GLOSSARIUM CULINARIUM LATINUM

Lateinisches Wörterbuch der Kochkunst

© Robert Maier (www.maierphil.de) 1990-2011

Version 3.12

Letzte Änderung: 04.10.2011

Berücksichtigte Autoren:

Apic
: *Apicius, De Re Coquinaria; Robert Maier (Hrsg.), Reclam, Stuttgart 1991*
ISBN-10: 3150087104, ISBN-13: 978-3150087107

CatoAgr
: *M. Porci Catonis De Agri Cultura ad Fidem Florentini Codicis Deperditi, ed. A. Mazzarino, 1982*

LibCoq
: *Liber de Coquina; Robert Maier (Hrsg.), F. S. Friedrich Verlag, Frankfurt am Main 2005*
ISBN-10: 3937446087, ISBN-13: 978-3937446080

Petron
: *Petronius: Satyrica (cena Trimalchionis), Artemis Verlag, München 1983*
ISBN-10: 3760815723, ISBN-13: 978-3760815725

CapVill
: *Carolus Magnus: Capitulare de Villis vel Curtis Imperialibus, Kap. LXX*

Macrob
: *Macrobius, Saturnalia 3, 13*

PlinMin
: *Plinius Minor, Epistulae 1, 15*

Anthim
: *Anthimus, De observatione ciborum, E. Liechtenhan, Akademie-Verlag, Berlin 1963 (Corpus medicorum latinorum VIII/1)*

Noch nicht berücksichtigte Autoren

Columella, Palladius, Plinius Maior, Horatius, Martialis, Walahfrid Strabo (De cultura hortorum), Casus Sancti Galli, Registrum Coquine, …

A

Aballanum = nux Avellana	= avellana	Apic Exc. brev. pim.
abcisus	s. abscindere	LibCoq 2.12
abdomen	Bauchfleisch	Apic 5,3,2; 7,4,2
abicere	wegwerfen, abgießen, abschütten	CatoAgr 108,2; LibCoq 2.1; 5.7; 6.20
abintus	innen [in der Frucht]	Anthim 58
ablaqueare	den Boden auflockern und das Unkraut jäten	CatoAgr 114,1
ablatus	verschwunden, entfernt	LibCoq 1.5
abluere	abspülen	LibCoq 6.21,22,36
abradere	abschaben	LibCoq 4.12
abrotanum	Eberraute {Artemisia abrotanum L.}	CapVill
abscindere	abschneiden	LibCoq 7.46
absinthium [apsinthium]	Absinth, Wermut {Artemisia absinthium}	Apic 1,3
accia n.pl.	Sellerie [frz. ache]	LibCoq 10.12
accipere	nehmen [man nehme ...]	LibCoq passim
accoquere [?]	angaren [?]	Apic 8,8,1
accuratus	sorgfältig gereinigt, zubereitet	Apic 1,24,1; Exc. 24
acer	scharf, sauer [Essig]	CatoAgr 104,1; LibCoq 5; 7; 9 passim
acerbus	herb, scharf [Olive]	CatoAgr 65,1 [olea]
acetabulum	Saucière; als Maß = 0,07 l	CatoAgr 108,1; Apic 2,2,5; 6,9,3.6 [m.]; 7,5,4; 8,1,4; 8,6,5.7; 8,7,12; Exc. 6; 16; Petron 56,8
acetabulum: dimidium acetabuli	eine halbe Saucière [ca. 0,035 l]	CatoAgr 108,1
acetare	sauer werden [Milch]	Anthim 78 [lacte]
acetosus	mit Essig	LibCoq 5.13
acetum	Essig, Weinessig	CatoAgr 58; 118; 114,1.2; 116; 117; 119; Apic, Petron 47,2; Anthim, LibCoq passim
acetum acerrimum	sehr scharfer Essig	Anthim 3
acetum acerrimum et pulcherrimum	sehr scharfer und guter Essig	CatoAgr 104,2

acetum acre	scharfer Essig	CatoAgr 104,1
acetum crudum	roher [ungekochter] Essig	Anthim 58
acetum laserpiciatum	Laseressig, Essig mit Laseraroma	CatoAgr 116
acetus -a -um	sauer [Birnen]	Anthim 84 [pera]
acidus	sauer [Käse; Äpfel]	CatoAgr 76,2 [caseus ovillus]; Anthim 84 [mela]
acina	Weinbeere	CatoAgr 112,2.3
acmidula	= amygdalum	Apic Exc. brev. pim.
acrata vina [?]	ungemischter Wein	Petron 41,10 [? coniectura]
acro coloefius	die Speckschicht der Schweinehüfte [?], eine Art Suppenfleisch, vgl. Veget. mul. 6,1,2: „acrocolefium“	Apic 4,4,1; 5,5,1
acus -us f.	Nadel	Apic 7,7,1; LibCoq 7.22; 7.48
ad momentum	sofort	Apic 1,2; 4,5,2
ad vaporem ignis	über das Feuer [nicht direkt in die Glut]	Apic 2,2,2.4
ad vaporem imponere	in den Dampf hängen oder über den Herd in die heiße Luft hängen	Apic 4,2,12
addena	? [ein nicht identifiziertes Gewürz]	Apic Exc. brev. pim.
addere	hinzufügen	CatoAgr 74; 76,1.4; 86; 87; 111; 118; 121; Apic passim; Anthim 3, 67; LibCoq 5-10 passim
addere: paullatim addere	nach und nach hinzufügen	CatoAgr 76,1
adeps adipis	Fett, Schmalz	CatoAgr 121; Apic 2,2,1 plur.
adherere	ansetzen, haften bleiben	LibCoq 4.4
adicere	s. sagina adiecta	Apic passim; Anthim 22
adiungere	hinzufügen	LibCoq 6.34; 8.12; 10.3
administrare	servieren	LibCoq 2-5 passim
admiscere	dazumischen	CatoAgr 117; Apic passim; Anthim 34
admiscere: admixtus	dazugemischt	Anthim passim
admittere	daraufgeben	Apic 5,3,2
admollire	weich werden	Anthim 85
adordinare	anrichten	Apic 4,2,17

adornare	garnieren	Apic 5,4,5
adpendere	wägen	Apic 8,7,16
adponere	servieren	Apic 6,2,3; 8,8,10; 9,8,4
adripia	Gartenmelde {Atriplex hortensis L.}	CapVill
adulter	unecht	Apic 5,3,8
adurere	anbrennen; anbrennen lassen	CatoAgr 107; LibCoq Intro Tr; 1.20; 7.68
aeneum	Kessel	Apic: ahenum; Petron 47,4
aeneum vas	ehernes Gefäß	Apic 1,1
aenum	Kessel	Petron 47,10; 74,5
aenum caldum	heißer Kessel	CatoAgr 79
aenum: aeno coctus	im Kessel gekocht	Petron 47,10; 74,5
aer	Luft	LibCoq 7.29
aeramen	Bronzeschüssel	Anthim 75
aestimare	abschätzen	Apic 7,13,7
afer [musteus]	afrikanisch[es Mostbrötchen]	Apic 7,13,2
afratus -us m.	eine Art Fleisch- oder Fischmousse [lat. spumeo]	Anthim 34
ager	=acer	LibCoq 7.8
agetare	= agitare, rühren	Anthim 3
agitare	rühren, umrühren, schütteln, schlagen	CatoAgr 100; Apic passim; Anthim 35; LibCoq 1.9; 4.2; 5.8,9; 7.14
agnelinus	Lamm-, vom Lamm	Anthim 5
agnellus	neugeborenes Lamm	LibCoq 2 passim
agnina	Lammfleisch	Apic 8,6,2
agninus	Lamm-	Apic 7,12,1; 8,6,1
agnus	Lamm	Apic 8,6; 6,4-10; Exc. 27; LibCoq 7.27,40
agresta	Agraz, eine Art Sauce aus unreifen Weintrauben / Äpfeln [Rezept s. „Buch von guter Speise“], entspricht ungefähr dem französischen verjus	LibCoq 2; 3; 5; 7; 9 passim
agrestis	Feld-, auf dem Feld aufgewachsen [z.B. Vögel]	Anthim 25, 29, 54
aheneum	= ahenum	CatoAgr 105,1; 107

ahenum	[Bronze]kessel	Apic 2,2,7; 9,4,3
ala	Flügel	LibCoq 2.1,8; 7.20,22
albamen de porris	= albamen porri	Apic 4,3,2
albamen porri	die weißen Enden vom Lauch	Apic 2,5,3; 3,2,5
albamentum ovi	[gekochtes] Eiweiß	Apic 5,3,4; 6,9,12
albedo -inis f.	das Weiße, der weiße Teil	LibCoq 6.1,2; 8.12; 10.12
albor ovi	Eiweiß	Apic 1,6
album ovi liquidum	flüssiges Eiweiß	Apic 8,1,5
albumen -inis n.	das Weiße, Eiweiß	Anthim 34 [de ova / ovarum], 35, 36, 37, 40 [de ova]; LibCoq 1; 2; 6; 8 passim
albumen: albumina ovarum dura	hart gekochtes Eiweiß	Anthim 36
albus	weiß	CatoAgr 119 [epityrum]; Anthim 22, 29 [caro], 66 [cicer], 94 [uva]; LibCoq passim
aleata	=alliata	LibCoq 3.5,7
aleum	=allium	LibCoq 5.10
Alexandrinus	Alexandrinisch [wohl mit Pflaumen, Datteln oder ähnlichen süßen Früchten]	LibCoq 1.15; 8.3
Alexandrinus: more Alexandrino	nach alexandrinischer Art [Kürbisse mit Datteln]	Apic 3,4,3
Alexandrinus: panis Alexandrinus	alexandrinisches Brot	Apic 4,1,3
alfita	= gr. für polenta, Gerstenbrei	Anthim 64
alica	Grütze, Speltgrütze; Gries	CatoAgr 76,1; 79; 85; Apic 2,5,3; 5,1,1.4; 5; 5,1; 6,1,1; PlinMin [halica]
alica cocta	gekochte Grütze	Apic 2,5,2; 5,1,2; 8,7,1
alica elixa	gekochte Grütze	Apic 2,2,10; 3,9,6; 6,9,15
alica elixata	gekochte Grütze	Apic 2,1,6; 3,20,7; 7,13,4
alica prima	Grütze / Gries von bester Qualität	CatoAgr 76,1
aliquantulum	ein wenig	LibCoq passim
aliquantum	nicht zu wenig, genügend	Apic 1,5; 3,2,5; Exc. 2; 3; 26
alium	Knoblauch {Allium sativum} =allium	Apic 4,1,3; 9,13,3 „aleum“; Exc. brev. pim.; LibCoq 4.3; 8.10; CapVill
alleare	=alligare?	LibCoq 5.12
alleata	=alliata	LibCoq 2.8; 7.16,67

allec -ctis n.	eine Art Fischsauce [der ungefilterte Bodensatz von „garum“], vgl. Plin. nat. hist. 9,66; in LibCoq wahrsch. Sardellen [woraus die Fischsauce gemacht wurde]	Apic 7,2,2; 9,10,1; LibCoq 5.19; 9 passim
allecatus	mit Allecsauce	Apic 7,6,14
alleum	=allium	LibCoq 1.5; 3.7; 7.7,16,39,67,69,70,71
allex -cis m.	= allec	Apic 7,6,14
alli<g>are	binden [eine Sauce]	LibCoq 5.12
alliata	Knoblauchsauce, Knoblauchspeise	LibCoq 7.16
alligare	zusammenbinden, anbinden	Apic 3,2,3; 4,2,11; 5,4,6; 6,6,1; 8,7,1
allium	Knoblauch =alium	LibCoq 2.8
aloxinum	Wermut	Anthim 15
altaea	Eibisch {Althaea officinalis L.}	CapVill
alternis	abwechselnd, schichtweise	Apic 4,2,14; 5,3,2; 4,6
alternis componere	abwechselnd/schichtweise anordnen	Apic 1,25; 4,2,13; 5,4,6
altilia	Mastgeflügel	Petron 36,2; Macrob
altilia assa	gebratenes Mastgeflügel	Macrob
altilia ex farina involuta	Mastgeflügel in Teighülle	Macrob
altior	besser	Apic 6,5,6
alveus	[Back]trog, Kübel	CatoAgr 81; Petron 66,7
alveus purus	sauberer [Back]trog	CatoAgr 85; 87
alvus f.	Verdauung	CatoAgr 114,1; 115,1; 125
alvus cruda	Durchfall [?]	CatoAgr 125
alvus: alvum movere	die Verdauung anregen	CatoAgr 115,2
amandalarius	Mandelbaum	CapVill
amaritudo	Bitterkeit	Apic 1,3; LibCoq 3.9
amarus	bitter	Anthim 90
ameus	= ammeus	CapVill
amidum	Stärke	LibCoq 4.2
amigdala	= amygdalum	Apic 6,5,3; LibCoq passim
amigdola	= amygdalum	Anthim 90
amindalum	= amygdalum	Apic 2,2,10
Aminnius	Aminäisch [Wein], aus	CatoAgr 106,2 [vinum]

	Aminäa [in der Nähe von Ancona]	
ammeus	Ammei {Ammi copticus / visnaga oder Ammi maius?} oder Bärwurz? {Meum athamanticum}	Apic 1,27; LibCoq 1.15; CapVill [ameus]
amomum	Amomum racemosum oder verum?	LibCoq 1.15
amphora	Amphore, Krug	CatoAgr 57; 88,1; 105,2; 113,2; 115,1; 120; Petron 70,4
amphora defracto collo pura	saubere Amphore mit abgeschlagenem Hals	CatoAgr 88,1
amphora vitrea gypsata	Vergipster Glaskrug	Petron 34,6
amplus	weit	LibCoq 7.51
ampulla	Fläschchen	Petron 78,3
amputare	abschneiden	Apic 3,15,3
amulare	eindicken	Apic 7,5,3; 6,8; 8,8,4; Exc. 7
amulatum	dicke [eingedickte] Soße	Apic 2,2,8.9; 3,20,3
amulatus	mit Stärkemehl	Apic 2,2,7
amulum [1] [/ amolum]	Speisestärke, Stärkemehl; zur Herstellung vgl. Cato de agricult. 87	CatoAgr 87 [!]; Apic passim
amulum [2]	Pudding	Macrob
amulum oryzae	Reismehl	Apic Exc. 9 „amulum orizie“
amurca	Fruchtwasser der Olive, das beim Auspressen anfällt	CatoAgr 99; 100; 101
amurca decocta	eingekochte Salzlake	CatoAgr 99
amygdalum	Mandel {Prunus amygdalus}	Apic 2,2,10 „amindalum“; 6,5,2; 5,3 „amigdala“; 7,6,10.11; 8,1,4.8; 2,6; 8,3; Exc. brev. pim. „acmidula“
amygdalum tostum	geröstete Mandel	Apic 6,5,2.3; 7,6,10.11; 8,1,4
ana	je	LibCoq 1 passim
anas anatis f.	Ente	Apic 6,2; 2,1-6; LibCoq 7.37; Macrob
anatina	Entenfleisch	Petron 56,3
anesum	Anis {Pimpinella anisum}	CatoAgr 121; Apic 7,7,1; Exc. brev. pim.; 26 erratum; CapVill
anethatus	mit Dillsauce	Apic 6,9,1b „anetatus“;

		7,6,13 „anetatus“; Exc. 14
anethum	Dill {Anethum graveolens}	Apic passim
anetis	= anates [anas]	Anthim 32
anetum	= anethum	Anthim 55; LibCoq 6.12,13,15; 9.10; CapVill
Anglia	England	LibCoq 6.8
anguilla	Aal	Apic 10,4,1.2; Exc. 16; Anthim 43; LibCoq 3.3; 5.15
angularis	viereckige, recht große Auflaufform	Apic 5,3,2; 7,4,1
animal[e]	Tier	Anthim 16; LibCoq 7.28,43,45; 10.9
anisum	Anis = anesum	LibCoq 5.12; 10.11
ansar -is	= anser	Anthim 22
ansarinus	Gänse-, von der Gans	Anthim 37 [ova]
anser -eris m.	Gans	Apic 6,5,5; 8; Petron 35,4; LibCoq 2; 4; 7 passim
anser altilis	Mastgans	Petron 69,8
antidotus	Gegengift	Anthim 14
anxium	eine Nudelart [?]	LibCoq 8.3
apabaptizare	benetzen	Apic 4,2,11 ?
apalus	weich, weichgekocht [von Eiern]	Apic 7,19,3
apantomenos	leicht verdaulich	Apic Exc. 29
aper	Wildschwein; Keiler, Eber	Apic 8,1; 1,1-9; 7,7.8; Petron 38,15; 40,3.4; 41,1; 66,6; LibCoq 7.44
aper gausapatus	Wildschwein im Schlafrock	Petron 38,15
aperire	öffnen, aufschneiden	CatoAgr 127,1; Apic 6,9,2.5.16; 7,7,1; 8,1; 9,1,2; 4,1; Exc. 30; LibCoq 7.22,29
Apicianus	à la Apicius	Apic 4,1,2; 2,14; 3,3; 5,4,2; 6,8; 7,4,2; 8,7,6
apiperium	Pfeffersauce [?]	Apic Exc. brev. pim.
apium	Sellerie {Apium graveolens}	Apic passim; meist „apii semen“; Anthim 3, 54, 55; LibCoq 5.15; CapVill
apium: apii radix	Sellerieknolle	Anthim 3, 54

apium: apii semen	Selleriesamen	Apic passim
apius m.	= apium	Apic 2,2,5; 4,2,13; 5,1; 7,6,14
apophoretus/-um	Souvenir, Gastgeschenk	Petron 40,4; 56,8
apotermum	Apothermum, vgl. Apic 2,2,10	Apic 2,2; 2,10
appetitus -us m.	Appetit	LibCoq 2.11; 4.0
applicare	zu Hilfe nehmen	LibCoq 2.1
apponere [1]	servieren	CatoAgr 80; Apic 2,1,5; 5,3; 3,2,5; 4,1,1; 5,1,2; 7,1,1.3-5; 7,1
apponere [2]	hinzugeben, -fügen	LibCoq passim
appositio	das Hinzufügen, -geben	LibCoq 5.12
aprogeneo <= aprogineo> more	nach Art von Schwarzwild	Apic 7,4,3
aprum intro foras	das Wildschwein von innen und außen	Apic 8,1,9 vgl. 2,1
aprunus	Wildschwein-, vom Wildschwein	Apic 8,1,1 „aprinus“; 1,10; Anthim 8
aptare	aufeinanderlegen, anfügen; zurechtmachen	Apic 5,3,2; 8,7,16
apua	Sardelle, Anschovis {Salmo eperlanus}	Apic 4,2,11.12.20
Apulus	apulisch [?]	LibCoq 8.3
aqua	Wasser	CatoAgr 85; 87; 111; 113,2; 114,2; 117; Apic, Anthim, LibCoq passim; Petron 52,7 et al.
aqua absenti = aqua absinthi	Wermutwasser	Apic 3,15,3
aqua cisternina	Zisternen-, Regenwasser	Apic 2,2,2
aqua dulcis	Süßwasser	CatoAgr 104,1; 105,1; 106,1; 112,1
aqua ex alto marina	Meerwasser von hoher See	CatoAgr 112,1
aqua fontis	Quellwasser	LibCoq Intro Tr
aqua libera	das Wasser der Freiheit	Petron 71,1
aqua marina	Meerwasser	CatoAgr 106,1.2; 112,3; Apic 8,1,2.10
aqua marina vetus	abgestandenes [altes] Meerwasser	CatoAgr 104,2
aqua nitrata	Sodawasser	Apic 3,15,1-3; 4,2,19
aqua nivata	schneegekühltes Wasser	Petron 31,3
aqua pluvialis	Regenwasser	Apic 1,17

