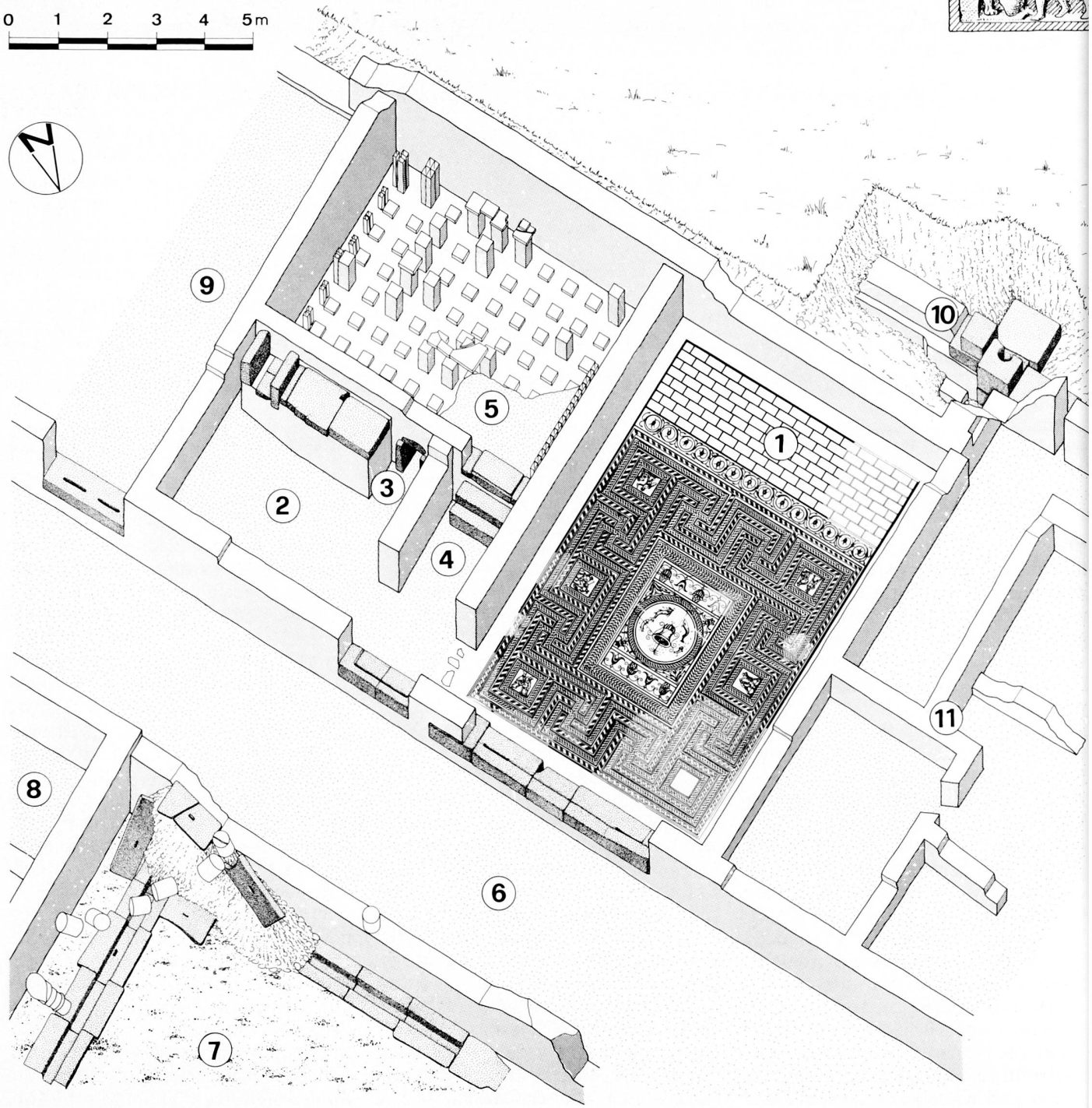
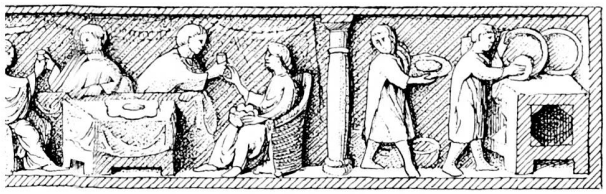


Abb. 13
Relief mit Mahlzeit- und Küchenszene von der Igeler Säule, einem Grabmonument des 3. Jahrhunderts bei Trier. Links zwei Diener am Schanktisch; in der Mitte zwei Männer auf dem Liegesofa und zwei Damen auf Korbsesseln, um einen gedeckten Tisch gruppiert; rechts zwei Diener an einer Anrichte mit grossen Auftragplatten. Ganz rechts ein Blick in die Küche (vgl. Anm. 36).
Bas-relief avec scène de banquet et de cuisine, de la dite »colonne d'Igel« près de Trèves, monument funéraire du IIIème s. après J.-C.
Rilievo con scena da pranzo e di cucina della colonna di Igel, monumento funebre del 3° secolo d.C. presso Trier.

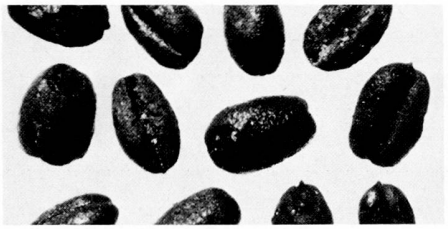


20,2), Handmühle (Abb. 1, links), Feuerhaken und Handbeil, Rüst- und Hackmesser (Abb. 7,1–4), Schöpfkellen (Abb. 7,6.7) usw. Ein Grossteil der Ausrüstung bestand allerdings aus Holz und anderen vergänglichen Materialien. Bildliche Darstellungen und erhaltene Originale anderer Fundstellen zeigen uns hölzerne Kellen und Quirle, Tische und Sockel, Fässer und Eimer, Säcke und Körbe.

Über die bauliche Anlage von Küchen in Augster Privathäusern sind wir bislang nur spärlich unterrichtet. Einzig eine Grossküche in der luxuriösen Stadtvilla von Insula 30 wurde als solche erkannt und gezielt untersucht (Abb.12)[24]. Sie liegt unmittelbar neben dem Sommer-Speisesaal mit dem Gladiatorenmosaik und einem kleineren, heizbaren Winter-Speisezimmer. In ihrer grosszügigen Anlage mit erhöhter Herdstelle entspricht sie Vorbildern aus dem Süden[25]. Die einfachen, bodenebenen Herdstellen mit halbrundem Ziegelmauerkranz und Drehstein für den Kessel-Galgen waren die geläufigen Einrichtungen in den Küchen und Werkhallen der einfachen Bevölkerung[26].
Die Speisezubereitung fand jedoch nicht nur im privaten Haushalt statt, sondern auch in spezialisierten Betrieben und in den Gaststätten. Augst ist für seine zahlreichen Metzgereien mit Räucherkammern aus Ziegelmauerwerk (Abb. 25) bekannt geworden[27] und man vermutet daher, dass durch Räuchern haltbar gemachte Fleischprodukte (Schinken, Würste?) aus der Colonia Raurica exportiert worden sind. Nur auf den Verzehr an Ort und Stelle ausgerichtet waren die Tabernen. Der eindrücklichste Befund kam 1965–67 in der Insula 5 unmittelbar nördlich des Theaters zum Vorschein[28]: Die enge, rund 10x6 m messende Gaststube wird von einem noch intakten Backofen von etwa 2 m Durchmesser (Abb. 24) mit angebauter offener Herdstelle dominiert. Im Ofen drin stand noch ein Faltenbecher, als hätte sein letzter Benützer seinen »Glühwein« warm stellen wollen. Man kann sich lebhaft vorstellen, dass in dieser Taberne »in zentraler Lage« Speisen und Getränke den Passanten feilgeboten und laufend frisch zubereitet worden sind.

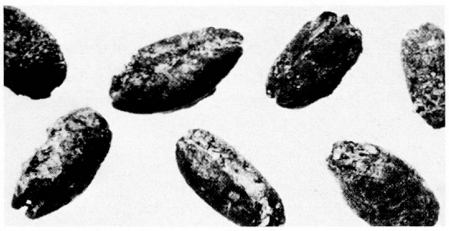
Verpflegung: Essen und Trinken

Über das Essen und Trinken in Augusta Rauricorum informieren uns lediglich die zahlreichen Geschirrfunde sowie einige wenige architektonische Befunde von Speiseräumen. Bei der Interpretation der veschiedenen Formen von Auftrags-, Ess- und Trinkgeschirr (Abb. 8) sind wir auf Inschriften auf den Gefässen selbst (Abb. 10; 11), schriftliche Quellen und bildliche Darstellungen[29] angewiesen. Letztere liefern auch die einzigen Hinweise zu den Tafelsitten nördlich der Alpen (vgl. Abb. 13).
In reichen Gräbern und in Versteckfunden können umfangreiche Geschirrsätze aus Keramik oder Bronze zutage treten, die als eigentliche Ess- und Trinkservices zu bezeichnen sind und aus 2er-, 3er- oder Mehrfachsätzen bestehen können. Der kürzlich erst restaurierte und ausgewertete Bronzegeschirrfund von Kaiseraugst-Dorfstrasse enthält neben 26 Ess- und Trinkgefässen auch Geräte, die in der Küche bei der Speisezubereitung Verwendung fanden (u.a. die erwähnten flachen Backplatten – *patinae*) und ein Set von Waschgeschirr, das teilweise auch bei der festlichen Tafel von der Dienerschaft zum Händewaschen gereicht wurde – man ass ja in allen Bevölkerungsschichten von Hand; das einzige Besteck in heutigem Sinne, das bei Tisch verwendet wurde, war der Löffel[31]; Messer wurden hauptsächlich in der Küche gebraucht (Abb. 7,1–4), und die Gabel war in römischer Zeit noch gar nicht bekannt. Dafür kannte man zwei grundsätzlich verschiedene Löffeltypen: das schlanke *cochlear* aus Bein oder Bronze (Abb. 9, 1–4) mit spitzem Stiel, das für Eier, Schnecken und Muscheln verwendet wurde sowie die breite *ligula* (Abb. 9,5), mit der Suppen und Saucen »gelöffelt« wurden. In einem weiteren Sinne dem Essbesteck zuzuordnen sind die seltenen Zahnstocher, Weinsiebchen (Abb. 9,6.7) und – mit dem Waschgeschirr bei Tisch benutztes – Toilettgerät wie kleine Ohrlöffelchen, von denen der Kaiseraugster Silberschatz gleich fünf Exemplare geliefert hat[33].
Becher und Trinkschalen aus Ton und Glas tragen ab und zu Trinksprüche[34]. Bei den tönernen können diese entweder vor dem Brand durch den Töpfer in Hörnchenmalerei oder Barbotinetechnik (Abb. 10) angebracht sein, oder aber sie sind vom späteren Besitzer (oder einem Gast in einer Schankstube) eingeritzt worden (Abb. 11). Von den schwarzen »rheinischen Spruchbechern«, die so oft Trink- und Sinnsprüche in weisser Tonauflage zeigen, sind in Augst leider nur winzige Bruchstükke gefunden worden. Ein hübsches, völlig intaktes Becherchen des 2. Jahrhunderts aus Kaiseraugst zeigt eine mit kleinen Barbotinetupfen erzeugte Inschrift: MISCE VITA (Abb. 10). *Misce*

