

# Inhalt

|                      |   |
|----------------------|---|
| Einführung . . . . . | 9 |
|----------------------|---|

## 1. Kapitel Die pflanzliche Nahrung

|  |    |
|--|----|
| 1. Gemüse . . . . .  | 17 |
| Wurzelgemüse · 18 »Spargel« · 22 »Artischocken« · 24 Salat · 25 »Spinat« · 26 Samenkörner · 30 Früchte der Kürbisgewächse · 35 Pilze und Trüffel · 36 Die Konservierung des Gemüses · 38 Zusammenfassung · 40        |    |
| 2. Getreide . . . . .  | 42 |
| Rösten · 46 Enthülster Weizen · 47 Stärkemehl · 48 Graupen · 48 Mehl · 49 Brei · 51 Backwaren · 52 Brotgetreide · 53 Brotzubereitung · 54 Backtechniken · 57 Brotsorten · 58 Spezialbrote · 59 Getreiderationen · 60 |    |
| 3. Früchte . . . . .   | 62 |
| Fleischige Früchte · 63 Trockenfrüchte und Nuss-Früchte · 71 Die Konservierung der Früchte · 73  |    |

## 2. Kapitel Die Nahrung tierischer Herkunft

|  |    |
|--|----|
| 1. Fisch . . . . .   | 79 |
| Seefische · 81 Krustentiere · 86 Schalentiere und Mollusken · 87 Süßwasserfische · 89 Der Fisch in der Küche · 90 Die Konservierung des Fisches · 91 |    |
| 2. Wild . . . . .  | 94 |
| Großwild · 96 Haarwild · 99 Federwild · 100 Schnecken und Würmer · 105   |    |

|  |     |
|--|-----|
| 3. Geflügel . . . . .  | 106 |
| 4. Fleisch . . . . .   | 115 |
| Schlachtvieh · 118    Die Fleischkonservierung · 122    Fleischverbrauch · 124 |     |
| Das Fleisch in der Küche · 127   |     |
| 5. Eier und Milchprodukte . . . . .  | 129 |
| Eier · 129    Milch · 130    Milchkonsum · 132    Käse · 132    Rahm und       |     |
| Butter · 134    Sauermilch · 135   |     |

### 3. Kapitel Getränke

|   |     |
|---|-----|
| 1. Wasser . . . . .   | 139 |
| 2. Wein . . . . .   | 140 |
| Likörweine · 142    Die Qualität des Weins · 143    Honigwein · 144    Künst- |     |
| liche Weine · 144    Weinkonsum · 148 <i>Posca</i> · 152    Obstweine · 152   |     |
| 3. Honigwasser . . . . .  | 153 |
| 4. Bier . . . . .   | 155 |

### 4. Kapitel Die Küche

|   |     |
|---|-----|
| 1. Fette . . . . .  | 159 |
| Öl · 159    Die tierischen Fette · 162  |     |
| 2. »Zucker« . . . . .   | 164 |
| Honig · 164    Zuckerersatz · 166   |     |
| 3. Gewürze . . . . .  | 167 |
| Salz · 167    Essig · 169    Weine und Soßen · 170    Weinhefe · 170 <i>Garum</i> · 170 |     |
| 4. Gewürzpflanzen . . . . .   | 173 |
| Einheimische Gewürzpflanzen · 174    Exotische Gewürzpflanzen · 177                     |     |

---

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 5. Backwaren und Süßspeisen . . . . . | 181     |
| <i>Dulcia</i> · 184                   |         |
| 6. Die Römer und die Küche . . . . .  | 186     |
| <br>Zusammenfassung . . . . .         | <br>199 |

## Anhang

|   |     |
|---|-----|
| <i>Siglenverzeichnis</i> . . . . .                            | 207 |
| <i>Verzeichnis der mehrfach zitierten Literatur</i> . . . . . | 208 |
| <i>Anmerkungen</i> . . . . .                                  | 211 |
| <i>Abbildungsnachweis</i> . . . . .                           | 258 |
| <i>Index der lateinischen Wörter</i> . . . . .                | 259 |
| <i>Stichwortverzeichnis</i> . . . . .                         | 266 |
| <i>Verzeichnis der Eigennamen</i> . . . . .                   | 276 |