

Zeitschrift: Ur-Schweiz : Mitteilungen zur Ur- und Frühgeschichte der Schweiz = La Suisse primitive : notices sur la préhistoire et l'archéologie suisses

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Urgeschichte

Band: 17 (1953)

Heft: 2

Artikel: Gallische Schinken und Würste

Autor: Laur-Belart, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1034539>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Fuchs, Dachs und Fischotter bis zu Eichhörnchen, Igel und Sumpfschildkröte; zugleich sind stein- und bronzezeitliche Jagdwaffen ausgestellt (Harpunen, Dolchklingen, Pfeil- und Lanzenspitzen, Bronzemesser und eine Anzahl rekonstruierter Stücke). Drei Kreisschemata zeigen, daß das Verhältnis der Jagd zu den Haustieren im neolithischen Pfahlbau Thun 82:18%, auf der bronzezeitlichen Bürg bei Spiez 11:89%, in der mittelalterlichen Feudalburg Oberwangen 25:75% war. Einige Mosaikbilder, Terra-sigillata- und Bronzefiguren weisen auf die römische Jagd und ihre Jagdhunde hin, umgeben von Waffen aus der ältern und jüngern Eisen- sowie aus der Alemannen- und Burgunderzeit.
W. Kuenzi

PTT-Museum

Die PTT-Verwaltung hat in ihrem Museum unter dem Titel «*Aus der Bernischen Verkehrsgeschichte*» eine kleine Ausstellung eröffnet, die eine Übersicht über die Verkehrsentwicklung speziell in bernischen Landen vermitteln soll. Dabei wurde das Altertum auch miteinbezogen. Zwar war es nicht möglich, eine Darstellung sicherer und wahrscheinlicher Verkehrswege der vorgeschichtlichen Zeit zu geben. Dagegen sind die Verhältnisse während der Periode der römischen Herrschaft behandelt worden.

Ausgehend von den Posten, die den Ausgangs- und Kernpunkt des Museums bilden, werden die römischen Transporte gezeigt, die die Schweiz berührten. Auf einer großen Tafel können die Kurse, die gemäß Urkunden und Funden im Westen und Osten die Schweiz durchzogen, verfolgt werden. Der Abguß eines römischen Meilensteines von Allmendingen, sowie originale und nachgeahmte römische Wachs-Schreibtäfelchen, samt Stiften und Siegelkapseln, die Reproduktion einer Peutinger-Tafel und Dokumente des Straßenbaues ergänzen diese kleine römische Schau.

Daran anschließend folgt eine Darstellung des Verkehrs- und Postwesens vom Mittelalter bis in die Neuzeit.
W. A. v. Salis

Gallische Schinken und Würste

Schon im Jahre 36 v. Chr. schrieb der Römer M. Terentius Varo in seinem Werk über die Landwirtschaft (II, 4, 10): «*Etiam nunc quotannis e Gallia apportantur pernae, tomacinae et taniacae et petasiones.*» «Nun werden auch Jahr für Jahr aus Gallien Schinken, Würste, Speck und Hammen eingeführt.» Gemeint ist natürlich: nach Rom. Und ebenso natürlich scheint mir, diese gallischen Fleischwaren könnten nur in geräuchertem Zustande so weit und in ein so heißes Land transportiert worden sein. Denn das Räuchern ist die einfachste und wohl altertümlichste Art, Fleisch zu konservieren.

So selbstverständlich das klingt, so wenig wissen wir über diese Kunst des Altertums. In keinem Lehrbuch der Archäologie oder Technologie findet man genauere Angaben über die gallorömische Fleischräucherei. Wir glauben, in Augst Anlagen, die diesem Zwecke dienten, entdeckt zu haben.

Im Sommer 1948 nahmen wir mit Hilfe eines internationalen Studentenzentrums die Ausgrabung eines Wohnquartiers der Römerstadt, die sog. Insula XXIII, in Angriff und hofften, dabei Aufschluß über das städtische Wohnhaus in unserer nördlichen Gegend zu erhalten (vgl. «U.-S.» 1948, S. 41 ff.). Dies war z.T. auch der Fall. Die unerwartete Zugabe aber bildeten zwei hallenartige Räume gegen die Straße, die Reste eigenartiger technischer Anlagen enthielten, wie sie bisher in der Literatur noch nicht bekannt gemacht worden waren. Mit Geld, das der Basler Arbeitsrapportfonds zur Verfügung stellte, forschten wir bis 1951 etappenweise weiter, mußten aber 1952 die Arbeit an dieser Stelle unterbrechen, weil der Bau moderner Wohnhäuser in der Insula XXIX rasches Eingreifen erforderte. Zu unserer Überraschung stießen wir aber auch hier auf die gleichen Einrichtungen.

