

ORIENTALIA LOVANIENSIA

ANALECTA

149

TIMELINES
STUDIES IN HONOUR OF MANFRED BIETAK

VOLUME III

EDITED BY

ERNST CZERNY, IRMGARD HEIN, HERMANN HUNGER,

DAGMAR MELMAN, ANGELA SCHWAB



UITGEVERIJ PEETERS en DEPARTEMENT OOSTERSE STUDIES
LEUVEN — PARIS — DUDLEY, MA

2006

LES ANNEXES DE TEMPLES

Charles Bonnet et Dominique Valbelle

Les grands sites archéologiques en territoires nubiens sont souvent caractérisés par des collines de déblais principalement constituées de fragments de céramiques. Ces restes correspondent à des quantités considérables de moules à pain brisés et abandonnés sur place après usage. Une analyse typologique a permis d'intégrer ce matériel dans une longue chronologie touchant les principales périodes historiques de la vallée du Nil;¹ ce sont généralement les époques tardives, napatéenne ou méroïtique, qui se laissent le plus aisément identifier lors d'une visite rapide. À l'occasion d'un voyage récent à Kerma, au Soudan, Manfred Bietak et plusieurs de ses collègues ont pu observer ces collines qui définissent une activité associée aux offrandes du temple. Nous voulons revenir sur cet aspect de l'archéologie soudanaise où, peut-être mieux qu'ailleurs, la recherche sur le terrain permet de progresser comme Manfred Bietak l'a admirablement démontré lui-même en Égypte et en Nubie.

Les études topographiques font la preuve que ces décharges de fragments de moules à pain au rebut sont souvent localisées autour du sanctuaire des temples. Des travaux de prospection préliminaires menés à Tabo (Etat du nord du Soudan) avaient déjà ouvert certaines perspectives.² En effet, autour de l'extrémité nord du temple de Taharqa s'étendaient des boulangeries aux fours arrondis. Avec le temps, ces annexes ont peu à peu été recouvertes par les rejets de céramique et les amoncellements de cendres et de charbon de bois. Les moules, de forme conique, se rattachaient dans ce cas à une occupation tardive du lieu de culte puisqu'ils étaient aussi épandus à la surface de pyramides arasées, contemporaines du bâtiment de la 25^e dynastie ou également d'autres monuments antérieurs. A Kawa, près de Dongola, on

retrouve une situation analogue derrière le sanctuaire du temple T; cependant, la colline est nettement plus haute, elle recouvre une enceinte de bonnes proportions et déborde largement vers l'extérieur.³

Les fouilles systématiques menées dans la ville nubienne de Kerma ont fourni des données qui conduisent à dater la fondation d'un premier établissement entre 2400 et 2300 avant J.-C. Les vestiges se rattachent à des constructions de bois et de terre appliquée sur des entrelacs de branchages.⁴ Dès cette origine, il paraît attesté qu'à côté d'un modeste lieu de culte existent déjà des foyers destinés à la préparation des offrandes. Mais c'est surtout durant le Kerma Moyen (2050–1750 avant J.-C.), soit le Moyen Empire égyptien, que ces ateliers se développent, comme l'ont montré les résultats archéologiques.⁵ Dans une agglomération secondaire où s'élevaient plusieurs chapelles, sans doute dédiées aux souverains défunts, ont été établies de vastes cours et annexes comprenant des fours de type différent, des silos à grains et des locaux où étaient fabriqués divers objets.⁶

On constate ainsi que les installations recouvrent de nombreuses fonctions en relation directe avec les bâtiments religieux et sans doute aussi avec la production du mobilier des tombes. Des activités de métallurgie sont également attestées, non loin de celles de boulangerie. A cette époque, les fours à pain sont très caractéristiques, ils sont disposés en batterie soit de manière rectiligne (Fig. 1), soit en éventail. De plan rectangulaire, ils étaient dotés de parois assez élevées pour maintenir la chaleur. Les moules étaient plantés dans une accumulation de cendre et de charbon de bois fortement chauffés. On a retrouvé encore *in situ* dans les structures de chauffe quelques-uns de ces moules cylindriques se terminant en pointe. Si

¹ H. JACQUET-GORDON, A tentative typology of Egyptian bread moulds, *Studien zur altägyptischen Keramik*, Mayence, 1981, 11–24.

