

Die Schüsseln zeigen ein sogenanntes „pilzförmiges Profil“, d.h. der verdickte Rand springt innen und außen weit vor. Diese Randbildung kommt frühestens gegen Ende des 2. Jahrhunderts auf und läuft bis ins 4. weiter. Außerdem fanden sich in der Grube kleine Keramikbruchstücke, die beim Ausschachten und Zufüllen hineingeraten sein müssen. Sie gehören größtenteils zu Gefäßformen, deren frühestes Auftreten Ende des 2. bis Anfang des 3. Jahrhunderts datiert und die dann weiter hergestellt wurden. Ihr gemeinsames Vorkommen in der Mengener Grube erlaubt eine Einordnung des gesamten Fundkomplexes in das 3. Jahrhundert. Ein Zusammenhang mit den Alamanneneinfällen dieser Zeit ist also für Mengen nicht mehr nur eine bloße Vermutung.

Literatur:

G. Kraft, Vorgeschichtliche Besiedlung im Breisgau, Bad. Fundberichte 1, 1925–28, 352 ff.

I. Jensen

Die Reibschale von Mannheim-Wallstadt. Einführung in die „Römische Küche“ für Besucher des Reiß-Museums in Mannheim.

Im Jahre 1972 wurden beim Bau der Tennisanlage zwischen Mannheim-Wallstadt und Mannheim-Vogelstang die Reste einer römischen Hütte entdeckt und im Auftrage des Landesdenkmalamtes Baden-Württemberg von Mitarbeitern des Städtischen Reiß-Museums Mannheim ausgegraben. Außer römischen Scherben wurde ein vollständig erhaltener Tondeckel neben einer auf dem Kopf stehenden Reibschale aus Ton gefunden (Abb. 1). Letztere ist auf der Drehscheibe hergestellt, ihr größter Durchmesser beträgt 26 cm (Abb. 2). Die Schale ist bis auf eine ausgebrochene Stelle am Rand vollständig erhalten. Der Rand ist verdickt und mit einer kragenartigen Leiste (Kragenrand) versehen, die es ermöglicht, die Schale fest im Griff zu halten. Die Gefäßwand ist kräftig, der breite Boden sichert dem Gefäß einen festen Stand. Die rötliche Oberfläche – Hinweis auf einen oxydierenden Brand – war ehemals an Rand und Ausguß durch rote Bemalung verstärkt, von der Reste erhalten sind. Die Innenseite des Gefäßes ist mit einem harten, rauhen Steinchenbelag versehen (Abb. 3). Nach der Klassifizierung der Reibschalen von Erich Gose gehört das Wallstadter Stück dem Typ 457 an, der an das Ende des 1. und an den Beginn des 2. Jh. n. Chr. datiert wird.

Bei Ausgrabungen römischer Fundstellen gehören Reibschalen zu den häufig entdeckten Gegenständen. Ihre Brauchbarkeit für die zeitliche Einordnung römischer Schichten ist allerdings gering, da die Form des zweckgebundenen Gefäßes sich im Laufe der Zeit nur langsam änderte. War die Reibschale auch nur ein einfaches Küchengefäß, so hat sie doch einen bemerkenswerten kulturgeschichtlichen Hintergrund, dessen Erhellung wir Dietwulf Baatz verdanken, dem Direktor des Saalburgmuseums und des römischen Kastells, das zu Beginn dieses Jahrhunderts wiedererrichtet wurde. Seine Ausführungen sind leider an entlegener Stelle publiziert; die folgenden Bemerkungen zur Reibschale beruhen daher zum größten Teil auf seinen Ergebnissen.

Das römische Gefäß, das wir heute „Reibschale“ nennen, hieß lateinisch „mortarium“ was auf deutsch mit „Mörser“ wiedergegeben werden kann. Ein nicht vollständig erhaltenes Graffito (Einritzung) – „morta...“ – auf dem Rand einer Reibschale aus dem Kastell Pfünz in Bayern beweist, daß mit diesem Begriff tatsächlich eine Reibschale gemeint ist. Die Bezeichnung war bei den Römern allerdings nicht auf die tönernen Reibschale beschränkt, sondern umfaßte auch den steinernen oder metallenen Mörser, wobei Unterschiede in Größe und Material der

„mortaria“ verschiedene Verwendungszwecke bedingten. Die von Dietwulf Baatz wieder aufgenommene Deutung des „mortarium“ aus Ton klang bereits im Jahre 1826 an. Der Forscher Dorow stellte nämlich in seinem Werk „Römische Altertümer in und um Neuwied am Rhein“ fest: „... diese Gefäße haben alsdann wahrscheinlich zu Reibschalen für Flüssigkeiten gedient; die in den Boden eingebrannten Steinchen führen auf diese Vermutung ...“.

