

# Was essen wir heute? : Analyse von Tier- und Pflanzenresten einer Herdstelle aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. in Augusta Raurica

Autor(en): **Hüster-Plogmann, Heide / Breuer, Guido / Petrucci-Bavaud, Marianne**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1999)**

Heft 1: **Archäobiologie = Archéobiologie**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-17832>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Was essen wir heute?

Analyse von Tier- und Pflanzenresten einer Herdstelle aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. in Augusta Raurica

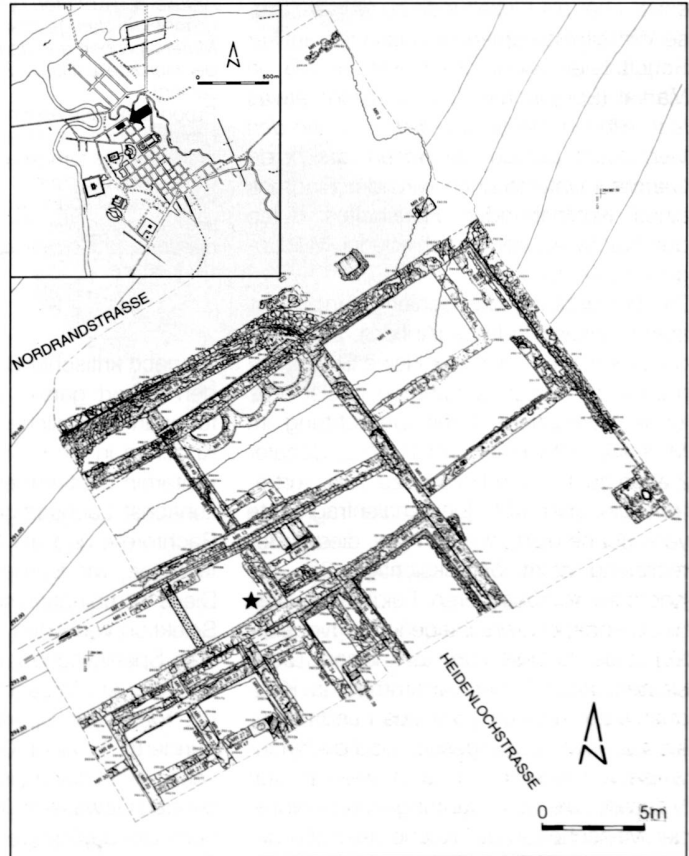
Heide Hüster-Plogmann, Guido Breuer und Marianne Petrucci-Bavaud

Die botanischen und zoologischen Reste, die im Folgenden besprochen werden, wurden im Rahmen einer in den Jahren 1991-1993 durchgeführten Grabung im Areal der Insula 1 im nördlichen Teil des Kastelenplateaus in Augusta Raurica geborgen. Im Raum B6, im östlichen von zwei in Insula 1 gelegenen Gebäudekomplexen, konnte eine Herdstelle freigelegt werden (Abb. 1). Sie ist in der 1. Hälfte des 2. Jahrhunderts n. Chr. errichtet und benutzt worden und blieb bis etwa 150/160 n. Chr. bestehen, als der Raum durch einen Mauereinsturz zerstört wurde. Die Herdstelle war nahezu quadratisch angelegt; ihr Fundament bestand aus Kalkbruchsteinen mit darauf verlegten Leistenziegeln, die ihrerseits mit einer dünnen, die eigentliche Brandplatte bildenden Lehmsschicht bedeckt waren<sup>1</sup>. Die neun Fundkomplexe, aus denen die organischen Reste stammen, lagen östlich und westlich der Herdstelle, aber auch innerhalb der eigentlichen Herdkonstruktion. Die grösseren Fundstücke wurden von Hand aufgelesen. Kleine bis kleinste botanische Reste und Kleintierknochen, die nur schwer für das bloße Auge sichtbar sind, wurden durch eine Siebkolonie von 8 mm bis 0,5 mm Maschenweite gewaschen und anschliessend unter dem Binokular ausgelesen und bestimmt. Für derartige, sogenannte »Schlammproben« standen aus drei Fundkomplexen östlich und westlich des Herdes 32 l Erdmaterial zur Verfügung. Die sorgfältige und gezielte Probenentnahme vor Ort ist eine der notwendigen Voraussetzungen für umfassende Analysen und damit für eine ganzheitliche Rekonstruktion der Herdnutzung. Dank der jahrelangen, reibungslosen und entsprechend förderlichen Beziehungen zwischen den hier beteiligten Institutionen und Disziplinen sind diese Probenentnahmen im Verlaufe der Grabungen und die nachfolgenden archäobotanischen und archäozoologischen Analysen eine selbstverständliche Basis für unsere Arbeit.