aqua pura	reines Wasser	CatoAgr 86; 88,1; Anthim 28, 64, 67, 70, 83
aqua pura dulcis	reines Süßwasser	Anthim83
aqua pura tepida	reines [lau]warmes Wasser	Anthim 64
aqua recens	frisches Wasser	Apic 4,1,1
aqua rosacea	Rosenwasser	LibCoq 7.24; 9.5,6,7,8,15,25
aqua roseata	Rosenwasser	LibCoq 7.28
aqua: ad aquam calidam coquere	in einem Wasserbad kochen	Apic 4,2,1
aqualiculus	Schweinsmagen	Apic 7,7,1
aquaticus	Wasser-	LibCoq 2.8
aquatus	wäßrig	Apic 9,9 „aquatius“
arbor -ris f.	Baum	LibCoq 7.29; 10.11
ardere	verbrennen	Anthim 4
arena	Sand	LibCoq 1.9
arere	trocken / getrocknet sein	CatoAgr 76,1
arescere	trocknen, trocken werden, austrocknen	CatoAgr 76,1; 87; Apic 3,15,3; 7,13,2
arfacere	trocknen	CatoAgr 125
aridus	getrocknet, trocken	CatoAgr 99; Apic passim
aries	Hammel	LibCoq 2.15
arietinus	Hammel-, vom Hammel	LibCoq 2.0; 2.15
armus	Schenkel	LibCoq 2.15
aromaticus	aromatisch	LibCoq 1.15
arpa	ein Gericht mit Hühnerfleisch, Harfe [?]	LibCoq 4.4
articulus pernae	Hüftgelenk [?]	Apic 8,1,10
arvilla [?]	Speckschicht [vgl. arvina]	Apic 7,10
asari -eos n.	Haselwurz {Asarum Europaeum}	Apic 7,5,4; 8,6,5
ascalonia	Schalotte [ital. scalogno] {Allium cepa L.}	Anthim 63; LibCoq 7.39 [scalonia]; CapVill
ascalonium	= ascalonia	Anthim 63
ascella	Flügel	Anthim 23
asparagus	Spargel {Asparagus officinalis}	Apic 3,3; 4,2,5.6; Macrob; Anthim 54
aspargere	bestreuen [mit], besprengen [mit], darüberstreuen, darüberträufeln	Apic 2-8; Exc. passim
asper [1]	herb [Wein]	CatoAgr 109 [vinum]

asper [2]	rauh	LibCoq 2.8
aspergere	darüber streuen = aspargere	Apic 1, 4-9 passim; LibCoq 2; 4; 6 passim
aspersio -onis f.	das Bestreuen	LibCoq 2.10
assa	Grillbraten	Apic 7,5,1
assaporare	abschmecken	LibCoq 10.6; 7.13,48,66
assare	grillen	Apic 2, 3, 5-10, Exc. passim; Anthim passim ; LibCoq 2; 3; 4; 5; 7; 9 passim
assare: longius foco assare	weiter weg vom Feuer grillen	Anthim 11
assatio -onis f.	das Grillen	LibCoq 4.12
assatura	das Grillen; Grillgut, Grillbraten oder Grillgewürz	Apic 7,5; 5,1-5; Anthim 4, 6, 8; LibCoq 2.14; 7.65
asser -ris m.	Brett	LibCoq 5.3
assungia	Schmalz [?]	LibCoq 8.3
assus	gegrillt; geröstet	Apic 3, 4, 6-10, Exc. passim; Apic 6,1,1 „cuminum assum“;Anthim passim
assus in furno	im Ofen gebacken / gegrillt	Anthim 10
astacus	eine Hummerart	Apic 2,1,1
astula	Klümpchen	Apic 2,1,5
atramentum	Tinte [vom Tintenfisch]	Apic 5,3,3
atriplex -icis n.	Feldsalat, Melde [?]	LibCoq 6.11
atriplicis olera	= atriplex	Anthim 59
attagena	Haselhuhn	Apic 6,3; 3,3
attorrere	anrösten	Apic 4,2,16
auca	Geflügel, Gans [ital. oca], größere Vögel [z. B. Gans, Kranich, Fasan und Rebhuhn]	LibCoq 2.9,10
aucella	kleiner Vogel, Wachtel [?]	Apic 4,5,1.2; 5,3,2.8; 8,7,1
aucellus	= aucella	Anthim 31
augmentum	Darm [Mastdarm ?]	Apic 3,20,7; 7,3,2
aula	Kessel	CatoAgr 81
aula ahenea aquae calidae plena	mit heißem Wasser gefüllter Bronzekessel	CatoAgr 81
aula nova	neuer Kessel	CatoAgr 85; 87
aulla	= aula	CatoAgr 87
aurata	Goldbrasse {Sparus auratus oder Chrysophis aurata}	Apic 4,2,31; 10,3,8.9 „piscis aurata“;LibCoq 9.9

auricula	Ohr, Öhrchen [eines Schweines]	LibCoq 2.17; 9.14
aurum	Gold [als Zutat!]	LibCoq 7.31
avellana	Haselnuß {Corylus Avellana}	Apic Exc. brev. pim. [Aballanum]; Anthim 89; LibCoq 9.10,16; 10.5
avellanarius	Haselnußstrauch	CapVill
avena	Hafer	LibCoq 2.0; 4.1,9; 6.8,9
avetarda	Trappe	Anthim 33
aviarii rustro [= rostro]	mit einem Trichter wie zum Gänsestopfen ?	Apic 8,7,1
avicula	kleiner Vogel	LibCoq 7.29,30
avis f.	Vogel, pl. Geflügel	Apic 6,5,3.6.7; 6,2; 7; Petron 38,15; 69,8; 74,5; Anthim passim; LibCoq 2.8; 7 passim
azimus: panis azimus	ungesäuertes Brot	Anthim 1

B

baca	Beere	CatoAgr 101 [virgas murteas cum bacis]; Apic 3,10,3; LibCoq 1.1 [bacha]
baca lauri	Lorbeere	Apic 2,4; 7,3,2; 4,1; 5,2; 8,1,10; 6,11; 7,9; Exc. brev. pim.; 1,2; 7; 9; 21; 26; 28; 29
baca lentisci	Frucht von Pistacia lentiscus	Apic 3,16
baca myrtae	Myrtenbeere	Apic 1,24,1; 2,1,7 „baca mirtea“; 6,3,1; 7,5,3; 6,7; 6,12; 8,1,3; 10,3,8; Exc. brev. pim. „baca murre“
baca rutae	Rautenbeere	Apic 4,2,17.18; 10,3,8; 4,2; Exc. brev. pim.
bacha	= baca	LibCoq 1.1
baco -onis m.	Schinken [„bacon“]	LibCoq 2.1,2,6; 5.7
baculum	Spießchen, Stab	LibCoq 2.1,8; 4.12
Baiana	baianische Saubohne {Vicia faba ?}	Apic 5,6; 6,4
Baianus	baianisch [embractum]	Apic 9,14
balanus	Muschelart [s. Plin. Nat.Hist. 32,145]	Macrob [albus / niger]
balneare	baden, wässern, einweichen	LibCoq 2.8; 7.43,52; 10.6
balteum	Tortenrand	CatoAgr 76,3; 78

barc[h]a	Boot	LibCoq 9.8
barillus	Fäßchen, Gefäß [ital. barile, frz. baril]	LibCoq 10.13
basilicum	Basilikum	LibCoq 7.65
battuere	klopfen [Schollen oder Seezungen]	Apic 4,2,28
batuere	schlagen [z. B. Eier], stampfen	LibCoq 6-10 passim
batuta/-um	„Stampfgericht“ [Rezepte in 10.1-4]	LibCoq 10.1,2,3
beta	rote Bete, Rübe {Beta vulgaris}	Apic 3,2,1; 11,1.2; 4,2,13; 4,2; 5,2 [corr. ex 4,4,2]; 8,7,14; Exc. 2; Petron 56,10; 66,2; Anthim 50; CapVill
beta alba	weiße Rübe {Beta cicla}	Apic 4,5,1
betacii	rote Rüben {Beta vulgaris}	Apic 3,2,3.4; PlinMin [betaceus]
betonica	Gamander [Teucrium betonicum] [?]	LibCoq 1.15
bibere [1] [ppp: bibitus]	trinken	CatoAgr 57; 114,2; 127,1; Apic 1,2; 4,1; Petron 71,1; Anthim 64, 75, 76; LibCoq Intro Tr; 9.21
bibere [2]	sich vollsaugen, aufsaugen	CatoAgr 100 [oleum]; Apic 7,13,2 [2x]
bilibris f.	zwei Pfund [ca. 655 g]	Apic 7,10
blanc mangier	„Blancmanger“ = „Weiße Speise“	LibCoq 4.1; 7.17
blida	Amaranth {Amaranthus blitum L.}	CapVill
boletar(e) n.	Servierschüssel	Apic 2,1,5; 2,10; 5,2,1.2; 3,4; 6,2,5; 8,7,13
boleti fungi	Lamellenpilze [?]	Apic 7,15,4
boletus	wohlschmeckender Speisepilz: Champignon [?]	Apic 7,15; 15,4-6; Anthim 38
bonitas -atis f.	Güte, gute Qualität	LibCoq 1.0
bos bovis m.	Rind	Anthim 17
botellus	Wurst, Würstchen	Apic 2,3; 3,2
botulus	eine Art Gemüsewurst [s. Apic. 2,3: botellus]	Petron 49,10; 66,2
bovinus	Rinder-, vom Rind	LibCoq 2 passim

brado -onis m.	Schinken [?]	Anthim 14
brassa	Asche [ital. brace]	LibCoq 7.55
breynus	Brasse [Fischart]	LibCoq 3.8
Bria	Brie [caseus de Bria]	LibCoq 6.28 „caseus de Bria“
bridum	Spieß	Anthim 43
britla	Schnittlauch	CapVill
broculus	Gabel am Grillspieß	LibCoq 2.8,17
brodium	Brühe, Sauce	LibCoq passim
brodium martinum	Martinsbrühe [Rezept in 7.5]	LibCoq 7.5
brucus	Erica [keltisch brucus, frz. bruyère]	LibCoq 1.15
brustinga	Gericht mit Schweinedarm und Eiern	LibCoq 7.62
bualinus	Rind-, vom Rind [Fleisch]	Anthim 12
bualis m.	Rind	Anthim 11
bubula	Rindfleisch	Apic 1,9; 8,5; 5,2
bubula: bubulae frustum	ein Stück Rindfleisch	Petron 35,3
bubulus	vom Rind	Apic 4,1,1.3 „caseus bubulus“; 8,7,1 „vesica bubula“
bucca panis	ein Happen Brot	Petron 44,2
buccella	Brocken, Brotkrümel, Stückchen [Brot], Bissen	Apic 7,6,4; 9,2; 10; 13,3; 8,6,1 [bocella]; Anthim 75; LibCoq 2.9; 4.12 [bucella]
buccellae fractae	zerbröckelte Stückchen	Apic 7,10
buccular[e]	Metallpfanne [?]	Anthim 3
bucella	= buccella	Anthim 75; LibCoq 2.9; 4.12
bucula	Maß, kleines Töpfchen	Anthim 3
budella	Darm	LibCoq 7.50,51,53,59; 10.6
budellum	Darm[stück]	LibCoq 7.51,52,58
bulbus	Zwiebel, eine Art Blumenzwiebel, große Gemüsezwiebel {Muscari comosum}	Apic 4,5,1.2; 7,14; 14,1-4; 8,7,14; PlinMin
bulbus inversus	unzerschnittene Zwiebel	Apic 4,5,1
bulbus: bulbi fabriles	gedörrte Gemüsezwiebeln [?], vgl. Plin. nat. hist. 14,46	Apic 8,7,14
bullare	sprudelnd kochen	CatoAgr 105,1

bulliens	kochend	Apic 7,7,1; 8,6,6 [4x]; 9,4,2
bullire	[auf]kochen [in Wasser], aufwallen, brodeln	Apic, LibCoq passim
bullitio -onis f.	das Aufkochen	LibCoq 6.37
buter -eri m.	Butter	Anthim 77, 82
buter recens	frische Butter	Anthim 77
buthatus	nach Faß schmeckend, verdorben, umgekippt	LibCoq 1.8
butirum	Butter	LibCoq 2.1,4; 4.6,7; 5.1,2,7,9,16,20,21

C

caccabina	Eintopf	Apic Exc. 1,1.2; 2
caccabulus	kleiner Topf	Apic 4,1,1.2; 6,9,14; 8,8,4; Exc. 8; 24
caccabus	Topf, Kochtopf	Apic passim; Petron 55,6; 74,5
caccabus novus	neuer [Ton]topf	Apic 5,1,3; 2,2; 6,9,14
caducus	Fall-, vom Baum gefallen	CatoAgr 58
calama[c]<r>us	Calamari	LibCoq 9.14,16
calamentum	Bergminze [Calamintha]	LibCoq 1.1
calamus	Schilf[rohr]	CatoAgr 105,2
calathiscus	Rohrkörbchen	Petron 41,6
calcare	stampfen, stopfen	CatoAgr 117; Apic 2,3,1
calcare in torculario	in der Kelterpresse auspressen	CatoAgr 112,3
calcatum	Stampfgericht [?]	LibCoq 7.59
calda	warmes / heißes Wasser	Petron 68,3; Anthim 53, 54, 64, 67, 71
calda pura	reines heißes Wasser	Anthim 71
caldaria	Kessel	LibCoq 6.2; 7.21.1
caldus	= calidus	CatoAgr 80
caledus	= calidus	Anthim 70, 76
calefacere	erhitzen, heiß machen, erwärmen	Apic passim; LibCoq 10.8
calefacere: calefactus	erhitzt	Anthim 64, 76
calefacere: caleficere	= calefieri, heiß werden	Anthim 35
calere	garen	Apic 2,2,2
calere: calens	heiß, ofenfrisch	Anthim 1 [panis], 21 [ficatum porcinum]

calfacere	= calefacere	CatoAgr 76,2
caliculus	Hut [eines Pilzes]	CatoAgr 108,1; Apic 7,15,5
caliculus novus	ein neuer Probierbecher	CatoAgr 108,1
calida	heißes Wasser	Apic 1,18; 3,3
calida fervens	kochend heißes Wasser	Apic 1,18
calidus	warm [z.B. Milch frisch von der Kuh]; heiß	Anthim 70, 72, 76; LibCoq passim
calix	Weinglas, -kelch [als Maß = 0,15 l]	CatoAgr 80; Apic 2,2,4; Petron 52,4
calix pertusus cavus	ein tiefer Kelch mit einem Loch am Boden [zur Herstellung von Spritzgebäck]	CatoAgr 80
callosus	fest [Gemüse]; knorpelig	Apic 3,3 „callossiores“; Anthim 49
callum	Schwarte, zähe Haut	Apic 1,9; 2,2,6; 7,1; 1,5
calomus aromaticus	Kalmuswurzel, Ackerwurz = calamus aromaticus verus	LibCoq 1.15
calva	die Bartnuß, eine Haselnußart, vielleicht Corylus maxima bzw. Corylus tubulosa [?]	Apic 6,5,6; 9,10,6.7; 11; Petron 66,4
cambiare	vertauschen	LibCoq 7.31
camelinus	s. salsa camelina; kamelfarben [?, s. 7.31]	LibCoq 2; 3; 5 passim; 7.70
camella	Pott, Schüssel	Petron 64,13
caminus	Kamin	LibCoq 2.18
cammarus	Hummerart	Apic 2,1,1.3; 9,1,1
Campania	Kampanien	LibCoq 6.17.3,19
campus	Feld	LibCoq 10.11
cancer -cri m.	Krebs	LibCoq 3.11
candens	weißglühend [Kohlenbecken]	Apic 7,10
candor	weiße Farbe	Apic 2,2,10; Exc. 23
canella	Zimt	LibCoq 2; 4; 5; 7; 10 passim
canis marinus	Hai [ital. pescecane]	LibCoq 3.5
canities -ei f.	Trübung	LibCoq 1.5
canna	Rohrstäbchen; Rohrmesserchen	Apic 7,2,1; Apic 7,3,2
cantabrum	Weizen- oder Gerstenkleie, Kleiebrei	Apic 7,1,6; 7,2
capari n. (indecl.)	Kapern	LibCoq 10.12

capere	auffangen, aufnehmen	LibCoq 2.8
capis	Henkelschale	Petron 52,2
capitatus	mit Kopf, mit Wurzel/Knolle [Lauch]	Apic 4,3,1; 3,3.5; 5,3,2.8
capitulum	Kapitel	LibCoq 10.10
capo -onis m.	Kapaun [kastrierter Hahn]	LibCoq 2.0; 6.30; 7.1,6,8,16,25,28,66; 10.7
capparis f.	Kaper {Capparis spinosa}	Apic 4,1,1
cappellare	häuten, schälen	Anthim 43, 75
capra	Ziege	Anthim 76
caprea	Reh [?], eine Art wilder Ziegen	Apic 8,3; 3,1-3
capreida	Geißblatt / Heckenkirsche ? {Lonicera}	CatoAgr 122
capriare	abhängen lassen, lagern [vgl. ital. capriata]	Anthim 23, 24
caprina	Ziegenfleisch	Apic 8,6,3
caprinus	Ziegen-	LibCoq 7.17,68; 9.21
capriola	= capriolus	Anthim 7
capriolus	Zicklein; Reh[kitz?]	Anthim 7; LibCoq 2.0,11; 7.28,45
caprunus	Ziegen-, von der Ziege [Milch]	Anthim 70, 71, 75, 76, 82
capsus ? [oder capus ?]	Schweinsblase [?] [oder Kapaun ?]	Apic 6,9,15
caput -itis n.	Kopf, Knolle, oberes Ende	Apic 6,2,2; 8,6,6; LibCoq 1.5; 2.9,11,12,17; 5.19; 7.27; 9.5,8,11; 10.5
caput: capita porrorum	die Knollen des Lauchs	Apic 2,1,3; 3,2,5; Exc. 29; Anthim 3
car[o]enum	auf die Hälfte eingekochter Most	Apic passim
caraxare	schneiden	Apic 6,9,1b
carbo	Kohle	CatoAgr 108,1; Apic 1,1; 3; Anthim passim; LibCoq 7.52
carbo: in carbonis assare	auf [glühenden] Kohlen grillen	Anthim 21
carbo: in carbonis coquere	auf [glühenden] Kohlen kochen	Anthim 67, 75 [lente], 82
cardamomum	Kardamom {Amomum cardamomum}	Apic 1,34,1; Exc. brev. pim. [2x]; 6; LibCoq 2.11; 7.41,71; 10.14

cardo -onis	= carduus	CapVill
carduus	wilde Artischocke, Kardone {Cynara cardunculus}	Apic 3,19; 19,1-3
careca	= carica	Anthim 93
careium	= careum	CapVill
carenum	= caroenum	Anthim 3
careota = caryota	auch Dattelwein oder Dattelsirup [?], vgl. cariota	Apic 8,2,7; 7,15; 9,10,2.5-7; 14; 10,1,1.2; 2,4.6; 3,5.10; 4,1
careum	Wiesen-, Feldkümmel {Carum carvi L.}	Apic passim
Carica	karische Feige {Ficus carica}	Apic 2,28 ?; 7,9,1.2; 10; Anthim 93 [careca]
cariofilum = caryophyllon	Gewürznelke {Eugenia caryophyllata}	Apic Exc. brev. pim.; Anthim 13
cariota = caryota	auch Dattelwein oder Dattelsirup [?]	Apic 1,33; 3,4,3; 7,14,3; Exc. 18
carnosus	fleischig	Anthim 73 [cicer]
caro alba	weißes Fleisch [von Vögeln]	Anthim 22
caro carnis f.	Fleisch, pl. Fleischsorten	CatoAgr 88,2; Apic 1,8; 10; 7,5,3; 8,1,3.10; 2,3; 5,3; Anthim passim; LibCoq passim
caro elixa	gekochtes Fleisch	Anthim 6
caro ferina	Wildbret	Apic 8,1,3
caro nigra	schwarzes Fleisch [vom Kranich]	Anthim 27
caro vaporata	gedünstetes Fleisch	Anthim 6
caroeta	= carota	Apic 3,21; 21,1-3
caromenta	? [eine Minzenart ?]	Apic 3,4,8
carota	Möhre, Karotte {Daucus carota L.}	LibCoq 10.11; 10.12
carpere	schneiden	Petron 36,8
carpere: in pulpas carpere	entgräten und zerkleinern, zu Fleischstückchen zerpflücken	Apic 4,2,31
carpinare	zerpflücken [?]	LibCoq 4.4
carpobalsamum	Frucht des Balsambaums	LibCoq 1.15
carptus	zerlegt	Apic 6,9,14
carvitas	= carota	CapVill
carvum	Kreuzkümmel {Carum carvum L.}	LibCoq 1.15; 9.24

caryota	nußförmige Dattel, Dattel {Phoenix dactylifera}; vgl. „careota“ und „cariota“	Apic passim; Petron 40,3
caseum n.	= caseus	CatoAgr 76,3
caseus	Käse	CatoAgr 75; 76,3.4; 78; 79; 82; 84; 88,2; 121; Apic 1,33; 4,1,1-3; 2,13.17; Anthim 79, 80, 81; LibCoq passim
caseus bubulus	Käse aus Kuhmilch	Apic 4,1,1.3
caseus dulcis	milder Käse, Weichkäse [?]	Apic 1,33
caseus mollis	Weichkäse	Apic 4,2,17
caseus mollis ex sapa	in Traubensirup eingelegter Weichkäse	Petron 66,7
caseus ovillus	Schafskäse	CatoAgr 76,2
caseus recens	Frischkäse	CatoAgr 85; Apic 4,2,13 plur.
casiopha	Käsekuchen	LibCoq 5.14
castanarius	Eßkastanienbaum {Castanea vulgaris, Castanea sativa}	CapVill
castanea	Eßkastanie {Castanea vulgaris, Castanea sativa}	Apic 5,2,2 [3x]; Anthim 80; LibCoq 6.21,22
castanea: castania elixa	gekochte Kastanie	Anthim 80
castratina	Fleisch von kastriertem Schaf / Hammel	LibCoq 7.39,42,47,69
castro	kastriertes Schaf, Hammel	LibCoq 7.48
castrum	Burg [als Form einer Pastete]	LibCoq 10.5
catarrus	Katarrh, Schleimhautentzündung	Anthim 90
catillum	= catillus	CatoAgr 84; Petron 50,6
catillus	Tellerchen	Petron 66,7
catillus concacatus	eine Art Pastete [?]	Petron 66,7
catinum	Teller	CatoAgr 84
catinum fictile	Tonteller	CatoAgr 84
cauda	Schwanz	Apic 9,1,4; LibCoq 9.8
cauliculi	Kohlsprößlinge, junger Kohl	Apic 3,9 „colicli“, „cul-“ in ind.; 9,1 „coliculi“ ex corr.; 9,2 „culiculi“; 9,4 „coliculi“; 9,3.5.6 „culiculi“; 10,2 „coliculi“; 4,2,7; 4,2; 5,5,2 „coliculi“; 8,7,14
cauliculum n.	Kohl	Apic 4,4,2 „cauliculum molle“

