

Zeitschrift: Surseer Schriften. Geschichte und Gegenwart
Herausgeber: Stadtarchiv Sursee
Band: 6 (2003)

Artikel: Der Vicus Sursee : eine römische Kleinstadt zwischen Mittelland und Alpen. Erste Einblicke und Resultate
Autor: Fetz, Hermann / Meyer-Freuler, Christine / Gerig, Jasmin
Kapitel: Alltag im römischen Sursee
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1055035>

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: 29.03.2025

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

Alltag im römischen Sursee

Tracht und Schmuck

Wie sich die Bevölkerung von Sursee gekleidet hat, wissen wir nur indirekt auf Grund von Trachtbestandteilen, welche während der Ausgrabungen zum Vorschein gekommen sind. Textilien haben sich nicht erhalten. Eine Rekonstruktion der Bekleidung ist deshalb nur möglich mit der Kenntnis von Bildnissen Verstorbener auf Grabsteinen. Der Grabstein des Schiffers Blussus und seiner Frau Menimane aus Mainz zeigt exemplarisch, dass die ins römische Reich eingegliederten Völker grösstenteils ihre einheimische Tracht beibehielten (Abb. 38). Im 1. Jahrhundert, in der Zeit, als Sursee sich langsam zu einer stadtähnlichen Siedlung entwickelte, trugen die Frauen nach herkömmlicher keltischer Sitte über einem leinenen oder wollenen Unterhemd eine Tunika, die Männer ebenfalls eine oder mehrere tunikaartige Hemden, welche bis zu den Knien reichten. Wenn es draussen kalt oder regnerisch war, wurde von Gross und Klein ein warmer Kapuzenmantel (*cucullus*) getragen, dazu wollene Socken oder Kniestrümpfe. Da es sich bei den einzelnen Kleidungsstücken um lose Stoffteile handelte, mussten sie mit Fibeln, einer Art Sicherheitsnadeln, festgemacht werden. Fibeln waren ursprünglich ein fester Bestandteil der keltischen Kultur und wurden in römischer Zeit nach und nach technisch perfektioniert (Abb. 39), d.h., aus der Fibel mit Nadelfederung wurde die Scharnierfibel entwickelt, welche einfacher zu reparieren war. In Sursee wurde davon eine ganze Reihe gefunden, für welche sich Vergleiche in der Nordschweiz, im Rheingebiet, in den nördlichen Provinzen und zum Teil auch in Britannien finden. Es sind einfache, schmucklose Fibeln, Fibeln in Form von Tieren oder mit raffinierten Verzierungen, z.B. mit Einlagen von Glaspasten, Email oder Niello (Abb. 41). Die schmucken Fibeln wurden eher als Broschen verwendet, da sie zu klein waren als Gewandhaften. Dies hängt damit zusammen, dass die Kleider mit der Zeit mehr genäht wurden und keiner Schliessen mehr bedurften.

Als Schuhwerk dienten im Sommer Sandalen, im Winter Holzschuhe oder genagelte Lederschuhe. Von letzteren haben sich vor dem St. Georgs-Schulhaus in der so genannten Rinne Schuhnägel erhalten. In der St. Georg-Strasse 2 fand man zudem auch im Feuchtboden Leder-teile, welche zu Schuhen gehören könnten, doch müssen diese zuerst im Fachlabor genauer untersucht werden (Abb. 40).



Abb. 38 Grabstein des wohlhabenden Schiffers Blussus und seiner Frau Menimane aus Mainz in einheimisch-keltischer Tracht.



Abb. 39 Sursee, Käppelmatte. Einfache, eingliedrige Spiralfibel in spätkeltischer Tradition aus dem 1. Jh. n. Chr., Bronze. Länge: ca. 6cm.



Abb. 40 Genagelter Lederschuh aus Vindonissa (Windisch bei Brugg AG).

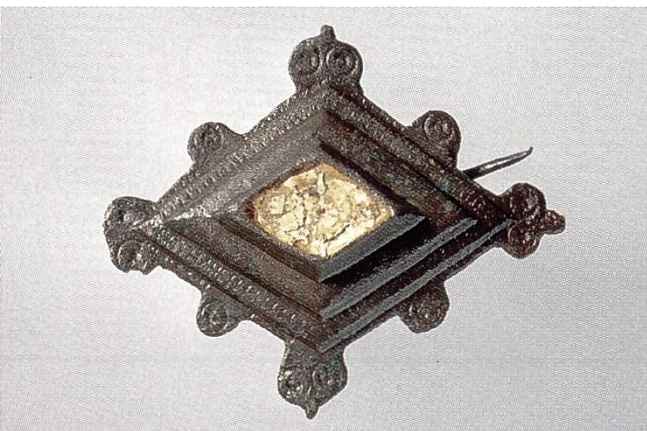
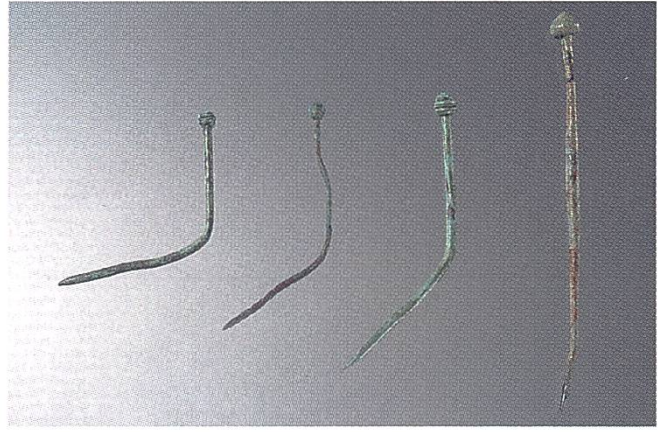