² C. BONNET, Palais et temples dans la topographie urbaine. Les exemples du bassin de Kerma, *RdE* 45, 1994, 41–48.

³ M.F.L. MACADAM, *The Temples of Kawa*, II, Londres, 1955, pl. 3.

⁴ C. BONNET, *Le temple principal de la ville de Kerma et son quartier religieux*, Paris, 2004, 98–103.

⁵ C. BONNET, *o.c.*, 103–115.

⁶ C. BONNET, Les fouilles archéologiques de Kerma (Soudan), *Genava*, n.s., XLIII, 1993, 13–19 et *Genava*, n.s., XLV, 1995, 31–41.



Fig. 1 Vue générale des boulangeries du Kerma Classique (Photo D. Berti)

certains exemplaires sont évidés jusqu'à la pointe, d'autres offrent une moindre contenance (environ 10 à 15 cm³).

Que ce soit dans le quartier religieux au centre de la ville ou dans l'agglomération secondaire, les bâtiments destinés aux artisans sont longs et étroits. Avec une toiture surélevée, la fumée pouvait s'élever sans contraintes, mais quelquefois les protections devaient s'interrompre et une partie du local restait à ciel ouvert. Des fours d'un autre type, accompagnés de tessons appartenant à des jarres d'un certain volume, sont vraisemblablement associés à une brasserie (Fig. 2). Une chaleur intense n'était pas nécessaire et les foyers sont moins rubéfiés tout en restant plutôt ouverts. Quelques emplacements se distinguent par une accumulation d'ossements d'animaux jetés sans beaucoup d'ordre, il est impossible de savoir si ces restes constituent une véritable boucherie ou s'il s'agit d'une consommation sur place.

Les ateliers destinés à la production d'un matériel plus élaboré ont également été étudiés. Un poste de taille de la pierre, un établi avec des lingots d'or et des fours de potiers ont été repérés aux alentours; pourtant, la fonte d'objets en bronze représente une activité qui semble plus directement associée au temple ou aux chapelles. Un dispositif très simple avec une fosse allongée a livré des creusets et des scories qui ne laissent aucun doute sur leur utilisation. Curieusement, exactement sur la même fosse, le four est transformé pour produire du pain. Ces installations se trouvaient cachées par un *temenos* ou les murs d'une

construction isolée. Au Kerma Moyen encore, des énormes masses de cendre marquent, à côté de quelques habitations, l'emplacement de boulangeries car des moules étaient abandonnés dans les mêmes couches.

L'agrandissement des centres de production oblige les responsables du Kerma Classique (1750–1450 avant J.-C.) à s'étendre sur de plus vastes surfaces. En gagnant du terrain vers l'extérieur de la ville et en s'adossant à un nouveau système de fortifications, une grande boulangerie est établie. Elle est certainement en relation avec le quartier religieux, probablement la deffufa, le temple principal. C'est donc un quartier des artisans qui voit le jour à l'extérieur du *temenos* qui protège surtout les lieux de culte et un palais cérémoniel. Cette boulangerie dispose de plusieurs dizaines de fours en ligne et des réserves de moules sont rangées aux abords immédiats. Seul l'atelier de bronziers est maintenu durant une certaine période à l'intérieur de l'enceinte du quartier religieux. Toutefois, on note que le four est beaucoup plus sophistiqué avec ses huit canaux de chauffe et une chambre voûtée dans laquelle est coulé le métal.

Le dégagement des temples de Doukki Gel, à un kilomètre au nord de Kerma, nous a donné l'occasion d'analyser plus précisément ce genre d'installations et de voir dans quelle mesure on pouvait comprendre l'organisation générale des ateliers. Sur ce site, les déblais atteignent 8 mètres de hauteur par rapport à la plaine environnante; ils sont du reste à l'origine de la désignation locale du lieu puisque Doukki Gel est



Fig. 2 Vue générale après les fouilles du dépôt des jarres pour la préparation de la bière (Photo D. Berti)

un terme nubien signifiant le terte rouge. Alors que les recherches touchent également les débuts de l'histoire régionale, on peut essayer de suivre le développement de cette pratique et de définir si elle ne concerne que les offrandes du pain.