caulis	Kohl[kopf], Strunk	Apic 3,15,3; Exc. 1,2; Anthim 50; LibCoq Intro LC; 5.5,15; 6.1-6; 10.12
caulus	= caulis	CapVill
cauneae	kaunische Feigen	Apic 2,2,8 „caunearum defritum“ ?, orig. „camcarum“ = „caricarum“ ?
caunia	*= caunea*	*Petron 41,13*
causa	Ding [ital. cosa]	LibCoq 1.19
cavere	achtgeben	LibCoq 6.19; 7.11,17,29; 10.4,13
cella	Raum, in dem Öl gepreßt wird	CatoAgr 65,2
Celsinianus	à la Celsinus	Apic 8,7,12
celsus	Maulbeerbaum	LibCoq 1.16; 10.11
cena	Abendessen, Souper	CatoAgr 114,2; PlinMin; Petron 26,7; 27,5; 35,7; 39,3; 66,1
cena: cenarum imago	Nachbildungen von Speisen	Petron 69,9
cenapi	=sinapi	LibCoq 10.14
cenare	speisen	PlinMin; Petron 30,4; 34,7; 35,7; 40,7; 57,9; 74,6
cepa	Zwiebel {Allium cepa}	Apic, LibCoq passim; CapVill
cepa Ascalonia	Schalotte {Allium ascalonicum}	Apic 4,2,24 „Ascalona“; 3,6; Exc. brev. pim.
cepa gentima	= cepa gentiana?: Enzianwurzel? {Gentiana lutea}	Apic Exc. brev. pim.
cepa pallachana	Schnittlauch {Allium schoenoprassum}	Apic 4,2,25; 9,1,1 „pallacana“
cepa: cepae rotundum	Zwiebelringe [?]	Apic 8,8,13
cepula	kleine Zwiebel	Apic 8,1,7; 2,4; 8,4.11; 9,2,1; 10,1,2; LibCoq 2.11,13; 5.21
cepulla	= cepula, vgl. ital. cipolla	Apic 7,6,2.5.10.11.14
cerasarius	Kirschbaum	CapVill
cerasium	Kirsche, die Süßkirsche {Prunus avium}	Apic 1,20; Anthim 85 [ceresium]
cerebellum	Hirnchen	Apic passim
ceresium	= cerasium	Anthim 85

cerfolium	= cerifolium	CapVill
cerifolium = caerefolium	Kerbel {Anthriscus caerefolium}	Apic Exc. 1,2
cervellatum	Zervellatwurst	LibCoq 10.6
cervina	Hirschbraten	Apic 8,2,5.7
cervinus	Hirsch-, vom Hirsch	Anthim 6; LibCoq 2.0,16; 7.68
cervisa	= cervisia	Anthim 15
cervisia	Bier	Anthim 15 [cervisa]; LibCoq Intro Tr; 1.5; 2.11; 4.10; 5.20
cervix	Hals [auch Flaschenhals]	Apic 6,9,15; 8,7,1; Petron 34,6
cervus	Hirsch	Apic 8,2; 2.1.3.4.6.8; Anthim 6; LibCoq 7.45
charta	Papier [aus Papyrus]	Apic 8,6,11; 7,1 [2x]; 7,5; 8,8; 8,9 „carta“; 9,10,1
cherasum	Kirsche	LibCoq 1.15
choclear	=coclear	LibCoq 2.1
ciatus	=cyathus	Apic 7,4,4 [2x]
cibaria	Speisen, Nahrungsmittel	CatoAgr 56; LibCoq Intro Tr; 1.0; 2.0; 7.31
cibus	Speise, Gericht	Anthim; LibCoq passim; Petron 35,7
cibus crudus	rohe Speise, Rohkost	Anthim Intr.
cicer album et nigrum	weiße und schwarze Kichererbse	Anthim 73
cicer arietinum	Kichererbse	Petron 35,3
cicer n.	Kichererbse {Cicer Arietinum L.}	Apic 4,4,2; 5,5,2; 8; 8,1.2; Petron 35,3; 66,4; Anthim 66; LibCoq 2.0; 6; 8 passim
cicerum italicum	= cicer	CapVill
ciconia	Storch	Petron 55,6
cicuta erba	Schierling [als Nahrung der Stare; giftig!]	Anthim 26
Cidoneum	= malum Cydoneum	Apic 4,2,37; 8,5,2
cidra	Cidre	LibCoq Intro Tr ; 1.20
cignus	Schwan	LibCoq 2.9; 7.37
ciminum	= cuminum	CapVill
cimula	Spitze [von Kohl, evtl. eine Art Blumenkohl]	LibCoq 10.12; 6.2

cinamomum	Zimt	LibCoq passim
cindere	schneiden	LibCoq 2.9; 9.10
cinis -eris m./f.	Asche	Apic 1,6; 4,2,5 [m.]; 2,9 [m.]; 2,36 [f.]; Exc. 1,2 [m.]; Anthim 83; LibCoq 1.1,9
cinis calidus/-a	heiße Asche	Apic 4,2,5 [m.]; 2,9 [m.]; 2,36 [f.]; Exc. 1,2 [m.]
ciperis	Wurzel von „cyperum“, Zyperngras, vgl. Plin. nat. hist. 21,117 {Cyperus rotundus bzw. C. esculentus}	Apic 7,4,2; 5,4; Exc. brev. pim. „ciperum“
ciphus	Kelch [klassisch: „scyphus“]	LibCoq 1.1
cipola	= cepula	LibCoq 6; 7; 9 passim
ciprius	aus Kupfer, kupfern	LibCoq 5.3
circelli	Knackwürstchen	Apic 2,5,4: „circellos isiciatos“ und „circellum rotundum“
circulus	Kreis	LibCoq 9.5
circumdere	rundherum geben/bestreichen	LibCoq 5.2
circumlinere	umstreichen	CatoAgr 107
circumponere	darum herumgeben	LibCoq 4.4
circumsecare	zurückschneiden [Wurzeln der Weinrebe]	CatoAgr 114,1 [radices]
circumspargere	rundherum bestreuen	Apic 8,8,12
circumtergere	rundherum abwischen	CatoAgr 76,2 [panno oleo uncto]
cissorium	Tranchierplatte, Servierschüssel, Auflaufform	LibCoq 6.28; 7.7,18,25,26; 8.10; 9.2; 10.4,8
cisus	geschnitten	LibCoq 10.6
cito	schnell	LibCoq 2.10; 10.7; 9.9
citonium	= malum Cydoneum	Anthim 83
citrangulum	Bitterorange	LibCoq 7; 9 passim
citreum	= citrium	Petron 38,1
citrium	Zitronatzitrone, Frucht von Citrus medica	Apic 1,21; 3,5; 4,3,5
citrulus	Gurke, eine Kürbisart oder Wassermelone [?]	LibCoq 1.15
citrus	Zitronatzitronenbaum {Citrus medica}	Apic 1,4,2: „folia citri“; Exc. brev. pim. „citri“
civerium	Pfeffer [als Gericht, z. B.	LibCoq 7.46

	Hasenpfeffer]	
claretum	„Claretum“, eine spezielle Art Würzwein [Rezepte dafür finden sich in 1.14/17/18]	LibCoq 1.14,17,18
clarificare	klar werden lassen	LibCoq 1.3,9,13; 4.2
clarus	klar [Wasser], transparent	LibCoq 1.1,2; 4.1; 5.7,9
claudere	(ver)schließen	LibCoq 7.23; 9.8
clavicula	Aufschlüsselung	LibCoq Intro Tr
clibanus	Backpfanne, tragbarer Ofen	Apic 7,5,5; 8,6,6; 9; Petron 35,6
clima -atis n.	Klima, Region	LibCoq Intro Tr
cnecos	Saflor {Carthamus tinctorius}	Apic 1,14; „cneci flos“; 6,5,2; 7,6,10; 8,1,4
cnecos: neci flos [n. oder indecl. ?]	Saflorblüte	Apic 6,5,2; 7,6,10; 8,1,4
coacolare	gerinnen, fest / steif / klumpig werden	Anthim passim
coagitare	umrühren	Apic 2,1,5; 4,3,3
coagulum [1]	Brei	Apic 7,13,5
coagulum [2]	Fettgewebe, das die Eingeweide zusammenhält	Apic 8,6,11 „quagulum“
cocere	= coquere	CatoAgr 76,2; 86
cochlea	Weinbergschnecke	PlinMin [cochlea]; Apic 4,5,1; 7,18; 18,1-4; 8,7,14; Petron 66,7; 70,7 [coclea]
cochlea saginata	gemästete Schnecke	Macrob
cochlear	= coclear	Petron 33,6
coclea	= cochlea	Apic 4,5,1; 7,18; 18,1-4; 8,7,14; Petron 66,7; 70,7
coclea: cocleae exemptae	Weinbergschnecken ohne Haus	Apic 8,7,14
coclear	[Eß]löffel	Petron 33,6 [cochlear]; Anthim passim [cocliar]; LibCoq 4; 5; 6; 7; 8; 10 passim
coclear: cocliar bonum plenum	gut gefüllter Eßlöffel	Anthim 67
coclear: cocliar plenum	ganzer Eßlöffel	Anthim 64, 67
cocleare	= coclear	Apic 2,2,5; 3,18,3 [coclearium / coclearis m.]; 4,2,25; Exc. 16
cocliar	= coclear	Anthim passim

coctanum	Quitte	LibCoq 4.6
coctivus	zum Mitkochen [condimenta]	Apic 9,4,1
coctonium	Feige [klein, getrocknet]	Apic 2,2,8 „coctomium“
coctura [auch: cottura]	Brühe, das Kochen, Sauce, das „Garsein“	Apic passim; Anthim 52, 55
coctura: cum ad mediam cocturam venerit	wenn es halb gar ist	Apic 8,6,11
coctura: dimidia coctura	wenn es halb gar ist	Apic 6,2,3; 6,1; 8,8,7
coctura: dimidia coctura decoquere	halb gar kochen	Apic 6,2,1
coctura: media coctura	wenn es halb gar ist	Apic 4,3,4; 8,7,10.11
coctura: prope cocturam	wenn es fast gar ist	Apic 6,2,1; 6,1
coctus	gekocht, gar, [durch]gebacken	CatoAgr 76,4; 84; 86; Anthim, LibCoq 6-10 passim
cocurbita	= cucurbita	Anthim 56
cocus	Koch = coquus	Petron 38,15; 47,10.11; 48,4; 70,1.7; Anthim 35
coeliacus	an Koliken / einer Unterleibserkrankung leidend	CatoAgr 125
coena	Abendessen = cena	Macrob
coicere [in]	hineingeben	CatoAgr 115,1; 117
coire	steif werden, vgl. 4,2,12	Apic 9,4,1
colare	abtropfen lassen, durch ein Sieb drücken, durchseihen, passieren, sieben	Apic passim; LibCoq 1.1,9; 6; 7; 9; 10 passim
colare per colum	durchseihen, durch ein Sieb drücken, passieren, auch: abtropfen lassen [?]	Apic 4,2,5.9.33.36
colatura	Abguß, klare Brühe	LibCoq 6.28; 7.11; 9.1
colepium	= coloefium	Petron 70,2
colericus	cholerisch	LibCoq Intro Tr ; 1.20
colic[u]li = caulicli	Kohlköpfchen, Kohlsprossen	Apic 3,9; 9,1.4; 10,2; 5,5,2; Exc. 2
collare [1]	=colare	LibCoq 1.16; 5.7; 6.35; 7.14,57; 8.9; 9.1,24
collare -is n. [2]	Halsstück	Apic 7,5,5; 6,13
colligere [1]	auffangen [herabtropfendes Fett]	LibCoq 2.13
colligere [2]	zusammenballen	Apic 8,8,4.8
colligere [3]	ernten, pflücken	Anthim 51, 60, 85

		[collectus]
colligere [3]: ad hora collectus	frisch gesammelt / geerntet	Anthim 60
colluere	ausspülen; begießen, ordentlich begießen	CatoAgr 100; Apic 8,6,9.10; 8,12
collum	Hals	LibCoq 2.9; 7.22
colocasium	die Wurzel der „ägyptischen Bohne“, einer Seerosenart, die in Südasien beheimatet ist, früher aber auch am Nil vorkam, vgl. Diosc. de materia medica 2,128 {Nymphaea Nelumbo}	Apic 3,4,2; 6,2,5; 9,10 „cologasium“; 7,17; 8,5,2 „colocaseis“
coloefium	Hüftknochen vom Schwein, Schinken	Apic 4,4,1; 5,5,1 [3x]; Petron 70,2 [colepium]
coloquentida	Koloquinthe {Citrullus colocynthus L.} oder weiße Zaunrübe {Bryonia alba L.}	CapVill
color	Farbe, Gewürz zum Färben	CatoAgr 109; LibCoq 1.1; 7.31,68; 8.7; 10.3
color: bono colore	von guter Farbe [Wein]	CatoAgr 109 [vinum]
colorare [1]	einfärben [mit Gewürzen], würzen	LibCoq 4.7; 6.30,43; 7 passim; 8.2; 9.5,16; 10.5,9
colorare [2]	Farbe bekommen, bräunen [z.B. Gebäck in heißem Fett]	CatoAgr 80; Apic 3,20,5; 4,2,20; 6,2,1.3; 6,1; 7,6,10; 7,1; 10; 8,1,8; 7,11; 8,7.12
colorari	Farbe bekommen	Apic 3,4,1
colorius	braun	Apic 3,21,3 ex corr., orig.:“coliorum“
colum	Sieb, Durchschlag; eine Art Sieb, in dem Seeigel gekocht werden	Apic 4,2,5.8.9.33.36; Apic 9,8,3
columba	Taube	LibCoq 2.10; 7.34; 10.9
columbas	in Öl eingelegt, vgl. „oliva columbas“	Apic 6,9,11
columbus	Tauber, männliche Taube	Apic 6,2; 4; 4,4
columbus agrestis	Wildtauben	Anthim 29
combibere	sich vollsaugen; aufsaugen	CatoAgr 100; 109; Apic 5,4,2.4; 6,9,1b; 7,16,2; Exc. 30 „conbibere“
combibere sibi	sich vollsaugen	Apic Exc. 30 „con-“
combullire	einkochen	Apic 8,8,3
comburere	anbrennen	LibCoq 2.2,7,10; 4.1,4; 5.12;

		7.68
combustura	das Anbrennen [„propter combusturam“ = damit es nicht anbrennt]	Apic 4,4,1; 5,5,1
comedere [part. comestus]	(ver)speisen, essen	CatoAgr 58; Petron 65,2; 66,6; Anthim, LibCoq passim
comestia	Speise	LibCoq 7.17
comestibilis	essbar	LibCoq 5.0
comestio	Speise, das Essen	LibCoq 6.2,19
comminuere	zerkleinern, zerbröckeln [Käse]	CatoAgr 76,3 [caseum]
commiscere	durchmischen, [ver]mischen, zusammenrühren	CatoAgr 76,3; 84; 109; 114,2; Apic passim; Anthim 23, 40, 67; LibCoq 1.13,16; 7.50,60,61; 10.6
commixtio	Gewürzmischung	LibCoq 7.22
Commodianus	à la Commodus	Apic 5,4,4
commovere	umrühren	CatoAgr 107; Apic 4,5,1
commundare	abräumen [die Tische]	Petron 47,8
communis	s. sal commune	LibCoq 1.3; 1.8
comoedus	Komödiant [zur Unterhaltung beim Essen]	PlinMin
competenter	reichlich, gründlich	LibCoq 2.1; 6.12; 7.11,18,20; 8.4; 9.2
complexio	Befindlichkeit, Umstand	LibCoq Intro Tr; 1.0; 2.0
complicare: in rotundum complicare	zu einer Rolle zusammenwickeln	Apic 7,4,2
componere [1]	zubereiten, zusammengeben	LibCoq 1.14; 7.29; 9.25; 10.1,7,9,10,11
componere [auch: conponere] [2]	anordnen, einmachen	CatoAgr 82; Apic passim
componere [2]: sphaeras in solo densas componere	die Kugeln auf dem Boden / auf dem Backblech dicht zusammenlegen	CatoAgr 82
compositio	Zubereitung	Apic 1,1
compositum	Kompott	LibCoq 5.15; 10.11,12
comprehendere	verbinden	Apic 1,32; 3,18,3
comprimere	auspressen	LibCoq 9.10,23
comprimere: manu comprimere	mit der Hand zerdrücken	CatoAgr 112,3

compungere	hineinstechen [in]	Apic 7,13,2; 16,2
conatum	Brühe für Geflügel [Rezept in 7.30]	LibCoq 7.30
concassare	=conquassare	LibCoq 2.6,11
concavatus	=concavus	LibCoq 8.11
concavitas	Vertiefung, Boden [einer Schüssel]	LibCoq 10.7
concavus	konkav	LibCoq 6.28; 9.2; 10.7
conceptus	angebrütet [Ei]	Petron 32,5
conchylium	Schalentier	Apic 1,29; 9,7 „concilium“
concicla	Bohnentopf, ein Bohnengericht	Apic 5,4; 4,2-6
conciclaris	Topf für Bohnentopf	Apic 5,4,5
conciclatus	mit Bohnentopf gefüllt	Apic 5,4,6
concidere	ausschneiden, [zer]hacken	CatoAgr 119; Apic passim; Petron 59,7
concilium = conchylium	Schalentier	Apic 9,7
concinnare	herrichten, vorbereiten	CatoAgr 114,1
concinnatio	Haltbarmachung [von Meerwasser]	CatoAgr 106,1 [aquae marinae]
concisus	gehackt	Apic passim
concoquere: cibum conquoquere	die Speise verdauen	CatoAgr 127,1
concrescere -cresco -crevi -cretum	fest werden, auskristallisieren	CatoAgr 88,2
concussus (concutere)	zerstoßen, gehackt, aufgeschlagen [Eier]	LibCoq 1.10; 5.13,21
condepsere	zusammenkneten, verkneten	CatoAgr 76,2.3
condere	aufbewahren, lagern, einmachen	CatoAgr 99; 101; 112,3; 119
condimentum	Gewürzsauce, Gewürzmischung	Apic passim; Petron 70,12; LibCoq 1-5 passim
condimentum aprinum	Wildschweingewürz	Apic 8,1,1 [del.]
condimentum: condimenta mortaria	Mörsergewürz [?], vgl. 1,21	Apic 6,4,2; 10,3,5
condimentum: condimenta viridia	frische Gewürzkräuter	Apic 6,5,4; 8,1,8; Exc. 23
condire	würzen, einlegen, einmachen, einwecken; anrichten	CatoAgr 117; 118; Anthim 66; LibCoq Intro Tr; 2.0; 5.2,12
conditum	Würzwein; Gewürzsauce	Apic 1,1; 2; 3; 2,2,5; 4,2,29;

