



KOMM MIT INS
RÖMERHAUS!

Augster Museumshefte 25



RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA
Augst 2001





Willkommen in der DOMUS ROMANA, im Römerhaus!

Prittusa: Hallo! Ich heisse Prittusa.

Tetto: Und ich bin der Tetto. Wir sind Bruder und Schwester.

Prittusa: Das ist unser Haus – besser gesagt, wir arbeiten für die Familie, der das Haus gehört.

Tetto: Du möchtest also wissen, wie wir hier leben. Tja, wir haben immer viel Arbeit. Die alte Dienerin Septima kann nicht mehr so viel machen wie früher. Aber eigentlich haben wir kein schlechtes Leben. Unser Herr und unsere Herrin behandeln uns fair. Nur die Tochter Araurica hat viele Sonderwünsche und wenig Geduld mit uns. Der ältere Sohn Albanus ist selten zu Hause. Nach der Schule ist er mit seinen Freunden ständig unterwegs – entweder geht er baden oder ins Amphitheater, wenn dort Gladiatorenspiele auf dem Programm stehen. Dann gibt es noch Quintus, der halt ein Baby ist und viel schreit.

Prittusa: Unser Herr ist in der Stadt ein wichtiger Mann. Er sitzt im Stadtrat und hofft, eines Tages Bürgermeister zu werden. Er macht sich in der Stadt damit beliebt, dass er immer wieder Aufführungen im Theater bezahlt. Seine Frau organisiert prächtige Gastmähler für seine Kollegen und Geschäftspartner, wofür sie extra einen Profi-Koch anstellt.

Tetto: Aber komm doch mit! Wir zeigen dir das Haus.







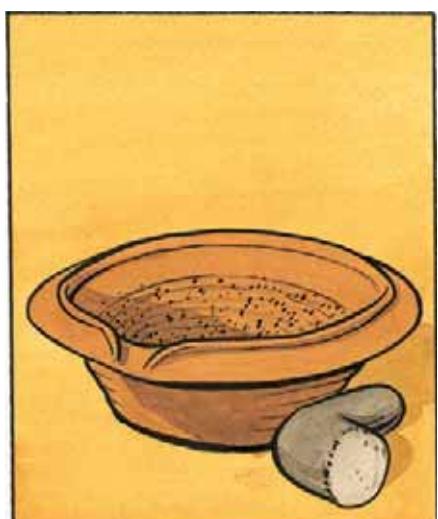
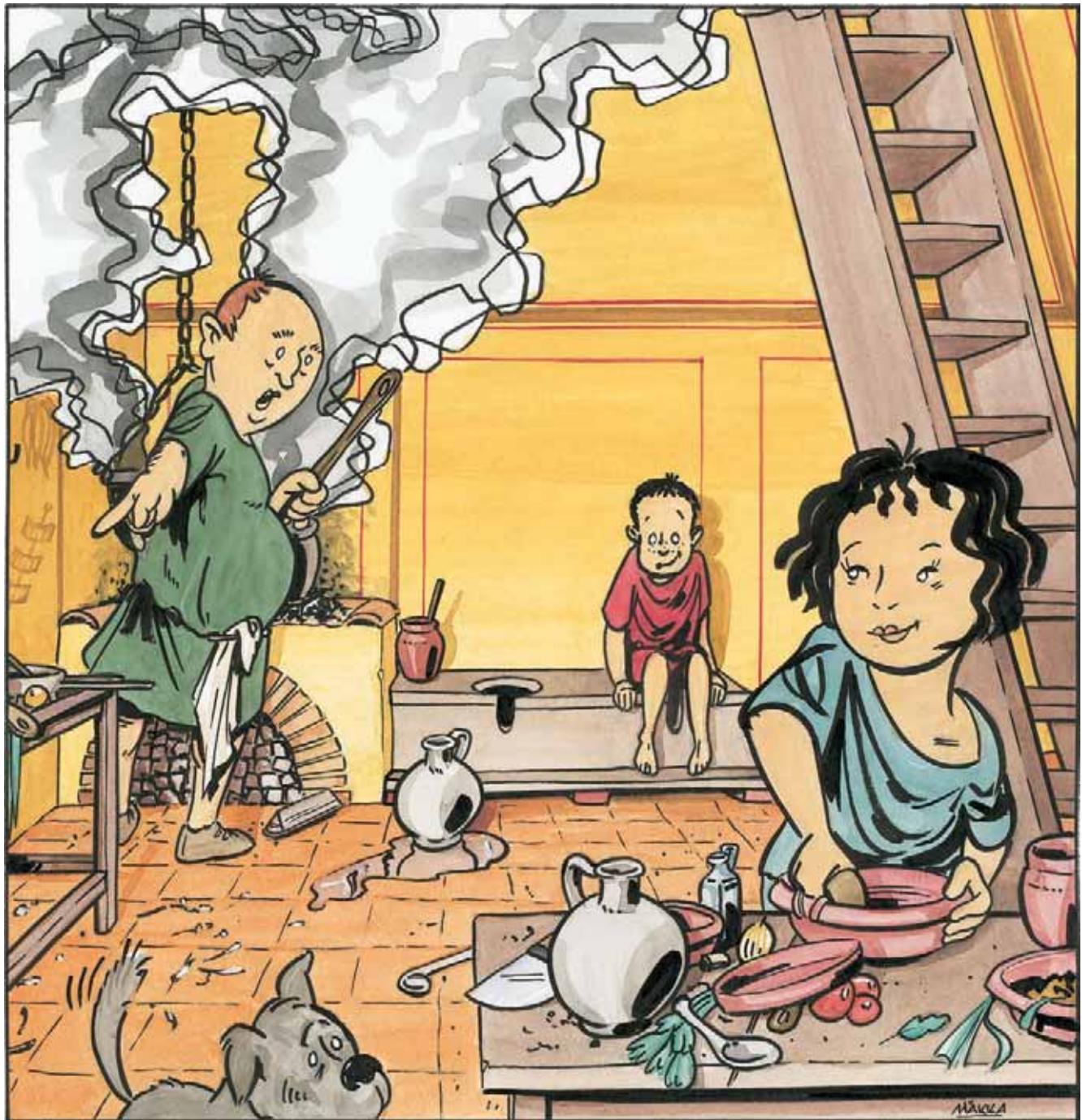
CVLINA – Küche

Du solltest mal sehen, was hier los ist, wenn der Herr seine Geschäftspartner zum Abendessen mitbringt. Wir haben so wenig Platz – da gibt es ein Riesendurcheinander! Der Koch schreit nach Fischsauce und nach Honig und Pfeffer für irgendein Gericht. Septima kommt mit süßem Gebäck von der Bäckerei zurück. Tetto rennt mit Wasser vom Quartierbrunnen herein und verschüttet die Hälfte am Boden – er hat es wahnsinnig eilig, weil er pinkeln muss!

Damit die Gäste anständig mit den Fingern essen können, wird alles klein geschnitten. Wir sind den ganzen Tag daran; es gibt immer so viele Gerichte! Heiss wird es, wenn an beiden Kochstellen gefeuert wird. Dann bin ich froh, wenn ich kein Mehl mahlen muss. Das ist nämlich sehr anstrengend! Am liebsten zerreibe ich in der Reibschüssel Gewürze sowie frische Kräuter, die ich aus dem Garten hole. Sie duften ganz wunderbar! Bis alle Gerichte fertig sind, wird es hier aber schrecklich verraucht sein. Oben im Bett fühle ich mich dann manchmal wie ein Stück Schinken in der Räucherkammer!

Setz dich auf die Toilette. Würde es dich stören, in aller Öffentlichkeit zu pinkeln?

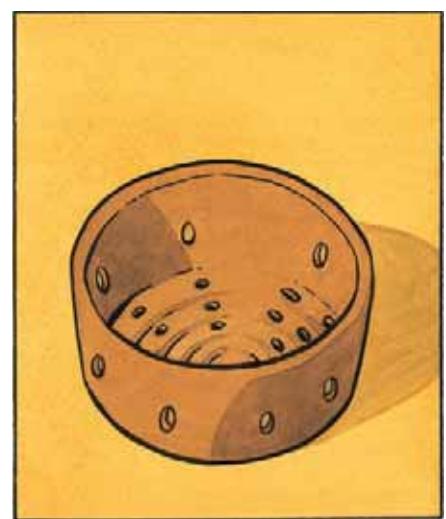




Reibschiessel (Mörser)



Mühle



Käseform

OECVS – Bankettsaal



Schön, dieser Raum, nicht wahr? Die kleinen tanzenden Frauen an den Wänden gefallen mir sehr gut. Wenn im Sommer die Geschäftspartner des Herrn zum Abendessen kommen, beleuchten Öllampen den Raum und alle Türen werden mit Girlanden geschmückt. Nur die Männer liegen auf den Speisesofas. Die Herrin sitzt auf dem Stuhl – anständiger und bequemer, sagt sie!