## Die Tierreste

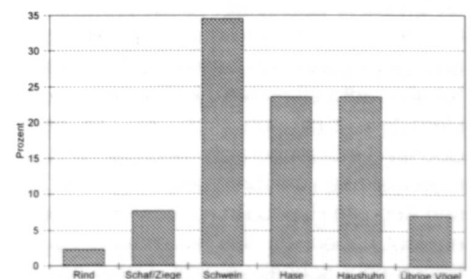
410 Knochenfunde aus dem Bereich der Herdstelle konnten schon von Auge

Abb. 1  
Übersichtsplan mit der Herdstelle in Raum B6.  
\* Herdstelle.  
Plan général avec le foyer du local B6.  
\* Foyer.  
Pianta di veduta con il focolare nel vano B6.  
\* Focolare.



während der Grabung ausgelesen werden. Nach den art- bzw. gattungsbestimmten Funden (n = 339) berechnet, dominieren darunter die Reste von Schweinen mit 34%, der Anteil von Schafen und Ziegen beläuft sich auf 8%, jener der Rinder gar nur auf 2%. Weitaus besser vertreten sind das Haushuhn und der Feldhase mit jeweils 23,6% (Abb. 2). Mehrfach sind darüber hinaus Gans, Ente und Taube belegt, vereinzelte Nachweise liegen für Auerhuhn, Rebhuhn, Aal und Auster vor. Diese Artenzusammensetzung ist zunächst einmal ungewöhnlich, machen in der Regel doch die Reste der Haussäugetiere den grössten Anteil der Speisereste aus. Unter ihnen darf dem Rind meistens die grösste Bedeutung zugemessen werden. Auch wenn wir im vorliegenden Fall davon ausgehen, dass grössere Knochen - wie die von Rindern - aus der Küche fortgeschafft wurden, so bleibt doch ein sehr hoher An-

Abb. 2  
Anteile der Tierarten und Tiergruppen im handaufgelesenen Material aus dem Bereich der Herdstelle (Basis: Fragmentzahlen).  
Proportions des espèces et groupes animaux dans le matériel récolté à la main dans le secteur du foyer.  
Frequenza di specie e gruppi animali nel materiale rinvenuto nella zona del focolare.



teil an Speiseresten, welche auf einen wohlhabenden Haushalt hindeuten: Es sind dies Knochen von Schweinen, die zum grössten Teil von jungen bis sehr jungen Tieren stammen, darüber hinaus solche vom »Luxusgut« Huhn und Feldhase. Während Hühnerknochen jedoch aus durchschnittlichen Fundkollektionen noch in Anteilen bis zu 5% geborgen werden können, sind die Reste von Feldhasen sonst eher als Einzelfunde zu werten. Diese Verhältnisse spiegeln Aussagen antiker Schriftsteller wider. So heisst es z.B. in Martial (Epigramme XIII92): »Steht etwas fest, wie ich meine, so sind ..... von den Vierfüssern jedoch die Hasen das beste Gericht.« Unterstrichen wird der Eindruck eines wohlhabenden Haushaltes durch den Nachweis der verschiedenen Wildvögel und Austern<sup>2</sup>.