		7,1,4; 6,4; 9,2; 8,7,13; 8,3; Apic Exc. 1,2
conditura	Gewürz[sauce], Sauce	Apic 3,10,4; 4,2,31; 6,1,1; 9,2; 7,4,3; 5,5; 8,2,2.5; 7,13; 8,1.8.11.12; Anthim 28, 65
confectio	Zubereitung; Speise	Anthim 57, 89; LibCoq 1.18; 5.12,15
conficere	zubereiten	LibCoq Intro Tr; 1.13,15; 2.0; 5.3,12; 6.12,23; 10.13
confirmare	festigen	LibCoq Intro Tr
confortare	stärken	Anthim 64; LibCoq Intro Tr; 2.11; 4.0
confractum	Brösel	Apic 2,2,10; 8,6,1 [corr. Brandt, orig. „cum bracto“]
confrigere	anbraten	LibCoq 7.4
confringere	zerbrechen, zerbröckeln, zerbröseln, hacken, zerkleinern, aufschlagen [Eier]	CatoAgr 81 [irneam]; Apic passim; LibCoq 2.6,18; 4.7; 5.4,5,9,13
confundere [in]	um- / einfüllen [in], hineingießen, füllen [in]	CatoAgr 107; 123 [in lagonam]
congius	Maß für Flüssigkeiten = 6 sextarii [ca. 3,3 l]	CatoAgr 57; 106,2; 107; 122; 123
conglutinare	gelieren, steif werden	LibCoq 6.29; 9.1
congruus	bekömmlich, wohltuend	Anthim passim
coniungere	zusammenfügen	LibCoq 9.11
conquassare	schlagen [Eierdotter]	LibCoq 4.3,8,10
conservare	aufbewahren, konservieren	LibCoq 1.0; 9.1; 10.13
conservatio	Konservierung	LibCoq 1.0
conspargere	besprengen, beträufeln, bestreuen	CatoAgr 76,2; 109; 121
conspersus	bestreut	Apic 7,5,1
constringere	steif werden, zubinden	Apic 8,1,10; 6,6; Exc. 2
consuere	zunähen, zusammennähen	Apic 7,8,1; 8,6,6.9; 7,14; 9,4,2 ex corr., orig.: „sicco sues“; 9,10,1; Exc. 28; LibCoq 2.2
consumere	aufnehmen, verzehren	Apic 6,9,16; LibCoq 2.11
consumptio	Verzehr	LibCoq 10.11
consutus	zugenäht	Apic 6,5,7

contemperare	abstimmen [geschmacklich]	Apic 4,2,33
conterere	mahlen, zerstoßen, fein mahlen, zerreiben, zerstampfen	CatoAgr 127,2 [thuris drachmam unam]; Apic passim; LibCoq 5.12
contextus	umwickelt oder gefüllt ?	Apic 6,5,6
continere	einschließen	Apic 5,3,2
contingere	benetzen	Apic 1,20; 3,20,7; 6,2,2; 7,10; 8,6,4
contingere [sales foras]	mit Salz bestreuen, in Salz wälzen	Apic 7,13,1
contrahere	verbringen	LibCoq Intro Tr
contrita pl.	Brei	Apic 4,2,4
contundere	zerkleinern, zermahlen, kleinhacken, zerstoßen	CatoAgr 105,2; 107; 114,1; 117; 122; 125 [murtae semodium]; LibCoq 1.20; 2.7; 4.1,5
contundere: quam minutissime contundere	möglichst fein stoßen	CatoAgr 107
contus	Stange; eine Art Baguette [?]	Petron 56,8
convenire	passen	LibCoq Intro Tr; 2.0; 7.25
conversare	stürzen	Apic 5,3,2
conviva m.	Gast	Petron 32,4; 41,4
convivium	Gastmahl	Petron 41,4
cooperire	abdecken, verschließen, bedecken, zudecken	Apic 1,25; 3,2,4; 8,6,11; 10,1,4; Exc. 16; LibCoq 2.1,6,8,13; 6.36,37; 7.29,42; 10.4,6,7,10
cooperiri	bedeckt sein	Apic Exc. 16
coopertorium	Deckel	LibCoq 9.5
copadiolum	Kotelettstück	Apic Exc. 27
copadium	kleines Fleischstück, Schnitzel, Kotelett [vom Lamm oder Zicklein]	Apic 2,5,3; 5,1,2; 7,6; 6,6-12
copadium porcinum	Schweineschnitzel	Apic 5,1,2
coptoplacenta	eine Art Mürbeteigkuchen	Petron 40,4
copum	Korb, Schale, Terrine, eine Art Pastete [s. 4.5]	LibCoq 7.23,24,28,29; 8.4; 9.5
coquere	kochen, backen, garen	CatoAgr 74; 77; 78; 79; 82; 85; 107; 121; Apic, Anthim, LibCoq passim
coquere in aqua	in Wasser kochen	Anthim 2, 71

coquere in secunda aqua	im zweiten Wasser kochen [nachdem das erste weggegossen wurde]	Anthim 67
coquere in una hora	eine Stunde lang kochen	Anthim 3
coquere leniter	langsam backen	CatoAgr 75
coquere lente	langsam garen / kochen	Anthim 67, 70, 71, 75
coquere lento foco	auf kleiner Flamme kochen	Anthim 3
coquere sub testu	unter einer Tonhaube backen	CatoAgr 74; 75
coquere: ad ignem coquere	auf dem Feuer kochen	CatoAgr 81
coqui [pass. coquere]	reif werden	CatoAgr 112,2
coquina	Kochkunst	LibCoq Intro Tr; Intro LC; 6.0
cor cordis n.	Herz	LibCoq 2.18
corata	Darm, Eingeweide[haut] [ital. corata =Geschlinge, Eingeweide]	LibCoq 7.60
coratella	=corata [ital. coratella=Geschlinge, Eingeweide]	LibCoq 7.60
corbis	Korb	Petron 33,3
corda	Kordel	LibCoq 2.9
cordae frusta	Darmstücke, Kutteln	Petron 66,7
cordula	Thunfischheuerling, gerade geschlüpfter junger Thunfisch, vgl. Plin. nat. hist. 9,47	Apic 9,10; 10,5
coriander -dri m. / coriandrus -dri f. [?]	= coriandrum	Apic 3,20,4; 4,1,2.3; 2,6; 3,4; 5,3,2; 10,1,3; 3,3 [acc. sg.: coriandrum viridem]
coriandratum	Koriandersauce	Apic 9,1,2
coriandratus	mit Koriandersauce	Apic Exc. 20
coriandrum [coriander/drus? -dri m./f.]	Koriander {Coriandrum sativum L.}	CatoAgr 119; Apic passim; Anthim 21, 28, 54, 55, 67; LibCoq 9.24; CapVill
coriandrum viride	frischer Koriander	Apic passim
corium [1]	Schale	Apic 4,2,14; LibCoq 7.20,21,22,70; 9.11
corium [2]	Haut, Fell	Apic 8,1,2
corium [2] tollere	das Fell abziehen	Apic 8,1,2
cornu	Horn; Füllhorn	Petron 29,6; LibCoq 9.8
cornulum	ein kleiner Trichter [zum	Apic 8,1,10

	Füllen]	
cornuta	Hornfisch ?	Apic 10,1,10
corona bubula = cunila bubula ?	großer Saturei ? {Satureia alpina}	Apic 4,2,24.25
corpus	Körper	LibCoq Intro Tr
corpus: unum corpus devenire	zu einer glatten Masse werden	Anthim 70
corroborare	kräftigen	LibCoq Intro Tr; 1.0
corrumpere	verderben, vergären	LibCoq 1.0,1,6,11
corruptibilis	verderblich, leicht gärend	LibCoq 2.12
corruptilla ventris	Verdauungsstörung, Magenverstimmung, Durchfall	Anthim passim
corruptus	verdorben	CatoAgr 112,2; Apic 1,16
cortex –icis [1]	Kleie, Schale [des Weizenkorns]; Rinde, Haut, Schale [z.B. von Mandelkernen]	CatoAgr 86; Anthim 90; LibCoq 1.1,7; 4.7; 5.9; 6.22,29
cortex –icis [2]	Korken	CatoAgr 120
cortix	= cortex	Anthim 90
costa	Rippe	LibCoq 2.13,14; 7.51
costum	Kostwurz {Costus Arabicus}	Apic 1,3; 30,2; 7,5,2; 9,8,2; Exc. brev. pim.; Anthim 3, 13; LibCoq 1.15; CapVill
coticula	Kotelett	Apic 7,1; 1,5
cotoniarius	Quittenbaum	CapVill
cottanum	=coctanum	LibCoq 10.11
Coum [vinum]	koisch, aus Kos	CatoAgr 105,2
coxa	Schenkel [ital. coscia, frz. cuisse]	LibCoq 2.8; 7.22
cracatius: piscis cracatius	Stör	Anthim 46
crastatina	= castratina? oder: geröstet [?], ital. crastata = geröstete Kastanie – in Piancastagnaio jährlich der „Crastatone“, ein Kastanienfest	LibCoq 6.17.2
craticula	Grill, Grillrost	Apic 7,2,1 „grat-“; 3,2 „grat-“; 4,2 „grat-“; 8,1; 8,6,4 „grat-“; 9,1,2 „grat-“ [2x]; LibCoq 2.9,17; 7.42,48,58; 9.7; Petron 31,11; 70,7

cratis	geflochtene Ablage [zum Trocknen von Trauben]	CatoAgr 112,2
cremari	verbrennen	LibCoq 8.13
cremor	dicker Saft	CatoAgr 87
cremor crassus	dickflüssige[r] Saft / Crème	CatoAgr 86
crenella	(Schieß)scharten [frz. crénelé]	LibCoq 10.5
crepare	aufplatzen	Apic 7,7,1
crepari	aufplatzen	LibCoq 5.7; 6.28; 7.20
crescere	aufgehen	LibCoq 8.5
Crevedella	„Krevedell“ [Apfelsorte]	CapVill
cribellare	durchsieben	Apic 1,5
cribrum	Sieb	CatoAgr 76,3
cribrum farinarium purum	sauberes Mehlsieb	CatoAgr 76,3
cribrum: per cribrum cernere	durch ein Sieb drücken	CatoAgr 107
crines (pl.)	Fangarme [des Tintenfisches]	Apic 2,1,2
crispa	Crêpes , Krapfen	LibCoq 8.5
crispatus	Omelett [ova]	LibCoq 8.17
crispella/-us	Crêpes, ein süßes Gebäck, [ital. crespelle]	LibCoq 8.6,17; 10.7
croceus	safrangelb	LibCoq 4.1
crocomagma -atis n.	der Rückstand vom Safranölpressen	Apic 10,2,1
crocus	Safran, (Safran)krokus	Apic 1,1; 3; 27; Exc. brev. pim.; 7; Petron 60,6; LibCoq passim; Macrob
croseti	Ein Typ Nudeln, wahrsch. ähnlich den ital. „conchiglie“	LibCoq 8.11
crudaster -tra -trum	nicht ganz durch, innen noch blutig	Anthim 21 [ficatum porcinum frixum]
crudivus	halb roh	Anthim 66
crudus [1]	roh, ungekocht	CatoAgr 100; Apic 2,3,2; 4,2,12-14.17.25; 6,9,1; 7,6,13; 7,1; 12,2; Anthim passim; LibCoq passim
crudus [2]	unreif	Anthim passim
crudus [2]: a crudo	im Rohzustand	Apic 8,6,3; Exc. 13
crus cruris f.	Bein	LibCoq 2.12
crusta	Kruste, Brotkruste	LibCoq 2.1; 7.61,62,70; 10.4,7

cubare	zu Tische liegen	Macrob
cubebe	Cubebe, ein Pfefferersatz	LibCoq 1.17; 2.11; 5.11
cubitum ponere	zu Tische liegen	Petron 27,4
cucuma	Kochtopf	Petron 135,4
cucumis -eris m.	Gurke {Cucumis sativus} [frz. concombre], in LibCoq evtl. Wassermelone [ital. cocomero]?	Apic 3,6; 6,1-3; 4,1,1.2; 2,7; Anthim 57; LibCoq 1.15; 4.6; 5.21; CapVill
cucurbita	Kürbis {Cucurbita pepo}	Apic 3,4; 4,1-8; 4,2,10 [2x]; 5,3 [4x]; 6,2,5; 9,9; LibCoq 1.15; 4.6; 5.21; CapVill; PlinMin; Anthim 56 [cocurbita]
culiculi = cauliculi	Kohlköpfchen, Kohlsprossen	Apic 3,9 in ind.; 9,2.3.5.6
culina	Küche	Petron 47,13
culleus	Ledersack, Weinschlauch	CatoAgr 113,2
cultellus	Messer	Apic 7,7,1; LibCoq 2; 4; 6; 7; 9; 10 passim
culter	Messer	Apic Exc. 27; LibCoq 2.6,18; 5.4; Petron 49,9
culter Noricus	besonders scharfes Messer aus Noricum [entspricht ungefähr der Steiermark]	Petron 70,3
culter venatorius	Jagdmesser	Petron 40,5
cum ovis ire	sich mit den Eiern verbinden, vgl. 9,4,2	Apic 4,2,12
Cumana	Tonkasserolle, eine Art Römertopf	Apic 4,2,11; 5,4,2 [2x]; 4,4; 6,9,2.5; 7,13,7
cuminatum	Kümmelsauce	Apic 1,29; 3,4,6; 21,3 [2x]; 4,2,10.34; 7,13,7 corr. in „Cumana“ Hum.; 9,1,3
cuminum	Kümmel, wahrscheinlich der Kreuzkümmel {Cuminum cyminum}	CatoAgr 119; 121; Apic, LibCoq passim; Petron 49,5
cuncalcare	durchwalken, treten [=concalcare]	LibCoq 1.11
cuniculus	Kaninchen	Apic 2,2,6; LibCoq 2.0,11; 7.46
cupella	kleiner Kessel	Apic 1,2
cupressus -i f.	Zypressenholz [zum Räuchern]	Apic 1,7; Exc. brev. pim.
curare	zubereiten; ausnehmen und	Apic 4,2,23 ex corr.; 2,28;

	entschuppen [Fische], vgl. 4,2,28 und Exc. 19: „rades, purgas“	2,31; 6,9,4; 8,6,11; 7,1; 7,5; 8,6.7.9; 10,1,1.4.5
curatus	zubereitet, vorbereitet	Apic 4,2,23 ex corr., orig.: „duratos“; 2,28; 2,31; 8,7,5
curtus	zerlegt	Apic 4,2,5
cutis -is f.	Haut, Schwarte	Apic 7,4,1.2; 9,1; 8,1,10; 8,7,1.7; Anthim 14, 41, 90; LibCoq 2.2; 9.11
cutis: sine cute	ohne Haut [Mandelkerne]	Anthim 90
cyathus	Gläschen, Likörglas, als Maß für Flüssigkeiten = 0,046 l	CatoAgr 109; 114,2; 115,2; 122; 123; Apic 4,2,4 [3x].5 [2x].8 [3x].9 [3x].31 [2x].33.36; 6,9,12; 7,4,4 „ciatus“ [2x]
Cydonium	s. „malum Cydonium“.	
cyma	Brokkoli oder eine ähnliche Kohlsorte, möglicherweise auch die nach dem Abschneiden der Triebe im Frühjahr neu sprießenden Jungtriebe der Kohlpflanzen, vgl. Plin. nat. hist. 19,137 {Brassica oleracea}	Apic 3,9; 9,1
cynamomum	= cinamomum	LibCoq 2.2,11; 3.1,10
cyperis	Wurzel von „cyperum“, vgl. Plin. nat. hist. 21,117	Apic 7,5,2
cyperum	Zyperngras; gegessen werden davon die Wurzelknollen, vgl. Theophrast. Hist. plant. 4,8,12 {Cyperus rotundus bzw. C. esculentus}	Apic 1,5; 7,4,2 „ciperis“; 5,2 „cyperis“; 5,4 „ciperis“; Exc. brev. pim. „ciperum“

D

dactalus	= dactylus	Anthim 92
dactilus	= dactylus	LibCoq 7.8,19; 9.3, 10.5,6
dactylus [auch: datilus]	Dattel {Phoenix dactylifera}	Apic passim
dactylus: dactylorum ossia torrida	geröstete Dattelkerne	Apic 1,1
Damascena f.	= Damascenum	Apic 4,5,1; 7,6,6; 8,4,1
Damascenum	Damaszenerpflaume {Prunus domestica}	Apic 4,5,1 [f.]; 6,2,2; 5,1; 7,6,6 [f.]; 8,2,8; 4,1; 6,10; 8,13; 10,1,6 „prunum Damascenum“; 1,8.14; 2,1 „prunum Damascenum“; 2,2

dare	servieren	LibCoq passim
daucus	wilde Möhre {Daucus carota L.}	LibCoq 1.15
de arbore redimere / tollere	abernten, pflücken	Apic 1,28
dealbari	weiß werden	LibCoq 2.11,13
debatutus	[schaumig] geschlagen [Eier], gehackt	LibCoq 6.5,23,26,32,38; 7.58; 10.7
decapitatus	ohne Kopf	LibCoq 9.13
decarnare	das Fleisch vom Knochen lösen	Apic 7,10
decarpere	abpflücken	CatoAgr 112,3
decoctio	das Garkochen, Garen	LibCoq passim
decoctus	gar[gekocht]	LibCoq passim
decoquere	einkochen, garkochen [intr.], kochen, [ab]kochen	Apic 1,1; 17 „dequoqu-“; 4,2,8; 6,2,1; Exc. 28 [intr.]; LibCoq passim
decoquere: ad tertias decoquere	auf 1/3 einkochen	Apic 1,17
decoriatus	enthäutet [Lamm]	Apic Exc. 27
decussatim surclare	kreuzweise [in Form eines X] zusammenstecken	Apic 7,4,1
defectus	das Fehlen	LibCoq 7.24,29
defervefacere	einkochen	CatoAgr 122
defervere	einkochen [intr.]	Apic 3,2,5
deficere	fehlen	LibCoq 7.65
defilare	zerrupfen	LibCoq 7.17
defingere	formen	CatoAgr 74; 121
defluere	abfliessen	Anthim 2, 12, 14
defoliatus	entblättert [ohne Kruste/Hülle]	LibCoq 10.8
deforis	außen, an der Außenseite	Anthim 4
deformare = formare	formen	Apic 4,2,18
defricare = fricare	zerreiben, mahlen	Apic 4,4,2 ex corr., orig.: „defrixas“; 5,5,2
defricatum	= defrutum [?]	Apic 4,2,37
defritum = defrutum	auf 1/3 eingek. Most, eingedickter Feigensirup	Apic passim
defundere	hineingießen	Apic 9,13,2
deicere [1]	=eicere	LibCoq 6.26

deicere [in] [2]	hineingeben [in]	CatoAgr 117
deintus	innen	Anthim 4
delavare	abwaschen	Apic 8,7,4
delectabilis	wohlschmeckend, delikat	LibCoq 2.11; 4.5; 5.2
delectari	Gefallen an etw. finden	Anthim passim
delicatus	delikat, vortrefflich, zart	Anthim 56 [cocurbitae elixae]; LibCoq Intro Tr; 2; 4; 6
delonge a foco	nicht zu nah am Feuer	Anthim 4, 23
demembrare	die Gliedmaßen abtrennen	LibCoq 7.23; 10.6
demittere [in]	hineinlegen	CatoAgr 88,2; 101 [in amurcam]
denarius	Denar: als Gewichtsmaß ca. 1,3-1,6g	LibCoq 1.12
dentix m.	Zahnbrasse {Sparus dentex}	Apic 4,2,31; 10,3,6.7
depellatus	geschält [„nuces depellatae“]	Apic 6,5,3
depilare	rupfen, schälen, enthaaren	LibCoq 5.16; 6.21; 7.27; 9.19; 10.6; Apic 2,2,10 = depellare [amygdala]; 6,3,2
depingere	aufzeichnen	LibCoq Intro Tr
depistare	zerstampfen	LibCoq 6.27
deplumare	rupfen	LibCoq 2.1; 7.20,22,23,30
deponere	entfernen, vom Feuer nehmen	Apic 3,2,3; 4,1; LibCoq 1.9,20; 2.8,9; 3.5; 5.9; 6.36; 7.40; 9.2
deportare	servieren	LibCoq 10.4
depsere	kneten	CatoAgr 76,1.2
depulpare a spinis	entgräten	LibCoq 9.23
depurare	reinigen, abspülen	LibCoq 5.8; 6.25; 10.5
depurgare	säubern von	CatoAgr 112,2
dequoquere	=decoquere	LibCoq passim
deradere	abschaben [Rinde vom Lorbeerzweig]	CatoAgr 121 [de virga lauri]
derozyr	bleichen, aufhellen [wie das altfrz. desroussir ?]	LibCoq 1.10
descendere	herablaufen, herabfließen	LibCoq 4.2
desenteria	Dysenterie, Durchfallerkrankung	Anthim 13, 82
desentericus	an einer Durchfallerkrankung	Anthim passim

	leidend	
desiccare	getrocknet	LibCoq 1.13
designare	markieren	Apic 7,4,1
despumare	abschäumen	Apic 1,1; 2; 5,2,3; 3,7; LibCoq 1.1,19
despumat	der Schaum geht zurück	Apic 5,3,1.3.6.9; 4,3.4
destillare	daraufträufeln	Apic 7,11
desuper [aspargere/componere/adicere]	darauf/darüber [streuen/legen/geben]	Apic 2,2,10; 4,2,12.14; 6,1,1; 2,3; Anthim 21, 34
deterere	abreiben, abschaben	CatoAgr 86
detergere	schrubben	Apic 2,2,3; 2,4 „detersus“
deterior -ius	von schlechterer Qualität	CatoAgr 105,2
detrahere	entfernen, abziehen	Apic 7,9,1 „detracta cute“; LibCoq 7.20
detruncare	die Extremitäten [bei Fischen Kopf, Schwanz und Flossen] entfernen, evtl. auch entgräten [?]; die Enden abschneiden, schälen	LibCoq 2.9; 6.23,27; 9.4; 10.10
deverrere	ausfegen, auskehren	CatoAgr 76,4 [focum]
diabotanon [?]	Kräutersauce	Apic 10,1,1
diffundere [1]	verteilen, verstreichen, versprengen	Anthim 4
diffundere [2]	umfüllen, umgießen	CatoAgr 113,2 [in amphoras]
digerere	verdauen	Anthim passim ; LibCoq 1.0
digestio	Verdauung	Anthim passim ; LibCoq 1.0; 7.67
dilaniare	zerpflücken	LibCoq 4.4
diliciae	Köstlichkeit, Leckerbissen	Anthim 14
diluere: aceto diluere	in Essig auflösen	CatoAgr 116
dimidia coctura	s. „coctura“	Apic 6,2,3; 6,1; 8,8,7
dimidia coctura decoquere	s. „coctura“	Apic 6,2,1
dimitere	= dimittere	LibCoq Intro Tr; 6.29; 7.51; 9.1; 10.12
dimittere	stehen lassen, wegstellen	Anthim 81; LibCoq 1.13; 6.5
dimittere refrigerare	zum Abkühlen stehen lassen	Anthim 81
diplois -idis f.	doppelte Teiglage ?, doppelter	Apic 4,2,14.15