Die Herrin ist auf ihr Geschirr sehr stolz. Sie hat die schönsten Stücke im Schrank aufgestellt, damit die Gäste sie bewundern können. Beim Essen stehen auf dem Tisch nur kleine Schüsselchen mit Saucen und selbstverständlich auch Löffel, Teller und Trinkbecher für alle. Die Platten und Schüsseln mit den Gerichten stellen wir auf die Bank, bis wir sie herumreichen dürfen.

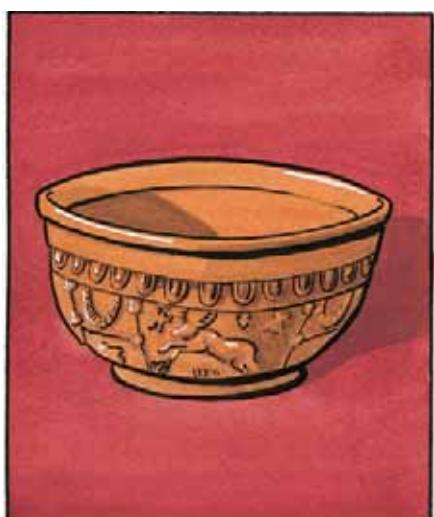
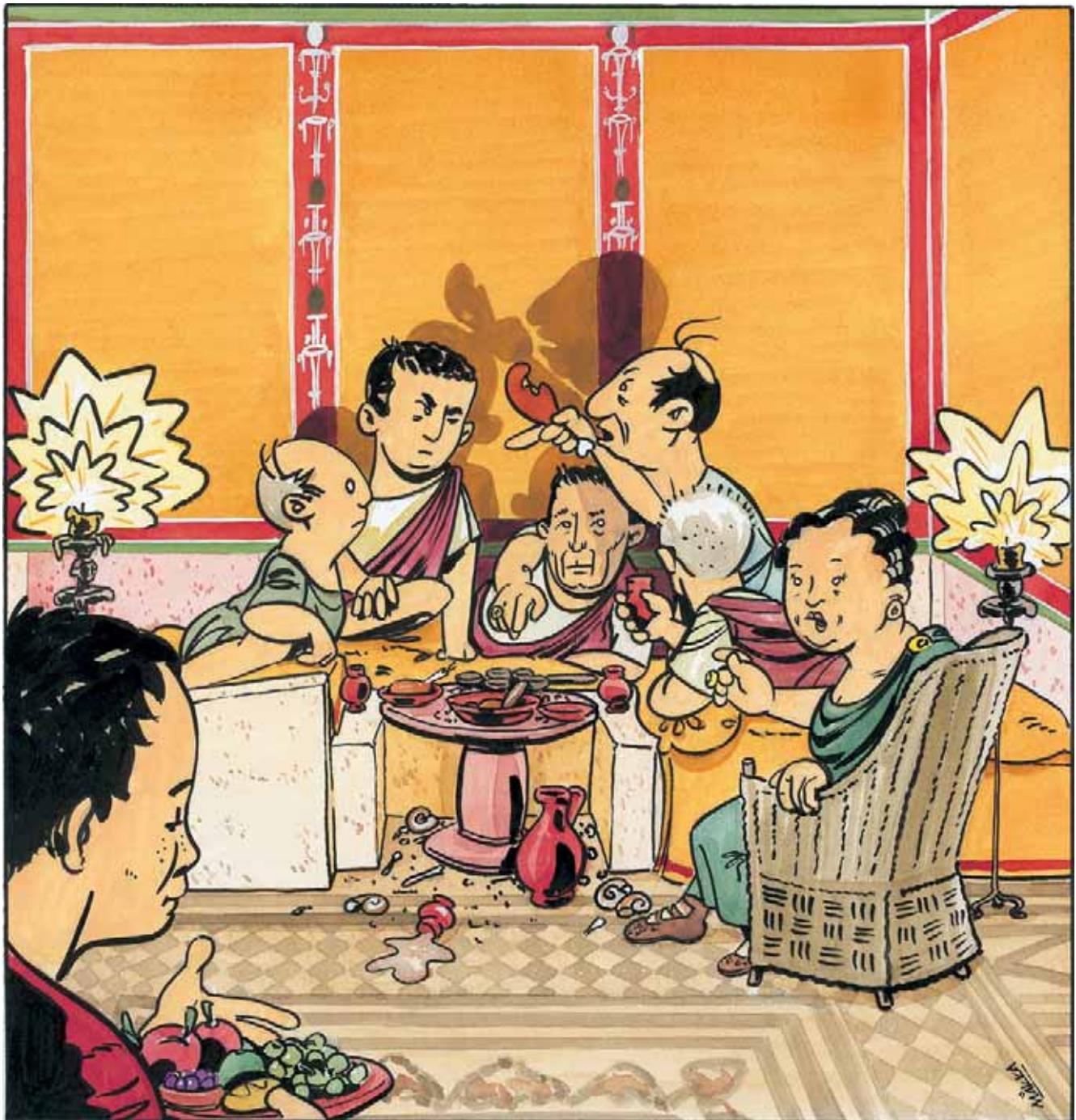
Auch das Waschgeschirr reichen wir ständig herum – das Essen mit den Fingern macht ganz schön klebrig. Dreckig wird auch der Boden – abgeknabberte Pouletschenkel und leer geschlürfte Austernschalen lassen die Gäste nämlich einfach fallen.

Zwischen den Gängen und nach der Mahlzeit ist immer für Unterhaltung gesorgt – Spielbretter und Würfel stehen bereit, manchmal gibt es Musik, Tänzerinnen oder sogar Akrobaten. Ich räume extra ein wenig langsam auf, damit ich mindestens kurz zuschauen kann.

Ziehe die Schuhe aus und lege dich auf das Speisesofa. Könntest du bequem im Liegen essen?

Probiere die Brettspiele aus! Die Spielregeln findest du auf der letzten Seite.

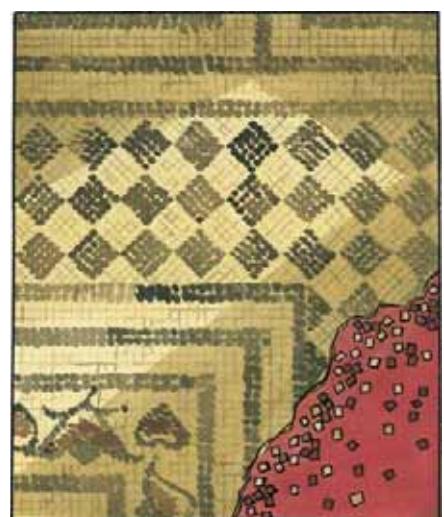




Schale aus Terra sigillata



Samowar zum Warmhalten von Getränken



Mosaik



BALNEVM – Bad

Am Nachmittag geht die Familie oft baden. Manchmal kommen auch Gäste – dann baden zuerst die Frauen alleine.