La fondation de la ville égyptienne du Nouvel Empire conserve des annexes proches des temples de la 18^e dynastie. On y prépare, là aussi, du pain pour les offrandes. Près des deux sanctuaires, des quantités considérables de moules cylindriques, arrondis à l'une des extrémités, sont délaissées dans de profondes fosses. Ces moules sont très lisses à l'intérieur et pouvaient sans doute être réemployés pour plusieurs cuissons. Les décharges ont été utilisées pour aplanir le terrain lors des aménagements successifs. Dans un local voisin ont été mis au jour des fours circulaires qui ont servi à couler de petits objets en bronze. Cet atelier se maintient durant une longue période et les fours ont souvent été changés alors que le terrain était légèrement surélevé. Probablement un peu plus tard, à la 25^e dynastie, des quantités d'ossements d'animaux sont jetées à l'extérieur de la ville, derrière l'enceinte mais près des sanctuaires des temples. Le matériel inventorié a permis de reconnaître des bovidés de moins de deux ans que nous pensons pouvoir rattacher à des boucheries.

Un immense complexe architectural d'époques

napatéenne et méroïtique a fait l'objet récemment de larges investigations (Fig. 3). Des unités de production pour le pain, la bière et la viande ont été reconues. Cet ensemble était contrôlé par des dignitaires habitant un bâtiment administratif situé devant l'une des portes latérales d'un temple. Les circulations bien définies donnaient accès à des puits et aux réserves placées dans des silos circulaires. Ces derniers semblent avoir existé dès la 18^e dynastie; en plusieurs endroits, on constate de multiples restaurations et reconstructions jusqu'à la fin des temps méroïtiques. On doit s'interroger sur les fonctions des deux puits assez rapprochés de Doukki Gel. Celui du nord pourrait parfaitement avoir été considéré comme un lac sacré. Les collines de fragments des moules à pain se sont constituées aux abords des annexes qui entourent les lieux de culte. Elles attestent de l'extension incroyable de ces ateliers durant les dernières périodes d'occupation du site.

Cette rapide présentation témoigne de la forte tradition implantée dans les régions nubiennes. Durant plusieurs millénaires, le sanctuaire du temple bénéficie d'offrandes diversifiées. Les artisans travaillent non seulement à la préparation des offrandes qui se faisaient régulièrement dans le saint des saints mais aussi à la fabrication des pièces en bronze, voire d'autres objets, peut-être pour le mobilier des sépul-



Fig. 3 Doukki Gel – Kerma. Les annexes des temples napatéens et méroïtiques (Photo C. Bonnet)

tures. Les installations paraissent prendre toujours plus d'importance et s'étendent sur de plus grandes surfaces. Les techniques évoluent également de façon à augmenter la productivité. Les comparaisons avec d'autres ensembles pourront bientôt permettre de comprendre l'organisation dans les villes de ces complexes particuliers. Les activités de la population dépendaient des institutions et l'on devrait en voir l'effet sur l'urbanisme.

*

Les annexes de temples de la ville nubienne de Kerma, comme celles de la ville égyptienne de Doukki Gel et des sanctuaires napatéens et méroïtiques qui se sont élevés sur les restes des temples du Nouvel Empire, présentent des caractéristiques propres à la région, mais ont aussi subi, aux différentes époques concernées (Fig. 3), l'influence toujours très forte de la culture égyptienne. Il est donc utile de rappeler ce que nous savons des secteurs consacrés à la préparation de l'offrande divine dans le cours bas de la vallée du Nil et d'examiner, dans quelle mesure ces observations s'appliquent aux dispositifs présentés ci-dessus.

La lecture des inscriptions royales montre, tout au long de l'histoire de l'Égypte, le caractère idéologique

que revêt l'offrande divine dans l'idéologie monarchique, en particulier en début de règne. Le décret de Thoutmosis Ier instituant les différents éléments de son protocole et en informant le vice-roi de Kouch, lui ordonne: "Fais en sorte que l'on assure vraiment l'offrande divine pour les dieux de la tête du sud, Éléphantine, en accomplissant les rites au nom du '– Vie, prospérité, santé! – roi de Haute et Basse Égypte Aakhéperkarê, doué de vie' ".⁷ Cette déclaration, affichée en plusieurs endroits d'Égypte et de Nubie, associe clairement l'offrande divine au nom de couronnement du nouveau souverain.