	Teigmantel ?	
diptamnus	Diptam {Diptamnus albus L.}	CapVill
discooperire	abdecken	LibCoq 10.6
discumbere	sich zu Tische legen	Petron 70,10
discus	Schüssel, runde Platte, [tiefer] Teller	Apic 2,5,2; 4,2,15; 7,13,8; 8,6,9.10; 8,12; LibCoq 2.8
dispargere	darübersprengen [oleum]	Apic 4,2,15
dissenteria	= desenteria	Anthim 13
dissilire	aufplatzen, zerplatzen	Apic 6,9,10.11; 7,7,1
dissolutio ventris	Verdauung	LibCoq 6.16
dissolvere [cum oleo/in lacte/in se]	auflösen, verrühren [mit Öl/in Milch], sämig machen	Apic passim; LibCoq 4.2
distemperare	anrühren, verrühren	LibCoq passim
disterere	zerreiben [im Mörser]	CatoAgr 75 [mortario]
distillare	herabtropfen [lassen]	LibCoq 2.8,13; 7.37,40
dividere	teilen, trennen	LibCoq 2; 3; 4; 7; 8; 9; 10 passim
divisim	einzeln, stückchenweise	LibCoq 8.7
doliolum vitreum	Einmachglas	Apic 1,13
dolium	Faß	CatoAgr 104,1.2; 105,2; 108,2; 109; 112,1.3; 113,1; Apic 1,4,2; LibCoq 1.13
dolium quadragenarium	Faß das 40 quadrantalia [?] faßt [ca. 1060 l]	CatoAgr 105,1
dolium quinquagenarium	Faß das 50 quadrantalia faßt [ca. 1320 l]	CatoAgr 112,3
domesticus	hausgemacht, Haus-; im Haus / Garten gezogen	Apic 7,13; 13,1; Anthim 29 [columbi], 54 [asparagi], 86 [mora]; LibCoq 7.0
dorsum	Rücken	Apic 8,7,14; 8,7; LibCoq 2 passim; 9.11
drachma	Drachme, Gewichtsmaß [ca. 4,4 g]	CatoAgr 127,2
dragantea	Estragon [?] {Artemisia dracunculus L.}	CapVill
dragma	= drachma	Apic 1,1
ducere	aufnehmen, ziehen [in der Sauce], ziehen [lassen ?]	Apic 4,2,20.28; 5,1; 8,6,9
ducere: ad se deorsum ducere	sich [nach unten] setzen	Apic 5,3,2
ducere: ad se ducere	steif werden	Apic 7,13,7

ductus	glattgerührt	LibCoq 6.37
dulce	süße Gewürzsauce [für Hasen, vgl. Apic 8,8,3]	Anthim 13
dulcedo	Süße	Apic 3,2,1; Anthim 3
dulcia pl.	Süßigkeiten, Süßspeise, Plätzchen	Apic 1,14; 7,13; 13,1-6
dulcis	süß; mild; süße Sauce	Apic 1,10; 33; 4,2,16.21; 3,5; 5,1.2; 7,4,1; 9,8,1; Anthim passim; LibCoq passim
dulcorare	abmildern	LibCoq 2.7; 3.9
duracinum [persicum]	Nektarine [Pfirsich], fester Pfirsich; eine Sorte, bei der sich das Fleisch nicht vom Kern löst [vgl. Plin. Nat. Hist. 15, 113]	Apic 1,26 [d. persica]; 3,4,7; 4,5,4; Anthim 85
durare [1]	sich halten	CatoAgr 104,2; 108,2; Apic 1,8; 9; 11; 12; 14; 18; 21; 22; 26
durare [2]	anbraten	Apic 4,2,24 „duratus“
duraturus	haltbar	CatoAgr 108,1
durum coquere	hart kochen [ovum]	Apic 5,3,5
durus	hart	Anthim, LibCoq passim
dyspepsia	Verdauungsprobleme	CatoAgr 127,1

E

ebibere	austrinken	CatoAgr 57
echinus	Seeigel	Apic 4,2,13; 7,2,2; 9,8; 8,1-5; 12; Petron 69,7; Macrob; PlinMin
echinus salsus	eingesalzener Seeigel	Apic 9,8,4.5
edera	Efeu	LibCoq 1.15
edere	essen, speisen	Petron 66,3; LibCoq 2.8,12
edulis	Speise	Macrob
edulus [1]	essbar	LibCoq 7 passim
edulus [2]	Zicklein	LibCoq 7.27
edus	= haedus	Anthim 5
effervere	aufschäumen	Apic 1,1
effluere	herausfließen	CatoAgr 111
effundere	dazugießen; ausgießen,	Apic Exc. 16; 17; Petron

	verschütten	28,3
egrogarium	= oenogarum?, Fischtunke?	Anthim 34
eicere [1]	entfernen, abgießen, wegschütten	Apic 5,3,2; 8,7,2.4; LibCoq 6.23,28,33,36,42; 7.60
eicere [2]	herausnehmen	CatoAgr 115,1
eicere [2]: nuculeos eicere	die Kerne [von Oliven] entfernen	CatoAgr 119
electuarium	Eine Art Konfitüre bzw. Paste	LibCoq Intro Tr
electus	ausgesucht, auserlesen	LibCoq passim
elevare	anheben	LibCoq 2.12
eliberare	enthäuten	Apic 6,6,1
elixa	gekochtes Fleisch	Apic 7,6; 6,1-5.13.14
elixare	kochen [in Wasser] , sieden	Apic, Anthim, LibCoq passim
elixura	das Sieden ?	Apic 9,1,1
elixus	abgebrüht, gekocht [in Wasser], gesotten	Apic, Anthim, LibCoq passim; Petron 59,6; Macrob
embamma	Salatsauce; Sauce	Apic 3,18,1; 8,2,7
embractum = imbractum	Brühe?	Apic 9,14
emendare	verbessern	LibCoq 1.6,8,11
emina	= hemina, 1/2 sextarius, 0,274 l	Apic 3,2,5; 5,3,2; 7,5,4; 13,7.8
encytum	in Schmalz gebackenes Küchlein, das hergestellt wird, indem man Teig in heißes Öl fließen läßt, sehr ähnlich den Strübli aus der Schweiz	CatoAgr 80
enervare	Sehnen/Adern entfernen; entgräten; enthäuten [cerebellum]	Apic 2,1,4 [iecur]; Apic 4,2,18 [tursio]; Apic 4,2,4.9.21.33; 5,4,5; 7,7,1; 9,4,2 [cerebellum]
enpisa	= impensa	Anthim 36
enucleare	entsteinen	Apic 4,1,2; 3,6; 5,4; 6,2,2; 5,1; 8,6,10; 10,1,6-8.14
enucleatus	entkernt, entsteint [uva, Damascena etc.]	Apic 4,1,2; 3,6; 6,2,2; 5,1; 8,6,10; 10,1,6-8.14
enuleus	Rehbock	Anthim 7
epar [1]	Leber [griechisches Wort]	LibCoq 2.18; 7.64
epar epatis n. [2]	menschliche Leber [medizinischer t.t.]	Anthim 58, 76

epaticus	jemand mit einem Leberleiden [z.B. Hepatitis]	Anthim 79, 90
epidipnis	Nachspeise, Dessert	Petron 69,6
epitimus	Feldkümmel? [=epithymus]	LibCoq 1.15
epityrum	Würzoliven [mit weißen / hellgrünen, schwarzen und gemischten Oliven, Gewürzen und Olivenöl]	CatoAgr 119 [album, nigrum varium]
epula	Speise	Macrob
erba	=herba	Anthim 26
ereus	ehern	LibCoq 4.7; 5.3,7
erneum [placentum]	Topfkuchen: ähnlich wie eine Torte, aber in einem Tontopf im Wasserbad gebacken	CatoAgr 81
eruca	wilde Rauke [Kohlart] {Eruca sativa}	Apic 1,27; 6,2,6; 7,14,3; 8,1,8; 9,10,7; Exc. brev. pim.; LibCoq 5.12; CapVill [alba]
ervum	Erve [Hülsenfrucht, Ervum Ervilia L.]	CatoAgr 109
esculium	Speiseapfel [?]	LibCoq 1.20
esculus	Speise-	LibCoq Intro Tr
esicium	= isicium	Apic 2,1,2; 4,2,18; 3,2; 9,1,4; Exc. 2; Anthim 33
eventrare	ausnehmen	LibCoq 9.8
ex iure suo	im eigenen Saft	Apic 6,9,7; 8,8,6
exbromare	wässern, einweichen, die Strenge nehmen; auskochen, um z. B. Hühnerbrühe zu machen?	Apic 6,2,3; Exc. 4; Apic 2,2,9; Anthim 3 [expromare]
exbromari	die Strenge verlieren	Apic 6,2,3
excaldare	dünsten; erhitzen, wärmen	Apic 4,2,17; 8,6,2; 6,3 [del. Vollmer]; Anthim 76 [scaldare]
excavare	aushöhlen	Apic 4,1,3; 5,3
excipere	entfernen	Apic 7,13,1 „excepto semine“
excoquere: dimidium excoquere	auf die Hälfte einkochen	CatoAgr 107
excoriare	schälen	LibCoq 2.1; 3.3; 4.1; 5.8; 7.2; 10.6

excorticare	schälen, häuten	LibCoq 2.8; 4.6; 7.21.1
exculare	= excolare, abseihen	Anthim 70
exfoliare	die Blätter abmachen	Apic 4,2,9
exiliatus	s. ovum exiliatum	LibCoq 8.16
eximere	herausnehmen	CatoAgr 76,2; 84; 112,3 [de dolio]; Apic 1,4,1.2; 26; 2,1,3.6; 3,10,1; 20,7; 4,5,3; 6,5,7; 7,9,1; 8,7,9 9,13,2
exinanire	auskippen, schütten, ausleeren, gießen, ausgießen	Apic 2,1,5; 2,2; 3,4,1; 4,2,27; 3,1; 7,7,1; 8,6,2.6; 7,11; 8,5
exinterare	ausnehmen, entkernen	Apic 6,7; 8,7,1.5 „exent-“; Petron 49,4.7
exinterare per guttur	durch die Gurgel ausnehmen	Apic 6,7
exire	verschwinden, sich verflüchtigen ; herausgehen, herausfließen	CatoAgr 113,1 [odor]; LibCoq 9.10
exomagara	Makrele [=oxygar] [?]	LibCoq 3.4
exornare	anrichten, garnieren	Apic 2,5,4; 7,16,1.2; 8,6,11; 7,1.5; 8,6
exossare	entbeinen, ausbeinen; entgräten; entsteinen	Apic 4,2,17; 5,3,8; 4,5.6; 7,4,2; 8,6,6.11; 7,9.10.16; 8,6.7; 9,10,1.2; Apic 8,7,14 „dactyli exossati“, cfr. 1,1: „dactylorum ossia torrida“;Petron 65,2
exossare: per gulam exossare	durch die Gurgel ausbeinen	Apic 8,7,14
exossatus a pectore	von der Brust her ausgebeint	Apic 5,3,8; 4,6
expandere	ausrollen [Teig]	Apic 7,13,6
expansus esse	auseinanderklaffen	Apic 7,8,1
expedire	ausnehmen	Apic 6,9,15
expondolum	= spondylus, fleischiger / innerer Teil [der Auster]	Anthim 49
exponere fumo	räuchern	LibCoq 2.18
expressus	ausgepresst	Apic 3,4,1.2; 15,1.3; 7,6,1
exprimere	auspressen [das Wasser]	CatoAgr 87; Apic 3,4,3; 13,1; 15,2; 4,1,1; 2,19; 8,7,1 [impensam in aurem porcelli]; LibCoq 1.11,20; 2.7; 5.3,19; 6.11
expromare	= exbromare	Anthim 3

exscorticare	schälen	LibCoq 6.9; 9.9
exsiccare	abtrocknen, trocknen, abtropfen lassen	CatoAgr 87; Apic 4,2,8: „per colum“; 2,36; 6,8; 7,4,2 „igni lento“; 15,1
exsucare	trocknen	Anthim 51, 81
extendere	ausbreiten	LibCoq 7.42
extensum ornare	dressieren, daß er ausgestreckt ist [einen Hasen]	Apic 8,8,7
extenterare = exinterare	ausnehmen, entkernen	Apic 2,1,7; 7,5,3; 8,1,3
extorquere	auspressen	LibCoq 5.4
extrahere	herausnehmen, abfließen lassen	LibCoq 1.4,6; 6-10 passim
extransverso	quer herüber	LibCoq 2.12; 4.1
extremitas	Extremität, Gliedmaße [s. 2.17]	LibCoq 2.9,17; 5.15
extremus	pars extrema=extremitas	LibCoq 4.5
exurgere	auspressen	CatoAgr 87

F

faba	dicke Bohne, Ackerbohne, Saubohne [?] {Vicia faba L.}	Apic 1,6; 3,10,4; 5,3,5-7.9; 4,1; Petron 76,6; Anthim 65, 74 [fava]; LibCoq 2.0; 5; 6 passim; CapVill [maior]
fabacia	Saubohne mit Schote [?]	Apic 5,6; 6,1-3
facere	machen, zubereiten	CatoAgr 121; Petron 47,10 et al.
faenum Graecum	Hornklee {Trigonella fenum Graecum L.}	Apic 5,7 [2x]; CapVill [fenigrecum]
faeces pl.	Hefe oder Bodensatz ?	Apic 2,2,6 „feces conditi“
faex faecis	Hefe	CatoAgr 87
Falernum	Falerner [Wein]	Petron 28,3; 34,6; 55,3
Falernum Opimianum	Falerner aus dem Jahr des Konsulats von Opimius [121 v.Chr. - ein hervorragender Jahrgang]	Petron 34,6
farcimen	Wurst	Apic 2,5; 8,7,4
farcire	stopfen	Apic 2,3,2 [ex corr.]; 5,2; 5,4,6; 8,9
farina	Mehl	CatoAgr 74; 76,1.2; 84; 109 [de ervo]; Apic 1,14; 3,11,1; 6,5,6; 7,9,1 [2x]; LibCoq passim

farina oleo subacta	Ölteig	Apic 6,5,6; 7,9,1
farina pinguis	Ölteig; Mürbeteig [?]	Petron 32,6
farina siliginea	Weizenmehl	CatoAgr 75; 76,1; 121
farinarius	Mehl-	CatoAgr 76,3 [cribrum]
farricus	aus Getreide	Apic 4,4,2
farsilis	gefüllt, mit Fleischfüllung	Apic 4,5,3; 5,3,2; 4,6 [del.]; 8,7,1.4; 8,9; 9,3,2; 4,1; 10,1
farsus [farcire]	gefüllt	Apic 4,2,13; 8,8,3; 9; Petron 69,6
fartalia n. pl.	Füllsel	Anthim 20
fasces	Bündel	Apic 3,2,3 [2x]
fasciculum	= fasciculus	Anthim 28 [de coriandro]
fasciculus	Bündelchen, Büschel, Sträußchen	CatoAgr 101; 115,2 [veratri]; Apic passim; Anthim 28 [fasciculum de coriandro]
faseolus	Kuhbohne, eine Art grüne Bohne [?] {Vigna unguiculata L.}	Apic 5,8; 8,1.2; 8,6,1 „faseoli faratarii“;Anthim 69 [fasiolum]; LibCoq 6.40,41 [fasseolus]; CapVill [fasiolus]
fasianinus	Fasanen-, vom Fasan	Anthim 38 [ova]
fasianus	Fasan	Apic 2,2,1 „adipes fasiani“; 2,6; 5,4 „oenogarum fasiani“=?; 6 [solum in ind.]; Anthim 22; LibCoq 2.0,10; 7.28,33; 9.15
fasiolum	= faseolus	Anthim 69
fasiolus	= faseolus	CapVill
fasseolus	= faseolus	LibCoq 6.40,41
fatuus	fade	Apic 4,2,25
fava	= faba	Anthim 65, 74
fava fracta	zerstampfte Dicke Bohnen	Anthim 74
fava fresa	Mehl aus dicken Bohnen	Anthim 65
febrefugia	Fieberkraut [?] {Tanacetum parthenium L.}	CapVill
fel	Galle[nblase]	Anthim 13
fel nigrum	schwarze Farbdrüse des Tintenfischs	LibCoq 9.16
femur -oris n.	Schenkel	Apic 5,4,6 „femura“

fenea	= alfita / polenta	Anthim 64
fenestra	Eine Art Sieb / Fenstergitter in einer Kupferpfanne	LibCoq 5.7
fenicolum	= feniculum	CapVill
fenicopterus	= phoenicopterus, Flamingo	Apic 6,4 [del. Schuch]; 6; 6,1
feniculum	Fenchel {Foeniculum officinale}	Apic passim; LibCoq 1.15; 7.51; 6; 10 passim
feniculum: feniculi semen	Fenchelsamen, vgl. feniculum	Apic passim
fenigrecum	= faenum Graecum	CapVill
fera	Wild	Macrob
ferax	ertragreich [Feigenbaum]	CatoAgr 94
ferculum	Gericht, Speise, Zutat	LibCoq Intro Tr ; 10.6,13; PlinMin
fermentatus	aufgegangen / gesäuert [Brot]	Anthim 1, 75 [firmentatus]
fermentatus: panis bene fermentatus	gut aufgegangenes Brot	Anthim 1
fermentum	Hefe	LibCoq 8.5,10
ferreus	eisern, aus Eisen	LibCoq 2.8; 7.42
ferrum infrixorium	eiserne Röst-/Bratpfanne	LibCoq 4.3
ferula	Schneebesen	Apic 1,1
fervefacere	heiß machen	Apic 7,5,3
fervens	[kochend] heiß	Apic 1,18; 3,2,2.3; 6,8; 8,1,4.5; 2,6.8; 4,1; 6,10; 7,3.4.6; Petron 31,11; Anthim 35; LibCoq 9.23
fervere [1]	aufkochen, kochen	Apic passim; Petron 38,13
fervere [2]	[ver]gären	CatoAgr 125 [mustum]; Apic 1,4,2
fervidus	heiß	LibCoq 4.2,11; 5.9
festigia	Festspeise [vgl. ital. festeggiare]	LibCoq 7.15
fex	Hefe	LibCoq 1.1,2,9,12
fibla	Klammer	Apic 8,7,3
fiblare	zuklammern, zusammenklammern	Apic 8,7,1.3
ficatellum	Leber	LibCoq 7 passim
ficatum	Leber von mit Feigen gemästeten Schweinen, vgl. Plin. nat. hist. 8,209 und Hor.	Apic 7,3; 3,1.2; Anthim 21 [porcinum]

