

Das Knochenfang-Spiel

Man legt einen Knochen auf den Handrücken, wirft ihn hoch und fängt ihn wieder auf.

Schwieriger ist es so: Man legt einen zweiten Knochen auf den Boden, wirft den anderen hoch, nimmt den vom Boden auf und fängt den, den man zuvor hochgeworfen hat, auf. Dann hat man zwei Knochen in der Hand.

Tipp: Das Spiel kannst du natürlich auch mit Steinen oder Kastanien spielen.



Bilderrätsel

Wir backen ein mittelalterliches Brot! Bringe die Bilder in die richtige Reihenfolge und du erhältst das Lösungswort.



Lösungswort:
BACKSTUBE

ARCHÄOLOGISCHER
VEREIN
LUZERN

Impressum:
© Archäologischer Verein Luzern AVL
c/o Kantonsarchäologie Luzern
Libellenrain 15
6002 Luzern
(Bezugsort)

Mitarbeit an dieser Nummer:
Angela Bucher, Jasmin Gerig,
Andreas Christen



Eine mittelalterliche Bäckerei am Mühlenplatz Luzern

Liebe Jugendmitglieder

Essen ist doch etwas Schönes! Es geht ja nicht nur darum, den Magen zu füllen, sondern auch mit feinen Aromen dem Gaumen zu schmeicheln. Das ist nicht nur heute so. Auch unsere Vorfahren haben sich viel Mühe gegeben, schmackhafte Speisen zuzubereiten. So kennen wir etwa römische Kochbücher, nach denen wir heute noch echt römisch kochen könnten. Auch im Mittelalter gab es beispielsweise beim Brot schon eine erfreuliche Vielfalt. Davon handelt der Artikel zur aktuellen Grabung am Mühlenplatz in Luzern. Ja, und mit sattem Bauch haben auch die Kinder unserer Vorfahren schon gerne gespielt! Davon berichtet der zweite Hauptartikel dieser Nummer. Ich wünsche euch allen viel Spass beim Lesen und grüsse euch herzlich!