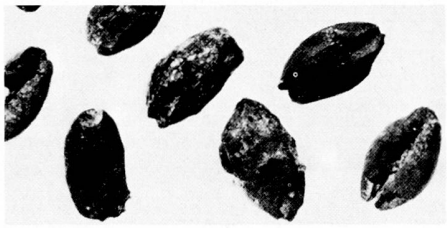


1

2



3



4

Abb. 14
Getreide: *Beispiele verkohlter Getreidekörner aus Augst und Kaiseraugst (vgl. Tabelle 2): 1 Saatweizen, Augst, Insula 24; 2 Roggen, Kaiseraugst-Schmidmatt, Gewerbehalle-Ost; 3 Emmer, Augst, Brandgrab im Rundbau beim Osttor; 4 Gerste, Augst, Brandgrab im Rundbau beim Osttor. M. 3: 1.*
Spécimens de céréales carbonisées provenant d'Augst et de Kaiseraugst.
Esempi di cereali carbonizzati di Augst e Kaiseraugst.

1

2

Abb. 15
Eier: *1 Bruchstücke von Eierschalen. Speisebeigabe im spätrömischen Grab Nr. 46 vom Gräberfeld Kaiseraugst-Stalden (Inv.Nr. 1951.782). – 2 Löffel (cochlear) aus Bronze mit noch anhaftendem Schalenbruchstück eines Hühnereis (Inv.Nr. 1970.8366). Dieser hübsche kleine Befund veranschaulicht sehr schön, dass diese cochlearia (weitere Beispiele Abb. 9,1–4) effektiv beim Eieressen verwendet wurden. M. 2:1.*
Coquilles d'oeufs et cuillère en bronze avec de restes d'une coquille d'oeuf de poule.
Frammenti di guscio d'uovo e cucchiaio di bronzo al quale è attaccato ancora un pezzo di guscio d'uovo.

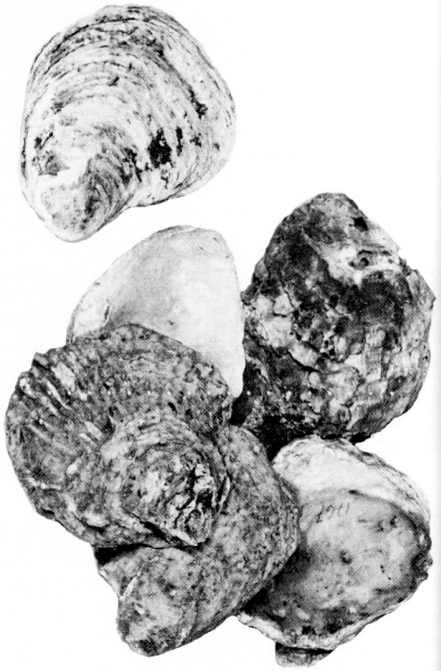


Abb. 16
Austern: *Kleine Auswahl von Austernschalen, wie sie in römischen Städten und grösseren Gutshöfen sehr zahlreich gefunden werden. Trotz morphologischer Differenzierungsmöglichkeiten ist es sehr schwierig, für die einzelnen Formvarianten die genaue Herkunft zu ermitteln (vgl. auch Anm. 12). Austern kommen mit Ausnahme der Ostsee an allen europäischen Küsten vor. Römischer Import ist vor allem von der Rhonemündung am Mittelmeer, von der Kanal-, Atlantik- und Nordseeküste in Betracht zu ziehen. (Augst, verschiedene Fundorte).*
Quelques coquilles d'huîtres, comme on en trouve en grandes quantités dans les agglomérations romaines et dans les grands établissements ruraux.
Piccola scelta di gusci di ostriche come si trovano in gran numero in città e grandi ville romane.

Apicius-Rezept Nr. 292[37]:

Vorderschinken (*petasonem ex musteis*)

Koche den Vorderschinken zusammen mit 1 kg **Gerste** (*bilibre* ***ordei***) und 25 getrockneten Feigen. Wenn er gekocht ist, entferne den Knochen, lasse das Fett über einem glühenden Kohlenbecken (*vatillum*) bräunen und beträufle den Schinken mit Honig oder – besser – gib ihn in den Backofen (*furnus*) und reibe Honig ein. Wenn er gebräunt ist, gib Süsswein (*passum*), Pfeffer, ein Zweiglein Raute und Wein (*merum*) in einen Topf und verrühre. Dann giesse die Hälfte dieser Pfeffersauce über den Vorderschinken und die andere Hälfte über zerbröseltes Süssweingebäck. Wenn dieses sich vollgesogen hat, giesse die noch übrige Pfeffersauce über den Schinken.

Apicius-Rezept Nr. 302:

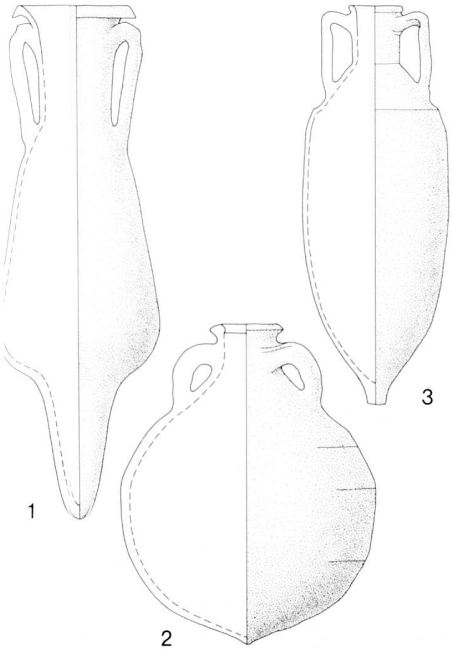
Eiercreme (*tyropatinam*)

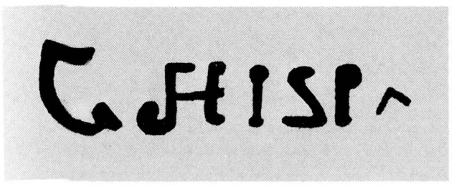
Nimm eine genügende Menge Milch, entsprechend dem Topf (*patina*), den du verwendest, und vermische die Milch mit Honig wie für einen Milchbrei. Füge 5 **Eier** (***ova***) auf 1/2 Liter (*ad sextarium*) oder 3 **Eier** auf 1/4 Liter (*ad eminam*) Milch hinzu. Rühre die **Eier** mit der Milch glatt, siebe die Mischung in einen irdenen Topf (*cumana*) und lasse sie auf kleinem Feuer kochen. Wenn sie steif ist, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Apicius-Rezept Nr. 413:

Sauce für Austern (*in ostreis*)

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Eidotter, Essig, scharfe Fischsauce (*liquamen*), Öl und Wein; nach Belieben auch Honig.
Interpretation: Man verrührt die Eidotter zunächst mit Öl, gibt dann Wein, Essig und *liquamen* (oder Salz) dazu und am Ende Pfeffer und gehackten Liebstöckel. Wenn man Honig zufügen will, tut man das am besten, ehe man Wein und Essig zugiesst.





4

Abb. 17
Fischsaucen, Öl, Wein: *1 Amphore für Fischsauce aus Spanien; 2 Kugelamphore für Olivenöl aus Spanien; 3 Weinamphore aus Italien. M. 1:16. 4 Pinselaufschrift auf einer Saucenamphore: G(arum) HISP(anicum), d.h. spanische Fischsauce. Etwas vergrössert (Nachweise Anm. 38). Amphores pour la sauce de poisson (1) et pour l'huile d'olive (2) espagnole; amphore à vin italien (3). Anfore per salsa di pesce (1), olio di oliva di Spagna (2) e vino d'Italia (3).*

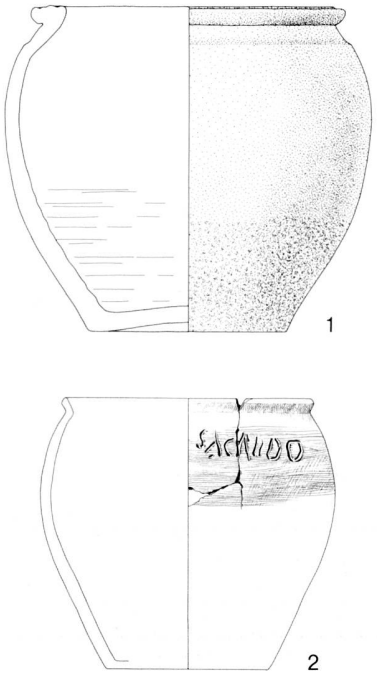


Abb. 18
Kochtopf *(aula, olla, caccabus): Von der Masse römischer Kochtöpfe aus Augst und Kaiseraugst sind hier je ein typischer früher (1) und ein später Vertreter (2) abgebildet. 1 orangeroter Ton, mit grober Quarzmagerung, scheibengedreht, typisch der gerillte Rand, Mitte 1. Jahrhundert (Inv.Nr. 1965.10328); 2 grauer, hartgebrannter Ton mit viel Magerungskörnern, typisch der feine Trichterrand und die Riefelung auf der Schulter (mit Graffito, vom Töpfer vor dem Brand angebracht), Kaiseraugst-Äussere Reben, Mitte 3. Jahrhundert (Inv.Nr. 1963.8115). M. 1:4. Parmi les marmites d'Augst et de Kaiseraugst, un type ancien (1) et un exemplaire tardif (2). Della grande quantità di recipienti per la cottura di Augst e Kaiseraugst sono presentati qui due esemplari tipici.*

