

Gaumenfreuden

Gourmandises

Delicacies



RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA

Augst 1999

Umschlagbild:

Schweinefüsschen waren in Augusta Raurica eine beliebte Delikatesse.

Foto Ursi Schild

Herausgeber:

RÖMERSTADT AUGUSTA RAURICA

Texte: Beat Rütti und Catherine Aitken

Korrektorat: Marianne Nägelin

Übersetzungen: Isabel Aitken, Christiane Hoffmann-Champliaud

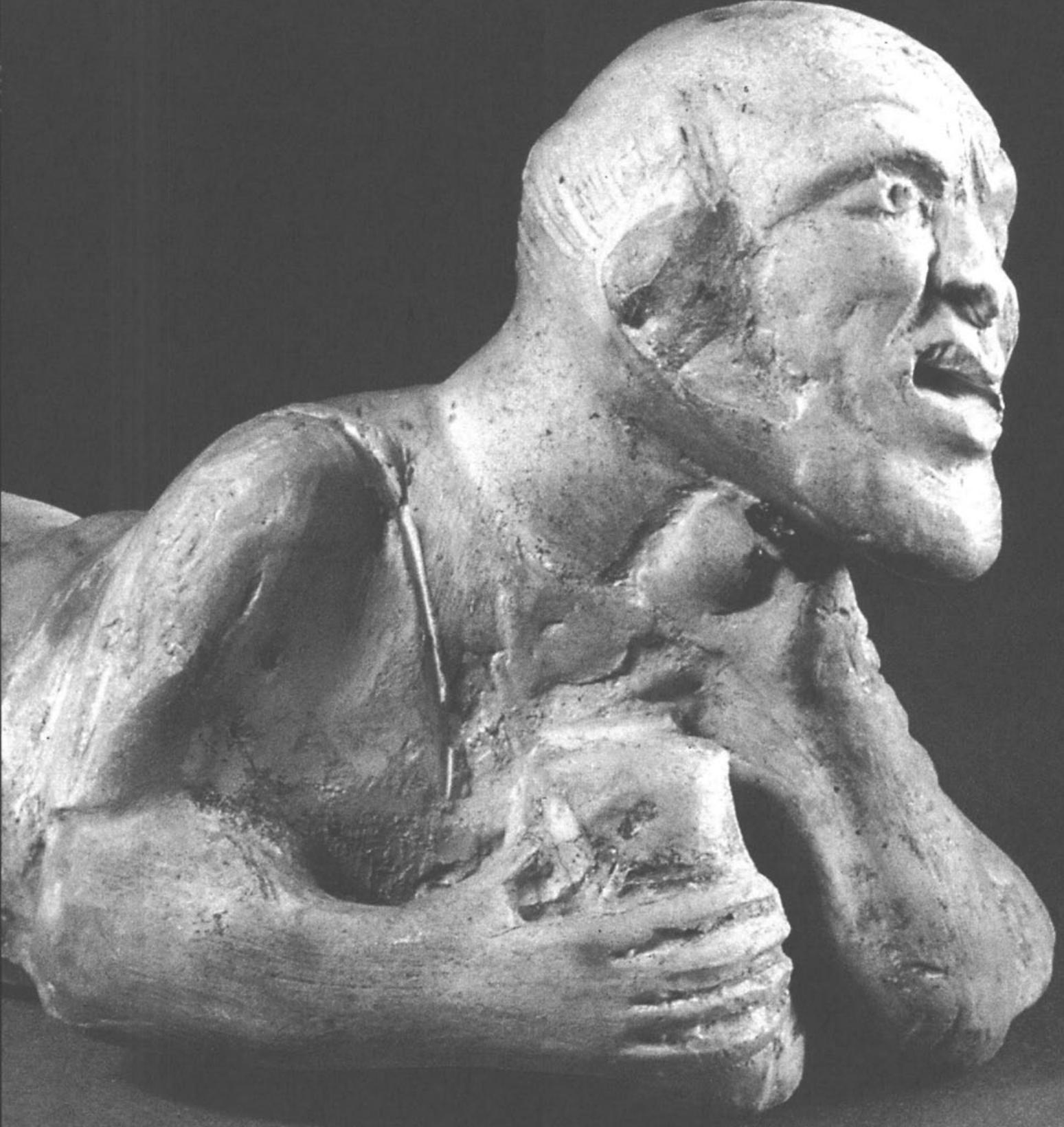
Druck und Lithos: Lüdin AG, CH-4410 Liestal

Verlagsadresse: Römermuseum Augst, CH-4302 Augst

mail@augusta-raurica.ch

Auslieferung: BSB Buch Service, Postfach, CH-4002 Basel

buch.service.basel.bsb@dm.krinfo.ch



Essen wie die Götter in Rom?

Raffinierte Rezepte

Unsere heutige Vorstellung von der römischen Küche ist durch die Rezeptsammlung von Apicius geprägt. Marcus Gavius Apicius lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius (14–37 n. Chr.) und war als Feinschmecker und Verfasser von Kochbüchern berühmt. Seine raffinierten Rezepte waren für die reiche Oberschicht in Italien bestimmt, die einen grossen Tafelkultus pflegte. In den Provinzen waren es hauptsächlich hohe Militärpersonen und Verwaltungsbürokraten, die in den Genuss exklusiver römischer Kochkunst kamen.

Alles Geschmacksache

Süß-saure, süß-scharfe und süß-fischige Kontraste kennzeichneten die römische Küche. Im Unterschied zu heute wurde zum Würzen Salz nur in kleinen Mengen und selten gebraucht. Die Universalwürze, die fast allen Gerichten beigegeben wurde, war eine Fischsauce. Der Süsstoff für Speisen und Getränke war Honig. Beliebt und billiger als Honig war eingekochter und eingedickter Weinmost. Zucker war zwar bekannt, fand aber nur in der Medizin Anwendung.

Speisereste und Abfall

Die in den römischen Provinzen konsumierten Lebensmittel kennen wir dank Funden von Speiseresten und -abfällen sowie den Scherben von Transportbehältern für Lebensmittel. Durch botanische Analysen auf Ausgrabungen lassen sich Pflanzenreste wie Samen, Fruchtkerne, Getreidekörner oder Nusschalen nachweisen, welche die in der römischen Küche verwendeten Pflanzen belegen. Naturwissenschaftliche Untersuchungen von Speiseresten, zum Beispiel an Kochgeschirr, liefern zudem wichtige Ergänzungen zu unserem Wissen von den Essgewohnheiten.

Au banquet des dieux, comme à Rome

Recettes raffinées

L'image que nous avons de la cuisine romaine est influencée par le recueil de recettes de Marcus Gavius Apicius, gourmet célèbre pour ses livres de cuisine, vivant sous le règne de l'empereur Tibère (14–37 ap. J.-C.). Ses recettes raffinées s'adressaient aux couches élevées de la société en Italie, qui cultivaient un grand luxe de table. Dans les provinces, c'étaient essentiellement les militaires de haut rang et les administrateurs qui pouvaient jouir des plaisirs exclusifs de l'art culinaire romain.

Tout est une question de goût

La cuisine romaine est caractérisée par des contrastes doux-amers, doux et pimentés, doux et au goût de poisson. Au contraire d'aujourd'hui, le sel n'était utilisé que rarement et en très faibles quantités. L'aromate universel, qui accompagnait presque tous les plats, était la sauce au poisson. Le miel donnait un goût sucré aux plats et aux boissons. Le cidre de raisin cuit et épaisse était encore plus apprécié, et meilleur marché que le miel. Le sucre était connu, mais on ne l'utilisait qu'à des fins médicinales.

Des poubelles instructives

Ce que nous savons des produits alimentaires consommés dans les provinces romaines provient des découvertes de restes et de déchets, des débris de récipients alimentaires servant au transport. L'analyse botanique des résidus de graines, de pépins de fruits, de céréales ou de coquilles de noix permet d'identifier les plantes qui étaient utilisées dans la cuisine romaine. L'examen scientifique de restes de nourriture, par exemple accrochés aux ustensiles de cuisine, complète nos connaissances sur les habitudes alimentaires romaines.

What a feast!

Elegant recipes

Our ideas nowadays of what Roman cuisine was like are influenced by the recipe collection of Apicius. Marcus Gavius Apicius lived at the time of Emperor Tiberius (14–37 A. D.) and was famous as a gourmet and writer of cookery books. His sophisticated recipes were written for the rich upper class in Italy, who cultivated a luxurious style of dining. In the provinces it was on the whole only the higher ranks of the army and the administration who could enjoy the pleasures of exclusive Roman cuisine.

All a matter of taste

Roman cooking was characterised by contrasts of flavour: sweet and sour, sweet and piquant, sweet and fishy. Unlike today, salt was seldom used for seasoning, and then only in small quantities. The seasoning which accompanied almost all dishes was a fish sauce. Honey was the sweetener used for food and drinks. Also popular, and cheaper than honey, was partly fermented grape pulp which had been boiled down and thickened. Sugar was not unknown, but was only used for medicinal purposes.

Researching rubbish

We know what foods were consumed in the Roman provinces thanks to finds of food remains and kitchen refuse, as well as fragments of the containers in which foodstuffs were transported. Botanical analyses at excavation sites have identified plant remains, such as seeds, fruit stones, grains or nut shells – evidence of the types of plants used in the Roman kitchen. Scientific investigations of food remains, for example from cooking pots, contribute further important insights to our knowledge of eating habits.





Römischer Speiseluxus: Feinschmeckerplatte mit Krustentieren, Oliven, Brötchen und Trauben.
Luxe de la gastronomie romaine: plats de gourmets avec crustacés, olives, petits pains et raisins.
Roman delicacies: a gourmet platter with shell fish, olives, rolls, and grapes.

Reste von einem Schweinerippchen aus einem Küchenboden in Augusta Raurica.
Reste d'une côte de porc sur un sol de cuisine romaine à Augusta Raurica.
The remains of a pork rib from a kitchen floor in Augusta Raurica.