Abb. 41 Sursee, Käppel-
matte. Auswahl von
Schmuckfibeln aus dem
1. und 2. Jh. n. Chr.
Reste eingelegerter Glas-
paste sind sichtbar. Die
Scheibenfibel rechts
unten, ist mit Einlagen
von Millefioriplättchen
verziert. Zur Herstellung
von Millefiori-Email wer-
den verschiedenfarbige
dünne Glasplättchen in
ausgesparte Leerräume
eingeschmolzen.
Längen: zwischen 3,5
und 5 cm.

Die stadtrömische Tracht mit Toga und Tunika für die Männer und Untergewand mit Tunika für die Frauen wurde wohl in den Provinzen selten getragen, weil sie für den Alltag sehr unpraktisch und vor allem städtischen Beamten und reichen römischen Bürgern bei offiziellen Amtshandlungen vorbehalten war.

Die Haartracht richtete sich nach den damaligen Modeströmungen, welche vom Kaiserhaus in Rom ausgingen. Zwar gab es damals noch keine Modejournale, doch konnte man sich z.B. an den Bildnissen des jeweiligen Kaisers und seiner Gemahlin auf den Münzen informieren und die Frisuren entsprechend nachahmen (Abb. 42).

Kurzhaarfrisuren für Frauen gab es damals nicht, nur gelockte oder aufgesteckte Haare in vielerlei Varianten, welche mit verschiede-



nen Haarnadeln festgemacht werden mussten. Von solchen haben sich in Sursee etliche in einfacher Ausführung aus Bein und Bronze erhalten (Abb. 43). Zum Kämmen dienten einfache oder doppel-seitige Kämme, ähnlich den unserigen heute.

Im Gegensatz zu den Fibeln, welche sich je nach Typ auf bestimmte ehemals keltische Regionen nördlich der Alpen beschränken, wirkt der Schmuck, den die Surseerinnen getragen haben, sehr römisch. Die Art der Fingerringe, Halsketten, Ohrringe und kleinen Anhänger geht auf stadtrömische Vorbilder zurück, welche in den Provinzen kopiert wurden. Goldschmuck ist uns wie durch ein Wunder in Form von Blechfolienfragmenten und Drahtkettengliedern überliefert (Abb. 44).

Doch muss man davon ausgehen, dass Edelmetallschmuck wie Gold und Silber in der Regel zu kostspielig war und sich die Frauen mehr mit billigerem Schmuck aus Bronze, Glas, Bein oder Kiesel-keramik begnügt haben, ähnlich unserem heutigem Modeschmuck (Abb. 45). Ringe mit Gemmen, d. h. gravierte Steine, ähnlich unsern heutigen Siegelringen, wurden von Frauen und Männern getra-gen (Abb. 46). Die Männer brauchten die Siegelringe gelegentlich auch zum Versiegeln der Schreibtäfelchen. Oft wurde mit dem Schmucktragen auch die Absicht verbunden, Böses abzuwehren, z.B. mit mondsichelförmigen Anhängern (*lunulae*) oder solchen in Glöckchenform (Abb. 47).

Abb. 42 Sursee, Käppel-matte. Münzbild der Kaiserin Faustina II. Faustina die Jüngere war die Tochter des Kaisers Antoninus Pius und die Gattin des Kaisers Marc Aurel. Das Haar ist mit einem Diadem verziert und im Nacken kunstvoll zu einem Chignon frisiert.

Abb. 43 Sursee, Käppel-matte. Haarnadeln zum Feststecken von kunst-vollen Frisuren. Länge: ca. 5,5–6,5 cm.

Abb. 44 Sursee, Käppel-matte. Dünnes Gold-blech und zierliche Bestandteile aus Gold für Schmuckkette. Länge: ca. 3 cm.

Abb. 45 Sursee, Käppel-matte. Zierliche Kette mit weissen, opaken Glasperlen und Verbin-dungsgliedern aus Bronze.



Abb. 46 Sursee, Käppelmatte. Geschnittener Stein (sog. Gemme) aus Karneol (Chalcedon), der ursprünglich in einem Fingerring eingelegt war. Er zeigt einen Satyr, einen Gefährten im Gefolge des Gottes Bacchus, der auf dem Bauch liegend sich ausruht, in der einen Hand eine Panflöte (Syrinx), in der andern den Hirtenstab, das wirre Haar mit einem Efeukranz gebündelt. Hinter ihm ist ein Früchte tragender Baum angedeutet, wohl ein Olivenbaum. Die ländliche Szene ist auf kleinstem Raum sehr präzise geschnitten und verrät das Können eines geübten Steinschneiders. Länge: ca. 1 cm.

