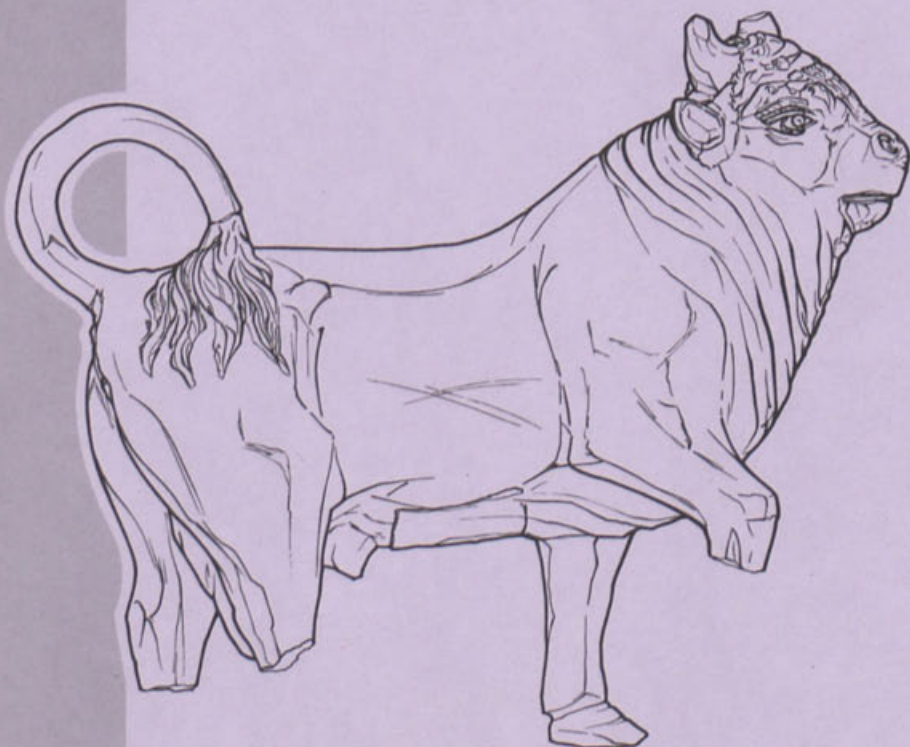


Haustiere in Augusta Raurica

Museumskoffer
zum «römischen» Haustierpark



Haustiere in Augusta Raurica

Museumskoffer zum «römischen» Haustierpark (Begleitheft)

Felix Tobler

	Seite
I. Die römischen Haustiere kommen in die Schule	3
II. Von Menschen und Tieren	
II. 1. Haustiere im heutigen und im römischen Alltag	5
II. 2. Haustiere als Begleiter römischer Gottheiten	8
II. 3. Die verschiedenen Haustiergruppen:	
Geflügel: Hühner, Gänse, Tauben und Pfauen...	
...im römischen Glauben	9
...als Nutztiere	11
...im «römischen» Haustierpark	11
...in der römischen Fachliteratur	12
II. 4. Schafe und Ziegen...	14
II. 5. Schweine...	17
II. 6. Pferde, Esel, Maultiere...	19
II. 7. Rinder...	21
II. 8. Hunde...	23
III. 250 000 Knochen erzählen	27
III. 1. Knochenhaufen	27
III. 2. Wissenschaftlich untersuchtes Knochenbruchstück	28
III. 3. Rätselstück	29
III. 4. Geflügelknochen	29
III. 5. Schaf- und Ziegenknochen	29
III. 6. Schweineknochen	30
III. 7. Pferdeknochen	30
III. 8. Rinderknochen	31
III. 9. Hundeknochen	32

	Seite
IV. Vom Nutzen der römischen Haustiere	33
IV. 1. Knochen	33
<i>Beinschnitzerei und Beindrechslerei</i>	33
<i>Leimsiederei</i>	38
IV. 2. Hornschnitzerei	38
IV. 3. Leder	39
IV. 4. Wolle	40
IV. 5. Fleisch	41
IV. 6. Milch	43
IV. 7. Eier	44
 V. Die heutigen Haustiere:	
Stichworte zu den landwirtschaftlich wichtigsten Gruppen	46
V. 1. Hühner	46
V. 2. Schafe	46
V. 3. Ziegen	47
V. 4. Schweine	47
V. 5. Rinder	47
 VI. Lesetips	49

I. Die römischen Haustiere kommen in die Schule

Seit 1992 ist es möglich, vor dem Osttor der Römerstadt Augusta Raurica verschiedenen «römischen» Haustieren zu begegnen. Zwar sind im «römischen» Haustierpark keine römischen Tiere und Stallungen zu sehen – daher «römisch» in Anführungszeichen – doch Forschungsergebnisse belegen, dass die dort gezeigten alten Haustierrassen den römischen Haustieren weit ähnlicher sind als die Hochleistungsrassen der heutigen Landwirtschaft. Vor allem umfangreiche Untersuchungen an Tierknochen aus Augster Grabungen haben einiges über die in Augusta Raurica gehaltenen Tierarten, über deren Grösse, Wuchs sowie die Verarbeitung von tierischen Rohstoffen wie Knochen, Horn, Leder und Fleisch ans Licht gebracht. Ergänzend liefern römische Bild- und Textquellen Informationen zu äusseren Merkmalen wie Färbung oder Behaarung der Tiere sowie zur Tierhaltung.

Die kulturgeschichtlichen Hintergründe des «römischen» Haustierparks unterscheiden ihn einerseits von anderen Tierparks und zoologischen Gärten und eröffnen andererseits für den Schulunterricht vielfältige Möglichkeiten zu fächerübergreifender Arbeit. Schon bald nach der Eröffnung des «römischen» Haustierparks entstand daher die Idee, diese Vermittlungsarbeit mit Hilfe eines ergänzenden Museumskoffers zu unterstützen. Reich bepackt mit Originalfunden und Kopien von Objekten aus Augst und Kaiseraugst sowie Dokumentationen und Materialien für den Unterricht steht das Gepäckstück

jetzt für Reisen in die römische Vergangenheit bereit. Mit dem Koffer können Museumsobjekte ins Schulzimmer geholt werden, und in Ergänzung zum Besuch des Römerhauses, des Römermuseums und des «römischen» Haustierparks in Augst wird eine praktische Auseinandersetzung mit dem Thema «römische Haustiere» möglich. Dabei soll für interessierte Schulklassen ein Stück römischen Alltags, aber auch ein Stück der in Augst geleisteten Forschungsarbeit greif- und erlebbar werden.

Im Tierparkkoffer befinden sich ausschliesslich Objekte aus Augst und Kaiseraugst, und entsprechend wurden aus der Vielfalt möglicher Themen diejenigen ausgewählt, über die archäologische Befunde aus Augusta Raurica möglichst viel erzählen. Themen auch, die sich sowohl im Römermuseum und Römerhaus, in den Aussenanlagen als natürlich auch im «römischen» Haustierpark weiterverfolgen lassen. Ausgehend von den Haustieren in Augusta Raurica, können Wege in verschiedenste Richtungen eingeschlagen werden, die über die römischen Haustiere und den antiken Alltag letztlich zurück in unsere Zeit und zu unserem Verhältnis zu den Haustieren führen.

Welche Rolle spielten die Haustiere im täglichen Leben in Augusta Raurica? Wie sahen diese Tiere aus? Wie wurden sie gehalten? Welchen Nutzen brachten sie den Menschen? Wie verarbeiteten Handwerker Produkte wie Leder, Knochen oder Horn? Welche Beziehung verband die Menschen mit ihren Haus-

tieren? Und: wie sieht dies alles in unserer Zeit aus? Mit den im Koffer verpackten Objekten, Unterlagen und Anregungen für den Unterricht lassen sich Antworten auf solche Fragen erarbeiten und finden. Kofferinhalt und die in sich geschlossenen Kapitel im vorliegenden Begleitheft sind so gegliedert, dass, je nach Bedürfnissen und Interessen, nur einzelne Themen ausgewählt und bearbeitet werden können.

Der Koffer ist als Unterrichtshilfe ab Primarschul-Mittelstufe konzipiert, kann aber auch auf höheren Stufen genutzt werden. Er lässt sich sowohl im Schulalltag als insbesondere auch im Werkstatt- und Projektunterricht einsetzen und soll, ausgehend vom Thema (römische) Haustiere, Anregung und Mittel zur fächerübergreifenden, praxisbezogenen Vermittlung im Unterricht sein.

II. Von Menschen und Tieren

II. 1. Haustiere im heutigen und im römischen Alltag

Der Wecker schrillt. Zeit, sich aus den weichen und warmen (Gänse-)Daunen zu schälen, sich zu waschen, sich anzuziehen und den leichten (Schaf-)Wollpullover überzustreifen und kurz zu frühstücken: Eine belebende Tasse (...)Ovomaltine und ein stärkendes Müesli mit (Kuh-)Milch, mit (Bienen-)Honig gesüsst oder heute vielleicht lieber ein weiches (Hühner-)Ei und ein Stück Brot mit (Kuhmilch-)Butter und diesem feinen (Ziegen-/Kuhmilch-)Käse? Kein langes Überlegen, denn noch muss das Futter für (die Katze) Mauz bereitgestellt werden, heute (Schweins-)Konservenfleisch. Dann endlich Frühstück, Zähneputzen, die (Rindsleder-)Schuhe anziehen, und ab an die Arbeit...

Tip:

«Objekt-Tagebuch»: Haustierprodukte oder Teile davon (z.B. Verpackungen), mit denen wir im Laufe eines bestimmten Tages in Berührung gekommen sind, sammeln und in der Schule vorstellen. Fragen: Von welchem Tier stammt das Produkt? Wo und wie lebt das Tier? Wo ist die nächste Möglichkeit, es zu besuchen? Wo ist das Produkt entstanden? Wer hat es wie hergestellt? Könnte das Produkt ersetzt werden, wenn es das Tier, von dem es stammt, nicht geben würde? Wie?

Produkte von Haustieren begleiten uns auch im heutigen hochtechnisierten Alltag auf Schritt und Tritt, doch beruf-

lich stehen heute in der Schweiz nur noch gerade drei von hundert Erwerbstätigen in direktem Kontakt mit Haustieren. Die Rolle der Haustiere im heutigen Alltag und damit die Beziehung zwischen Menschen und Tieren hat sich in kurzer Zeit grundlegend verändert: Regelmässig begegnen wir in unserem Alltag allenfalls noch Bello und Mauz, und für sie geben wir viel Geld aus, wie ein Gang durch die Heimtier-Futter- und Zubehörabteilungen in jedem Supermarkt oder ein Blick auf die Zahlen eindrücklich zeigen: 1994 waren es rund 390 Millionen Franken für die 1,2 Millionen Katzen und 460 000 Hunde in der Schweiz. Doch Begegnungen mit anderen Haustieren werden im Alltag von immer mehr Menschen zusehends seltener: Wann sind wir zum letzten Mal einer Kuh, einem Muni, einem Schaf, einer Ziege oder einem Schwein begegnet? Dabei leben heute in der Schweiz beispielsweise rund zwei Millionen Schweine und sechs Millionen Hühner – fast unsichtbar.

Tips:

Textpassage zum Thema Mensch und Haustier aus «Der 35. Mai» von Erich Kästner:

«...Sie (Konrad, Onkel Ringelhuth, Negro Kaballo das Pferd) mussten wieder zu Fuss gehen, marschierten fleissig und standen wenig später vor einer gewaltigen Fabrik.

«Viehverwertungsstelle Elektropolis», so hiess sie. Konrad rannte als erster durchs

Tor. Unabsehbare Viehherden warteten darauf, nutzbringend verwertet zu werden. Sie drängten sich muhend und stampfend vor einem ungeheuer grossen Saugtrichter, der gut seine zwanzig Meter Durchmesser hatte. Sie drängten einander in den Trichter hinein. Ochsen, Kühe, Kälber – alle verschwanden sie zu Hunderten, geheimnisvoll angezogen, in der metallisch glänzenden Öffnung.

«Wozu ermordet der Mensch die armen Tiere?» fragte das Pferd.

«Ja, es ist ein Jammer», erwiderte der Onkel. «Aber wenn Sie mal ein Schnitzel gegessen hätten, wären Sie nachsichtiger!»

Konrad lief an der Längsseite der Maschinenhalle entlang. Man hörte das Geräusch von Motoren und Kolben. Ringelhuth und das Pferd hatten Mühe, dem Jungen zu folgen.

Endlich erreichten sie die Rückseite der Fabrikanlage.

Dort standen in langer Reihe elektrische Güterzüge. Und aus der Hinterfront des Gebäudes fielen die Fertigfabrikate der Viehverwertungsstelle in die Eisenbahnwaggons. Aus einer der Wandluken fielen Lederkoffer, aus einer anderen Fässer mit Butter, aus einer dritten purzelten Kalblederschuhe, aus einer vierten Büchsen mit Ochsenmaulsalat, aus einer fünften grosse Schweizer Käse, aus einer sechsten rollten Tonnen mit Gefrierfleisch; aus wieder anderen Luken fielen Hornkämme, Dauerwürste, gegerbte Häute, Kannen voll Milch, Violsaiten, Kisten mit Schlagsahne und vieles noch.

Waren die Waggons gefüllt, so läutete die Glocke. Dann rückten die Züge weiter vor, und leere Waggons fuhren unter die Luken, um beladen zu werden.

«Und nirgends eine Menschenseele! Nichts als Ochsen!» rief Onkel Ringelhuth. «Alles elektrisch! Alles automatisch!»...

«Dschungelburger»: Film über die grossindustrielle Rindfleischproduktion in Costa Rica. Gegenstück aus der Wirklichkeit zu Kästners Phantasiebildern. (Film von Peter Heller, Deutschland 1985, 58 Minuten).

Verleih: Selecta Zoom, Zürich, Telefon 01/302 02 01. Kosten ca. Fr. 30.– (Video), ca. Fr. 80.– (16 mm).

Fundobjekte, Textquellen, Abbildungen und figürliche Darstellungen sind Belege für eine ganz andere Stellung der Haustiere im römischen Alltag. In weit mehr Lebensbereichen waren sie sehr viel gegenwärtiger, als dies heute der Fall ist. Selbst im Stadtgebiet von Augusta Raurica sind, ergänzend zur Versorgung aus den Gutshöfen des Umlandes, kleinere Haustiere wie Schafe, Ziegen oder Hühner gehalten worden. Die Palette von Tierprodukten und Nutzungsarten war enorm vielfältig: Aus Rinder- und Ziegenhorn entstanden Kämme, Trinkbecher und Ziergegenstände. Aus Knochen wurden Nadeln, Spindeln, Löffelchen und andere Alltagsgegenstände gefertigt. Vogelfedern dienten als Schmuck für Menschen und Tiere. Pferde und Maultiere beförderten Menschen und Güter, Ochsen zogen Pflüge und Karren, und Esel trieben Erntemaschinen und Mühlen an. Pferde wurden zudem in der Kavallerie benötigt, und speziell gezüchtete und trainierte Tiere kamen in Reiterspielen und Schaukämpfen im römischen Circus zum Einsatz.

Spektakel, in denen allerdings weniger die dem Menschen nahen Haustiere, als vielmehr oft von weither importierte Wildtiere einen blutigen Tod fanden, waren die grausamen Tierhetzen in den Amphitheatern Roms und der Provinzstädte. Wach-, Schäfer- und Jagdhunde waren bereits in römischer Zeit verbreitet, und nebst Schosshündchen wurden Vögel, aber auch Affen oder Schlangen als Heimtiere gehalten. Darüber hinaus spielten verschiedene Haustiere in der römischen Religion eine wichtige Rolle. Sie treten als feste Begleiter römischer Gottheiten auf, und hauptsächlich Stiere, Kälber, Schweine, Schafe und Ziegen wurden zu Ehren der Götter geopfert. Schliesslich waren Haustiere im Totenkult von Bedeutung: Tierstatuetten und erlesene Fleischstücke begleiteten wohlhabendere Verstorbene auf ihrer letzten Reise.

Eindrücklich und sehr reich dokumentiert ist die grosse Bedeutung der Haustiere im römischen Alltag in der Kunst: In Skulpturen, Statuetten, Mosaiken, Malereien, auf Münzen und als Verzierungen von Alltagsgegenständen sind sie zum Teil sehr naturgetreu und oft auch sehr liebevoll dargestellt. Dies zeigen auch die im Koffer enthaltenen Kopien von Tierstatuetten und Tierdarstellungen aus Augusta Raurica.

Tip:

«Rollentiere» sammeln: Wo und in welchen Rollen treten Haustiere in unserem heutigen Alltag auf? Beispielsweise im Kinderzimmer, in Comics, in Filmen, in Redensarten, in Witzen, in der Werbung? Welche menschlichen Eigenschaften werden ihnen zugeschrieben?