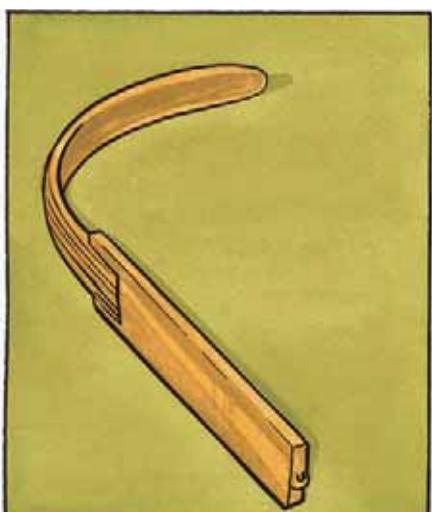
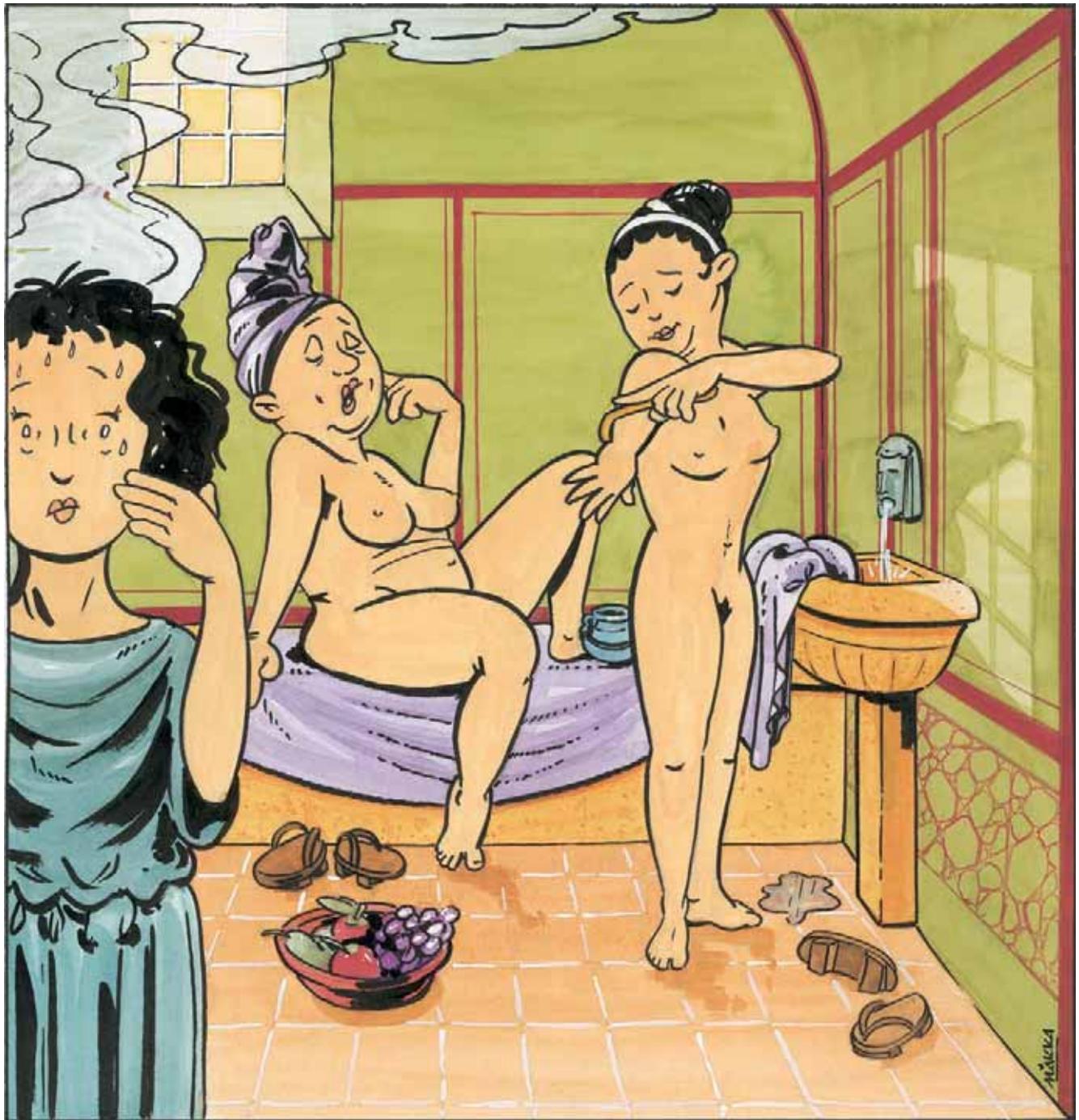
Was für sie Entspannung heisst, kostet uns viel Arbeit. Tetto muss das Feuer der Unterbodenheizung den ganzen Tag in Gang halten. Im APODYTERIVM, im Auskleideraum, schmücke ich die Göttin Venus mit Blumen. Dann helfe ich den Leuten beim Ausziehen; ich falte ihre Kleider und lege sie auf die Tablare.

Im TEPIDARIVM, im Warmbad, wird Brett gespielt und geschwatzt. Ich reiche etwas zum Knabbern herum und höre dem Klatsch gerne zu! Alle ölen sich ein und gehen zum CALDARIVM, zum Heissbad. Dort sitzen sie eine Weile ruhig in der Badewanne. Wie es darin dampft! Der Fussboden ist so heiss, dass man Holzschuhe anziehen muss. Zurück im Warmbad helfe ich dann, Öl, Schweiss und Schmutz mit dem Körperschaber zu entfernen. Meistens will jemand noch eine Massage. Zur Erfrischung – *brrr* – tauchen alle am Schluss kurz in die Kaltwasserwanne im FRIGIDARIVM, im Kaltbad. Ich frage mich, ob im Meer die Delfine und Schwertfische, wie die auf der Deckenmalerei, auch kalt haben.

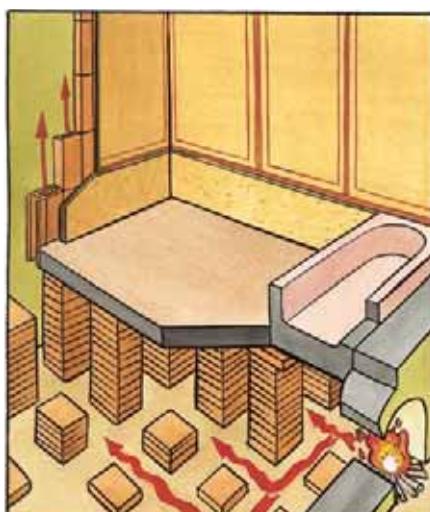
Schliesslich helfe ich beim Anziehen, Frisieren und Schminken. Anstatt aufzuräumen, würde ich dann am liebsten gleich selbst baden gehen!

Probiere die Kleider an! Kannst du mit den Holzschuhen gut laufen?

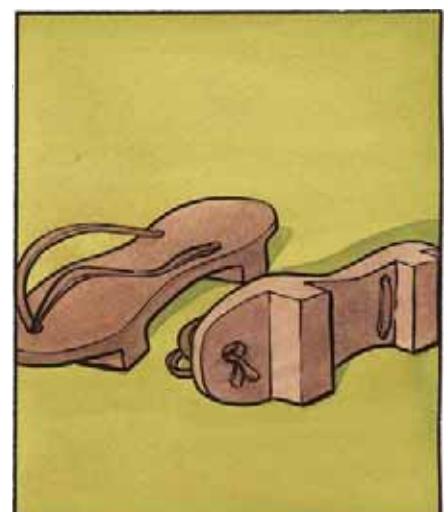




Körperschaber (Strigilis)



Unterbodenheizung (Hypokaust)



Holzschuhe

CVBICVLVM DIVRNVM – Wohnraum



Morgens kontrolliert die Herrin, ob alles im Haushalt richtig läuft. Dann zieht sie sich hierher zurück und webt Kleider für die Familie. Wenn wir Glück haben, bekommen Tetto und ich ihre ausgetragenen Sachen.

Ihrer Tochter Araurica bringt die Herrin gerade das Spinnen bei. Sie sagt, jede anständige Frau sollte das Spinnen beherrschen. Ihre Spindel möchte sie sogar nach ihrem Tod bei sich im Grab haben. Araurica kann aber noch nicht gut spinnen und hat auch keinen Spass daran. Am liebsten spielt sie mit ihrem Bruder Quintus, der noch ein Baby ist. Tagsüber macht er sein Nickerchen dort in der Wiege.

Am Nachmittag ruht sich die Herrin eine Weile auf dem Bett aus und diktiert Araurica als Schreibübung den Menuplan für den nächsten Tag. Manchmal erzählt sie ihr spannende Geschichten über die Götter und Helden Roms. Ich bekomme leider meistens nur Ausschnitte zu hören. Der Gott Jupiter scheint sich ständig zu verlieben und macht seine Frau Juno ganz verrückt vor Eifersucht!