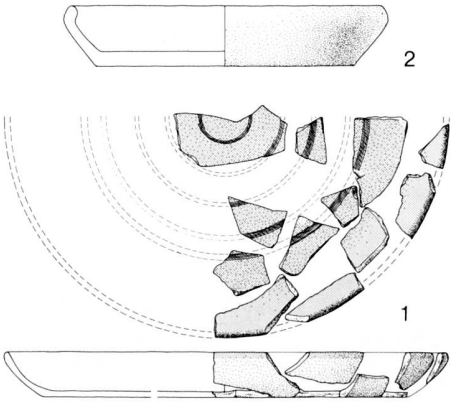


Abb. 19
Backplatte *(patina): Flachbodige, weite Platten mit einfachem Rand treten in Augst und Kaiseraugst sehr häufig auf und zeigen, dass die darin im Ofen oder auf der Herdglut zubereiteten Gerichte (patinae) auch hier im Norden sehr beliebt waren. Im späten 2. Jahrhundert und im 3. Jahrhundert n.Chr. sind solche Funde sogar besonders häufig! 1 frühes, importiertes Stück (1. Hälfte 1. Jahrhundert) aus beigem, sandigem Ton, sehr hart gebrannt, innen und bis 5 mm über den Rand mit dichtem, rotem Überzug (sog. »pompejanisch-rote Platte«, vgl. Anm. 39), aus Augst-Kastelen, Insula 6 (Inv.Nr. 1980.8082); 2 einheimisches Fabrikat aus hellrotem Ton mit braunem Überzug innen (Inv.Nr. 1944.4236). M. 1:6. Plat à cuire, pour les préparations à cuire sur le feu ou au four. Piatto di cottura per pietanze preparate in forno o sulla brace.*

Apicius-Rezept Nr. 377:

Spanferkel in Wein gekocht (*porcellum oenococtum*)

Brate das Ferkel an, dressiere es. Gib in die Kasserolle (*caccabus*) (in der das Ferkel gar gekocht wird), **Öl (*oleum*)**, **scharfe Fischsauce (*liquamen*)**, **Wein (*vinum*)**, Wasser und ein Bündel von Lauch und Koriander. Wenn das Ferkel halb gar ist, füge **eingedickten Most (*defrutum*)** hinzu, um Farbe zu geben. Gib Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Origanum, Selleriesamen und Laserwurzel in den Mörser (*mortarium*); stampfe; giesse *liquamen* und etwas von der Brühe dazu, in der das Ferkel kocht; mische dies mit **Wein** und **Süsswein (*passum*)**. Gib dies in die Kasserolle (*caccabus*) und lass es wieder aufkochen. Wenn es kocht, binde mit Stärkemehl (*amulum*). Richte das Ferkel auf einer Platte (*patina*) an, giesse die Sauce darüber, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

Apicius-Rezept Nr. 183:

Linsen mit Muscheln (*lenticula ex sfondylis*)

Nimm einen sauberen **Kochtopf (*caccabus mundus*)** (und koch die Linsen darin). Zerstampfe im Mörser (*mortarium*) Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Minze, Raute und Flohkraut; befeuchte die Mischung mit Essig; füge Honig, scharfe Fischsauce (*liquamen*) und eingedickten Wein (*defrutum*) hinzu, schmecke mit Essig ab und giesse dies in den **Kochtopf (*caccabus*)**. Dann faschiere gekochte Muscheln, (gib sie in den Topf) und lasse das Ganze aufkochen. Wenn es kocht, binde es. Serviere das Gericht in einer Schüssel (*boletar*) und giesse bestes Öl darüber.

Apicius-Rezept Nr. 154:

Saucen-Patina (*patina zomoteganon*)

Wasche beliebige rohe Fische und lege sie in eine **flache Pfanne (*patina*)**. Füge Öl, scharfe Fischsauce (*liquamen*), Wein und ein Bündel Lauch und Koriander hinzu. Während dies kocht, zerstampfe Pfeffer, Liebstöckel, Origanum und das gekochte Bündel, vermische es gut, giesse etwas von der Fischbrühe hinzu, rühre rohe Eier hinein und verarbeite das Ganze gründlich. Giesse die Sauce über die Fische in der **Pfanne (*patina*)** und lasse sie binden. Wenn die Masse steif genug geworden ist, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Apicius-Rezept Nr. 131:

Andere Patina, flüssig (*aliter patina fusilis*)

Nimm Schwarzkohl, wasche und reinige ihn, lass ihn kochen, dann erkalten und abtropfen. Nimm vier Hirne, von denen du die Nerven entfernst und lass sie kochen. Gib in einen Mörser (*mortarium*) 6 Skrupel Pfeffer (7 g), benetze ihn mit scharfer Fischsauce (*liquamen*) und zerreibe. Gib alsdann die Hirne hinzu und zerreibe von neuem. Gib schliesslich den Schwarzkohl hinzu und reibe alles zusammen. Schlag 8 Eier auf, füge je einen *cyathus* (1/2 dl) scharfer Fischsauce (*liquamen*), Wein (*vinum*) und Süsswein (*passum*) hinzu und verrühre mit dem was du vorher zerrieben hast. Fette eine **flache Pfanne (*patina*)** ein (fülle sie) und stelle sie in die heisse Asche. Wenn das Gericht gar ist, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

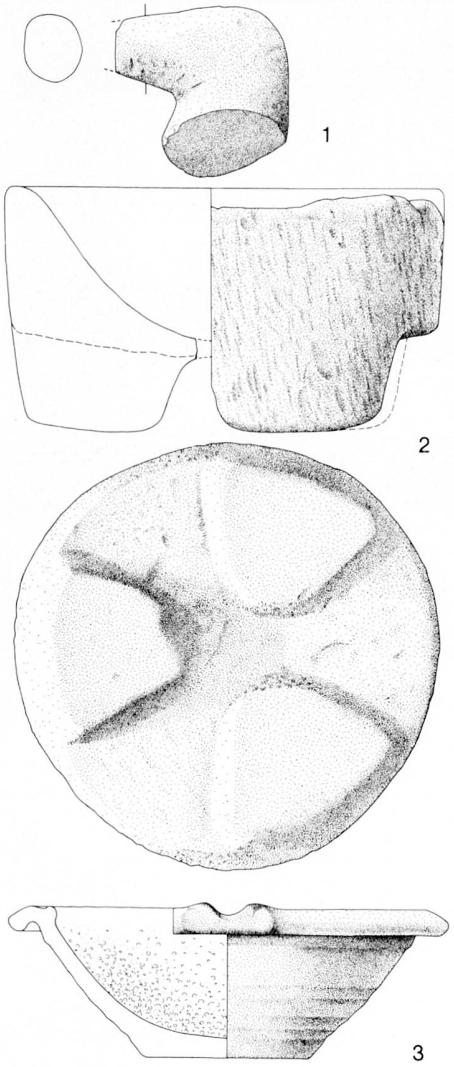


Abb. 20
Mörser und »Reibschüssel«
(mortarium): 1 Reiber aus dichtem Tavayannaz-Sandstein mit stark abgeschliffener Reibfläche (Rechtshänder!) (Inv.Nr. 1979.14038); 2 Mörser aus Buntsandstein, durch langen Gebrauch unten durchgescheuert (ohne Inv.Nr.); 3 kleine Reibschüssel aus rötlich-beigem Ton, innen mit dem typischen Quarzsandbewurf (Inv.Nr. 1982.5705). M. 1:4.
Mortiers et bol à râper.
Mortai.

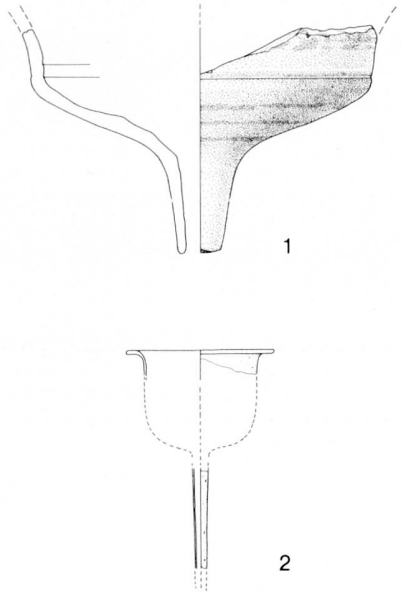


Abb. 21
***Trichter** (cornu, infundibulum): Trichter aus Keramik (1) sind äusserst selten, etwas häufiger treten solche aus Glas (2) zum Vorschein. Stücke aus Holz gab es sicher viele, doch meist sind sie im Boden vergangen. Der Name cornu weist auf einen Ursprung aus Horn (Trinkhorn, Trichter) hin. 1 aus Augst, Insula 31 (mit Keramik des 1. Jahrhunderts), mit weissem Überzug und roter Bemalung (Inv.Nr. 1961.9109); 2 Exemplar aus Glas, oft auch für Oele und Kosmetika verwendet, rekonstruiert aus zwei wohl nicht zusammengehörigen Teilen (Inv.Nr. 59.4391 und 48.1555). M. 1:4.*
Entonnoir.
Imbuti.