	Sat. 2,8,88 – später auch: normale Leber	
ficedula	Feigendrossel, Gartengrasmücke {Sylvia ficedula}	Apic 4,2,5 „ficetula“ [2x]; 2,14 [2x]; 6 „fecetula“ [nur im Index]; 8,7,14; Anthim 31 [ficitula]; Macrob
ficedula pinguissima	fette Grasmücke	Petron 32,8
ficedulae murices et purpurae	purpurfarbene Gartengrasmücken [?]	Macrob
ficitula	= ficedula	Anthim 31
fictilis	tönern, Ton-, aus Ton, tönern	CatoAgr 84; Apic 7,4,4; Anthim passim
ficus -us f.	Feige, Feigenbaum	CatoAgr 56; 94; Petron 35,3 [Africana]; LibCoq 2.0; 10.1,2,4,5; Anthim 87; CapVill
ficus Africana	afrikanische Feige	Petron 35,3
ficus arida integra	getrocknete ganze Feige	CatoAgr 99
ficus recens	frische Feige	Apic 1,20
figere	stecken [auf einen Spieß]	LibCoq 2.1
filatus	zerrupft	LibCoq 7.17
filii isocum	junge [frisch geschlüpfte] Lachse	Anthim 45
filum	Faden	Apic Exc. 29; LibCoq 1.5; 7.22; 8.13
findere (per medium)	teilen [in zwei Hälften]	LibCoq 8.12
fingere [1]	formen	CatoAgr 76,3; 77
fingere [2]	= figere	LibCoq 4.12
finiculum	= feniculum	Anthim 3, 54
finiculum: finiculi radix	Fenchelwurzel	Anthim 54
firmare	befestigen	LibCoq 2.8
firmentatus	= fermentatus	Anthim 75
firmior	haltbarer, stabiler	CatoAgr 100 [metreta]
fiscella	geflochtenes Körbchen	CatoAgr 88,1
fistula	Röhrchen	Apic 4,2,14.15; 8,7,1; LibCoq 7.22
Flacianus	à la Flaccus	Apic 8,7,8
flamma: levi flamma	auf kleiner Flamme	CatoAgr 107
flematicus	phlegmatisch, schleimig, Schleim bildend	Anthim 49 [fleumaticus]; LibCoq Intro Tr

		[flematicus], 1.20; 2.12 [flevaticus]
fleumaticus	= flematicus	Anthim 49
flevaticus	= flematicus	LibCoq 1.20; 2.12
flos [1]	Blüte	LibCoq Intro Tr; 6.31,32; 8.7
flos [2]	beste Qualität [vgl. ital. fior di ...]	CatoAgr 88,2 [salis]; Apic 6,5,2; 7,6,10; 8,1,4 [cneci]; Apic 2,2,3 [olei]
fluxus ventris	Durchfall	Anthim 28
focus	Ofen ; Feuer[stelle], Herd	CatoAgr 75; 76,2.4; Apic 1,1; 7,4,3; Anthim passim
focus: in foco caldo coquere	im heißen Ofen backen	CatoAgr 75
foeniculum	= feniculum	CatoAgr 117; 119
foeniculum: foeniculi radix pura contusa	geputzte und zerstoßene Fenchelwurzel	CatoAgr 127,1
folia [pl.] lauri	Lorbeerblätter	Apic 1,5; 2,1,4; 7,9,1
foliae -arum f. = folia	Blätter	Apic 1,4,1 „folias rosarum“; 3,9,2 „summa foliarum“
folium [1]	Blatt	CatoAgr 101 [ramulos ficulneos cum foliis]; Apic 1,4,1 „folias rosarum“; 3,2 [citri]; 3,9,1 [coliculorum]; 9,2 [coliculorum]; 10,2 [coliculorum]; 15,3 [lactucarum]; 4,5,1 [malvarum 2x]; Exc. 1,2 [coriandri]
folium [2]	Gewürzblatt, wahrscheinlich Lorbeerblatt oder Narde [?]	CatoAgr 75; 76,3; Apic 1,1; 3; 19; 27; 29,1; 30,2; 34,1; 6,5,4; 7,6,8; 8,2,7; 9,1,3; 7; 8,2.3; Exc. brev. pim.; 1,1.2; Anthim 13; LibCoq 1.1,14,15,17,18; 2.4; 6.12,13,16; 7.29; 9.1; 10.11
folium nocivum	ungenießbare Schale [der Languste] ?	Apic 9,1,4 ex corr.
folium: folia laurea uncta	eingeölte Lorbeerblätter	CatoAgr 76,3
folium: folia subdere	Blätter darunterlegen [ähnlich wie Backoblaten]	CatoAgr 75
fons	s. aqua fontis	LibCoq Intro Tr
foramen	Loch	LibCoq 4.2; 7.22,28,29,48; 9.5,8

forcres (frz.)	eine Gericht mit Weißbrot, Mandelmilch und Eiern [= frz. fouace, ital. focaccia?]	LibCoq 4.3
forma	Form; Käse [ital.: formaggio oder auch forma, 7.25]	LibCoq 7.23,25,28,29; 9.8; 10.6,7,9
formare	formen	LibCoq 8.11
formella	Backform	Apic 9,13,1
formula	Form	LibCoq 4.2
fornarius	Bäcker	LibCoq 7.31
fortificare	stärken	LibCoq 7.45
fortis	stark, sauer [Essig]	LibCoq 7.41,44,46; 10.6,7,12
fortis: fortissimus	sehr stark / kräftigend	Anthim 72 [lupini]
fractura	Riß	LibCoq 10.6
fractus	geknackt [Nüsse], zerquetscht [Oliven], zerbröckelt [Brotstücke], aufgeschlagen [Eier]	Apic 4,2,2.16 [nuces]; Apic 6,5,7 [olivae]; Apic 7,10 [buccellae musteorum]; Apic 8,8,3 [ova]
Francia	Frankreich	LibCoq 6.9
frangere [1]	zerbrechen, zerkleinern [laurum viridem], hacken; zerbröckeln [siligineos rasos], aufbrechen, aufschlagen [ova]	Apic 4,2,4.8.9.31.33.36; 7,13,3; 8,7,9; LibCoq 1.6; 6-10 passim
frangere [2]	aufbrechen [intr.]	Anthim 71 [granum]
frasum	Erdbeere [frz. fraise]	LibCoq 10.11
fretale	Pfanne	Apic 7,5,5
fricare	einreiben, reiben, zerreiben, sämig machen [bei Saucen] zermahlen, zerstampfen	Apic passim; LibCoq 1.13; 2.8; 9.5,7
fricare	=frigere [?]	LibCoq 2.9; 4.1
frictura	das Rösten / Frittieren	Anthim 14
frictus [1] [fricare] ?	gerieben, gemahlen	Apic 1,5 „sales fricti“; 27 „sales fricti“
frictus [2] [frigere]	gebraten, geröstet	Apic 1,11; 2,2,6; 4,5-7; 3,20,1; 21,1; 4,2,10.13.20; 4,1; 5,3; 5,5,1; 6,2; 8,2; 6,5,1 [cuminum]; 6,2 [sesamum]; 7,14,4; 8,1,4 [cuminum]; 1,7 [coriandri semen]; 1,8 [amygdala]; 4,3 [cuminum]; 5,1; 9,12; 10,1,1; 1,9 [cuminum]; 1,14 [cuminum]

frigere	backen, frittieren, rösten, braten, schmoren	CatoAgr 106,1 [sal]; Apic passim; LibCoq passim
frigida	kaltes Wasser; Eiswasser	Apic 4,1,1; 4,5,3.4; 5,3,4; 9,4,3
frigidus	kalt; Kälte bringend	Anthim, LibCoq passim; Petron 66,3 [sciribilita]
frissare	=frixare	LibCoq 2.13,18; 7.38,56; 8.16,17,18; 9.10
frissorium	Bratpfanne	LibCoq 9.23
frissura	Gebratenes	LibCoq 2.18
frissus	s. frigere	LibCoq passim
fristellus/-um	frittierte Mehlspeise mit Holunder- oder anderen Blüten [vgl. ital. frittella]	LibCoq 8.7,8
frixare	braten, schmoren	LibCoq 2.4,11,13,18; 3.1,3,7,8,9; 5.9
frixus [frigere]	gebraten [von frigere]	Apic 7,19,1 „ova frixa“; 10,1,1; Exc. 8; 9; Anthim passim; LibCoq 5.8; 7.21.2
frons -ndis f.	Blätter, Laub	LibCoq 6.1
Front[on]ianus	à la Fronto [Rhetor 90-168 n. Chr.]	Apic 6,9,13
Frontinianus	à la Frontinus ?	Apic 8,7,10
fructus	Frucht	LibCoq Intro Tr; 1.20; 3.0; 4.6; 5.21
frumentum	Getreide	LibCoq 1.8
frustratim	in Stücke geschnitten	LibCoq 2; 4; 7; 9 passim
frustratim concidere	in Stücke schneiden	Apic 4,2,34
frustratus	in Stücke geschnitten	LibCoq 7.46
frustrum = frustum	Stück, Stückchen	Apic 3,2,3; 4,1,2; 2,14.15; Petron 59,6; 66,5; LibCoq 2.6,13; 7.29,40,51; 9.1,4
fulfugo -inis f.	eine Art Marinade [aus Wein und Fenchelsamen]	LibCoq 7.51
fulmentum	Hackklotz	Apic 2,1,2
fumare	räuchern	Apic 2,5,4
fumigare	räuchern	Apic 1,7
fumus	Rauch	Apic 2,1,4 [2x]; 4; 7,7,1; 8,7,16; 8,7; LibCoq 2; 4; 6; 7; 10 passim

fumus: ad fumum suspendere	räuchern, in den Rauch hängen	Apic 2,1,4; 4; 7,7,1; 8,7,16; 8,7
fundere [1]	gießen, darübergießen; ausgießen	Apic 1,26; 3,2,3; 5,3,2; Exc. 1,2; LibCoq 2.2,8,9,15; 4.1
fundere [2]	ausgießen	Anthim 67
fundus	Boden [des Topfs, einer Schüssel]	Apic 4,4,1; 5,3,2; 5,1; LibCoq 4.2; 10.7
fungus	Pilz	Apic 7,15; 15,1-4; LibCoq 6.42,43
fungus farneus	Röhrenpilz ?	Apic 7,15; 15,1-3
furfur is m.	Kleie	LibCoq 7.29
furnus	Ofen	Apic 5,3,2; 4,6; 6,5,6; 7,2,1; 4,1.2; 5,1; 9,1; 10; 13,2; 8,1,1.3; 6,8-10; 7,1.5.7-9.14; 8,1.3.12; 9; LibCoq 1; 3; 5; 8; 10 passim; Petron 72,3; Anthim 10
fusilis	gegossen, flüssig, mit einer flüssigen Füllung	Apic 4,2,4; 6,9,15; Exc. 2
fusticella/-us	eine Art aromatischer Rinde, Süßholz oder Sandelholz	LibCoq 7.4,71

G

Gaditana	Mädchen / Tänzerin aus Cadiz [zur Unterhaltung beim Essen]	PlinMin
galanga	Galgant {Alpinia galanga}	LibCoq 1 passim; 2.11; 7.4
galantina	Gelatine	LibCoq 3.2,8; 7.41; 9.1
galdafra	eine spezielle Brühe [Rezept in 7.57]	LibCoq 7.57; 10.10
gallicanus	gallisch, französisch	LibCoq 6.28; 7.7
gallicus	gallisch, französisch	LibCoq 2.17; 5.4; 6.28; 7.16,17
gallina	Huhn	Apic 3,4,8; 4,1,1; 5,2; 8,8,9; Petron 32,3; 70,2; Anthim 23, 33, 35; LibCoq 4.6; 6.9,16; 7 passim; 10.10
gallina altilis	Masthuhn	Petron 65,2; Macrob
gallina Numidica	Perlhuhn	Petron 55,6
gallinacium	Hühner-, vom Huhn	Anthim 38 [ova]
gallus	Hahn	Petron 47,10; 49,2; 55,6; 74,1.4
gallus gallinaceus	Gockelhahn	Petron 47,10; 49,2; 74,1.4

gallus spado	Kapaun [kastrierter Hahn]	Petron 55,6
gamarus	Hummer [ital. gambero, omaro]	LibCoq 9.20,21,22
ganta	eine Art „tortellus“	LibCoq 8.9
garaton	Garumsauce	Apic Exc. 6
garatus	mit Sauce aus Garum	Apic Exc. 3
gardamomum	=cardamomum	LibCoq 7.4
gariofilum	Nelke	LibCoq passim
garum	eine salzige Fischsauce, die aus Meerbarben, Sardellen und ähnlichen Fischen hergestellt wurde	Apic 3,8 ?; 7,14,4; 15,1 „garum piperatum“; Exc. 29
garum piperatum	gepfeffertes Garum	Petron 36,3
gastellum	„Gastell“, eine Brotsorte bzw. Mehl dafür	LibCoq 4.3; 5.4
gastra	Bauchiger Krug	Petron 70,6
gavata	flache Schüssel	Anthim 34
gelicidia pl. n.	Frost	CatoAgr 65,2
gemma	s. sal gemme	LibCoq 1.15
gentiana	Enzian	LibCoq 1.15
Geroldinga	„Geroldinger“ [Apfelsorte]	CapVill
gingiber -is m. = zingiber	Ingwer {Amomum zingiber}	Apic 3,18,3; 5,3,2.5; 4,6; 6,9,15; 7,5,2.4; 7,1; 8,6,5; Anthim 13
girus: in giro	ringförmig [=gyrus, vgl. griech. gyros, ital. giro]; am äußeren Rand	Apic 8,6,11; Anthim 49 [pendere]
git	Schwarzkümmel {Nigella sativa L.}	CapVill
gizeria n. pl.	Innereien vom Geflügel [pullorum]	Apic 4,2,21 „cizeria“; 5,1 ex corr.; 5,3,8; Petron 66,2
gladiolum	italienische Siegwurz, Gladiole {Gladiolus italicus}	CapVill
glandulae	Halsstück, die Halsdrüsen ?	Apic 4,1,2 [haedinae]; 3,3 [porcellinae]
glans glandis f.	Eichel [als Nahrung der Schweine], Buchecker	Apic 8,8,3; Petron 40,7; LibCoq 6.12
glarea ovorum	Eierschalen	LibCoq 4.2
glis gliris m.	Haselmaus {Sciurus glis}	Apic 8,9 [4x]; Petron 31,10
globulus	Klößchen, Knödelchen,	CatoAgr 79

	Krapfen	
globulus condimentorum	Gewürzklößchen	Apic 8,8,4
globus	Kloß, Knödel, Krapfen, Bällchen, Klumpen aus gemahlenen Gewürzen [triturae]	CatoAgr 79; 80; Apic 8,1,5; 8,4; LibCoq 2.6
Gozmaringa	Gosmaringer [Apfelsorte]	CapVill
gracilis	dünn	LibCoq 2.18; 7.54
granatum (pomum/malum)	Granatapfel {Punica granatum}	Apic Exc. brev. pim.; LibCoq 2.0; 7.14,32; Intro Tr
granea triticea	Weizenbrei [eine Art gekochter Weizengrütze mit Milch]	CatoAgr 86
granellum	Körner	LibCoq 4.1
granum	Korn	LibCoq 1.1; 2.11; 4.9; 5.6,11,12; 7.18,69
granum parasidi	Paradieskorn [eigtl. granum paradisi]	LibCoq 2.11; 5.11
granum Punici mali	Granatapfelkern	Petron 31,11
granum: grana piperis	Pfefferkörner	Apic 2,2,4; 3,1; 4,2,14; 8,8,3 [solida]; 9,10,1; Exc. 23
granum: grana piperis integra	ganze Pfefferkörner	Apic 4,2,14
granum: grana salis	Salzkörner	Apic 7,12,2
gratatus	=grattatus	LibCoq 7.22,27
graticula = craticula	Grillrost, Grill	Apic 7,2,1; 3,2; 4,2; 8,6,4; 9,1,2 [2x]
graticula ferrea	eiserner Grillrost	Anthim 21
gratonea	Gericht [Rezept in 8.1,2]	LibCoq 8.1,2
gratonesa	Gericht [Rezept in 7.13]	LibCoq 7.13
grattatus	gerieben [z. B. Käse, ital. grattato]	LibCoq 6; 7; 8; 10 passim
gravare	belasten [den Magen]	Anthim 1, 22 [stomachum], 88
gravata	= gavata	Anthim 34
gravatus	eingedickt [?]	LibCoq 7.1
gravis	schwer verdaulich	Anthim 41, 47, 82
Grecus	griechisch	LibCoq 7.8; 9.3,12; 10.4
grillus	Scampi, eine Garnelenart oder aber die Grille [?]	LibCoq 9.19
grongus i f. [?] = conger	Meeraal {Conger conger}	Apic 10,1,9 „in grongo assa“

grossus [1]	Spätfeige	CatoAgr 94
grossus [2]	fett, groß	LibCoq 2; 5; 7; 9 passim
grua	=grus	Anthim 27; LibCoq 7.26,35,36,37
gruellus	„Gruell“, eine Brotsorte bzw. Mehl dafür	LibCoq 2.0; 5.4
grus gruis f.	Kranich	Apic 6,2; 2,1-6; LibCoq 2.9,10; 7.26
gula	Gurgel	Apic 8,6,6; 7,14
gula: a gula exossare	von der Gurgel her ausbeinen	Apic 8,6,6
gula: per gulam exossare	durch die Gurgel ausbeinen	Apic 8,7,14
gummi	Harz des Gummibaumes	LibCoq 1.15
gustare	kosten, abschmecken, als Vorspeise essen	CatoAgr 108,2; Apic 4,2,25; 5,2,2; 8,2; Exc. 2; Petron 32,3; 37,1; Petron 71,1
gustari	kosten	LibCoq 5.2
gustatio	Vorspeise	Petron 31,8
gustatorium	Vorspeiseplatte	Petron 34,1
gustum	Vorspeise	Apic 3,4,1; 4,5; 5,1-4
gutta	Tropfen [olei]	Apic 4,2,32; 8,1,10; 9,2,1; 3,1
guttur	Gurgel	Apic 6,7; 8,7,1.5; Exc. 29
gypsare	vergipsen, mit Gips abdichten	Apic 1,17; 21; 25; 10,1,4

H

haedinus	Zicklein-, von jungen Ziegenböcken, Zickleinfleisch	Apic 4,1,2; 7,12,1 [iecinera]; 8,6,1 [copadia]; 6,2.3
haedus	Zicklein, junger Ziegenbock	Apic 8,6; 6,4-11; 8,12; 9,13,1 „iecur haedi“; Exc. 28; Anthim 5 [edus]
hagare	hacken	LibCoq 2.2,18; 5.3
halica	= alica; Grütze [gekühlt und mit Honigwein als Nachspeise]	PlinMin
hallex -ecis	= allec	CatoAgr 58
haurire	schöpfen	CatoAgr 112,1
hederacius: materia hederacia	aus Efeutrieben	CatoAgr 111 [vasculum]
helenium	Gamander [ähnlich dem Thymian] {Teucrium [montanum]}	Apic 1,5; 16

helleborus [-um?] herba	Nieswurz {Veratrum album L.}	Anthim 25
hemina	Maß für Flüssigkeiten = ½ sextarius [ca. 0,27 l]	CatoAgr 57; 107; 127,2; Apic passim
hepatia pl. n. [in catillis]	eine Art Leberpastete	Petron 66,7
herba	Gemüse, [Gewürz]kraut [meist frisches]	Apic 4,2,19; Anthim 25 [helleborus], 26 [erba]; LibCoq passim
herbae rusticae	Feldkräuter, vgl. „rusticae“	Apic 3,16
hermodatilus	=„hermodactylus“, Hermesfinger, Wolfsschwertel {Iris tuberosa}	LibCoq 1.15
hircosus	streng, stark riechend	Apic 6,5,6
Hispanicus	spanisch	LibCoq 8.2
holus	Gemüse; Kohl	Apic 3,1; 15,1.3; 4,2,13; Petron 39,11
holus molle	weiches Gemüse: Schwarzkohl, Sellerie oder Lattich mit Natron gekocht	Apic 3,15,1-3; 4,2,13
holus: holera	Gemüse	Apic 1,23; 3,1; 4,2; 5,1.2
hordeum	Gerste {Hordeum vulgare} [ital. orzo]	Apic 1,17; 7,10; Anthim 1, 2, 64 [ordeum]; LibCoq 2.0; 4.1 [ordeum]
hortolanus	Garten- [?]	Apic 8,7,14
humerosus	auf die Säfte wirkend	Anthim 62 [cepa]
humidus	feucht	Anthim 2 [hordei natura humida et frigida]
humor [1]	Feuchtigkeit, Flüssigkeit	Apic 7,4,2; LibCoq 1.20
humor [1] mellis	flüssiger Honig	Apic 3,2,5
humor [2]	[Körper]saft	Anthim passim
hursus	Bär =ursus	LibCoq 7.45
hydrogarum	Liquamen mit Wasser	Apic 2,2 „hidro-“; 2,1.5
hydromel	Honigmet	Apic 1,17
hypotrimma	scharfe Kräutersauce [?]	Apic 1,33
hysopum creticum	kretischer Ysop {Hyssopos officinalis}	Apic 1,27
Hyspanicus	=Hispanicus	LibCoq 8.2