Abb. 47 Sursee, Käppelmatte. Anhänger in der Form einer Mondsichel und eines Glöckchens aus Bronze. Höhe: Glöckchen ca. 1,2 cm; Mondsichel ca. 2cm.



Medizin und Hygiene

Über die Tätigkeit von Ärzten oder Heilpraktikern in Sursee wissen wir noch gar nichts. Chirurgische Instrumente wie Skalpelle, Wundhaken, Nadeln, Zangen oder Specula für die Gynäkologie, wie sie beispielsweise in der römischen Stadt Augst zum Vorschein gekommen sind, fehlen einstweilen. Es ist aber anzunehmen, dass es im *vicus* Leute gab, welche in der Medizin ausgebildet waren und auch kleinere Eingriffe durchführen konnten, so z.B. blutende Gefässe abbinden, Mandeln schneiden oder schröpfen. In der Heilkunde war aber auch ein grosses Wissen über die Wirkung von Heilkräutern vorhanden, welches wir nur aus literarischen Zeugnissen, aber kaum archäologisch nachweisen können. In jede Haushaltung gehörte damals wie heute ein Grundausrüstung für die einfache Hygiene. Zu dieser gehörten Ohrlöffelchen aus Bein oder Bronze, eine antike Version der modernen Wattestäbchen, Pinzetten und Sonden (Abb. 48 und 49).

Alle drei Instrumente waren so beschaffen, dass sie multifunktional eingesetzt werden konnten. Das Ohrlöffelchen diente nicht nur zum Reinigen der Ohren, sondern auch zur Entnahme von Salben und Parfum aus Fläschchen und Dosen sowie zur Wundbehandlung. Die Sonde konnte ähnlich eingesetzt werden; mit dem olivensteinartigen Ende konnten zudem Ingredienzien zu Salben vermischt werden oder mit einem Stoffstückchen umwickelt die Augenmaquillage entfernt werden.

Essen und Trinken in vorrömischer und römischer Zeit

Seitdem die Archäozoologie und Archäobotanik voll integrierter Bestandteil archäologischer Untersuchungen und Auswertungen ist, ist unser Wissen über die Umwelt der damaligen Menschen, über Ackerbau und Viehzucht sehr bereichert worden. Auf Grund der pflanzlichen Reste und Tierknochen in Siedlungen können aus-

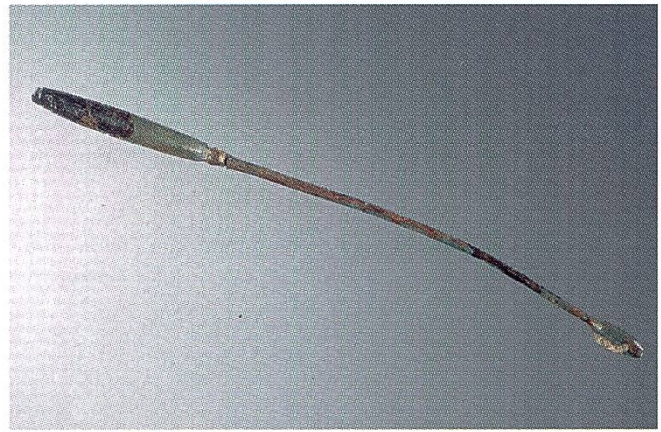


Abb. 48 Sursee, Käppel-
matte. Zur Hygiene
gehörten in römischer
Zeit Ohrlöffelchen, mit
welchen man nicht nur
die Ohren putzen, son-
dern auch Ingredienzen
aus Behältern entneh-
men konnte. Die zwei
abgebildeten Exemplare
sind aus Bronze.
Länge: ca. 9 cm.

serdem sehr viele Erkenntnisse über die Nahrungsmittel, deren Zubereitung und die Vorratshaltung gewonnen werden. In vor-römischer Zeit war der Speisezettel der einheimischen Bevölkerung verhältnismässig einfach: Gerste, Hirse und Hülsenfrüchte waren Bestandteile währschafter Eintopfgerichte, Brot wurde mit verschiedenen Weizensorten wie Emmer, Dinkel und Hafer zubereitet, Leindotter und Lein lieferten das einheimische Öl. Das Rind war nicht nur der grösster Fleischlieferant, sondern diente auch als Zugtier von Pflug und Wagen. Aus der Milch von Ziege und Schaf wurde Käse hergestellt. Der Konsum von Schweinefleisch war im Unterschied zur römischen Zeit noch nicht so bedeutend. Wildtiere wurden mässig viel gejagt, und auch der Genuss von Nüssen und Wildfrüchten ist nachgewiesen.

Abb. 49 Sursee, Käppel-
matte. Bronzene Sonden
konnten zur Herstellung
von Salben oder zur
Wundbehandlung ein-
gesetzt werden.
Länge: ca. 14,5 cm.