Beim Thema «Haustiere» stellt sich die Frage, was ein Haustier ist. Sowohl für die römischen als auch für die heutigen Haustiere gilt:

- sie stammen von Wildtieren ab,
- sie pflanzen sich während Generationen unter menschlicher Aufsicht fort und sind getrennt von ihren wildlebenden Artgenossen,
- sie zeigen neue Merkmale, die sie von ihren freilebenden Vorfahren unterscheiden. Diese Merkmale sind durch gezielte Zucht sowie durch den Einfluss der vom Menschen bestimmten Umwelt entstanden.

Ein zahmes Wildtier ist also noch kein Haustier, doch es steht am Beginn jeder Haustierentwicklung. Besonders geeignet als mögliche Haustiere sind Wildtiere mit einem ausgeprägten Sozialverhalten. Typisches Beispiel ist der Wolf, aus dem die ganze Palette der heutigen Hunderrassen hervorgegangen ist.

II. 2. Haustiere als Begleiter römischer Gottheiten

Wie in anderen römischen Provinzstädten vermischten sich auch in Augusta Raurica die römische und die vorrömische – hier die keltische – Götter- und Glaubenswelt. Dabei übernahmen die hier lebenden Gallo-Römer sehr viel von der römischen Religion. Beispielsweise fanden sie für die meisten ihrer Gottheiten eine römische Entsprechung. Unterschiede gab es aber unter anderem in der Stellung der verschiedenen Götter innerhalb dieser Glaubenswelten. So war in Augusta Raurica, wie auch anderswo in Gallien, nicht Jupiter, sondern Merkur als Beschützer des Handels, des Verkehrs und der Künste der meistverehrte Gott. Die religiösen Bräuche der Menschen in Augusta Raurica dürften aber im wesentlichen denjenigen in anderen Teilen des römischen Imperiums sehr ähnlich gewesen sein.

Kleine Hausheiligtümer gehörten zur Einrichtung zahlreicher Häuser in Augusta Raurica. In diesen nach dem Hausgott Lar benannten *lararien* wurden Statuetten von Göttern aufgestellt, die Haus und Familie beschützen sollten. Diese meist hölzernen Hausaltäre waren auch Opferstätten, wo den Göttern sowie den ebenfalls schützenden Geistern der Ahnen kleine Opfer dargebracht wurden. In einer im römischen Gewerbehaus Schmidmatt unter dem Fussboden vergrabenen Kiste kam nebst weiteren Bronzestatuetten der von einem Hahn, einem Ziegenbock und einer Schildkröte begleitete Merkur (**Objekt 1**) zum Vorschein. Die Figuren waren wohl Teil eines solchen



1
Merkur mit Ziegenbock,
Hahn und Schildkröte
(Inv. 1984.26894)

Hausheiligtums, das von seinem Besitzer offenbar in einer Notlage in Sicherheit gebracht worden war. Die Haustiere sind typische Begleiter des in der Handelsstadt Augusta Raurica meistverehrten Handelsgottes Merkur und unterstützen diesen in seinem Wirken: der Hahn mit seiner Gabe der Weissagung und der Kraft, Unheil abzuwenden; der Ziegenbock mit seiner Fähigkeit, die Herde – und damit den Reichtum – zu vergrößern. Der auf einem Widder reitende

2

Amor auf Widder
(Inv. 1984.23873)



Amor (2) stammt ebenfalls aus dem Gebäudekomplex Schmidmatt, allerdings nicht aus dem erwähnten Versteck, sondern aus dem Bauschutt. Der Widder als Symbol für Fruchtbarkeit und Sinneslust und sein molliger Reiter, der in seiner Rechten eine Weintraube und in der Linken ein kleines, von Früchten überquellendes Füllhorn hält, sind wahrscheinlich Teil einer grösseren, unentdeckt gebliebenen Figurengruppe. Funde aus Italien legen nahe, dass diese Kaiseraugster Darstellung ebenfalls zu einer Merkurgruppe gehört haben könnte.

3

Hahn (Inv. 1966.12377)



Tips:

Im archäologischen Park (gegenüber dem Römermuseum und Römerhaus): Merkur mit Ziege und Hahn und Herkules mit dem Höllenhund Cerberus.

Im Römerhaus: **lararium** (Hausaltar) im **peristyl** (Innenhof).

Im Römermuseum: Verschiedene Götterdarstellungen.

II. 3. Die verschiedenen Haustierrgruppen: Geflügel: Hühner, Gänse, Tauben, Pfauen...

...im römischen Glauben

Der stolze, kampfeslustige Hahn, der mit triumphierendem Krähen den anbrechenden Tag ankündigt, und die um ihre Küken besorgte Henne spielten in der römischen Glaubenswelt eine wichtige Rolle. Tapferkeit und Wachsamkeit galten als typische Eigenschaften des Hahns (3), der in Verbindung zu den Gottheiten des Krieges, des Gewerbes, des Lichtes und der Finsternis stand. Als Beschützer

vor schädigenden Einflüssen stand der Hahn aber auch in naher Beziehung zum helfenden und heilenden Gott Aeskulap. Als Tiere der Lichtgottheiten besaßen Hühner die Gabe der Weissagung. Vor wichtigen Unternehmungen wurden daher oft Hühner über die Erfolgsaussichten befragt: Die Art, wie bestimmte heilige Hühner ihr Futter aufnahmen, galt als günstiges oder ungünstiges Vorzeichen. Plötzliches Sterben der Hühner bedeutete den baldigen Tod ihres Besitzers,

4

Hahn (Pfeifenton;
Inv. 1991.02.C07864.1)



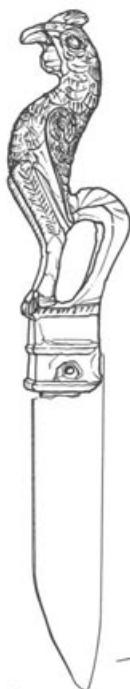
5

Taube (Pfeifenton;
Inv. 1991.02.C07866.2)



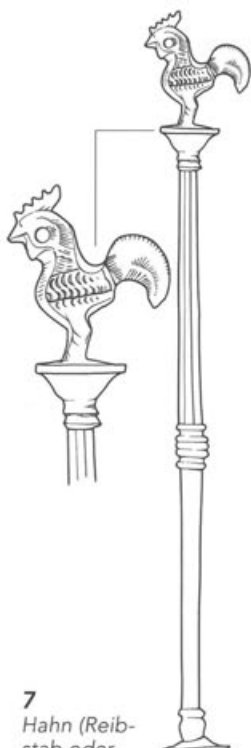
und das Krähen einer Henne kündete bevorstehendes Unglück an. Nebst den Bronzefiguren sind in Augst und Kaiser-augst auch Figuren aus hellem, besonders feinem «Pfeifenton» (4, 5, 13) gefunden worden, die einerseits ihren Platz in den Hausheiligtümern hatten, andererseits aber auch Verstorbenen ins Grab mitgegeben wurden. Darstellungen von Hähnen zierten aber auch zahlreiche Gegenstände des täglichen Lebens wie zum Beispiel einen Messergriff (6) oder ein als Reibstab oder Tropfenheber verwendetes kosmetisches Gerät (7). Der Hahnenkopf auf dem Mosaikbruchstück (8) stammt aus einer noblen Villa der Insula 24 im Stadtzentrum.

Die wachsamen Gänse standen in Verbindung mit dem Kriegsgott Mars. Besonders in den römischen Provinzen nördlich der Alpen und vor allem in den Grenzländern, wo die Wachsamkeit der Soldaten als wichtige Eigenschaft galt, wurden dem Mars Gänse geopfert.



6

Hahn (Klapp-
messergriff;
Inv. 1972.4246)



7

Hahn (Reib-
stab oder
Tropfenheber;
Inv. 1963.2165)



8

Hahnenkopf
(Mosaikbruchstück;
Inv. 1939.1277)



Tauben verkörperten bereits in römischer Zeit das Sanftmütige, Scheue, Reine, Zarte und Treue. Der Schriftsteller Plinius glaubte, dass sich die Taube ihrer Schönheit sehr wohl bewusst war und deshalb eine gewisse Eitelkeit besass, die unter anderem in ihrem lauten Flügelklatschen zum Ausdruck komme. Man glaubte weiter, dass dem sanften und unschuldigen Tier die Galle, das Organ des Zornes, fehle. Überreste von Tauben aus Pfeifenton (5) sind in Augusta Raurica sowohl in Grab- als auch in Siedlungsfunden zum Vorschein gekommen.

Verschiedene römische Schriftsteller schildern begeistert die Farbenpracht des Pfau, und Plinius spricht von den «Augen» in dessen Federkleid. Andererseits wurden die Augen als Sinnbild für den Sternenhimmel angesehen und der Pfau deshalb als Tier der Himmelsgötter. Er galt aber auch als das eitelste und unverträglichste Tier auf dem Hühnerhof. Das Pfauen-«Medaillon» (9) stammt aus der im noblen Stadtzentrum gelegenen Insula 30. Das Medaillon, eine Münze ohne Geldwert, wurde um 150 n. Chr. in Rom von Kaiser Antoninus Pius für seine Tochter Faustina II geprägt, der späteren Gemahlin von Marc Aurel. Es wird angenommen, dass der Pfau hier in Verbindung zur Mond-, Licht- und Entbindungsgöttin Juno dargestellt ist und möglicherweise auf die Geburt einer der drei Töchter Faustinas hinweist.

Tips:

«Glaubenstiere» sammeln: Welche Rollen spielen Haustierte in heutigen Religionen? Im Aberglauben?

«Zierrtiere» sammeln: Wo gibt es heute Haustierdarstellungen als Zierde von Alltagsgegenständen?

...als Nutztiere

Hühner und Perlhühner: Ihr Fleisch war in der Römerzeit eine exklusive Delikatesse (Rezept S. 42). Die Eier wurden in Eierspeisen (Rezept S. 44) und als Heilmittel (S. 45) verwendet.

Gänse: Ihr Fleisch galt ebenfalls als Delikatesse. Bereits damals wurden die Federn als Füllmaterial in Polstern und Kissen verwendet, während der Gänsefederkiel als Schreibinstrument erst nach der Römerzeit in Gebrauch kam. Gänse waren als hervorragende Wachtiere geschätzt.

Tauben: Wurden gemästet und bereicherten die Tafel in nobleren Haushalten.

Pfauen: Ursprünglich als Zierrtiere gehalten, gewannen Pfauen erst später als Fleischtiere an Bedeutung. Pfauenbraten war sehr geschätzt und wurde in Italien bei üppigen Gastmählern in Mengen verzehrt.

...im «römischen» Haustierpark

Hühner, «Italiener rebhuhnfarbig» (Dias 1, 2 [im Koffer]): Diese temperamentvolle

Rasse stammt aus der Lombardei. Die rebhuhnfarbigen Italiener kommen äusserlich den Tieren auf zahlreichen römischen Darstellungen sehr nahe und gelten als direkte Nachkommen römischer Hühnerrassen. Die Hennen legen jährlich rund 180 Eier – im Vergleich mit den 300 Eiern heutiger Hochleistungsrasen eine beachtliche Zahl.

Perlhühner, «Helmpferlhühner» (Dias 3, 4): Bildliche Darstellungen weisen auf die Haltung von Perlhühnern in römischer Zeit hin. Ob in Augusta Raurica auch die seit dem 1. Jahrhundert in Italien verbreiteten Perlhühner gehalten worden sind, konnte anhand der kaum unterscheidbaren Knochenfunde noch nicht geklärt werden.

Gänse, wilde Graugänse (Dias 5, 6, 7): Die Graugänse sind die einzigen im Park gezeigten Wildtiere. Die römischen Gänse sahen den Graugänsen ähnlich, doch waren aus dem Gebiet des heutigen Belgien nach Rom importierte weisse Gänse bereits bekannt.

Pfauen (Dia 8), Tauben und Fasane: Wurden in römischer Zeit ebenfalls gehalten; in Augusta Raurica nachgewiesen sind Tauben.

...in der römischen Fachliteratur

Aus: Lucius Iunius Moderatus Columella: Zwölf Bücher über Landwirtschaft, Achstes Buch. Dreibändige Ausgabe lateinisch-deutsch, herausgegeben und übersetzt von W. Richter (München und Zürich

Hühner: «...Wir dagegen schätzen am meisten unsere einheimische Rasse, doch ohne den Ehrgeiz der Griechen, die die jeweils schärfsten Heisssporne für Konkurrenzen im Hahnenkampf ausbildeten. Denn uns kommt es auf den Ertrag des fleissigen Gutsbesitzers an, nicht auf den des Abrichters von Streitävögeln, dessen ganzes Vermögen, leichtfertig aufs Spiel gesetzt, oft ein einziger siegreicher Kampfhahn zerrinnen lässt...» (Colum. 8, 2).

«...Das rechte Mass der Anschaffung liegt bei 200 Stück, die die Aufmerksamkeit nur eines Wärters in Anspruch nehmen, vorausgesetzt, man nimmt noch eine fleissige alte Frau oder einen Knaben zur Bewachung der abseits streunenden Hühner hinzu, damit sie nicht der Heimtücke von Menschen oder Raubtieren zum Opfer fallen...» (8, 2).

«...Man benötigt (für das Mästen) einen besonders warmen und wenig belichteten Platz, an dem jedes Huhn für sich in einen ganz engen Kasten oder Flechtkorb derart eingezwängt wird, dass es sich in ihm nicht umdrehen kann. Jedoch soll der Behälter an zwei Seiten eine Öffnung haben, die eine, damit das Huhn den Kopf herausstrecken kann, die andere für Schwanz und Bürzel, auf der einen Seite, um Futter zu sich nehmen zu können, auf der andern um es nach dem Verdauen von sich zu geben, ohne sich mit Kot zu beschmutzen...» (8, 7).

«...Die Hühnerställe muss man an derjenigen Seite des Anwesens einrichten, die gegen die aufgehende Wintersonne blickt. Sie sollen sich an den Backofen oder die Küche anschliessen, damit der Rauch zu den Hühnern gelangt, der ihrer

Gesundheit besonders förderlich ist...» (8, 3).

«...Alle die (für die Hühnerhaltung) nötigen Kosten und Mühen auf sich zu nehmen lohnt sich nur an Orten im Umkreis der Stadt, oder wo sonst derartige Erzeugnisse einen guten Preis erzielen...» (8, 4).

Gänse: «...Von dieser Gruppe ist vor allem die Gans bei den Landwirten beliebt, weil sie einerseits wenig Pflege fordert, andererseits aufmerksame Wache leistet als ein Hund; denn durch ihr Geschrei verrät sie Eindringlinge, wie ja auch die geschichtliche Überlieferung weiss, dass bei der Belagerung des Capitols eine Gans die Ankunft der Gallier meldete, während die Hunde schwiegen...» (8, 10).

«...Immerhin bietet die Gans einerseits Junggänse, andererseits Flaumfedern, die man nicht, wie die Wolle beim Schaf, nur einmal gewinnen, sondern zweimal jährlich, nämlich im Frühjahr und im Herbst, rupfen kann...» (8, 10).

Tauben: «...man kann auch Holz- und Haustauben vorzüglich mästen. Trotzdem ist der Ertrag bei der Taubenmast nicht so gross wie bei der Taubenzucht. Auch die Haltung von Tauben verträgt sich durchaus mit den Aufgaben eines guten Landwirts...» (8, 8).

«...Obschon die Fruchtbarkeit der Tauben weit geringer ist als die der Hühner, so bringt sie doch besonders hohe Einnahmen. Wenn eine Taube ein gutes Muttertier ist, zieht sie achtmal im Jahr Junge auf und füllt mit dem Wert dieser Jungen die Kasse ihres Besitzers...» (8, 8).

Pfauen: «...Die Pfauenzucht zieht mehr das Interesse eines städtischen Familienoberhauptes als eines ernsthaften Bauern auf sich; trotzdem ist auch sie für einen Landwirt, der sich bemüht, alle Freuden zu gewinnen, die die Einsamkeit des Landlebens erträglich machen, nicht so abwegig. Die Schönheit der Vögel begeistert sogar Aussenstehende; wieviel mehr also ihre Besitzer!...» (8, 11).

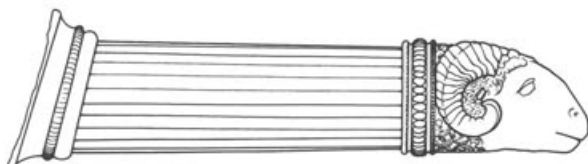
Tips:

«Konferenz der Tiere» im Haustierpark: Die römischen und die heutigen Haustiere treffen sich im «römischen» Haustierpark zu einer Konferenz, um sich ihren Alltag gegenseitig vorzustellen. Die Hühner beispielsweise erzählen aus ihrem Leben vor rund 2000 Jahren in Augusta Raurica (Informationen s.o.) und in einer heutigen Geflügelmast (Informationen durch einen Besuch oder aus der auf Seiten 49–50 angegebenen Literatur). Wo und wie lebten und leben sie? Mit welchen Menschen kamen und kommen sie in Kontakt? Wie wurden und werden sie behandelt? Worum beneiden die römischen die heutigen Hühner und umgekehrt? Was möchten sie in ihrem Leben anders haben?

