

Apicius | Das römische Kochbuch

Marcus Gavius Apicius

Das römische Kochbuch

Aus dem Lateinischen übersetzt
und kommentiert von Robert Maier

Reclam

RECLAMS UNIVERSAL-BIBLIOTHEK Nr. 19383

Alle Rechte vorbehalten

© 1991, 2016 Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart

Gestaltung: Cornelia Feyll, Friedrich Forssman

Umschlagabbildung: Römisches Mosaik, 2. Jh., Rom, Vatikanische Museen © Wikimedia Commons / Jastrow (2006)

Gesamtherstellung: Reclam, Ditzingen. Printed in Germany 2016

RECLAM, UNIVERSAL-BIBLIOTHEK und

RECLAMS UNIVERSAL-BIBLIOTHEK sind eingetragene Marken
der Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart

ISBN 978-3-15-019383-9

Auch als E-Book erhältlich

www.reclam.de



Die zehn Bücher des Apicius über die
Kochkunst und die Auszüge des Vinidarius

Es beginnt ⟨das Mahl?⟩ des Apicius (?)¹

⟨1. Buch: Der sparsame Wirtschaftler. 2. Buch: Gehacktes.
3. Buch: Der Gärtner. 4. Buch: Verschiedenes. 5. Buch: Hülsenfrüchte. 6. Buch: Geflügel.⟩ 7. Buch: Der Gourmet. 8. Buch: Der Vierfüßer. 9. Buch: Das Meer. 10. Buch: Die Fischerei.

1. Buch: Der sparsame Wirtschaftler

1) Paradoxe Gewürzwein. 2) Gewürzte Honigsuppe. 3) Römischer Absinth. 4) Rosenwein und Veilchenwein. 5) Liburnisches Öl bereite folgendermaßen. 6) Aus Rotwein mach Weißwein. 7) Über Liquamen. 8) Damit Fleisch ohne Salz zu jeder Zeit frisch ist. 9) Damit sich Schweine- und Rinderschwarte und gekochte Schweinshaxen lange halten. 10) Um Salzfleisch mild zu machen. 11) Damit sich gebratene Fische lange halten. 12) Damit sich Austern lange halten. 13) Um eine Unze (ca. 27 g) Laser unbegrenzt verwenden zu können. 14) Damit sich Süßigkeiten mit Honig (= Honigplätzchen) lange halten. 15) Um aus schlechtem guten Honig zu machen. 16) Um verdorbenen Honig zu prüfen. 17) Damit sich Weintrauben lange aufbewahren lassen. 18) Damit sich Äpfel und Granatäpfel lange halten. 19) Damit sich Quitten lange aufbewahren lassen. 20) Um frische Feigen, Äpfel, Pflaumen, Birnen und Kirschen lange aufbewahren zu können. 21) Damit sich Zitronatzitronen² lange halten. 22) Damit sich Maulbeeren³ lange halten. 23) Damit sich Gemüse lange aufbewahren lässt. 24) Damit sich Rüben lange aufbewahren lassen. 25) Damit sich Trüffel lange aufbewahren lassen. 26) Damit sich Nektarinen lange aufbewahren lassen. 27) Gewürzsalze für viele Dinge. 28) Aufbewahren von grünen Oliven, damit du zu jeder Zeit Öl machen kannst. 29) Cuminsauce für Austern und (andere) Schalentiere. 30) Lasersauce. 31) Oenogarum für Trüffel. 32) Eine scharfe Sauce. 33) Hypotrimma (eine scharfe Kräutersauce). 34) Oxygarum für die Verdauung. 35) Mörsergewürz.

1) Paradoxe Gewürzwein: Zubereitung von paradoxem Gewürzwein: 15 Pfund Honig (ca. 4,9 kg) werden zu zwei Sextarien Wein (ca. 1,1 l) in ein bronzenes Gefäß gegeben, sodass du den Wein zu einer Honigbrühe einkochst. Dieser wird auf ei-