Spindel



Webstuhl



Schreitafel mit Griffel

CVBICVLVM NOCTVRNVM – Schlafzimmer



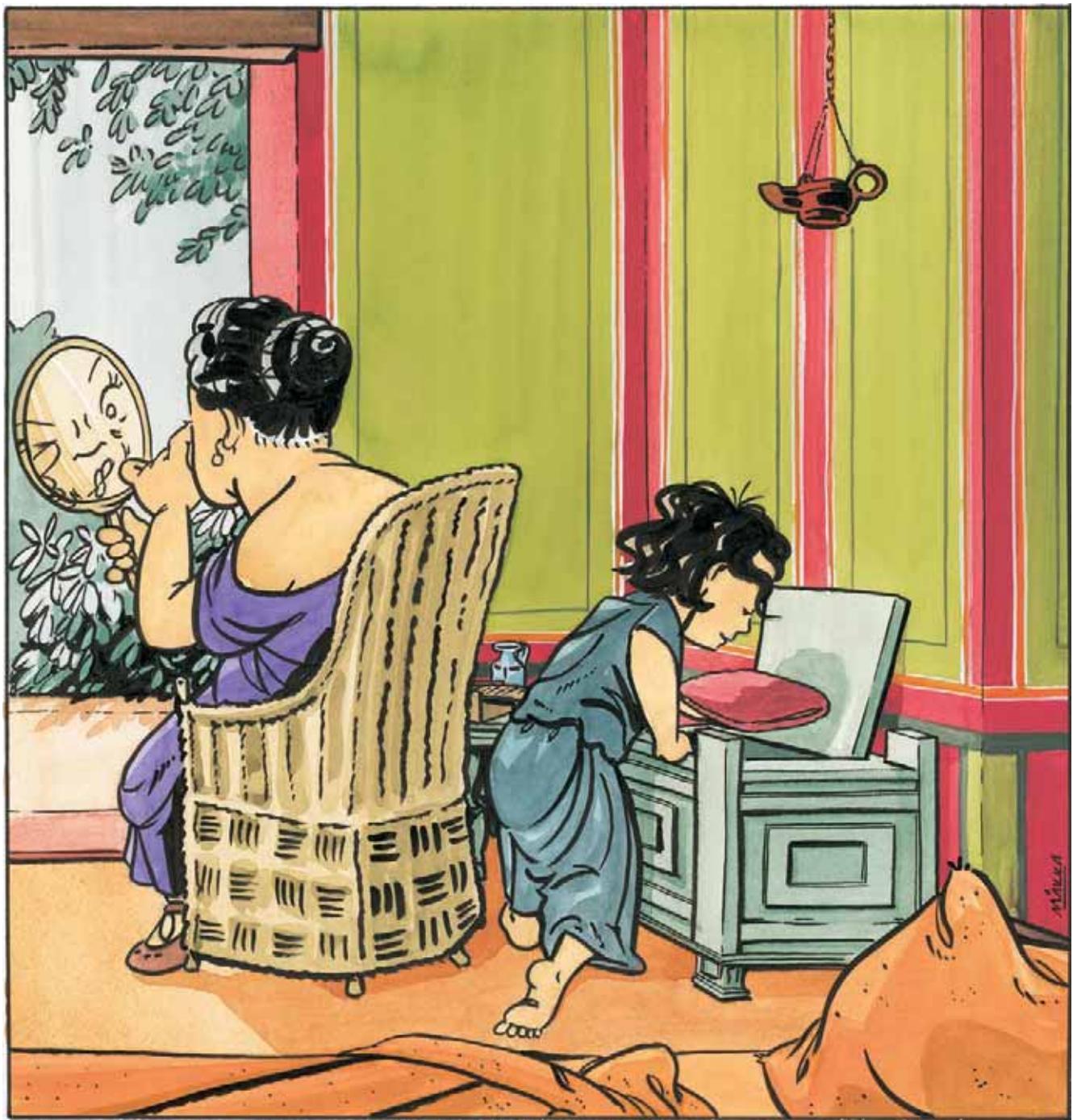
Hier schlafen unser Herr und unsere Herrin. Die Betten der Kinder sind – wie unsere – im oberen Stockwerk.

Morgens stehen die Herrschaften auf und verlangen als Erstes einen Nachtttopf. Nach dem Anziehen bringe ich der Herrin ihr Schminkkästchen und ihren Spiegel. Sie beschäftigt sich lange damit am Tischchen. Ihr Aussehen ist ihr nämlich wichtig, obwohl man sich jetzt erzählt, dass das weisse Bleipulver für das Gesicht giftig sein könnte. Modisch ist zurzeit eine recht kunstvolle Frisur mit vielen kleinen Zöpfchen. Dafür braucht sie natürlich meine Hilfe. Die Wellen vorne kriege ich jetzt schon ganz schön hin.

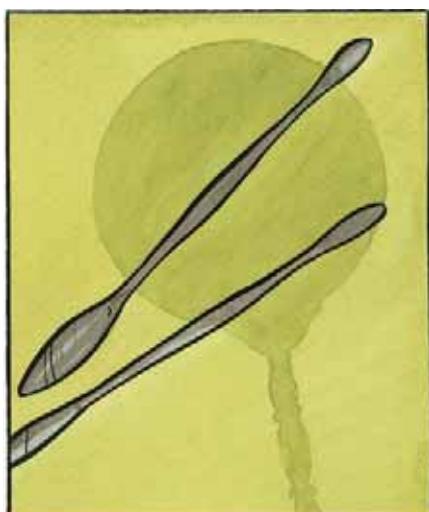
In der Truhe werden Kleider und Bettwäsche aufbewahrt. Es ist eine Kunst für sich, die riesige Toga des Herrn so zusammenzulegen, dass sie in der Truhe richtig flach liegt! Am besten macht man das zu zweit.

Öllampen wie diese braucht man im Sommer kaum, denn man geht bei Einbruch der Dunkelheit ins Bett und steht bei Sonnenaufgang wieder auf. Sie spenden sowieso nur wenig Licht.

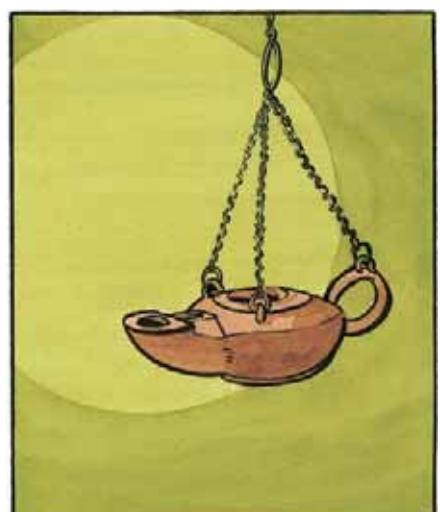




Laterne



Stäbchen zum Zerreiben von Schminkfarbe



Öllampe

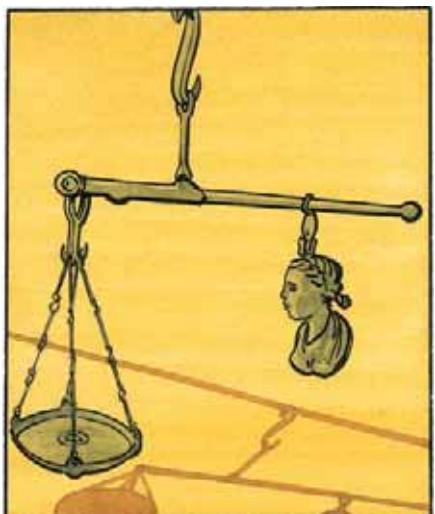
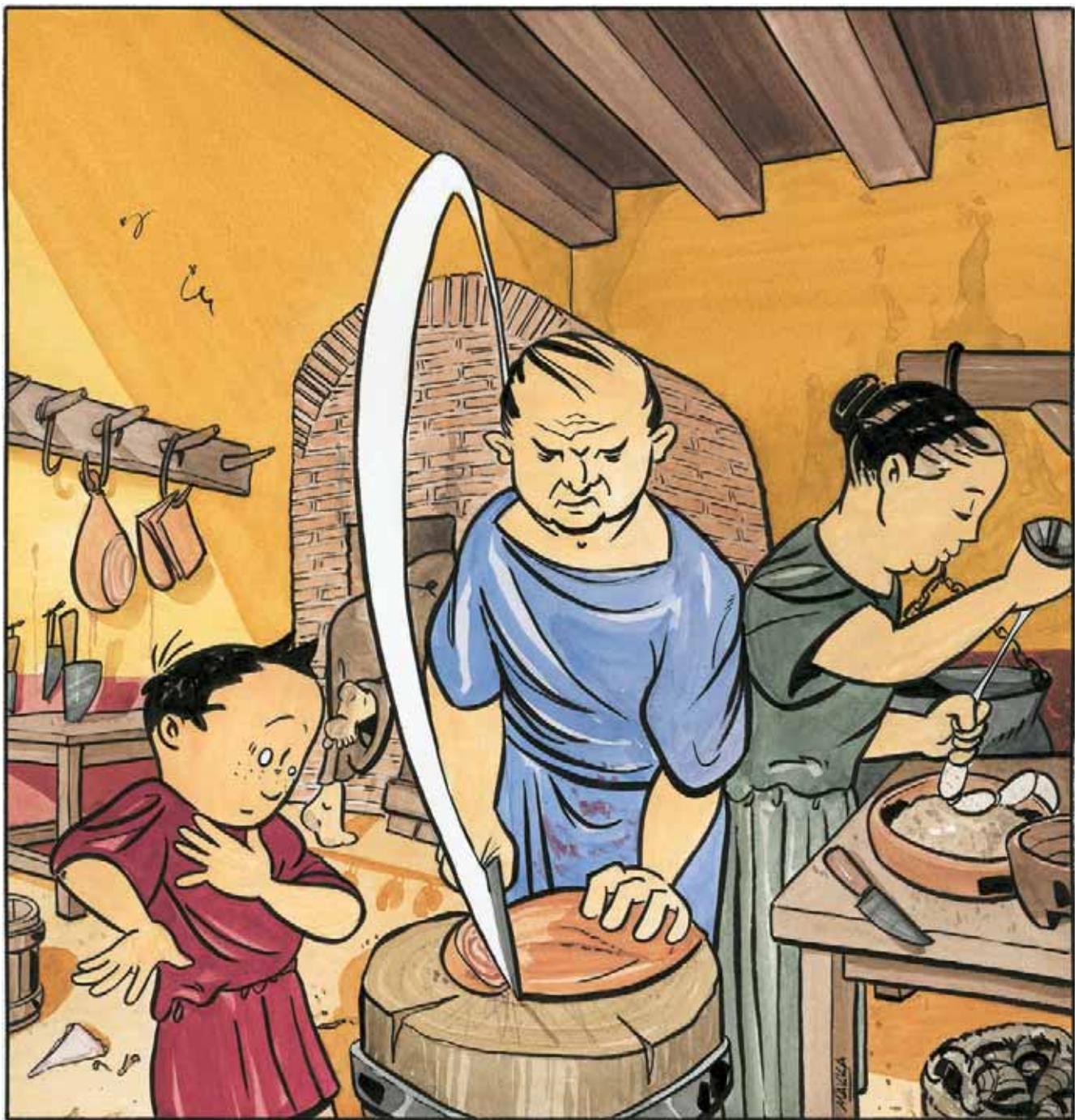