Der Kontakt der keltischen Bevölkerung mit den Mittelmeerkulturen bereits in den letzten vorchristlichen Jahrhunderten brachten zu der vertrauten Ernährungsgrundlage einige Neuerungen mit sich. An vorderster Stelle steht der Wein, der aus Italien in grossen, zweihenkligen Verpackungsbehältern, sogenannte Amphoren, entweder über die Alpenpässe transportiert oder über die Rhone flussaufwärts nach Norden verschifft wurde. Mit dem Einbezug der Schweiz ins Imperium Romanum wurde das Nahrungsangebot zusehends vielfältiger, indem vermehrt Luxusprodukte aus fernen Ländern importiert und auch neue Obst- und Gemüsesorten eingeführt wurden. An verschiedenen Schweizer Fundorten wurden bis heute Feigen, Datteln, Oliven, Mandeln, Honigmelonen, Kürbisse, Pinien, Pistazien, Granatäpfel, Austern, Mittelmeermakrelen und exotische Gewürze wie Pfeffer und Safran nachgewiesen. Man muss aber davon ausgehen, dass sich nur eine kaufkräftige Oberschicht solch teure Produkte leisten konnte.

Nach wie vor – und das wird auch für die romanisierte Bevölkerung von Sursee gegolten haben – blieben Getreide und Hülsenfrüchte die Grundnahrungsmittel. Für die Zubereitung des täglichen *puls*, einer Art Getreidebrei, waren nach wie vor (Spelz-)Gerste und Hirse wichtig. Dazu wurde das Getreide zuerst gedarrt (geröstet), nach Bedarf entspelzt und auf einer Rotationsmühle von Hand gemahlen (Abb. 50).

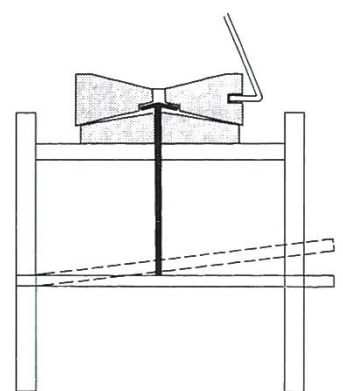
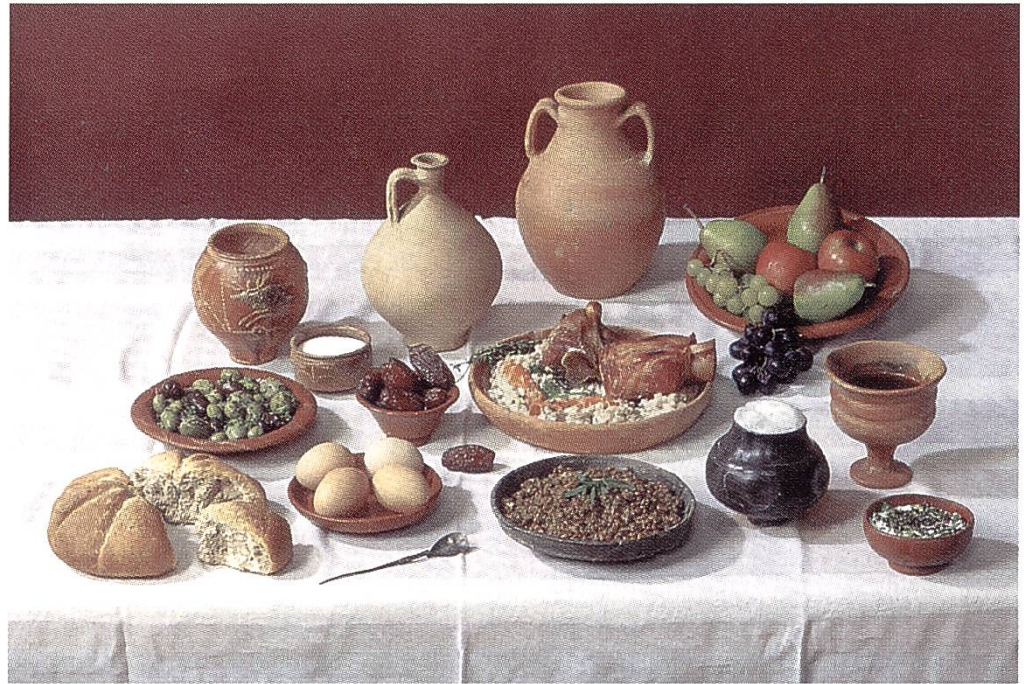


Abb. 50 Schema einer
römischen Handmühle.
Auch in Sursee, Käppel-
matte, sind Fragmente
von Mühlsteinen gefun-
den worden.

Abb. 51 So kann man sich einen gedeckten Tisch in römischer Zeit vorstellen... Teller und Platten zum Auftragen der Speisen sowie Kelch und Krüge sind in der mediterranen Tradition verwurzelt, während Becher (hinten links) zu den einheimisch-keltischen Gefäßformen gehören.



Aus der «Kochkunst» des Apicius (Rezept Nr. 170):
Schweinsvossen mit Aprikosen

(minutal ex praecoquis)

Gib Öl, Fischsauce (*liquamen*) und Wein in einen Topf, schneide Eschalotten hinein und füge gekochtes Schweinsvossen hinzu. Wenn all dies gekocht hat, stampfe im Mörser Pfeffer, Kümmel, getrocknete Minze und Dill, giesse Honig, Fischsauce (*liquamen*), süssen Kochwein (*passum*), etwas Essig und etwas Schweinebrühe hinzu und verrühre dies. Giesse diese Sauce in den Topf mit dem Schweinefleisch und gib entsteinte Aprikosen dazu. Bringe dies zum Kochen und lasse es kochen, bis es gar ist. Binde das Gericht mit Teigkrümeln (oder Maizena). Bestreue mit Pfeffer und serviere.