Weizenkörner aus Augusta Raurica
Grains de froment provenant d'Augusta Raurica.
Grains of corn in Augusta Raurica.



Knoblauchzehe aus einem Grab in Augusta Raurica.
Gousse d'ail provenant d'une tombe d'Augusta Raurica.
A garlic clove from a grave in Augusta Raurica.

Immer mehr Luxus-importe

Aus dem Süden alles Gute

Die Römer brachten verschiedene mittelmeerische und sogar exotische Lebensmittel in unsere Gegend. Olivenöl, Wein, Fischsauce, lebende Austern, zahlreiche Gewürze und Früchte wurden vorwiegend für die romanisierte einheimische Oberschicht importiert. Vieles kannte man noch nicht wie z. B. Tomaten, Kartoffeln und Mais aus Amerika oder Kaffee aus Ostafrika.

Pflaumen, Feigen und Datteln wurden getrocknet oder eingelegt aus dem Mittelmeergebiet eingeführt. Ursprünglich aus Armenien kamen die Aprikose und aus Persien der Pfirsich nach Italien und in die Provinzen. Zitrusfrüchte waren noch fast unbekannt. Einzig die einst in Indien beheimatete Zitrone wurde in Italien in Kübeln oder Treibhäusern gezogen. Aus Arabien und Indien importierte man teure Gewürze wie Ingwer, Kardamom und Pfeffer. Selten war der vermutlich aus Indien eingeführte Reis.

Einwegverpackung für Leckereien

Amphoren, zweihenklige Tonbehälter, dienten zum Transport und zur Aufbewahrung von verschiedenen Flüssigkeiten, insbesondere von Wein, Olivenöl und Fischsauce, ferner auch von Weinmost, Oliven, Feigen und Datteln.

Wein gelangte aus Italien, Spanien und vor allem aus Südfrankreich nach Augusta Raurica. Weine aus dem östlichen Mittelmeergebiet und aus Nordafrika waren ausgesprochene Luxusprodukte. Olivenöl stammte vor allem aus Spanien, seltener aus Nordafrika und Oberitalien. In Augusta Raurica wurde Fischsauce vor allem aus Südspanien, bisweilen auch aus Südfrankreich und Nordafrika, verwendet. Von der Atlantikküste wurde wahrscheinlich Sauce in Holzfässern importiert.

Un luxe d'importation croissant

Le meilleur vient du sud

Les romains introduisirent différents produits alimentaires méditerranéens et même exotiques dans nos régions. L'huile d'olive, le vin, la sauce au poisson, les huîtres crues, de nombreuses épices et des fruits furent importés surtout pour les classes supérieures locales romanisées. Les tomates, les pommes de terre et le maïs (Amérique) étaient encore inconnus, de même que le café (Afrique orientale).

Les prunes, les figues et les dattes, séchées ou en conserve étaient importées depuis les régions méditerranéennes. Les abricots introduits en Italie et dans les provinces étaient originaires d'Arménie et les pêches venaient de Perse. Les agrumes étaient encore pratiquement inconnus. Seul le citron d'Inde fut cultivé en Italie, en pots ou en serres. Des épices chères telles que le gingembre, la cardamome et le poivre étaient importées d'Arabie et d'Inde, d'où venait aussi sans doute le riz, très rare.

Emballage non consigné pour les gourmandises

Les amphores, récipients de terre à deux anses, servaient à transporter et à conserver différents liquides, en particulier le vin, l'huile d'olive et la sauce de poisson, mais aussi le cidre de raisin, les olives, les figues et les dattes.

Le vin bu à Augusta Raurica provenait d'Italie, d'Espagne et de Gaule. La plus grande partie venait du sud de la France. Les vins de la Méditerranée orientale et de l'Afrique du nord étaient des produits absolument luxueux. L'huile d'olive arrivait d'Espagne, plus rarement d'Afrique du nord ou de Haute-Italie. La sauce de poisson servie à Augusta Raurica était fabriquée au sud de l'Espagne, parfois aussi dans le sud de la France ou en Afrique du nord. La sauce importée de la côte atlantique était sans doute mise en fûts de bois.

Ever more luxury imports

A taste of the south

The Romans brought various Mediterranean and even exotic foodstuffs to our part of the world. Olive oil, wine, fish sauce, live oysters, and all sorts of spices and fruits were imported, mainly for the Romanised native upper class. Many foods, however, were still unknown, for example tomatoes, potatoes and maize from America and coffee from East Africa.

Dried or preserved plums, figs and dates were brought in from the Mediterranean region. The apricot, originally from Armenia, and the peach from Persia were introduced into Italy and the provinces. Citrus fruits were still almost unknown; only the lemon, once native to India, was grown in Italy in containers or hothouses. Expensive spices were imported from Arabia and India such as ginger, cardamom and pepper. Rice was rare, and presumably imported from India.

Non-returnable packaging

Amphorae, two-handled pottery containers, were used for transporting and storing various liquids, in particular wine, olive oil and fish sauce, and also fermented grape pulp, olives, figs and dates.

Wine reached Augusta Raurica from Italy, Spain and, especially, southern France. Wines from the eastern Mediterranean and North Africa were decidedly luxury products. Olive oil came above all from Spain, more rarely from North Africa and Upper Italy. In Augusta Raurica people mostly used fish sauce from southern Spain but occasionally it also came from southern France and North Africa. Sauce from the Atlantic coast was probably imported in wooden barrels.

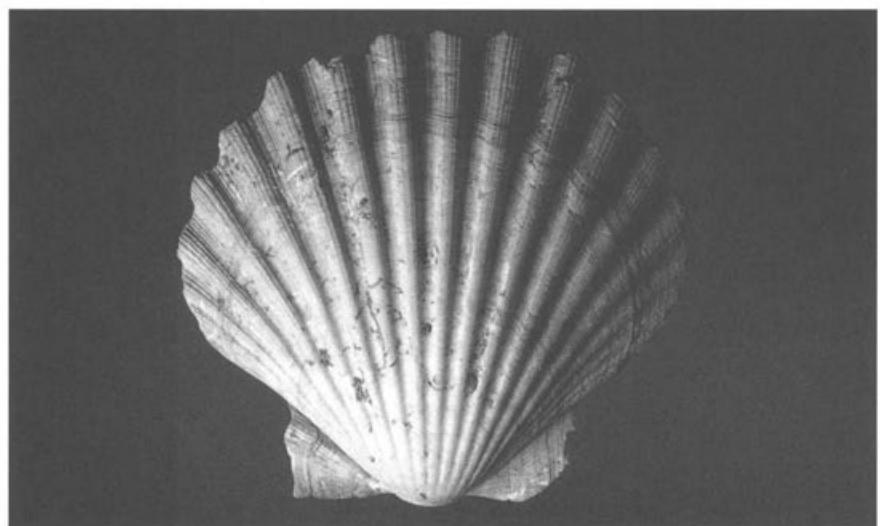




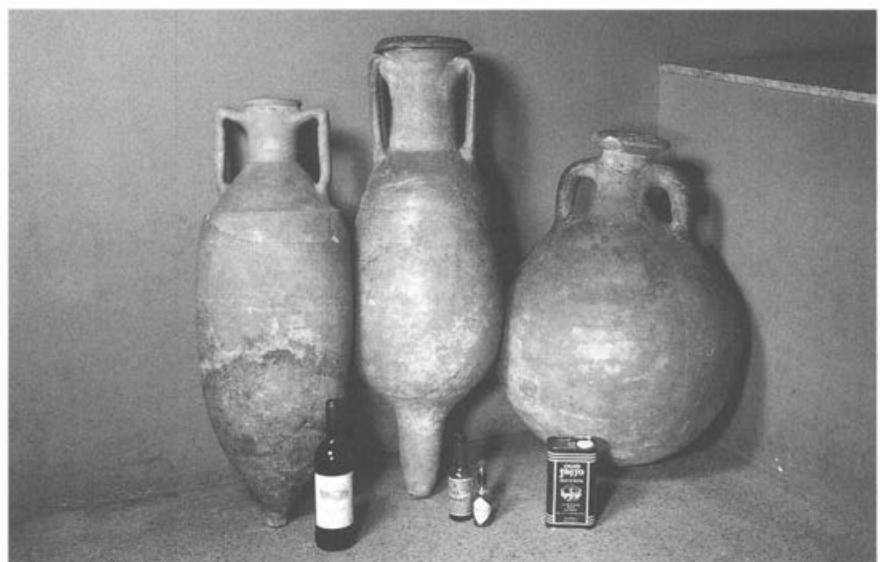
Feige aus einem Grab in Augusta Raurica.
Figue provenant d'une tombe d'Augusta Raurica.
A fig from a grave in Augusta Raurica.



Delikatessen, die in Augusta Raurica nachzuweisen sind: Datteln aus Afrika, Feigen und Kastanien aus Südeuropa, Austern aus der Nordsee.
Délicatesses qu'on pouvait trouver à Augusta Raurica: dattes d'Afrique, figues et châtaignes du sud de l'Europe, huîtres de la Mer du nord.
Delicacies for which evidence has been found in Augusta Raurica: dates from Africa, figs and chestnuts from southern Europe, oysters from the North Sea.



Jakobsmuschel aus Augusta Raurica.
Coquille Saint-Jacques découverte à Augusta Raurica.
A cockleshell from Augusta Raurica.



Amphoren aus Augusta Raurica für Wein, Fischsauce und Olivenöl.
Amphores pour le vin, la sauce de poisson ou l'huile. Fouilles d'Augusta Raurica.
Amphorae from Augusta Raurica for wine, fish sauce and olive oil.

Frisch auf den Tisch

Es hat, so lange es hat

Fast alles, was heute in Dosen oder tiefgekühlt gekauft wird, musste früher frisch zubereitet werden. Der Speisezettel war daher stark von der Jahreszeit abhängig. Nur wenige fertig zubereitete Nahrungsmittel wie Fischsauce oder eingemachte Oliven wurden über weite Strecken verhandelt.