FABRICA – Werkhalle (Metzgerei)

Ich werde oft zum Metzger geschickt, um teures Schweine- oder Lammfleisch für das Gastmahl zu kaufen. Wenn sie dort am Schlachten sind, gehe ich nicht gerne hin. Es stinkt nach Blut und überall sind Fliegen. Jetzt aber ist die Metzgersfrau daran, Würste zu machen, und es duftet ein wenig nach Gewürzen. Die Wurstmasse füllt sie gerade in saubere Därme ab. Die Würste wird sie dann im grossen Kessel kochen lassen. Ihre Tochter ist dabei, fertig gekochte Würste in die Räucherkammer zu hängen. Zum Glück ist sie schlank, so kann sie gut durch die Türöffnung einsteigen! Geräuchertes Fleisch und Würste sind als lokale Spezialität bekannt und werden sogar bis nach Rom geliefert.

Seht ihr den Korb mit den Knochen dort am Boden? Sie werden an verschiedene Handwerker weiterverkauft. Aus den grösseren Knochen macht der Beinschnitzer Löffel, Kämme und viele andere Dinge. Der Leimsieder nimmt die Knochen, die keine andere Verwendung haben. Er zerhackt und kocht sie aus, um daraus Knochenleim zu gewinnen. Wie das dann stinkt!

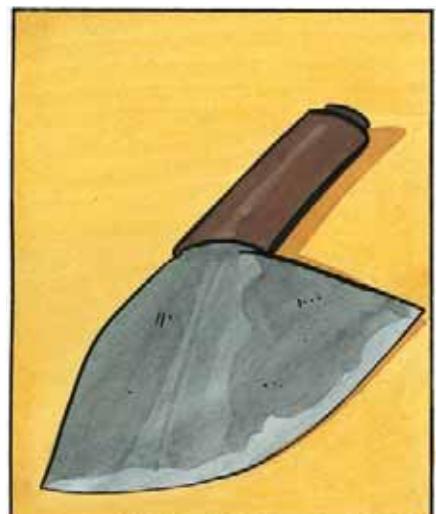




Waage



Räucherkammer



Hackbeil

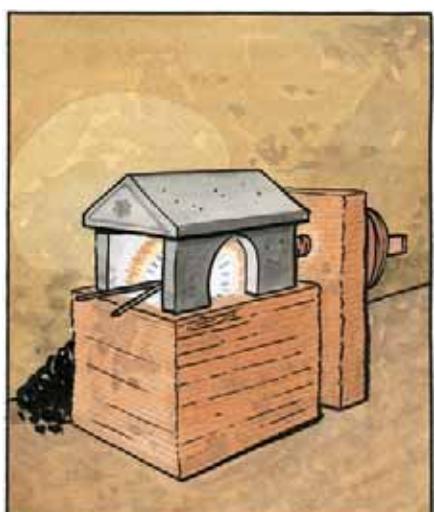
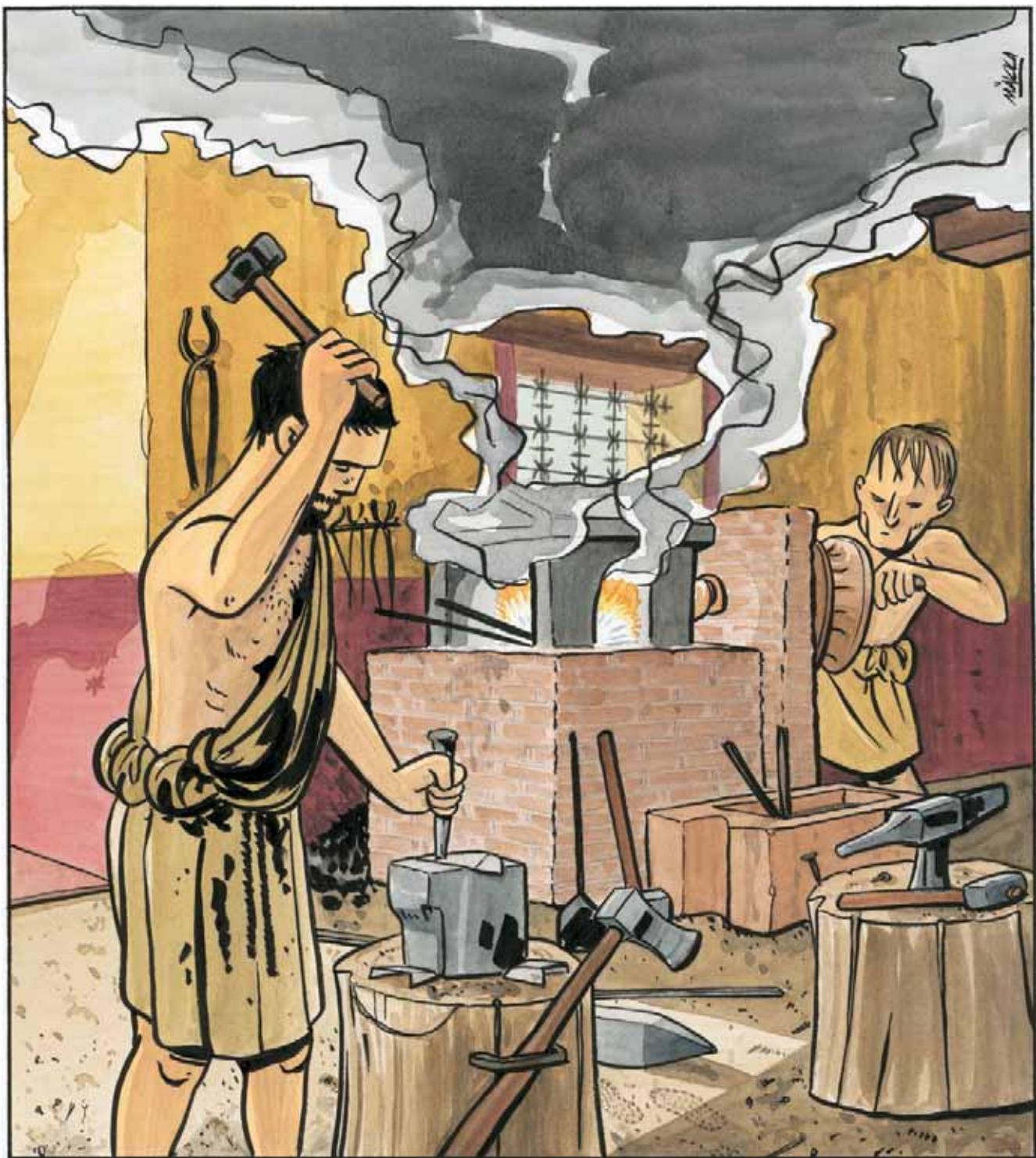
FABRICA – Werkhalle (Schmiedewerkstatt)



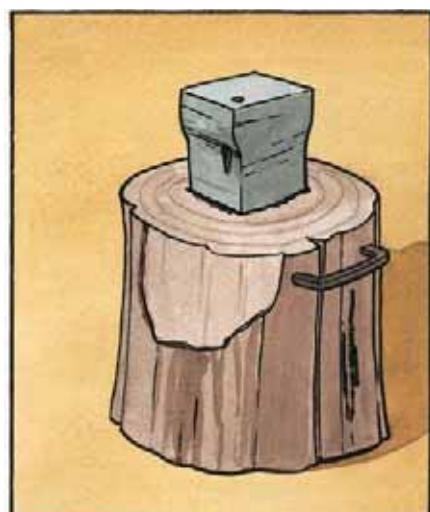
Ah – der Schmied ist gerade alleine. Sein Sklave holt wohl eine Ladung Holzkohle oder Eisenbarren zum Bearbeiten. Der Schmied ist dabei, ein Blechstück mit Hammer und Meissel abzutrennen. Er macht Glocken, fast alle Einzelteile liegen schon bereit.