Josef Häfliger, Präsident

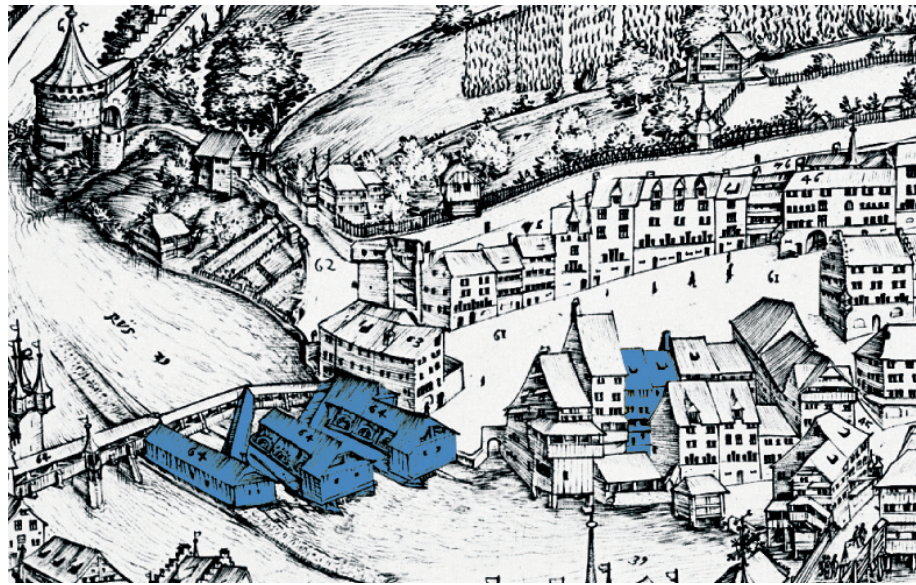


Bäcker im Mittelalter bei der Arbeit

Der Mühlenplatz in der Luzerner Altstadt gehört zu den ältesten Siedlungsplätzen der Stadt. Rund 1000 Jahre lang standen hier bis um 1870 die Mühlen der Stadt, die mit der Wasserkraft der Reuss betrieben wurden. Die Mühlen lagen nebeneinander auf künstlich aufgeschütteten Inseln, welche zum Teil noch heute erkennbar sind. Somit liegt es nahe, dass sich ein Bäcker im Mittelalter am Mühlenplatz, sozusagen an der „Mehllader“, einrichtete. Dort konnte er jederzeit frisches Mehl beziehen, um sein Brot zu backen und zu verkaufen. Bei der seit Herbst 2006 laufenden Grabung stiessen die Archäologen auf Fundamente einer grossen Ofenanlage, welche aus Bruchsteinen und

Lehm bestanden hatte. Ursprünglich war dieser Ofen wohl zweistöckig: oben befand sich der Backraum, unten zu ebener Erde die Glut- und Aschekammer. Nach dem Aufheizen des Backraums scharfte man die Reste des Feuers in die darunter liegende Aschekammer, von wo aus die Glut noch ihre restliche Wärme an den Ofenkörper abgeben konnte. Ausser Holzkohleabfällen gab es keine anderen Abfälle oder Rückstände des Herstellungsvorgangs. Dies ist typisch für Bäckereien, denn Wasser, Salz und Mehl blieben nicht in den Schichten erhalten. Genauso wenig haben die Forscher Reste einer Einrichtung finden können. Dies ist ganz normal, da man vor dem Abbruch oder

Umbau eines Hauses die Möbel und Geräte entfernte. Man war damals viel sparsamer als heute und brauchte alles, bis es wirklich nicht mehr repariert werden konnte. Und Holzgeräte konnten zuletzt immer noch als Brennstoff verwendet werden. Nachdem der Ofen etwa hundert Jahre genutzt und auch mehrere Male umgebaut worden war, wurde er abgerissen und nicht wieder aufgebaut. Im 17. Jahrhundert wurde das Haus von der Stadt gekauft und zusammen mit Haus Nummer 3 neu errichtet.



Die Mühlen der Stadt Luzern (links) und die Häuser mit der Bäckerei (rechts)

Brot als Hauptnahrungsmittel

Im Mittelalter gehörte das Brot zu den Hauptnahrungsmitteln aller Bevölkerungsschichten. Die einfachen Leute assen meistens Brot aus Roggen. Die reichere Bevölkerung bevorzugte Weissbrot aus Weizen oder

Gerste, welches um einiges teurer war. Der Beruf des Bäckers gehört zu den ältesten Berufsgattungen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Weil das Brot so wichtig war, wurden die Bäckereien ständig kontrol-

liert und die Brote auf Gewicht und Herstellungsweise geprüft. Betrügerische Bäcker wurden bestraft; in der Schweiz sollen sie gelegentlich in einem Korb über einer Jauchegrube aufgehängt worden sein.

Das Backen von mittelalterlichem Brot

Zuerst wurde ein schwaches Feuer entfacht, damit der Lehmofen nicht zu schnell erhitzte und dadurch plötzlich riss. Während der Ofen aufheizte, wurde das Mehl mit Wasser, Salz und Sauerteig zusammengemischt und zu einem Teig geknetet. Anschliessend

musste der Teig ruhen, damit er schön aufgehen konnte. Danach wurde er nochmals geknetet und je nachdem konnten auch Kräuter und geschnittene Zwiebeln beigemischt werden. Dann wurde das Brot geformt. Währenddessen hatte der Ofen genü-

gend Wärme gespeichert. Bevor das Brot mit einem Holzschieber in den Ofen gelegt werden konnte, musste der Boden mit einem feuchten Reissigbesen geputzt werden, weil das Brot auf dem Boden gebacken wurde. Zudem wurde es mit Wasser befeuchtet. So verkrustete die Oberfläche des Brotlaibs bei der grossen Hitze nicht sofort. Während das Brot im Ofen war, wurde die Öffnung mit einem Holzbrett verschlossen, damit die Hitze nicht entweichen konnte. Nach Ablauf der Backzeit konnte das Brot mit dem Holzschieber herausgeholt und verkauft werden.