ner kleinen Flamme von trockenem Holz erhitzt und mit einem Schneebesen umgerührt, während er kocht. Wenn er anfängt aufzuschäumen, wird er durch Besprengen mit Wein abgelöscht, außer was in sich zurückgeht, wenn das Feuer nicht mehr einwirkt. Wenn er abgekühlt ist, wird das Feuer wieder angefacht. Das geschieht noch ein zweites und drittes Mal, und dann erst wird er vom Herd genommen und am folgenden Tag abgeschäumt. Dann (gib) 4 Unzen (ca. 109 g) Pfeffer dazu, 3 Skrupel (ca. 3,4 g) gemahlener Mastix, je eine Drachme (ca. 3,4 g) (Narden- oder Lorbeer-) Blätter und Safran, fünf geröstete Dattelkerne samt der vorher in Wein eingeweichten Datteln, vorher aber gib nach Menge und Anzahl so viel Wein dazu, dass man eine milde Gewürzmischung erhält. Wenn das alles fertig ist, gib 18 Sextarien (ca. 9,8 l) milden Weines dazu. Kohle wird helfen, es zu vollenden [†, während es aufkocht†]⁴.

2) Gewürzte Honigsuppe für die Reise: lang haltbare gewürzte Honigsuppe, die dem Reisenden auf dem Weg dargereicht wird: Gib gemahlener Pfeffer mit abgeschäumtem Honig an Stelle von Gewürzwein in einen kleinen Kessel, und wenn etwas getrunken werden soll, nimm so viel Honig heraus oder mische so viel Wein dazu, wie du brauchst. Wenn du aber ein (größeres) Gefäß hast, gib etwas Wein zu der Honigsuppe, damit sich der Honig besser löst.

3) Römischer Absinth⁵: Römischen Absinth mache auf folgende Art und Weise: nach den Rezepten für Camerinischen Gewürzwein, jedenfalls, wenn der Wermut ausgegangen ist; an Stelle von diesem gib (je eine) Unze (ca. 27 g) gereinigten und gemahlener Pontischen Absinth (Wermut) (sowie eine) thebaische Dattel dazu, 3 (Skrupel) (ca. 3,4 g) Mastixblätter (oder Mastix und Blätter?)⁶, 6 Skrupel Kostwurz (ca. 6,8 g), 3 Skrupel

Safran (ca. 3,4 g), und 18 Sextarien alten Wein⁷ (ca. 9,8 l). Kohlen verlangt die Bitterkeit nicht.

4) (Rosen- und Veilchenwein)⁸: 1. Rosenwein bereite auf folgende Art: Reihe Rosenblätter, nachdem du das Weiße abgemacht hast, auf einen Faden und binde sie zusammen, und gib so viele wie möglich zum Wein, sodass sie sieben Tage lang im Wein sind. Nimm die Rosenblätter nach sieben Tagen aus dem Wein heraus und gib andere frische zusammengebundene genauso dazu, damit sie sieben Tage lang im Wein ruhen, und nimm dann die Rosenblätter wieder heraus und seihe den Wein durch und mache den Rosenwein, wenn du ihn zum Trinken benutzen willst, unter Zugabe von Honig fertig. Achte genau darauf, dass du völlig trockene und sehr gute Rosen dazugibst. Ähnlich wie oben mache auch mit Veilchen Veilchenwein, und schmecke ihn auf dieselbe Art mit Honig ab. 2. Rosenwein ohne Rosen mache folgendermaßen: Gib Blätter vom Zitronenbaum in einem Körbchen aus Palmbast in ein Fass Most, bevor er vergärt, und nimm sie nach vierzig Tagen heraus. Wenn es nötig ist, gib Honig dazu und verwende ihn statt Rosenwein.

5) Liburnisches Öl bereite folgendermaßen: Gib zu spanischem Öl Gamander (?), Erdmandeln und nicht zu alte Lorbeerblätter, alles zerstoßen, durchgeseibt und staubfein gemahlen, und zerriebenes und gemahlenes Salz, und mische es in einem Zeitraum von drei Tagen oder mehr sorgfältig durch. Danach lass es eine Zeitlang ruhen, und alle werden es für Liburnisches Öl halten.

6) Aus Rotwein mach Weißwein: Gib Paste aus Bohnenmehl oder drei Eiweiß in die Flasche und schüttle sehr lange. Am nächsten Tag wird er weiß sein. Asche von weißem Rebenholz macht dasselbe.

7) Um Liquamen zu verbessern: Wenn Liquamen einen schlechten Geruch bekommen hat, räuchere ein leeres Gefäß von unten mit Lorbeer- und Zypressenholz aus und gieße das vorher gelüftete Liquamen hinein. Wenn es gesalzen ist, gib einen Sextar (ca. 0,55 l) Honig dazu, rühre es um, verpiche es⁹, und du hast es verbessert. Aber auch frischer Most zeigt dasselbe.