I

Ianuensis	aus Genua, Genueser, s. tria	LibCoq 7.66

	ianuensis	
iecur -inoris/-ineris n.	Leber	Apic 2,1,4; 4,2,13; 3,7; 5,2; 5,3,8; 6,2,5; 7,12; 12,1.2; 8,8,5.9.11; 9,13,1; LibCoq 2; 7 passim
iecur porcinum	Schweineleber	Apic 2,1,4
iecur: iecinera gallinarum	Hühnerleber	Apic 4,5,2; 8,8,9
ieiunium	Fastenzeit	Petron 41,17; LibCoq 6.10,13,21; 10.5
ieiunus	auf nüchternen / leeren Magen	CatoAgr 122; 123; 127,2; Anthim 35, 64
ignis	Feuer	CatoAgr 105,1; LibCoq passim
ignis: ignem subdere	Feuer darunter anzünden	CatoAgr 105,1
ignis: ignem subducere	das Feuer wegnehmen / löschen	CatoAgr 105,1
ignis lentus	kleine Flamme	Apic passim
ignis: ad ignem lenem	auf kleiner Flamme	Apic 4,2,1
ignis: ad ignem ponere	auf das Feuer setzen	Apic 5,4,4; 6,9,13; Exc. 19
ignis: mollissimo igni	auf sehr kleiner Flamme	Apic 10,3,11
impensa	Brühe, Gewürzmischung, Masse, Füllung, Teig	Apic passim; Anthim 36 [enpisa]
impinguare	dick werden	Apic 8,7,5
implere	darauffüllen, füllen [so daß es ganz voll ist, z.B. ein Faß]	CatoAgr 112,1.3 [dolium]; 113,2; Apic, LibCoq passim
impleri	voll sein	Apic 8,1,10
impletura	Füllung, Füllsel	LibCoq 7.48; 9.11; 10.3,9
imponere [auch: inponere] [in]	aufsetzen [auf das Feuer], stellen / setzen [auf]; hinein-, hinzugeben, hineintun	CatoAgr 104,2; 108,1 [in carbones]; Apic passim; LibCoq 1; 2; 3; 4; 5 passim
imponere supra ignem calidum	auf eine große Flamme setzen	Apic 4,4,1
imponere ut ferveat/ut coquatur	zum Kochen aufsetzen	Apic 8,7,5; Exc. 15
imponere: operculum imponere	einen Deckel darauflegen	CatoAgr 112,1
inassare	anbraten	LibCoq 7.20
incaraxare	einschneiden	Apic 6,5,2
incenatus	ohne das Abendessen zu sich genommen zu haben	CatoAgr 127,2
incendere	anzünden	LibCoq 2.1
incidere	[klein]schneiden, hacken	Apic 7,6,12; 9,1; LibCoq passim
incisus	eingeschnitten, gehackt, zerschnitten	Apic 3,4,2; 4,2,13; 7,6,14; 12,1; 8,6,4; 9,10,2; Anthim

		21, 83
incisus in cruce	kreuzweise eingeschnitten	Anthim 83
includere	verschließen, einschließen	Apic 2,2,1; 6,2,1; 6,1; LibCoq 7.28
incoquere	darin kochen ?	Apic 2,2,5
incorporare	einarbeiten, hineinmischen	LibCoq 1.11,3; 4.3; 5.14
incrassare	einfetten	LibCoq 2.1,8,10
indegeries	Verdauungsproblem	Anthim Intr.
indere [in]	hineingeben	CatoAgr 76,1.3; 86; 87; 104,1; 113,1
Indicus	auf indische Art	Apic 1,30,2; 5,3,3; 6,5,4; 9,8,2; Exc. brev. pim.
indigere	benötigen	LibCoq 2.2,9,10,12
indigestio	Verdauungsproblem	Anthim 14
indulgia	eine Art Wurst mit ganzen Rippchen	LibCoq 7.51
indurare	anschmoren	Apic 9,1,1
indurari	fest werden, erstarren	LibCoq 1.1; 4.2,4,11; 5.2
indurescere	zäh werden	Apic 6,3,2
infectus	eingelegt [Safran] [?]	LibCoq 1.1; 2.4; 5.1,14
infercire	hineinfüllen, füllen mit	Apic 7,13,1
inferre	servieren, auftragen	Apic passim
infervefacere	aufkochen lassen	CatoAgr 123
infervere	aufkochen	CatoAgr 108,1
infiblare	zuklammern	Apic 8,7,1.4
inflare	hineinblasen [zwischen Fleisch und Haut eines Hähnchens, damit sich die Haut löst]	LibCoq 2.2
inflari	quellen, anschwellen	LibCoq 2.11; 4.1; 5.9; 7.22
inflatio	Blähungen	Anthim 66
informare	formen	LibCoq 2.6
infriare [papaver]	darüber-/daraufstreuen	CatoAgr 79; 84
infrigere	abkühlen	LibCoq 7.18
infrigidare	abkühlen lassen, kalt stellen	LibCoq passim
infringere	hineinschlagen [ova].	Apic 7,12,2
infrixorius	s. ferrum infrixorium	LibCoq 4.3
infundere [1]	einweichen [in Wasser	CatoAgr 76,1; Apic passim;

	geben], einlegen	Anthim 75
infundere [1]: infusus	eingeweicht	Apic 2,1,7; 2,8 [2x]; 2,9.10; 7,4,6; 6,9; 19,3; 8,8,8
infundere [1]: in aquam infundere	in Wasser einweichen	CatoAgr 76,1
infundere [2] [in]	gießen über, hineingießen, gießen in, zugeben	CatoAgr 85; 104,1; 105,1.2; 108,1; 112,1.3; Apic 1,4,1; 7; 24,2 [super]; 4,2,31 [super]; 6,9,1b [in]; 7,5,5 [in]; 6,6; 7,1; 18,4 [in]; 8,7,12 [per aurem]; 7,14 [super]; LibCoq 2.4,6
infundere [2]: supra infusus	darübergegoßen	Petron 66,3
ingrossare	anschwellen, sich ausdehnen, quellen	LibCoq 2.1,8; 4.9; 5.9
inicere	hineingeben	Apic 2,4; 9,13,1
inmittere	hineingeben	Apic 4,3,7
innula = inula	Alant {Inula Helenium}	Apic Exc. brev. pim.
inpreparatus = impraeparatus	unvorbehandelt	Apic 4,2,13
inquinatus	verschmutzt	CatoAgr 65,1
inradere	hineinschaben.	
insalatus	eingesalzen, in Salz eingelegt	Anthim 12
inscindere	kleinschneiden	LibCoq 10.6
insipere [in]	hineinfüllen [in]	CatoAgr 85 [in aulam novam]
insipidus	fade	LibCoq 2.15
inspissare	eindicken, dick machen, dick werden lassen	LibCoq 2.7; 4.2; 5.11,16; 9.4,24; 10.4
instestinum	Eingeweide, Darm	LibCoq 2; 7; 9; 10 passim
instipare	ganz voll füllen [?]	CatoAgr 113,2
instrumentum	Instrument, Kochgerät	LibCoq 7.25; 10.7
integer	ganz, am Stück, nicht zerkleinert	CatoAgr 99; Anthim 65 [fava], 67 [coriandrum]; LibCoq passim
intemperatus	ungleichmäßig gegart	Anthim 35
interficere	töten	LibCoq 7.22
interiora	Innereien, Kerngehäuse [Äpfel und Birnen], Dotter [beim Ei]	LibCoq 2.18; 4.6,11; 9.19,24
interius	innen, auf der Innenseite	LibCoq 2.2,4; 9.11
interponere	dazugeben, dazwischengeben	LibCoq 10.11; 3.9

interspirare	atmen, Luft bekommen [eingelagertes Meerwasser]	CatoAgr 112,1; 113,1
intestina	Därme, Darm	Apic 2,5,3; 8,6,6.11
intestinum	Wursthaut, Darm	Apic 2,3,2; 4; 5,1.2.4
inting[u]ere	eintauchen / eintunken in [tr.], benetzen	Apic Exc. 23; Anthim passim; LibCoq 7.60
intrare	eintreten	LibCoq 7.22
intrictus	gewälzt in, umhüllt mit	LibCoq 4.1
intrinsecus purgatus	ohne Kerngehäuse [Äpfel]	Apic 4,3,4
intromittere	hineinstecken	LibCoq 7.22
intuba	Endivien {Cichorium Intybus L.}	Apic 3,18; 18,1; Anthim 51; CapVill
inungere	einfetten	LibCoq 10.5,6
inveteratus	gealtert	LibCoq 5.7
involvere	darumwickeln, hineinwickeln [Lorbeerblätter], einhüllen, einwickeln	Apic 2,1,4; LibCoq 4.4; 7.25,54,60
ioculator	Spielmann [als Figur zum Verzieren einer Pastete]	LibCoq 10.7
iocundus	gut gelaunt	LibCoq 1.0
iocusculum	kleine Leber	Apic 4,1,1; 2,17
iosculum: iocuscula gallinarum	Hühnerleber	Apic 4,1,1
iris iris f.	Iris, Iriszwiebel	CatoAgr 107
iris arida contusa	zerstoßene Iriszwiebel	CatoAgr 107
irnea	Krug [= hirnea]	CatoAgr 81
irnea fictilis	Tonkrug [= hirnea f.]	CatoAgr 81
isciacus	an Hüftschmerzen leidend	CatoAgr 123
iscilla = scilla	Hummerkrabbe, Riesengarnele {Penaeus kerathurus} [frz. „crevette“, ital. „gambero“]	Apic 2,1,3
isiciatus	kleingeschnitten, mit Fleischbällchen gefüllt	Apic 2,2,3; 3,1 „esic-“; 5,4; 8,7,14; 8,8
isiciolum	kleine Frikadelle, kleines Fleischbällchen	Apic 2,2,5; 4,3,1-3.5; 5,4,2
isiciolum: isiciola minuta	kleingeschnittenes Gulasch	Apic 4,3,1
isicium	Hackfleisch, Frikadelle	Apic 2,1,1; 2,5; 4,3,2 [isicium]; Apic 2,1,2; 4,2,18; 3,2; 9,1,4; Exc. 2 [esicium]; Anthim 33 [esicium]

isicium porcinum	Schweinehackfleisch	Apic 8,9
isicium: isicia	eine Art Gulasch bzw. Fleischklößchen, ähnlich unseren Frikadellen [vgl. Buch 2]	Apic passim
isicium: isicia marina	Frikadellen von Seetieren	Apic 2,1,1
isicium: isicia minuta quadrata	kleingewürfeltes Gulasch	Apic 5,3,2
isox -ocis m.	= esox, Lachs	Anthim 41
istillare = instillare	träufeln	Apic 3,13,2
iuncus	Binse	Apic Exc. brev. pim.
iungere	zusammenbinden	Apic 5,4,6
iungere: in porrectum iungere	ausgestreckt zusammenbinden	Apic 5,4,6
iuniparium	= iuniperum	LibCoq 1.15
iuniperum	Wacholderbeere {Iuniperus communis}	CatoAgr 122; 123 [iunipirum]; Apic 7,4,2; Apic Exc. brev. pim. [zyniperum]; LibCoq 1.15 [iuniparium]
iunipirum	= iuniperum	CatoAgr 122; 123
iunipirus: de iunipiro materies	Holz vom Wacholderstrauch [?]	CatoAgr 123
ius	Brühe, Saft, Sauce	Apic passim; Anthim 3; LibCoq 2.13; 4.5; 5.3,7,18; 9.22
ius album	Weiße Sauce aus Kümmel, Pfeffer, Liebstöckel, Rautensamen, Essig etc.	Apic 7,6,6.9
ius Alexandrinum	Sauce für Fisch mit Damaszenerpflaumen bzw. Rosinen	Apic 10,1,6-8
ius candidum	Weiße Sauce aus gekochtem Eiweiß, weißem Pfeffer, Pinienkernen, Honig, Weißwein und „liquamen“	Apic 5,3,2
ius de suo sibi	vom eigenen Saft	Apic passim
ius oenococti	gekochte Weinsauce [?]	Apic 5,1,2
ius viride	grüne Sauce aus Pfeffer, Kümmel; frischen Gewürzkräutern, Datteln, Honig, Essig, Wein, „liquamen“ und Öl	Apic 6,5,4
ius: iura	Brühen	Apic 8,1,4.5; 2,6.8
iuscellatum	mit Brühe, Sauce	Apic Exc. 26
iuscellum	Brühe, Sauce	Apic 5,3,2; Exc. brev. pim.; 1,2; 24; Anthim passim
iuscellum simplex	einfache Brühe	Anthim 4
iusculum	Suppe, Brühe	Apic 3,2,4

L

labellum	flaches Becken	CatoAgr 88,2
labrum dolii	Rand des Fasses	CatoAgr 107
lac [auch: lacte] lactis n.	Milch	CatoAgr 86; 87; Apic, LibCoq passim
lac amigdalarum	Mandelmilch	LibCoq passim
lac nucum	Nußmilch	LibCoq 3.7; 4.1
lac siligineum	Milch mit Weizenmehl [zum Mästen von Schnecken]	Apic 7,18,4
lacerare	zerlegen, tranchieren	Petron 74,5
lacertus [-a ?]	Stöcker [makrelenähnlicher Fisch]	Apic 10,3,1
lacinia	Ende, Zipfel	Apic 8,8,8
lactans	Spanferkel	Anthim 10
lactantia	Milchbrei	Apic 7,13,7
lacte caprunum n.	Ziegenmilch	Anthim 76
lacte -is n.	= lac	CatoAgr 86; Anthim 76 [vaccinum, caprunum], 78
lactens	noch saugend	Apic Exc. 23
lactis caprunus m.	Ziegenmilch	Anthim 82
lactis crudus	rohe Milch	Anthim 76
lactis m.	= lac	Apic 4,2,13; Petron 71,1; Anthim 76 [crudus], 82 [caprunus]
lactuca	Lattich {Lactuca sativa secalina}	Apic 3,15,3; 18; 18,1-3; 4,2,3; Anthim 51; CapVill; PlinMin
lacus	Kelterbecken	CatoAgr 113,1
lagana	Teigblatt, Lasagne =laganum	LibCoq 10.5,7
laganum	Ölfladen	Apic 4,2,14.15
lagona	Flasche	CatoAgr 122; 123; Apic 1,6
lampreda	Lamprete, Neunauge [einige Arten leben im Süß-, andere in Salzwasser]	LibCoq 9.5,7
landolia	eine Art Wurst aus Lende, Zunge und Hackfleisch vom Schwein mit Majoran [Rezept in 7.53]	LibCoq 7.53
lang(u)orista	ein Gericht mit Schweinelunge [Rezept in	LibCoq 7.50

	7.50]	
langusta	Languste	LibCoq 9.22
lanietus	eine Eierspeise [Rezept in 7.40]	LibCoq 7.40
lanx	Platte	Apic passim; Petron 28,8
lanx argentea	silberne Schale	Petron 28,8
lanx ducenaria	Zweizentnerplatte	Petron 59,6
lapis	Stein	LibCoq 10.12
lapis luni	Mondstein [?]	LibCoq 1.15
larcellus	=lardellus [?]	LibCoq 7.23
lardare	mit Speck einreiben	LibCoq 2.1,11,15; 7.16,28,43; 9.15
lardatio	das Einreiben mit Speck	LibCoq 2.9
lardellus	Speckschwärtchen	LibCoq 6.25,33
lardo -onis m.	=lardus	LibCoq 7.26
lardus	= laridum; Speck [statt Schmalz]	Petron 39,11; 70,2; 76,6; LibCoq passim
laredus	= laridum; Speck	Anthim 14
laredus coctus	gekochter Speck	Anthim 52
laredus crassus	fetter Speck	Anthim 14
laredus crudus	roher Speck	Anthim 14
laredus elixatus	gekochter Speck	Anthim 14
largus	groß, voluminös [Topf]	LibCoq 7.26
laridum	Räucherschinken, geräucherter Schinken	Apic 7,11
lasana	=lagana	LibCoq 8.10,11; 10.3,9
lasania	=lagana	LibCoq 10.3
lasar	= laser	Apic 5,3,7; Exc. semper
lasaratus	= laseratus, mit Lasersauce	Apic Exc. brev. pim.; 25; 28
laser Cyrenaicum	Cyrenäisches Laser {Thapsia silphium oder Ferula tingitana ?}	Apic 1,30,1; 7,1,1
laser -is n. [aus laserpicium]	das originale „laser“ wurde möglicherweise aus Thapsia silphium gewonnen, einer in Nordafrika beheimateten Staude, bei dem „laser Parthicum“ handelt es sich wahrscheinlich um Teufelsdreck {Ferula asa foetida}	Apic passim

laser Parthicum	Parthisches Laser {Ferula asa foetida ?}	Apic 1,30,1; 3,13,1; 5,3,7; 6,9,2; 7,1,1; 1,3
laser: laseris radix	Laserwurzel [auch „silphium“ genannt]	Apic passim
laserare	mit Laser würzen	Apic 6,9,4
laseratum	Lasersauce	Apic 1,30
laseratus	mit Lasersauce	Apic 6,9,5
laserpicium	Saft von “Thapsia silphium” oder “Ferula tingitana”	CatoAgr 116
laterculus	eine Art Ziegel [aus Ervenmehl, Wein und Traubensirup]	CatoAgr 109
latus -eris n.	Seite; Seiten- / Randstück	Apic 4,5,3; Anthim 16
laureatus	mit Lorbeersauce	Apic 8,7,9
laureus	Lorbeer-	CatoAgr 76,3 [folia]
lauricus	eine Hülsenfrucht [?]	Anthim 69a
laurus	Lorbeer {Laurus nobilis}	Apic passim; LibCoq 1.1; 7.41; 9.1; CapVill
laurus: lauri folia	Lorbeerblätter	CatoAgr 121
laurus: virga lauri	Lorbeerzweig	CatoAgr 121
lautitiae pl. f.	Köstlichkeiten	Petron 32,1; 70,7
lautus	sauber	CatoAgr 112,3
lavare	waschen	CatoAgr 74; 86; Apic, LibCoq passim
lavatus	gewaschen, in Wasser eingeweicht	Anthim 67 [lenticula]
lavere	= lavare	CatoAgr 65,1
laxamentum	Platz, Spielraum	Apic 6,9,11.15; 7,7,1
lector	Vorleser [zur Unterhaltung beim Essen]	PlinMin
lectus [1]	„Bett“, Schicht	LibCoq 8.10; 10.7
lectus [2]	Liege [zum Speisen]	Macrob
lectus eburneus	Speiseliege aus Elfenbein	Macrob
legere	lesen / sammeln [Oliven]	CatoAgr 65,1
legumen -inis n.	Hülsenfrucht [ital. legumi]	Apic 4,4,2; 5,5,2; Anthim 74; LibCoq 3.0; 5.0; 6.21; Intro Tr
lenis [1]	sämig	Apic 8,7,5
lenis [2]	lieblich [Wein]	CatoAgr 109 [vinum]

lens lentis f., acc. lentim	Linse[n] {Lens culinaris}	CatoAgr 116
lenticula f. sg. / n. pl.	Linse {Lens culinaris}	Apic 4,4,2; 5,2; 2,1-3; LibCoq 6.38,39; Anthim 67
lentiscus	Frucht des Mastix-Strauches, Mastix-Beere {Pistacia lentiscus}; Mastixharz [?]	CatoAgr 117; Apic 3,16
lentus	klein [Feuer]	LibCoq 8.9
lepus isiciatus	Hasengulasch	Apic 8,8,8
lepus -oris m.	Hase	Apic 4,3,7; 8,8,1-12 passim; 9,13,1; Petron 36,2; 56,9; Anthim 13; LibCoq 2.0,11; 7.46; Macrob
lesca	Scheibe [Brot]	LibCoq 7.7,26; 9.16
leucophus	Herzgespann [?]	LibCoq 1.15
leucozomus	mit weißer Brühe	Apic 6,9,16
levare	[aus dem Topf] herausnehmen	Apic passim
levasticum	= ligusticum	LibCoq 1.15
levatus	aufgegangen [Brot / Teig]	Anthim 1; LibCoq 5.13
levis [1]	leicht verdaulich, bekömmlich	Anthim 8, 9, 72
levis [2]: levi flamma	auf kleiner Flamme	CatoAgr 107
levissimus	sehr fein [pulvis]	Apic 1,5; 8,4,2
levisticum	= ligusticum	CapVill
lexivium	Lauge	LibCoq 6.21,22
liare	glattrühren; zerteilen, zerpflücken	Apic 5,1,1.4; 3,2.5
libelli	?, vielleicht eine Art Rollbraten	Apic 7,1; 1,5
libra	Pfund [röm. Pfund= 327,5 g]	CatoAgr 75; 85; 109; 121; Apic Exc. 3; LibCoq 1.10,13; 7.11; 10.7
libum	Fladen[brot]	CatoAgr 75; 84
ligare	binden	Apic 3,11,1; 4,4,1; 5,1,1; 5,1; Exc. 29; LibCoq 1; 2; 7; 8 passim
ligneus	aus Holz	LibCoq 1.13; 8.10
lignum	Holz	LibCoq 4.2
liguare	=ligare	LibCoq 2.9
ligula	Teelöffel	Apic 7,12,2; 8,6,11
ligusticum	Liebstöckel {Ligusticum	Apic passim

	levisticum}	
limia	Limette	LibCoq 7.12
limo -onis m.	Limone, Zitrone	LibCoq 7.12,28; 9.6,8,13
limoncellum	kleine Zitrone, Limone	LibCoq 7.25; 9.7,15
limonia	„Limonia“, Zitronenspeise: gebratene Hähnchen mit Mandeln und Zitronensaft	LibCoq 7.12
limphatus	weiß, gelblich [?]	LibCoq Intro Tr
lineus	Leinen-, aus Leinen	LibCoq 9.23
lingua	Zunge	LibCoq 7.53
lingula	=ligula	CatoAgr 84
linire	bestreichen	CatoAgr 76,4; LibCoq 2.11
linteum novum	neues Leinentuch [zum Abseihen]	CatoAgr 87
liquamen -inis n.	Liquamen, salzige Fischsoße [= garum]	Apic passim; Anthim 9
liquamen intestini	Liquamen, das aus Fischeingeweiden hergestellt wurde	Apic 2,5,4
liquaminatus	mit Liquamensauce	Apic 6,9,15; 8,7,3
liquescere [1]	weich werden	Apic 6,7
liquescere [2]	sich auflösen [Kichererbsen]	Anthim 66 [liquiscere, cicer]
liquidus	flüssig	Apic 7,1,5
liquiscere	= liquescere [2]	Anthim 66 [cicer]
liquor	Flüssigkeit	Apic Exc. brev. pim.
lixare	kochen [in Wasser]	LibCoq 6; 7; 8; 10 passim
lixus	gekocht [in Wasser]	LibCoq 10.9
locusta	Languste {Palinurus vulgaris}	Apic 9,1; 1,1.3; Exc. 17; Petron 35,4 [marina]
lolligo	Tintenfischart {Sepia loligo}, Blackfisch	Apic 2,1,1.2; 9,3; 3,2.3
lomentum	eine Paste aus Reis-Bohnenmehl, eigentlich als Reinigungsmittel	Apic 1,6
lomia	Limetten	LibCoq 7.28,32
longao -onis m.	Mastdarm	Apic 4,2,13
lora	Tresterwein, Lauer	CatoAgr 57
lotium facere	urinieren, pissen	CatoAgr 127,1
lotus	gewaschen	LibCoq 1.5; 2.11,18; 6.11; 9.7,24; 10.6