Wie sehen diese Anlagen aus? Da ist zunächst eine ebenerdige Herdstelle, meist mit Tonplatten oder Ziegeln belegt, auf denen das Feuer brannte. Hinten ist sie durch eine halbkreisförmige Ziegelmauer von rund 90 cm Höhe eingefast, vorne öffnet sie sich in ihrer ganzen Breite und wird durch ein viereckiges,



Abb. 24. Augst, Insula XVI. Herdstelle aus Ziegeln, mit Pfostenstein.
(JB. SGU. 1952.)

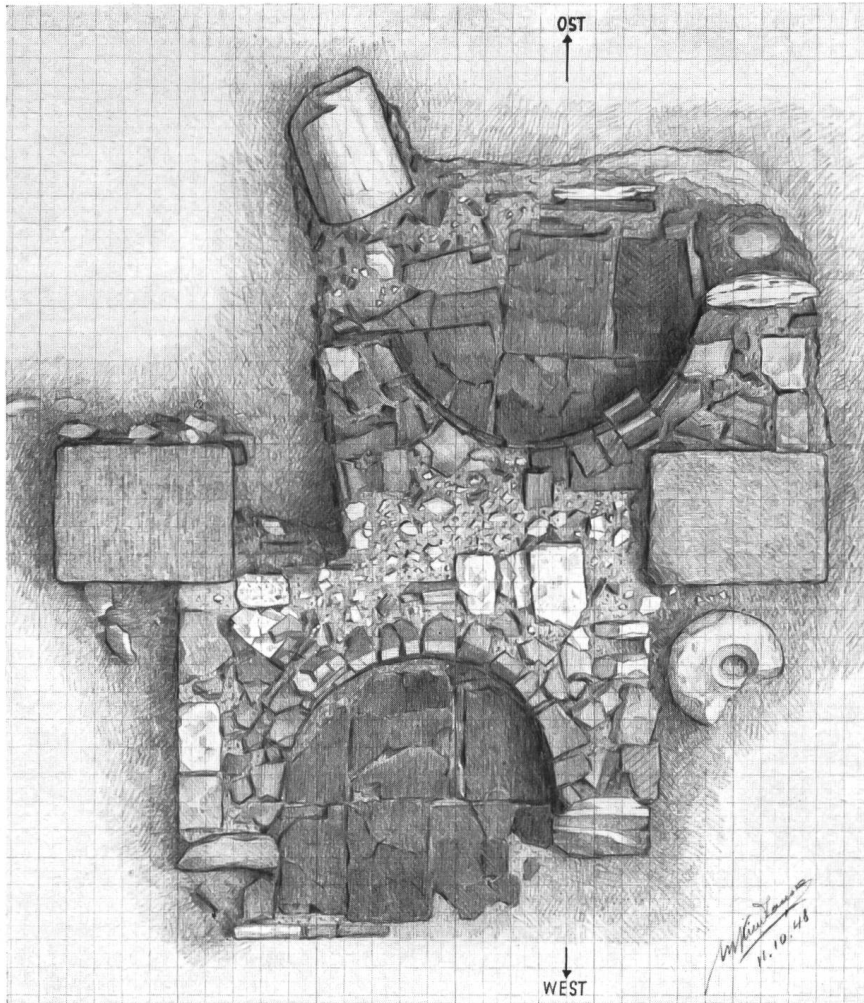


Abb. 25. Augst, Insula XXIII. Doppelherd.
(Stiftung Pro Augusta Raurica, Ausgrabungen in Augst 1948.)

plattenbelegtes Aschenplätzchen abgeschlossen. Meist sichern zwei senkrecht stehende Steinplatten die Wangen der Herdöffnung. Seitlich findet sich immer ein Stein mit kreisrunder Schale für einen drehbaren Pfosten, an dem offenbar ein Kessel hing. Die Herde können einzeln an der Wand stehen oder zu zweit nebeneinander oder Rücken an Rücken im freien Raum (Abb. 24/25). Bezeichnend für die Dauerhaftigkeit des hier betriebenen Gewerbes ist, daß unter den Herden meist Böden älterer Anlagen liegen, in einem Fall sogar ihrer sechs untereinander. War ein Herd baufällig geworden, wurde er bis auf die Bodenplatten abgebrochen und ein neuer aufgesetzt.