8) Damit Fleisch ohne Salz zu jeder Zeit frisch ist: Die frischen Fleischstücke, was für welche du auch möchtest, sollen mit Honig bedeckt werden, aber das Gefäß soll aufgehängt sein. Verwende sie dann, wann du willst. Das geschieht besser im Winter, im Sommer hält es sich nur wenige Tage. Dasselbe mache auch bei gekochtem Fleisch.

9) Damit sich Schweine- und Rinderschwarte und gekochte Schweinshaxen lange halten: Gib sie in Senf, der mit Essig, Salz und Honig zubereitet ist, sodass sie bedeckt sind, und verwende sie, wann du willst: du wirst erstaunt sein.

10) Um Salzfleisch mild zu machen: Salzfleisch kannst du mild machen, wenn du es zuerst in Milch und danach in Wasser kochst.

11) Damit sich gebratene Fische lange halten: Zur selben Zeit, wenn sie gebraten und aus dem Topf genommen werden, werden sie mit heißem Essig übergossen.

12) Damit sich Austern lange halten: Wasche sie mit Essig oder wasche mit Essig ein verpichtes (mit Pech abgedichtetes) Gefäß aus und mache die Austern darin ein.

13) Um eine Unze (ca. 27 g) Laser unbegrenzt verwenden zu können: Gib das Laser in ein geräumiges Einmachglas und dazu ungefähr zwanzig Pinienkerne; wenn das Laser verwendet werden soll, mahle die Kerne und du wirst den Geschmack in den Speisen bewundern. Eine entsprechende Menge an Kernen muss dann wieder in das Glas getan werden.

14) Damit sich Honigplätzchen lange halten: Nimm das, was die Griechen Cnecos (Saffor) nennen, mahle es zu Mehl und mische es mit Honig dann, wenn du Honigplätzchen machen willst.

15) Um aus schlechtem guten Honig zu machen: Aus schlechtem Honig kannst du guten zum Verkaufen¹⁰ machen, wenn du einen Teil schlechten Honig mit zwei Teilen gutem mischst.

16) Um verdorbenen Honig zu prüfen: Gib Gamander¹¹ zum Honig und zünde ihn an: wenn er unverdorben ist, leuchtet er.

17) Damit sich Weintrauben lange aufbewahren lassen: Nimm unverletzte Weintrauben, koche Regenwasser auf ein Drittel ein und gib es in ein Gefäß, in das du auch die Trauben gibst. Verpiche und vergipse das Gefäß und stelle es an einen kühlen Ort, wo die Sonne nicht hinkommt, und du wirst, wann du willst, grüne Trauben finden. Das Wasser selbst kannst du statt Honigmet den Kranken geben. Auch wenn du sie in Gerste vergräbst, wirst du sie unbeschädigt finden.

18) Damit sich Äpfel und Granatäpfel lange halten: Tauche sie in kochendes Wasser, nimm sie gleich wieder heraus und hänge sie auf.

19) Damit sich Quitten lange aufbewahren lassen: Suche Quitten ohne Fehler mit Zweigen und Blättern aus und gib sie in ein Gefäß und gieße Honig und Defrutum darüber. Du wirst sie lange aufbewahren können.

20) Um frische Feigen, Äpfel, Pflaumen, Birnen und Kirschen lange aufbewahren zu können: Lies alle zusammen mit den Stielen sorgfältig aus und lege sie in Honig ein, ohne dass sie sich berühren.

21) Damit sich Zitronatzitronen¹² lange halten: Gib sie in ein Gefäß, vergipse es und hänge es auf.

22) Damit sich Maulbeeren (oder Brombeeren)¹³ lange halten: Mache Saft aus Maulbeeren, mische ihn mit Sapa, und gib ihn zusammen mit den Maulbeeren in ein Glasgefäß: du wirst sie lange Zeit aufbewahren können.

23) Damit sich Gemüse lange aufbewahren lässt: Lege ausgesuchtes, nicht ganz reifes Gemüse in ein mit Pech abgedichtetes Gefäß.

24) Damit sich Rüben lange aufbewahren lassen: 1. Schütte über die vorher sorgfältig gereinigten und zurechtgelegten Rüben Myrtenbeeren mit Honig und Essig. 2. Auf andere Art: Schmecke Senf mit Honig, Essig und Salz ab und gieße ihn über die zurechtgelegten Rüben.