Die Betrachtung der Schlämmfunde verstärkt diesen Eindruck (Abb. 3). Zunächst dokumentieren auch hier kleine Skelettelemente der schon genannten (meist sehr jungen) Haustiere deren Gewichtung im Material. Schweine sind zu 7%, Schafe/Ziegen zu 1% und Hühner zu 10% vertreten. Die über 400 Eierschalenfragmente von Hühnereiern wurden bei dieser Berechnung nicht berücksichtigt. 8% der Knochen repräsentieren Feldhasen. Neu hinzu kommen verschiedene Singvogelarten in der Grösse von Kohlmeisen. Diese kleinen, nicht näher bestimmbar Knochenreste machen 15% des Fundmaterials aus. Nicht zu vergessen sind die Nachweise von Kleinnagern (9%), wie z.B. von Mäusen, die als Nahrungskonkurrenten der Menschen in der Küche heimisch gewesen sein dürften. Nahezu die Hälfte der Schlämmfunde ist jedoch Fischen zuzuordnen (49%). Dabei handelt es sich um 221 Reste, die mindestens bis zur Familie bestimmt werden konnten. Weitere 541 nicht in die Berechnung eingeflossene Knochenfragmente, die sich lediglich der Gruppe »Fisch« zuordnen lassen, mögen jedoch nochmals die Bedeutung dieser Tiere für die Ernährung dokumentieren. Unter den artbestimmten Tieren sind die Reste eines Meeresfisches am häufigsten, der aus dem Mittelmeerraum importiert worden sein dürfte, der Mittelmeermakrele. Dieser in römischen Fundstellen nördlich der Alpen bislang nur in Einzelfunden nachgewiesenen Art lassen sich zwei Drittel aller artbestimmten Fischreste um die Herdstelle zuordnen (Abb. 4). Die dem oberen Grössenbereich heutiger Mittelmeermakrelen entsprechenden Tiere müssen Augusta Raurica in konservierter Form erreicht haben, da das fettreiche Muskelfleisch sehr schnell verdirbt. Dabei halten

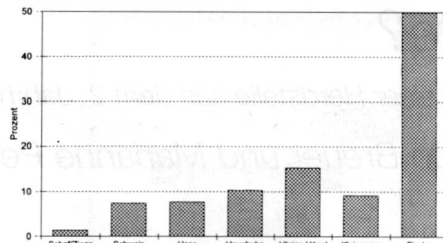


Abb. 3  
Anteile der Tierarten und Tiergruppen in den geschlammten Materialproben aus dem Bereich der Herdstelle (Basis: Fragmentzahlen).

Proportions des espèces et groupes animaux dans les prélèvements tamisés provenant du secteur du foyer.

Frequenza di specie e gruppi animali nelle prove di materiale depurate, provenienti dalla zona del focolare.

wir nach kritischer Durchsicht der Literatur den Import ganzer, eingesalzener Fische für wahrscheinlicher als die Einfuhr der Knochen in einer Fischsauce<sup>3</sup>. Unter den weiterhin bestimmten Fischen finden sich zunächst Lachsartige, wie der Lachs, die Bachforelle und die Aesche, zudem Karpfenartige, wie Barbe und Laube (Abb. 4). Diese Kombination spricht deutlich für eine Selektion von Arten, die heute zumeist als edle Speisefische zusammengefasst werden können. Tatsächlich favorisiert Ausonius, römischer Schriftsteller des 4. Jahrhunderts, in einer Ode auf die Mosel Fische, die in klaren, kalten und schnellfließenden Gewässern leben. Das trifft auf nahezu alle bestimmten Arten zu. Bis auf die Reste der kleinen Laube gehören alle Fische in eine - nach römischen Kriterien - Klasse gehobener Qualität, was die Bewohner und Bewohnerinnen des Hauses als wohlhabend ausweist.