Wegleitend für die Zweckbestimmung der Herde ist eine zweite Art von Anlagen, die immer wieder zu finden sind. In den Ecken der Räume, und mit

Vorliebe direkt neben einem Herd, liegen die Reste von quadratischen Kammern aus Kalk- und Ziegelsteinen von 2 bis 2,5 m Seitenlänge. Die Wand gegen den Herd wird von einem Heizkanal durchbrochen, der bis in die Mitte der Kammer vordringt und dort abgeschlossen ist. Seine Wände sind in einer Höhe von 20 cm mit Löchern versehen, die aus zwei aufeinandergelegten Hohlziegeln gebildet sind (Abb. 26/27). Der Boden des Heizkanals ist durch Feuerwirkung so stark angegriffen, daß damit eine intensive und langdauernde Beheizung der Kammer zur Genüge bewiesen wird. Hitze und Rauch drangen also in gleichmäßiger Verteilung in die Kammer ein. Es kann sich um nichts anderes als um Räucherkammern handeln. Der Schluß liegt nahe, daß man über den Herden die Ware vorkochte, die nachher in den Rauch gehängt wurde. Welche Ware aber?

Bei der Ausgrabung haben wir sorgfältig auf Indizien für die Art des hier betriebenen Gewerbes geachtet. Die aschehaltige Erde um die Feuerstellen wurde mikroskopischen und chemischen Analysen unterworfen. Es fand sich nicht die geringste Spur von Industrieschlacke. Verarbeitung von Metall, Glas, Farbstoffen u. ä. hätte erkennbare Abfälle zurücklassen müssen. Dagegen fanden wir in Gruben zahlreiche Rinderhörner, und in der Nähe der Herde Mörsersteine, die zum Stoßen von Gewürzen gedient haben könnten; auch ein S-förmig



Abb. 26. Augst, Insula XXIX, 1952. Rest einer Räucherkammer mit Boden aus Tonplatten.
(Photo Laur.)