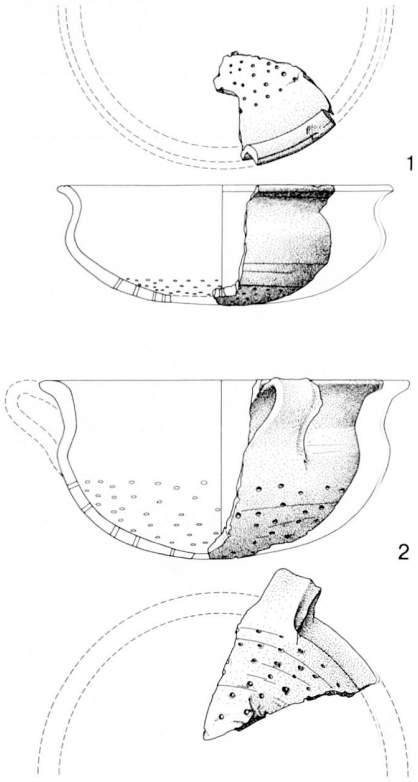


Abb. 22
***Sieb** (colum): Die Speisezubereitung erfordert häufig verschiedene Siebe, von denen wohl die meisten aus Gewebe- und Rutengeflechten bestanden, die sich nicht erhalten haben. Von den wenigen Sieben aus Keramik von Augst sind hier zwei schüsselförmige Stücke abgebildet: 1 hellroter Ton, von Augst, Insula 15 (Inv.Nr. 1965.7509); 2 rotbrauner Ton, mit Bandhenkel, von Augst, Insula 31 (Inv.Nr. 1963.10797). M. 1:4.*
Passoire.
Colino.

Apicius-Rezept Nr. 46:

Hirnwürfel (*isicium*)

Stampfe im **Mörser (*mortarium*)** Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gib scharfe Fischsauce (*liquamen*) hinzu, danach gekochtes Hirn und stampfe die Mischung gründlich, so dass keine Klümpchen zurückbleiben. Füge 5 Eier hinzu und bereite aus dem Ganzen eine glatte Masse. Schmecke mit *liquamen* ab, gib die Mischung in einen Kupfertopf (*patella aenea*) und lasse sie kochen. Wenn die Masse gar ist, stürze sie auf ein sauberes Brett und schneide sie in Würfel. Dann zerstampfe und mische im **Mörser** Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, giesse *liquamen* und Wein dazu und bringe die Mischung in einem Topf (*caccabus*) zum Kochen. Dicke sie unter kräftigem Umrühren mit angerührtem Mehl an und giesse die Sauce über die Hirnwürfel, die zuvor in eine Schüssel (*voletar, bzw. boletar*) gelegt wurden. Bestreue dies mit Pfeffer und serviere.

Apicius-Rezept Nr. 339:

Wildschweinkeule gefüllt à la Terentius (*perna apruna ita impletur Terentina*)

Stecke einen Holzspiess (*palus*) durch das Gelenk der Keule (d.h. am unteren Ende), um die Haut vom Fleisch zu trennen, so dass die Gewürze durch einen kleinen **Trichter (*cornulum*)** in den Zwischenraum ganz eingefüllt werden können. Stampfe Pfeffer, Lorbeer-Beeren und Raute; nach Belieben füge Laserkraut, scharfe Fischsauce (*liquamen*) bester Qualität, eingedickten Most (*caroenum*) und einige Tropfen bestes Öl dazu. Wenn die Keule mit dieser Mischung gefüllt ist, nähe die Öffnung mit einem Faden zu und gib die Keule in einen grossen Kessel (*zema*). Koche sie in Meerwasser mit Lorbeerschösslingen und Dill.

Apicius-Rezept Nr. 132:

Kalte Spargel-Patina (*patina de asparagis frigida*)

Wasche und schäle Spargel, zerstampfe sie im Mörser (*mortarium*), füge Wasser hinzu, **siebe** sie (*per **colum** colabis*). Dann gib ausgenommene Feigendrossel (*ficetula*) in einen Topf. Stampfe im Mörser (*mortarium*) 7 g Pfeffer mit scharfer Fischsauce (*liquamen*), füge je einen Löffel Wein und Süsswein (*passum*) hinzu, gib das Ganze in eine Pfanne (*caccabus*) mit 85 g heissem Öl und lasse es so kochen. Inzwischen fette eine flache feuerfeste Schüssel (*patina*) ein, gib 6 Eier, vermischt mit Fisch-Wein-Sauce (*oenogarum*), hinein, füge das Spargelpurée hinzu, giesse die vorher beschriebene Mischung darüber und garniere das Ganze mit den Vögeln. Lasse das Gericht in heisser Asche kochen, bestreue es mit Pfeffer und serviere es kalt.

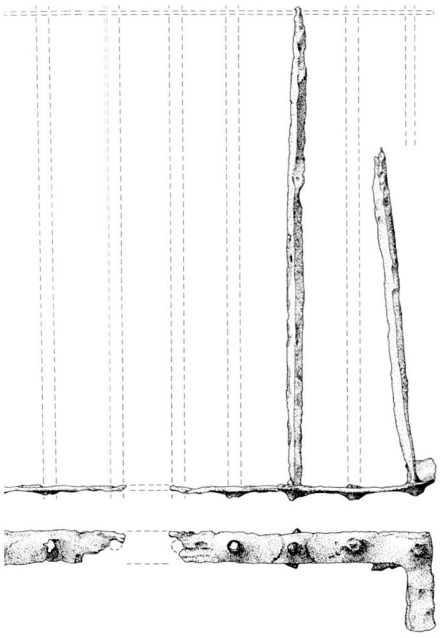
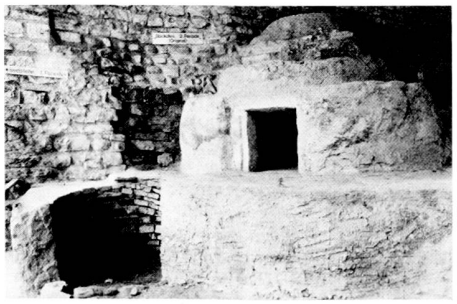
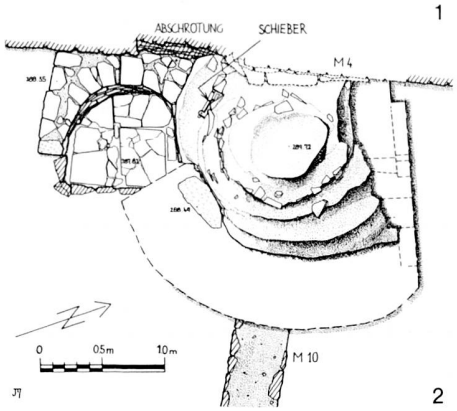


Abb. 23
***Koch- und Bratrost** (craticula): Das Kochen auf dem offenen Herdfeuer geschah auf drei Arten: Der Kochtopf bzw. die Backplatte konnte direkt auf die Glut oder in die heisse Asche gestellt werden (vgl. Apicius-Rezept Nr.132 auf der linken Seite) oder es wurde in einem Kessel aus Bronzeblech oder Eisen gekocht, der über dem Feuer an einer eisernen Herdkette hing. Diese Herdketten, von denen einige Exemplare aus Augst bekannt sind, waren in der Höhe verstellbar, ähnlich den neuzeitlichen Ketten aus dem Alpenraum (sog. »Häli«). Die Ketten hingen an einem hölzernen Drehgalgen, von dem oft noch der Drehstein am Boden neben der Herdstelle gefunden wird. Derartige Installationen finden sich häufig auch in Gewerbebetrieben, z.B. Wurstsiedereien. Die dritte Art zu kochen (und zu braten) war auf einem Rost aus Ton (Abb.4, 5–7) oder häufiger aus Eisen. Wie ein Mosaik aus Marbella/Spanien zeigt, kamen sowohl viereckige als auch dreieckige Roste vor (Abb. 26). Das hier gezeigte Stück stammt aus dem Süden von Augst und wurde beim Autobahnbau gefunden (Inv.Nr. 1967.4073a.b) M. 1:5.*
Grils pour cuire et pour rôtir. Les marmites et les plats à cuire étaient posés directement sur la braise, ou dans les cendres chaudes. On cuisait également dans un chaudron suspendu au-dessus du feu, par une crémaillère en fer, elle-même fixée à une potence pivotante en bois. On rôtissait aussi sur des grils en terre cuite ou plus généralement en fer.
Graticola. Si praticavano tre forme di cottura. La pentola era posata direttamente sulla brace o nella cenere oppure si appendeva un secchio alla catena direttamente sopra il fuoco. Le catene erano attaccate a una force di legno movibile.
La terza variante era quella su una graticola di ceramica o più spesso, di ferro.



1



2

Abb. 24
***Backofen** (furnus): Fast vollständig erhaltener Backofen aus Augst, Insula 5. Die gut erhaltene, abgetreppte Kuppel weist links eine Luftöffnung auf, ie mit einem Schieber aus einem Ziegelstück reguliert werden konnte. Links ist eine offene, halbkreisförmige Feuerstelle an den Ofen angebaut. 1 zeigt den konservierten Backofen, wie er heute unter einem Schutzhaus neben dem Theater in Augst besichtigt werden kann. 2 Grundriss (nach L. Berger), M. 1: 60.*
Four à pain pratiquement intact à l'insula 5, à Augst.
Forno quasi completo di Augst, insula 5.

Apicius-Rezept Nr. 373:

Spanferkel à la Vitellius (*porcellum Vitellianum*)

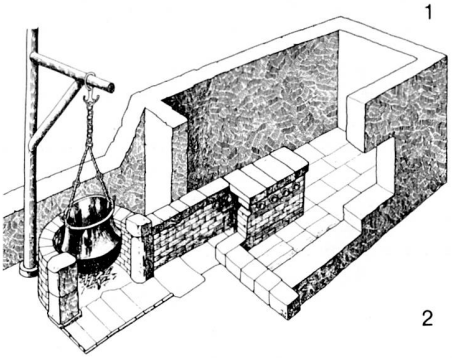
Dressiere das Ferkel wie Wildschwein, bestreue es mit Salz und brate es im **Backofen (*furnus*)**. Gib Pfeffer und Liebstöckel in den Mörser, befeuchte die Gewürze mit scharfer Fischsauce (*liquamen*) und mische sie mit Wein (*vinum*) und Süsswein (*passum*). Lasse dies in einem Topf mit ein wenig Öl kochen. Wenn das Ferkel gebraten ist, begiesse es mit dieser Sauce so, dass sie auch unter die Schwarte eindringen kann.