Für die Eintöpfe waren auch Fenchel, Mangold, Kohl und Sellerie beliebt. In den von Apicius überlieferten Kochrezepten (*de re coquinaria*) nimmt das Schweinefleisch die grösste Bedeutung ein. Dies kann mit der Auswertung der Tierknochen an römischen Fundplätzen in der Schweiz bestätigt werden. Aus den Forschungen resultiert auch die Erkenntnis, dass das Schwein nur zu Konsumzwecken gehalten wurde, während das Rind vorerst nur als Arbeitstier gebraucht und erst im fortgeschrittenen Alter, wenn es bereits zäh war, geschlachtet und verzehrt wurde. Schaf und Ziege spielten wie das Haushuhn als Fleischlieferanten eine untergeordnete Rolle.

Fische bereicherten zweifellos auch den Speisezettel. Der Fund einiger kleiner Angelhaken mit Widerhaken zeigt, dass der Fischfang

in und um Sursee eine gewisse Rolle gespielt hat (Abb. 52). Solange aber die in der Ausgrabung geborgenen Erdproben nicht geschlämmt und ausgewertet worden sind, kann über die damals heimischen Fischarten des Sempachersees und der Sure noch keine Auskunft gegeben werden. Auf Grund von Vergleichen könnte es sich vor allem um Balchen, See- und Bachforellen, verschiedene Arten aus der Familie der Karpfenartigen und möglicherweise um Hechte gehandelt haben.

Käse und Quark wurde nach wie vor aus Ziegen- und Schafmilch hergestellt und frisch konsumiert oder in Formen gepresst und mit Salz haltbar gemacht. Butter war nicht bekannt als Nahrungsmittel, sondern diente nur medizinischen Zwecken.

Neben Wasser wurde in ländlichen Gegenden sicher auch Milch konsumiert, aber auch *posca*, ein erfrischendes Getränk aus Essig oder saurem Wein und Wasser. Aus der Gerste wurde auch Bier gebraut, doch ohne den damals unbekanntenen Hopfen war es weniger haltbar und schmeckte leicht säuerlich. Wein war, wie bereits angetönt, das beliebteste Getränk in römischer Zeit. Die bekanntesten Weine wurden in Italien, Spanien, Griechenland und Gallien produziert, mit Zusätzen von Harz, Teer, Meerwasser und Kalkmineralien haltbar gemacht und in Fässern und Amphoren transportiert. Allerdings trank man den Wein nie unverdünnt wie heute, sondern setzte Gewürze oder Honig (*mulsum*) zu und mischte Wasser im Verhältnis 1:3 bei.

Ein Gradmesser für die veränderte Ernährung im Verlaufe der römischen Epoche zeigt sich im Gebrauch der Fischsauce, welche aus zerkleinerten, in Salz eingelegten und fermentierten Fischen aus dem Mittelmeer (z.B. Makrelen) produziert wurde und zum Würzen der Speisen diente. Sie ist am besten vergleichbar mit derjenigen der heutigen thailändischen Küche (*nuoc-mâm*).

Sie trug verschiedene Namen: *garum*, *liquamen* oder *muria* und wurde in verschiedenen Qualitäten vor allem in Süds Spanien produziert, in Amphoren abgefüllt und in den Norden transportiert. Wie gross der Anteil der Fischsauce im Vergleich zu andern in Amphoren importierten Nahrungsmitteln wie Olivenöl und Wein in Sursee war, kann beim derzeitigen Stand der Forschung nicht gesagt werden. Immerhin fällt bei einer groben Übersicht des Keramikmaterials auf, dass Amphoren für Olivenöl am häufigsten vorkamen und Olivenöl wahrscheinlich die grösste Bedeutung hatte (Abb. 53).

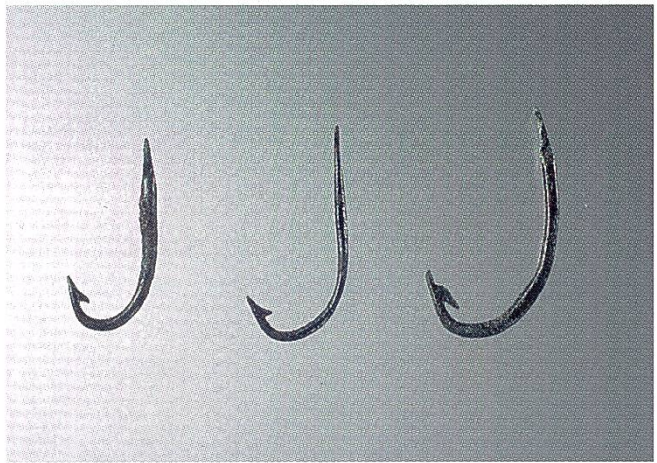


Abb. 52 Sursee, Käppelmatte. Angelhaken mit Widerhaken aus Bronze. Grösse: 1,9–2,2 cm.

