

## PEPONES ET MELONES (APIC. 3,7)

PEPONES ET MELONES: PIPER, PULEIUM,  
MEL VEL PASSUM, LIQUAMEN, ACETUM:  
INTERDUM ET SILFI ACCEDIT.

- ½ Wassermelone
- ½ Honigmelone

Beide schälen, entkernen und würfeln

- 0,5l Passum
- Ein wenig Honig
- Etwas Pfeffer
- Etwas Essig
- 1EL gehakte frische Minze
- Etwas Liquamen oder eine Prise Salz

Ein Dressing aus diesen Zutaten mischen und  
die Melonen damit marinieren.

Als Salat servieren.

## PEPONES ET MELONES (APIC. 3,7)

PEPONES ET MELONES: PIPER, PULEIUM,  
MEL VEL PASSUM, LIQUAMEN, ACETUM:  
INTERDUM ET SILFI ACCEDIT.

- ½ Wassermelone
- ½ Honigmelone

Beide schälen, entkernen und würfeln

- 0,5l Passum
- Ein wenig Honig
- Etwas Pfeffer
- Etwas Essig
- 1EL gehakte frische Minze
- Etwas Liquamen oder eine Prise Salz

Ein Dressing aus diesen Zutaten mischen und  
die Melonen damit marinieren.

Als Salat servieren.

## PATINA DE PIRIS (APIC. 4,2,35)

PATINA DE PIRIS: PURA ELIXA ET PURGATA E MEDIO TERES CUM PIPERE, CUMINO, MELLE, PASSO, LIQUAMINE, OLIO MODICO. OVIS MISSIS PATINAM FACIES, PIPER SUPER ASPARGES ET INFERES.

*Birnenauflauf: Zerstampfe gekochte und entkernte Birnen mit Pfeffer, Kümmel, Honig, Passum, Liquamen und ein wenig Öl. Nach Zugabe von Eiern mache einen Auflauf, streue Pfeffer darauf und serviere.*

- 1 kg Birnen  
(geschält und ohne Kerngehäuse)
- 6 Eier
- 4 EL Honig
- 0,1l Passum
- Etwas Öl
- 0,05l Liquamen oder etwas Salz
- ½ Teelöffel gemahlener Kümmel
- Etwas Pfeffer

Etwa 30 Minuten als Auflauf backen.

## PATINA DE PIRIS (APIC. 4,2,35)

PATINA DE PIRIS: PURA ELIXA ET PURGATA E MEDIO TERES CUM PIPERE, CUMINO, MELLE, PASSO, LIQUAMINE, OLIO MODICO. OVIS MISSIS PATINAM FACIES, PIPER SUPER ASPARGES ET INFERES.

*Birnenauflauf: Zerstampfe gekochte und entkernte Birnen mit Pfeffer, Kümmel, Honig, Passum, Liquamen und ein wenig Öl. Nach Zugabe von Eiern mache einen Auflauf, streue Pfeffer darauf und serviere.*

- 1 kg Birnen  
(geschält und ohne Kerngehäuse)
- 6 Eier
- 4 EL Honig
- 0,1l Passum
- Etwas Öl
- 0,05l Liquamen oder etwas Salz
- ½ Teelöffel gemahlener Kümmel
- Etwas Pfeffer

Etwa 30 Minuten als Auflauf backen.

## GUSTUM DE PRAECOQUIS (APIC. 4,5,4)

GUSTUM DE PRAECOQUIS: DURACINA PRIMOTICA (PUSILLA PRAECOQUIA) PURGAS, ENUCLEAS, IN FRIGIDAM MITTIS, IN PATINA COMPONIS. TERES PIPER, MENTAM SICCAM, SUFFUNDIS LIQUAMEN, ADICIES MEL, PASSUM, VINUM ET ACETUM. REFUNDIS IN PATINA SUPER PRAECOQUIA, OLEI MODICUM MITTIS ET LENTO IGNI FERVEA. CUM FERBUERIT, AMULO OBLIGAS. PIPER ASPARGIS ET INFERES.

