

TIROPATINAM - EIERCREME

Accipies lac. Adversus patinaum aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad emina(m), ova tria. In lacte dissolvit ita ut unum corpus facias, in Cumana colas et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper asparagis et inferes (Apicius 7/13/7).

0,5l Milch
3 El. Honig

6 Eier
gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Eier mit Milch und Honig gut vermengen. Die Masse in einer Pfanne oder Glasform im Ofen stocken lassen. Vor dem Servieren mit etwas Pfeffer bestreuen.

DULCIA DOMESTICA - SÜBSPEISE

Dulcia domestica: palmulas vel dactylos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. Sales foris contingis, frigis in melle cocto, et inferres (Apicius 7/13/1).

200 g frische oder getrocknete Datteln
etwas Salz

50 g Nüsse/Pinienkerne (gehackt)
Honig oder Rotwein mit Honig

Zubereitung: Die entkernten Datteln mit den gehackten Nüssen oder Pinienkernen füllen, in Salz wenden, kurz im kochenden Honig anbraten oder solange im Wein-Honig-Gemisch braten, bis die Schale beginnt sich abzulösen.

Alle Rezepte sind an die heutige Küche angepasst.

DE RE COQUINA - ÜBER DIE KOCHKUNST

Das römische Kochbuch „De re coquinaria“ (Über die Kochkunst) entstand im 4. Jh. n. Chr. und gilt heute als Zusammenstellung von über eine lange Zeit gesammelten Rezepten. Dazu beigetragen haben unterschiedliche Feinschmecker, zumindest drei mit dem Namen Apicius: Caelius Apicius (1. Jh. v. Chr.), Apicius (2. Jh. n. Chr.) und Marcus Gavius Apicius (* um 25 v. Chr., † vor 42 n. Chr.). Allen gemein ist die hochpreisige Auswahl der Zutaten. Plinius der Ältere (* 23/24 n. Chr., † 79 n. Chr.) schreibt über Marcus Gavius, er sei „der größte Prasser und zu aller Art von Luxus geboren“, was sich z. B. in der Zubereitung der Flamingozungen fassen lässt.

Literatur: Marcus Gavius Apicius: De re coquinaria : Über die Kochkunst, Hrsg., übersetzt und kommentiert von Robert Maier. Stuttgart : Reclam, 1991. Nebentitel: Das römische Kochbuch des Apicius.

Aus dem Kochtopf des 3. Jahrhunderts



OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT
Archäologischer Dienst
Fund des Monats 12/2016

Terra Sigillata Schale

Bei Ausgrabungen in Westerholt wurden in den Jahren 2001 bis 2016 Teile einer Siedlung aus Römischen Kaiserzeit und der frühen Völkerwanderungszeit ausgegraben, also aus der Zeit der ersten fünf Jahrhunderte nach Christi Geburt. Darunter befanden sich Grundrisse von über 20 Häusern, zugehörigen Speichern, Grubenhäusern und Brunnen. Unter den Fundstücken sind einige bemerkenswerte Objekte, die Kontakte der einheimischen Bevölkerung in das Römische Reich eindrucksvoll unterstreichen. So auch mehrere Fragmente von Terra-Sigillata-Schalen, einer Keramik, die aus dem Römischen Reich importiert wurde. Das als Terra Sigillata bezeichnete römische Geschirr ist aus hellenistischen Geschirrförmern hervorgegangen und wurde in weiten Teilen des Römischen Reichs nachgeahmt und weiterentwickelt, so um 30 v. Chr. in Italien, ab 5 n. Chr. auch mehr und mehr in den Provinzen, z. B. Südgallien, Mittelgallien, Germanien bis an den Rhein, Britannien und Spanien. Terra Sigillata zeichnet sich durch eine glatte, glänzende rote Oberfläche aus sowie oft durch eine reliefierte, figürlich oder ornamental verzierte Oberfläche. Zur Herstellung des verzierten Tafelgeschirrs wurde zunächst eine Formschüssel hergestellt, in die auf der Innenseite das zukünftige Dekor eingestempelt wurde. Nach dem Brennen war diese für zahlreiche Ausformungen nutzbar. Das Gefäß wurde dann auf der Töpferscheibe in die Form eingedreht und wurde nach dem Trocknen/Schrumpfen entnommen. So konnten zügig größere Serien der aufwendig verzierten Gefäße hergestellt werden. Vor dem Brennen wurden die Gefäße in roten Tonschlicker getaucht, um die typische rote glänzende Farbe zu erzielen.