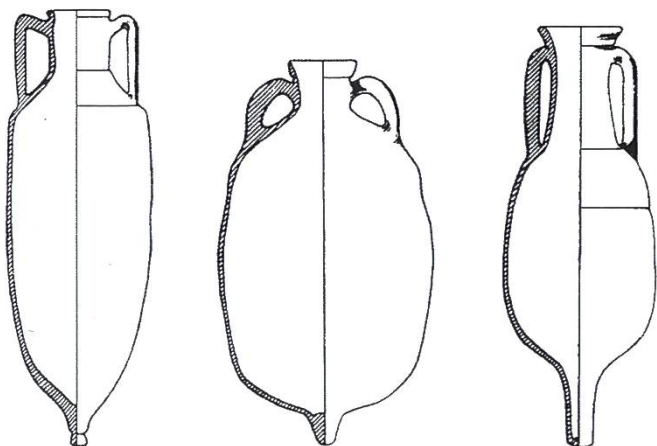


Abb. 53 Die Hauptformen der Amphoren: Weinamphore, Olivenölamphore und Fischsauceamphore. Die bauchigen Olivenölbehälter hatten ein Fassungsvermögen von etwa 70–80 l.

Küche

In den ausgegrabenen Häusern in Sursee wurde keine Herdstelle gefunden. Wahrscheinlich haben sich die Herdstellen nicht mehr erhalten, weil auch die Böden, auf denen sie gelegen haben, zerstört sind. Die zahlreichen Kochtöpfe, aber auch das Tafelgeschirr im Siedlungsschutt weisen aber indirekt darauf hin, dass in den Häusern nicht nur gewerkt, sondern auch gewohnt, gekocht und gegessen wurde. Angesichts der schlechten Erhaltungsbedingungen der Baustrukturen können wir auch nicht genau herausfinden, wo sich die verschiedenen Werk- und Wohnbereiche befanden. Wir wissen auch nicht, ob Küche und Esszimmer voneinander abgetrennt waren oder ob es sich um Wohnküchen handelte. Sicherlich wurden in den Küchen und Kellern Nahrungsmittel gelagert, welche man zuvor durch Harzen, Trocknen, Einsalzen und Räuchern haltbar gemacht hatte. Dass in Sursee selbst solche Vorrichtungen vorhanden waren, wissen wir seit der Bergung der Darre, in welcher wohl auch Würste und Fische geräuchert werden konnten (Abb. 64).

Abb. 54 Sursee, Käppel-
matte. Grautonige
Töpferofenware aus
dem Töpferofen (vgl.
Abb. 63) in spät-
keltischer Tradition:
Charakteristisch dafür
sind der graue Ton und
die tonnenartigen For-
men mit eingezogenem
Boden.
Höhe der Gefässe:
ca. 25 cm.

Abb. 55 Sursee, Käppel-
matte. Becher mit
schwarz glänzendem
Überzug, wohl Import
aus dem Rheinland.
Höhe. ca. 14 cm.

Geschirr und Besteck

Mit den veränderten Essgewohnheiten lässt sich auch eine zusätzliche Bereicherung des Geschirrraushaltes erkennen. Zu den traditionellen Formen Schale, Topf, Tonne und Flasche, entweder helltonig und streifenbemalt oder grautonig (Abb. 54), treten nun neue Gefässformen, welche im mediterranen Formengut wurzeln. Kannen und Krüge dienten – oft mit einer wasserabdichtenden Harzschicht versehen – zum Einschenken von Wein, Most, Saft und Wasser. Platten und Schüsseln wurden zum Anrichten von Speisen, Teller und Schälchen verschiedener Grössen für Beikost und Saucen benutzt. Dieses Geschirr war Teil des römischen Tafelservices, welches im ganzen Imperium Romanum in verschiedenen Qualitäten fabriziert wurde und Terra Sigillata genannt wird. Es besteht aus fein geschlammtem rotem Ton mit rot glänzendem Überzug und wurde in solchen Mengen produziert, dass es für alle Bevöl-





Abb. 56 Sursee, Käppel-
matte. Aus Mittel- und
Ostgallien importiertes
Tafelgeschirr, sog. Terra
Sigillata: Schälchen und
Schüssel mit Reliefverzie-
rung. (2. Jh. n. Chr.) Die
reliefverzierten Gefässe
gehörten zu den kost-
barsten Produkten dieser
Gattung. Sie wurden in
einem Tonmodell (Negati-
vform), in welches
zuvor mit einzelnen
Stempeln (Punzen)
dekorative Muster und
Figuren in die Innen-
wand eingepresst wur-
den, nachgeformt und
gebrannt.
Durchmesser der Schale
rechts: 25 cm