Zum Konservieren von Lebensmitteln kannte man verschiedene Methoden: Gemüse und Pilze wurden in einer Essig-Salzlake-Würzmischung eingebracht oder getrocknet. Obst legte man in Honig ein oder kochte es mit Wasser und Wein zu Mus, das man als Konfitüre zu Brot ass. Im Winter war Dörroßt ein wichtiger Bestandteil der Nahrung.

Käse hat man mit Gewürzen versetzt, in Formen gepresst und geräuchert. Auch Fleisch und Fische wurden geräuchert. Fleisch konnte man auch pökeln, Fisch einsalzen oder dörrn.

Köstliche Makrelensauce eingetroffen!

Neben eingedicktem Wein und Traubensaft als süsse Würzsauce war es vor allem die Fischsauce, die fast allen Speisen beigegeben wurde. Zur Gewinnung der Sauce wurden eingesalzene Fischstücke und -eingeweide der Sonne ausgesetzt oder lange gekocht. Nach der Gärung, einem Reifeprozess von etwa zwei Monaten, wurde die Masse durchgeseiht. Der abfließende Saft, die eigentliche Fischsauce, hieß *garum* oder *liquamen*. Die Sauce war scharf und hatte einen durchdringenden Geschmack. Es gab sie in unterschiedlichen Qualitäten. Am begehrtesten war das südspanische *garum sociorum* aus Makrelen. Fischsauce wurde am Mittelmeer und am Atlantik produziert. Die grössten Fabriken lagen im heutigen Südportugal und in Südspanien sowie an der marokkanischen Küste. Der Versand erfolgte in Amphoren, später auch in Fässern.

Des produits frais sur la table

Tant que c'est la saison...

Presque tout ce qu'on achète aujourd'hui en boîtes ou surgelé devait autrefois être préparé frais. Le menu variait donc fortement selon les saisons. Seuls quelques produits cuisinés comme la sauce de poisson ou les olives en conserve pouvaient être commercialisés sur de longues distances.

Diverses méthodes de conservation des produits alimentaires étaient pratiquées: les légumes et les champignons étaient séchés ou conservés dans une saumure vinaigrée, salée et épicee. Les fruits étaient conservés dans le miel ou cuits en compote avec de l'eau et du vin, et on tartinait ces confitures sur du pain. En hiver, les fruits secs étaient une part importante de l'alimentation.

Les fromages étaient assaisonnés d'aromates, pressés en moules et fumés. Viandes et poissons étaient fumés, mis en saumure, salés ou séchés.

Arrivage de délicieuse sauce au maquereau!

Le cidre et le jus de raisin épaissis étaient servis en sauces sucrées, mais c'était surtout la sauce de poisson qui accompagnait presque tous les plats. Des morceaux salés et des viscères de poisson étaient mis au soleil ou longuement cuits. Après la fermentation, qui durait environ deux mois, la masse était filtrée. Le liquide, la fameuse sauce de poisson, était appelé *garum* ou *liquamen*. La sauce était forte et avait un goût très dominant. Il en existait différentes qualités. On préférait la *garum sociorum* à base de maquereaux, provenant du sud de l'Espagne. Les sauces de poisson étaient fabriquées en Méditerranée et au bord de l'Atlantique. Les grandes fabriques se trouvaient au sud du Portugal actuel, au sud de l'Espagne et sur la côte marocaine. Le transport se faisait en amphores, plus tard en tonneaux.

Fresh to the table

While it lasts ...

Almost everything which we buy today in tins or frozen used to have to be freshly prepared. For this reason, what was on the menu depended very much on the time of year. Only a very few ready-prepared foods, such as fish sauce or preserved olives, were traded over long distances.

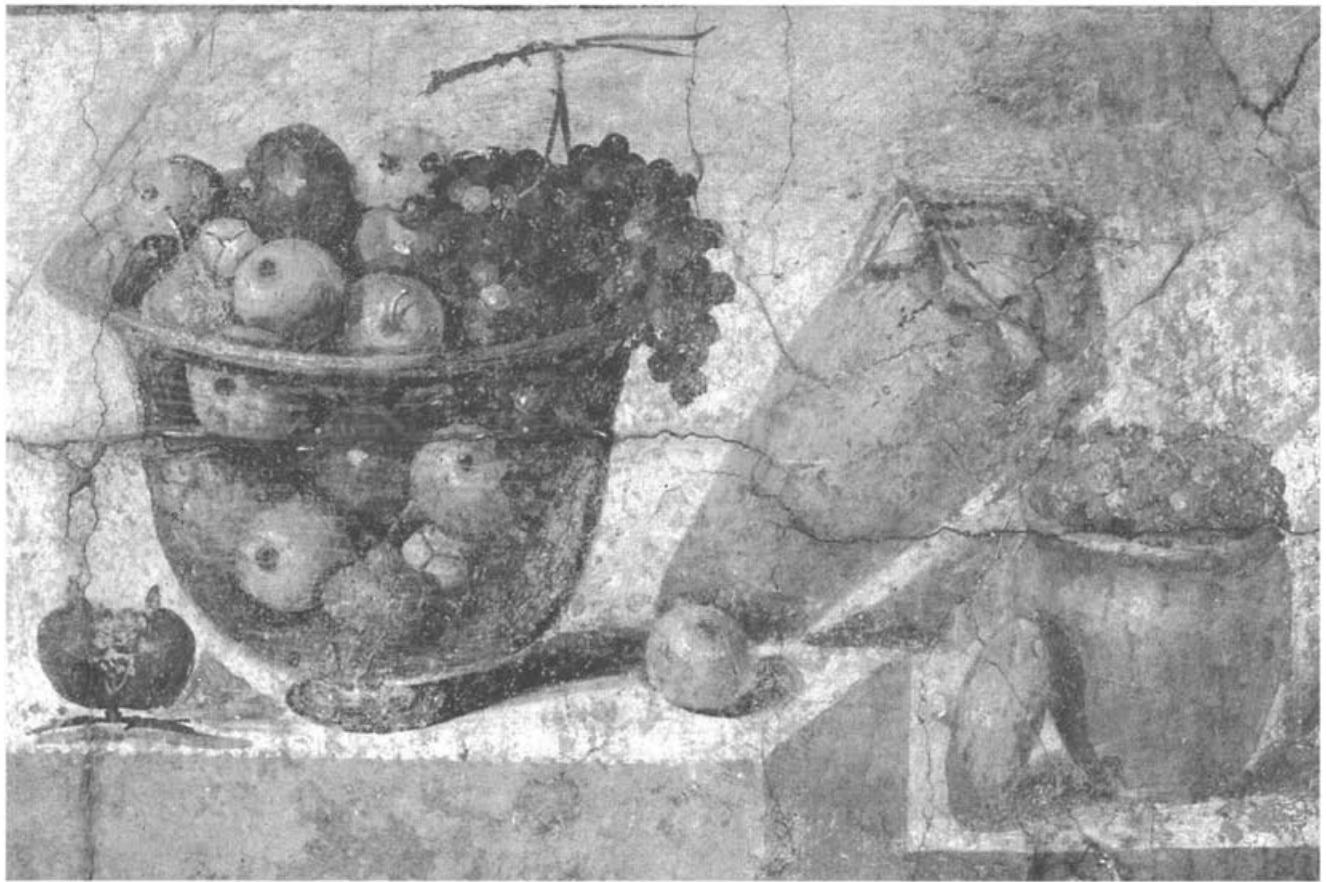
Various methods were known for conserving foodstuffs: vegetables and mushrooms were dried, or pickled in a mixture of vinegar, brine and spices. Fruit was preserved in honey or cooked to a pulp in water and wine and eaten as jam with bread. In winter dried fruit was an important component in people's diets.

Cheese was mixed with herbs, pressed into moulds and smoked. Fish and meat were smoked, too. Meat could also be cured and fish salted or dried.

Just in – tasty mackerel sauce!

Apart from sweet spicy sauces made from thickened wine and grape juice, it was above all fish sauce which was served with almost every dish. To produce the sauce, pieces of salted fish and fish entrails were laid out in the sun or else boiled for a long time. After fermentation, a maturing process which took around two months, the mixture was strained. The resulting liquid, the fish sauce itself, was called *garum* or *liquamen*. It had a sharp and penetrating flavour. Various qualities of fish sauce were available. The most sought-after was the southern Spanish *garum sociorum*, made from mackerel. Fish sauce was produced on both the Mediterranean and the Atlantic coasts. The largest factories were in present-day southern Portugal and in southern Spain, as well as on the coast of Morocco. The sauce was shipped in amphorae and later also in barrels.



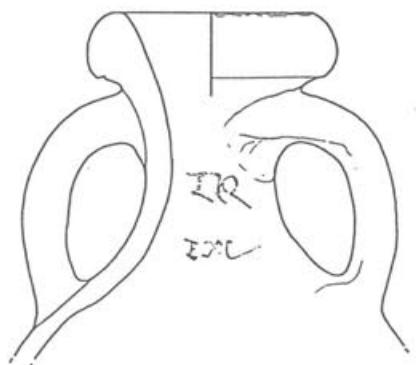


Neben einer mit frischen Früchten gefüllten Glasschale stehen Keramikgefäße mit Eingemachtem. Auf einer Wand in Pompeji.
A côté d'une coupe de verre remplie de fruits frais, des récipients en céramique avec des aliments en conserve. Fresque de Pompéi.
Next to a glass bowl filled with fresh fruit stand pots containing preserves. Wall-painting in Pompeii.



Aufgeschnittene Amphore mit eingelegten
Fischen aus der Gegend von Marseille.
Amphore ouverte avec des poissons en saumure
de la région de Marseille.
From the region of Marseilles, an amphora of
pickled fish which has been cut open.