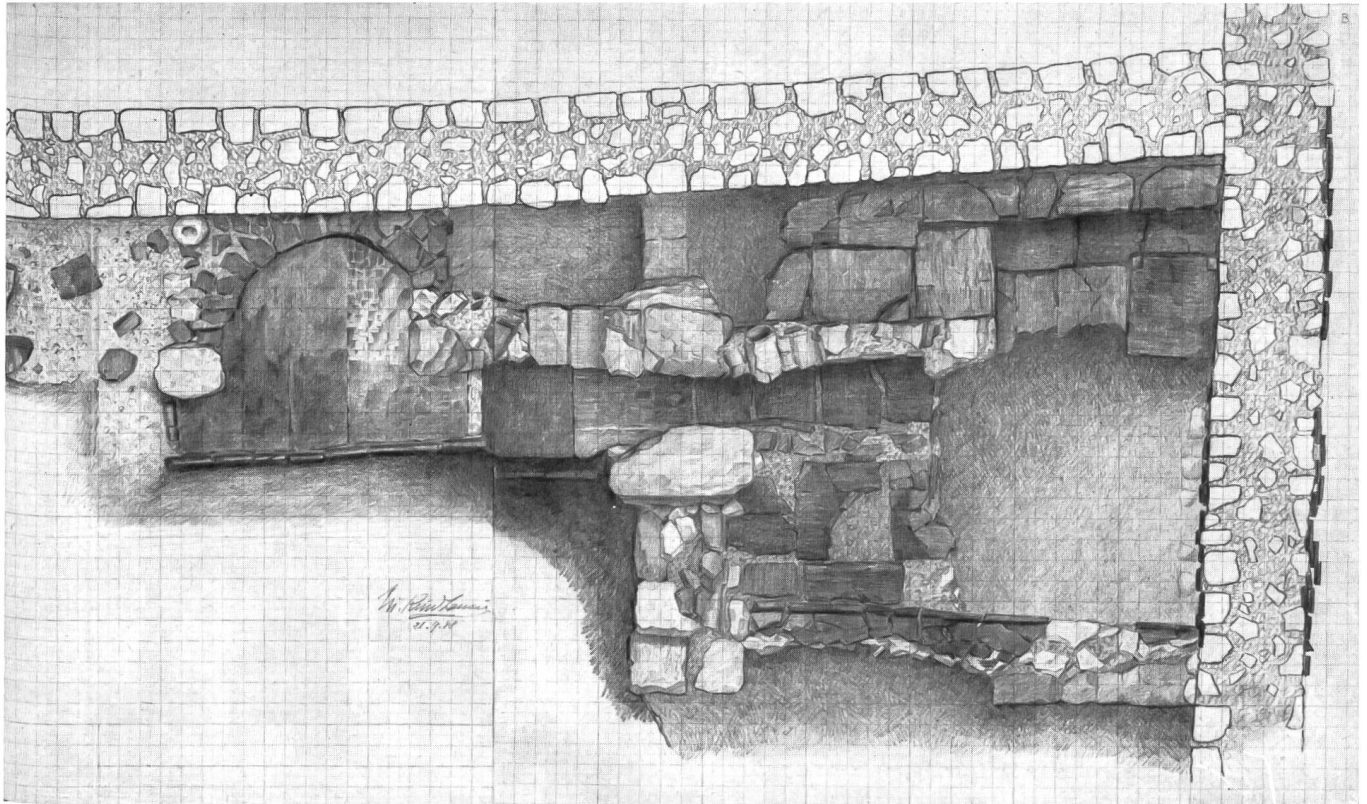


Abb. 27. Augst, Insula XXIII. Herd mit Räucherkammer; Aufnahme Kindhauser.
(Stiftung PAR; Ausgrabungen 1948.)

gebogener Fleischhaken aus Eisen kam zum Vorschein. Sehen wir uns bei den heutigen Gewerben um, so ist die Kombination von großem Kochkessel und Räucherkammer ein typisches Merkmal der Wursterei (Abb. 28). Die meisten Würste werden heute mehr oder weniger lang dem Rauch ausgesetzt, Schinken und Speck ohnehin, wie jedes Kind weiß. In einem bekannten Kochbuch des Caelius Apicius aus der Zeit des Kaisers Augustus steht folgendes Rezept für die sog. Iukanischen Würste: «Es wird Pfeffer gestoßen, Kümmel, tarentinische Wurz, Bitterkraut, Petersilie, Würze, Lorbeer, Fischsauce und dazu gehacktes Fleisch. Arbeite das Gemisch nochmals gut durch, versetze mit Fischsauce, mit ganzen Pfefferkörnern wegen des reichlichen Fettes und Nüssen. Fülle es in einen recht dünnen Darm – ,et sic ad fumam suspenditur‘, und so wird es in den Rauch gehängt»¹. Das Räuchern von Würsten zur Römerzeit wird hier also ausdrücklich bezeugt.

Ich stehe nicht an, die in Augst aufgefundenen Anlagen als Betriebe für die Fabrikation von Dauerfleischwaren zu deuten. Wie wir sie uns ergänzt etwa vorzustellen haben, zeigt Abb. 29.

¹ Diese Angaben entnehme ich dem amüsanten Buch von E. Lißner, *Wurstologia*, 2. Aufl. Frankfurt 1940.



Abb. 28. Moderne Wursterei (Laub AG., Kleinbasel). Links die Kochkessel, rechts die Räucherkammern.
(Photo Eidenbenz, Basel.)

Das Erstaunliche aber ist, daß wir nicht einen oder zwei solcher Herde gefunden haben, sondern gerade Dutzende. Abb. 30 gibt den Grundriß der im Stadtquartier 23 gefundenen Räume, mit den Herden, die etwa zu gleicher Zeit, d. h. im 3. Jahrhundert, in Betrieb waren. Ältere Herde sind weggelassen. Man erkennt in der Mitte des Quartiers einen U-förmigen Säulenhof, auf den die Türen der Wohnräume (W) führen, während die Gewerberäume (G) sich in breiten Toren auf die Straßen öffnen. Interessant ist ferner, daß in späterer Zeit alte Wohnräume in Werkstätten umgewandelt wurden, im 3. Jahrhundert der Wohnluxus also ab- und die Geschäftigkeit zunahm. Bis 1951 waren wir der Meinung, das Metzgergewerbe habe sich auf das Stadtquartier 23 konzentriert. Aber dann fanden wir in der benachbarten Insula 16 den auf Abb. 24 wiedergegebenen, ausgezeichnet erhaltenen Herd, und im Sommer 1952 in der Insula 29 gar zwei in der gleichen Art gebaute Räucherkammern (Abb. 26).