kerungsschichten erschwinglich war (Abb. 56). Zum Trinken benützte man vorzugsweise Becher (Abb. 55), vielleicht auch Schälchen, so wie dies heute noch im Tessin der Fall ist. Wenn auch das meiste Geschirr aus Ton bestand, so gab es daneben auch solches aus Holz, Glas oder Metall. Alle drei Materialien sind eher selten: Holz bleibt uns selten erhalten, Glas gehört bereits zu den teureren Werkstoffen und ist im Erdreich weniger gut auffindbar als Keramik, und Metall wurde meist wieder eingeschmolzen, so dass oft nur kleine Teile überliefert sind. Zu den Neuerungen der römischen Küche gehörte auch die Reibschüssel, eine massive Schüssel mit Ausguss und gerauter Innenseite, in welcher mit einem Holzstößel Teig geknetet und gemischt, aromatische Kräuter und Körner zerrieben oder Käsegerichte zubereitet wurden (Abb. 57). Besteck gab es in römischer Zeit nur ganz beschränkt. Normalerweise wurde mit den Fingern gegessen oder mit einem Löffel, mit dessen einem, zugespitztem Ende die Speisen aufgespiesst werden konnten (Abb. 58). Messer wurden nur in der Küche zum Schneiden von Gemüse und zum Zerkleinern von Fleisch in mundgerechte Stücke benützt; Gabeln gibt es nachweislich erst seit dem 16./17. Jahrhundert.

Abb. 57 Sursee, Käppel-
matte. Die Reibschale
mit Ausguss und aufge-
rauter Innenseite ist eine
typisch mediterrane
Form, welche die einhei-
mische keltische Bevöl-
kerung vorher nicht ge-
kannt hatte.
Durchmesser: ca. 25 cm

Abb. 58 Sursee, Käppel-
matte. In römischer Zeit
war der Löffel das wich-
tigste Besteckteil. Grosse
Löffel mit ovaler Laffe
waren vor allem zum
Essen von Suppen oder
Eintopfgerichten ge-
dacht. Länge: ca. 5,7 cm.





Abb. 59 Sursee, Käppelmatte. Fragment einer Schüssel aus Terra Sigillata. Der Ausschnitt zeigt einen Gladiator der schweren Gladiatorenklasse (*thrax*) mit grossem Helm und geschwungenem Kamm griechischer Art, hohen Beinschienen und Oberschenkelbandagen, kleinem Schild und Krumschwert. Sein Gegner war fast immer *murillo*, ein Gladiator mit grossem Schild und ungeschützten Beinen. Darstellungen von Gladiatorenkämpfen und Tierhetzen waren ein beliebtes Thema auf Bilderschüsseln.

Spiel und Spass

Zur offiziellen Freizeitunterhaltung gehörten in römischer Zeit nicht nur das Badevergnügen, sondern auch Theateraufführungen, Tierhetzen und Gladiatorenkämpfe (Abb. 59). In der langgestreckten Rundbahn (*circus*) fanden zudem Wagenrennen statt. Auch in der Schweiz sind in den ehemals grösseren römischen Städten wie z.B. Augst, Lenzburg, Bern, Avenches, Lausanne, Nyon und Martigny Theater und Amphitheater erbaut worden. Ein Teil von ihnen ist noch so gut erhalten, dass heute noch im Sommer Opern aufgeführt werden oder Jazzsessions stattfinden können. Es ist aber kaum wahrscheinlich, dass man in Sursee jemals solch grosse Anlagen finden wird. Hingegen hatte die Bevölkerung von Sursee Spass an Brett- und Würfelspielen, welchen sie zu Hause oder in den Wirtshäusern frönten. Spielsteine sind zwar an allen römischen Fundorten geborgen worden, doch da die dazu gehörigen Spielregeln nirgends überliefert worden sind, wissen wir nur wenig über den vorgeschriebenen Spielverlauf (Abb. 60).



Abb. 61 Sursee, Käppelmatte. Schreibgriffel (*stilus*) aus Eisen zum Einritzen von Mitteilungen auf Wachs. Luxuriöse Ausführung mit eingelassener Drahtumwicklung aus Bronze an beiden Enden. Die abgewetzte Spitze könnte auf fleissigen Gebrauch schliessen lassen, der Schabteil am andern Ende ist teilweise abgebrochen.
Länge: ca. 9,5 cm.

Schreiben und Lesen

Nur ein kleiner Teil der römischen Bevölkerung konnte schreiben und lesen. In Sursee zeugen vereinzelt zum Vorschein gekommene Schreibstifte von der Schreibkunst der Bewohner. Es sind Schreibgeräte mit einem spitzen Ende zum Einritzen der Botschaft in die Wachsschicht eines Holztäfelchens und einem flachen, spatelförmigen Ende zum Ausstreichen derselben (Abb. 61).

Die Holztäfelchen wurden zusammengeklappt, umschnürt und versiegelt (Abb. 62). Dazu benützte man einen Siegelring. Zumeist erhalten sich vom Schreibgerät nur die Schreibstifte und die Siegelkapseln. Die Holztäfelchen vermodern, sofern sie nicht unter günstigen Bedingungen im Boden konserviert bleiben. Aus dem Schutthügel des Legionslagers von Vindonissa (Windisch b. Brugg) wurden über 600 Fragmente geborgen, von denen gegen 70 entziffert werden konnten. Im Gegensatz zu den gemeisselten Inschriften auf Stein ist die Schrift schwer leserlich, da es sich um eine uns

wenig geläufige Kursivschrift handelt. Diese Kritzeleien, ähnlich einem Notizzettel, waren persönliche Briefbotschaften, welche nur auf uns gekommen sind, weil der Metallstift durch die dünne Wachs- schicht in die darunter liegende Holztafel eindrang.