*Vorspeise von Aprikosen: Säubere gerade reife, feste Aprikosen, entsteine sie, gib sie in kaltes Wasser und lege sie in eine Pfanne. Stoße Pfeffer, getrocknete Minze, gieße Liquamen dazu und gib Honig, Passum, Wein und Essig dazu. Gieße es in die Pfanne über die Aprikosen, gib ein wenig Öl dazu und koche auf kleiner Flamme. Wenn es gekocht hat, binde mit Stärkemehl. Streue Pfeffer darauf und serviere.*

- 1kg Aprikosen oder Nektarinen
- 0,2l Weißwein
- ¼ l Passum
- 1 l getrocknete Minze
- Etwas Pfeffer, Liquamen und Salz zum Abschmecken
- Etwas Essig und Honig
- Stärkemehl

Etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme einkochen.

## GUSTUM DE PRAECOQUIS (APIC. 4,5,4)

GUSTUM DE PRAECOQUIS: DURACINA PRIMOTICA (PUSILLA PRAECOQUIA) PURGAS, ENUCLEAS, IN FRIGIDAM MITTIS, IN PATINA COMPONIS. TERES PIPER, MENTAM SICCAM, SUFFUNDIS LIQUAMEN, ADICIES MEL, PASSUM, VINUM ET ACETUM. REFUNDIS IN PATINA SUPER PRAECOQUIA, OLEI MODICUM MITTIS ET LENTO IGNI FERVEA. CUM FERBUERIT, AMULO OBLIGAS. PIPER ASPARGIS ET INFERES.

*Vorspeise von Aprikosen: Säubere gerade reife, feste Aprikosen, entsteine sie, gib sie in kaltes Wasser und lege sie in eine Pfanne. Stoße Pfeffer, getrocknete Minze, gieße Liquamen dazu und gib Honig, Passum, Wein und Essig dazu. Gieße es in die Pfanne über die Aprikosen, gib ein wenig Öl dazu und koche auf kleiner Flamme. Wenn es gekocht hat, binde mit Stärkemehl. Streue Pfeffer darauf und serviere.*

- 1kg Aprikosen oder Nektarinen
- 0,2l Weißwein
- ¼ l Passum
- 1 l getrocknete Minze
- Etwas Pfeffer, Liquamen und Salz zum Abschmecken
- Etwas Essig und Honig
- Stärkemehl

Etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme einkochen.

## FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE (APIC. 5,6,1)

FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE: 1.  
FABACIAE VIRIDES EX LIQUA-MINE, OLEO.

*Grüne und baianische Puffbohnen: Grüne Puffbohnen werden mit Liquamen, Öl, frischem Koriander, Kümmel und gehacktem Lauch gekocht serviert.*

- ½kg Saubohnen
- 0,051 Liquamen oder ½ Teelöffel Salz
- 0,05 | Wein,
- 1-2 Eßlöffel Öl
- 1 Eßlöffel gehackte Korianderblätter (oder 1/2 Eßlöffel gemahlene Koriandersamen)
- 1 Teelöffel Kümmelkörner
- ½ kleine Lauchstange (gehackt)

Bohnen mit allen Zutaten marinieren und als Salat servieren.

## FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE (APIC. 5,6,1)

FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE: 1.  
FABACIAE VIRIDES EX LIQUA-MINE, OLEO.

*Grüne und baianische Puffbohnen: Grüne Puffbohnen werden mit Liquamen, Öl, frischem Koriander, Kümmel und gehacktem Lauch gekocht serviert.*

- ½kg Saubohnen
- 0,051 Liquamen oder ½ Teelöffel Salz
- 0,05 | Wein,
- 1-2 Eßlöffel Öl
- 1 Eßlöffel gehackte Korianderblätter (oder 1/2 Eßlöffel gemahlene Koriandersamen)
- 1 Teelöffel Kümmelkörner
- ½ kleine Lauchstange (gehackt)

Bohnen mit allen Zutaten marinieren und als Salat servieren.

## DULCIA DOMESTICA (APIC. 7,13,1)

DULCIA DOMESTICA ET MELCAE: 1. DULCIA DOMESTICA: PALMOLAS VEL DACTYLOS EXCEPTO SEMINE, NUCE VEL NUCLEIS VEL PIPER TRITUM INFERCIES. SALES FORIS CONTINGIS, FRIGIS IN MELLE COCTO, E INFERES.