Pinselaufschrift LIQ(uamen) EXC(ellens) auf
einer Fischsaucenamphore aus Augusta Raurica.
Inscription au pinceau: LIQ(uamen) EXC(ellens),
sur une amphore de sauce au poisson. Fouilles
d'Augusta Raurica.
Painted inscription LIQ(uamen) EXC(ellens) on a
fish sauce amphora from Augusta Raurica.



Schweinefüsschen für Gourmets

Die Tierknochenfunde aus Augusta Raurica zeigen, dass in Wohngegenden, wo die reichere Bevölkerung lebte, mehr Schweinefleisch, Geflügel und Wild verzehrt wurde als in anderen Stadtteilen. Wild war eine teure Spezialität, da die Jagd nicht genügend Nachschub liefern konnte. Tauben wurden speziell für den Fleischkonsum gezüchtet. Ein besonderer Leckerbissen waren die Siebenschläfer. Gänseleber war schon damals eine Delikatesse gleich wie Schnecken und Austern.

Das Luxusbrot bestand aus feinem weissem Mehl, zum Luxusgemüse zählten Artischocken, Spargel und junge Triebe von anderen Pflanzen. Auch Pilze wurden von Feinschmeckern geschätzt. Wal- und Haselnüsse und Kastanien, nördlich der Alpen gelegentlich auch Buchnüsse, ergänzten den Speisezettel. Obst wie die heimischen Äpfel und Birnen, aber auch importierte Zuckermelonen, wurde vor allem zum Nachtisch gegessen.

Brot und Brei à discretion

In einfacheren Verhältnissen ass man im wesentlichen *puls*, einen Getreidebrei, dunkles Brot und Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen und Linsen. Beim Gemüse war der billige Kohl am beliebtesten. Malve, Zichorie, Lauch und Brennessel zählten ebenfalls zum preiswerten Gemüse. Auch Käse war eine wichtige Nahrungsgrundlage. Er wurde meist aus Schaf- und Ziegenkäse, selten aus Kuhmilch, die als zu fett galt, hergestellt. Bei der ärmeren Bevölkerung gab es selten Fleisch. Gegessen wurde vor allem Rindfleisch, aber auch Pferdefleisch, seltener wohl auch Hundefleisch. Fische aus lokalen Gewässern waren eine verbreitete Volksnahrung.

Pieds de cochon pour les gourmets

Les ossements d'animaux trouvés à Augusta Raurica montrent qu'on consommait plus de viande de porc, de volaille et de gibier dans les quartiers riches que dans les autres quartiers. Le gibier était une spécialité chère, car la chasse n'était pas abondante. Les pigeons étaient élevés spécialement pour la consommation. Le foie gras d'oie était déjà un produit gastronomique, de même que les huîtres et les escargots.

Le pain de luxe était fabriqué avec une farine blanche fine. Les artichauts, les asperges et les jeunes légumes étaient des légumes de luxe. Les gourmets appréciaient également les champignons. Les noisettes, les noix et les châtaignes, au nord des Alpes parfois aussi les faines complétaient la carte. Les fruits locaux, comme les pommes et les poires, mais aussi les melons importés, étaient mangés surtout en dessert.

Pain et bouillie à volonté

Chez les gens simples, on mangeait surtout du *puls*, bouillie de céréales, du pain noir et des légumineuses comme les pois, les haricots et les lentilles. Le chou bon marché était fort apprécié, de même que la mauve, la chicorée, le poireau et l'ortie. Le fromage était également un produit alimentaire de base important. Il s'agissait généralement de fromage de brebis ou de chèvre, plus rarement de fromage de vache, qu'on trouvait trop gras. Les pauvres mangeaient peu de viande, parfois du bœuf ou du cheval, exceptionnellement aussi du chien. Par contre, le poisson fourni par la pêche locale était un mets très répandu dans le peuple.

Pigs' trotters for gourmets

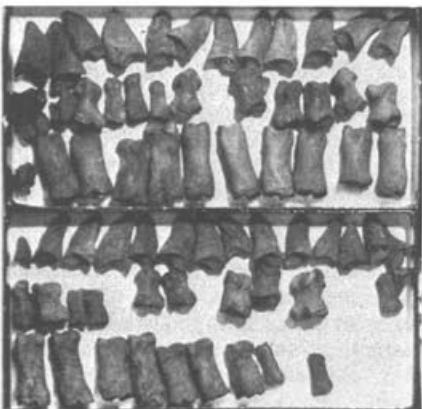
Finds of animal bones from Augusta Raurica show that in the residential areas where the wealthier inhabitants lived, more pork, poultry and game were consumed than in other parts of town. Game was an expensive speciality, since hunting could not supply enough to satisfy demand. Pigeons were specially bred for their meat, and dormice were a particular treat. Even in those days goose liver was a delicacy, as were snails and oysters.

Bread of the best quality was made of fine white flour and luxury vegetables included artichokes, asparagus and the young shoots of other plants. Mushrooms were also prized by gourmets. Walnuts, hazel nuts, chestnuts and, north of the Alps, sometimes also beech nuts, supplemented the menu. The main desserts were fruit such as the native apple and pear, as well as imported melons.

Bread and porridge – all you can eat

For the less well-off, the staple foods were *puls*, a cereal porridge, brown bread and pulses, such as peas, beans and lentils. The favourite vegetable was the inexpensive cabbage. Other cheap vegetables were mallow, chicory, leeks and nettles. Cheese was an important basic food. It was usually made from sheep's or goats' milk, seldom from cows' milk which was considered to have too high a fat content. The poorer population seldom ate meat. When they did it was usually beef, but sometimes also horse meat and probably, though more rarely, even dog meat. Fish from local lakes and rivers were a popular source of nourishment for ordinary folk.





Knochen von Schweinefüßen aus einem Küchenboden in Augusta Raurica und ein Schweinefüsschen von heute.
Os de pieds de cochon provenant du sol d'une cuisine romaine d'Augusta Raurica et pied de cochon aujourd'hui.
Bones of pigs' trotters from a kitchen floor in Augusta Raurica and a pig's trotter from today.



Brot und Getreidebrei auf einer bemalten Wand in Pompeji.
Pain et bouillie sur une fresque de Pompéi.
Bread and porridge painted on a wall in Pompeii.



Randstück eines Kochtopfs aus Augusta Raurica mit Resten von Getreidebrei und Mehlsuppe.
Morceau du bord d'une marmite avec des restes de bouillie de céréales et de soupe à la farine. Provenance Augusta Raurica.
Fragment of the rim of a cooking pot from Augusta Raurica, with traces of porridge and gruel.

Räucherwein und Essigwasser

Veilchenwein gefällig?

Wein war das gängigste Getränk in römischer Zeit. Bedeutende Produktionsgebiete waren Italien und Gallien (Frankreich). Italiens Weine gehörten zu den besten, gallische Weine wurden stark geräuchert oder mit Gewürzen aromatisiert. Wein wurde nicht nur aus frischen, sondern auch aus angetrockneten Traubenerben gepresst. Holunder, Kirschen und Brombeeren verliehen dem Rotwein eine kräftigere Farbe. Aus Äpfeln, Birnen, Datteln und Feigen wurden Obstweine hergestellt. Für die Konservierung des Weines versetzte man diesen mit Meerwasser, Kalkmineralien, Harz, Teer oder Bleisalzen. Dadurch hatte der Wein viel Saft und musste vor dem Genuss filtriert werden.

Bei Mahlzeiten trank man *mulsus*, hergestellt aus Wein oder frischem Traubensaft mit Honig. Gern versah man den Wein mit würzenden Zusätzen wie Myrrhe, Rosenblättern, Veilchen, Wermut und Pfeffer. Gewöhnlich wurde der Wein mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt getrunken, in der Regel mit drei Teilen Wasser auf einen Teil Wein. Wer reinen Wein trank, geriet in den Ruf, Alkoholiker zu sein. In Gallien trank man allerdings den Wein gerne unverdünnt.

Und zur Abwechslung Essigwasser oder ein Bierchen

In der heißen Jahreszeit trank man *posca*. Dieses erfrischende Gemisch aus Weinessig oder saurem Wein und Wasser wurde vor allem von den Sklaven und vom Militär genossen. *Posca* enthielt wohl auch der Schwamm, den der Soldat dem gekreuzigten Jesus reichte. In Ägypten, Spanien und den nördlichen Provinzen wurde Bier gebraut. Die würzende und konservierende Beigabe von Hopfen fehlte, weshalb es weniger haltbar war und ihm der leicht bittere Geschmack fehlte. Es schmeckte leicht säuerlich.

Vin fumé et eau vinaigrée

Un peu de vin à la violette?

Le vin était la boisson la plus courante chez les romains. Les régions de production les plus importantes étaient l'Italie et la Gaule. Les vins d'Italie étaient considérés les meilleurs, les vins gaulois étaient fortement fumés ou aromatisés. Les grappes étaient pressées pour produire le vin, fabriqué aussi à base de grappes séchées. Le sureau, les cerises et les mûres donnaient au vin rouge une couleur plus prononcée. On fabriquait des vins de fruits avec des pommes, des poires, des dattes et des figues.

Pour être conservé, le vin était additionné d'eau de mer, de minéraux calcaires, de résine, de goudron ou de sels de plomb. Il contenait ainsi beaucoup de dépôts et devait être filtré avant dégustation.

Pendant les repas, on buvait du *mulsus*, fabriqué à base de vin ou de jus de raisin frais avec du miel. On aromatisait volontiers le vin avec des ingrédients épices comme de la myrrhe, des feuilles de rose, de la violette, de l'absinthe ou du poivre.

Le vin était généralement allongé avec trois quarts d'eau froide ou chaude. Les buveurs de vin pur avaient la réputation d'être alcooliques. En Gaule, on buvait d'ailleurs volontiers le vin pur.

Et pour changer: de l'eau vinaigrée ou une petite cervoise?