Spätere Forscher sahen den Verwendungszweck der Reibschale im Mischen und Kneten von Teig und in der Zubereitung von Käse, eine Annahme, die durch Schriftquellen nicht zu belegen ist. Die Untersuchungen von Dietwulf Baatz berücksichtigen schriftliche und archäologische Quellen und schließen praktische Versuche zur Funktion der Reibschale mit ein. Er schloß aus Wendungen wie „mortaria terere (zerreiben)“ und „mortaria fricare (reiben)“ im Zusammenhang mit Speisezubereitung, daß die Reibschale zum Reiben und Rühren verschiedener Zutaten benutzt wurde, wobei die Zugabe und Verarbeitung von Gewürzen und Kräutern eine entscheidende Rolle spielte. Die auf diese Weise hergestellten, pikant gewürzten Speisen waren von teig- oder cremetiger Beschaffenheit oder wurden je nach Zugabe von Flüssigkeit zu mehr oder weniger dünnflüssigen Soßen. Letztere wurden mittels des Ausgusses aus der Reibschale entfernt.



Abb. 1: Mannheim-Wallstadt, Auf den Ried; Fdst. 61; Deckel und Reibschale in Fundlage. Aufnahme Geil, Reiß-Museum

Das scheinbare Fehlen von Stößeln – pistilla genannt – im römischen Fundgut, die für den Gebrauch der Reibschale unerlässlich sind, hat zur Kritik an der Deutung von Dietwulf Baatz geführt. Man kennt Stößel aus Stein, die allenfalls für steinerne mortaria brauchbar waren. Die Verwendung eines steinernen Stößels für eine tönernerne Reibschale hätte mit Sicherheit den Effekt erzielt, der bei einer Reibschale von der Saalburg sichtbar wird. Der Boden der Tonschale wurde durch unsachgemäße Behandlung durchgestoßen und anschließend mit einem großen Stück Blei geflickt, so daß das Gefäß wieder verwendbar wurde – eine bei den heutigen Gesundheitsbestimmungen unmögliche Maßnahme. Für tönernerne Reibschalen muß mit Stößeln aus vergänglichem Material, nämlich aus Holz, gerechnet werden. Die Fundlücke konnte durch einen Brunnenfund auf der Saalburg geschlossen werden: In der Feuchtigkeit des Brunnens blieb ein hölzerner Stößel aus römischer Zeit erhalten. Die Theorie von Baatz wird zudem durch Abnutzungsspuren auf der Innenseite von Reibschalen gestützt, die offensichtlich durch die Arbeit mit dem kreisenden Stößel entstanden sind.

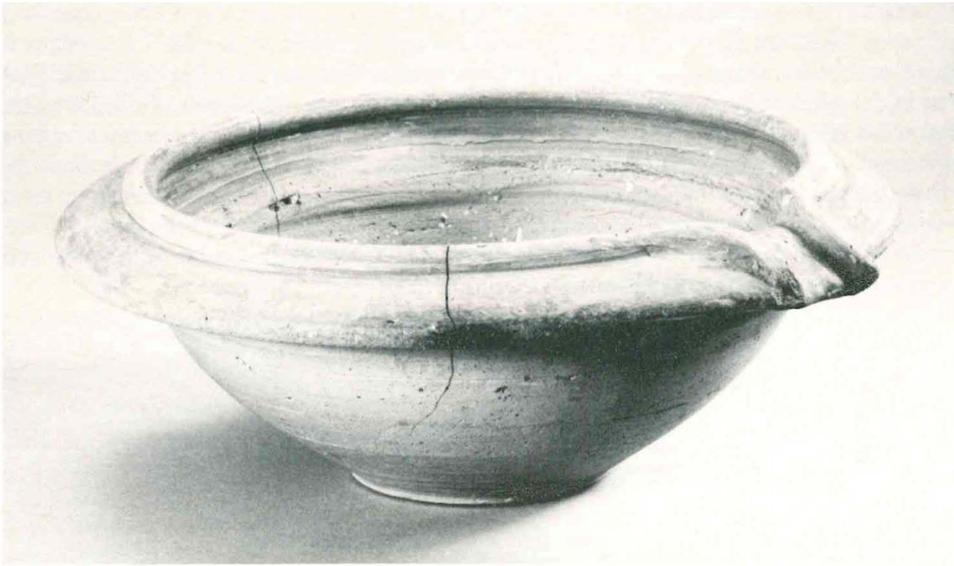


Abb. 2: Mannheim-Wallstadt, Auf den Ried; Fdst. 61; Reibschale.