◂Apicius-Rezept Nr. 359:

Gebratenes Zicklein oder Lamm (*haedum sive agnum assum*)

Lasse das Tier in Öl und scharfer Fischsauce (*liquamen*) kochen. Mache Einschnitte ringsum und übergiesse es mit einer Mischung von Pfeffer, Laserkraut, *liquamen* und etwas Öl; brate es auf dem **Rost (*craticula*)**. Bestreiche es mit derselben Sauce, bestreue es mit Pfeffer und serviere.

1



2

Abb. 25
***Räucherkammer** (fumarium): Eine Spezialität provinzialrömischen Gewerbefleisses in Augst/Kaiseraugst sind die vielen Räucherkammern, die über das ganze Stadtgebiet verteilt sind, entlang der Steinlerstrasse (»Metzgerstrasse«?) jedoch eine auffallende Häufung zeigen (vgl. auch Anm. 27).*
1 Fundamentreste einer Räucherkammer in Kaiseraugst-Schmidmatt.
2 Rekonstruktion einer ähnlichen Anlage (mit angebauter Herdstelle) in Insula 23 (nach R. Laur-Belart).
3 Verbreitung von Räucherkammer-Befunden (Punkte) im Stadtareal von Augst/Kaiseraugst (Stand 1985).
Les fumoirs sont une spécialité de l'industrie alimentaire d'Augst et de Kaiseraugst.
Una specialità a Augst/Kaiseraugst sono i numerosi affumicatoi.

3

Apicius-Rezept Nr. 61:

Lukanische Würstchen (*lucanicae*)

Stampfe Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut, Raute, Petersilie, gemischte Kräuter (*condimenta*), Lorbeer-Beeren und scharfe Fischsauce (*liquamen*) und mische dies mit sehr fein gehacktem Fleisch; dabei wird alles nochmals gründlich gestampft. Zu dieser Masse füge *liquamen*, Pfefferkörner, reichlich Fett und Pinienkerne hinzu, stopfe damit eine lang und dünn ausgezogene Wursthaut (*intestinum*) und hänge die fertige Wurst zum **Räuchern (*ad fumum suspenditur*)** auf.

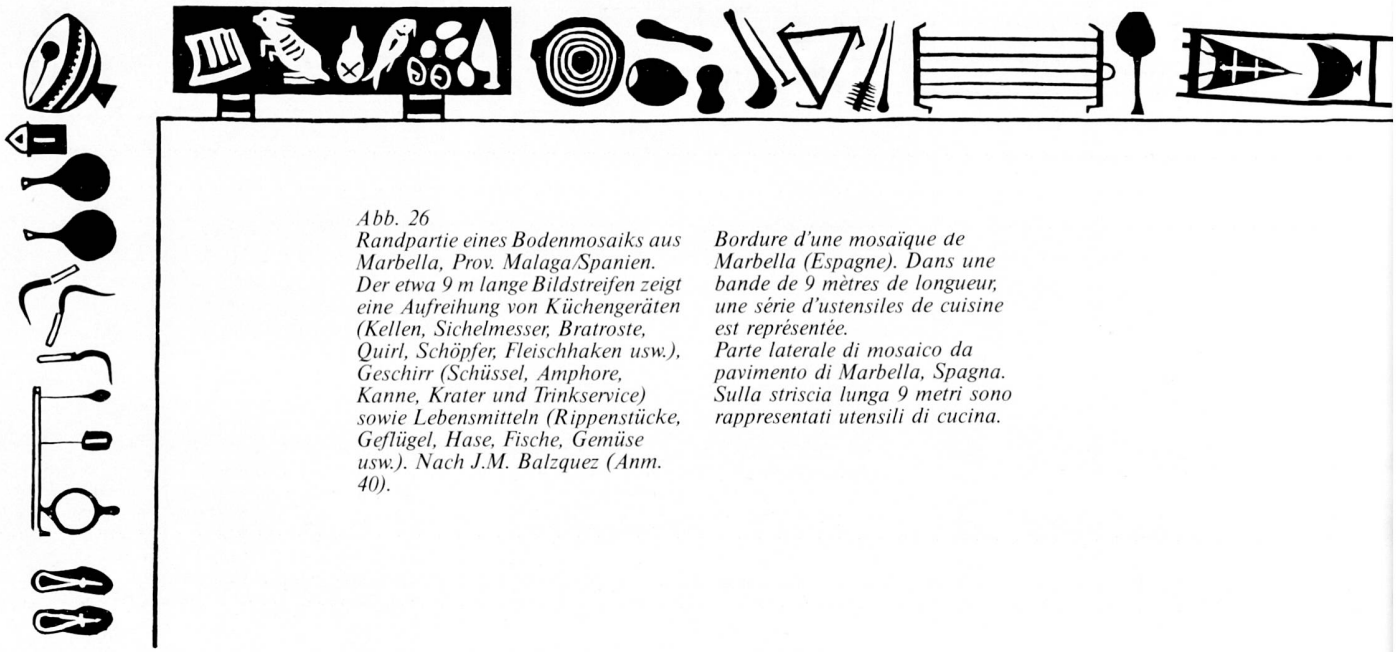


Abb. 26
Randpartie eines Bodenmosaiks aus Marbella, Prov. Malaga/Spanien. Der etwa 9 m lange Bildstreifen zeigt eine Aufreihung von Küchengeräten (Kellen, Sichelmesser, Bratroste, Quirl, Schöpfer, Fleischhaken usw.), Geschirr (Schüssel, Amphore, Kanne, Krater und Trinkservice) sowie Lebensmitteln (Rippenstücke, Geflügel, Hase, Fische, Gemüse usw.). Nach J.M. Balzquez (Anm. 40).

Bordure d'une mosaïque de Marbella (Espagne). Dans une bande de 9 mètres de longueur, une série d'ustensiles de cuisine est représentée.
Parte laterale di mosaico da pavimento di Marbella, Spagna. Sulla striscia lunga 9 metri sono rappresentati utensili di cucina.

ist die Aufforderung an die Wirtin oder Serviererin, den Wein mit Wasser, eventuell auch mit Honig oder Gewürzen, fachgerecht zu »mischen«, wie es Sitte war; *vita* – ursprünglich zwar Leben – ist hier in übertragenem, aber sehr häufig belegten Sinne von »meine Liebe«, »Liebchen« zu übersetzen. Das andere Beispiel eines Trinkspruches ist persönlicher, da die Inschrift nicht schon vom Töpfer, sondern erst von einem Benutzer des Bechers eingeritzt worden ist (Abb. 11): ...INVS HIC BIBET, vermutlich von einem Reginus (sehr häufig bezeugter Name) angebracht im Sinne eines Besitzanspruches: »Aus diesem Becher trinkt (ausschliesslich) Reginus«. Solche und andere Inschriften (*reple me, reple vita, remisce, bene bibo* usw.) vermögen uns heute noch einen Einblick in das ausgiebige und fröhliche Zechen in den Tabernen – die ja nicht selten auch Freudenhäuser waren – zu geben.
Eine Unzahl von anderen Ritzinschriften auf Ton-, Bronze- und Silbergeschirr ist seriöseren Inhalts: Sehr häufig verewigte sich der Besitzer auf seinem Gefäss, oder aber es wurde dessen Gewicht oder Fassungsvermögen in Zahlen angegeben[35]. Dank solchen Angaben und auch bildlichen Darstellungen (z.B. Abb. 13; 26) kennen wir die Funktion vieler Gefässformen, wie sie in Auswahl auf Abb. 6 dargestellt sind.

Der schon erwähnte Baubefund aus Insula 30 (Abb. 12) lässt eine funktionale Deutung gewisser Räume zu, wie dies mit solcher Klarheit in römischen Städten der Provinz leider selten möglich ist. Die zentrale Lage nimmt dabei der grosse Sommer-Speisesaal ein, dessen breites Portal in der Hauptachse der Stadtvilla liegt: Der über die östliche Insula-Porticus in das Gebäude eintretende Bewohner oder Gast hatte erst das Hauptportal über eine repräsentativ breite Schwelle zu passieren, gelangte geradlinig durch eine Eingangshalle und die östliche Innenporticus in den bepflanzten Innenhof (*peristylium*), und über die Innenporticus betrat er schliesslich das breite Portal zum Mosaiksaal, in dessen hinterem Ende das Speisesofa (*triclinium*) auf einem weniger aufwendig ausgeführten Teil des Fussbodens stand (Abb.12,1). Bei festlichen Essen und Anlässen wurde die Herrschaft von der direkt nebenan gelegenen Küche (Abb.12,2) aus mit Speis und Trank versorgt, ähnlich wie dies auf der Mahlzeitszene der Igeler Säule dargestellt ist (Abb. 13). Lustiges Detail der Augster Küche: Die hölzerne Schwelle im Vorraum war hohl konstruiert, und nur zu oft hat die Dienerschaft den Abfall auf dem lehmigen Küchenboden unter diese Schwelle gekehrt, statt ihn zu entfernen. Die mangelnde Sorgfalt des Küchenpersonals wurde 1700 Jahre später zum Glücksfall für die Archäologen: Im Küchenboden eingetreten und vor allem unter der ehemaligen Holzschwelle kamen zahlreiche kleine Tierknochensplitter und andere Speiseabfälle zutage, die uns den Speisezettel der Stadtvilla-Bewohner verraten (Tabelle 1 und Anm. 8). Im Winter wurde wahrscheinlich der hypokaustierte Raum westlich der Küche als Speisezimmer benutzt, der durch ein Praefurnium (Abb.12,3) von der Küche aus beheizt werden konnte. Da die Hypokaust-Konstruktion einen um etwa 70 cm höheren Zimmerboden im Vergleich zur Küche zur Folge hatte, war dieser Raum über drei Stufen aus Sandstein betretbar. Durch geschickte Anordnung dieser Räume, die sogar den Anforderungen moderner architektonischer Raumgestaltung gerecht würde, war jedenfalls eine sehr praktische Nutzung dieses Gebäudetraktes gewährleistet.