Pendant la saison chaude, on buvait de la *posca*. Ce mélange rafraîchissant d'eau vinaigrée ou de vin aigre était surtout servi aux esclaves et aux militaires. L'éponge que le soldat tendit à Jésus sur la croix était certainement imbibée de *posca*.

En Egypte, en Espagne et dans les provinces du nord, on brassait de la cervoise. Faute de l'addition de houblon, cette bière était légèrement acide, se conservait moins bien et il lui manquait son typique léger goût amer.

And to drink ...

Some violet wine, perhaps?

Wine was the most common drink in Roman times. Important areas of wine production were Italy and France. Italian wines were amongst the best, while French wines were highly perfumed or flavoured with spices. Wine was not only pressed from fresh grapes but also from grapes which had been partially dried. Elderberries, cherries and blackberries were added to red wine to give it a deeper colour. Fruit wines were made from apples, pears, dates and figs.

To preserve wine, people added sea water, chalky minerals, resin, tar or lead salts. This gave the wine a great deal of sediment and it had to be strained before it could be enjoyed.

At mealtimes, people drank *mulsus*, made from wine or freshly pressed grape juice with honey. They were fond of adding extra flavours to their wine, such as myrrh, rose petals, violets, wormwood and pepper.

Wine was usually drunk diluted with warm or cold water, the proportions being generally three parts water to one part wine. Anyone who drank neat wine was considered to be an alcoholic. In our area, however, people liked their wine undiluted.

Vinegar water, maybe, or a beer?

In the hot part of the year people drank *posca*. This was a refreshing mixture of wine vinegar or sour wine and water that was enjoyed chiefly by slaves and soldiers. It was probably *posca* which was in the sponge offered by the soldier to Jesus on the cross.

In Egypt, Spain and the northern provinces, beer was brewed. It did not contain hops, the ingredient which flavours and acts as a preservative in beer today, and so it did not keep so long and did not have the same slightly bitter taste. The flavour was slightly sour.





Gefäße und Geräte zur Zubereitung von Wein
und Trinkgefäße aus Augusta Raurica.

Récipients et ustensiles pour la préparation du vin
et gobelets d'Augusta Raurica.

Vessels and utensils for preparing wine together
with cups from Augusta Raurica.

Selbstkocher (authepsa) aus Augusta
Raurica zum Warmhalten von Wasser
z. B. für Gewürzweine.

Bouilloire romaine (authepsa) d'Augusta
Raurica, destinée à tenir l'eau chaude,
par exemple pour allonger les vins
épicés.

A samovar (authepsa) from Augusta
Raurica, for keeping water hot, for
example, for spiced wine.



Weintraube aus einem Grab in Augusta Raurica.

Grappe de raisin provenant d'une tombe
d'Augusta Raurica.

A grape from a grave in Augusta Raurica.



Sag mir, was du hast ...

Man gönnt sich ja sonst nichts
Die Qualität des Tischgeschirrs spiegelt die soziale Stellung und den Reichtum ihrer Besitzer. Das edelste Material war Silber. Bronze und Messing waren weniger exklusiv. Zeitweise war Glasgeschirr sehr gefragt. Neben Massenware befanden sich darunter kostbare Gefäße, die im Wert sogar ein entsprechendes Silbergefäß aufwogen.
Die servierten Speisen wurden vorgeschnitten auf Platten und in Schüsseln aufgetragen. Saucen kamen in Schälchen auf den Tisch. Daneben gab es auch Eierbecher, Zahnstocher, Salzschälchen und Streuer für den Pfeffer. Zum Trinkgeschirr gehörten Becher und Krüge sowie Mischeimer, Kelle und Sieb zur Weinaufbereitung. Tischbestecke waren weitgehend unbekannt. Die einzigen Hilfsmittel waren Löffel, sonst benutzte man die Finger.
Vor dem Essen und zwischen den Gängen wusch man sich die Hände. Deshalb durften Wasserkanne und -schale im gepflegten Hausrat nicht fehlen.

Ton- und Holzgeschirr tut's auch
Die meisten Römer konnten sich Silber- und Bronzegeschirr nicht leisten. In diesen Haushalten stand Ton- und Holzgeschirr auf dem Tisch. Das edlere Tongeschirr war die feine, rote Terra Sigillata. Die zu Hunderttausenden in Grosstöpfereien produzierten und weit verhandelten Gefäße sprechen dafür, dass sie auch für Normalverdiener erschwinglich waren.
Neben dem importierten Terra-Sigillata-Geschirr stand ein breites lokal fabriziertes Sortiment an einfacheren und billigeren Keramikgefäßen zur Verfügung. Man verwendete auch Holzgeschirr und -besteck, das im Boden allerdings nur sehr selten erhalten blieb.

Dis-moi dans quoi tu manges ...

Un service de table chic
La qualité de la vaisselle reflétait le rang social et la richesse de son propriétaire. Le matériau le plus noble était l'argent. Le bronze et le laiton étaient moins raffinés. A certaines époques, la vaisselle de verre fut très prisée et certains récipients sortant de l'ordinaire valaient le prix de la vaisselle d'argent.
Les mets étaient présentés tout découpés sur les plats et dans les bols. Les sauces étaient servies dans des coupelles. Un service de table comprenait encore des coquetiers, des cure-dents, des coupelles à sels, des poivrières. Pour les boissons, on utilisait des gobelets et des cruches, des récipients à mélanger, des passoires et des louches pour filtrer et servir le vin.
En général, l'usage des couverts était inconnu. Les seuls ustensiles étaient les cuillers ou les doigts. On se lavait les mains avant le repas et entre les plats. Les brocs et bassins ne devaient donc pas faire défaut dans une maison soignée.

... ou de la simple vaisselle de bois ou en terre
La plupart des romains ne pouvaient pas s'offrir de la vaisselle en argent ou en bronze mais seulement en bois ou en terre cuite. La poterie noble était en terre sigillée, fine et rouge. Les récipients produits à des centaines de milliers d'exemplaires dans les grandes poteries étaient commercialisées très au loin, leurs prix devaient donc être accessibles aux simples travailleurs. Hormis la vaisselle en terre sigillée importée, on pouvait se procurer un vaste assortiment de pots et céramiques simples et bon marché, fabriqués sur place. La vaisselle et les couverts en bois étaient également d'usage, mais on en trouve rarement trace, car ils se sont mal conservés dans le sol.

Setting the table sets the tone

If you can afford the best ...
The quality of tableware reflects the social position and the wealth of its owner. In Roman times the best tableware was made of silver, with bronze and brass being less exclusive. Sometimes glass was very much in demand. Alongside mass-produced glassware, there were precious glass vessels which were worth as much as their equivalents in silver. Food were presented already cut up into pieces on serving dishes, while sauces came to the table in small bowls. There were also egg-cups, toothpicks, salt dishes and pepper shakers. Beakers and jugs were used for drinks, and a mixing basin, ladle and strainer were needed for preparing wine.
Cutlery was largely unknown. The only utensils were spoons – otherwise people used their fingers.
Before the meal and between courses people washed their hands, so water basins and ewers were essential in any respectable household.

Pottery and wood serve just as well
Most Romans could not afford silver and bronze tableware. In ordinary households you would find ceramic and wooden dishes on the table. The better crockery was the fine, red Samian ware. The fact that this was produced in large-scale potteries in huge quantities and traded over wide areas shows that even people with ordinary incomes could afford it. Besides the imported Samian ware, there was a large variety of simpler and cheaper, locally-made pottery available. People also used wooden cups, dishes and cutlery but these have only rarely survived in the ground.

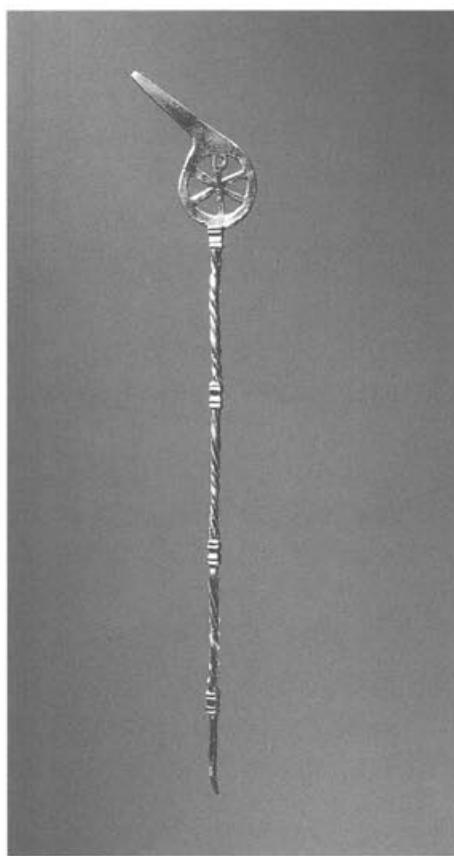




Teures Auftrags- und Speigesgeschirr aus Bronze und Glas sowie einfacheres Geschirr aus Terra Sigillata. Löffel aus Bronze, Silber und Knochen. Aus Augusta Raurica.

Vaisselle de service et de table luxueuse en bronze et en verre et vaisselle plus simple en terre sigillée. Cuillers en bronze, en argent et en os. Provenance Augusta Raurica.

Expensive bronze and glass dishes and serving platters and more modest Samian ware crockery. Spoons made of bronze, silver and bone. From Augusta Raurica.