*Fülle große oder normale Datteln, nachdem der Kern entfernt ist, mit Nüssen, Pinienkernen oder fülle gemahlene Pfeffer hinein. Bestreue sie außen mit Salz, brate sie in gekochtem Honig und Wein und serviere.*

- 200 g frische oder getrocknete Datteln,
- 50 g Nüsse oder Pinienkerne (gehackt oder grob gemahlen),
- etwas Salz, Honig
- Rotwein mit etwas Honig zum Schmoren.

Die Datteln müssen solange in einer Pfanne auf kleiner Flamme gekocht werden, bis sich ihre Schale gerade abzulösen beginnt (ca. 5-10 Min.).

## DULCIA DOMESTICA (APIC. 7,13,1)

DULCIA DOMESTICA ET MELCAE: 1. DULCIA DOMESTICA: PALMOLAS VEL DACTYLOS EXCEPTO SEMINE, NUCE VEL NUCLEIS VEL PIPER TRITUM INFERCIES. SALES FORIS CONTINGIS, FRIGIS IN MELLE COCTO, E INFERES.

*Fülle große oder normale Datteln, nachdem der Kern entfernt ist, mit Nüssen, Pinienkernen oder fülle gemahlene Pfeffer hinein. Bestreue sie außen mit Salz, brate sie in gekochtem Honig und Wein und serviere.*

- 200 g frische oder getrocknete Datteln,
- 50 g Nüsse oder Pinienkerne (gehackt oder grob gemahlen),
- etwas Salz, Honig
- Rotwein mit etwas Honig zum Schmoren.

Die Datteln müssen solange in einer Pfanne auf kleiner Flamme gekocht werden, bis sich ihre Schale gerade abzulösen beginnt (ca. 5-10 Min.).

## IN OVIS APALIS (APIC. 7,19,3)

IN OVIS APALIS: PIPER, LIGUSTICUM,  
NUCLEOS INFUSOS. SUFFUNDES MEL,  
ACETUM, LIQUAMINE TEMPERABIS.

*Gekochte Eier: mit Liquamen, Öl, unvermischem Wein oder mit  
Liquamen, Pfeffer und Laser.*

- Acht nicht zu hart gekochte Eier  
(ca. 4 Min.)
- 50g Pinienkerne
- Honig, Essig, Pfeffer, Liebstöckel,  
Liquamen oder Salz zum würzen
- Öl
- Pfeffer

Eier halbieren, Eigelb herausnehmen und mit  
den restlichen Zutaten und etwas Öl in einer  
Schüssel vermischen, die Masse in kleinen  
Portionen wieder in die leeren Eier füllen und  
anrichten. Mit frischem Pfeffer garnieren.

## IN OVIS APALIS (APIC. 7,19,3)

IN OVIS APALIS: PIPER, LIGUSTICUM,  
NUCLEOS INFUSOS. SUFFUNDES MEL,  
ACETUM, LIQUAMINE TEMPERABIS.

*Gekochte Eier: mit Liquamen, Öl, unvermischem Wein oder mit  
Liquamen, Pfeffer und Laser.*

- Acht nicht zu hart gekochte Eier  
(ca. 4 Min.)
- 50g Pinienkerne
- Honig, Essig, Pfeffer, Liebstöckel,  
Liquamen oder Salz zum würzen
- Öl
- Pfeffer

Eier halbieren, Eigelb herausnehmen und mit  
den restlichen Zutaten und etwas Öl in einer  
Schüssel vermischen, die Masse in kleinen  
Portionen wieder in die leeren Eier füllen und  
anrichten. Mit frischem Pfeffer garnieren.

## **ALITER IN GRUEME ANATEM IN ELIXAM (APIC. 6, 4)**

ALITER IN GRUEME ANATEM [IN] ELIXAM:  
LIGUSTICUM, PIPER, CUMINUM,  
CORIANDUS SICCCUM, MENTAM,  
ORIGANUM, NUCLEOS, CARYOTAM,  
LIQUAMEN, OLEUM, MEL, SINAPE ET  
VINUM.