25) Damit sich Trüffel lange aufbewahren lassen: Lege in ein Gefäß abwechselnd je eine Schicht Trüffeln, die kein Wasser berührt hat, und eine Schicht trockene Sägespäne, verschließe und vergipse es und stelle es an einen kühlen Ort.

26) Damit sich Nektarinen lange halten: Suche die besten aus und gib sie in Salzlake. Am folgenden Tag nimm sie heraus, wische sie sorgfältig mit einem Schwamm ab, und lege sie in ein Gefäß. Gieße Salz, Essig und Bohnenkraut darüber.

27) Gewürzsalze für viele Dinge: Gewürzsalze zur Verdauung und, um den Magen anzuregen, verhindern das Entstehen aller Krankheiten, Seuchen und aller Erkältungen, sie sind aber auch sehr süß, mehr als du hoffst. 1 Pfund (ca. 328 g) normales gemahlenes Salz, 2 Pfund (ca. 655 g) Salmiaksalz¹⁴, 3 Unzen (ca. 82 g) weißen Pfeffer, 2 Unzen (ca. 55 g) Ingwer, 1½ Unzen (ca. 41 g) Bischofskraut, 1½ Unzen Thymian, 1½ Unzen Selleriesamen (wenn du keinen Selleriesamen dazugeben willst, gib 3 Unzen Petersilie dazu), 3 Unzen Oregano, 1½ Unzen Samen von wilder Rauke, 3 Unzen schwarzen Pfeffer, 1 Unze (ca. 27 g) Safran, 2 Unzen Kretischen Ysop, 2 Unzen Gewürzblätter (Lorbeerblätter?)¹⁵, 2 Unzen Petersilie und 2 Unzen Dill.

28) Aufbewahren von grünen Oliven, damit du zu jeder Zeit Öl machen kannst: Gib die vom Baum abgepflückten Oliven in dieses¹⁶, und sie werden zu jeder Zeit so sein, als ob sie gerade geerntet worden wären. Aus diesen mache, wann du willst, grünes Öl.

29) Cuminsauce für Austern und (andere) Schalentiere: 1. Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrocknete Minze, Gewürzblätter, Indische Lorbeerblätter, etwas mehr Cumin, Honig, Essig und Liquamen. 2. Auf andere Art: Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrocknete Minze, etwas mehr Cumin, Honig, Essig und Liquamen.

30) Lasersauce: 1. Löse cyrenäisches oder parthisches Laser¹⁷ in lauwarmem Wasser und schmecke es mit Essig und Liquamen

ab, oder: Pfeffer, Petersilie, getrocknete Minze, Laserwurzel, Honig, Essig und Liquamen. 2. Auf andere Art: Pfeffer, Wiesenkümmel, Dill, Petersilie, getrocknete Minze, Silphium, Gewürzblätter, Indische Lorbeerblätter, Citronella, etwas Kostwurz, Honig, Essig und Liquamen.

31) Oenogarum für Trüffel: 1. Pfeffer, Liebstöckel, Koriander, Weinraute, Liquamen, Honig und etwas Öl. 2. Auf andere Art: Thymian, Bohnenkraut, Pfeffer, Liebstöckel, Honig, Liquamen und Öl.

32) Eine scharfe Sauce¹⁸: 2 Unzen (ca. 55 g) Cumin, 1 Unze (ca. 27 g) Ingwer, 1 Unze grüne Weinraute, 6 Skrupel (ca. 6,8 g) Soda, 12 Skrupel (ca. 14 g) dicke Datteln, 1 Unze Pfeffer, 9 Unzen (ca. 246 g) Honig. Gib Äthiopischen, Syrischen oder Libyschen Cumin in Essig, lasse ihn trocknen und zerreiße ihn. Danach binde ihn mit dem Honig. Wenn es nötig sein wird, verwende es als Oxygarum.

33) Hypotrimma (eine scharfe Kräutersauce): Pfeffer, Liebstöckel, trockene Minze, Pinienkerne, Rosinen, Datteln, milden Käse, Honig, Essig, Liquamen, Öl, Wein, Defrutum oder Dattelsirup¹⁹.