Assurer, rétablir, accroître l'offrande divine est le premier geste officiel de tout pharaon. Dans l'édit qu'il fait graver sur une stèle érigée à la porte occidentale du temple de Karnak, Toutankhamon "renouvelle les demeures des dieux, des marais du Delta jusqu'à la Nubie" et institue l'offrande divine pour tous les sanctuaires qu'il réédifie. Sous la XXV^e dynastie, Piankhy fait transférer les biens des villes qu'il conquiert au bénéfice de l'offrande divine d'Amon de Karnak.⁸ L'expression en vient, à désigner, peu à peu, l'ensemble des biens de chaque temple,⁹ mais n'en devient pas pour autant une abstraction.

⁷ *Urk.* IV, 80

⁸ N. GRIMAL, *La stèle triomphale de Pi('ankh)y au Musée du Caire*, MIFAO 105, Le Caire, 1980, 75, n. 210.

⁹ D. MEEKS, *Le grand texte des donations au grand temple d'Edfou*, BdE 59, Le Caire, 1972, 55, n.15.

L'apport des archives d'Abousir à la connaissance précise de l'"offrande divine" est essentiel. En dépit d'une certaine disparité de la documentation conservée et publiée à l'heure actuelle,¹⁰ les tableaux mensuels, journaliers ou décennaires et les comptes de différentes catégories de produits contribuent à nous donner une bonne idée non seulement de la nature de ces offrandes, mais aussi de leur importance relative. Or, ainsi que le souligne P. Posener-Krieger, "les comptabilités de l'Ancien Empire ne diffèrent, ni par le vocabulaire, ni par la démarche du comptable des comptabilités plus récentes. Pour l'essentiel, cet outil indispensable à l'économie pharaonique est déjà formé; il ne variera plus que dans les nuances du vocabulaire ou la disposition des comptes."¹¹

Les principales catégories de produits concernées apparaissent soit sous forme de matières premières – les céréales, les animaux sur pied –, soit sous forme de produits finis – les pains, les gâteaux, la bière, les pièces de viandes, les étoffes, etc. La majorité de la documentation contemporaine du Nouvel Empire concerne les offrandes au dieu Amon et à Amenhotep Ier:¹² différentes sortes de pains, de la bière, de l'eau, du vin, des pièces de viande, de la volaille, des fruits et du miel. Les reliefs qui ornent le registre supérieur du mur nord de la première cour, dans le temple de Ramsès III à Médinet Habou, montrent d'abord la préparation et la présentation des pièces de viande rôtie au cours desquelles sont utilisés également encens et graisse. Après quoi vient l'offrande de la bière, de différents pains, du vin et de l'eau. Puis c'est le lait, suivi d'une série de purifications des offrandes par l'eau, l'encens et la myrrhe.

Les listes d'offrandes divines journalières qui figurent sur les parois des temples¹³ révèlent aussi, en détail, la nature des offrandes. La récitation du contenu de ces tableaux ou menus (*dbht-htp*) quotidiens se faisait à la fin des offrandes, mais équivalait à la mise en œuvre matérielle du rite qu'elle pouvait

remplacer. Des listes ou menus particuliers existaient également pour les fêtes des dieux. Ainsi le menu de la fête d'Amon, maître d'Opet, et d'Amon, maître des trônes du Double Pays, comporte du vin, de l'eau, de la bière, des gâteaux, différentes sortes de pains, du miel, des oignons, des figues, divers autres fruits et plusieurs pièces de viande, chaque produit étant présenté dans une pièce de vaisselle particulière. L'ensemble de ces offrandes peut aussi être disposé sur un plateau que le roi, agenouillé, élève (*fj ht*) vers le visage du dieu.