«Tiermarkt» im Haustierpark: «römische» Bäuerinnen und Bauern aus den umliegenden Gutshöfen sind mit ihren Tieren in die Stadt gekommen, um mit den Metzgern, Köchen und Handwerkern ein gutes Geschäft zu machen. Sie preisen die Vorzüge ihrer Tiere, die sie alle mit Namen kennen, und schildern stolz, wie gut die Tiere bei ihnen gehalten und gepflegt worden sind (Informationen in diesem Kapitel).



10
Widder
(Inv. 1973.2137)



11
Widderkopf (Schalengriff;
Inv. 1976.10261)

«Produkterätsel»: heutige Haustierrprodukte (z.B. aus dem «Objekt-Tagebuch» S. 5) im Tierpark den verschiedenen Tiergruppen zuzuordnen und gegenseitig vorstellen. Lassen sich alle heutigen Produkte den «römischen» Haustieren zuordnen? Gab es das Produkt bereits in römischer Zeit? Wer stellte es her? Wo wird es heute hergestellt?

«Haustierspuren»: Stationen zum Thema Haustiere auf dem Weg vom Römerhaus zum Tierpark (s. Stadtplan im Koffer): **taberna**: Guggeligrill/Schnellimbiss gegenüber Theater. **forum**: Stadtzentrum und Marktplatz, wo unter anderem Haustiere ihre Besitzer wechselten. Südlich anschliessend an die

curia, Insula 20: Leimsiederei. Beim Restaurant «Römerhof», Insula 30: Küche einer Luxusvilla mit einer riesigen Vielfalt von Tierknochen als Speiseabfälle. Östlich anschliessend Insula 31: Hornschnitzerei. Gegenüber Restaurant «Römerhof», ca. 50 m entfernt, anschliessend ans Theater rund 200 m in südöstlicher Richtung verlaufend, Insulae 16, 23 und 29: Wursterei- und Räuchereiviertel. Parkplatz vor der Autobahn: **mansio**, reich ausgestattetes Hotel für Durchreisende, Pferdewechselstation mit Stallungen. Entlang der Autobahn (südliches Stadtrandgebiet von Augusta Raurica): Gerbereien. Nähere Angaben in den entsprechenden Kapiteln dieses Heftes.

II. 4. Schafe und Ziegen...

...im römischen Glauben

Nebst Hahn und Ziegenbock zählte auch der Widder zu den Begleitern des Handelsgottes Merkur. Der in Kaiseraugst gefundene Widder (**10**) dürfte, wie die Merkurgruppe (**1**), aus einem Hausheiligtum stammen. Widder, Schafe und Lämmer spielten als Opfertiere in der römischen Religion eine wichtige Rolle. Vor allem in der italischen Frühzeit opfer-

ten Gottheiten, etwa Juno, der Göttin der Weiden und des Kleinviehs; dem als Frühlings-, Ackerbau- und Viehzuchtsgott verehrten Mars oder Faunus, dem Beschützer der Herden. Darstellungen von Schafen schmückten verschiedene Gegenstände des täglichen Gebrauchs. Ein Beispiel dafür ist der Widderkopf am Griff einer Schale aus Kaiseraugst (**11**), die im 1. Jahrhundert in Italien entstanden sein dürfte und vielleicht erst später nach Augusta Raurica kam.

12
Bronzeglöcklein
(Inv. 1984.27796)



Ziegen gehören nicht zu den wichtigen heiligen Tieren, wie der Stier oder das Pferd; dennoch stehen sie in vielfältigen Beziehungen zu verschiedensten Gottheiten, insbesondere der als Symbol für Fruchtbarkeit geltende Ziegenbock. Ein Beispiel im Koffer ist der Ziegenbock als Begleiter des Merkur (1).

...als Nutztiere

Fleisch, Milch, Wolle und Felle, Häute und Horn wurden genutzt. Schaf- und Ziegenfleisch spielte in Augusta Raurica allerdings nur eine untergeordnete Rolle. In vornehmeren Häusern wurde vor allem Lamm- oder «Gizzi»-Fleisch gegessen. Knochenfunde und Objekte wie das Bronzeglöcklein (12) weisen darauf hin, dass Ziegen und Schafe auch im Stadtgebiet gehalten wurden. Milch war in der Ernährung der Römer von geringer Bedeutung, doch dürfte sie auf der gallorömischen Speisekarte eine grössere Rolle gespielt haben als südlich der Alpen. Ziegenmilch galt in römischer Zeit als die wertvollste und nahrhafteste Milch. Mit Honig vermischt, diente sie als Kindernahrung. Der Ziege wurden vielerlei Heilkräfte zugeschrieben, und aus Ziegen gewonnene Wirkstoffe kamen bei so verschiedenen Problemen wie Augen- und Ohrenleiden, Schlafsucht, Bettnässen oder Verdauungsstörungen zur Anwendung.

...im «römischen» Haustierpark

Schafe, «Bündner Oberländer» (Dias 9, 10): Die Bündner-Oberländer-Rasse setzt sich aus den Schlägen von Vrin, des Somvitg, des Tavetsch und des Medels zusammen. Die weissen, braunen oder silbergrauen Tiere sind klein, robust und genügsam. Grösse und Behornung des Bündner-Oberländer-Schafes stimmen mit dem Fundmaterial aus Augusta Raurica und mit antiken Darstellungen recht gut überein (11). Männliche und weibliche Tiere dieser widerstandsfähigen und genügsamen Schafrasse tragen Hörner.

Ziegen, «Nera Verzasca» (Dias 11, 12, 13): Die bis heute im Verzascatal verbreitete Ziegenrasse ist antiken Ziegen in Wuchs und Behaarung recht ähnlich. Die in Augst und Kaiseraugst gefundenen Hornzapfen (24) lassen weiter auf eine gute Übereinstimmung der Hörner schliessen. Die Nera-Verzasca-Ziegen sind allerdings grösser als die römischen Ziegen von Augusta Raurica. Männliche und weibliche Tiere tragen Hörner und Bart.

...in der römischen Fachliteratur

Columella, Siebtes Buch:

Schafe: «...den Schafen (gebührt) der erste (Platz), wenn man nach der Grösse des Nutzens vorgeht. Denn diese Tiergattung schützt uns in erster Linie gegen die Unbilden des Frostes und verschafft unserem Leib reichlichere Hüllen; ferner sättigt sie mit ihrem Überfluss an Käse und Milch nicht nur die Bauern, sondern

bereichert auch die Tafeln der anspruchsvolleren Leute mit wohlschmeckenden und vielfältigen Gerichten...» (Colum. 7, 2).

«...Nun ist dieses Tier (...) zwar sehr zart, aber von äusserst zuverlässiger Gesundheit und in sehr geringem Mass von Krankheiten heimgesucht. Trotzdem soll man es zur Natur der Gegend passend aussuchen...» (7, 2).

«...In Stadtnähe übergibt (der Oberhirte) die zarten Lämmer, noch ehe sie Grünfutter gefressen haben, dem Metzger, weil sie sich einerseits ohne grosse Kosten wegbringen lassen und weil zum andern nach ihrer Beseitigung von den Muttertieren eine unverringerte Menge Milch gewonnen werden kann. Doch empfiehlt es sich auch in der Nähe der Stadt, wenigstens jedes 5. Lamm aufwachsen zu lassen...» (7, 3).

«...Dabei muss man (das Schaf), wenn es geschoren ist, mit folgendem Mittel einsalben: Man mischt den Saft gekochter Lupinen, den Bodensatz alten Weines und Ölschaum zu gleichen Teilen und befeuchtet mit dieser Flüssigkeit das geschorene Schaf; wenn es dann nach dreitägigem Einreiben des Rückens die Wirkstoffe in sich aufgenommen hat, wird es am vierten Tag, falls das Meer in der Nähe ist, an die Küste geführt und geschwemmt; wenn nicht, wird Regenwasser unter freiem Himmel zu diesem Zweck

mit Salzen gehärtet und kurz aufgekocht und damit die Herde abgewaschen. (So behandelte Tiere werden) das ganze Jahr über nicht rüdig werden, und es besteht kein Zweifel, dass dadurch auch die Wolle weicher und üppiger nachwächst...» (7, 4).

Ziegen: «...Ein Bock, dem unter den Kinnbacken zwei Wärzchen zum Hals herabhängen, gilt als der beste: von mächtigem Körperbau, dicken Beinen, vollem und gedrungenem Nacken, schlappri-gen und herabhängenden Ohren, kleinem Kopf, schwarzem, dichtem, glänzendem und sehr langem Haarkleid; denn auch er wird geschoren...» (7, 6).

«...Immer und in jeder Gegend sollen die Böcke, die in Herden gehalten werden, ohne Hörner sein, weil die gehörnten wegen ihres Mutwillens meist viel Schaden anrichten...» (7, 6).

«...Die Ziege soll möglichst ebenso aussehen wie der beschriebene Bock, wenn sie ausserdem ein grosses Euter hat und sehr viel Milch gibt. Diese Tiere wird man in Gegenden mit sanftem Klima ungehört kaufen, nur in stürmischem und regenreichem Klima mit Hörnern...» (7, 6).

«...Der Ziegenhirt soll scharf, unerbittlich, tüchtig, sehr leistungsfähig, gewandt und mutig sein...» (7, 6).

13

Schwein
(Parfümbehälter, Pfeifenton;
Inv. 1991.02.C07963.1)



14

Schwein mit
Packsattel
(Inv. 1906.200)



II. 5. Schweine...

...im römischen Glauben

Seit ältester Zeit war das Schwein eines der bevorzugten Opfertiere. Der Landwirtschaftsschriftsteller Varro erwähnt das Schwein als das wichtigste Opfertier an Erntefesten und bei Hochzeitsbräuchen. Fast allen Göttern, insbesondere denjenigen, die mit der Landwirtschaft in Beziehung standen, wurden Schweineopfer dargebracht: Silvanus, dem Gott des Feldes und des Anbaues, und Mars, dem Beschützer der Wiesen und Weiden. Die Laren, die Hausgötter, erhielten nur bei aussergewöhnlichen Anlässen einen Teil vom Fleisch des Opferschweines. Im Totenkult spielte das Schwein ebenfalls eine wichtige Rolle, was auch Funde aus Augst und Kaiseraugst belegen: Den Toten wurde bevorzugt Schweinefleisch als Gabe an die Mächte der Unterwelt mitgegeben, um diese für eine gute Ernte freundlich zu stimmen. Weiter wurden Verstorbene verschiedentlich von Parfümbehältern in Schweinchengestalt (13), aber auch in Gestalt von anderen Tieren begleitet. Das Schweinchen mit dem aufgeschnürten Bündel (14) ist eine ungewöhnliche Darstellung, denn über die Verwendung von Schweinen als Packtiere ist nichts bekannt. Ein solcher Ein-

satz ist allerdings denkbar, denn Schweine lassen sich gut dressieren und werden heute hin und wieder in Zirkusnummern eingesetzt. Das Augster Schweinchen diente möglicherweise als Stütze eines Möbelstückes oder eines unbekannten Gerätes.

...als Nutztiere

In den Städten hielten nur bestimmte Gewerbetreibende wie Müller oder Bäcker Schweine. Die Schweine wurden vor allem wegen ihres in römischer Zeit begehrten Fleisches gehalten. Viele Schweineknochen von Jungtieren aus Augusta Raurica zeigen, dass zartes Spanferkelfleisch zu den geschätzten Delikatessen zählte. Verschiedene exquisite Rezepte für Spanferkel (z.B. «gebraten, mit Teig- und Honigfüllung») im Kochbuch des Apicius sind ein weiterer Hinweis für die Beliebtheit des Fleisches von Ferkeln. Nebst dem Fleisch wurden aber auch das Schmalz, die Borsten sowie die Haut verwendet, und schliesslich kamen verschiedenste Organe wie Hirn, Mark, Leber oder Blase in der Heilkunde zur Anwendung.

...im «römischen» Haustierpark

«Wollhaarige Weideschweine» (Dias 14, 15): Eine widerstandsfähige, am ganzen Körper krausig behaarte Schweine- rasse. In zwei Jahren werfen die Wollschweine dreimal je acht bis zehn Junge. Die mit Frischlingsstreifen gezeichneten Jungtiere sehen Wildschweinen sehr ähnlich. Die in römischer Zeit in Augusta Raurica gehaltenen Schweine dürften ähnlich behaart, doch von feingliedrigerem Körperbau gewesen sein als die Tiere im Park.

...in der römischen Fachliteratur

Columella, Siebtes Buch:

«...(auszuwählen sind) in der Schweinezucht Eber von grosser Mächtigkeit des Gesamtkörpers, doch mehr von vierkantiger als langgestreckter oder rundlicher Gestalt, mit hervortretendem Bauch, grossen Hinterbacken und folglich nicht sehr hohen Beinen und Zehen, mit kräftigem und muskulösem Nacken und kurzem, zurückgestülptem Rüssel...» (Colum. 7, 9).

«...Ist die Gegend kalt und regnerisch, dann wählt man eine Herde mit möglichst hartem, dichtem und dunklem Borstenwuchs; ist sie mild und sonnig, kann man auch borstenlose und schneeweisse Mühlenschweine weiden lassen...» (7, 9).

«...Der (Wärter) muss wachsam, unermüdlich, eifrig und geschickt sein; alle Muttertiere und Ferkel, die er versorgt, muss er kennen und die Wurfzeit jeder Sau im Kopf haben...» (7, 9).

«...Wenn sein Gedächtnis nicht ausreicht, um sich den Wurf jeder einzelnen (Sau) zu merken, soll er (der Wärter) mit flüssigem Pech der Alten und den Jungen dasselbe Zeichen aufmalen und entweder durch Buchstaben oder andere Kennzeichen jeden Wurf samt dem Muttertier markieren. Denn bei einer grösseren Zahl braucht er verschiedene Zeichen, damit sie in seiner Erinnerung nicht durcheinandergeraten...» (7, 9).

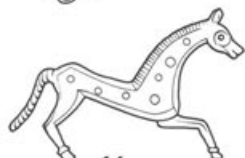
«...Ein sorgsamer Schweineknecht fegt ausserdem den Schweinestall häufig aus, noch öfter die einzelnen Koben; denn so unsauber sich dieses Tier auch auf sein Futter stürzt, so verlangt es dennoch ein äusserst reinliches Lager...» (7, 9).

«...Fieber zeigt sich dadurch an, dass die Schweine in schiefer Haltung den Kopf nach der Seite neigen und auf der Weide nach kurzem Lauf plötzlich stehen bleiben und vom Schwindel ergriffen zusammenbrechen. Man muss feststellen, nach welcher Seite sie den Kopf neigen, um ihnen an der entgegengesetzten Seite aus dem Ohr Blut abfliessen zu lassen...» (7, 9).

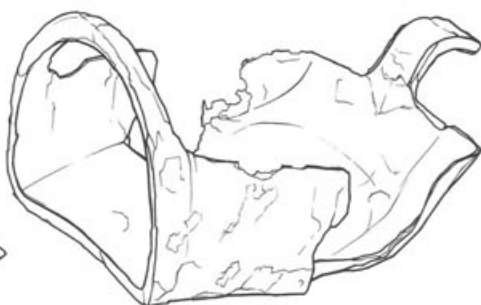
«...Deshalb lasse ich das Schwein (...) während der Hundstage nach Möglichkeit in der Nähe eines Flusses oder Weihers halten; denn wenn es sehr heiss ist, ist es nicht mit dem blossen Trinken von Wasser zufrieden, wenn es nicht den vollgefrissenen Wanst und den von Futter auseinandergetriebenen Leib eingetaucht und abgekühlt hat, und es mag nichts lieber, als sich in Bächen und einem schlammigen Tümpel wälzen...» (7, 9).



15
Pferdekopf (Lampengriff;
Inv. 1992.55.D01160.45)



16
Pferdchenfibel
(Inv. 1970.3394)



17
Hufschuh
(Inv. 1968.2626)

II. 6. Pferde, Esel, Maultiere...

...im römischen Glauben

Intelligenz, Gelehrigkeit, Anhänglichkeit und sogar Musikliebe waren Eigenschaften, die dem Pferd in römischer Zeit zugeschrieben wurden. Als Opfertier stand das Pferd in Beziehung mit dem Kriegsgott Mars, dem alljährlich im Oktober auf dem Marsfeld ein Pferdeopfer gebracht wurde. Die Liebe, mit der Pferde in der Kunst und insbesondere in der Kleinkunst dargestellt sind, spiegelt die besondere Beziehung, die die Menschen mit diesem Tier verband. Beispiele sind der sehr schön gearbeitete Lampengriff (**15**) und die Pferdchenfibel (**16**), eine Gewandnadel, die Funktion (Zusammenhalten und Schliessen von Kleidungsstücken) und Dekoration verbindet. Weniger liebevoll als das Pferd betrachteten die Römer den Esel: Er galt als langsam, träge und störrisch; als ein Tier, das harte Arbeit, schlechtes Futter und Schläge erträgt. Demgegenüber wurde das Maultier – Nachkomme einer Pferdestute und eines Eselhengstes – für arbeitswilliger,

aber wegen seines Ausschlagens auch als gefährlicher angesehen. Diese schlechte Eigenschaft wurde dem Maultier mit Wein ausgetrieben.