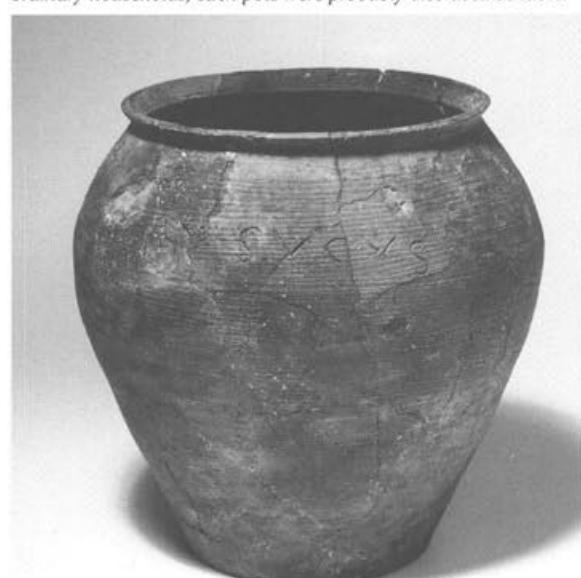


Silberner Zahntochter mit christlichem Symbol XP (Chi-Rho), der auch als Ohrlüffelchen diente. Aus dem Silberschatz von Kaiseraugst.

Cure-dents en argent avec symbole chrétien XP (Chi-Rho), qui servait aussi de bâtonnet pour les oreilles. Proviens du trésor d'argenterie de Kaiseraugst.
Silver toothpick with the Christian symbol XP (Chi-Rho), which also served as an ear cleaner. From the Kaiseraugst silver hoard.

Kochtopf aus einem Geschirrschrank in Augusta Raurica. In einfachen Haushalten wurden solche Töpfe wohl auch als Speigeschirr verwendet.

Marmite provenant d'une armoire d'Augusta Raurica. Dans les ménages simples, on se servait aussi de ces marmites pour manger. Cooking pot from a crockery cupboard in Augusta Raurica. In ordinary households, such pots were probably also used at table.



Zwei Mahlzeiten am Tag sind genug

In der Regel ass man zweimal am Tag: das Frühstück am Morgen und die Hauptmahlzeit am Nachmittag oder frühen Abend. Bei ärmeren Leuten und in den nördlichen Provinzen sass man zum Essen an Tischen. Man legte sich ausnahmsweise zur Hauptmahlzeit und an Festtagen hin. Die Kinder sassen immer auf Stühlen und oft an separaten Tischen, ebenso die Sklaven, wenn sie in der Familie mitasssen.

Zum Frühstück kein Müesli

Zum Frühstück ass man Brot und die Reste der Hauptmahlzeit vom Vorabend, zudem auch Käse, Eier, Oliven, Kapern und Honig. Für Kinder gab es Schmalzgebäck. Dazu trank man Wasser oder Milch.

Vom Ei zum Apfel: das Dreigangmenü

In wohlhabenderen Familien bestand die Hauptmahlzeit aus einem Dreigangmenü mit einer Vorspeise aus Salaten, Gemüse, Pilzen, Krustentieren, Fischen und gekochten Eiern. Als Getränk reichte man *mulsum*, mit Honig versetzten Wein. Der Hauptgang bestand aus kalten Platten mit Wurst und Schinken, warmen Fleisch- und Fischgerichten, Gemüse und Hülsenfrüchten. Dazu wurde Wein getrunken. Die Nachspeise umfasste Obst und Backwerk. Ein Tischgebet zu Beginn des Mahles war eine Selbstverständlichkeit, ebenso das Larenopfer vor dem Nachtisch, bei dem man den Hausgöttern Salzkörner darbrachte.

Deux repas par jour, c'est bien suffisant

En règle générale, on mangeait deux fois par jour: le petit déjeuner le matin et le repas principal l'après-midi ou en début de soirée. Chez les pauvres et dans les provinces du nord, on s'asseyait à table pour manger. Exceptionnellement, on mangeait couché pour le repas principal et pour les fêtes. Les enfants s'asseyaient toujours sur des chaises et souvent à des tables séparées, de même que les esclaves, quand ils mangeaient avec la famille.

Pas de muesli au petit déjeuner

Au petit déjeuner, on mangeait du pain et les restes du repas de la veille, avec du fromage, des œufs, des olives, des câpres et du miel. Pour les enfants, il y avait des biscuits au saindoux. On buvait de l'eau ou du lait.

De l'œuf à la pomme: un menu à trois plats

Dans les familles aisées, le repas principal se composait de trois plats. D'abord, une entrée de salades, légumes, champignons, crustacés, poissons ou œufs durs, accompagnée de *mulsum*, vin parfumé au miel. Le plat principal était constitué de plats froids de saucisson et jambon, de plats chauds de viande et de poissons, de légumes et légumineuses. On buvait alors du vin. Fruits et gâteaux étaient servis en dessert.

Il était d'usage de prononcer une action de grâces au début du repas, et de présenter une offrande aux lares avant le dessert, sous forme de grains de sel.

Just two meals a day

As a rule, people ate twice a day: breakfast in the morning and the main meal in the afternoon or early evening. In poorer households and in the northern provinces, people sat at table to eat. Only on special occasions and festivals would people lie down for their main meal. Children always sat on chairs and often at separate tables, as did the slaves if they ate with the family.

No müesli for breakfast

For breakfast people ate bread and the leftovers from the main meal of the day before, along with cheese, eggs, olives, capers and honey, and pastries for the children. To drink there was water or milk.

Eggs to apples:

the three-course meal

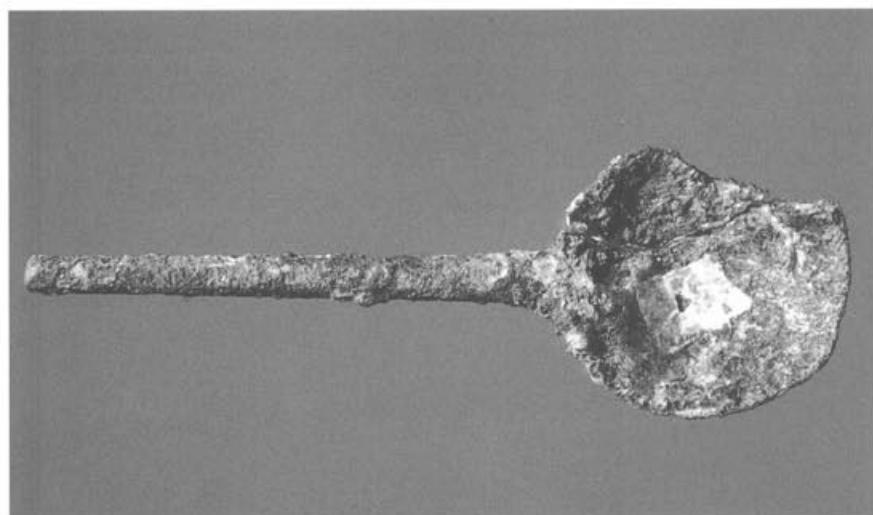
In better-off families the main meal consisted of three courses. There would be a starter of salads, vegetables, mushrooms, shell fish, fish or boiled eggs, with *mulsum*, or honey flavoured wine to drink. The main course consisted of cold sausage and ham, hot meat and fish dishes, vegetables and pulses. Wine was served to accompany this. For dessert there were fruits, cakes and pastries. As a matter of course, grace would be said before the meal, and before the dessert grains of salt would be offered to the Lares, or household gods.



Reich gedeckter Tisch mit überlieferten Speisen aus der Römerzeit.

Table richement chargée avec les plats que mangeaient les romains.

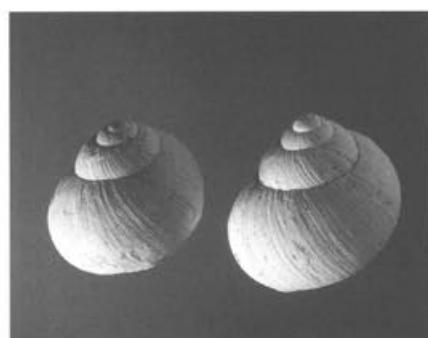
Richly laid table with dishes prepared from recipes which have survived from Roman times.



Bronzelöffelchen mit noch anhaftendem Schalenbruchstück eines Hühnereis.

Petite cuiller en bronze à laquelle adhère encore un morceau de coquille d'œuf de poule.

Bronze spoon with a fragment of a hen's egg-shell still sticking to it.



Weinbergschnecken und Fischwirbel aus Speiseabfällen in Augusta Raurica.

Escargots et vertèbres de poisson découverts dans les poubelles romaines d'Augusta Raurica.

Snail shells and fish vertebrae from kitchen refuse in August Raurica.

Abends liegen sie zu Tisch!

Üppiges Diner am Dienstag

Wer in der Mittel- und Oberschicht auffallen wollte, lud zu aufwendigen Gastmählern ein. Dabei lagen der Hausherr und dessen Gäste – Freunde und Geschäftspartner – zu Tisch. Zur Grosszügigkeit des Gastgebers gehörte es, dass die Eingeladenen unangekündigte Gäste mitbringen durften. Ursprünglich sassen die Frauen auf Stühlen. In der Kaiserzeit lockerte sich allerdings diese Sitte.

Zum Essen trug man bequeme Kleider. Bevor man sich auf das Speisesofa legte, zog man die Sandalen aus. Bedienstete brachten Wasser, um die Hände und Füsse zu waschen.

Die Gäste bedienten sich selbst aus gemeinsamen Platten und Schüsseln. Bedienstete reichten die Speisen und Getränke herum. Zum guten Ton gehörte es, die Essensreste auf den Boden fallen zu lassen. In selbst mitgebrachte Servietten wickelte man Speisen, die man nach Hause mitnehmen wollte.

Während des Essens gab es je nach Anlass und Vermögen des Gastgebers Unterhaltung mit Musik, Komödien, Szenen und Rezitationen, Tänzerinnen und Transvestiten oder Akrobaten.

Der Trinkkönig sorgt für ausgelassene Stimmung

An das gemeinsame Abendessen schloss sich das Trinkgelage an. Dazu waren neue Gäste willkommen. Ursprünglich waren die Trinkgelage reine Herrenabende, in der Kaiserzeit nahmen auch ehrbare Frauen daran teil. Kränze und wohlriechende Parfüms gaben dem Trinkgelage einen heiteren und gepflegten Rahmen. Häufig wurde ein «Trinkkönig» ausgewürfelt, der das Mischverhältnis zwischen Wein und Wasser bestimmte und der die Teilnehmer zu Unterhaltungsbeiträgen aufforderte. Beliebt waren das Würfelspiel oder das Lösen von Rätseln.