Mittelalterliche Bäckerei mit zur Schau gelegten Broten

Lass die Puppen tanzen - Römische Spiele und Spielsachen

Spiele und Spielsachen gehören seit jeher zur Welt des Kindes. Die Kinder der Antike spielten Spiele, die wir auch heute noch kennen: Spiel mit Puppen und Tonfiguren, Steckenpferdreiten, auf Stelzen laufen, Drachen steigen lassen, Fangen spielen, Blindkuh, Tauziehen, Ballspiele und natürlich den Erwachsenen Streiche spielen. Wir wissen das so genau, weil in antiken Texten einiges darüber steht oder manchmal, z.B. auf Grabsteinen, spielende Kinder abgebildet sind. Aber auch auf Ausgrabungen findet man Hinweise auf Spiele und Spielsachen, etwa Nüsse, Würfel aus Knochen, Tonfiguren oder Puppenteile. Wie das „Knochenfangspiel“ geht, siehst du auf Seite 4. Da die meisten Spielsachen aber aus vergänglichem Material waren (Holz, Leder, Stoff etc.), findet man nur noch einen kleinen Teil der alten Spielzeuge.



Knochenfangspiel Keramikrelief

Das liebste Spielzeug der Mädchen war zu allen Zeiten die Puppe. In Ägypten sind im trockenen, sandigen Boden über 4000 Jahre alte Stoffpuppen und Puppenkleider erhalten geblieben! Auch im Gebiet des einstigen Römerreiches hat man viele Puppen gefunden. Römische Puppen bestanden meist aus Holz oder Ton und waren zwischen 10 und 18 cm lang. Für Kinder reicher Eltern waren ihre beweglichen Glieder, die mit Scharnieren, Schnüren oder Darmsträngen miteinander verbunden waren. Solche Gliederpuppen sind typisch für die römische Epoche. Viele Puppen waren einst sicherlich auch farbig bemalt, geschmückt und bekleidet. Vielleicht hatten einige eine Krone, ein Diadem oder einen Kranz auf dem Kopf. Es gab sogar solche mit einer richtigen Frisur. So wissen wir, was damals gerade in Mode war. Natürlich gab es auch kleines Geschirr und Geräte oder Miniaturmöbel für die Puppen. Genau so, wie wir es von unserer „Bäbistube“ kennen. Die Puppe war so wichtig, dass sie Kindern mit ins Grab gegeben wurde,



Versteckspiel Wandmalerei aus Pompeii

so auch einem Mädchen in Rom, welches kurz vor seiner Hochzeit verstorben war. Das Mädchen wurde zusammen mit seiner kostbaren Elfenbeinpuppe und vielen kleinen Möbeln bestattet. Vielleicht denkt ihr jetzt, dass es komisch ist, dass das Mädchen bis zur Hochzeit mit Puppen gespielt hat, aber die Kindheit der römischen Mädchen ging mit etwa 12 Jahren zu Ende. Dann waren sie im heiratsfähigen Alter. Nach der Hochzeit weihten sie manchmal ihre Puppen Diana, der Göttin der Eheschliessung und der Geburt, oder Venus, der Göttin der Liebe. Mit diesen symbolischen Puppenweihen liessen die Mädchen ihre Kindheit hinter sich und traten als Frauen in die Welt der Erwachsenen ein. Die Puppe hatte also eine grosse Bedeutung - als Begleiterin zu Lebzeiten und im Jenseits.



Gliederpuppe eines römischen Mädchens