...als Nutztiere

Pferde dienten in römischer Zeit vor allem als Reittiere. Sie fanden in der Kavallerie Verwendung, und eigens gezüchtete und trainierte Tiere kamen in Reiterspielen und Schaukämpfen zum Einsatz. Hufeisen waren in römischer Zeit unbekannt. Statt dessen zog man, wenn die Bodenbeschaffenheit dies nötig machte, den Pferden, Maultieren und Ochsen Eisensandalen an, die mit Lederriemen am Huf befestigt wurden. Es gab verschiedene Typen solcher Pferde- oder Ochsendandalen: Mit Stollen versehene und flach gerillte oder profillose wie das aus Augst stammende Fundstück (**17**). Möglicherweise wurden die profillosen Pferdesandalen zum Schutz kranker oder verletzter Hufe angezogen. Stutenmilch, 19

Pferdeblut und -zungen, -zähne, Asche von Knochen und Hufen, Pferdeschaum und -mist fanden in der Medizin Verwendung, während Pferdefleisch nur sehr wenig gegessen wurde. Esel und Maultiere waren vorwiegend Last- und Zugtiere.

...im Tierpark

Hausesel (Dia 16): Im Tierpark werden Esel aus dem Piemont gezeigt. Wegen ihres sanften Temperamentes wurden die Piemonteser früher gerne für die Maultierzucht verwendet. Die Farbpalette der Piemonteser reicht von den rötlich-sandfarbenen Tönungen der Wildformen bis hin zu Schwarz oder Weiss. Die Beinstriche sowie das deutlich gezeichnete Schulterkreuz – die Kreuzungsstelle zwischen dem über dem Rückgrat verlaufenden Aalstrich und dem quer dazu verlaufenden Schulterstrich – sind auch bei Wildeselrassen zu finden.

...in der römischen Fachliteratur

Columella, sechstes und siebtes Buch:

«...Wer sich mit Pferdezücht abgeben will, der muss sich vor allem einen fleissigen Rossknecht und viel Futter besorgen, welches beides für andere Tiergattungen in geringerer Güte genügt. Denn Pferde verlangen sehr viel Mühe und reichliche Ernährung...» (Colum. 6, 27).

«...Man unterscheidet in der Pferde-

zücht drei Zweige: die edle Zucht, wel-

che Rosse für den Circus und die kultischen Spiele liefert, dann die Maultierzucht, die sich durch den Wert, der aus ihr hervorgehenden Tiere mit der Edelzücht vergleichen kann, und schliesslich die normale, welche gewöhnliche Stuten und Hengste liefert...» (6, 27).

«...Ist aber die Geburt gut vonstatten gegangen, dann darf man das Fohlen auf keinen Fall mit der Hand berühren, denn schon die leiseste Berührung verletzt es. Man achtet sorgfältig darauf, dass es in geräumigem und warmem Stall bei seiner Mutter ist, damit dem noch zarten Tier kein Frost schadet und die Mutter es nicht in der Enge stösst...» (6, 27).

«...Wenn es dann kräftiger ist, entlässt man es auf die gleiche Weide, auf der die Mutter geht, damit die Stute sich nicht in Sehnsucht nach ihrem Jungen verzehrt; denn gerade diese Tierart erleidet durch Kinderliebe besonderen Schaden, wenn man die Jungen nicht zu den Müttern lässt...» (6, 27).

«...ist (das Fohlen) munter, ist es furchtlos, lässt es sich nicht durch einen neuartigen Gesichts- oder Gehöreindruck schrecken, läuft es der Herde voran, übertrifft es seine Kameraden an Ausgelassenheit und Lebenslust, zuweilen auch an Schnelligkeit, überspringt es einen Graben ohne Zaudern, geht es über eine Brücke und durch einen Fluss, so sind das Anzeichen einer edlen Natur...» (6, 29).

«...Selten (...) ist jener Wahnsinn der Stuten, der darin besteht, dass sie beim Anblick ihres Spiegelbildes im Wasser von sinnloser Liebe ergriffen werden, in-
folgedessen nichts mehr fressen und vor Sehnsucht sterben. (...) Diese Geistesstö-

rung vergeht, wenn man der Stute die Haare ungleichmässig stutzt und sie ans Wasser führt; wenn sie dann ihre Hässlichkeit erblickt, verliert sich die Erinnerung an das Bild von ehemals...» (6, 35).

«...er (der Esel) kann selbst auf einem Besitz, der keine Weide enthält, durchgebracht werden, da er mit jeder beliebigen, noch so dürrtigen Nahrung zufrieden ist; frisst er doch stachelige Blätter und Dornenpflanzen oder auch einen Bund Stroh, den man ihm vorsetzt; ja, von Stroh, das es fast überall in grossen Mengen gibt, wird er geradezu feist. Ferner hält er die Grobheit und Nachlässigkeit eines dummen Hirten aufs trefflichste aus, ist unempfindlich gegen Schläge und Ent-



18

Stier, dreihörnig (Inv. 1972.4703)

behrungen und versagt deshalb lange nicht so schnell wie irgendein anderes Arbeitstier. Denn weil er Arbeit und Hunger vorzüglich erträgt, wird er auch selten von Krankheiten befallen» (7, 1).

II. 7. Rinder...

...im römischen Glauben

Rinder galten in römischer Zeit als Verkörperung des Göttlichen und wurden als heilige Tiere verehrt. Auf das mutwillige Töten eines Rindes stand zu gewissen Zeiten die Todesstrafe. Als wertvolles Opfertier wurde das Rind im Laufe der römischen Zeit zunehmend wichtiger, bis es zur Kaiserzeit seine grösste Bedeutung erlangte: Nach ganz genauen Regeln mussten den verschiedenen Göttern zu zahlreichen Anlässen Rindopfer dargebracht werden. Das mit der Sesshaftigkeit verbundene, von den Göttern gesandte Tier wirkte oft bei Städtegründungen mit: Sein Stehenbleiben

zeigte den richtigen Ort für eine neue Siedlung an; die Grenzen einer neuen Stadtanlage wurden – vielleicht auch in Augusta Raurica – durch einen Priester mit einem von einem Stier und einer Kuh gezogenen Pflug markiert (Dia 24). Die Stierfigur aus Augst (**18**) stellt einen dreihörnigen keltischen Stiergott dar. Solche Darstellungen waren in den ostgallischen Provinzen weit verbreitet.

Im Römermuseum: Verschiedene Stierstatuetten. Auf der Münze des Octavianus dargestellte Stadtgründung: Ein Priester führt ein Ochsen gespannt entlang der neuen Stadtgrenze.

...als Nutztiere

Rinder wurden in erster Linie als Zug- und Lasttiere genutzt und waren gleichzeitig die mengenmässig wichtigsten Fleischlieferanten. Allerdings galt Rindfleisch in römischer Zeit als minderwertig, und Kalbfleisch war wenig beliebt. Rindfleisch spielt – ganz im Gegensatz zum Schweinefleisch – weder in den Büchern zur Landwirtschaft von Columella noch in den Kochbüchern des Apicius eine Rolle. Als Grabbeigabe wurde nur selten Kalbs- oder Rindfleisch, sondern Geflügel- und Schweinefleisch verwendet. Ebenfalls wenig verbreitet war, zumindest südlich der Alpen, der Genuss von Kuhmilch. Milch von Alpenkühen galt jedoch als Heilmittel, das von Kranken während Kuraufenthalten in den Alpentälern genossen wurde. Ganz im Gegensatz dazu waren Milch und Rindfleisch die Hauptnahrung in Britannien, und wie die Knochenfunde belegen, spielte das Rindfleisch auch in Augusta Raurica eine wichtigere Rolle als südlich der Alpen.

...im «römischen» Haustierpark:

Hinterwälder Rinder (Dia 22) sind heute die kleinste Rinderrasse in Mitteleuropa. Diese robuste und genügsame Rasse überlebte im südlichen Schwarzwald und kommt den Rindern, wie sie in römischer Zeit um Augusta Raurica lebten, in bezug auf Grösse und Wuchs recht nahe. Typisches Merkmal ist, nebst dem kleinen Wuchs, der weisse Kopf der Tiere. Die jährliche Milchleistung liegt mit 3000 Litern

rund 2000 Liter unter dem Wert einer heutigen Durchschnittskuh, ist aber im Verhältnis zum Körpergewicht von nur rund 400 Kilo beachtlich. Das Kalbfleisch der Hinterwälder gilt als Delikatesse.

...in der römischen Fachliteratur

Columella, sechstes Buch:

«...(dass) das Rind unter allen Haustieren an erster Stelle stehen muss, zumal in Italien, das von ihm seinen Namen haben soll, weil die Griechen in alter Zeit die Stiere *italoi* nannten und derjenigen Stadt, bei deren erster Ummauerung ein männliches und ein weibliches Rind die Stadtumfriedung mit dem Pflug markiert haben, (...) weil es am Himmel einen Platz unter den hellsten Sternbildern hat, schliesslich weil es noch immer der fleissigste Helfer des Menschen in der Landarbeit ist, ein Tier, dessen Verehrung bei den Alten so gross war, dass es ebenso ein Kapitalverbrechen war, ein Rind zu töten, wie einen Menschen...» (Colum. 6, Vorwort).

«...In der Landwirtschaft ist nämlich die Kunst der Viehhaltung am ältesten und zugleich am ergiebigsten, weshalb auch die Bezeichnungen für «Geld» (*pecunia*) und «Vermögen» (*peculium*) vom Vieh (*pecus*) abgeleitet zu sein scheinen. Denn in alter Zeit besass man nichts als dies, und bei manchen Völkern kennt man auch heute nur diese eine Form des Besitzes. Aber auch bei unsern eigenen Bauern gibt es nichts, was mehr Ertrag abwirft...» (6, Vorwort).

«...die Tiere (haben) je nach Landschaft und Klima unterschiedliche Statur, Ge-

mütsart und Haarfarbe. So ist die Gestalt der Rinder in Asien, Gallien, Epirus (Nordwestgriechenland) ganz verschieden, und nicht allein die verschiedenen Länder, sondern auch Italien selbst weist von Gebiet zu Gebiet Unterschiede auf...» (6, 1).

«...deshalb muss man auch, wenn man gezwungen ist, von weither Rinder einzuführen, darauf achten, dass sie in eine Gegend gebracht werden, die ihrer Heimat ähnlich ist...» (6, 2).

«...(man) tritt (...) an die angebundenen Tiere nicht von hinten oder von der Seite, sondern von vorn ruhig und mit ein paar freundlichen Worten heran, damit sie sich an den Anblick des herankommenden Menschen gewöhnen, und streicht ihnen dann über die Nase, damit sie den menschlichen Geruch kennenlernen. Bald ist es auch angebracht, über den ganzen Rücken zu streichen und ihn mit Wein zu besprengen, was sie ihrem Wärter vertrauter machen soll...» (6, 2).

«...danach nimmt man die Kiefer auseinander, zieht die Zunge heraus und reibt das ganze Maul und den Gaumen

mit Salz ein, steckt pfundschwere Klumpen stark gesalzenen Fetts in den Rachen und giesst durch einen Trichter einen Schoppen Wein in den Schlund nach. Denn durch diese säftigenden Massnahmen werden sie (die Rinder) in etwa drei Tagen handsam und nehmen am vierten das Joch an...» (6, 2).

«...Oft vertreibt man Schläffheit und Erbrechen, wenn man dem Tier in nüchternem Zustand ein unzerbrochenes rohes Hühnerei in den Schlund steckt und tags darauf Spitzen von Lauch und Knoblauch in Wein verreibt und in die Nasenlöcher giesst...» (6, 4).

«...Schmerzen in Bauch und Gedärm werden gemildert durch den Anblick schwimmender Tiere, vor allem der Ente; wenn das von Leibweh befallene Rind sie erblickt, wird es rasch von der Qual erlöst. Ebenso, aber mit noch grösserem Erfolg, heilt die Ente Maultiere und Pferde durch ihren blossen Anblick...» (6, 7).

«...sind die Knie geschwollen, dann dämpft man sie mit warmem Essig und legt Leinsamen oder mit Honigwasser befeuchteten Hirsegries auf...» (6, 12).

II. 8. Hunde... (nicht im Tierpark zu sehen)

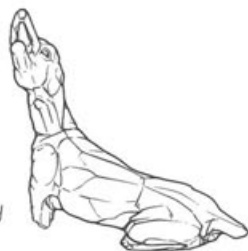
...im römischen Glauben

Mit dem Hund, seinem ältesten Haustier, verbindet den Menschen eine besonders enge Beziehung. Treue, Wachsamkeit, Mut und Intelligenz machten dieses Tier zum beliebten und unter Umständen

unentbehrlichen Begleiter und Helfer. Unter luxuriösen Häusern im Stadtzentrum von Augusta Raurica sorgfältig bestattete Hunde widerspiegeln die besondere Beziehung zwischen Mensch und Hund im römischen Alltag: Selbst nach dem Tod sollten die Tiere möglichst in der Nähe

19

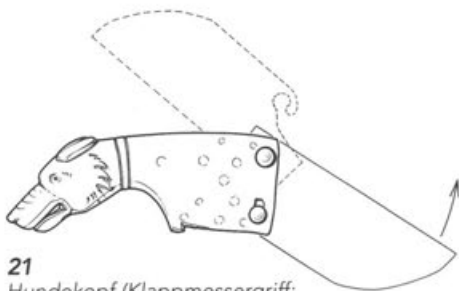
Jagdhund, heulend
(Inv. 1976.1)



20

Wachhund (Schlüsselgriff;
Inv. 1924.387)

ihrer Besitzer bleiben. Bei aller Hundeliebe beurteilten die Römer andere Eigenschaften wie Unterwürfigkeit oder Gier ihrer Haustierlieblinge weniger positiv. Bereits in römischer Zeit war daher «Hund» als Bezeichnung für einen Menschen ein Schimpfwort. Nebst menschlichen wurden dem Hund auch übermenschliche Eigenschaften zugeschrieben, etwa seine Fähigkeit, Geister wahrzunehmen oder die Zukunft vorherzusehen. Die unerwartete Begegnung mit einem schwarzen Hund oder andauerndes Heulen der Haushunde galten als Vorzeichen eines Unglücks. Hunde standen in vielfältigen Beziehungen zur römischen Götterwelt, insbesondere zur oft in Begleitung eines Jagdhundes dargestellten Diana, der Beschützerin der Jagd und des Wildes. Bevorzugten Menschen pflegte die Göttin Jagdhunde aus ihrer Zucht zu schenken. Die Jagdhundstatuette aus Augst (19) gehörte wahrscheinlich zu einer – verlorengegangenen – Diana-Darstellung. Auch Aeskulap, dem helfenden und heilenden Gott, stand ein Hund zur Seite, der Kranken und Verwundeten mit seinem heilenden Speichel die Wunden leckte. Ganz im Gegensatz dazu galt der Speichel von Cerberus, dem Wächter an der Pforte ins Totenreich, als giftig. In vielen Tempeln wurden heilige Hunde gehalten, die nebst ihrer religiösen Bedeutung sicher auch die Aufgabe hatten, die wertvollen Weihegeschenke zu bewachen.



21

Hundekopf (Klappmessergriff;
Inv. 1964.11544)

...als Nutztiere

Haushunde – vom lauernden, scharfen Wachhund (20, Schlüsselgriff) bis zum verhätschelten Schosshündchen –, Hirtenhunde, Jagdhunde (21, Klappmessergriff) und Kriegshunde spielten in verschiedensten Lebensbereichen des römischen Alltags eine wichtige Rolle. Entsprechend gross war bereits damals die Rassenvielfalt. Anhand der Knochenfunde in Augst und Kaiseraugst lässt sich nachweisen, dass hier in römischer Zeit Hunde von der Grösse eines heutigen Mopses bis zum Dobermann gehalten wurden. Die als grosse Hundefreunde geltenden Gallier züchteten sehr wertvolle Hunde, von denen insbesondere der *vertagus*, eine sehr schnelle windhundartige Rasse mit schön gestaltetem Körper, grossen Augen und dichter, feiner, glatter Behaarung, sehr geschätzt und bewundert wur-

de. Zu den gallischen Hunden schreibt der römische Schriftsteller Catull, dass sie gut apportierten, gewandt, streitlustig und bissig seien, jedoch den Fehler hätten, auf der Jagd laut zu geben und das aufgescheuchte Wild mit unangenehm heulender Stimme zu verfolgen. In einer Zeit, in der Wölfe, Luchse und Bären in den Wäldern um Augusta Raurica lebten, kam den Hirtenhunden eine sehr grosse Bedeutung zu. Eine Besonderheit im römischen Reich waren die gallischen Kriegshunde: In den Wachttürmen am germanischen Limes wurden scharfe Spürhunde gehalten, die auch in der Nachrichtenübermittlung zum Einsatz kamen.