Le soir, on se couchait à table!

Un festin le mardi

Qui voulait se distinguer dans les couches moyennes ou élevées, se devait d'offrir des festins exceptionnels. Le maître de maison et ses hôtes – amis ou partenaires commerciaux – étaient couchés à table. La générosité de l'accueil du maître de maison supposait que les hôtes puissent amener des invités supplémentaires sans avertissement. A l'origine, les femmes étaient assises sur des chaises. Sous l'Empire, cette coutume devint moins stricte.

On portait des vêtements confortables pour manger. Avant de s'étendre sur le sofa, on ôtait ses sandales. Les serviteurs apportaient de l'eau pour laver les mains et les pieds.

Les invités se servaient eux-mêmes dans les plats et saladiers communs. Les serviteurs versaient les boissons et tendaient les plats à la ronde. Il était de bon ton de laisser tomber les restes par terre. Les invités emballaient les mets qu'ils voulaient emporter à la maison dans des serviettes qu'ils avaient apportées à cet effet.

Pendant le repas, selon l'occasion et selon la richesse de l'hôte, se déroulaient des attractions, musique, scènes de comédie ou récitations, avec danseuses, travestis ou acrobates.

Le roi du vin met de l'ambiance

Au festin succédaient des libations auxquelles d'autres hôtes étaient bienvenus. A l'origine, ces beuveries étaient réservées aux hommes, mais, sous l'Empire, des dames honorables y prirent part aussi. Des couronnes et des parfums capiteux donnaient à l'ambiance un caractère enjoué et distingué. Souvent les dés décidaient d'un «roi du vin», qui présidait au mélange vin et eau et incitait les participants à animer la soirée. On appréciait le jeu de dés et les énigmes.

Couch potato?

Guests invited for Tuesday

In the middle and upper classes, anyone who wanted to impress would invite guests to expensive dinners. On such occasions the host and his guests – friends and business colleagues – would lie down at table. The norms of generous hospitality demanded that those invited should also be able to bring along uninvited guests. Originally women sat on chairs, but in the imperial era this custom was relaxed.

People wore comfortable clothes to meals. Before lying down on the dining sofas, they would take off their sandals. Servants would bring water for washing hands and feet.

The guests would serve themselves from shared platters and bowls, and servants would hand round dishes and drinks. It was perfectly good manners to drop your leftovers on the floor. If you wanted to take food home, you wrapped it in serviettes which you had brought with you. There would be entertainment during the meal which, depending on the occasion and the wealth of the host, might comprise music, comedy acts and recitals, female dancers and transvestites or acrobats.

Drinking king makes merry

After the shared evening meal came the drinking party. New guests were welcome at this stage. Originally these drinking parties were exclusively for men, but in the imperial era respectable women also took part. Wreaths and sweet-smelling perfumes set a festive and elegant tone. Often a “drinking king” was chosen by drawing lots. He was responsible for determining the proportions in which the wine and water were mixed and for calling on participants to contribute to the entertainment. Games of dice and solving riddles were popular pastimes.

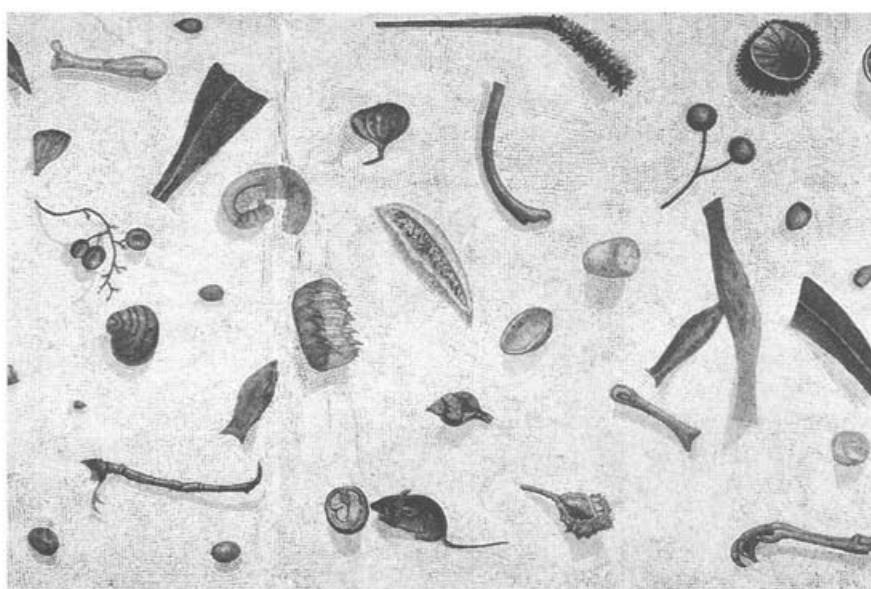




Wandbild aus Pompeji mit Bankettszene. Die Gäste erheben sich von den Speisesofas.
Fresque de Pompéi représentant une scène de banquet. Les hôtes se lèvent de leurs sofas.
Wall painting from Pompeii with a banquet scene. The guests are just getting up from their dining sofas.

Terrakottafigur eines liegenden Zechers aus Augusta Raurica.

Figurine d'Augusta Raurica, en terre cuite, représentant un buveur couché.
Terracotta figure of a reclining reveller from Augusta Raurica



Fussbodenmosaik aus Rom, das einen mit Speiseresten übersäten Boden nach dem Essen vor täuscht.

Sol de mosaïques de Rome, évoquant le sol couvert de restes après un festin.
Floor mosaic from Rome imitating a floor strewn with food leftovers after a meal.

Tête-à-tête im Gourmettempel?

«Take-away» auf dem Forum eröffnet

In der römischen Stadt gab es zwar Gaststätten, Imbissbuden und Weinschänken, aber Speiselokale für den gehobenen Geschmack existierten nicht. Die Restaurant-Funktion der heutigen Zeit hatte damals das Gastmahl im privaten Rahmen.

In den Speiselokalen gab es vor allem vegetarische Kost wie Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Eier und Käse, daneben Früchte wie Äpfel, Pflaumen und Beeren. Für die wohlhabenderen Gäste wurden Fleischgerichte angeboten sowie Süßigkeiten in Form von Backwerk.

Die Lokale bestanden aus einem Schankraum, von wo Getränke und einfaches Essen über die Theke verkauft wurden. Manchmal existierte ein Hinterzimmer mit Stühlen, Bänken oder Speisesofas für die Kundenschaft, die sich etwas mehr Zeit nehmen konnte. Ausstattung und Speiseangebot waren bescheiden.

Viele Grossstadtbewohnerinnen und -bewohner waren für eine warme Mahlzeit auf diese Lokale angewiesen, da sie in ihren engen Mietshauswohnungen keinen Herd hatten.

Weinstube, Bierschwemme und Bordell

Das Angebot einer Taberne, einer Kneipe, bestand vorwiegend aus Wein, den man im Stehen oder Sitzen trank. Der Wein war in der Regel mit Gewürzen und warmem Wasser gemischt. Im gallischen Raum wurde wahrscheinlich auch Bier ausgeschenkt.

Bisweilen waren Gaststätten getarnte Bordelle. Die Mehrzahl der Gaststättenbesucher waren Männer. Besucherinnen waren häufig von zweifelhaftem Ruf.

Tête-à-tête au temple des gourmets?

«Take-away» ouvert sur le forum

Dans la ville romaine, on trouvait des auberges, des troquets et des tavernes. Mais pour les gens distingués n'existaient rien. Le restaurant d'aujourd'hui a repris la fonction des repas à table d'hôte de l'époque.

Dans les tavernes, on trouvait surtout des plats sans viande, comme les pois, haricots, oignons, œufs et fromages, et des fruits comme les pommes, prunes et baies. Aux hôtes plus riches, on servait de la viande et des pâtisseries.

Les établissements se composaient d'un comptoir, où l'on servait les boissons et des plats simples. Quelquefois il y avait une pièce à l'arrière-boutique avec des chaises, bancs et sofas pour les hôtes qui prenaient leur temps. L'aménagement et la carte des plats étaient modestes.

C'était pour beaucoup de gens en ville la seule façon de manger un plat chaud car ils n'avaient pas de foyer dans leurs étroits logements de location.

Cabarets, buvettes et bordels

Dans une taverne, une buvette, on servait surtout du vin qu'on buvait debout ou assis. Le vin était en général épice et allongé d'eau chaude. Dans les provinces gauloises, on servait probablement aussi de la cervoise.

Parfois, les auberges étaient des bordels camouflés. La majorité des clients étaient des hommes. Les clientes étaient souvent de réputation douteuse.

All dressed up and nowhere to go

New take-away open on the forum

There were pubs, snack stalls and wine bars in the Roman town, but no dining places for the more refined taste. The function which restaurants fulfil today was catered for then by private entertainment.

The main food available in public eating places was vegetarian: peas, beans, onions, eggs and cheese, along with fruit such as apples, plums and berries. For better-off guests, meat dishes were on offer, as well as sweets in the form of cakes and pastries.

Eating places would consist of a bar, where drinks and simple food were sold over the counter. Sometimes there would also be a back room with chairs, benches or dining sofas for customers who had a little more time to spare. The decor and the menu were modest.