34) Oxygarum, das die Verdauung fördert: 1. Eine halbe Unze (ca. 14 g) Pfeffer, 3 Skrupel (ca. 3,4 g) gallischen Silphiums (oder Sesels?)²⁰, 6 Skrupel (ca. 6,8 g) Cardamom, 6 Skrupel Cumin, 1 Skrupel (ca. 1,1 g) Gewürzblätter, 6 Skrupel getrocknete Minze. Das alles zerreiße und siebe es durch und binde es mit Honig. Wenn es nötig ist, gib Liquamen und Essig dazu. 2. Auf andere Art: 1 Unze (ca. 27 g) Pfeffer und je eine Unze Petersilie, Wiesenkümmel und Liebstöckel werden mit Honig gebunden. Wenn es nötig ist, gib Liquamen und Essig dazu.

35) Mörsergewürz: Minze, Weinraute, Koriander, Fenchel, dies alles frisch, und außerdem Liebstöckel, Pfeffer, Honig und Liquamen. Wenn nötig, gib Essig dazu.

2. Buch: Gehacktes

1) Gehacktes. 2) Mit Hydrogarum, Apothermum und Amulum (Speisestärke). 3) Fleischwürste. 4) Lukanische Würstchen. 5) Würste.

1) Gehacktes: 1. Hackbällchen aus Seetieren macht man aus Hummer, aus Tintenfisch und aus Langusten. Würze das Gehackte mit Pfeffer, Liebstöckel, Cumin und Laserwurzel. 2. Hackbällchen aus Tintenfisch: Zerhacke ihn, nachdem du die Fangarme abgeschnitten hast, auf einem Hacklotz, wie man es gewöhnlich macht. Das Fleisch wird dann im Mörser sorgfältig in Liquamen zerrieben und daraus werden die Frikadellen geformt. 3. Hackbällchen aus Riesengarnelen (?)²¹ oder großen Hummern: Die Hummer oder Riesengarnelen werden von ihrer Schale befreit und im Mörser mit Pfeffer und bestem Liquamen zerstoßen. Aus dem Fleisch werden die Hackbällchen geformt. 4. Wurst von Gehacktem macht man so: Brate Schweineleber und entferne die Sehnen. Vorher aber mahle Pfeffer, Weinraute und Liquamen, gib dann die Leber dazu, zerstampfe und mische es, wie Fleisch in Fettnetz²², und es werden einzelne Lorbeerblätter mit hineingewickelt (?)²³ und sie dann in den Rauch gehängt, solange du willst. Wenn du sie verspeisen willst, nimm sie aus dem Rauch und brate sie abermals. 5. Hackbällchen auf andere Art: Gib in einen Mörser Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, zerreibe es, gieße Liquamen dazu, gib gekochtes Hirn dazu und zerstampfe es gründlich, damit es keine Klümpchen bildet. Gib fünf Eier dazu und verrühre sie sorgfältig, um eine glatte Masse zu machen. Schmecke mit Liquamen ab, kippe es in eine Bronzeschüssel und koche es. Wenn es gar ist, stürze es auf eine saubere Platte, schneide Würfelchen, gib in einen Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Oregano, zerstoße es miteinander, mische es im Topf dazu und

lass es aufkochen. Wenn es aufgeköcht ist, mache Teigkrümel, binde es damit und kippe es in eine Schüssel. Streue Pfeffer darauf und serviere. 6. Frikadellen aus Lazarusklappern (Muschelart): Zerstoße die gekochten Lazarusklappern und entferne die Sehnen, dann stampfe damit zusammengekochte Grütze, Eier und Pfeffer. Grille sie in einem Fettnetz, begieße sie mit Oenogarum und serviere sie als Frikadellen. 7. Frikadellen in Fettnetz: Zerstoße Hackfleisch mit in Wein eingeweichem Weißbrot ohne Kruste²⁴. Zerstoße damit zugleich Pfeffer, Liquamen und, wenn du möchtest, auch entkernte Myrtenbeeren. Forme kleine Frikadellen, in die du (Pinien)kerne und Pfefferkörner hineinsteckst. Hülle es in Fettnetz und grille es leicht mit Caroenum.