...in der römischen (Fach-)Literatur

Columella, Siebtes Buch:

«...Denn welcher Mensch meldet ein wildes Tier deutlicher oder mit gleicher Lautstärke wie der Hund durch sein Gebell? Welcher Knecht liebt seinen Herrn inniger? Wer erweist sich als treuerer Gefährte, wer als unbestechlicherer Hüter, wer als wachsamerer Beobachter, wer schliesslich als hartnäckigerer Rächer und Sühner?...» (Colum. 7, 12).

«...Eine Art wählt man gegen die bösen Absichten der Menschen; sie behütet also den Hof und was mit ihm zusammenhängt. Die zweite Art wählt man zur Abwendung der Angriffe von Menschen und Tieren; sie bewacht zu Hause den Stall und draussen die Tiere auf der Weide. Die dritte erwirbt man für die Jagd; sie geht also den Bauern nicht nur nichts

an, sondern lenkt ihn auch ab und macht ihn seiner Aufgabe untreu...» (7, 12).

«...Er soll von einheitlicher Farbe sein, im Dienst der Herde lieber weiss, im Dienste des Hauses schwarz; denn ein mehrfarbiger Hund taugt weder hier noch dort. Der Hirt bevorzugt den weissen Hund, weil er sich vom Raubwild unterscheidet; denn zuweilen ist ein auffallender Unterschied nötig, wenn es etwa gilt, in der Morgen- oder Abenddämmerung Wölfe abzuwehren (...) Der Hofhund dagegen, der gegen die Heimtücke des Menschen eingesetzt wird, erscheint dem Dieb, der bei hellichem Tag kommt, mit seiner Schwärze furchterregender; in der Nacht aber soll man ihn wegen seiner Anpassung an die Finsternis überhaupt nicht sehen, weshalb er unter dem Schutz der Dunkelheit mit grösserer Sicherheit an den Bösewicht herankommt...» (7, 12).

«...Die Ernährung soll für beide Arten ungefähr dieselbe sein. Wenn das Gelände so weit offen ist, dass es Schafherden ernährt, bietet Gerstenmehl mit Molke für alle ein ausreichendes Futter; ist es aber mit Unterholz bewachsen und ohne Weideland, dann füttert man sie mit Emmer- oder Weizenbrot, mischt jedoch Bohnenkochbrühe bei, freilich nur lauwarme, weil heisse die Tollwut verursacht...» (7, 12).

«...Man soll sie nicht mit sehr langen Namen rufen, damit sie rascher auf den Anruf hören, aber auch nicht mit kürzeren als zweisilbigen Namen, wie dem griechischen Skylax, dem lateinischen Ferox, dem griechischen Lakon, dem lateinischen Celer, oder ein Weibchen etwa griechisch Spoudé, Alké, Rhome, lateinisch Lupa, Cerva, Tigris...» (7, 12).

(Spöttisches) Loblied des römischen Schriftstellers Martial auf das verhätschelte Hundedämchen Issa. Aus: Marcus Valerius Martialis, Epigrammata 1, 109:

«Issa, schelmischer als Catullus' Sperling,
Issa, reiner noch als der Kuss der Taube,
Issa, schmeichelnder als die Mädchen alle,
Issa, kostbarer als der Inder Perlen,
Ist des Publius Lieblings-Hundedämchen.
Klagt sie, möchtest Du glauben, dass sie redet,
Trauer fühlt sie mit ihm und auch die Freude,
An den Nacken gekuschelt ruht und schläft sie,
Ohne dass man ihr Atmen je vernähme.
Spürt sie des Nachts natürliches Bedürfnis,
Nicht ein Tröpfchen trifft unverhofft die Decke,
Nein, mit schmeichelnder Pfote weckt und mahnt sie,
Dass vom Polster sie darf, sich zu erleichtern.
Und so gross ist die Scham des keuschen Hündleins:
Venus kennt sie noch nicht; nein keinen Gatten
Gibt es, würdig solch zarten Hundemädchens.
Dass der Tod nicht gänzlich sie uns entreisse,
Liess sie Publius jetzt abkonterfeien;
Auf dem Bilde siehst Du Issa so ähnlich,
Dass so ähnlich sie nicht einmal sich selbst ist.
Ja, stellst Issa Du mit dem Bild zusammen,
Glaubst Du entweder, beide seien wirklich,
Oder glaubst, sie beide seien nur Bilder.»

III. 250 000 Knochen erzählen

Sehr viel über Grösse und Wuchs der römischen Haustiere, über ihre Nutzung und über die mit Tierprodukten arbeitenden Gewerbe liess sich in Augst und Kaiseraugst durch wissenschaftliche Untersuchungen von Knochenfunden ermitteln: Weit über 1 Million Tierknochen wurden bis heute in der Römerstadt Augusta Raurica ausgegraben, 250 000 davon – rund 9 Tonnen – sind wissenschaftlich untersucht worden: 98% des Materials stammen von 13 verschiedenen Haustierarten, der vergleichsweise kleine Rest von 46 Wildtierarten. Die Wissenschaft, in der diese Knochenarbeit geleistet wird, ist die Archäozoologie bzw. die Archäoosteologie («Osteologie» = Knochenkunde). In Basel hat sich die archäozoologische Abteilung des Seminars für Ur- und Frühgeschichte der Universität auf wissenschaftliche Untersuchungen dieser Art spezialisiert. Um die aus dem Boden geborgenen Knochen zum Sprechen zu bringen, muss viel wissenschaftliche Kleinarbeit geleistet werden: Zunächst gilt es, die Knochen zu bestimmen, also die Tierart sowie Skeletteil und

nach Möglichkeit weitere Merkmale wie Geschlecht, Alter oder eventuell Spuren von Krankheiten, Tierhaltung und Nutzung zu ermitteln. Für diese Arbeit muss eine umfangreiche Vergleichssammlung vorhanden sein, mit deren Material sich die Funde vergleichen lassen. Doch selbst für geübte Fachleute ist es oft schwierig, alle Informationen aus einem Fundstück herauszulesen, denn in der Regel werden keine ganzen Knochen, sondern nur Bruchstücke oder Splitter gefunden. Schnitt-, Hack- oder Sägespuren können Hinweise zur Verarbeitung des Knochenmaterials in Beindrehslereien, Hornschnitzereien oder Leimsiedereien sein, während Speise- und Schlachtabfälle etwas über Essensgewohnheiten in der Römerstadt aussagen: Was für Fleisch kam in Augusta Raurica auf den Tisch? In welchem Alter wurden die Tiere geschlachtet? Wer ass welches Fleisch? Auf den ersten Blick wertlose Knochen und Knochenabfälle können nach einer genauen Untersuchung unter Umständen sehr viel über den Alltag und die wirtschaftlichen Verhältnisse in der Römerstadt erzählen.

III. 1. Knochenhaufen

Im Behälter A befindet sich eine kleine Sammlung von verschiedenen Knochenfunden aus Augst und Kaiseraugst. Diese 1600 bis 2000 Jahre alten Originalstücke geben einen Eindruck vom Fundmaterial, wie es in Grabungen zum Vorschein kommt. Wertvoll werden die Stücke erst

dann, wenn es gelingt, möglichst viel aus ihnen herauszulesen. Nebst Tierart und Körperteil können, im Vergleich mit Knochen von heutigen Haustieren, Grösse und Wuchsform der Tiere in Augusta Raurica untersucht werden. Weitere Fragen lassen sich stellen: In welchen Stadtteilen

kommen gleichartige Knochen vor? In welcher Menge? Gibt es Spuren, die etwas über Nutzung oder Haltung, vielleicht über Krankheiten verraten?

22
Pferd, Mittelhandknochen
(ohne Inv.-Nr.)



III. 2. Wissenschaftlich untersuchtes Knochenbruchstück

Wie wird ein Knochenbruchstück untersucht, was wird gemessen, welche

Daten werden festgehalten? Beispiel eines Knochenfundes aus Augst (**22**):

Fundkomplex:	XY (Diese Nummer kommt als einzige Angabe auf den Knochen. Mit ihr wird der genaue Fundort beschrieben. Für dieses Fundobjekt fehlt diese Nummer).	
Tierart:	Pferd	
Skeletteil:	Mittelhandknochen	
Alter:	erwachsen	
Bruchkanten:	keine, ganz erhalten	
Erhaltung:	gut	
Geschlecht:	nicht bestimmbar	
Gewicht:	189,7 g	
Masse (Auswahl):	Grösste Länge:	224,2 mm
	Breite oberes Gelenk:	49,6 mm
	Tiefe oberes Gelenk:	33,6 mm
	Breite Mittelstück:	34,3 mm
	Breite unteres Gelenk:	47,8 mm
	Tiefe unteres Gelenk:	36,0 mm

Diese Daten werden im Computer erfasst, das Fundstück wird registriert und in den archäologischen Sammlungen in Augst eingelagert. So bleibt es für spätere Spezialuntersuchungen jederzeit auffindbar. Mit diesem Knochen lässt sich die Grösse des Tieres anhand einer Berechnungsformel recht genau bestimmen. In diesem Fall er-

gibt sich eine Widerristhöhe (= Höhe im Schulterbereich) von 138,9 cm für das römische Pferd. Die Grössenberechnung und damit der Grössenvergleich mit heutigen Haustieren lässt sich auch für andere Tiergruppen vornehmen. Generell haben diese Berechnungen gezeigt, dass die Haustiere heute grösser sind als in römischer Zeit.

III. 3. Rätselstück

Das Objekt **31** im Koffer ist ein Rätselstück. Lässt sich mit der «Vergleichssammlung» (Objekte **22–30** und Knochen im Behälter A) bestimmen, von welchem Tier es stammt? (Lösung: Mittelhandknochen-Bruchstück eines Rindes).



23
Huhn,
Oberarm-
knochen
(ohne Inv.-Nr.)



24
Ziege,
Hornzapfen
(gesund;
ohne Inv.-Nr.)



25
Ziege,
Hornzapfen
(krank;
ohne Inv.-Nr.)

III. 4. Geflügelknochen, z. B.:

Nur rund 3% aller in Augusta Raurica gefundenen Knochen stammen vom Geflügel. Die meisten davon sind Hühnerknochen (**23**, Oberarmknochen), während Enten-, Gänse- und Taubenknochen nur vereinzelt gefunden wurden. Nicht zu allen Zeiten und nicht in allen Stadtteilen Augusta Rauricas hinterliessen die Bewohnerinnen und Bewohner gleich viele Überreste des als luxuriöse Delikatesse geltenden Geflügels: Mit zunehmendem Wohlstand in der Zeit vom 1. bis zum

3. Jahrhundert wächst die Menge und fällt dann im 4. Jahrhundert zur Zeit des Niederganges der Stadt markant ab. Vor allem in den reicheren Zentrumsquartieren der Oberstadt sowie bei der *mansio* (Hotel) und bei der *taberna* (Imbissstube) beim Theater blieben Geflügelknochen zurück.

III. 5. Schaf- und Ziegenknochen, z. B.:

Die Hornzapfen von Ziegen stammen von einem gesunden (**24**) und einem kranken (**25**) Tier. Die den Knochenzapfen umgebende Hornsubstanz ist nicht erhalten: Wie Haare oder Federn zerfällt sie im Boden. Die Löcher im kranken Knochen können verschiedene Ursachen haben: Hormonelle Wachstumsstörun-

gen oder auch äussere Einflüsse wie eine durch einen Schlag oder im Kampf erlittene Verletzung sind denkbar. Die abgesägte Spitze am Hornzapfen des kranken Tieres könnte ein Hinweis auf die Hornverarbeitung sein, denn nebst Milch, Fleisch und Leder von Schaf und Ziege wurde auch das Horn verwendet.

Die nicht immer eindeutig unterscheidbaren Ziegen- und Schafknochen wurden in allen Stadtteilen gefunden. Rund 19% aller in Augst/Kaiseraugst gefundenen Knochen aus dem 1. Jahrhundert stammen von Schafen und Ziegen. Dieser Anteil sinkt bis ins 3. Jahrhundert auf unter 7%. Möglicherweise wurden im zunehmend städtischen Augusta Raurica immer weniger Schafe und Ziegen gehalten und verwertet.

III. 6. Schweineknöchen, z. B.:

Der Mittelfussknochen (26) gibt einen Hinweis zur Schweinehaltung in Augusta Raurica: Im Gegensatz zum gesunden Gegenstück (27) weist er eine Wucherung auf. Eine mögliche Erklärung dafür: Das am Hinterfuss angebundene Tier zog sich Entzündungen zu, die ihre Spuren auf dem Knochen zurückliessen.

Rund 35% der in Augusta Raurica ausgegrabenen Tierknochen stammen von Schweinen. Mengemässig steht das

26/27

Schwein, Mittelfussknochen: links 26 von einem kranken Tier, rechts 27 gesund (beide ohne Inv.-Nr.)



28

Pferd, Mittelhandknochen (Abfall aus Beinschnitzerwerkstatt; ohne Inv.-Nr.)



Schwein damit nach dem Rind an zweiter Stelle. Schweineknöchen kamen im ganzen Stadtgebiet von Augusta Raurica zum Vorschein, wobei die Anteile in den ärmeren Stadtrandquartieren geringer sind als im nobleren Zentrum.

III. 7. Pferdeknochen, z. B.:

Pferdeknochen waren begehrtes Rohmaterial der Beinschnitzer. Bearbeitet wurden vor allem die Mittelteile von langen Röhrenknochen wie zum Beispiel von der Mittelhand (22). Das gelenknahe Stück (28) ist im Abfall eines Beinschnitzers

liegendeblieben. Die deutlich sichtbaren Sägespuren verlaufen in verschiedenen Richtungen, möglicherweise weil der Beinschnitzer für den anstrengenden Arbeitsgang mehrmals ansetzen musste. Den letzten Teil der Arbeit sparte er sich,

indem er das Stück abbrach. Dabei blieb die an der Schnittstelle vorstehende Braue zurück. Nur knapp 2% der bis heute in Augst und Kaiseraugst gefundenen Knochen stammen von Pferden, wobei ihr Anteil vom 1. bis ins 4. Jahrhundert stetig steigt. Sie stammen vor allem aus den ärmeren Stadtrandquartieren, wo qualitativ minderwertiges Pferdefleisch konsumiert wurde, sowie aus dem Gebiet des Kastells und der *mansio*, wo sich Stallungen für die Pferde und Maultiere des Militärs beziehungsweise der Durchreisenden befanden.

29
Rind, Hornzapfen
(ohne Inv.-Nr.)



30
Rind, Mittelfuss-
knochen (Abfall
aus Beinschnitzer-
werkstatt;
ohne Inv.-Nr.)



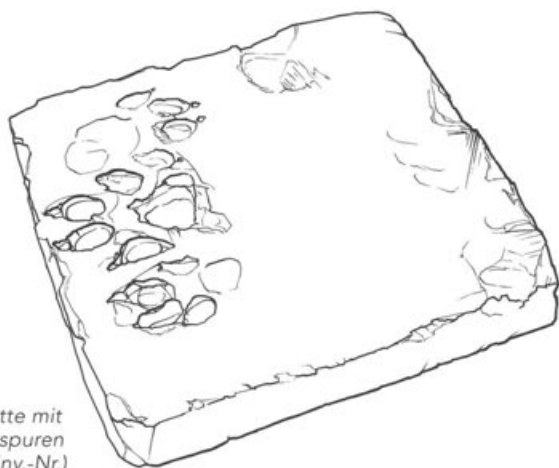
III. 8. Rinderknochen, z. B.:

Der Hornzapfen (29) zeigt Spuren von zwei ganz verschiedenen Nutzungsarten der Rinder in Augusta Raurica: Die Schnittspuren am schädelnahen Ende des Stückes entstanden beim Loslösen des Hornes, das vom Hornzapfen abgezogen und später vom Hornschnitzer weiterverarbeitet wurde. Die Abplattung des Zapfens weist auf den Einsatz des Rindes als Zug- und Arbeitstier hin. An den Hörnern angehängte Zuglasten wie beispielsweise ein Pflug hinterliessen dabei diese deutlichen Spuren. Nebst Pferdeknochen verwendeten die Beinschnitzer in Augusta Raurica auch Rinderknochen, wie beispielsweise den Mittelfussknochen (30), der als «Halbfabrikat» liegenblieb.

Rinderknochen sind mit rund 43% die häufigsten Tierknochen im Augster Fundmaterial. Sie wurden im ganzen Stadtgebiet gefunden, in den ärmeren Stadtrandquartieren und im Bereich des Kastells häufiger als im nobleren Stadtzentrum und der *mansio*. Rindfleisch galt in römischer Zeit als minderwertig, und Kalbfleisch wurde kaum gegessen. Entsprechend sind in Augusta Raurica praktisch nur Knochen von ausgewachsenen Tieren gefunden worden. Die Knochenfunde weisen auf relativ kleine Rinder hin. Nur selten werden Knochen gefunden, die von grösseren, südlich der Alpen gehaltenen Rinderrassen stammen könnten.