Lucius Junius Moderatus Columella, De re rustica, Zwölf Bücher von der Landwirtschaft, hsg. von M.C. Curtius, Hamburg und Bremen 1769 (hübsche historische Ausgabe); Zwölf Bücher über Landwirtschaft, hsg. von W. Richter, Tusculum, 3 Bde. (1981–83) (lateinisch-deutsche Ausgabe); vgl. auch H. Beheim-Schwarzbach, Beitrag zur Kenntnis des Ackerbaues der Römer (1866; Reprint 1968).
M. Gavius Apicius, De re coquinaria, L'art culinaire, hsg. von J. André (1965) (lateinisch-französische Ausgabe); Das Kochbuch der Römer, hsg. von E. Alföldi-Rosenbaum (1970[1]; 1981[6]) (deutsche, populäre Taschenbuch-Ausgabe mit Hinweisen zur Zubereitung der Gerichte).
Aus der Fülle von Literatur zu diesem Thema seien nur je eine wissenschaftliche und eine populäre Arbeit herausgegriffen: J. André, L'alimentation et la cuisine à Rome (1961); Chr. Holliger, Culinaria Romana. So assen und tranken die Römer, Vindonissa-museum Brugg (1983).

4 C. Petronius Arbiter, Satyrica (26–78: Cena Trimalchionis), Schelmengeschichten, hsg. von K. Müller und W. Ehlers, Tusculum (1983) (lateinisch-deutsche Ausgabe).

5 Vgl. z.B. K.-H. Knörzer, Die Ernährung der Soldaten und der Zivilbevölkerung, in: H. Chantraine et al., Das römische Neuss (1984) 151ff.

6 U. Körber-Grohne, Nutzpflanzen und Umwelt im römischen Germanien. Limesmuseum Aalen. Kleine Schriften 21 (1979); U. Körber-Grohne, U. Piening et al., Flora und Fauna im Ostkastell von Welzheim (1983) insbes. 50f. Tab.7.

7 E. Neuweiler, Pflanzenreste aus der römischen Niederlassung Vindonissa. Vierteljahrsschrift d. Naturf. Gesellsch. Zürich 53, 1908; Chr. Jacquat, Römerzeitliche Pflanzenfunde aus Oberwinterthur, in: Vitudurum-Oberwinterthur 2. Berichte Zürcher Denkmalpflege. Monographien (in Vorbereitung; vgl. auch S. 160ff. in diesem Heft); S. Jacomet und Chr. Wagner, Verkohlte Getreidefunde aus einem römischen Keller von Kaiseraugst-Schmidmatt (Kanton Aargau, Schweiz), unpubliziertes Manuskript (auszugsweise zitiert in: U. Müller, Die römischen Gebäude in Kaiseraugst-Schmidmatt. AS 8, 1985, 1, 15ff., insbes. 18f. und hier in Tabelle 2). Weitere Untersuchungen an römerzeitlichen Pflanzenfunden von der Brandbestattung im Rundbau beim Osttor von Augst (Grabung 1966; M. Dick und S. Jacomet) und von Zurzach (Grabungen 1984/85; S. Jacomet) sind in Vorbereitung. – Noch nicht untersuchte Getreidefunde aus Augst: Grabung Kindergarten 1975; Insula 36 (FK B1954, 1979) und Insula 6 (FK B0641, 1980) – freundl. Mitt. T. Tomasevic-Buck.

8 Der Tabelle 1 liegen die wenigen bisher publizierten Ergebnisse zugrunde. Insula 30 (Inhalt des im Labor ausgeschlämmten Küchenbodens): E. Schmid, Tierreste aus einer Grossküche von Augusta Raurica. Basler Stadtbuch 1967, 176ff.; E. Schmid, Knochenatlas. Für Prähistoriker, Archäologen und Quartärgeologen (1972) 34ff.; Insula 31 und Kurzenbettli: E. Schmid, Über Knochenfunde aus der römischen Stadt Augusta Raurica. Actes du VIIe Congrès Internat. des Sciences Préhistoriques et Protohistoriques. Prague 1966, Bd.2 (1971) 1316ff.; Venusstrasse: Römerhaus und Museum Augst. Jahresber. 1969–70 (1971) 111f. – Eine Auswertung sämtlicher Unterlagen von E. Schmid durch J. Reich und J. Schibler ist in Vorbereitung (Jahresber. aus Augst und Kaiseraugst 6, 1986).

9 U. Müller (wie Anm. 7) 18f.

10 S. Jacomet und Chr. Wagner (wie Anm. 7) 2f.

11 Chr. Holliger (wie Anm. 3) 11ff.; M. Währen, Römisches Brot. Ur-Schweiz 20, 1956, 19ff.; M. Währen, Brot und Gebäck im alten Rom, in: Getreide, Mehl und Brot (Bochum 1972) H. 7; W. Hürbin, Römisches Brot. Mahlen Backen Rezepte. Augster Blätter zur Römerzeit 4 (1980).

12 G.E. Thüry und F. Strauch, Zur Herkunft des römischen Austernimports in der Schweiz. AS 7, 1984, 3, 100ff.

13 G. Hagenow, Aus dem Weingarten der Antike (1982); S. Loeschcke, Denkmäler vom Weinbau aus der Zeit der Römerherrschaft an Mosel, Saar und Ruwer (1933) (Hinweis S. Martin-Kilcher).

14 Baselbieter Heimatbuch 11, 1969, 281f. (Fundnotiz); D. Gerber, Das Klustal bei Aesch im Wandel der Zeit. Sandoz-Bulletin 20, 1970, 5 Abb. 2.

15 H.J. Eggers, Der römische Import im freien Germanien. Atlas der Urgeschichte 1, Hamburg 1951, insbes. 53ff.

16 W. Hilgers, Lateinische Gefässnamen. Bezeichnung, Funktion und Form römischer Gefässe nach den antiken Schriftquellen. Beih. Bonner Jahrb. 31 (1969) 39ff.

17 Rezepte 128–164 (vgl. Anm. 2).

18 I. Jensen, Die Reibschale von Mannheim-Wallstadt. Einführung in die »Römische Küche« für Besucher des Reiss-Museums in Mannheim. Archäol. Nachrichten aus Baden H. 32, 1984, 27ff.

19 D. Baatz, Die Brotzeit. Moretum. Archäol. Nachrichten aus Baden H. 32, 1984, 34ff.

20 Nachweise (Inventarnummern) zu den auf Abb. 4 gezeigten Gefässen und Geräten: 1 = 1980. 6477a–d; 2 = 1966.11189a.b; 3 = 1980. 16379; 4 = 1949.1562; 5 = 1961.742; 6 = 1977. 1304; 7 = 1956.1328.

21 Nachweise (Inventarnummern) zu den auf Abb. 5 gezeigten Gefässen: 1 = 1967.2539; 2 = 1966.3730; 3 = 1967.5056; 4 = 1971.1785; 5 = 1967.1010; 6 = 1968.8041.

22 Nachweise (Inventarnummern) zu den auf Abb. 6 gezeigten Gefässen: 1 = 1983.9537; 2 = 1983.9526; 3 = 1983.9525; 4 = 1983.15931 a.b; 5 = 1968.13746; 6 = 1965.7444; 7 = 1972.4343; 8 = 1983.9517; 9 = 1960.9284; 10 = 1969.10226; 11 = 1934.671; 12 = 1966. 12538a–d; 13 = 1946.407; 14 = 1906. 451; 15 = 1983.9518; 16 = 1976. 9459A.B; 17 = 1959.1097; 18 = 1983. 9516; 19 = 1960.8865; 20 = 1980. 1168; 21 = 1946. 405; 22 = 1906.350; 23 = 1958.10498a; 24 = 1976.10238; 25 = 1976.10267; 26 = 1972. 7273; 27 = 1976.10239; 28 = 1976.10248; 29 = 1972.7274; 30 = 1972.7275; 31 = 1972. 7271; 32 = 1976.10243a.b; 33 = 1955.873; 34 = 1978.10490; 35 = 1935.540; 36 = 1946. 418; 37 = 1950.123; 38 = 1906.803.

23 Nachweise (Inventarnummern) zu den auf Abb. 7 gezeigten Geräten: 1 = 1906.864; 2 = 1960.10525; 3 = 1960.3183; 4 = o.Nr.; 5 = 1948.2255; 6 = 1958.10498; 7 = 1963.9786.

24 L. Berger, Augusta Raurica. Insula XXX: Ausgrabungen 1959–1962, in: Studien zu den Militärgrenzen Roms, 6. Internat. Limeskongress, Köln und Graz (1967) 98ff.: E. Schmid 1967 (wie Anm. 8).

25 E. Salza Prina Ricotti, Cucine e quartieri servili in epoca romana. Rendiconti della Pontificia Academia Romana di Archaeologia 51/52, 1978–80, 237ff.

26 z.B. Insula 31: R. Strobel, Grabungsbericht Insula 31 »Nordwestecke« 1961, in: R. Steiger et al., Forschungen in Augst 1 (1977) 19ff., insbes. 38f., Abb. 29.

27 R. Laur-Belart, Insula XXIII, Gewerbehalle mit Öfen. Ausgrabungen in Augst 1 (1949); R. Laur-Belart, Gallische Schinken und Würste, Ur-Schweiz 17, 1953, 33ff.; zuletzt: U. Müller (wie Anm. 7) 19 Abb. 8c.

28 L. Berger, Ein gut erhaltener Backofen in Augusta Rauricorum. Festschr. Elisabeth Schmid = Regio Basiliensis 18, 1977, 28ff.

29 W. Hilgers (wie Anm. 16); S. Martin-Kilcher, Römisches Tafelsilber: Form- und Funktionsfragen, in: H.A. Cahn, A. Kaufmann-Heinimann et al., Der spätrömische Silberschatz von Kaiseraugst. Basler Beitr. zur Ur- und Frühgesch. 9 (1984) 393ff.

30 T. Tomasevic-Buck, Ein Bronzedepotfund aus Augusta Raurica (Dorfstrasse 1, Kaiseraugst, Kt. Aargau), Bayer. Vorgeschichtsbl. 49, 1984, 143ff., Abb. 1–7.