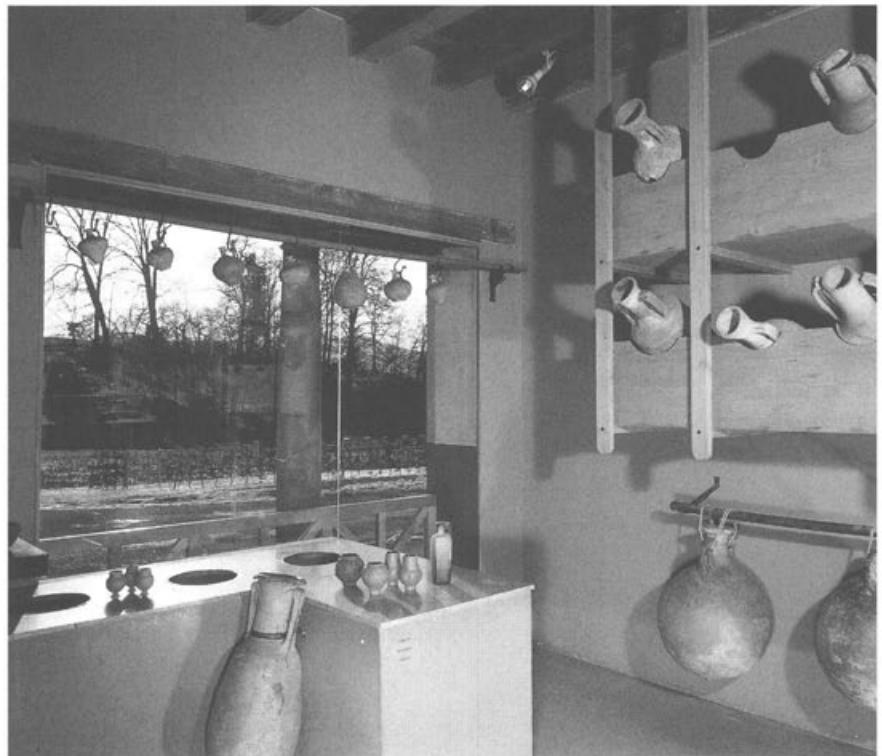
Many city dwellers were dependent on these eating places for hot meals, as their cramped rented flats had no cooking hearths.

Wine bars, beer taverns and brothels

In a tavern or pub it was mostly wine that was on offer, to be drunk standing or sitting down. As a rule the wine was mixed with spices and warm water. In northern regions, beer was probably also served. Sometimes restaurants were camouflaged brothels. Most of the clientele were men, and women visitors were frequently of doubtful reputation.



Schankraum im Römerhaus. Die Theke hat eingelassene Töpfe für Getränke und Speisen.
 Buvette dans la maison romaine. Le comptoir a des pots encastrés pour les boissons ou les aliments.
 Public bar in the Roman House. The counter has pots sunk into it for holding food and drinks.



TECV MINNN

Wandkritzelei TECVM IN MAN(sione) aus Augusta Raurica, frei übersetzt «mit dir im Bordell ...»
 Graffiti d'Augusta Raurica TECVM IN MAN(sione), traduit librement «avec toi au bordel ...»
 Graffiti from a wall in Augusta Raurica, TECUM IN MAN(sione), meaning, roughly translated,
 "with you in the brothel ..."



Wandbild mit zwei Würfelspielern in einer Kneipe in Pompeji.
 Fresque dans une taverne de Pompéi, représentant deux joueurs de dés.
 Wall painting with two dice players in a bar in Pompeii.

Literatur

- N. Blanc & A. Nercessian, *La cuisine romaine antique* (Grenoble 1992).
- K. M. D. Dunbabbin, *Wine and water at the Roman convivium*. In: *Journal of Roman Archaeology* 6, 1993, 117–141.
- S. Fünfschilling u. a., *Pflanzenanbau, Nahrungsmitte und Essgewohnheiten im römischen Vicus Vitudurum-Oberwinterthur*. In: *Archäologie der Schweiz* 8, 1985, 160–167.
- A. R. Furger, *Vom Essen und Trinken im römischen Augst. Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde*. In: *Archäologie der Schweiz* 8, 1985, 168–187.
- Chr. Holliger, *Culinaria Romana. So assen und tranken die Römer* (Umiken 1996).
- W. Hürbin, *Römisches Brot, Mahlen, Backen, Rezepte*. Augster Blätter zur Römerzeit 4 (Augst 1994²).
- W. Hürbin, *Le pain romain, la mouture, la cuisson, quelques recettes*. Augster Blätter zur Römerzeit 4 (Augst 1994²).
- M. Junkelmann, *Panis militaris. Die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht* (Mainz 1997²).
- S. Martin-Kilcher, *Römisches Tafelsilber: Form- und Funktionsfragen*. In: H. A. Cahn & A. Kaufmann-Heinimann (Hrsg.), *Der spätromische Silberschatz von Kaiseraugst* (Derendingen 1984) 393–404.
- S. Martin-Kilcher, *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst*. *Forschungen in Augst* 7 (Augst 1987 und 1994).
- Chr. Neumeister, *Das antike Rom. Ein literarischer Stadtführer* (München 1991) 170–183 (*Cena und convivium*).
- H.-P. von Peschke & W. Feldmann, *Kochen wie die alten Römer. 200 Rezepte nach Apicius, für die heutige Küche umgesetzt* (Zürich 1995).
- J. Renfrew, *Food and Cooking in Roman Britain* (London 1985).
- E. Riha & W.-B. Stern, *Die römischen Löffel aus Augst und Kaiseraugst. Archäologische und metallanalytische Untersuchungen*. *Forschungen in Augst* 5 (Augst 1982).
- J. Schibler & E. Schmid, *Tierknochenfunde als Schlüssel zur Geschichte der Wirtschaft, der Ernährung, des Handwerks und des sozialen Lebens in Augusta Raurica*. Augster Museumshefte 12 (Augst 1989).
- M. Wöhren & Chr. Schneider, *Die puls. Römische Getreidebrei*. Augster Museumshefte 14 (Augst 1995).
- K.-W. Weeber, *Alltag im Alten Rom, Ein Lexikon* (Zürich 1995) 9–11 (Abendessen), 123–128 (Gastmahl), 128–133 (Gaststätte) und 371–373 (Trinkgelage).
- K.-W. Weeber, *Die Weinkultur der Römer* (Zürich 1993).

Abbildungsnachweis

Bildabfolge von oben nach unten und von links nach rechts. Wenn nicht anders vermerkt, sind die Fotos von Ursi Schild, Römerstadt Augusta Raurica.

- S. 3 – Inszenierung im Römerhaus. Foto: R. de Versal, Paris.
– Nicht datiert. Ohne Inv. Foto: E. Schmid, Basel.
– Ca. 270 n. Chr. Ohne Inv.
– Um 50 n. Chr. Ohne Inv. Foto: Abt. für Wissenschaftliche Fotografie, Univ. Basel.
- S. 5 – Ca. 50–100 n. Chr. Foto: Abt. für Wissenschaftliche Fotografie, Univ. Basel.
– Inszenierung: Ursi Schild.
– Nicht datiert. Inv. 1951.494.
– 1. Jh. n. Chr. Grösste Höhe: 96 cm. Inv. (v. l. n. r.) 1912.308, 1912.286, 1906.571.
- S. 7 – 1. Jh. n. Chr. Nach N. Blanc/A. Nercessian 1992, 32 Abb. 28.
– 1. Jh. n. Chr. Nach N. Blanc/A. Nercessian 1992, 177 Abb. 223.
– 50–70 n. Chr. Höhe 13,2 cm. Inv. 1984.7653. Zeichnung: S. Fünfschilling, Römerstadt Augusta Raurica.
- S. 9 – 3. Jh. n. Chr. und modern. Fotos: E. Schmid, Basel, und H. Obrist, Römerstadt Augusta Raurica.
– 1. Jh. n. Chr. Nach N. Blanc/A. Nercessian 1992, 90 Abb. 116.
– Ca. 70–150 n. Chr. Höhe: 6,5 cm. Inv. 1984.16461.
- S. 11 – 1.–4. Jh. n. Chr. Höhe Eimer (ohne Henkel): 25 cm. Inv. (v. l. n. r.) 1960.6603, 1970.10256, 1978.9196, 1973.10271, 1976.10270, 1937.778, 1962.12283, 1946.405, 1967.9, 1976.10243, 1976.10243a.
– Ca. 50–100 n. Chr. Ohne Inv. Foto: Abt. für Wissenschaftliche Fotografie, Univ. Basel.
– Ca. 200–250 n. Chr. Höhe: 36 cm. Inv. 1974.10376.
- S. 13 – 1–3. Jh. n. Chr. Länge ovales Bronzetablett: 37 cm. Inv. Gefässe (v. l. n. r.) 1976.10246, 1976.10266, 1974.2431, 1991.02.C07612.7, 1967.10785, 1976.10239, 1965.580, 1966.4222, 1963.5830, 1973.11360, 1994.02.D04336.3, Inv. Löffel (v. l. n. r.) 1896.116, 1976.10278, 1952.205.
– Um 350 n. Chr. Länge 21 cm. Inv. 1962.21.
– Ca. 250–270 n. Chr. Höhe: 22 cm. Inv. 1983.9537.
- S. 15 – Inszenierung im Römerhaus. Foto: R. de Versal, Paris.
– Ca. 30–70 n. Chr. Länge: 6,4 cm. Inv. 1970.8366.
– 3.–4. Jh. n. Chr. Inv. Schnecken 1976.7180, Inv. Fischwirbel 1968.1674, 1977.2690.
- S. 17 – 1. Jh. n. Chr. Nach M. Grant, *Pompeji* (Mailand 1982) Abb. S. 107.
– Um 50 n. Chr. Länge: 13,3 cm. Inv. 1966.4175.
– 2. Jh. n. Chr. Nach N. Blanc/A. Nercessian 1992, 67 Abb. 81.
- S. 19 – Rekonstruktion nach Vorbildern in Pompeji und Herculaneum.
– Nicht datiert. Massstab 1 : 1. Inv. 1965.11188.
– 1. Jh. n. Chr. Nach K. Kraus & L. von Matt, *Pompeji und Herculaneum* (Köln 1973) 176 Abb. 222.



ISBN 3-7151-1023-6

A standard linear barcode representing the ISBN number 3-7151-1023-6.

9 783715 110233