2) Mit Hydrogarum, Apothermum und Amulum (Speisestärke): 1. Gefüllte Frikadellen: Nimm frische Schmalzstücke vom Fasan, brate sie an und mache daraus Würfelchen, schließe sie mit Pfeffer, Liquamen und Caroenum in den Frikadellen ein, koche sie in Hydrogarum (Liquamen mit Wasser) und serviere sie. 2. Frikadellen mit Hydrogarum mache folgendermaßen: Mahle Pfeffer, Liebstockel und Bertram sehr fein und gieße Liquamen dazu, mildere es mit Regenwasser, solange es einzieht, gieße es in einen Topf und lege die Frikadellen dann in die Hitze über das Feuer, und es soll dort garen, und trage es so als Suppe auf. 3. Für ein mit Fleischbällchen gefülltes Hähnchen: 1 Pfund (ca. 328 g) bestes Olivenöl, ein Quartar (ca. 0,14 l) Liquamen, 1/2 Unze (ca. 14 g) Pfeffer. 4. Hähnchen anders: Zerstoße 31 Pfefferkörner, gib ein Glas bestes Liquamen dazu, ebenso viel Caroenum, gib elf Gläser (ca. 1,5 l) Wasser dazu und stelle es in die Hitze des Feuers²⁵. 5. Einfache Frikadellen: Zu einer Sauciere Liquamen (ca. 0,07 l) gib sieben (ca. 0,48 l) mit Wasser, etwas grünen Sellerie, einen Esslöffel gemahlene Pfeffer. Koche darin kleine Fleischbällchen und serviere sie so

gegen Verdauungsstörungen. Gib zu diesem Hydrogarum Hefe (Bodensatz) von Würzwein (?)²⁶. 6. Frikadellen vom Pfau belegen den ersten Platz, wenn sie so gebraten werden, dass sie die Zähigkeit verlieren. Ebenso belegen den zweiten Platz die von Fasanen, den dritten Platz die von Kaninchen, den vierten die von Hühnern und den fünften die von zartem Spanferkel. 7. Fleischbällchen mit Speisestärke aus dem Kessel mache folgendermaßen: Mahle Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, ein wenig Silphium, sehr wenig Ingwer, ein wenig Honig. Schmecke mit Liquamen ab und mische es. Gib es über die Fleischbällchen und lass es aufkochen. Wenn es ordentlich gekocht hat, binde es mit viel Speisestärke und serviere es als Eintopf. 8. Mit Speisestärke auf andere Art: Mahle über Nacht eingeweichten Pfeffer, zu dem du dann Liquamen dazugießt, sodass du eine sehr feine und dunkle Pfeffersauce erhältst. Dazu mische Defrutum, das aus Feigen gemacht wird und in der brennenden Sonne zu der Konsistenz von Honig eingedickt wird. Wenn es das nicht gibt, kannst du auch Defrutum aus kaunischen Feigen dazugeben, das die Römer *Color* (= dunkle Farbe) nennen, gib eingeweichte Speisestärke oder angerührtes Reismehl dazu und lass es auf kleiner Flamme kochen. 9. Mit Speisestärke auf andere Art: Koche Hühnerknochen aus. Dann gib Lauchstangen, Dill und Salz in den Topf. Wenn es gargekocht ist, gib Pfeffer und Selleriesamen dazu, dann zerstoße eingeweichten Reis, füge Liquamen und Passum oder Defrutum hinzu, mische alles und serviere es mit den Fleischbällchen. 10. Apothermum bereite folgendermaßen: Mische gekochte Grütze mit geschälten, in Wasser eingeweichten und, damit sie gleichmäßig weiß werden, mit Kreide zum Silberputzen gewaschenen Nüssen und Mandeln, schließlich mit Rosinen, Caroenum oder Passum, außerdem streue Brösel darüber und serviere in einer Schüssel (boletar).

3) Fleischwürste: 1. Gefüllte Wursthaut, und so wird sie gemacht: Gemahlener Pfeffer und Cumin, zwei kurze Lauchstangen, die bis zum weichen Teil geschält sind, Weinraute und Liquamen werden zu fein geschnittenem und gemahlenem Fleisch gemischt. Nachdem dieses immer wieder fein gemahlen worden ist²⁷, sodass es sich vermischen lässt, gib Pfefferkörner und Pinienkerne dazu und stopfe es in eine gut gewaschene Wursthaut (?)²⁸. Und so werden sie in Wasser mit Öl, Liquamen, einem Büschel Lauch und Dill gekocht. 2. Würstchen mache auf folgende Art: aus gekochten Eidottern, gehackten Pinienkernen, mische Zwiebel, geschnittenen Lauch, rohes Weihrauchharz (?)²⁹ und zerkleinerte Pfefferkörner damit und stopfe so die Wursthaut. Gib Liquamen und Wein dazu und koche sie so.