Meistens sind beide hier am Schmieden. Dann wirkt die geheimnisvolle Dämmerung der Werkstatt beinahe unheimlich ... – ich glaube wirklich, den Feuergott Vulcanus zu spüren. An der Esse betätigt ein Sklave den Blasebalg, während der Meister sich um das heiss werdende Eisen kümmert. In der Dunkelheit kann er die Glühfarben des Metalls gut beobachten, um dessen Temperatur abzuschätzen. Ausserhalb des Feuers kühlt das Eisen schnell ab, weshalb jede Sekunde wertvoll ist. Nimmt der Schmied das Metall mit seiner Zange vom Feuer, muss er sich nur umdrehen – und schon steht er am Amboss mit seinem Hammer bereit zum Losschlagen. Klopft, klopft, klopft hämmert er auf das Eisen, solange sich das Metall noch bearbeiten lässt. Dann legt er es ins Feuer zurück. Fertig geschmiedete Werkzeuge härtet er, indem er sie in den Wassertrog steckt – *zisch!*

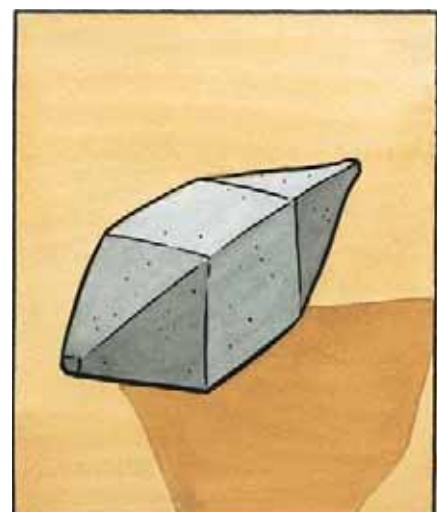




Esse



Amboss



Eisenbarren

FABRICA – Werkhalle (Bronzegiesserei)

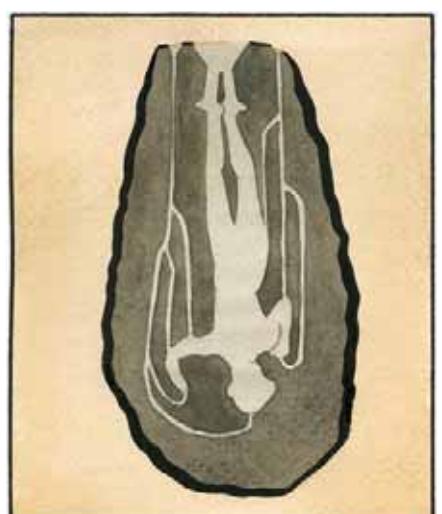
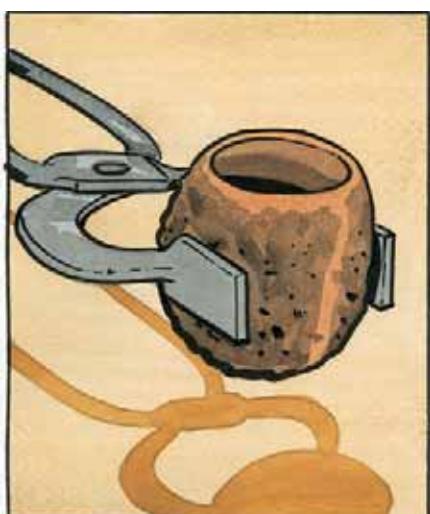
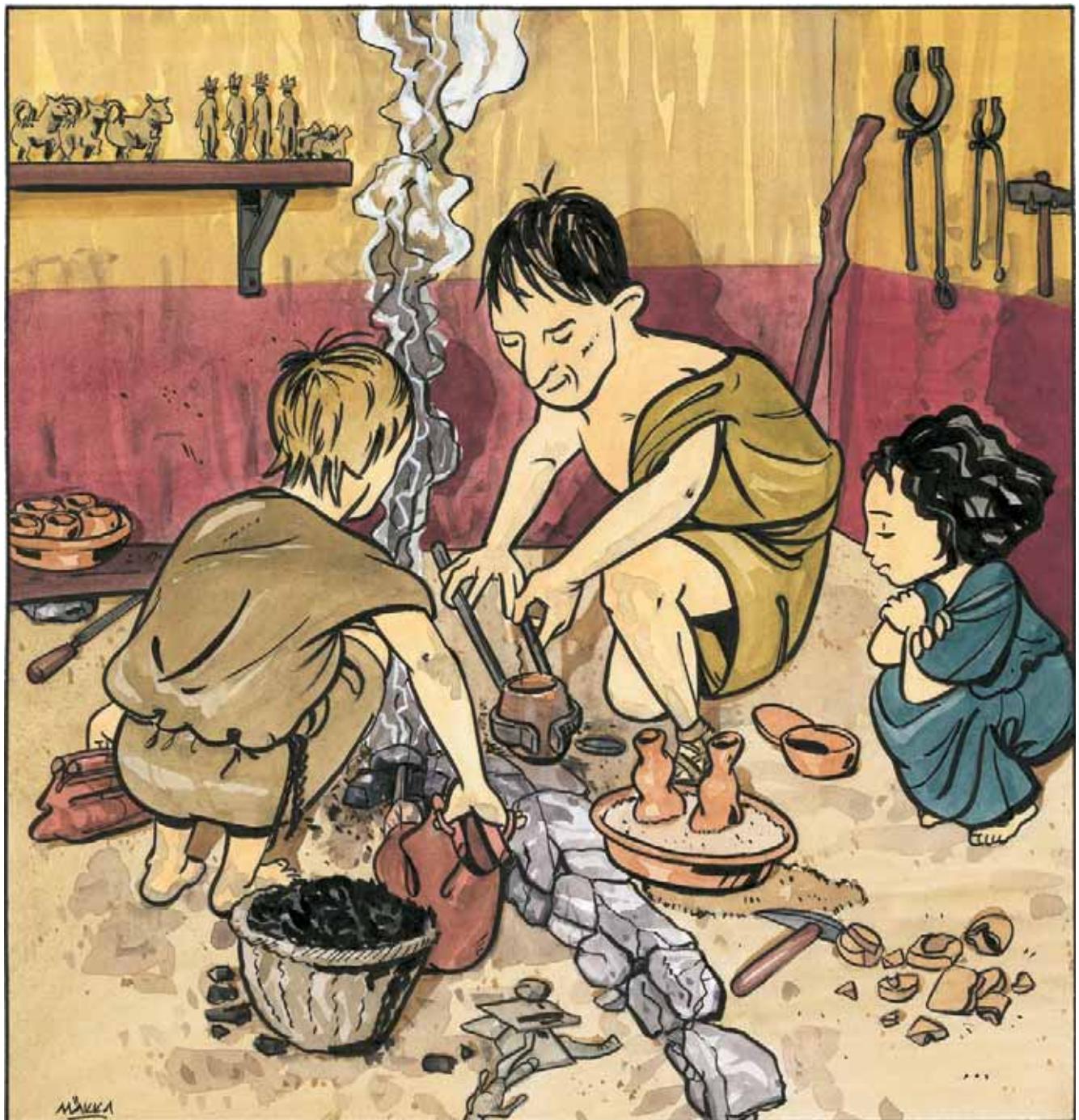


Ist es nicht erstaunlich, dass die schönsten Götterstatuetten und Schmuckstücke aus dieser schmutzigen kleinen Grube stammen?