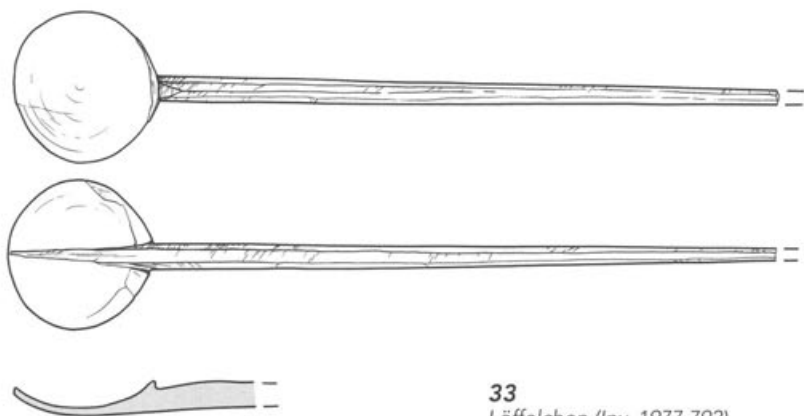
31
Rind, Mittelhand-
knochen mit
Hundeverbiss
(ohne Inv.-Nr.)



32
Tonplatte mit
Hundespuen
(ohne Inv.-Nr.)

III. 9. Hundeknochen, z. B.:

Hundeknochen kommen in archäologischen Grabungen in Augst und Kaiser-augst nur sehr selten ans Tageslicht – bisher vorwiegend in den ärmeren Stadt-
randquartieren und beim Kastell. Weg-
geworfene Hundekadaver wurden in Auf-
schüttungen beim Amphitheater und in
Gerbergruben am südlichen Stadtrand
gefunden, sorgfältig bestattete Hunde
dagegen unter luxuriösen Häusern im
Stadtzentrum. Die bis heute in Augst ge-
fundenen Hundeknochen weisen auf ein
breites Artenspektrum hin, das, im Grös-
senvergleich mit heutigen Rassen, vom
Mops bis zum Dobermann reichte. Nebst
den sehr seltenen Hundeknochen gibt
es indirekte Hinweise auf Hunde im römi-
schen Augst: Die Bissspuren am gelenk-
nahen Ende des Mittelhandknochens ei-
nes Rindes (**31**) und die in der Tonplatte
(**32**) verewigte Hundespur sind Beispiele
dafür.



33

Löffelchen (Inv. 1977.792)

IV. Vom Nutzen der römischen Haustiere

Fleisch, Milch, Eier, Häute, Felle, Därme, Wolle, Federn, Knochen, Horn – eine breite Palette von Haustier-Rohstoffen wurde in Augusta Raurica auf vielfältige Weise verarbeitet und genutzt. Werkabfälle, Halbfabrikate, Endprodukte, Werkzeuge und Werkstatteinrichtungen weisen auf entsprechende Handwerkszweige hin. Doch viele Spuren des römischen Handwerks in Augusta Raurica sind verlorengegangen: organische Materialien wie Leder, Horn oder Federn zersetzten sich im Boden, und Werkab-

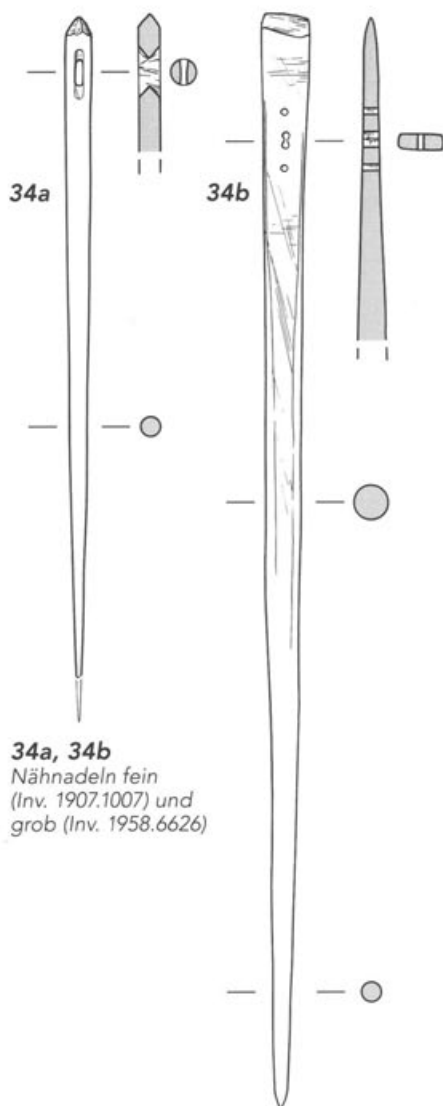
fälle wurden wie die übrigen Abfälle, zumindest teilweise, aus der Stadt hinausgeschafft. Dennoch blieb in den Lehmhöfen, in Kellern, in unzugänglichen Winkeln von Wohnhäusern und Werkstätten, in den Höfen, in Brunnen und in Strassengräben vieles liegen. Tierknochen, die dem Zerfall besonders gut widerstanden, vermitteln oft aussagekräftige und wertvolle Hinweise über Handwerkszweige, aber auch Essensgewohnheiten und wirtschaftliche und soziale Verhältnisse in Augusta Raurica.

IV. 1. Knochen

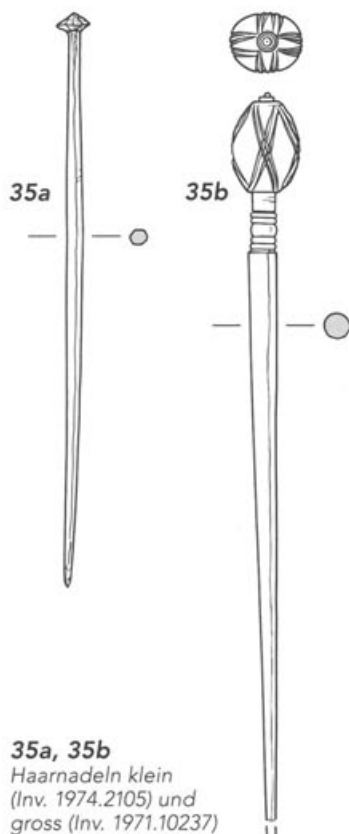
Beinschnitzerei und Beindrehslerei

Viele Gegenstände des täglichen Lebens wurden in Augusta Raurica aus Knochen geschnitzt oder gedreht (Behäl-

ter B, Objekte **33–41, 44**): Löffelchen zum Essen von Muscheln, Schnecken oder Eiern (**33**), zwei Beispiele von Nähnadeln



34a, 34b
Nähnadeln fein
(Inv. 1907.1007) und
grob (Inv. 1958.6626)



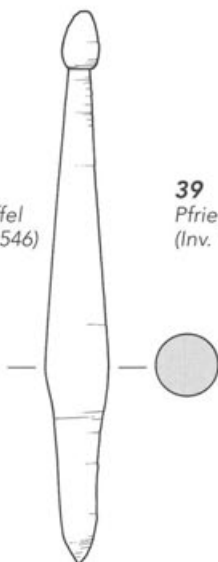
35a, 35b
Haarnadeln klein
(Inv. 1974.2105) und
gross (Inv. 1971.10237)

(34a, 34b), zwei Beispiele von Haarnadeln (35a, 35b), Mittelstück eines Salbendöschens (36), Schreibgriffel *stilus* (37) zum Wachstäfelchen (38) für Notizen und Mitteilungen. Nebst Griffeln aus Bein wurden solche aus Bronze und vor allem aus Eisen verwendet. Pfiem, Werkzeug zum Ausweiten von Löchern in der Lederbearbeitung (39). Nebst sehr fein gearbeiteten Beinobjekten gab es auch roher geschaffene Gegenstände, wie dieses

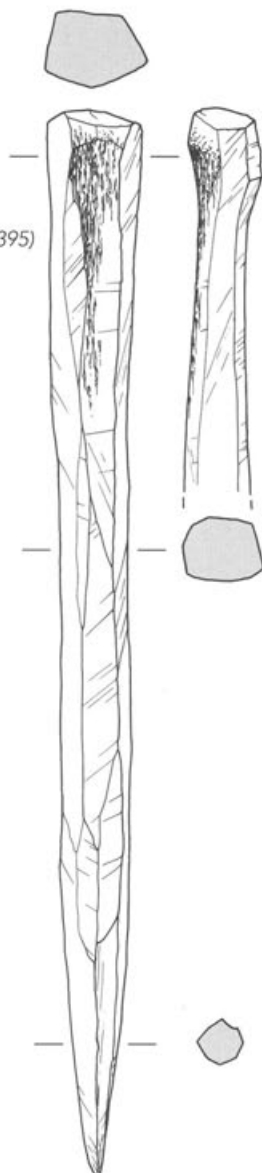
36
Mittelstück eines
Salbendöschens
(Inv. 1969.11836)



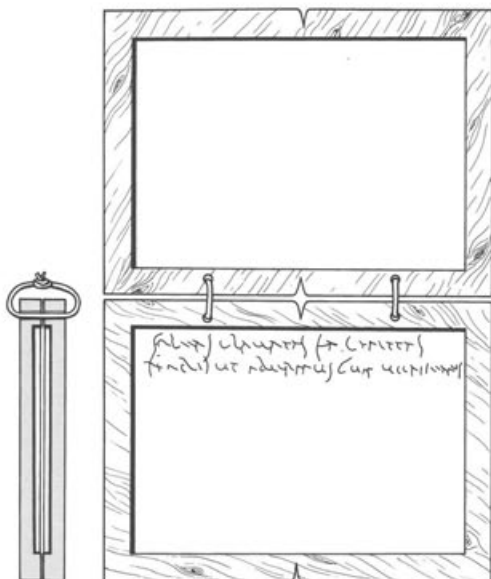
37
Schreibgriffel
(Inv. 1978.4546)

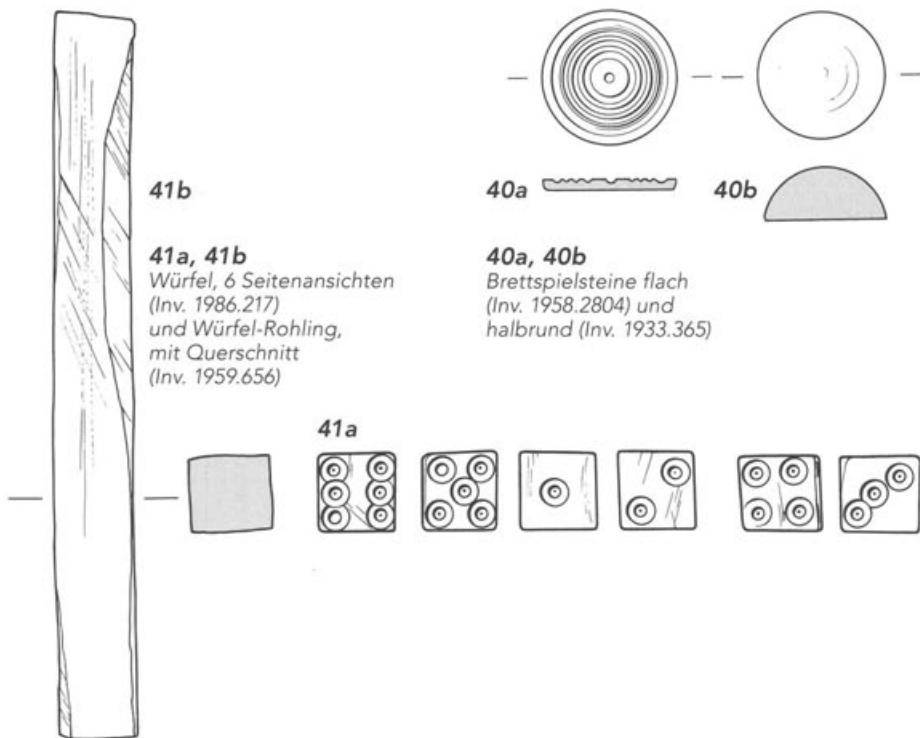


39
Pfriem
(Inv. 1969.9395)



38
Wachstäfchen
(nicht im Behälter B;
Inv. 1975.11663)





41b

41a, 41b

Würfel, 6 Seitenansichten
(Inv. 1986.217)
und Würfel-Rohling,
mit Querschnitt
(Inv. 1959.656)

40a

40b

40a, 40b

Brettspielsteine flach
(Inv. 1958.2804) und
halbrund (Inv. 1933.365)



42/43

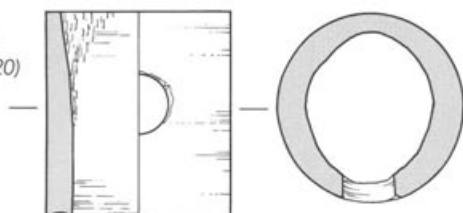
Fusswurzelknochen:
rechts unten **42** von
Schaf oder Ziege,
links **43** vom Rind
(beide ohne Inv.-Nr.)

Beispiel zeigt. Zwei Beispiele von Brettspielsteinen (**40a, 40b**), Würfel mit Rohling (**41a, 41b**). Vor allem Kinder würfeln auch mit Fusswurzelknochen von Schafen, Ziegen (**42**) oder Rindern (**43**), mit denen allerdings nur vier verschiedene Würfe erzielt werden konnten. Die Spielregeln, nach denen gespielt wurde, sind nur in wenigen Fällen bekannt (einige Beispiele sind in der Unterlagensammlung dieses Koffers enthalten).

Als Ersatz des edleren und teureren Elfenbeins lässt sich Knochen gut schneiden, sägen, schnitzen, schleifen und polieren. Zum Bearbeiten eignen sich besonders die dickwandigen Röhrenknochen von Pferden und Rindern. An verschiedenen Stellen in Augst und Kaiseraugst sind

44

Scharnierteil
(Inv. 1968.5920)



zahlreiche bearbeitete Knochenstücke und Halbfabrikate gefunden worden. Mindestens so wichtig wie die Funde von Fertigprodukten sind solche von Halbfabrikaten, die unter Umständen einiges über die Herstellung von Beingegegenständen verraten, wie z.B. einer Knochen-nadel.

Manche Fundstücke geben selbst Fachleuten Rätsel auf. Ein Beispiel ist Objekt **44**, dessen Zweck lange Zeit unklar blieb. Erst durch sehr genaue Beobachtung konnte das Rätsel gelöst werden. Wozu könnte das Objekt gedient haben? (Lösung: Glied eines Türscharniers von einem Möbelstück. Im Innern der Knochenröhre befand sich ein Hartholzkern, dessen Einzelteile miteinander verzapft waren).

Im Römerhaus: Schrank im Umkleideraum mit Salbendöschen und Reibstäben aus Bein. Vitrine in der Schuhmacherwerkstatt: Pfieme aus Bein.

Im Römermuseum: Verschiedene Beingegegenstände in den Bereichen «Essen», «Mass und Gewicht», «Schrift», «Schmuck, Tracht, Fibeln», «Kosmetische Geräte», «Medizinische Geräte»

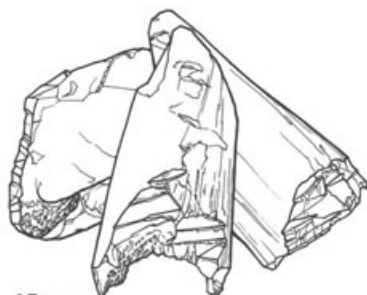
Tips

«Werkstoff Knochen», Fragen: Werden die im Koffer enthaltenen und im Römermuseum gezeigten Beingegegenstände heute noch verwendet? Aus welchen anderen Materialien hätten die römischen Gegenstände hergestellt werden können, aus welchen Materialien würden sie heute hergestellt? Vorteile/Nachteile? Wozu wird Knochen heute verwendet?

«Beinschnitzerhandwerk»: Die als Rohstoff erforderlichen langen Röhrenknochen (z.B. Mittelhandknochen) von Rindern oder Pferden sind in grösseren Metzgereien oder in einem Schlachthof erhältlich. Das Entfernen von Fleisch-, Knorpel- und Sehnenresten ist aber eine zeitraubende Arbeit, wenn es gilt, Material für eine ganze Klasse vorzubereiten. Diese Unannehmlichkeit lässt sich umgehen, wenn Markbein, das die Schülerinnen und Schüler selbst mitbringen, als Ausgangsmaterial verwendet wird: Aus genügend grossen Stücken lassen sich kleinere Objekte wie Spielwürfel oder Brettspielsteine herstellen. Als Werkzeug sind feine Holzsägen (etwas gröber als Laubsäge), Metallsägen und entsprechende Feilen am besten geeignet (nähere Angaben zur Beinbearbeitung in der Unterlagensammlung im Koffer).

Leimsiederei

Werden auf 5–8 cm Grösse zerhackte Knochen unter Druck gedämpft, so lässt sich aus ihnen das als Leim verwendbare Glutin gewinnen. Die Klebwirkung des Knochenleims wird verstärkt, wenn nur Knochenbruchstücke ohne die knorpeligen Gelenkteile verwendet werden. Dies muss bereits in römischer Zeit in Augusta Raurica bekannt gewesen sein: In der Insula 20 nahe der Curia und im Kurzenbettli im Süden der Stadt sind sehr viele solche Knochenbruchstücke (**45a**, **45b**, **45c**) entdeckt worden, und chemische Untersuchungen haben gezeigt, dass



45a–c

Abfälle aus Leimsiederei
(ohne Inv.-Nr.)

aus diesen Stücken tatsächlich Glutin oder Knochenleim herausgelöst worden ist. Für die Leimsiederei wurden fast ausschliesslich Oberarm-, Unterarm, Oberschenkel- und Unterschenkelknochen von Rindern verwendet.