4) Lukanische Würstchen: Lukanische Würstchen, ähnlich wie es oben geschrieben steht: [Zubereitung von lukanischen Würstchen] Man mahlt Pfeffer, Cumin, Bohnenkraut, Weinraute, Petersilie, Gewürzkraut, Lorbeerfrüchte, Liquamen, dann wird feingeschnittenes Fleisch dazugemischt, sodass es mit den gemahlenden Gewürzen zusammen erneut zerrieben wird. Mische es mit Liquamen, ganzen Pfefferkörnern, reichlich Fett und Pinienkernen und fülle es in einen Darm, der überaus dünn gezogen sein soll; so wird es dann zum Räuchern aufgehängt.³⁰

5) Würste: 1. Stampfe Eier und Hirnchen, Pinienkerne, Pfeffer, Liquamen, ein wenig Laser, und fülle damit die Wursthaut. Koche sie in Wasser, danach grille sie und serviere. 2. Auf andere Art: gekochte Grütze gestampft mit gehacktem Fleisch und mit Pfeffer, Liquamen und Pinienkernen. Stopfe damit die Wursthaut und koche sie, dann grille sie mit Salz und serviere sie mit Senf oder einfach so geschnitten auf einer Platte. 3. Auf

andere Art: Reinige die Grütze und koche sie zusammen mit Liquamen aus Eingeweiden³¹ und dem weißen Teil von gehacktem Lauch. Wenn es gar ist, nimm es heraus, schneide Fett und Fleischstücke klein, vermische alles, mahle Pfeffer, Liebstöckel, drei Eier, das alles mische im Mörser mit Pinienkernen und ganzen Pfefferkörnern zusammen. Gieße Liquamen dazu, fülle die Wursthaut, koche und grille sie, oder serviere sie nur gekocht. 4. Knackwürstchen auf andere Art: Fülle die Wurst mit einer Füllung aus Fleischbällchen und forme das Knackwürstchen zu einem Kreis. Räuchere es. Wenn es rot geworden ist, grille es leicht, richte es an, begieße es mit Oenogarum wie für Fasan (?)³², aber gib Cumin dazu.

3. Buch: Der Gärtner

Es beginnt das des Gärtners über Gemüse, 3. Buch

1) Wie jedes Gemüse smaragdgrün wird. 2) Eine Beilage für die Verdauung. 3) Spargel. 4) Kürbisse. 5) Zitronatzitrone. 6) Gurken. 7) Wasser- und Honigmelonen. 8) Malven. 9) Brokkoli und Kohlsprossen. 10) Lauch. 11) Rote Beten. 12) Schwarzkohl. 13) Rüben oder Steckrüben. 14) Rettich. 15) Weiches Gemüse. 16) Feldkräuter. 17) Brennnesseln. 18) Endivien und Kopfsalat. 19) Artischocken. 20) Lazarusklappern (eine Muschelart) 21) Karotten.

1) Über Gemüse: Wie jedes Gemüse smaragdgrün wird: Jedes Gemüse wird smaragdgrün, wenn es mit Natron gekocht wird.

2) Eine Beilage für die Verdauung: 1. Siede gehackte rote Beten und abgehangene Lauchstangen, lege sie in eine Pfanne, zerstoße Pfeffer und Cumin, gieße Liquamen dazu und Passum, damit eine gewisse Süße entstehe. Lass es aufkochen. Wenn es aufgekocht ist, serviere. 2. Auf ähnliche Art: Gib Engelsüß³³ in lauwarmes Wasser. Wenn es eingeweicht ist, putze es und gib es kleingeschnitten mit gestoßenem Pfeffer und Cumin in eine heiße Pfanne und verwende es. 3. Etwas anderes für die Verdauung: Schrubbe Bündelchen roter Rüben, ohne sie zu waschen. Streue schwarzen (Pfeffer?) in die Mitte und binde die einzelnen Bündelchen zusammen. Gib sie in Wasser. Wenn du sie gekocht hast, gib Gewürz in die Pfanne, nämlich Passum oder Caroenum, streue Cumin darüber und gib ein wenig Öl dazu. Sobald es gekocht hat, zerstampfe Engelsüß und Nussstücke mit Liquamen und gib es in die heiße Pfanne und decke sie zu. Nimm sie sogleich vom Feuer und verwende es. [4. Rote Rüben anders nach Art des Varro³⁴: Varro: ›Rüben, aber