Guck mal! Der Bronzegiesser nimmt gerade den Tiegel voll Bronze aus der Schmelzgrube. Er hat das kleine Gefäß tief unten in der glühenden Holzkohle platziert, damit die Bronze schmilzt. Der Sklave facht die Glut mit den Blasbälgen an, damit sie heißer und noch heißer brennt. Ununterbrochen muss er dranbleiben. Erst wenn die Bronze strahlend glüht, ist sie richtig flüssig und kann in eine Form gegossen werden. Der Augenblick des Giessens ist immer eindrucks- voll. Seht ihr? Im Sand steckt eine Form aus Ton bereit. Um solche Formen zu machen, benutzt der Giesser Wachsmodelle wie die, die auf dem Tisch stehen.

Nach dem Giessen muss das Stück etwa eine Stunde abkühlen. Gespannt klopft es der Giesser dann frei: Ist der Guss gelungen? Wenn nicht, ist die ganze Arbeit umsonst gewesen. Doch wenigstens kann die Bronze wiederverwendet werden. Ist das Stück gelungen, feilt der Giesser das Übergelaufene zunächst weg. Dann gibt er dem Stück durch Bürsten und Polieren den letzten Schliff, bis es wie Gold glänzt.





Tiegel

Blasebalg

Aufgeschnittene Tonform mit
Blick ins Innere



CAVONA – Schankstube

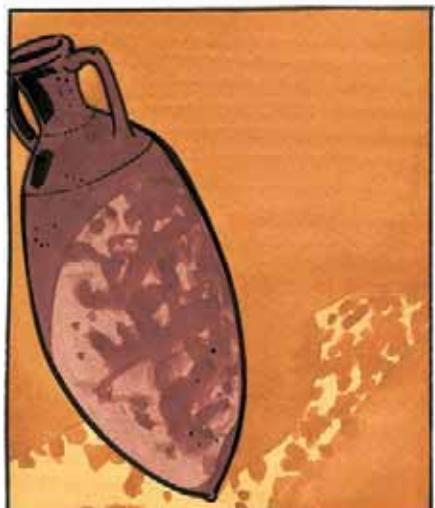
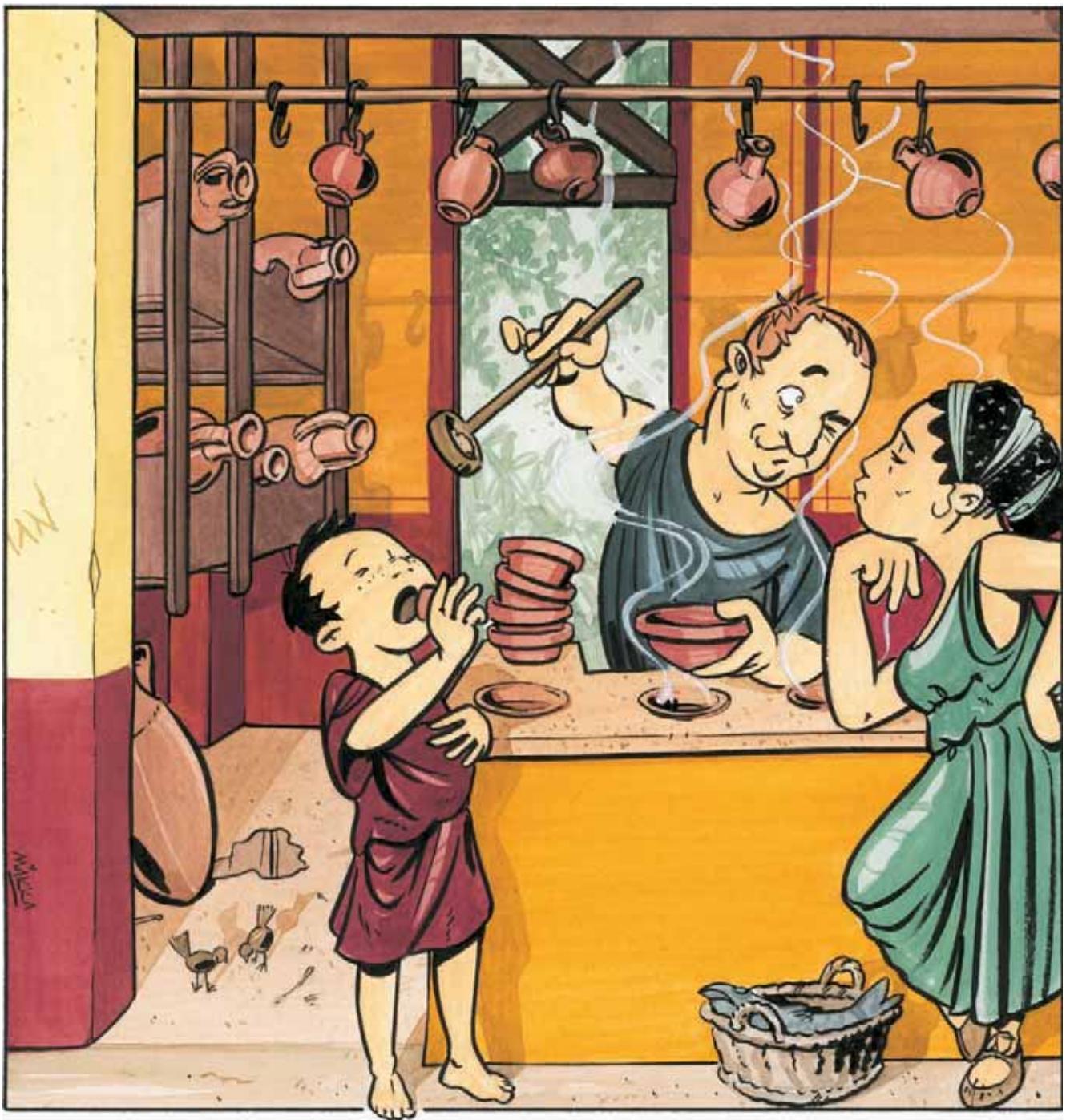
Auf dem Heimweg von der Metzgerei trinke ich hier oft schnell ein Glas *posca*. Das ist eine Mischung aus Essig und Wasser, die ganz toll schmeckt.

Mit Theaterbesuchern und Passanten wie ich macht der Wirt ein Riesengeschäft. Neben billigem Wein aus der Gegend hat er auch Weine aus Italien, Frankreich und Spanien im Angebot. Die Weinamphoren werden regelmässig vom Weinhändler mit seinem Ochsenkarren geliefert. Er hilft dabei gleich, die schweren Gefässe ins Wandgestell zu heben. Zum Servieren wird der Wein in Krüge umgefüllt, wie sie über dem Schanktisch hängen. Der Wirt mischt die Weine nach römischer Art mit Wasser und Gewürzen, doch viele trinken ihn auch gern unverdünnt – und werden dabei schnell betrunken! Unser Herr beklagt sich ständig über die Typen, die auf der Strasse herumtorkeln und Lärm machen.

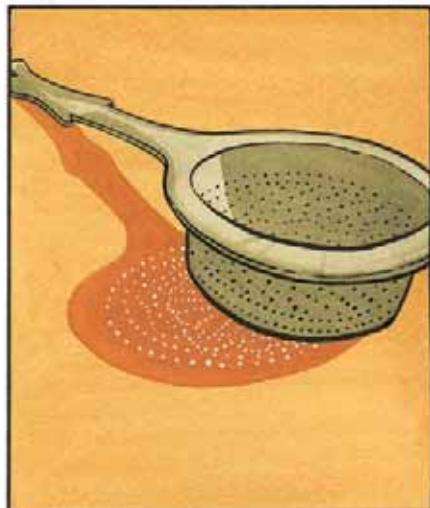
Auch einfaches Essen verkauft der Wirt über den Schanktisch – meist Getreidebrei oder Gemüseeintöpfe. Die Speisen werden in Töpfen warm gehalten, die in dem Schanktisch versenkt sind. Neben Passanten kommen auch viele Hausfrauen und Kinder, um hier das Abendessen für die Familie zu holen. Viele Leute haben in ihren Mietwohnungen eben keinen eigenen Kochherd.

Versuche die Tür zuzuschliessen. Ein Modell an der Wand zeigt, wie das Holzschloss und der Hebeschlüssel funktionieren.