Betrachten wir die zoologischen Reste unter dem Blickwinkel der repräsentierten Skelettelemente, so sollte sich zeigen, ob die Tierreste eher Speise- oder aber Zubereitungsreste darstellen. Besonders die kleineren verspeisten Tiere werden nach ihrer Zubereitung mit einem Teil Knochen serviert worden sein, so dass eine Häufung von Knochen, die von viel Fleisch umgeben sind, eher auf Speisereste weist. Dagegen deuten die Knochen der Extremitätenspitzen, aber auch des Kopfes tendenziell eher auf Zubereitungsreste. Im vorliegenden Fall sprechen die Knochen von Haus- und Wildvögeln, Feldhasen und Fischen deutlich dafür, dass uns Reste der Zubereitung von Mahlzeiten vorliegen. Vom Huhn finden sich vorwiegend Schä-

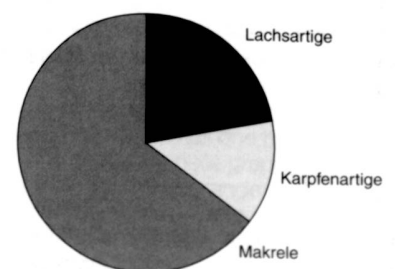
delemente sowie Teile der unteren Hinterextremität. Auch die Singvögel sind hauptsächlich durch Fussknochen repräsentiert. Ein grosser Teil der vorgefundenen Hasenknochen besteht aus Rippenfragmenten, Mittelfussknochen und aus den ersten Fingergliedern. Darüber hinaus dürften auch die vielen Schalenfragmente von Hühnereiern in diesen Zusammenhang zu stellen sein. Bei den Fischen sind, im Vergleich zu klassischen Speiseabfällen, also die Wirbel, dominieren, aus dem Umfeld der Herdstelle Kopfknochen und Reste des Flossensaumes stark überrepräsentiert. Demnach haben wir es auch hier zweifellos mit Zubereitungsresten zu tun, die ihren Weg wohl über unbeachtete Winkel und Ecken in der Küche zu uns gefunden haben.

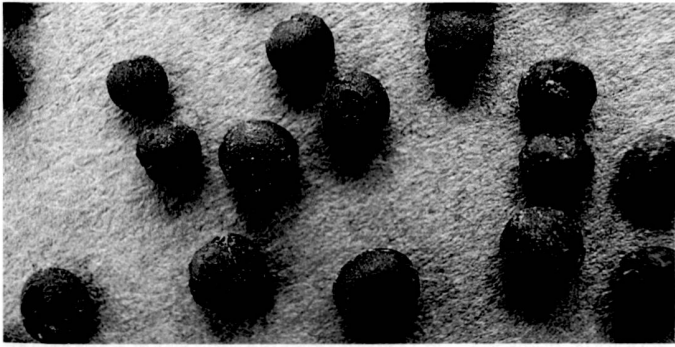
### Die Pflanzenreste

Basis für die botanischen Analysen bildeten die schon erwähnten drei geschlammten Bodenproben. Der kleine Probenumfang erbrachte ein Artenspektrum, das Hinweise auf die verwendeten Nutzpflanzen gibt. Alle pflanzlichen Reste sind verkohlt erhalten (Abb. 5). Daraus ist zu schliessen, dass sie wahrscheinlich während des Kochens ins Feuer fielen. Unverkohlte Reste, die sicherlich ebenfalls in den Boden gelangten, haben sich nicht erhalten, da sie von Mikroorganismen schnell abgebaut werden.