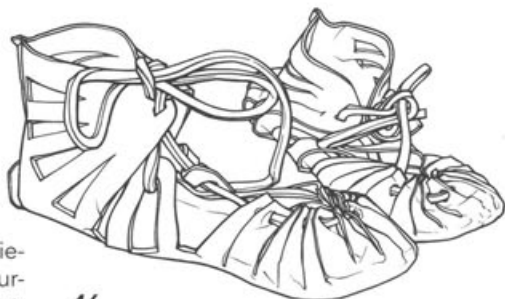
IV. 2. Hornschnitzerei

Hornschnitzer verarbeiteten die Hörner von Rindern, Ziegen und Schafen zu Trinkhörnern, Bechern, Döschen und Kästchen, zu Kämmen, Knöpfen, Griffen, Verzierungen und anderem mehr. Hörner sind aus derselben organischen Substanz aufgebaut wie Hufe, Haare, Nägel oder Federn und bleiben im Boden nur unter ganz besonderen Bedingungen erhalten. Zwar sind die Horngegenstände aus römischer Zeit im Augster Boden längst zerfallen, das Hornschnitzerhandwerk hat aber dennoch Spuren hinterlassen: Übriggeblieben sind die das Horn ausfüllenden Knochenzapfen (**29**), von denen in

einem Haus in der Insula 31 im Stadtzentrum über 200 Stück gefunden worden sind. Diese grosse Zahl von Hornzapfen weist auf eine Hornschnitzerei hin. Schnittspuren an der Verwachsungsstelle des Hornes zeigen, dass der Hornschnitzer das ganze Horn vom Knochen abzog, möglicherweise, um Trinkhörner oder Behälter herzustellen. Quer zersägte Hornzapfen aus anderen Stadtteilen zeigen, dass für andere Arbeiten auch kürzere Stücke verwendet wurden. Beispielsweise zum Herstellen von dünnen Hornlamellen, die in Laternen als Glasersatz dienten.

IV. 3. Leder

Für Kleider, Gürtel, Schuhe, Beutel, Riemer, Sättel, Panzerungen und Zelte wurde in römischer Zeit viel Leder benötigt, insbesondere für militärische Zwecke. Obwohl Leder im Boden von Augst nicht erhalten blieb, konnte nachgewiesen werden, dass hier in römischer Zeit Leder gegerbt wurde. Weil die Tierhäute zum Teil bis in die heutige Zeit mit den noch anhaftenden Fussknochen und Schädelteilen in die Gerbereien geliefert werden, weisen gehäuft gefundene Hornzapfen und Fussknochen indirekt auf abgezogene Häute beziehungsweise auf Gerbereien hin. Direkte Spuren hat dieses Handwerk im südlichen Stadtrandgebiet von Augusta Raurica, nahe der heutigen Autobahn, hinterlassen, wo Überreste von Gerbflüssigkeit – sogenannte Gerberlohe – und durch die Gerbflüssigkeiten entstandene Verfärbungen im Boden gefunden wurden. Die Lage der Gerbereien am Stadtrand hatte ihren guten Grund: Bereits der griechische Autor Artemidoros schreibt, dass «die Gerberei jeden belästigt, da der Gerber mit toten Tieren zu tun hat; er muss weit von der Stadt entfernt leben, und der Gestank verrät seine Gegenwart, auch wenn er sich verbirgt.» Obwohl die Gerber eine wichtige und anspruchsvolle Arbeit verrichteten, genoss ihr übelriechendes, blutiges und ungesundes Handwerk kein sehr hohes Ansehen. Insbesondere das Vorbereiten der Tierhäute zum eigentlichen Gerben war wenig appetitlich: Die Felle wurden in stinkenden, mit fauligen Flüssigkeiten gefüllten Gruben aufgeweicht. Mit Schab-



46

Carbatina, römischer Schuh
(ohne Inv.-Nr.)

messern mussten die Gerber blutige Fleischresten wegkratzen und schliesslich die Häute weichkneten und -prügeln. Für das eigentliche Gerben der Tierhäute, um sie also haltbar, geschmeidig und wasserfest zu machen, benutzten die Römer für ihre Gerbflüssigkeiten pflanzliche Gerbstoffe wie Fichten-, Eichen- und Erlenrinde, Sumach (gerbstoffhaltiger Strauch), die Schalen von Granatäpfeln, Galläpfel, Eicheln, Wurzeln und Beeren der wilden Rebe. Mit den Vorbereitungsarbeiten dürfte das Gerben mindestens ein bis zwei Jahre gedauert haben. Nebst der Loh- oder Rotgerberei kannten die Gerber in Augusta Raurica wohl auch andere Gerbmethoden, wie beispielsweise die Fett- oder Sämschgerberei, mit der Waschleder hergestellt werden kann. Lederfunde aus Deutschland sowie römische Textquellen zeigen, dass in römischer Zeit Ziegen-, Schafs- und Rindsleder am häufigsten verwendet wurden.

Im Römerhaus: Schuhmacherwerkstatt in der fabrica. An bestimmten Tagen arbeitet der «römische» Schuhmacher im Römerhaus (Ankündigung jeweils in der Tagespresse). Aus seiner Werkstatt stammt die in den Stadtquartieren getragene carbatina (46),

ein unbesohlter, aus einem einzigen Lederstück gefertigter Schuh, der auch in Kindergrößen hergestellt wurde. Nebst der *carbatina* gab es weitere Schuhtypen wie die *sola* (Sandale), die benagelte, hohe Mili-

tärsandale *caliga*, die über dem Knöchel geschnürte *ocra* oder den etwas weniger hohen *calceus*. Genaue Regeln legten fest, wer welchen Schuh zu welchem Anlass tragen durfte.

IV. 4. Wolle

Wie Leder, so zerfällt auch Wolle im Boden. Verschiedene Funde von Spinn- und Webgeräten belegen aber, dass Wolle in Augusta Raurica verarbeitet wurde, während die ersten Verarbeitungsschritte, die Schur, die Reinigung und das Kämmen auf den Gutshöfen ausserhalb der Stadt erfolgten. Die Schafwolle als wichtigste Stoffaser in den römischen Nordprovinzen wurde von Hausfrauen oder ihren Sklavinnen ausschliesslich von Hand versponnen. Dazu hielten die Frauen das auf einen Stab oder Rocken gewickelte Rohmaterial in der einen, die Spindel in der anderen Hand. Die Handspindeln bestanden aus einem bis zu 25 Zentimeter langen Stab, der meist aus Holz, seltener aus Bein gefertigt war, sowie einem Spinnwirtel aus Knochen, Ton oder Stein zur Beschwerung der Spindel.

Im Römermuseum (Schatzkammer): Die Spinnscene auf der Achillesplatte aus dem Kaiseraugster Silberschatz zeigt Spinnen als Arbeit für Töchter aus bestem Haus: Die vier spinnenden Frauen, die dem Leierspiel und Gesang des Achilles lauschen, sind die Töchter des Königs Lykomedes.

Tip:

Wolle spinnen: Bezugsquellen für Wolle und Spindeln in der Unterlagensammlung des Koffers.

Zum Teil wurden gewebte Wollstoffe zu festem Filztuch gewalkt. Dabei behandelten die Tuchwalker die Wolle mit zum Teil übelriechenden urin- und schwefelhaltigen Lösungen. Archäologische Befunde in der Insula 24 sowie im Gewerbehause Schmidmatt deuten auf dieses Gewerbe hin: Ein 1983 in der Schmidmatt entdeckter Raum mit Resten von Holzbottichen, einem brunnenartigen, gemauerten Trog sowie einem angegliederten, von drei Seiten mit Heizkanälen umgebenen kleinen Raum werden als Werkhalle einer Tuchwalkerwerkstatt mit Nassbereich und Trockenraum gedeutet.

Im Gewerbehause Schmidmatt: Tuchwalkerei

Funde von zahlreichen Nähnadeln aus Knochen (**34a**, **34b**) im ganzen Stadtgebiet deuten darauf hin, dass viele Leute in Augusta Raurica ihre Kleider selbst schneiderten und nähten. Dabei dürften vor allem locker gewebte, gröbere Stoffe verarbeitet worden sein.

IV. 5. Fleisch

Schriftliche Quellen wie das Kochbuch des Apicius vermitteln einen guten Eindruck von den Kochkünsten der römischen Oberschicht. Doch wie die Leute in den römischen Provinzen nördlich der Alpen kochten und speisten, ist von keinem römischen Autor festgehalten worden. Archäologische Befunde – und damit die Untersuchung von Tierknochenfunden – haben aber einiges über das Essen in Augusta Raurica ans Tageslicht gebracht. Zahlreiche Tierknochenfunde geben Hinweise auf unterschiedliche Lebensstandards in den verschiedenen Stadtteilen, und sie erzählen auch etwas über bessere und schlechtere Zeiten in Augusta Raurica. Ein Beispiel dafür sind die Knochen der in römischer Zeit als luxuriöse Delikatesse geltenden Hühner: In Augst kommen sie vorwiegend in archäologischen Befunden aus den nobleren Zentrumsquartieren der Oberstadt zum Vorschein. Insgesamt nimmt ihre Menge mit steigendem Wohlstand vom 1. bis zum 3. Jahrhundert zu, während sie im 4. Jahrhundert, zur Zeit des Niederganges der Stadt, markant zurückgeht.

Als wahre kulinarische Fundgrube erwies sich der Küchenboden einer luxuriösen Villa der Insula 30 im Stadtzentrum. Offensichtlich nahmen es die in der Küche beschäftigten Sklaven mit der Sauberkeit nicht immer allzu genau: Viele Knochenreste wurden einfach unter die Türschwellen gewischt, andere blieben liegen und wurden mit der Zeit in den Lehm Boden eingetreten. Nebst Überresten von Eiern, Schneckenhäuschen, Mu-

schelschalen, Fischen und Fröschen kamen Rinds-, Schweine-, Schafs- oder Ziegen- und Hasenknochen zum Vorschein sowie Knochen von fast zwanzig verschiedenen Vogelarten. Überreste von ganz jungen Schweinen und Schafen oder Ziegen lassen auf den exklusiven Genuss von Spanferkeln und Gizzibraten schließen. Dass die Völlerei, zumindest in reichen Haushalten südlich der Alpen, kaum Grenzen kannte, zeigt eine Textstelle aus Columellas achtem Buch: «...Mit Abscheu blicken wir auf unser Zeitalter, wenn wir es für glaubhaft halten, dass es Leute gibt, die zwei Tauben für 4000 Sesterzen kaufen [Anmerkung: unwahrscheinlich hoher Preis. Zum Vergleich: Der Jahressold eines Legionärs lag zu dieser Zeit bei rund 900 Sesterzen, ein Liter erstklassiger Wein kostete 2 Sesterzen. Der Normalpreis für ein Taubenpaar lag bei 200 Sesterzen]. (...) Leute, die erst ihre Schlemmermägen (mit Fischen) aus dem pontischen Phasis und den Gewässern des skythischen Mäotissees angefüllt haben und nun bereits Geflügel vom Ganges und aus Ägypten im Weinrausch auskotzen...» (Colum. 8, 8). Weitere Hinweise gibt es in der «Kochkunst» des Apicius, wo unter anderem Rezepte für gekochten Strauss und Flamingo zu finden sind.

Im Römerhaus: Küche mit zwei Herden, Backofen, Handmühle und Küchengeräten nach Augster Befunden. Speisezimmer mit Speiseseifa, Bodenmosaiken und nach Augster Funden rekonstruierter Wandmalerei.

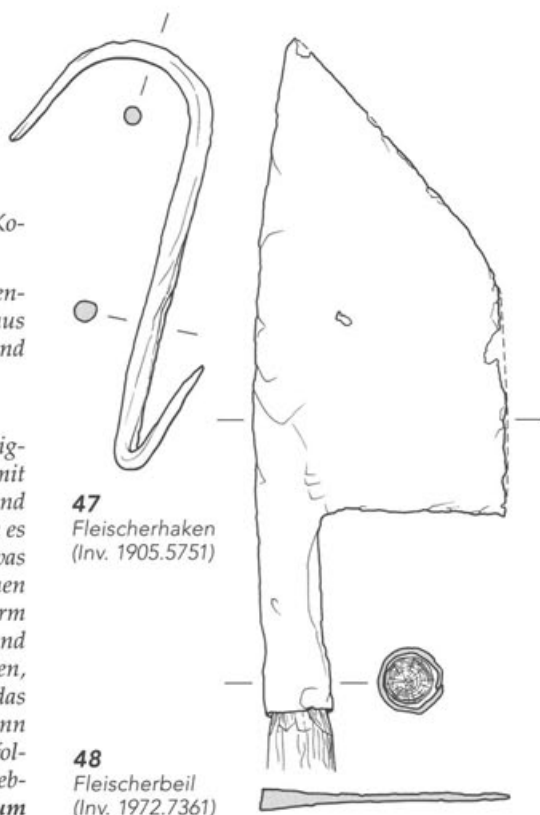
Im Römermuseum: «Nahrungsmittel», «Kochen», «Essen».

Römisches Rezept (nach E. Alföldi-Rosenbaum, *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der «Kochkunst» des Apicius* [München und Zürich 1989]):

Huhn in Milch- und Mehlsauce

«Schmore das Huhn in **liquamen** (salzig-scharfe, eingedickte Fischeauce) und Öl mit einem Bündel von frischem Koriander und frischen Zwiebeln. Wenn es gar ist, nimm es aus der Brühe heraus und giesse Milch, etwas Salz, Honig und ganz wenig Wasser in einen neuen Topf. Lasse auf kleinem Feuer warm werden. Rühre Mehl an und gib es nach und nach hinzu, unter ständigem Umrühren, um das Anbrennen zu verhindern. Lege das Huhn ganz oder zerteilt hinein und gib dann das Ganze in eine Schüssel. Giesse die folgende Sauce darüber: Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Honig, etwas **defrutum** (eingedickter Traubensaft oder Most) und etwas von der Hühnerbrühe, rühre gut um. Bringe es in einem kleinen Topf zum Kochen. Wenn es kocht, binde mit **amulum** (Stärkemehl) und serviere.»

Eine offenbar auch südlich der Alpen begehrte Spezialität aus den gallischen Provinzen waren geräuchte und nach Rom exportierte Fleischwaren wie Schinken, Speck und Würste: «Nun werden auch Jahr für Jahr aus Gallien Schinken, Würste und Speck eingeführt», schreibt der Landwirtschaftsschriftsteller Terentius Varro bereits im Jahre 36 v. Chr. in seinem Werk über die Landwirtschaft. Fleischsiedereien und -räuchereien liessen sich in Augst vor allem in den südöstlich

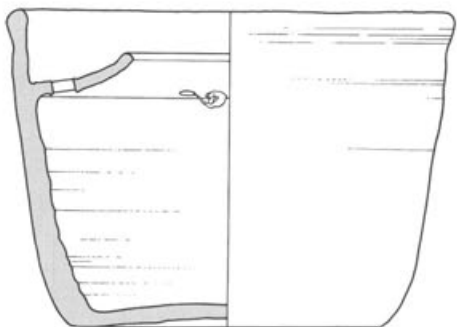
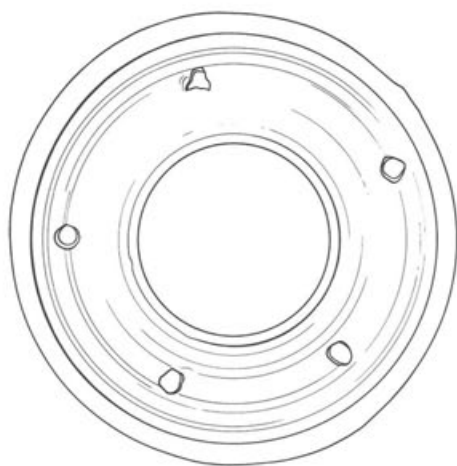


47
Fleischerhaken
(Inv. 1905.5751)

48
Fleischerbeil
(Inv. 1972.7361)

an das Theater anschliessenden Insulae 16, 23 und 29 archäologisch nachweisen: Nebst Kochherden zum Sieden des Fleisches, Räucherkammern, Mörsersteinen zum Stampfen der Gewürze und Rinderknochen kam hier auch der Fleischerhaken (47) zum Vorschein. Ein weiterer Zeuge des Metzgergewerbes ist das Fleischerbeil (48). Im Wirtschafts- und Gewerbebetrieb des Römerhauses, in der *fabrica*, ist eine Fleischräucherei nach archäologischen Befunden aus Augst nachgebaut worden und vermittelt einen Eindruck von den Arbeitsplätzen der Augster Metzger und Wurster. Höchstwahrschein-

lich wurde im verhältnismässig grossen Räucherei- und Wurstereiviertel Augusta Rauricas auch für den Export gearbeitet. Nebst den archäologischen gibt es auch schriftliche Hinweise, dass zur Zeit um Christi Geburt im römischen Reich bereits gewurstet wurde: Im Kochbuch des Apicius gibt es das folgende Rezept für «lukanische Würstchen»: «Stampfe Pfeffer, Kümmel, Bohnenkraut, Raute, Petersilie, gemischte Kräuter, Lorbeeren, und *liquamen* (salzig-scharfe Fischsauce) und mische dies mit sehr fein gehacktem Fleisch; dabei wird alles nochmals gründlich gestampft. Zu dieser Masse füge *liquamen*, Pfefferkörner, reichlich Fett und Pinenkerne hinzu, stopfe damit eine lang und dünn ausgezogene Wursthaut und hänge die fertige Wurst zum Räuchern auf.» Nach einem sehr ähnlichen Rezept werden in italienischen Landhaushalten bis heute Würstchen hergestellt.