En Égypte, les annexes des temples ont assez peu fait l'objet de dégagements fins et encore moins d'analyses approfondies, à la fois parce que le principe de l'agrandissement progressif des lieux de culte a sans doute souvent détruit une part importante des vestiges concernés au profit de nouveaux bâtiments en pierre. Mais aussi parce que ces constructions plus nobles, dont une part importante reste néanmoins inédite à ce jour, ont naturellement retenu l'attention des archéologues plus volontiers que leurs dépendances en brique crue.¹⁴ Certains ensembles sont néanmoins suffisamment étendus et bien préservés pour avoir permis une véritable étude. On pense en priorité aux temples de millions d'années de la rive occidentale thébaine comme le Ramesseum¹⁵ ou Médinet Habou.¹⁶ Plus récemment, de tels dispositifs datant de la fin de l'Ancien Empire ont été mis en évidence à Ayn Asil, au sud des sanctuaires des gouverneurs de l'oasis de Dakhla.¹⁷ Les tablettes et empreintes sigillaires qui y ont été recueillies contribuent à l'interprétation de ces secteurs de service.

Les *sn^c w^{cb}* de Basse Époque ont été reconnus et étudiés par C. Traunecker¹⁸ qui a étudié leurs aspects cultuels – consécration de l'offrande – et le rapport existant entre ces bâtiments, les puits et les lacs sacrés voisins. Un nouveau programme de dégagement a été entrepris dans le cadre du Centre franco-Égyptien des Temples de Karnak sur le secteur éco-

¹⁰ P. POSENER-KRIEGER, *Les archives du temple funéraire de Néferkarê-kakaï*, BdE 65, Le Caire, 1976.

¹¹ Eadem, *ibid.*, 231.

¹² H.H. NELSON, Certain reliefs at Karnak and Medinet Habu and the ritual of Amenophis I, *JNES* 8, 1949, 201–232 et 310–345.

¹³ W. BARTA, *Die altägyptische Opferliste von der Frühzeit bis zur griechisch-römischen Epoche*, MÄS 3, 1963, 135–152; *LÄ* IV, 586–589.

¹⁴ J. JACQUET, *Le Trésor de Thoutmosis Ier, Installations antérieures et postérieures au monument, Karnak-Nord VII/1*, *FIFAO* 36/1, Le Caire, 1994, 141.

¹⁵ Sur les cuisines du Ramesseum: C. LEBLANC, G. LECUYOT et

M. MAHER-TAHA, Documentation, recherches et restauration au Ramesseum, in: Z. HAWASS (éd.), *Egyptology at the Dawn of the Twenty-first Century* III, Le Caire-New York, 2002, 259–260.

¹⁶ U. HÖLSCHER, *The Excavation of Medinet Habu III, The Mortuary Temple of Ramses III*, part I, OIP 54, 62–66.

¹⁷ G. SOUKIASSIAN, M. WUTTMANN et L. PANTALACCI, Le palais des gouverneurs de l'époque de Pépy II. Les sanctuaires de ka et leurs dépendances, *FIFAO* 46, Le Caire, 2002, 97–302, 331–374.

¹⁸ C. TRAUNECKER, Les 'temples hauts de Basse Époque'. Un aspect du fonctionnement économique des temples, *RdE* 38, 1987, 147–162.

nomique et domestique qui s'étend au sud de l'axe principal. Le cas des ateliers du Trésor de Thoutmosis Ier à Karnak¹⁹ est un peu particulier dans la mesure où un Trésor, même en contexte religieux, n'est pas un temple divin banal.

En Basse Nubie, certains dispositifs égyptiens du Nouvel Empire présentent un intérêt comparatif auquel il conviendra de recourir lorsque la fouille aura atteint ces niveaux. On pense notamment au bâtiment sud de Ouadi Es-Séboua associant, pour le moins, stockage et consécration des offrandes,²⁰ ou aux annexes ouest du temple d'Aksha.²¹

L'iconographie apporte un complément précieux à l'archéologie. La tombe du vizir Rekhmiré illustre en détail les activités relatives à la préparation de l'offrande divine qui relevait directement des attributions du premier prophète d'Amon à Karnak: "inspecter les aliments de l'offrande divine quotidienne".²² Deux registres sont consacrés respectivement aux activités de boulangerie, au transport et à la consécration des pains. Les deux registres supérieurs de scènes représentent l'exécution de pièces de mobilier royal: "Inspecter la fabrication de beaux monuments qu'il consacre au souverain, le dieu parfait le maître du Double Pays, Menkhéperré – Puisse-t-il vivre éternellement! – pour le temple d'[Amon] et les sanctuaires qui sont sous son autorité". L'association de ces deux catégories de scènes sur une même paroi suggère que ces différentes activités se déroulaient dans des secteurs voisins à l'intérieur du domaine divin.