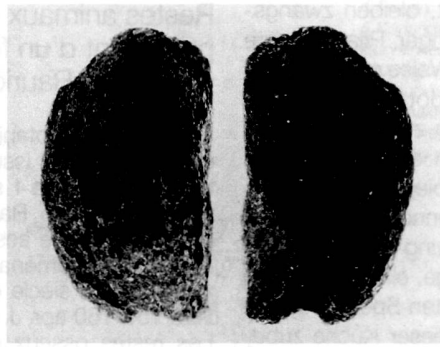
Abb. 4  
Anteile der Fischarten und -familien in den geschlammten Materialproben aus dem Bereich der Herdstelle (Basis: Fragmentzahlen).

Proportions des espèces et familles de poissons dans les prélèvements tamisés provenant du secteur du foyer.  
Frequenza di specie e famiglie di pesci nelle prove di materiale depurate, provenienti dalla zona del focolare.

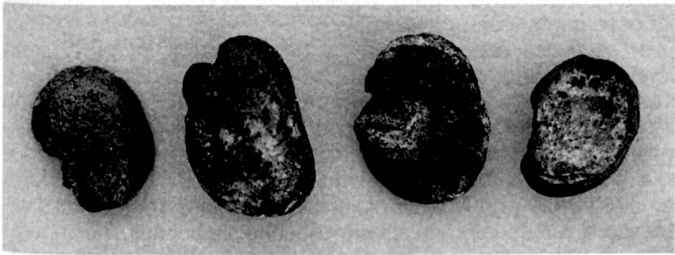




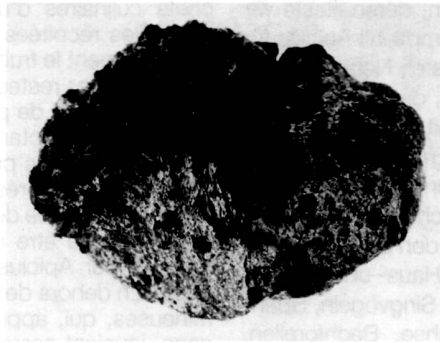
1



3



2



4

Abb. 5  
Verkohlte Makroreste  
von Linsen (1) (Dm  
2-3 mm, Bustum,  
50-150 n. Chr.),  
Ackerbohnen (2)  
(L. 7-8 mm, Brand-  
grab, 2.-3. Jh. n. Chr.),  
Knoblauch (3) (L.  
12 mm, Brandgrab,  
50-150 n. Chr.),  
Feige (4) (L. 20 mm,  
Brandgrab, 50-150 n.  
Chr.).  
Macrorestes carboni-  
sés de lentilles,  
haricots, ail et figue  
cultivés provenant du  
secteur du foyer.  
Resti carbonizzati di  
lenticchie, fagioli, aglio  
et fichi del materiale  
proveniente dal focolare.

Unter den Kultur- und Nutzpflanzen sind Getreide, Hülsenfrüchte, Feigen und Nüsse nachzuweisen. Das Getreidespektrum umfasst Spelzgerste, Emmer, Dinkel, Roggen und Rispenhirse. Alle diese Getreidearten werden häufig in römischem Kontext gefunden, denn sie bildeten die Grundlage verschiedenster Speisen, wie Brot, Brei oder Eintopf. Nicht nachgewiesen ist der Nacktweizen. Er ist in Augst sonst häufig vertreten, da er bei der Herstellung wichtiger Lebensmittel, wie Brot und Kuchen, Verwendung fand. Die wenigen Druschreste und das Fehlen typischer Unkräuter legen die Vermutung nahe, dass das Getreide vor der Verarbeitung gut gereinigt wurde. Offenbar sind die Feldfrüchte sowohl im Sommer- wie auch im Winteranbau angepflanzt worden. Darauf verweisen typische Sommergetreide, wie die Rispenhirse, und Wintergetreide, wie z.B. der Dinkel.