schwarze, deren Wurzeln und süße Teile abgeschnitten und in Mulsum gekocht wurden, werden mit ein wenig Salz und Öl, oder Salz, Wasser und Öl zu einer Brühe gekocht und getrunken, besser noch, wenn darin ein Huhn gekocht worden ist.}]
5. Auf andere Art für die Verdauung: Wasche grünen Sellerie mit Knolle und trockne ihn an der Sonne. Dann koche das Weiße und die Zwiebeln (?)³⁵ von Lauchstangen gleichzeitig in einem neuen (Ton-)Topf, sodass das Wasser bis auf ein Drittel einkocht [das heißt, dass von drei Litern (Heminen) Wasser einer übrigbleibt]. Danach zerstoße Pfeffer und Liquamen und schmecke es mit ein bisschen flüssigem Honig ab und gieße das Wasser von den abgekochten Sellerieknollen durch einen Durchschlag in den Mörser und gieße es wieder über den Sellerie. Wenn es damit gekocht hat, serviere, und wenn es beliebt, tue die Sellerieknollen dazu.

3) Spargel: Trockne die Spargel und gib sie mehrmals kurz in heißes Wasser: du wirst sie fester behalten.

4) Kürbisse: 1. Vorspeise von Kürbissen: Lege gekochte ausgepresste Kürbisse in eine Pfanne. Gib in einen Mörser Pfeffer, Cumin, ein wenig Silphium [das heißt Laserwurzel], ein wenig Weinraute, schmecke mit Liquamen und Essig ab, gib ein wenig Defrutum dazu, damit es Farbe bekommt, gieße die Sauce in die Pfanne. Wenn es zum zweiten und dritten Mal aufgekocht ist, nimm es vom Feuer und streue zerkleinerten Pfeffer darauf. 2. Kürbisse auf andere Art mit einer Sauce für Lotuswurzeln (?)³⁶: Koche die Kürbisse in Wasser nach Art von Lotuswurzeln. Zerstoße Pfeffer, Cumin, Weinraute, gieße Essig und Liquamen dazu und schmecke es in einem Topf ab, in den du (ein wenig Öl) hineingibst, und gib die Kürbisse zerschnitten und ausgepresst in die Sauce, damit sie kochen. Binde mit Speisestärke, streue Pfeffer darauf und serviere. 3. Kürbisse auf

alexandrinische Art: Presse die gekochten Kürbisse aus, streue Salz darüber und lege sie in eine Pfanne. Zerstoße Pfeffer, Cumin, Koriandersamen, frische Minze und Laserwurzel, gieße Essig und gib Datteln und Pinienkerne dazu, zerstampfe es, schmecke mit Honig, Essig, Liquamen, Defrutum und Öl ab und übergieße die Kürbisse damit. Wenn es gekocht hat, streue Pfeffer darüber und serviere. 4. Gekochte Kürbisse auf andere Art: mit Liquamen, Öl und unvermishtem Wein. 5. Gebratene Kürbisse auf andere Art: mit einfachem Oenogarum und Pfeffer. 6. Gekochte und gebratene Kürbisse auf andere Art: Lege sie in eine Pfanne und gieße Cuminsauce darüber, zu der du außerdem ein bisschen Öl gegeben hast. Lass es kochen und serviere. 7. Zerstampfte, gebratene Kürbisse auf andere Art: Pfeffer, Liebstöckel, Cumin, Oregano, Zwiebel, Wein, Liquamen und Öl. Binde es in der Pfanne mit Speisestärke und serviere. 8. Kürbisse mit Hühnchen auf andere Art: Nektarinen, Trüffel, Pfeffer, Wiesenkümmel, Cumin, Silphium, frische Gewürzkräuter, Minze, Sellerie, Koriander, Poleiminze, Caromonta (eine Minzenart?), Honig, Wein, Liquamen, Öl und Essig.

5) Zitronatzitrone (?)³⁷: Bergfenchel, Silphium, getrocknete Minze, Essig, Liquamen.

6) Gurken: 1. Geschälte Gurken: entweder mit Liquamen oder mit Oenogarum: du wirst sie zarter finden und kein Aufstoßen und keine Bauchschmerzen verspüren. 2. Geschälte Gurken anders: Koche sie mit gekochtem Hirnchen, Cumin und ein wenig Honig, Selleriesamen, Liquamen und Öl. Binde sie (mit Eiern)³⁸, bestreue sie mit Pfeffer und serviere. 3. Gurken auf andere Art: Pfeffer, Poleiminze, Honig oder Passum, Liquamen und Essig; manchmal kommt auch Silphium dazu.