*Gekochter Kranich oder Ente auf andere Art: Liebstöckel, Pfeffer, Kümmel, getrockneten Koriander, Minze, Oregano, Pinienkerne, Datteln, Liquamen, Öl, Honig, Senf und Wein.*

*Gegrillter Kranich oder Ente auf andere Art:  
Übergieße sie mit folgender Sauce: Stoße Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, Liquamen, Honig und ein wenig Essig und Öl. Es soll gut aufkochen. Gib Stärkemehl dazu und über die Sauce Scheibchen von gekochtem Kürbis damit sie damit aufwallen. Wenn vorhanden, koche auch Schweinshaxen und Hühnerleber darin. Streue gemahlene Pfeffer in die Schüssel und serviere. Auf andere Art für gekochten Kranich oder Ente: Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, wilde Rauke und Koriander, Minze, Datteln, Honig, Essig, Liquamen, Defritum und Senf. Dasselbe mache auch, wenn du es im Topf brätst.*

## **ALITER IN GRUEME ANATEM IN ELIXAM (APIC. 6, 4)**

ALITER IN GRUEME ANATEM [IN] ELIXAM:  
LIGUSTICUM, PIPER, CUMINUM,  
CORIANDUS SICCCUM, MENTAM,  
ORIGANUM, NUCLEOS, CARYOTAM,  
LIQUAMEN, OLEUM, MEL, SINAPE ET  
VINUM.

*Gekochter Kranich oder Ente auf andere Art: Liebstöckel, Pfeffer, Kümmel, getrockneten Koriander, Minze, Oregano, Pinienkerne, Datteln, Liquamen, Öl, Honig, Senf und Wein.*

*Gegrillter Kranich oder Ente auf andere Art:  
Übergieße sie mit folgender Sauce: Stoße Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, Liquamen, Honig und ein wenig Essig und Öl. Es soll gut aufkochen. Gib Stärkemehl dazu und über die Sauce Scheibchen von gekochtem Kürbis damit sie damit aufwallen. Wenn vorhanden, koche auch Schweinshaxen und Hühnerleber darin. Streue gemahlene Pfeffer in die Schüssel und serviere. Auf andere Art für gekochten Kranich oder Ente: Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, wilde Rauke und Koriander, Minze, Datteln, Honig, Essig, Liquamen, Defritum und Senf. Dasselbe mache auch, wenn du es im Topf brätst.*

## MORETUM

- Weichen Schafs- und/oder Ziegenkäse nach Feta-Art
- Frischkäse/Hüttenkäse
- Olivenöl
- viel Knoblauch, min. 5 Zehen,
- Ca. 20 ml Essig
- Gewürze (nach Saison und Geschmack): Weinraute, Koriander, Bohnenkraut, Minze, Schnittlauch, Lattich, Thymian, Oregano
- Optional Walnüsse, Sesamkörner, Haselnüsse, Mandelkerne, Pinienkerne

Olivenöl mit dem klein gehackten oder zerdrückten Knoblauch mischen. In diese Mischung wird der zerbröselte Feta-Käse gegeben und mit Frischkäse oder Hüttenkäse verrührt, bis sich eine körnige, aber gleichmäßige Masse ergibt. Einen großzügigen Schuss Essig hinzufügen und einen kleinen Löffel Honig. Gewürze reiben oder fein mahlen, Schnittlauch und andere blattartige Gewürze fein hacken. Nach und nach zur Käsemasse hinzugeben und unterheben. Kräftig durchrühren. Mit frischem Brot als Aufstrich servieren.

## MORETUM

- Weichen Schafs- und/oder Ziegenkäse nach Feta-Art
- Frischkäse/Hüttenkäse
- Olivenöl
- viel Knoblauch, min. 5 Zehen,
- Ca. 20 ml Essig
- Gewürze (nach Saison und Geschmack): Weinraute, Koriander, Bohnenkraut, Minze, Schnittlauch, Lattich, Thymian, Oregano
- Optional Walnüsse, Sesamkörner, Haselnüsse, Mandelkerne, Pinienkerne

Olivenöl mit dem klein gehackten oder zerdrückten Knoblauch mischen. In diese Mischung wird der zerbröselte Feta-Käse gegeben und mit Frischkäse oder Hüttenkäse verrührt, bis sich eine körnige, aber gleichmäßige Masse ergibt. Einen großzügigen Schuss Essig hinzufügen und einen kleinen Löffel Honig. Gewürze reiben oder fein mahlen, Schnittlauch und andere blattartige Gewürze fein hacken. Nach und nach zur Käsemasse hinzugeben und unterheben. Kräftig durchrühren. Mit frischem Brot als Aufstrich servieren.