MULSUM - GEWÜRZWEIN

Conditum melizomum viatorium: Conditum melizomum perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti: piper tritum cum melle despumato in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vinum misceas sed, si vas erit, nonnihil vini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem (Apicius 1/2; Variante mit Pfeffer).

1 Flasche trockener Weißwein	2 Lorbeerblätter
1 gestr. Tl. gem. Koriander	1 gestr. Tl. Korianderkörner
1 gestr. Tl. gem. Anis	1 gestr. Tl. Aniskörner
2 Eßl. Honig	

Zubereitung: Aus der Flasche etwas Wein abgeben, gut 1/2 Glas. Die Lorbeerblätter in die Flasche stecken, evtl. zuvor durchbrechen. Die übrigen Zutaten mit etwas Weißwein in einem Topf leicht erhitzen, bis sich die Gewürze in dem Honig gut vermengt haben, nicht kochen. Anschließend die Paste in die Flasche füllen. Die Flasche über Nacht in den Kühlschrank stellen, gelegentlich auf den Kopf stellen und zurückdrehen, um die Gewürze besser unterzumischen.

MUSTEI - MOSTBRÖTCHEN

Mustaceos sic facito: farinae siligineae modium unum musto conspragito; anesum, cuminum, adipis p. II, casei libram, et de virga lauri deradito, eodem addito, et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques (Marcus Porcius Cato d. Ä. "De agri cultura", 121).

1 kg Weizenmehl	1 Päckchen Hefe
100 ml Olivenöl	20 g Salz
100 g geriebener Käse	Gewürze: Anis, Kümmel, Lorbeer,
1/2 l Traubensaft	

Zubereitung: Aus Hefe, lauwarmem Traubensaft und etwas Mehl einen Teig ansetzen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und ca. 2 Stunden gehen lassen. 15 bis 20 Brötchen formen und diese auf je 1 bis 2 Lorbeerblättern auf ein Backblech geben. Bei 220°C etwas 15 Minuten backen.

PULLUM FRONTIANUM - HUHN FRONTO

Pullum Front[on]ianum: pullum praedura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureia et coriandri viridis, et coques. Ubi coctus fuerit, levabis eum, lance[m] defrito perunges, piper asparages et inferes (Apicius 6/9/13).

1 frisches Hähnchen	0,2 l Liquamen (0,2 l Wein, 1 Tl. Salz)
0,1 l Olivenöl	1 Lauchstange/Frühlingszwiebel
3 El. gehackter frischer Dill	3 El. Bohnenkraut
3 El. frischer gehackter Koriander	1-2 El. Honig
Süßwein	Pfeffer

Zubereitung: Das Huhn anbraten und danach mit einer Mischung aus Liquamen (fermentierte Fischsauce) oder Wein mit Salz und Öl, den gehackten Kräutern, dem Honig und einem Schuss Süßwein übergießen. Etwa 1 Stunde bei 220°C im Ofen garen, gelegentlich mit dem Sud übergießen. Vor dem Servieren mit Pfeffer bestreuen.



MORETUM - KÄSECREME

Moretum ist unter anderem der Titel eines Gedichts, das Vergil (70 v. Chr., † 19 v. Chr.) zugeschrieben wird. Es schildert in übertriebener Lobpreisung des Landlebens, wie ein einfacher Bauer sein Tagwerk beginnt: Kernstück ist die Zubereitung von Moretum zum Frühstück (Appendix Vergiliana).*

250 g festerer geriebener Schafskäse	2 Knoblauchknollen (sic) gepresst
1 g handgehackte Korianderblätter	2 Tl. gehackte Rauke
2-4 Tl. kleingeschnittenes Selleriegrün	1 Tl. Salz
15 ml Weißweinessig	15 ml Olivenöl

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf Essig und Öl gut vermengen, beides zuletzt hinzugeben.



PISUM COQUES - GEKOCHTE ERBSEN

Pisum coques. Cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. Teres piper, ligusticum, careum, anethum, ocymum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, agitabis. Si quid defiertit, mittis et inferes (Apicius 5/3/1).

1 kg Erbsen	¼ Liter Gemüsebrühe	1 Lauchstange
1 El. Basilikum	1 El. Dill	1 El. Koriander
½ El. Liebstöckel	¼ Tl. Kümmel	1/4 Tl. Pfeffer
Weißwein	Liquamen	

Zubereitung: Erbsen in der Brühe ca. 15 Min. kochen. Alle weiteren Zutaten fein schneiden, hacken, zerstoßen und beifügen. 5 Min. aufkochen lassen.