Le mur de *talatats* présenté au Musée de Louxor porte, dans sa partie droite, la figuration de la production et du transport des offrandes divines du temple de Karnak durant l'époque Amarnienne.²³ Quoique dépourvue de légende, la scène concerne manifestement la préparation, le stockage et la comptabilisation de grandes quantités de pains, de boissons et de viande. D'autres assemblages illustrent ce même thème iconographique.²⁴ À Amarna même, le grand temple d'Aton et ses représentations dans les tombes de particuliers de la nécropole fournissent un des exemples les plus complets d'un ensemble d'annexes religieuses, avec des ateliers de préparation des offrandes alimentaires dont les noms sont connus – $\text{sn}^c n K\text{?} n \text{nh-R}^c$ et $\text{sn}^c n Wr-df\text{?}w$ –, comprenant cuisines, boucherie et espace de stockage attenant.²⁵

Ce rapide tour d'horizon révèle un champ d'étude encore à peine exploré, en Égypte et au Soudan. Les fouilles de Kerma et de Doukki Gel démontrent l'étendue des annexes de temples à toutes les époques. Elles confirment la présence d'espaces culturels pour la consécration des offrandes à l'intérieur même de ces annexes et la nécessité de disposer d'accès privilégiés à l'eau sous forme de puits ou de lacs sacrés. Elles posent la question de l'association des ateliers de préparation des offrandes alimentaires et des ateliers de fabrication d'autres catégories d'offrandes, de tissage, de mobilier sacré, voire funéraire, association qui semble confirmée par l'iconographie.

¹⁹ Idem, *Le Trésor de Thoutmosis Ier, Étude architecturale, Karnak-Nord V/1*, FIFAO 30/1, Le Caire, 1983, 80–92.

²⁰ J.-L. DE CENIVAL et J. HAENY, Rapport préliminaire sur la troisième campagne de fouilles à Ouadi Es-Sébouâ, *BIFAO* 62, 1964, 221–223.

²¹ P. FUSCALDO, Akcha (Serra West): Las inscripciones en las puertas de los depositos del Tempio, *REE* 2, fig. 1.

²² N. DE GARIS DAVIES, *The Tomb of Rekh-miré^c*, *PMMA* 11, 1943, 36–39; pls. 36 et 38.

²³ J. LAUFFRAY, *Karnak VI*, 1980, pls. XV–XVII.

²⁴ R. VERGNIEUX, *Recherches sur les monuments thébains d'Amenhotep IV à l'aide d'outils informatiques*, CSEG 4, Genève, 1999, 141–143; pls. 55 et 57.

²⁵ J.D.S. PENDLEBURY, *The City of Akhenaton III*, Londres, 1951, 29–32; pls. XII et XXVIII.

CONTENTS

VOLUME III

Contents	5
----------------	---

Studies on Syria and Mesopotamia

Joachim Bretschneider, <i>Das spätere 2. Jahrtausend im Habur-Gebiet</i>	9
Marta Luciani, <i>Ivory at Qatna</i>	17
Paolo Matthiae, <i>Archaeology of a Destruction: The End of MB II Ebla in the Light of Myth and History</i> ...	39
Daniele Morandi Bonacossi, <i>A New Royal Statue from Tell Mishrifeh Qatna</i>	53
Mirko Novák, <i>Fundamentierungstechniken im Palast von Qatna</i>	63
Regine Pruzsinszky, <i>Šamšī-Adads I. „neue“ Regierungsdaten und assyrische Distanzangaben</i>	73
Gabriella Scandone Matthiae, <i>Nuovi frammenti di avori Egittizzanti di Ebla</i>	81
Gebhard J. Selz, <i>Was bleibt? Der sogenannte ‚Totengeist‘ und das Leben der Geschlechter</i>	87