Hülsenfrüchte sind im vorliegenden Material durch Linsen und Ackerbohnen vertreten. Deren kohlenhydrat- und proteinreiche Samen konnten zu schmackhaften Gerichten verarbeitet werden, wie Kochanweisungen verschiedener antiker Schriftsteller nahelegen. Nach der Häufigkeit und der Regelmässigkeit ihres Auftretens zu urteilen, müssen sie einen wesentlichen Bestandteil vieler Gerichte gebildet haben.

Weiterhin waren an der Herdstelle Walnusschalen und Feigenkerne nachzuweisen, die in römischem Kontext z.T. häufig ge-

borgen werden. Walnüsse wurden von den Römern importiert und könnten im Stadtgebiet von Augst angebaut worden sein, denn sie gedeihen auch heute sehr gut in der Region. Unter den klimatisch guten Bedingungen im Gebiet mögen durchaus auch Feigenbäume in den Gärten gediehen sein und reife Früchte getragen haben. Es ist aber anzunehmen, dass grössere Mengen an gedörrten Feigen aus dem Süden importiert wurden. Abgesehen von den Steinkernen der Feigen aus dem Bereich der Herdstelle fanden sich in Augusta Raurica in einem Gräberfeld des 2. Jahrhunderts n.Chr. ganze verkohlte Feigen unter den reichhaltigen Grabbeigaben<sup>4</sup>. Trotz der geringen Funddichte in Augst war die Feige schon in römischer Zeit vermutlich kein Luxusgut. Die Ergebnisse vom Gräberfeld in Augusta Raurica deuten eher darauf hin, dass sie zumindest für einen mittleren Stand der Bevölkerung erschwinglich war. Regelmässige Funde von Feigenkernen in römerzeitlichen Ablagerungen unterstützen diese Annahme.

Unter den Samen von Wildpflanzen dominieren solche, die Acker- und vor allem Grünlandpflanzen repräsentieren. Nach heutigem Vorkommen bevorzugen fast alle bestimmten Grünlandarten gedüngte Wiesen, einige kommen auch in Magerwiesen vor. Unter diesen Arten befinden sich gute Futterpflanzen wie Spitzweigerich, Wiesenhornklee und Wiesen-Lieschgras. Sie sowie das Einjährige Rispengras gehören zu den trittfesten Weidepflanzen.

Demnach könnten in Augst Grünflächen kultiviert worden sein, die im Frühjahr als Viehweide und im Herbst als Schnittwiese dienten. Die Grünlandarten aus dem Bereich der Herdstelle könnten von solchen doppelt genutzten Grünflächen stammen. Anzeiger von Heu sind in römischen Siedlungen allgegenwärtig. Der Nachweis seiner Verwendung hingegen ist, vor allem in der Küche, schwierig. Möglich wäre eine Nutzung als Isolations- oder Polsterungsmaterial, zusammen mit Getreidestroh als Anfeuerungsmaterial, aber auch der Einsatz von Heusamen zu Heilzwecken muss in Betracht gezogen werden.

Resümierend ist festzuhalten, dass die organischen Reste um die Herdstelle der Insula 1 Zubereitungsreste aus der Küche eines wohlhabenden Haushaltes darstellen. Die um den Herd verstreuten Fundstücke unterlagen mit grosser Wahrscheinlichkeit einer gewissen Selektion. So fehlen vermutlich grössere Knochenfragmente, wie sie beispielsweise bei der Zubereitung von Rindfleisch anfallen. Sie dürften bei der Säuberung der Küche ausser Haus transportiert worden sein.

Aus botanischer Sicht mögen noch weniger Funde erhalten geblieben sein, denn Pflanzenreste, die unverkohlt bei der Zubereitung der Speisen in den Boden gelangten, sind sicherlich nicht erhalten. Nur verkohlte Reste aus der Herdasche haben überdauert und liegen uns heute vor. Vorausgesetzt, die Asche wurde regelmässig

aus der Küche entfernt, bleiben zwangsläufig die Chancen geringer, Pflanzenreste aufzufinden. Auf diese Weise mag auch erklärbar sein, dass die botanischen Reste zwar basale und häufig zubereitete Speisen, weniger aber den exklusiven Standard der Küche widerspiegeln.