Abb. 3: Mannheim-Wallstadt, Auf den Ried; Fdst. 61; Reibschale, Aufsicht.
Aufnahmen Meirer, Reiß-Museum

Bei den Römern war das tönernerne *mortarium* zum Reiben und Anrühren von Würzsoßen und pikanten Gerichten im 2. Jh. v. Chr. allgemein bekannt. Sie übernahmen die Reibschale von den Griechen, bei denen sie seit dem 5. Jh. v. Chr. überall in Gebrauch war. Die Vorformen führen in das westliche und südliche Kleinasien, wo die Griechen im Zuge der Gründung von Handelsstädten die Reibschale und die damit verbundene Speisesitte kennenlernten und im griechischen Mutterland einführten. Von Kleinasien her über Griechenland wurde die Reibschale und die damit verbundene Herstellung von Würzsoßen und pikanten Gerichten unter römischem Einfluß in Mitteleuropa verbreitet, dessen Völkern der Gebrauch von Gewürzen und Kräutern, die aus der heutigen Küche nicht mehr wegzudenken sind, bis zum Eindringen der Römer weitgehend unbekannt war.

Eine bildliche Darstellung auf der Igeler Säule, einem Grabmal des 3. Jh. n. Chr., gefunden in der Nähe von Trier, zeigt die Benutzung einer Reibschale. Auf dem Ostfries ist eine Küchenszene dargestellt: Mitten in der Küche steht ein Diener an einem Tisch, auf dem sich eine Reibschale befindet; er packt sie kräftig mit der Linken am breiten Rand, mit der rechten Hand rührt oder reibt er in der Schale. Für die Ausstellung „Regensburg zur Römerzeit“ im Jahre 1979 wurde eine römische Küche rekonstruiert, in der die Reibschale mit dem zum Reiben und Rühren erforderlichen Holzstößel an einem zentralen Platz stand.

Die Kenntnis von Speisen der gehobenen römischen Küche gewinnen wir aus einer Sammlung uns erhaltener römischer Rezepte, die dem zur Zeit der Kaiser Augustus und Tiberius lebenden berühmten Schwelger, Feinschmecker und Erfinder extravaganter Gerichte mit Namen Apicius zugeschrieben wird. Von ihm heißt es, daß er Selbstmord beging, nachdem sein Vermögen soweit zusammengeschrumpft war, daß er fürchtete, seinen gewohnten aufwendigen Lebensstil nicht mehr beibehalten zu können. Unter dem Namen des Apicius ist vermutlich im 4. Jh. n. Chr. diese nach Themen geordnete Sammlung römischer Kochrezepte aus verschiedenen Zeiten von einem gewissen Caelius unter dem Titel „*De arte coquinaria*“ oder „Über die römische Kochkunst“ herausgegeben worden. Die Schrift, die den besten Einblick in die hochentwickelte Kochkunst der römischen Kaiserzeit gewährt, umfaßt 10 Bücher mit fast 500 Rezepten. Wörter und Wendungen beweisen, daß die feine römische Kochkunst auf griechischem Vorbild beruht. In seiner Anlage ist das Werk das Muster aller späteren Kochbücher geworden.

Abb. 4: Römisches Terra Sigillata-Service. Aufnahme Meirer, Reiß-Museum



Die ältesten uns erhaltenen Handschriften des Kochbuchs, das unter dem Namen des Apicius überliefert ist, sind in Klöstern des 9. Jhs. geschrieben. Im Laufe der Zeit wurden Rezepte hinzugefügt oder weggelassen, so daß nach einer Untersuchung von Edward Brandt nur noch etwa drei Fünftel des Werkes, das wir besitzen, aus dem ursprünglichen Bestand der Apicius-Bücher stammen. Die Erstausgabe des Kochbuchs wurde im Jahre 1498 gedruckt und erschien in Mailand. Seither hat es zahlreiche Textausgaben und Übersetzungen gegeben. Die letzte deutsche Übersetzung stammt aus dem Jahre 1976. Das handliche Taschenbuch von Elisabeth Alföldi-Rosenbaum und Babara Flower enthält eine Auswahl von Rezepten aus dem Kochbuch des Apicius mit Hinweisen für die praktische Ausführung und Angaben über Zutaten, die ersatzweise für nicht mehr erhältliche römische Zutaten verwendbar sind.