Zur Berechnung der Einwohnerzahl Augustas haben wir noch zu wenig Anhaltspunkte. Aber es ist ausgeschlossen, daß in einer Stadt, die rund 50 gleichgroße Stadtquartiere umfaßt, 3 davon allein für die Fleischversorgung der Stadt gearbeitet haben. Aus dieser Überlegung dürfen wir wohl den Schluß ziehen, daß in August geräucherte Fleischwaren im Großen für den Export hergestellt

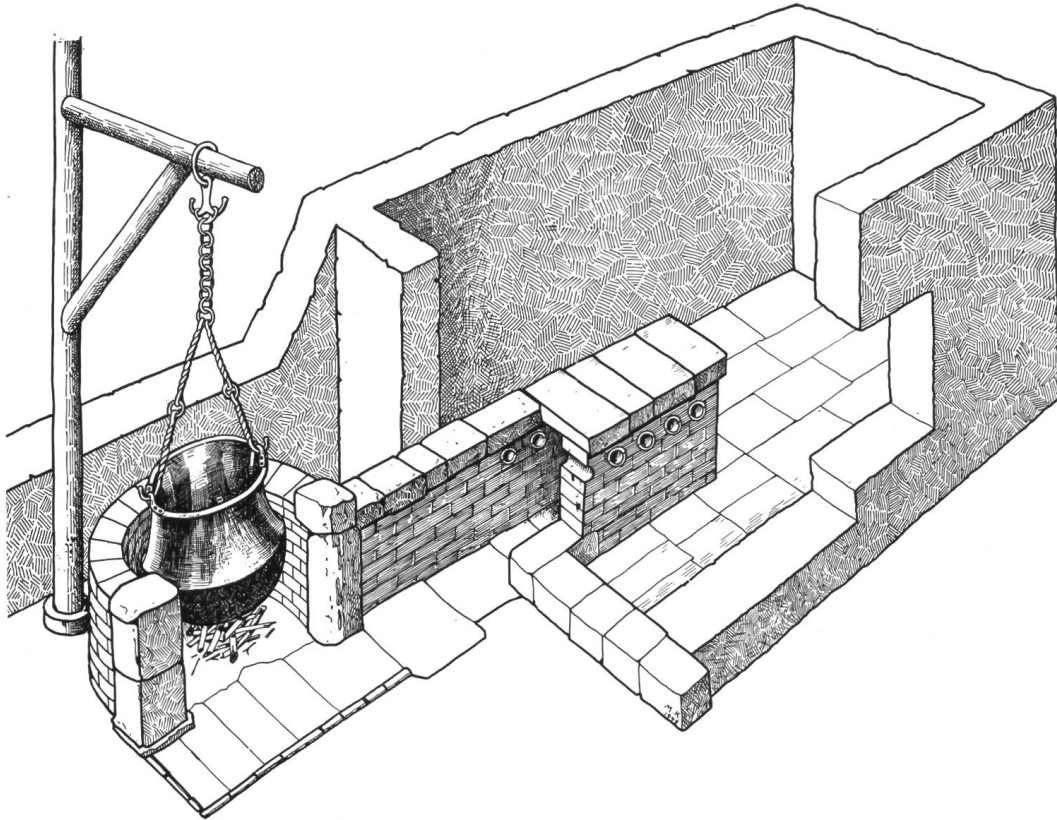


Abb. 29. Römische Wursterei. Rekonstruktionsversuch nach Abb. 27.
(Stiftung PAR, Ausgrabung 1948.)

worden sind. Augst ist zwar eine römische Stadt, liegt aber in Gallien. Unsere Entdeckungen zeigen also, daß die in Gallien besonders entwickelte Kunst der Fleischräucherei auch unter römischer Herrschaft weiter betrieben, ja ausgebaut und industriell ausgewertet wurde.

Weitere Fragen melden sich, die eine Antwort erheischen: Wie weit dehnten sich diese Fleischsiedereien in der Stadt aus, d. h. welchen Prozentsatz des Wirtschaftslebens der Stadt machten sie aus? Gab es andere Quartiere, in denen andere Gewerbe ähnlich großzügig organisiert waren? Woher wurde das Vieh bezogen, wohin die Ware geliefert? Der Schluß liegt nahe, daß die vielen Gutshöfe, deren Spuren im östlichen Jura immer wieder gefunden werden und die viel Gelände umfaßten, das sich für den Ackerbau nicht eignete, besonders auf die Viehzucht eingestellt waren. Es wäre deshalb wünschenswert, wenn einmal auch der Ökonomieteil einer solchen Villa ausgegraben würde, und nicht nur das Hauptgebäude wie in Gelterkinden, Hölstein und Munzach, damit man diesen wirtschaftsgeschichtlichen Fragen weiter nachgehen könnte.