Insgesamt sind wir dennoch durch eine gesamthafte Betrachtung aller organischen Funde in der Lage, eine Vorstellung von dem breit gefächerten Speiseangebot zu entwickeln, das in dieser Küche zubereitet worden sein muss (Abb. 6). Einen grossen Teil der Zutaten, deren Reste wir identifizieren konnten, empfiehlt Apicius für Speisen an erlesener Tafel. Neben Getreide und Hülsenfrüchten, die - auf die eine oder andere Art zubereitet - sicherlich die grösste Rolle in der Ernährung und zur Deckung des täglichen Kalorienbedarfs spielten, haben heimische und exotische Tier- und Pflanzenarten den Speiseplan ergänzt. Zu ihnen zählen Haus- und Wildgeflügel bis hin zu kleinen Singvögeln, Spanferkel, Feldhasen, Lachse, Bachforellen, aber auch Austern, Mittelmeermakrelen, Feigen und Walnüsse. Um die Köstlichkeit der Speisen, die aus diesen Zutaten bereitet werden konnten, zu dokumentieren, haben wir ein achtgängiges Menü zusammengestellt, das die nachgewiesenen Ingredienzen beinhaltet. Es beginnt mit Eiern und endet mit Früchten, wie Apicius empfiehlt (*«ex ovo usque ad malum»*).

Alle Gerichte sind von uns nachgekocht und geeignet, einen Augenblick die Exklusivität eines gehobenen Bürgerhauses des 2. Jahrhunderts n. Chr. in Augusta Raurica zu erahnen<sup>5</sup>.

## Restes animaux et végétaux provenant d'un foyer romain d'Augusta Raurica

Les vestiges botaniques et zoologiques évoqués ici sont issus d'une fouille effectuée dans l'insula 1 sur le plateau de Kastelen à Augusta Raurica. Ils proviennent d'un foyer et de ses environs immédiats. Le foyer fut aménagé dans la première moitié du 2<sup>e</sup> siècle et a été utilisé jusque vers 150/160 apr. J.-C.

Les restes osseux et végétaux analysés peuvent être interprétés comme les déchets culinaires d'un ménage aisé. Les trouvailles récoltées autour du foyer sont probablement le fruit d'une certaine sélection. Parmi les restes animaux, on retrouve essentiellement de petits ossements; parmi les restes botaniques, seuls les éléments carbonisés provenant des cendres du foyer ont été préservés.

Une grande partie des ingrédients dont les restes ont pu être identifiés sont recommandés par Apicius pour des menus de choix. En dehors des céréales et des légumineuses, qui, apprêtées de diverses façons, jouaient assurément un rôle essentiel dans l'alimentation et la couverture des besoins caloriques quotidiens, des espèces animales et végétales indigènes et exotiques complétaient les menus. Parmi celles-ci, on recense des volailles domestiques et sauvages, mais aussi des petits oiseaux chanteurs, des cochons de lait, des lièvres, des saumons et des truites de rivière, ainsi que des huîtres, des maquereaux de Méditerranée, des figues et des noix.

C.M.C.

## Resti animali e vegetali provenienti da un focolare romano ad Augusta Raurica

I resti animali e vegetali trattati in questo articolo sono stati rinvenuti nell'areale dell'insula 1 sul Kastelenplateau ad Augusta Raurica. Provengono da un focolare databile nella prima metà del II secolo ed in funzione fino verso il 150/160 d.C.

Le ossa animali e i resti vegetali, sottoposti ad indagine, servivano probabilmente per la cottura nella cucina di una famiglia benestante. Si presume che i frammenti sparsi attorno al focolare fossero soggetti ad una certa selezione. I residui consistono soprattutto in piccole ossa animali e parti vegetali carbonizzate, conservatesi nella cenere.