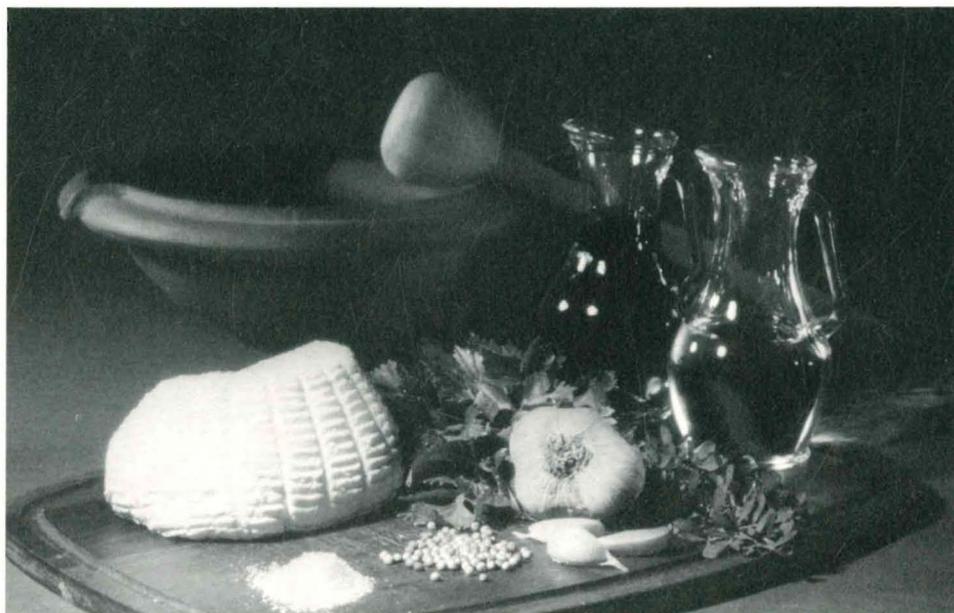


Abb. 5: Zutaten für das „moretum“: Knoblauch, Koriander (Körner), Sellerieblätter, Raute, Käse, Salz, Öl, Essig. Aufnahme Meirer, Reiß-Museum

In der römischen Rezeptsammlung haben die pikanten, in Reibschalen hergestellten Würzsoßen ein besonderes Gewicht. Sie wurden bei den Römern in kleinen Näpfen serviert, von denen zwei – acetabulum und paropsis genannt – zu einem Gedeck gehörten. Der dritte Bestandteil des Gedeckes – der Teller, catillus genannt – diente zum Vorlegen von festen Speisen wie Brot, Fleisch, Fisch oder Gemüse, die in die Soßen getunkt und mit den Fingern gegessen wurden (Abb. 4). Die altrömische Kochkunst wird zunehmend von der modernen Gastronomie entdeckt. So kann der Besucher des Archäologischen Parks in Xanten in der „taberna 2000“ römische Gerichte zu sich nehmen oder sich in Trier angesichts des Doms ein Menü nach Apicius zusammenstellen.

Durch meine Vorliebe für die Gebrauchsgegenstände des antiken Alltags wurde ich schon bald auch auf die Reibschale aufmerksam. Der von Dietwulf Baatz durch archäologische, schriftliche und bildliche Quellen erhellte kulturgeschichtliche Hintergrund dieses einfachen Küchengerätes, kombiniert mit praktischen Versuchen fand mein Interesse, so daß ich das Gefäß im Rahmen der „Mannheimer Museumsabende“ im Jahre 1981 in einem Kurzvortrag vorstellte. Die Reibschale, verbunden mit einem so alltäglichen und wichtigen Thema wie „Essen“ sowie der Reiz kulinarischer Genüsse vergangener Zeiten fanden beim Publikum großen Anklang.