R. Laur-Belart

NEUSATZSTRASSE

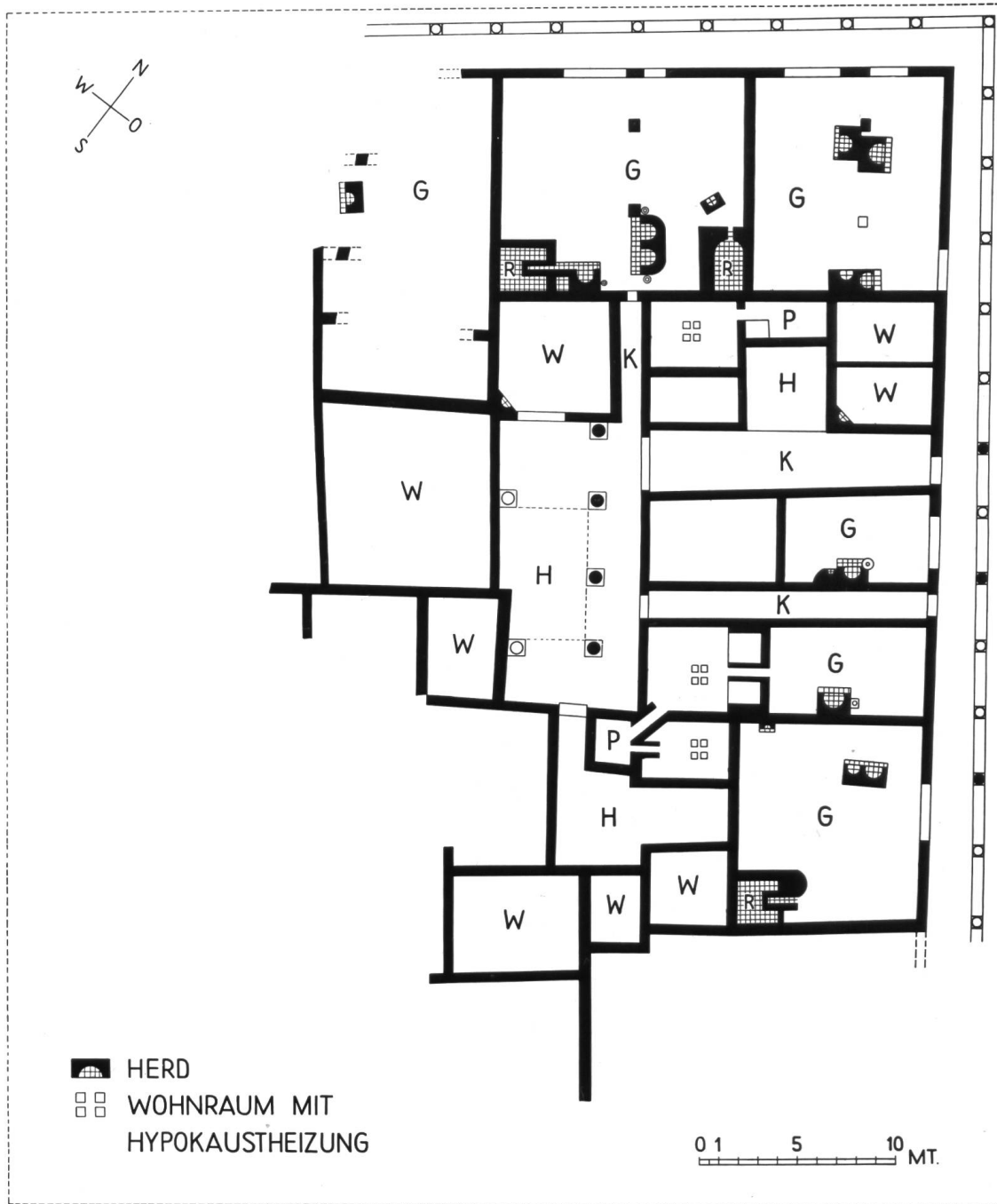


Abb. 30. Augst, Insula XXIII, Ausgrabungen 1948-51, überarbeiteter Grundriß.
 W = Wohnraum, G = Gewerberaum, H = Hof, P = Präfurnium, K = Korridor,
 R = Räucherzimmer. (R. L.-B., Inst. Urg.)