31 E. Riha und W.B. Stern, Die römischen Löffel aus Augst und Kaiseraugst. Forschungen in Augst 5 (1982).

32 Nachweise (Inventarnummern) zu den auf Abb. 9 gezeigten Geräten: 1 = 1967.16446; 2 = 1977.5871; 3 = 1981.13475; 4 = 1948. 3004; 5 = 1981.12001; 6 = 1937.778; 7 = 1962.19

33 M. Martin, Weinsiebchen und Toilettgerät, in: H.A. Cahn et al. (wie Anm. 29) 97ff.; A.

Kaufmann-Heinimann und A. R. Furger, Der Silberschatz von Kaiseraugst. Augster Museumshefte 7 (1984) 24f. Abb. 27–31.

34 M. Bös, Aufschriften auf rheinischen Trinkgefässen der Römerzeit. Kölner Jahrb. für Vor- und Frühgesch. 3, 1958, 20ff.; CIL XIII,3.2; vgl. auch S. Loeschcke (wie Anm. 13), 42ff.

35 T. Tomasevic-Buck (wie Anm. 30) 149.163, Abb. 2,2.3; M. Martin, Stempel, Gewichtsangaben und Inschriften, in: H.A. Cahn et al. (wie Anm. 29) 382ff.

36 E. Zahn, Die Igeler Säue bei Trier. Rheinische Kunststätten 6/7 (1968[1], 1970[2]) Abb. 8.

37 Zitiert in Anlehnung an E. Alföldi-Rosenbaum (wie Anm. 2); die lateinischen Ausdrücke des Originaltextes sind der Ausgabe von J. André (wie Anm. 2) entnommen. Rezept Nr. 131 wurde neu übersetzt.

38 Nachweise (Inventarnummern) zu den auf Abb. 17 gezeigten Amphoren: 1 = 1912.292; 2 = 1967.19040; 3 = 1912.308; 4 = 1912.1806.

39 M. Grünewald et al., Pompejanisch-rote Platten – Patinae. Arch. Korrespondenzbl. 10, 1980, 259f.

40 J. M. Blazquez, Mosaicos Romanos de Cordoba, Jaen y Malaga. Corpus de Mosaicos de Espana 3 (1981) 81f., Abb. 23 (hier: Abb. 26, ummontiert), Taf. 62–66 (Hinweis S. Martin-Kilcher).

Abbildungsnachweis: Zeichnungen Christine Blapp, ausser: Abb. 1 Foto P. Minder; Abb. 2 nach Hürbin bzw. Währen 1956 (wie Anm. 11); Abb. 8 nach T. Tomasevic-Buck (wie Anm. 30), zusammengestellt von S. Martin-Kilcher; Abb. 11 Zeichnung S. Fünfschilling; Abb. 12 Zeichnung M. Schaub, nach Feldaufnahmen von J. Rohner, L. Stupan und E. Trachsel; Abb. 13 nach E. Zahn (wie Anm. 36); Abb. 14 und 15 Fotos Abteilung für wissenschaftliche Fotografie der Universität Basel; Abb. 16 Foto I. Krebs; Abb. 17,1–3 umgezeichnet nach S. Martin-Kilcher; Abb. 17,4 nach M. Martin, Römermuseum und Römerhaus Augst, Augster Museumshefte 4, 1981, Abb. 64; Abb. 18,2 Zeichnung R. Baur; Abb. 21,2 Zeichnung S. Fünfschilling; Abb. 24,1 Foto I. Krebs; Abb. 24,2 nach L. Berger (wie Anm. 28, Abb. 3); Abb. 25,1 Foto U. Müller / M. Schaub; Abb. 25,2 nach R. Laur-Belart 1949 (wie Anm. 27, Abb. 13); Abb. 26 nach J. M. Blazquez (wie Anm. 40).

Plaisirs de la table à Augst à l'époque romaine

De nombreux auteurs antiques nous renseignent d'une manière très détaillée sur l'ensemble des activités agricoles et culinaires, sur la façon de travailler la terre, sur l'élevage, sur la cuisine et la cave. Ces indications se rapportent généralement à l'Italie.

Les orgies et les banquets extravagants, exagérément relatés par ce qui tenait lieu alors de presse à scandale, correspondaient aux moeurs d'une frange très limitée de la société. Pour la plus grande partie de la population, le quotidien était nettement plus frugal, ce dont témoignent par exemple les décomptes trouvés sur les murs de Pompéï.

Ici, nous nous intéressons moins à Rome et à l'Italie qu'aux régions romanisées du Nord des Alpes. Les sources changent: les témoignages écrits sont très rares. Si nous voulons mieux connaître les habitudes alimentaires, la cuisine et les arts de la table, nous devons nous baser sur l'archéologie. Elle nous livre des représentations sur bas-reliefs et des témoins matériels, comme la vaisselle, les ustensiles et déchets de cuisine, etc.... Les investigations faites dans la colonie d'Augusta Rauricorum et dans d'autres sites romains de Suisse nous en ont fourni de nombreux exemples.

Le ravitaillement de la colonie, qui comptait à son apogée quinze à vingt mille habitants, était assuré par les nombreux établissements ruraux des alentours. Malgré cela, il est certain que l'on trouvait du petit bétail et de la volaille, élevés dans les cours de bien des maisons urbaines, et les jardins potagers n'y étaient sans doute pas rares. Le bétail fournissait l'essentiel de la viande; la chasse jouait un moindre rôle. Comme partout en ce temps-là, les bourgeois étaient friands d'escargots, de poisson et aussi de cuisses de grenouilles.

Les restes végétaux n'ont que rarement subsisté dans la terre. A Augst, on a trouvé à ce jour de blé, de l'orge, du seigle et du millet. Les légumes et les fruits ont soit été cultivés soit récoltés à l'état sauvage. Et pour la première fois dans l'histoire de nos régions, on importait en grandes quantités le vin, l'huile d'olive, les sauces de poissons et même des fruits macérés.

Les gens fortunés buvaient du vin grec, dégustaient des huîtres, des figues et des dattes. Même le riz et le très exotique poivre trouvaient place sur les bonnes tables.

La comparaison des recettes d'Apicius, des ustensiles qu'il mentionne, et des découvertes faites à Augst révèle que non seulement les ustensiles de cuisine et la vaisselle mais aussi la cuisine romaine se sont largement répandus dans nos régions. *D. W.*

Cibo e bevanda nell'Augst romana

Sono numerosi gli autori antichi che ci hanno informato in dettaglio sull'agricoltura, l'allevamento di bestiame, l'arte culinaria, la cucina, la cantina. Ma in regola, tutti si riferivano alla situazione in Italia stessa.

Orgie e banchetti senza fine, descritti nella cronaca scandalosa dell'epoca, si praticavano solo in una piccola parte benestante dell'alta società. La vita giornaliera per la più gran parte della popolazione era assai più semplice, come per esempio è conosciuto da calcoli segnati su pareti a Pompeij. Qui l'interesse si dirige meno su Roma e l'Italia che sulle provincie romane a nord delle Alpi. L'origine delle informazioni è differente: informazioni scritte sono rare. Dobbiamo rivolgerci all'archeologia per sapere qualque cosa sulla nutrizione, la cucina e le usanze della mensa. Sono le rappresentazioni su rilievi, informazioni ottenute durante scavi e gli oggetti ritrovati stessi che ci permettono di farci un immagine. Un buon esempio costietuiscono gli scavi fatti ad Augusta Rauricorum e altri luoghi romani in Svizzera.

Al rifornimento della città, che all'apice contava da 15000 a 20000 abitanti contribuivano i numerosi poderi nei dintorni della colonia. Inoltre si saranno tenuti in molte case della città galline ed altri piccoli animali domestici e non saranno mancati ortaggi e frutteti nelle prossime vicinanze. Come carne in prima linea si consumava quella di animali domestici, la selvaggina era piuttosto rara. Si apprezzavano invece lumache, pesci e anche cosce di rana.

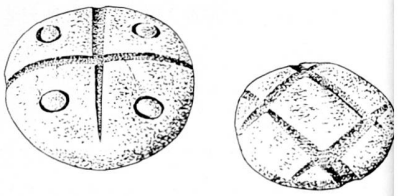
Resti di cibi vegetali sono in gran parte spariti. Ad Augst finora sono stati trovati frumento, segale, orzo e certamente si usava anche il miglio trovato in tanti altri luoghi. Legumi, frutta e odori si coltivavano o si coglievano selvatici. Per la prima volta, nell'epoca romana l'importazione di generi alimentari sopratutto dal sud raggiunge più ampie dimensioni: vino, olio di oliva, salsa di pesce e frutta conservata arrivano nel nostro paese. E chi aveva i mezzi beveva vino greco e consumava specialità come ostriche, fichi, datteri. Anche il riso ed il pepe esotico non erano sconosciuti.

Paragonando i ritrovamenti dell'Augst romana con le ricette e gli utensili nominati nel libro di cucina di Apicius, si nota che non solo utensili e stoviglie romane sono stati integrati nei costumi locali ma anche l'arte culinaria con vari piatti e salse. *S.S.*

Abb. 27
Römischer Samowar (Authepsa). Darin konnte mit wenig Holzkohle während Stunden Wasser z.B. für Gewürzweine heiss gehalten werden. Gefunden in der Unterstadt von Augusta Rauricorum (Inv. 74.10376). H. 36 cm. Foto Humbert und Vogt.
Samovar romain (Authepsa). Avec très peu de charbon de bois, il était possible d'y garder de l'eau bouillante pendant plusieurs heures (pour faire du vin chaud ou des infusions, par exemple).
Samowar romano (authepsa). In questo recipiente si manteneva l'acqua bollente (per esempio per il vino caldo) usando poco carbone di legno.