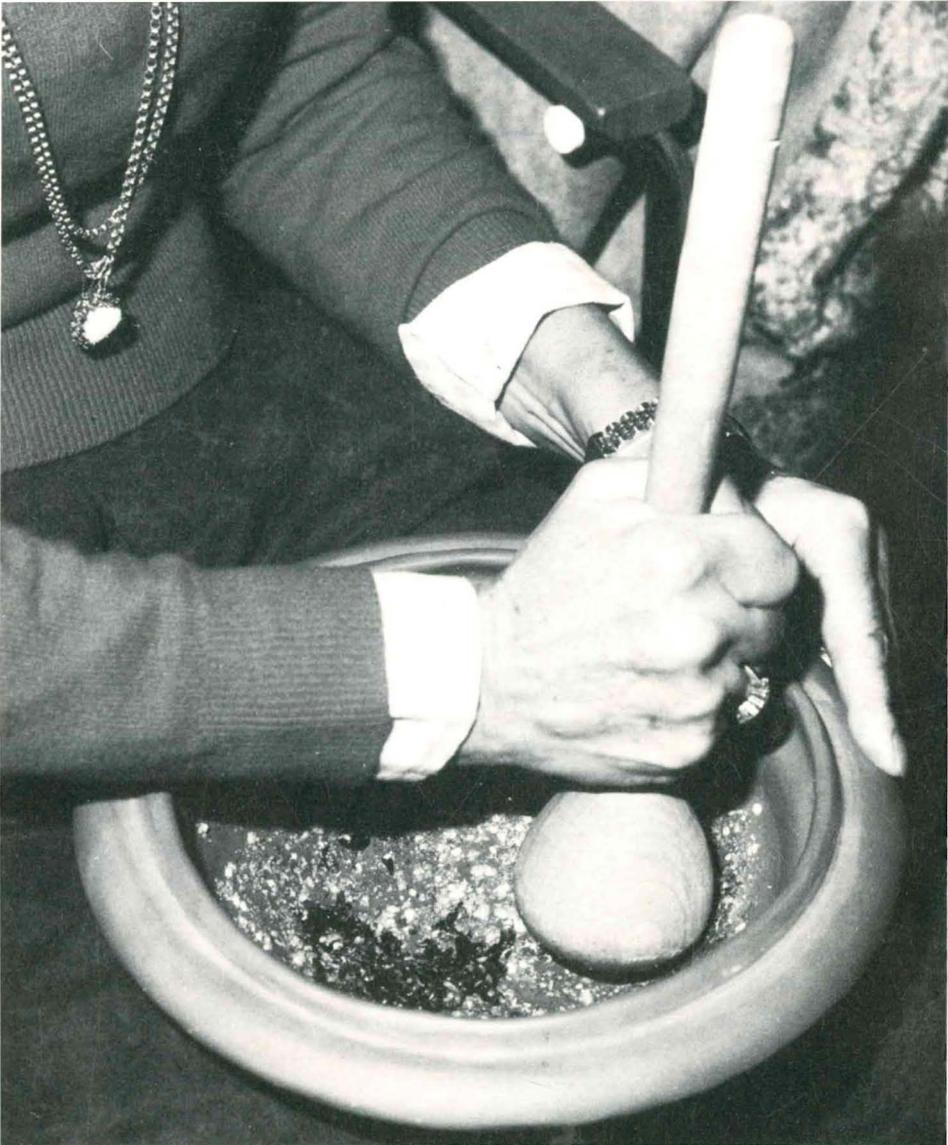


Abb. 6: Zerreiben der Kräuter in der Reibschale. Aufnahme Meirer, Reiß-Museum

Für eine öffentliche Führung über die „Römische Küche“ baute ich das Thema aus. Weitere Veranstaltungen mit Jugendlichen- und Erwachsenengruppen folgten. Dabei spielte sich folgender Ablauf ein: Auf die Erläuterung von Küchengeräten und -gefäßen in der archäologischen Schausammlung des Reiß-Museums folgen Hinweise auf die Spuren der Antike in unserem Alltag, hier insbesondere Beispiele aus der modernen Werbung für Nahrungs- und Genußmittel (dies könnte durch einen späteren Beitrag erläutert werden). Anschließend wird von den Teilnehmern der Veranstaltung – eine Gruppe sollte nicht mehr als 25 Personen umfassen – ein Gericht in einer Reibschale zubereitet und verzehrt. Als Gefäß dient dabei eine Tonnachbildung der Reibschale von Mannheim-Wallstadt, die von Herrn Mössinger, Restaurator der Archäologischen Sammlungen, angefertigt wurde; ein Holzstößel läßt sich in einem

Haushaltswarengeschäft erstehen. Für die Zubereitung eignet sich ein rustikales Kräuterkäsegericht, „moretum“ genannt, dessen Bezeichnung von „mortarium“ abzuleiten ist. Die Herstellung erfordert einen verhältnismäßig geringen Aufwand. Dieser Punkt ist wichtig für eine auf Wiederholung angelegte Veranstaltung, da dem Museum geeignete Räumlichkeiten für Gruppenarbeit fehlen. Benötigt werden neben Reibschale und Stößel lediglich ein Tisch, Sitzgelegenheiten und die Zutaten, deren nicht allzu hohe Kosten (pro Person 1,00 DM) auf die Teilnehmer umgelegt werden.



Abb. 7: Vermengen von Kräutern und Käse in der Reibschale. Aufnahme Meirer, Reiß-Museum

Die Zutaten und die Herstellung des Kräuterkäsegerichtes in einem – allerdings steinernen – mortarium werden anschaulich in einem lateinischen Gedicht beschrieben, das wohl in der frühen römischen Kaiserzeit entstanden ist. Die Übersetzung des Gedichtes in modernes Deutsch von Dietwulf Baatz, dem ich für die Erlaubnis zur Veröffentlichung danke, ist diesem Artikel beigelegt. Es schildert sehr anschaulich den Tagesbeginn eines Bauern, der sich vor dem Gang auf das Feld die Verpflegung für den Tag zubereitet. Als Zutaten werden genannt: Knoblauch, Koriander, Sellerieblätter, Rauten, Käse, Salz, Öl und Essig (anstelle von grünem Koriander werden Korianderkörner zerrieben, als Käse wird Schafkäse verwendet) (Abb. 5). Das Gericht läßt sich vielfach variieren, indem man frische Kräuter je nach Jahreszeit verwendet; als Beilage wird Brot gereicht. Französische Kräuter-Frischkäse der heutigen Zeit sind als Nachfahren des antiken „moretum“ zu betrachten. Sämtliche Zutaten für das Kräuterkäsegericht lassen sich auch heute ohne größere Umstände beschaffen und in der oben beschriebenen Reihenfolge in der Reibschale durch Reiben und Rühren gut zerkleinern und vermengen. Dabei ist es für die Mitwirkenden stets eine überraschende Erfahrung, wie gut sich die Zutaten mit den zur Verfügung stehenden einfachen Hilfsmitteln verarbeiten lassen (Abb. 6 und 7). Es liegt auf der Hand, daß die antike Reibschale am Anfang einer Entwicklung steht, die ihren vorläufigen Schlußpunkt im modernen Mixgerät findet.