Nubia

Bettina Bader, <i>Damals in Nubien: Ägyptische Tongefäße in Toschke</i>	97
Charles Bonnet et Dominique Valbelle, <i>Les annexes de temples</i>	103
Birgit Glück, <i>Ein kaum beachteter Dekormodus der nubischen C-Gruppe neu betrachtet</i>	109
Brigitte Gratien, <i>Un système d'enregistrement à Kerma à la Deuxième Période Intermédiaire ?</i>	115
Friederike Kampp-Seyfried, <i>„Nubische Nachlese“ – Amüsantes und Wissenswertes zur Rekonstruktionsgeschichte der Pyramidengräber von Aniba</i>	123
Angelika Lohwasser, <i>Fremde Heimat – Selektive Akkulturation in Kusch</i>	133
Helmut Satzinger, <i>Felsinschriften aus dem Gebiet von Sayâla (Ägyptisch-Nubien)</i>	139
Bruce Williams, <i>The Cave Shrine and the Gebel</i>	149
Michael H. Zach, <i>Die Statuette Liverpool E.224 aus Meroe</i>	159

Graeco-Roman Egypt and Contributions on Classical Archaeology and Art History

Jürgen Borchhardt, <i>Der exotische Charme des Schwarzafrikaners auf griechischen Vasen</i>	169
Friedrich Brein, <i>Persea</i>	181
Florens Felten, <i>Ägypter im Saronischen Golf</i>	191
Paul J. Frandsen, <i>The Bitter Honey at Dendara</i>	197
Peter Grossmann, <i>Zur Gründung des Heilungszentrums der Hl. Kyros und Johannes bei Menuthis</i>	203
Hermann Harrauer, <i>Öl ins Feuer gießen – Seltene Bilder auf Öllampen</i>	213
Horst Jaritz, <i>Signaltürme der frühen Kaiserzeit in der Oberen Thebais</i>	219
Rolf Krauss, <i>Manethos Ägyptische Geschichte – eine ptolemäische oder römische Kompilation?</i>	227
Mario Schwarz, <i>Vom Coenaculum zur Sainte-Chapelle – Architekturikonologische Überlegungen</i>	235
Rudolfine Smetana, <i>Terrakottasilen aus einem Brunnen – eine Weihgabe?</i>	247

Egypt and Science

Max Bichler, Katharina Breiteneker, Georg Steinhauser, Johannes Sterba, <i>Zur Identifikation von Bimssteinfunden aus Grabungen in Tel Megadim und Aegina Kolonna</i>	253
Janine Bourriau, Alfredo Bellido, Nick Bryan and Vincent Robinson†, <i>Egyptian Pottery Fabrics: a Comparison between NAA groupings and the "Vienna System"</i> ...	261
Otto Cichocki, <i>Libanesische Zedern als Datierungswerkzeug in der ägyptischen Archäologie</i>	293
Karl Großschmidt, <i>Anthropologie und Paläopathologie: Mosaiksteine für ein Bild von Ägypten</i>	299
Ursula Thanheiser, <i>Tell el-Dab'a: The Provision of an Expanding Settlement with Plant Food</i>	303
Angela von den Driesch, <i>Ausgefallenes Wild in Pi-Ramesse (Qantir) und Auaris (Tell el-Dab'a) und seine kulturgeschichtliche Ausdeutung</i>	309
Malcolm H. Wiener, <i>Chronology going Forward (With a Query about 1525/4 B.C.)</i>	317

Egypt and the Modern World

Dieter Eigner, <i>Wohnen in Ägypten</i>	331
Johanna Holaubek, <i>Mechtilde Lichnowsky: Götter, Könige und Tiere in Ägypten – Ein „besonderes“ Ägyptenbuch</i>	339
Walter Kutschera, <i>Der Hyksosmeister und sein Zauberlehrling (frei nach J.W. Goethe)</i>	347
Nadia el-Shohoumi, <i>"Stay a While at my Grave" – Two Modern Islamic Tomb-inscriptions and the Ancient Egyptian "Appeals to the Living"</i>	351
Gilbert Wiplinger, <i>Ein Forschungszentrum im Nildelta</i>	361

Curriculum Vitae of Manfred Bietak	371
--	-----

List of Publications of Manfred Bietak	375
--	-----



PEETERS

PEETERS - BONDGENOTENLAAN 153 - B-3000 LEUVEN