Ein römisches Menu mit Vorspeise und Dessert

... ex ovo usque ad malum (»vom Ei bis zum Apfel«)



Vorspeise *(gustatio)*:

Ein weiches Ei oder

Sala Cattabia à la Apicius (Apicius-Rezept Nr. 126, in der Übersetzung von E. Alföldi-Rosenbaum)

»Stampfe und mische im Mörser Selleriesamen, getrocknetes Flohkraut, getrocknete Minze, Ingwer, frischen Koriander, entkernte Rosinen, Honig, Essig, Öl und Wein. Lege Stücke von picentinischem Brot in eine Auflaufform und darüber schichtweise Hühnerfleisch, Ziegenbrieschen, vestinischen Käse, Pinienkerne, Gurken und feingehackte Zwiebeln. Giesse die Sauce darüber. Kühle in Schnee und serviere.«

Praktische Tips: Zutaten (für 4 Personen)

1 TL* Selleriesamen
– getrocknetes Flohkraut (war den Autoren nicht erhältlich)
2 TL getrocknete Minze (Teekraut)
½ TL Ingwer (getrockneter Schrot, evtl. frisch)
½ TL Koriander (Körner, getrocknet)
3 EL* Rosinen
2 EL Honig
1 EL Essig
2 EL Olivenöl
3 EL trockener Weisswein
250 g Grahambrot in dünnen Scheiben, angetrocknet (statt picentinisches Brot)
200 g Pouletfleisch
100 g Kalbsmilken (statt Ziegenbrieschen)
100 g Parmesan, in Würfelchen geschnitten (statt vestinischer Käse)
3 EL Pinienkerne (50 g)
½ (Salat-) Gurke, in Würfelchen geschnitten
1–2 Zwiebeln, fein gehackt

(* EL = Esslöffel
TL = Teelöffel)

Zubereitung:

Lass Kalbsmilken und Pouletfleisch in einem Sud etwa 20 Minuten lang ziehen, schneide beides nach dem Abkühlen in kleine Würfel und stelle es beiseite. Zerreibe in einem Mörser die trokkenen Sauce-Zutaten Selleriesamen, Minze, Ingwer und Koriander, dann die (vorgehackten) Rosinen und füge anschliessend unter Weiterrühren mit dem Stössel Honig, Essig, Öl und Wein hinzu, bis das Ganze schön sämig ist. Arrangiere und serviere wie bei Apicius beschrieben (mit Brot).

Zur Vorspeise kann *mulsum* serviert werden (herber Weisswein, vermischt mit Honig und leicht gewürzt mit Nelkenpulver. Kalt stellen!).

Hauptgang *(mensa prima)*

Aprikosen-Fleisch-Topf *(minutal ex praecoquis)* (Apicius-Rezept Nr. 170, in der Übersetzung von E. Alföldi-Rosenbaum)

»Gib Öl, *liquamen* und Wein in einen Topf, schneide Schalotten hinein und füge gekochte Schweinsschulter, in Würfel geschnitten, hinzu. Wenn all dies gekocht hat, stampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, getrocknete Minze und Dill, giesse Honig, *liquamen, passum,* etwas Essig und etwas von der Schweinsbrühe hinzu und verrühre dies. (Giesse diese Sauce in den Topf mit dem Schweinefleisch) und gib entsteinte Aprikosen dazu. Bringe dies zum Kochen und lasse es kochen, bis es gar ist. Dicke das Gericht mit Teigkrümeln an. Bestreue mit Pfeffer und serviere.«

Praktische Tips: Zutaten (für 4 Personen)

600 g Schweinsschulter (in Würfel geschnitten und vorgekocht: Brühe bzw. Sud aufbewahren!)
100 g gedörrte Aprikosen
4 dl Weisswein
½ TL* Pfefferkörner
1 TL Kümmel
1 TL getrocknete Minze (Teekraut)
1 TL Dill (frisch oder getrocknet)
1 EL* Honig
4 EL Nuok Mam (asiatische Fischsauce, statt *liquamen)*
2 EL Malaga oder Tokayer (statt *passum*)
1 EL Essig
2 EL Olivenöl
2–3 Schalotten oder kleine Zwiebeln
3 EL fein zerstampfte Teigwaren (statt Teigkrümel)
½ TL gemahlener Pfeffer (zum Anrichten)

(* EL = Esslöffel,
TL = Teelöffel)

Zubereitung:

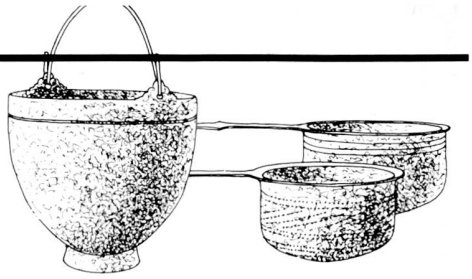
Koche die Fleischwürfel während etwa 10 Minuten in einem Sud (z.B. mit einer halbierten Zwiebel, etwas Essig und Salz). Lege die Dörraprikosen in Weisswein. Bereite die Sauce im Mörser nach dem Apicius-Text mit 1 EL Nuok Mam, 2 EL des Fleischsuds und den anderen Zutaten zu. Koche in der Pfanne etwas Öl, 3 EL Nuok Mam und 3 dl Weisswein zusammen mit den Schalotten und vorgekochten Fleischwürfeln auf, gib die Sauce aus dem Mörser und die Aprikosen hinzu und lass dann so lange kochen, bis das Ganze gar ist. Falls nötig, kann laufend etwas Sud zugegeben werden. Füge etwa 10–15 Minuten vor dem Anrichten die Teig(waren)-Krümel hinzu und serviere das Gericht alsdann mit Pfeffer bestreut.

Zum Hauptgang kann leicht verdünnter Rotwein serviert werden.

Dessert *(mensa secunda)*

Saisonfrüchte (z.B. Äpfel)

Un menu romain, avec entrée et dessert
... ex ovo usque ad malum (»de l'oeuf à la pomme«)



Entrée *(gustatio):*

Un oeuf mollet ou

Sala Cattabia à la façon d'Apicius (recette d'Apicius No 126, traduction de J. André)

»Mettez dans un mortier des graines de céleri, de pouliot sec, de la menthe sèche, du gingembre, de la coriandre verte, des raisins secs épépinés, du miel, du vinaigre, de l'huile et du vin, et broyez. Mettez dans une marmite des morceaux de pain du Picénum, alternant avec de la chair de poulet, des ris de chevreau, du fromage des Vestins, des pignons de pin, des concombres, des oignons secs hachés menu. Arrosez avec la sauce, recouvrez de neige le moment venu et servez.«

Indications pratiques: Ingrédients (pour 4 personnes)

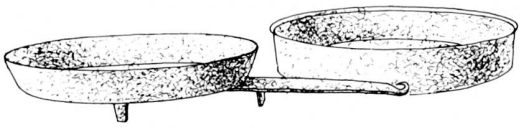
1 PC* de graines de céleri
– menthe pouliot, séchée (herbe aux puces) (facultatif, quasi introuvable!)
2 PC de feuilles de menthe séchée
½ PC de gingembre (en granulés secs, sinon frais)
½ de coriandre (graines séchées)
3 CS* de raisins secs
2 CS de miel
1 CS de vinaigre
2 CS d'huile d'olive
3 CS de vin blanc (sec)
250 g de pain type Graham, en tranches minces, séché (à la place du pain du Picénum)
200 g de viande de poulet
100 g de ris de veau (à la place des ris de chevreau)
100 g de parmesan, en petits dés (à la place du fromage des Vestins)
3 CS de pignons de pin (50 g)
½ concombre, coupé en petits dés
1 à 2 oignons finement hachés

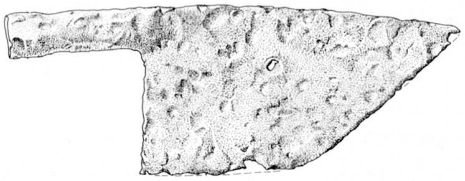
(* PC = petite cuillère
CS = cuillère à soupe)

Préparation:

Bouillir les ris de veau et le poulet pendant 20 minutes environ. Découper en suite le tout, refroidi, en peitits dés et laisser reposer.
Broyer ensemble dans un mortier les ingrédients de la sauce: menthe, gingembre, coriandre, avec les raisins, (préalablement hachés), ajouter le miel, le vinaigre, l'huile et le thym en malaxant avec le pilon, jusqu'à liaison complète. Disposer et servir comme prescrit par Apicius (avec du pain).

Cette entrée peut être servie au *»mulsum«:* avec un vin sec, additionné de miel et légèrement parfumé avec des clous de girofle. A servir frais!





Plat principal *(mensa prima)*

Minutal d'abricots *(minutal ex praecoquis)* (Recette d'Apicius No 170, traduction J. André)

»Mettez dans un cocotte de l'huile, du garum, du vin, émincez de l'oignon sec d'Ascalon, coupez en dés de la palette de porc cuite. La cuisson terminée, pilez de poivre, du cumin, de la menthe séchée, de l'aneth, versez du miel, du garum, du vin paillé, un peu de vinaigre et du jus de la cuisson, et travaillez. Mettez les abricots dénoyautés, faites-les bouillir jusqu'à complète cuisson. Liez avec de la pâte émiettée, saupoudrez de poivre et servez.«

Ingrédients: (pour 4 personnes)

600 g de palette de porc (coupée en dés et cuite: conserver le bouillon)
100 g d'abricots séchés
4 dl de vin blanc
½ PC de poivre en grains
1 PC de cumin
1 PC de feuilles de menthe séchée
1 PC d'aneth (frais ou séché)
1 CS de miel
1 CS du Nuoc Mâm (sauce de poisson Extrême orientale, à la place du liquamen ou garum)
2 CS de Malaga ou de Tokay (à la place du *passum,* le vin paillé)
1 CS de vinaigre
2 CS d'huile d'olive
2–3 échalottes, ou petits oignons
3 CS de pâtes finement broyées
½ PC de poivre moulu (pour servir)

(* PC = Petite cuillère
CS = Cuillère à soupe)

Préparation:

Passer les dés de viande dans un bouillon (par exemple avec un demi oignon, sel et vinaigre). Tremper les abricots séchés dans du vin blanc. Composer la sauce dans un mortier, en suivant le texte d'Apicius, avec 1 CS de Nuok Mâm, 2 CS du bouillon de la viande et les autres ingrédients. Dans une poêle, mettre à cuire les échalottes et les dés de porc dans un peu d'huile, 3 CS de Nuok Mâm et 3 dl de vin blanc, à quoi on ajoutera la sauce préparée dans le mortier et les abricots.
Laisser jusqu'à cuisson complète. Si nécessaire, ajouter en peu de bouillon. 10 à 15 minutes avant de servir, ajouter la pâte émiettée et présenter saupoudré de poivre.
Ce plat peut être accompagné d'un vin rouge légèrement coupé.

Dessert *(mensa secunda)*

Fruits frais (par exemple des pommes)