Es würde zu weit führen, im Rahmen dieses Artikels ausführlicher auf das umfangreiche Thema der Tafel- und Speisesitten der Römer einzugehen. Mein Anliegen ist es, dem interessierten Publikum die unscheinbaren Gegenstände des antiken Alltags vorzustellen, die in den Schausammlungen der Museen vielfach ein Schattendasein führen, die aber – anders als Gold und Reichtum einzelner – das tägliche Leben und Sitten und Gebräuche ganzer Völker mitgestaltet haben. Die Reibschale ist hierfür ein besonders eindrucksvolles Beispiel. Die Verbreitung des Gefäßes von Kleinasien über Griechenland und Italien ist verknüpft mit der Ausbreitung einer Speisesitte, der Herstellung von kalt geriebenen, pikant gewürzten, creme- oder soßenartigen Speisen. Das Auftauchen der Reibschale im prähistorischen Mitteleuropa ist daher nach Dietwulf Baatz als ein Zeichen der Romanisierung zu deuten.

Die Brotzeit

(Übersetzung von Dietwulf Baatz)

Moretum (aus der Appendix Vergiliana; vgl. dazu RE VIII A1 Sp. 1170 ff.)

Zehn lange, winterliche Stunden hat die Nacht nun durchlaufen, und der geflügelte Wächter den Tag mit Gekräh verkündet: als Simylus, der Bauer auf dem winzigen Hofgut allmählich die Glieder hebt vom einfachen Lager; denn er möchte nicht hungrig zum Tagewerk gehen. Mit unruhiger Hand durchtastet er die Schatten. Er sucht den Herd, und findet ihn endlich nach etlichen Stößen.

Ein dünner Faden Rauch verblieb vom Feuer des Vortags, dicke Asche verdeckt das Glimmen. Dem nähert er mit gesenkter Stirn die Lampe und drückt mit der Nadel den trockenen Docht hervor; nun weckt er das Feuer mit tüchtigem Blasen. Endlich zündet es. Die Schatten weichen dem Licht. Mit gebogener Hand schirmt er das Licht vor dem Luftzug. Sein suchendes Auge findet endlich die Speichertür und öffnet sie mit dem Schlüssel. Ein dürrtiges Häuflein Getreide liegt dort auf dem Boden. Davon füllt er den Scheffel voll, der zweimal acht Pfund faßt. Jetzt geht er fort und tritt an die Mühle. Sein treues Licht stellt er auf das kleine Regal, das dort an der Wand hängt. Nun macht er die Oberarme frei; er hat ein Ziegenfell umgegürtet. Mit dem Quast stäubt er sorgfältig die Mahlsteine und den Mühlenkasten ab. Jetzt ruft er die beiden Hände herbei und teilt ihnen die Arbeit zu: die Linke ist nur Dienerin, die Rechte wird eifrig mahlen. Sie dreht sich in endlosem Kreis und bewegt den Stein – das Schrot läuft herab, zerquetscht vom raschen Umlauf. Mitunter hilft die Linke der ermüdeten Schwester und löst sie ab. Dazu summt er ein ländliches Liedlein; er macht sich die Arbeit leicht mit Gesang. Dazwischen ruft er „Scybale“! Sie war seine einzige Magd, eine Afrikanerin. Ihre ganze Figur zeugt für die Herkunft. Ihr Haar war ganz kraus, die Lippen dick und dunkel die Haut; sie hatte breite und hängende Brüste, doch schmalen Bauch und dürre Beine mit weitem, geräumigem Plattfuß; die Schuhe ausgelatscht und voller Risse. Diese ruft er nun und läßt sie Holz auf den Herd legen, und am Feuer das kalte Wasser wärmen.

Als er das Mahlen nun richtig vollendet, füllt er das Schrot mit der Hand in das Mehlsieb und schüttelt: oben bleibt Kleie zurück, nach unten stäubt, durch feine Löcher geläutert, die Gabe der Ceres. Er breitet sie auf glattem Tische aus und begießt sie mit lauwarmem Wasser. Er mischt alles zusammen, das Mehl und die Gabe der Quelle, knetet den Teig mit der Hand und besprengt ihn mit geläutertem Salzwasser. Jetzt hebt er das Werk vom Tisch empor und formt es mit den Händen rund und kennzeichnet es dann mit viereckigen Stempeln, schön in gleichmäßigem Abstand.