*Im Römerhaus: Fleischsiederei und Räucherei in der **fabrica**.*

Im Gewerbehaus Schmidmatt: Räucherammer.

49

Milchkochtopf
(Inv. 1967.2539)

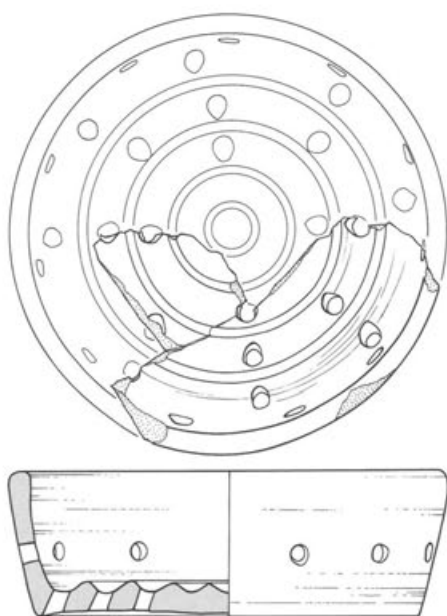
IV. 6. Milch

Der Landwirtschaftsschriftsteller Columella gibt detaillierte Anleitungen zur Herstellung von Ziegenkäse, erwähnt aber nichts über die Verwendung und Verarbeitung von Kuhmilch. Weiter macht er keine Angaben über die Kuh als Milchtier. In den über 400 Rezepten aus der «Kochkunst»

des Apicius finden sich keine eigentlichen Milch- oder Käsespeisen. Milch kommt nur als Zutat beispielsweise zu einer Süssspeise (vgl. Rezepte) vor. Sicher unterschied sich die Küche in den gallisch-römischen Provinzen von derjenigen des Apicius, und Überreste von Milchkochtöpfen (**49**) 43

und Käseformen (50) aus Augst belegen die Verwendung und Verarbeitung von Milch. Die Milchkochtöpfe mit Überlaufschutz sind allerdings eine Augster Spezialität, wie sie nördlich der Alpen bis heute nur sehr vereinzelt gefunden worden ist. Vermutlich wurde in Augusta Raurica Milch sowohl von Schafen und Ziegen als auch von Kühen verwendet und verarbeitet.

50
Käseform
(Inv. 1966.5293)



IV. 7. Eier

Eierschalenfunde belegen den Eierkonsum – zum grössten Teil wurden Hühnereier gegessen – im römischen Augst und Kaiseraugst. Ein Löffelchen mit einem winzigen anhaftenden Eierschalenstück zeigt zudem, dass bereits in römischer Zeit weiche Eier gelöffelt worden sind. Daneben fanden Eier als Zutaten in zahlreichen Rezepten Verwendung, beispielsweise in der bereits den Römern bekannten Omelette (vgl. Rezept).

Römische Rezepte (nach E. Alföldi-Rosenbaum, Das Kochbuch der Römer [München und Zürich 1989]):

Eiercreme

«Nimm eine genügende Menge Milch, entsprechend dem Topf, den du verwendest, und

vermische die Milch mit Honig wie für einen Milchbrei. Füge 5 Eier auf $\frac{1}{2}$ Liter oder 3 Eier auf $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzu. Rühre die Eier mit der Milch glatt, passiere die Mischung durch ein Sieb in einen irdenen Topf und lasse sie auf kleinem Feuer kochen. Wenn sie steif ist, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.»

Süsse Omelette mit Milch

«Verrühre 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwa 30 Gramm Öl. Gib etwas Öl in eine Pfanne, lasse es heiss werden und giesse die Eiermischung hinein. Wenn die Omelette auf einer Seite gar ist, stürze sie auf eine flache Platte, übergiesse sie mit Honig, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.»

Uns weniger vertraut ist die bei den Römern übliche Verwendung von Eiern als Heilmittel. In der Naturkunde des Plinius (29. Buch, Kapitel 11, 40) ist unter zahlreichen anderen folgendes Rezept zu finden: «Durch heisses Wasser verursachte Verbrennungen ziehen keine Blasen, wenn man sofort ein Ei aufstreicht – manche mischen noch Gerstenmehl und wenig

Salz hinzu –; bilden sich aber Geschwüre von der Verbrennung, so ist mit Eiweiss und Schweinefett geröstete Gerste auf erstaunliche Weise von Nutzen.» Und in Vergessenheit geraten ist auch die folgende, von Plinius im selben Kapitel empfohlene Verwendung: «Streicht man Eiweiss auf das Gesicht selbst, so wird es von der Sonne nicht verbrannt...».

V. Die heutigen Haustiere:

Stichworte zu den landwirtschaftlich wichtigsten Gruppen

V. 1. Hühner

Abstammung: Bankivahuhn (ostasiatisches Dschungelhuhn).

In der Schweiz als Haustiere seit etwa 400 v. Chr.

Einige Zahlen: In der Schweiz werden rund 6 Millionen Hühner gehalten, jährlich 1,3 Milliarden Eier und 50 Millionen Poulets gegessen. Ein durchschnittliches Huhn, wie beispielsweise die rebhuhnfarbigen Italiener im «römischen» Haustierpark, legt jährlich etwa 180 Eier, während es «Hochleistungshühner» auf bis zu 300 Stück bringen. Diese unnatürliche Leistung können die so hochgezüchteten Tiere allerdings nur während 15 bis 16 Monaten erbringen, während ein weniger

hochgezüchtetes Huhn während bis zu 10 Jahren legt. Ein Hochleistungs-Masthähnchen legt in 40 Tagen 1,6 Kilo Fleisch zu und benötigt dafür etwa die gleiche Menge Futter, ein Verhältnis, das von keinem anderen Fleischtier erreicht wird.

Haltung: Seit 1992 ist die Batteriehaltung von Hühnern in der Schweiz gesetzlich verboten und die Tierzahl pro Betrieb beschränkt. Daher sind Schweizer Eier und Geflügelfleisch teurer als die aus ausländischen Grossbetrieben stammenden Produkte. Entsprechend stammen nur knapp die Hälfte der in der Schweiz konsumierten Eier und Poulets aus einheimischer Produktion.

V. 2. Schafe

Abstammung: Asiatischer Mufflon.

In der Schweiz als Haustiere seit etwa 5000 v. Chr.

Einige Zahlen: In der Schweiz werden rund 350 000 Schafe gehalten, weltweit sind es rund eine Milliarde. Damit ist das Schaf das verbreitetste der grösseren Haustiere. 1925 gab es in der Schweiz 16 offiziell anerkannte Rassen, heute sind es noch fünf. Die Produktion hat sich von der Wolle für die zu Beginn dieses Jahrhunderts noch zahlreichen Tuchfabriken auf das Fleisch verlagert. Seit Mitte der

siebziger Jahre hat sich der Schaffleischkonsum in der Schweiz verdoppelt. Heute liegt er bei jährlich 1,6 Kilo pro Person, wobei 40% des Schaffleisches aus der Schweiz stammen. Der Beruf des Schäfers ist in der Schweiz am Aussterben: Noch gibt es rund 50 Wanderherden, bei sinkender Tendenz. Hauptgrund für das Verschwinden dieser ökologisch sinnvollen Schafhaltung ist die zunehmend dichtere Besiedelung des schweizerischen Landschaftsraumes.

V. 3. Ziegen

Abstammung: Bezoarziege (Vorderasien).

In der Schweiz als Haustiere seit etwa 5000 v. Chr.

Einige Zahlen: 1892 wurden in der Schweiz 400 000 Ziegen gehalten, heute sind es noch 70 000. Nach wie vor gilt aber die Schweiz mit sieben offiziell anerkannten Rassen als wichtiges Zuchtland.

Bedeutung: Mit Ziegen lässt sich auf

sehr wirtschaftliche Weise Milch produzieren, und Ziegenfleisch und -leder sind hochwertig. Insbesondere in den Ländern des Südens könnte die Ziege wesentlich besser genutzt werden. Voraussetzung dazu wären Forschungsprogramme, die bis heute nicht zustande gekommen sind, weil in den interessierten Ländern das Geld und in den Industriestaaten das Interesse fehlen.

V. 4. Schweine

Abstammung: Wildschwein.

In der Schweiz als Haustiere seit etwa 5000 v. Chr.

Einige Zahlen: In der Schweiz werden rund 2 Millionen Schweine gehalten, der grösste Teil davon in Grossmästereien in den Kantonen Luzern und Thurgau. Diese Konzentrationen haben verschiedentlich zu massiven Umweltproblemen geführt: Die Schweinejauche belastet Boden und Gewässer wie am Beispiel des Sempacher-

sees, der heute mit künstlich zugeführtem Sauerstoff vor dem Kollaps bewahrt werden muss. Rund 30 Kilo Schweinefleisch werden jährlich im Durchschnitt pro Person verzehrt, dreimal mehr als vor dreissig Jahren. Dieses Fleisch stammt zum grössten Teil aus inländischer Produktion. Die Schweinehaltung ist nach der Milchproduktion und der Rindviehmast der drittwichtigste Produktionszweig der Schweizer Landwirtschaft.

V. 5. Rinder

Abstammung: Ur oder Auerochse.

In der Schweiz als Haustiere seit etwa 5000 v. Chr.

Einige Zahlen: In der Schweiz leben rund 2 Millionen Kälber, Rinder, Kühe und

Stiere. Drei Rassen sind wirtschaftlich bedeutend: die rotgefleckten Simmentaler, das Braunvieh und das Schwarzfleckvieh. Methoden wie künstliche Besamung und Embryotransfer – Embryonen von «Super-

kühen» werden in Leihmütter verpflanzt und die «Superkühe» so vervielfältigt – bewirken, dass Züchterfolge schneller und durchschlagender kommen als zuvor: 1960 gab eine Kuh durchschnittlich 3300 Liter Milch im Jahr, heute sind es 4900 Liter. Spitzenkühe kommen auf 8000 Liter. Diese Erfolge führten zur Milchschwemme, die seit 1977 mit einer Produktionsbeschränkung in Form des Milchkontingents gebremst werden muss. Die rund 800000 Schweizer Kühe geben jährlich 3,8 Millio-

nen Tonnen Milch. 3 Millionen Tonnen kommen auf den Markt, ein Fünftel davon als Trinkmilch. Nebst der Milch- ist die Rind- und Kalbfleischproduktion ein wichtiger Erwerbszweig der Schweizer Landwirtschaft: 14 Kilo Rind- und 4 Kilo Kalbfleisch werden jährlich im Schnitt pro Person gegessen. Rund 90% dieses Fleisches stammen aus dem Inland. Einen Aufschwung hat die Mutter- und Ammenkuhhaltung zur Produktion von hochwertigem Kalb- und Rindfleisch erlebt.

VI. Lesetips

Römische Zeit in der Schweiz

S. Martin-Kilcher, M. Zaugg, Fundort Schweiz 3. Die Römerzeit (Solothurn 1983).
Schul-Standardwerk mit vielen Informationen zu Augusta Raurica.

Augusta Raurica allgemein

A. R. Furger, Römermuseum und Römerhaus Augst. Kurztexte und Hintergrundinformationen. Augster Museumshefte 10 (Augst 1989).

Knappe, sehr informative und übersichtliche Broschüre. Gut geeignet zum Vorbereiten eines Schulklassenbesuches.

Versch. Autoren, Kinder in Augusta Raurica. Augster Museumshefte 8 (Augst 1986).
Verschiedene Lebensbereiche, darunter «Essen» im Alltag in der Römerstadt aus Kindersicht.

Tiere

Lucius Iunius Moderatus Columella, Zwölf Bücher über Landwirtschaft, Ausgabe in drei Bänden, lateinisch-deutsch, herausgegeben und übersetzt von W. Richter (München und Zürich 1982).

Das umfassendste Werk zur römischen Landwirtschaft mit detaillierten Angaben zur Haustierzucht und -haltung. Vermittelt einen guten Eindruck von der Beziehung Mensch-Tier in römischer Zeit.

N. Benecke, Der Mensch und seine Haustiere. Die Geschichte einer jahrtausendealten Beziehung (Stuttgart 1994).
Biologische und kulturelle Hintergründe zur Entstehung der Haustiere.

J. M. C. Toynbee, Tierwelt der Antike, übersetzt von M. R. Alföldi und D. Misslbeck (Mainz 1983).

Umfangreiches Standardwerk zum Thema Tiere in römischer Zeit.

H. Hofmann, Die Tiere auf dem Schweizer Bauernhof (Aarau 1984).

Gutes, unterhaltsam geschriebenes und schön illustriertes Buch über die heutigen Haustiere.

Haustier-Produkte

A. Neuburger, Die Technik des Altertums (Wiesbaden 1987).

Neuaufgabe der 1929 erschienenen Originalausgabe. Leder- und Textilverarbeitung werden anschaulich vorgestellt, Angaben zu Knochen- und Hornverarbeitung fehlen.

M. Kokabi (Hrsg.) et al., Knochenarbeit. Artefakte aus tierischen Rohstoffen im Wandel der Zeit. Archäologische Informationen aus Baden-Württemberg (Stuttgart 1994).

Ausstellungsbroschüre mit einem kurzen, informativen Kapitel über römische Beinbearbeitung.

Kochen und Essen

A. R. Furger, Vom Essen und Trinken im römischen Augst. Archäologie der Schweiz, 1985, S. 168ff. (erhältlich im Römermuseum Augst).

Leichtverständlich geschriebener Übersichtsartikel zum Thema Essen, Kochen und Trinken im römischen Augst. Mit zahlreichen Illustrationen, Kochrezepten und einem römischen Menüvorschlag.

E. Alföldi-Rosenbaum, Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus der «Kochkunst» des Apicius (Zürich und München 1994). 468 römische, zum Teil einfach zubereitbare Rezepte mit allgemeinen Angaben über Zutaten und Menü.

R. Maier (Hrsg.), Marcus Gavius Apicius, De re coquinaria. Über die Kochkunst (Stuttgart 1992).

Vollständige, lateinisch-deutsche Rezeptsammlung des Apicius, allerdings ohne Kochanleitung.

Spiele

A. Rieche, Römische Kinder- und Gesellschaftsspiele. Schriften des Limesmuseums Aalen Nr. 34 (Stuttgart 1984).

Broschüre, in der archäologische Funde, bildliche Darstellungen, Textquellen und Spielregeln vorgestellt werden. Unter den ausgewählten Spielen ist auch das bei Kindern beliebte Knöchelspiel.

Weiterführende Literatur

Augster Museumsheft 12 («Tierknochenfunde...»), S. 44.

Augster Blätter zur Römerzeit 7 («Der «römische» Haustierpark...»), S. 46.

Beide Publikationen sind im Koffer enthalten.

Augster Blätter zur Römerzeit 9

ISBN 3-7151-2009-6

Herausgeber: RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA
(Erziehungs- und Kulturdirektion des Kantons Basel-Landschaft)

*Koffer und Broschüre wurden durch Beiträge der
Museumspädagogik Basel und des Römermuseums Augst ermöglicht*

Konzept und Text: Felix Tobler

Objektkopien (im Koffer): Silvio Falchi, Detlev Liebel, Christine Pugin,
Dominique Rouiller (Bronze, Mosaik, Tonplatte), Hans Huber (Keramik),
Régis Picavet (Bein), Holger Ratsdorf (Eisen), Daniel Wisler (Leder).

Koffer-Einbau: Erwin Bürgi

Illustrationen: Ines Horisberger
Diaserie (im Koffer): Ursi Schild

Redaktion: Alex R. Furger
Wissenschaftliche Beratung:

Sabine Deschler-Erb, Alex R. Furger, Annemarie Kaufmann-Heinimann, Jörg Schibler

Lektorat: Ines Horisberger und Peter Heisch

Verlagsadresse: Römermuseum, CH-4302 Augst

Auslieferung: BSB Buchservice, Rittergasse 20, CH-4051 Basel

Satz und Gestaltung: Mirjam Wey, Nuglar

Druck: Lüdin AG, Liestal

© 1995 Römermuseum Augst

ISBN 3-7151-2009-6



9 783715 120096