Gewerbe und Handel – Eine Klein- stadt mit «lokaler» Zentrumsfunktion

Gewerbe

In römischer Zeit war die landwirtschaft- liche und handwerkliche Güterproduktion zwischen Gutshöfen und städtischen Sied- lungen – von wenigen Ausnahmen abge- sehen – ziemlich klar getrennt. Gutsbetrieben waren zwar oft klei- nere Werkstätten angegliedert, die allerdings vorwiegend Gerä- schaften für den Eigengebrauch herstellten bzw. für den Landbau benötigte Werkzeuge reparierten. Bei den einzigen nicht land- wirtschaftlichen Produktionsstätten, die gelegentlich in Gutshöfen anzutreffen waren, handelte es sich um Ziegelbrenn- und Töpfer- öfen (z.B. Triengen, Murhubel). Sie waren wahrscheinlich wegen des grossen Tonbedarfs in der Nähe der Tonlagerstätten im länd- lichen Gebiet angelegt worden. Der Markt für diese kleinen Ziege- leien dürfte allerdings im Grossen und Ganzen ein regionaler gewe- sen sein. Als Ausnahmen sind in diesem Zusammenhang verschie- dene spezialisierte gutshofartige Anlagen anzuführen, die z.B. im Schiffsbau oder in der Mülsteinproduktion tätig waren. Derartige Betriebe sind auf Schweizer Gebiet vor allem aus der Westschweiz bekannt geworden, und es ist zu vermuten, dass sie ihre Güter auch für einen sehr grossräumigen, überregionalen Markt herge- stellt haben. Diese Betriebe besaßen jedoch in unserer Gegend als Arbeitsplätze der Menschen, die hier lebten, keine Bedeutung. Die Ausgrabungen im Umfeld der Käppelmatte und der ehemali- gen Meierei erbrachten neben den vielen Funden, die auf relativ weit reichende Handelsverbindungen schliessen lassen, auch zahl- reiche Hinweise auf kleinere Gewerbe- und Handwerkerbetriebe, die in diesem Teil der römischen Siedlung gelegen sind. Die Ein- richtungen befanden sich einerseits in den Hinterhöfen der Häu- ser südlich der Strasse, andererseits am Westufer der Sure.

Der Töpferofen

Eine kurze Grabungsetappe in der Schmiedgasse im Sommer 2001 hatte das Ziel, ein bereits aus früheren Grabungskampagnen bekanntes Steingebäude genauer zu untersuchen. Überraschen-

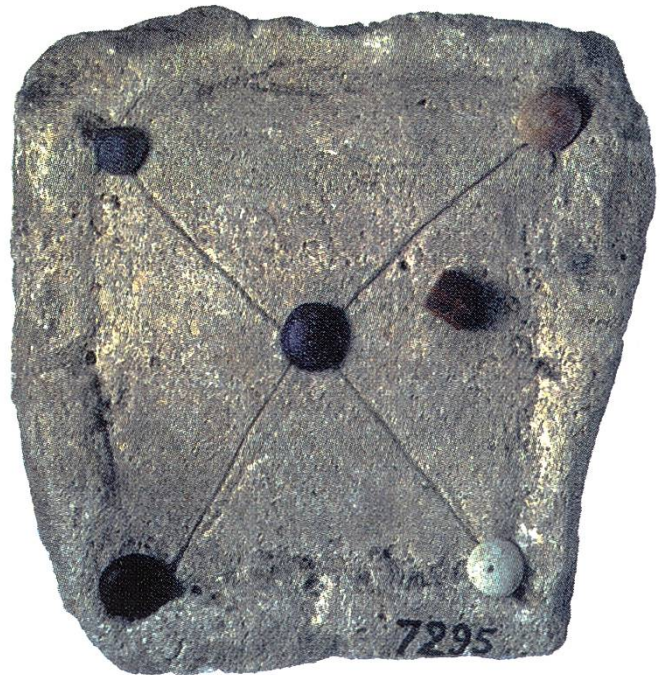


Abb. 60 Spielbrett aus Ziegelfragment mit Spielsteinen und Würfeln. Vindonissa (Windisch bei Brugg).

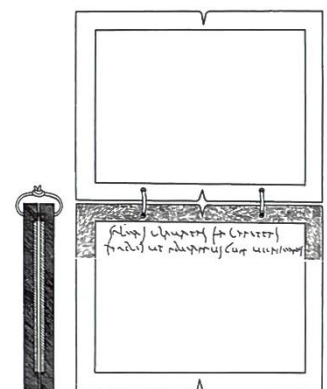


Abb. 62 Schreibtäfel- chen aus Holz. Die Innenseite war mit einer Wachs- schicht bezogen, auf die mit einem Schreibgriffel Buchsta- ben eingeritzt wurden. Der fertige Brief wurde mit einer Schnur zusam- mengebunden und oft auch versiegelt.