Er bringt den Brotlaib zum Herd – Scybale hat vorher eine Stelle gut abgeputzt – und deckt ihn mit dem Backtopf zu und häuft glühende Kohlen darüber.

Während Vulcanus und Vesta ihre Arbeit nun tun, steht Simylus nicht müßig herum. Er sucht sich ein anderes Geschäft. Damit sein Gaumen der Ceres nicht überdrüssig werde, schaut er nach Beikost sich um. Doch hat er über dem Herd keinen Rauchspeck und keine Schinken zu hängen, nur ein runder, durchbohrter Käse war da an der Schnur neben den alten Dillbündeln.

So strebt er einem anderen Ziel zu. Um sich ein wenig Geld zu beschaffen, hatte er mit Umsicht einen Garten am Haus angelegt, mit einer Hecke von Weiden und Rohr umgeben, einen kleinen Fleck nur, doch voll von verschiedensten und fruchtbaren Kräutern. Es fehlte nichts, was der arme Bauer bedurfte, doch auch der Reiche pflegte manches von ihm zu kaufen. Es war da kein Überfluß, doch alles war schön nach der Schnur gepflanzt. Wenn es einmal regnete und der Landmann zu Hause blieb, oder es war ein Feiertag: überhaupt, wenn aus irgendeinem Grund die Landarbeit ruhte, dann war er im Garten. Er wußte die verschiedensten Pflanzen zu ziehen, mancherlei Samen der dunklen Erde anzuvertrauen und konnte, wenn nötig, benachbarte Bäche herbeilenken. Hier wuchs der Kohl, auch der weit seine Arme streckende Mangold, wuchernder Ampfer, die Malve, der Alant, dort die Möhre und der Lauch mit seinen Blütenköpfen und auch der kalt betäubende Mohn. Dort der liebliche Salat, der Schlußpunkt besserer Speisen; es wuchs gezackt empor der Rettich und schwer in die Breite entsandt der Kürbis den Bauch: doch nicht für den Bauern, denn der lebt bescheiden, sondern für das Stadtvolk war die Ernte. An den Markttagen trug er die schweren Bündel Gemüse zum Verkauf in die Stadt. Er ging dann nach Hause mit leichterem Nacken, doch schwer mit Kleingeld beladen. Nur selten brachte er aus der Stadt die Ware des Fleischers mit. Die rötliche Zwiebel bezwingt seinen Hunger, der Lauch auch und die Kresse, die mit ihrer Schärfe das Gesicht verzieht, die Endivie und die Rauke, die die zögernde Venus herbeiruft. All dies bedenkend betrat er den Garten. Zuerst, leicht mit den Fingern die Erde lockern, zieht er vier Knoblauchzwiebeln mit ihren dicht gedrängten Zehen hervor. Darauf rupft er zarte Sellerieblätter und die Blätter der starren Rauke, auch die feinen Blättchen des zitternden Koriander. Sobald er das beisammenhat, setzt er sich ans fröhlich flackernde Feuer, und mit lauter Stimme verlangt er von der Magd das Mortarium. Von den Knoblauchzehen entfernt er die Hülle, puhlt sie von oben ab und wirft sie verächtlich zum Boden. Die sauberen Zehen befeuchtet er mit Wasser und schüttet sie in die Höhlung des Steins. Salzkörner streut er darauf. Ein vom Salz schon gehärteter Käse kommt hinzu, und dann die gesammelten Kräuter.

Die Linke nun hält das Gewand auf dem haarigen Bauch; die Rechte zerquetscht zuerst mit dem Pistill den scharfen Knoblauch. Gleichmäßig gemischt wird alles zu Brei. Die Hand geht im Kreis; allmählich verliert jedes seine besondere Kraft. Die Farbe wird eine aus vielen. Kein richtiges Grün ists, weil es gegen Milchiges vergebens ankämpft; es ist auch nicht weiß wie Milch, weil die Kräuter alles verändern. Nun steigt der scharfe Duft in die Nase des Landmanns, und mit verzerrtem Gesicht beschimpft er die Mahlzeit. Mit dem Handrücken muß er die tränenden Augen wischen und wütend flucht er ganz laut auf den unschuldigen Dunst. Das Werk schritt voran. Nicht mehr holprig wie vorhin, sondern schwerer ging der Pistill in gemächlichen Runden. So träufelte er der Pallas Öl hinein, auch ein wenig des kräftigen Essigs. Und wiederum mischt er das Ganze, und nochmals von neuem. Endlich streicht er mit zwei Fingern das Mortarium aus und formt den Teig zum Klumpen: So ist das **Moretum** nun fertig. Die geschäftige Scybale zieht inzwischen das Brot hervor, das er mit frohen Händen ergreift. Da die Furcht vor dem Hunger verscheucht ist und für diesen Tag die Sorge ums Essen vorbei: da zieht Simylus die Gamaschen über die Beine, setzt seine Pelzmütze auf, spannt die jungen, gehorsamen Ochsen ins Joch, lenkt auf den Acker hinaus und drückt den Pflug in die Erde.