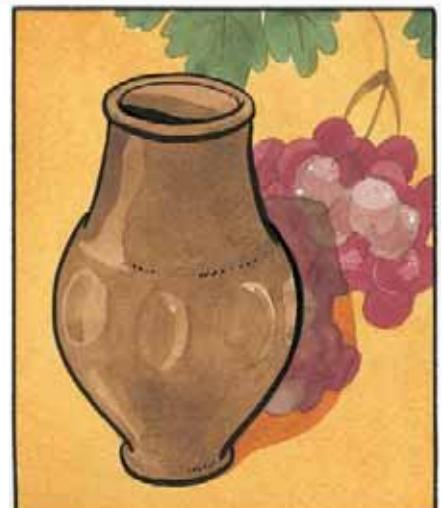




Weinamphore

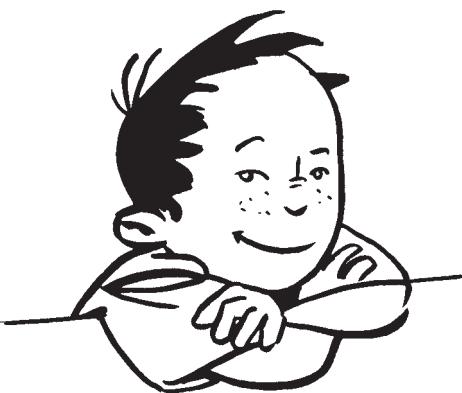


Weinsieb



Becher

FAVCES et PERISTYLIVM – Hauseingang und Innenhof



Unser Herr ist Händler – wie schon früher sein Vater und Grossvater. Vor allem mit Fischsauce und Olivenöl aus Spanien macht er gute Geschäfte. Die Wandmalerei im Hauseingang hat sein Vater anfertigen lassen. Die zwei Männer auf dem Bild haben die Ölampore an eine Stange gehängt, damit sie sie überhaupt tragen können. Leer wiegt ein solches Gefäss etwa so viel wie ein 8-jähriges Kind, gefüllt mehr als dreimal so viel.

Beim Hinein- und Herausgehen begrüsse ich jedesmal die Götter im Hausheiligtum bei der Küche. Täglich spendet ihnen der Herr etwas vom Essen, das er im Herdfeuer verbrennt. Erkennst du die Figuren? Da steht Merkur, Gott des Handels und des Gewinns, mit seinem Flügelhut. Zu ihm hat der Herr eine besondere Beziehung. Die Figur mit Füllhorn und Opferschale ist der Hausgott Lar. Und da steht die Liebesgöttin Venus. Ihr spendet Araurica immer Weihrauch, wenn sie Liebeskummer hat.

Der Innenhof ist die grüne Insel des Hauses. Im Kräutergarten wachsen Pflanzen, die Septima zum Kochen oder für Heilmittel verwendet. Im Säulengang scheint immer jemand unterwegs zu sein, der ins eine oder andere Zimmer möchte. Regelmässig kommen die Laufburschen und Geschäftspartner des Herrn ins Haus sowie Leute, die eine Bitte an ihn haben. Als Stadtrat ist er eben sehr gefragt.

Und jetzt müssen wir wieder an die Arbeit gehen. Wir wünschen dir noch einen schönen Besuch in Augusta Raurica. Tschüss!

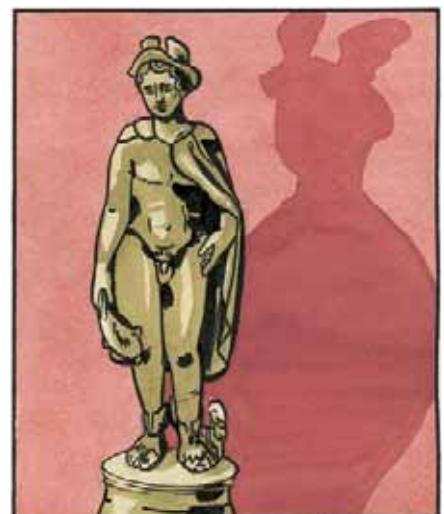




Ölamphore



Räucherkelch



Merkur

Vom Leben und Spielen

Die Personen dieses Buches sowie das Römerhaus selbst existierten zur Römerzeit nicht. Dank der Arbeit der Archäologen/-innen und Historiker/-innen können wir uns das damalige Leben aber einigermassen vorstellen. Manches werden wir über die Bewohner/-innen von Augusta Raurica allerdings nie wissen. Waren z. B. Bedienstete wie Tetto und Prittusa meistens Sklaven/-innen? Oder, welche Sprache haben sie gesprochen?

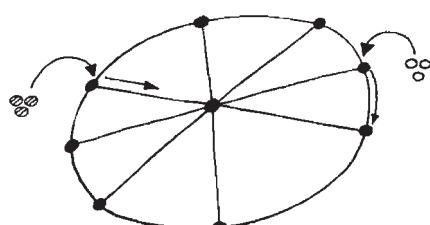
Dass die Römer leidenschaftliche Brettspieler waren, ist uns bekannt, aber die Spielregeln bleiben manchmal rätselhaft. Von römischen Texten wissen wir ungefähr, wie die «Rundmühle» gespielt wurde. Das Spielbrett von «Romulus und Remus» wurde bei Ausgrabungen in Augusta Raurica gefunden. Die Spielregeln dazu haben wir frei erfinden müssen.

Rundmühle

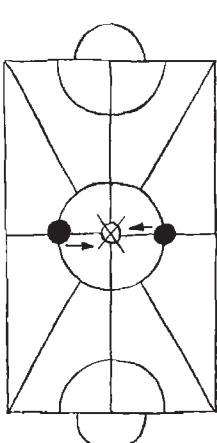
Dieses Spiel ist für zwei Spieler/-innen mit je 3 Spielsteinen. Es wird abwechselnd gesetzt, dann gezogen. Ziel ist, die eigenen Steine in einer Reihe zu platzieren. Dabei muss die Mitte besetzt sein!

Romulus und Remus

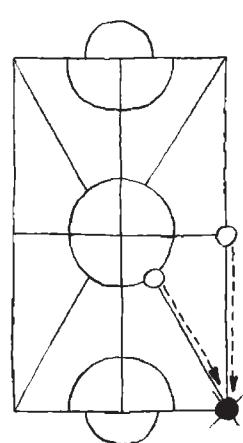
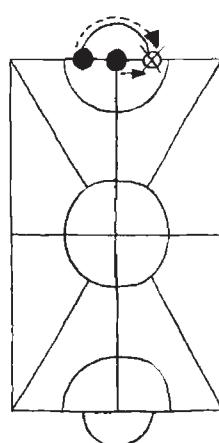
Dieses Spiel ist für zwei Spieler/-innen mit je 6 Spielsteinen. Es wird abwechselnd gesetzt, dann gezogen. Setzpunkte sind die Kreuzungspunkte zweier Linien. Ein Zug geht von einem Kreuzungspunkt zum nächsten. Nur ein Stein kann auf einem Kreuzungspunkt sein. Ein Stein ist geschlagen, wenn zwei gegnerische Steine auf zwei benachbarten Kreuzungspunkten liegen und so den ersten Stein eingeschlossen haben. Gewonnen hat, wer alle gegnerischen Steine eingeschlossen hat.



Rundmühle



Romulus und Remus



Lesetipps

S. Baussier, *Die Römer*
(Fleurus 2000) ISBN 3-89717-084-1

S. James, *Sehen – Staunen – Wissen: Das alte Rom*
(Gerstenberg 2000) ISBN 3-8067-4422-X

P. Kolb, *Die Römer bei uns*
(Museums-Pädagogisches Zentrum München 2000) ISBN 3-934554-02-4

E. Künzl, *Was ist was: Das alte Rom*
(Tessloff 2000) ISBN 3-7886-0295-3

A. Langley/P. de Souza, *Die Römische Zeitung*
(Kinderbuchverlag Luzern 2000) ISBN 3-276-00181-0

D. Macaulay, *Eine Stadt wie Rom*
(Artemis 1975) ISBN 3-7608-0382-2

J. McIntosh, *Sehen – Staunen – Wissen: Archäologie*
(Gerstenberg 1999) ISBN 3-8067-4458-0

C. Rice/M. Rice, *Sehen – Staunen – Wissen: Pompeji: Der Untergang einer Stadt*
(Gerstenberg 1999) ISBN 3-8067-4851-9

Herausgeber:

RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA

Text: Catherine Aitken

Redaktion und Layout: Mirjam T. Jenny

Zeichnungen: MÄKKA (Markus Glaser)

Korrektorat: Marianne Nägelin

Lithos: VS vogt & stöcklin, CH-4056 Basel

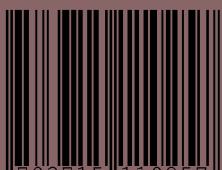
Druck: Lüdin AG, CH-4410 Liestal

Verlagsadresse: Römermuseum Augst, CH-4302 Augst
mail@augusta-raurica.ch

Auslieferung: Schwabe & Co. AG, Buchauslieferung,
Farnsburgerstrasse 8, CH-4132 Muttenz



ISBN 3-7151-1025-2



9 783715 110257