Gran parte degli alimenti di cui si sono identificati i resti sono consigliati da Apicius per la preparazione di banchetti aulici. Non ci si nutriva solo di cereali e legumi, alimenti importanti che coprivano il fabbisogno calorico giornaliero, ma si imbandiva la tavola anche con animali domestici e varie specie esotiche sia animali che vegetali. Tra di essi si annoverano volatili domestici e selvatici, uccelli canori, porcellini, lepre, salmone, trota come pure ostriche, sgombri, del Mediterraneo, fichi e noci.

E.F.

<sup>1</sup> H. Sütterlin, Kastelen 2. Forschungen in Augst 22 (in Vorb.).

<sup>2</sup> Sehr ähnliche Ergebnisse bezüglich der Tierartenliste und des Anteils von Jungtieren im Speiseabfall liegen aus einem Wohngebäude der Insula 30 in Augst vor. Auch in diesem Fall konnte auf einen wohlhabenden Haushalt geschlossen werden. E. Schmid, Tierreste aus einer Grossküche von Augusta Raurica. Basler Stadtbuch (Basel 1967) 176-186.

<sup>3</sup> Die detaillierte Auflistung und Literaturangaben dazu finden sich in H. Hüster-Plogmann, Die Fischreste aus den befestigungszeitlichen Schichten. In: P.-A. Schwarz, Kastelen 4. Forschungen in Augst 24 (in Vorb.).

<sup>4</sup> Vgl. hier den Beitrag vom M. Petrucci-Bavaud und M. Veszeli S. 31-34; M. Petrucci-Bavaud und M. Veszeli. In: Ch. Haefelè, Die römischen Gräber an der Rheinstrasse 46 des Nordwestgräberfeldes von Augusta Raurica. JbAK 17, 1996, 217-310.

<sup>5</sup> Die nach Apicius variierten Rezepte sind bei den Autoren direkt zu beziehen; sie sind daneben von der Homepage der Archäobiologie Basel im Internet abrufbar unter <http://www.unibas.ch/arch/>.

Abb. 6  
Den botanischen und zoologischen Funden aus dem Material der Herdstelle nachempfundenes Stimmungsbild aus einer römerzeitlichen Küche des 2. Jahrhunderts n. Chr. (entstanden mit der freundlichen Unterstützung des Römermuseums Augst). Foto U. Schild.

Scène d'ambiance d'une cuisine romaine du 2<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., restituée sur la base des découvertes botaniques et zoologiques du secteur du foyer. *Immagine d'ambiente di una cucina romana del II sec. d.C., ricostruita in base ai ritrovamenti animali e vegetali del focolare.*

*gustatio:*  
 Gefüllte, hartgekochte Eier (Eierfarce mit Gewürzen)  
 Gerstensuppe  
 Bohnen à la Vitellius (mit einer Vielzahl gemörserter Kräuter gegart)  
 Gesalzene Makrele in süß-saurer Sauce  
 Puls Punica (Brei aus Emmer- und Dinkelgrauen)

*mensae primae:*  
 Huhn à la Varius (in Kräuterwein gegart)  
 Hase in süßer Sauce geschmort  
 Schinken mit Feigen gegart

*mensae secundae:*  
 Gestürzter süßer Auflauf mit Nüssen  
 Frische Früchte

1 Feigen; 2 Äpfel; 3 Trauben; 4 Austern;  
 5 Koriander; 6 Brot; 7 Gerste; 8 Amsel,  
 Buchfinken; 9 Linsen; 10 Hühnereier;  
 11 Walnüsse; 12 Schweinskopf;  
 13 Taube; 14 Huhn; 15 Dinkel; 16 Mittel-  
 meermakrele; 17 Hase; 18 Haselnüsse;  
 19 Hühnerfüsse; 20 Fasan; 21 Heu;  
 22 Roggen.