Moretum (Erläuterungen von Dietwulf Baatz)

Erläuterungen: Simylus (simulus): der Breitnäsige, oder Ziegennäsige.

Jahreszeit: es soll wohl Herbst sein, mit letzter Gelegenheit zum Pflügen, aber noch einigem Gemüse im Garten.

Simylus ist sicher kein Sklave, da er aus freiem Entschluß und auf eigene Rechnung zum Markt geht. Er kann ein ganz kleiner, freier Bauer sein (das ist sogar wahrscheinlich!) oder aber ein Pächter – dafür erscheint das angedeutete Grundstück vielleicht etwas klein; siehe dazu J. M. Frayn, *Subsistence Farming in Roman Italy* (1979). – Scybale ist sicherlich als Sklavin zu denken – bemerkenswert, daß ihr Patron die meiste Arbeit tut!

Doch ist die Dichtung bei weitem in all diesen Dingen nicht kleinlich beim Worte zu nehmen; ihr Ziel war ja die Parodie des hohen Epos, die Darstellung des ganz niedrigen Landlebens war lediglich ein Mittel dazu; und es ist ja auch nur eine ganz kleine Episode des Tageslaufs von Simylus dargestellt!

Zu dem Gedicht „Moretum“ siehe auch: R. Heinze in: *Vom Geist des Römertums* (Herausg. E. Burck). Wiss. Buchgesellschaft, Darmstadt 1960. S. 404 ff. (m. Übersetzung!).

Literaturhinweise:

Hrsg. E. Alföldi-Rosenbaum, *Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus Apicius* (1976); D. Baatz, *Reibschale und Romanisierung. Rei Cretariae Romanae Fautorum. Acta XVII/XVIII. Congressus Decimus Rei Cretariae Romanae Fautorum Coloniae Augustae Rauricae Habitus. In Castro Rauracensi Et Turici Helvetiorum 1977* (Separatum); H. Blanck, *Essen und Trinken bei Griechen und Römern. Antike Welt* 1, 1980, 17 ff.; E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche* (1927); F. Drexel, *Römische Sigillata-services. Germania* 11, 1928, 51 ff.; E. Gose, *Gefäßtypen der römischen Keramik im Rheinland* (1976). Beihefte der Bonner Jahrbücher Bd. 1; W. Hilgers, *Lateinische Gefäßnamen. Bezeichnungen, Funktion und Form römischer Gefäße nach den antiken Schriftquellen* (1969). Beihefte der Bonner Jahrbücher Bd. 31; E. Zahn, *Die Igeler Säule bei Trier* (1976). Rheinische Kunststätten Heft 38.

W. Auer

Ein merowingerzeitliches Reihengräberfeld in der Stadtmitte von Hockenheim

Die Stadt Hockenheim war bis 1978 eine jener Gemeinden, die ihre Gründungszeit nur auf eine Eintragung im Codex laureshamensis zurückführen konnten. In der Abschrift einer Schenkungsurkunde an das Kloster Lorsch wird die Gemeinde in der Form „Ochinheim“ im ersten Regierungsjahr Karl des Großen zum ersten Mal erwähnt.

Da die Ortsnamenbildung mit dem Suffix -heim auf eine Gründung während der fränkischen Landnahme hinweist, und bereits 1973 ein Reihengräberfeld der Merowingerzeit im Südteil der Gemarkung, etwa 2 km südöstlich der Stadtmitte, teilweise ausgegraben wurde, ließ die Innenstadtsanierung weiteren Aufschluß über die frühmittelalterlichen Besiedlungen Hockenhems erhoffen.

Bodenfunde im alten Ortskern waren schon 1860/61 (römische Münzen) und 1908 (Flachgrab der mittleren Bronzezeit) gemacht worden. Ein wertvoller Hinweis, der Einzelfund einer „ornamentierten schwarzgrauen Tonschüssel“ im katholischen Pfarrhof 1894 gemacht, ist leider verschollen. Die Schüssel wurde als merowingerzeitlich bezeichnet.

Bereits im ersten Baugrubenaushub während der Sanierungsarbeiten wurden einzelne Bestattungen eines Reihengräberfeldes angeschnitten. Leider war es dem Landesdenkmalamt zu diesem Zeitpunkt nicht möglich, eine Plangrabung einzuleiten. So blieb es dem ehrenamtlichen Beauftragten für die Bodendenkmalpflege in Hockenheim überlassen, die angeschnit-