Lucanica f.	lukanisches Würstchen, ital. [Trentino] lucanica	Apic 2.4, passim
Lucanica n. pl.	= Lucanicae f.	Apic 4,2,13
luceus	=lucius	LibCoq 5.15
lucius [piscis]	Hecht [ital. luccio]	Anthim 40; LibCoq 3.8
lucrare	verwerten	Anthim Intr.
Lumbardicus	lombardisch, aus der Lombardei	LibCoq 2.4; 10.11
Lumbardus	lombardisch, aus der Lombardei	LibCoq 10.12
lumbellus	Lendchen	LibCoq 6.12; 7.53
lumbricus	Spulwurm	CatoAgr 127,1
lumbus / lumbulus [semper pl.]	Lendenstück	Apic 7,8
lumbus aprugnus	Wildschweinlende	Macrob
lumbus capraginus	Rehlende	Macrob
lumbus porcelinus	Schweinelende	Anthim 9
lumia	=lomia	LibCoq 7.65
lupinum	= lupinus	Petron 66,4
lupinus	Wolfsbohne	Anthim 72
lupus [piscis]	Seebarsch	Apic 4,2,32
lutium	Reseda, Färberwau [?]	LibCoq 2.0
lutulentus	dunkel, braun	Apic 2,2,8
lyristes	Lyraspieler [zur Unterhaltung beim Essen]	PlinMin

M

macer	mager	LibCoq 2.2,6,18; 7.55
macerare	einweichen; benetzen, anfeuchten	CatoAgr 76,2; Apic passim
maceratus	eingeweicht	CatoAgr 76,2; 117
macilentus	mager [vgl. ital. macilento]	LibCoq 7.7,67,68
macis	Macisblüte, Schale der Muskatnuß	LibCoq 1.15,17; 2.11
macrophyllum	Gladiole [?]	LibCoq 1.15
madefactus	eingeweicht, feucht	Apic 3,15,3; 6,3,2; LibCoq 5.12; 7.7,44; 9.2
madere	eingeweicht sein	CatoAgr 85
madescere	weich werden	Apic 8,1,2

madidus	feucht, in Sauce	Apic 8,8,1; Exc. 7
maiorana	Majoran	LibCoq 6-9 passim
malabathrum	Mutterzimt {Laurus Cassia oder Piper betle ?}	Apic 1,29,1; 30,2; 9,1,3; 7
malaxatus	weich [?]	LibCoq 5.13
malicorium	Apfelschale	Petron 47,2
malum	Apfel {Pirus malus}	Apic 1; 4; 10 passim; Petron 56,8; 66,4; Anthim 84 [melum]; CapVill
malum Cydonium	Quitte {Cydonia oblonga}	Apic 1,19; 4,2,37 „cidoneum“; 2,37; 8,5,2 „cidoneum“; 10,3,6; Petron 69,7; Anthim 83 [citonium]
malum granatum	Granatapfel	Apic 1,18; Exc. brev. pim.; LibCoq 7.32
malum Punicum	Granatapfel	CatoAgr 127,1; Petron 31,11
malva	Malve {Malva neglecta}	Apic passim; Anthim 50; CapVill
mammonia	arabisches Gericht mit Fleisch von kastriertem Schaf / Hammel und Reis	LibCoq 7.47
mammotestus = syringiatus	noch saugend [von jungen Zicklein]	Apic 8,8,6
manare	fließen	Apic 8,7,13
manducare	verspeisen, essen	Apic 2,1,4; 3,10,4; 4,2,12; 6,2,2; 7,2,2; Anthim passim
manibus depressare	mit den Händen auspressen	Apic Exc. 7
manipulus	eine Handvoll [Nieswurz]	CatoAgr 115,1 [veratri]
manus (plena)	Hand[voll], die Hand als Maßeinheit	LibCoq 1; 5; 9 passim
manutergium	Handtuch	LibCoq 2.1,8
mappa	Serviette	Petron 60,7
Marchia trivisina	ital. Marca trevigiana, die Gegend um Treviso in Norditalien	LibCoq 6.41
marcus	Trester	LibCoq 1.11,20
marinus	Meeres-	Apic 2,1,1; 4,2,12.13; 3,1; Petron 35,4 [locusta]; LibCoq 3.5; 6.12; 7.4,6; 9.11
martoriolum	=mortarolum	LibCoq 7.22
masclaris	eine Brotsorte	Anthim 1 [panis]
masculinus	männlich [Weihrauchharz]	LibCoq 1.1

maslardus	Enterich [frz. malard]	LibCoq 7.37
masticare: in ore masticare	im Mund zerkauen	Anthim 93
mastix -icis f.	Mastix, Harz des Mastix-Strauches {Pistacia lentiscus}	Apic 1,1,3; LibCoq 1.15
Matiana [mala]	Matianische Äpfel	Apic 4,3,4
maticulata	Einteilung, System [?]	LibCoq Intro Tr
matorolium	=mortarolum	LibCoq 6.31
mattea	Leckerbissen	Petron 65,1; 74,5
maturare	reifen, reif werden	Anthim 60, 90
maturatus bene	gut ausgereift	Anthim 84, 85
maturatus: in arbore maturatus	auf dem Baum gereift	Anthim 84, 85
maturitas	Reife	Anthim 85
maturus	reif	CatoAgr 65,2; Apic 1,23; 3,10,1; 4,2,13; Anthim 58, 84, 86, 87
maturus in arbore	auf dem Baum gereift [Früchte]	Anthim 86
maturus: omnino matura in suo arbore	am Baum ganz ausgereift	Anthim 86
medela	unverständliches Wort, wahrsch. zu ersetzen durch „remedium“	LibCoq 1.0
medianum	Mittelstück	Apic 4,2,13
mediare [1]	halbieren	Apic 3,9,2
mediare [2]	„cum mediaverit coctura“ = wenn es halb gar ist	Apic Exc. 7
mediare: cum mediaverit coctura	wenn es halb gar ist	Apic Exc. 7
medicamen	Medikament	Anthim Intr.
medicamentum	Medikament	Anthim 14; LibCoq Intro Tr
medicina	Medizin	Anthim Intr., 14
medicinalis	Heil-, medizinisch [Getränk]	LibCoq Intro Tr
medicus	Arzt	LibCoq Intro Tr
medietas	Mitte, Hälfte, halber Anteil	Anthim 3; LibCoq 1.6; 7.42; 10.3,5,6,11
mediocriter	mäßig	LibCoq 2.17; 6.28
mediolum	Dotter, Eigelb	Anthim 35, 36 [ovarum]
medium	Mitte	LibCoq 1.6; 2.1,9; 7.42; 8.12; 9.8,11; 10.5,7,11
medius	halb	Anthim 3; LibCoq 10.14
medus	Met	Anthim 15,76; LibCoq Intro

		Tr
mel mellis n.	Honig	CatoAgr 76,4; 78; 80; 82; 84; 85; Apic, Anthim, LibCoq passim; Petron 31,10; 38,3; 56,6.9; 66,3
mel Atticum	attischer Honig	Petron 38,3; 56,9
mel bonum	guter Honig	CatoAgr 76,3
mel caldum Hispanum	heißer spanischer Honig	Petron 66,3
mel coctum	gekochter Honig	CatoAgr 127,2
mel: melle colligere	mit Honig binden	Apic 1,34,1.2
mel: melle unguere	s. „unguere“	CatoAgr 76,4; 79; 84
melanc[h]olicus	schwarzgallig, schwarze Galle hervorrufend	Anthim 25, 27 [humor], 47
melangulum	wahrsch. die Orange. Evtl. aber auch Gurke [„Cucumis sativus“ – in den Abruzzen „Melangula“ genannt, cfr. „citranguli“] oder sogar „Wassermelone“?	LibCoq 9.9?; 10.7
melanopermum	Kornrade [?]	LibCoq 1.15
melc[h]a	dicke Milch, Molke, Joghurt	Apic 7,13; 13,9; Anthim 78; LibCoq Intro Tr
melizomum	Honigsuppe	Apic 1,2
mellicrattum	Honigtrunk	LibCoq Intro Tr
melo -onis m.	[Honig]melone {Cucumis melo}	Apic 3,7; Anthim 58; LibCoq 1.15
melum	= malum	Anthim 84
membrana	Verschlußdeckel der Schnecken	Apic 7,18,1
membratim	in die Gliedmaßen <zerlegen>	LibCoq 2.1,3,8; 7.8
membrum	Gliedmaße	Apic 8,9; LibCoq 1.0; Intro Tr
mena arida	getrockneter Fisch einer nicht bekannten Art [ähnlich dem Hering]	CatoAgr 88,2
mensa	Tisch	Apic 4,2,12; Petron 47,8; 49,1; 60,8; 68,1
mensa: mensae secundae	Nachtisch, Dessert	Petron 68,1.2
mensura	Maß	LibCoq 2.4
menta	Minze, wahrscheinlich die Krauseminze {Menta spicata}	CatoAgr 119; Apic passim; Anthim 54; LibCoq

	oder die Wasserminze {Menta aquatica}	7.4,6,71; CapVill
menta arida/sicca	getrocknete Minze	Apic passim
mentastrum	Roß-Minze {Menta longifolia L.}	CapVill
mergere	tauchen, untertauchen	Apic 1,18
mero	= merum	Anthim 34
merum	unvermischter Wein	Apic passim; Petron 73,6; Anthim 34 [mero]
mespilarius	Mispel {Mespilus germanica L.}	CapVill
metreta	Tonne, Faß [zum Aufbewahren von Oliven]	CatoAgr 100
metulus = mitulus	Muschel, Miesmuschel	Apic 9,9
mica	Stückchen [z. B. Brot]	LibCoq 2; 3; 5; 7; 9 passim
micer	=macer	LibCoq 5.13
milium	Hirse	Anthim 71; LibCoq 1.15
mina	Mine [ein Gewicht = 100 Drachmen, ca. 440 g]	CatoAgr 127,1
miniare	zinnoberrot werden [beim Räuchern]	Apic 2,5,4
minimum	ganz wenig	Apic 2,2,2.7; 6,9,14
ministra	Gemüsebrühe [ital. minestra]	LibCoq 6.13
ministrare	servieren, darreichen	Apic Exc. 23; Petron 68,3
ministrator	Mundschenk, Kellner	Petron 31,2
minnutim	=minutim	LibCoq 5.5
minor	klein, jung, noch nicht ausgewachsen [Pfau]	Anthim 24 [pavones]
minutal	Frikasse	Apic 4,3,1-8
minutatim concidere	in Stücke schneiden, kleinschneiden	Apic passim
minutatus	kleingeschnitten, gehackt	Anthim 21, 67 [coriandrum]
minutim	klein, fein [z. B. schneiden]	LibCoq passim
minutus	klein[geschnitten], zerkleinert, gehackt	Apic, Anthim 44 [pisciunculus], 75; LibCoq passim
mirabolum	= myrobalanum [s. Plin. Nat. Hist 12, 46 und 23, 52], Behennuß, die Frucht von Moringa oleifera, einer in	LibCoq 1.15

	Afrika und Indien beheimateten Baumart bzw. Myrobolanenfrucht, die Frucht von Terminalia chebula, einer in Indien vorkommenden Baumart	
mirta	= myrta	Apic 6,3,1; 2,6,12
miscellus	gemischt, aus verschiedenen Anbaugebieten [Wein]	CatoAgr 106,2 [vinum]
miscere	[ver]mischen; umrühren	CatoAgr 79; 106,1 [rude]; 114,2; Apic, Anthim, LibCoq passim
misceri	sich mischen	Apic 4,2,12
miser	schlecht [Fleisch der Turteltauben]	Anthim 25 [carnes]
mismalva	= altaea [ital. bismalva]	CapVill
missorium	Tablett	Anthim 34
mistembec (frz.?)	eine Art Spritzgebäck, daß in heißem Öl frittiert wird [evtl. frz. von mis-en-bec?, ital.: frittole]	LibCoq 4.2
mitere	=mittere	LibCoq passim
mittere	dazugeben, hinzufügen, hineingeben	CatoAgr 111; Apic, Anthim, LibCoq passim
mittere ut coquatur	zum Kochen aufsetzen	Apic passim
mixtum	Mischung	Apic 3,10,1; 9,9
moderamen	Mäßigung	LibCoq 1.0
moderantia	Mäßigung	LibCoq Intro Tr
moderatus	mäßig, maßvoll	LibCoq 7.17,44; 9.2
modice	etwas, nicht zu lange, zurückhaltend	Apic passim
modicus	etwas, ein wenig, nicht zu groß/viel, mäßig, maßvoll	Apic passim ; Anthim passim; LibCoq 2.1,10; 3.1,10,11; 4.10,11; 5.3
modicus: modica coctura	wenn es einigermaßen gar ist	Apic 6,2,3
modius	Scheffel, Maß für Getreide oder auch Wein = 16 sextarii [ca. 8,8 l bzw. 5,4 kg bei Getreide]	CatoAgr 56; 117; 121; LibCoq 1.13,15
mola	Mühle	Petron 39,13
mola buxea	Mühle aus Buchsbaumholz	Petron 74,5

mollificare	einweichen	LibCoq 1; 5; 7; 10 passim
mollire	weich werden	Apic 3,2,2
mollis [1]	weich; sanft, klein [Flamme]	Apic, LibCoq passim
mollis [2]	Miesmuschel [frz. moules]	LibCoq 3.10
mollitus [vino]	eingeweicht [in Wein]	Apic 1,1
monachus	Mönch	LibCoq 10.5
mondare	=mundare	LibCoq 9.19
mondatus	=mundatus	LibCoq 6; 7; 9; 10 passim
mondificare	=mondare	LibCoq 4.6
mondus	=mundus	LibCoq 2.8; 3.5; 5.9; 6.1,29; 7.17,23; 9.1
montanus	Berg-	LibCoq 1; 6; 7; 10 passim
monticlus	kleiner Berg, kleines spitzes Häufchen	Anthim 34
mora	Maulbeere	LibCoq 10.11
morarius	Maulbeerbaum {Morus nigra L.}	CapVill
morena = murena	Muräne {Muraena helena}	Apic 10,2,1-5
moretum	Maulbeerwein	LibCoq 1.16
mortarellus	kleine Würstchen ähnlich der Mortadella [Rezept in 6.12]	LibCoq 6.12
mortarium [1]	Mörser	CatoAgr 74; 76,1.3.4; 87; Apic, LibCoq passim
mortarium [1] fictile	Tonmörser	Anthim 3
mortarium [1] purum	sauberer Mörser	CatoAgr 76,3; 86
mortarium [2]	Mörsergewürz, vgl. 1,35	Apic 1,35; 6,4,2; 10,3,5
mortarolum	Mörserspeise	LibCoq 7.63,64; 10.4
morua	Dorsch, Kabeljau?	LibCoq 3.7; 7.67
morum	Maulbeere {Morus nigra}; evtl. bei Apicius und sicher bei Anthimus ist auch die ähnlich aussehende Brombeere {Rubus fruticosus} gemeint, vgl. Plin. nat. hist. 15,97	Apic 1,22; Anthim 86; LibCoq 1.16; 2.11
mos	Art, Sitte	LibCoq 2.4
movere	rühren	Apic 1,7; 8,1,5; LibCoq 1; 2; 4; 5; 7; 8 passim
mucro	Spitze [eines Messers]	Petron 59,7; 70,3

mugil [oder mugilis] m.	Meeräsche {Mugilis Cephalus}	Apic 4,2,31; 9,10; 10,6.7
mulgere	melken	Anthim 76
mullus	Meerbarbe {Mullus barbatus}	Apic 4,2,22; 10,1,11.12; Exc. 14; Petron 35,4
mulsa	Honigwasser, eine Art Met [süßes Getränk aus vergorenem Honigwasser], ähnlich dem „Mulsum“, vgl. Plin. nat. hist. 22,110	LibCoq 1.19; Intro Tr; Apic 4,2,23; 7,6,8; 12,1 „aqua mulsa“
mulsum	Honigwein, vgl. Colum. 12,41 und Plin. nat. hist. 22,113	CatoAgr 80; Apic passim; PlinMin; Petron 34,1; 42,2
mundare	putzen, reinigen, säubern	LibCoq 3.5
mundatus	geputzt, gereinigt, gesäubert, ausgenommen	LibCoq 7.10,11,12,67; 10.5
mundus	sauber	Apic passim ; LibCoq 1.8,9
murena	Muräne {Muraena helena}	Apic 10,2,6; Exc. brev. cib.; Exc. 16; LibCoq 3.3
muria	Salzlake	CatoAgr 88,2; 105,1.2; Apic 1,26; 7,1,6; 7,2; Petron 70,12
muries	= muria	CatoAgr 88,2
murta	Myrte	CatoAgr 125
murta nigra	schwarze Myrte, Myrtenbeeren	CatoAgr 125
muscata	Muskatnuß	LibCoq passim
muscatellus	eine Art Tintenfisch [?]	LibCoq 9.15
mussirio	wohlschmeckende bekömmliche Pilzart	Anthim 38
mustaceus	Mostbrötchen	CatoAgr 121
mustarda/-um	Mostarda, süßer Senf	LibCoq 5; 7; 10 passim
musteus	Mostbrötchen: vgl. Cato r.r. 121 [dort „mustaceus“]	Apic 5,1,3; 7,9,2; 10; 13,2
musteus afer	afrikanisches Mostbrötchen	Apic 7,13,2
mustum	Most	CatoAgr 104,1; 105,1; 115,1; 118; 120; 121; 125; Apic passim; LibCoq 1; 7; 9; 10 passim
mutare	auswechseln, austauschen [das Wasser]	CatoAgr 76,2; 117 [aquam]
myrtae bacum	Myrtenbeere {Myrtus communis}	Apic 1,24,1; 2,6,7; 7,5,3; 8,1,3; 10,3,8

N

napo	=napus	LibCoq 10.11
napus	[Steck]rübe {Brassica napus rapifera}	Apic 3,13; 13,1.2; Anthim 52; LibCoq 10.11 [napo]
nardostacium	Nardenblüte	Apic 7,6,8; 8,2,7
nardus	Narde	LibCoq 1.3,14,15,17,18
nasturtium	Brunnenkresse {Nasturtium officinale}	CapVill
nauprida	Lamprete	Anthim 47
navis	Bürzel	Apic 6,7; 9,2.5
navis: a navi aperire	vom Bürzel her aufschneiden	Apic 6,9,2.5
nepeta	Katzenminze {Nepeta cartaria}	Apic 6,5,2; 10,2,3; Exc. brev. pim.; CapVill [nepta]
nepeta montana	Gebirgskatzenminze {Melissa nepeta}	Apic 10,2,3
nepitella	Bergmelisse	LibCoq 10.10
nepta	= nepeta	CapVill
nervi	Sehnen	Apic 2,1,6; 3,20,7; 6,2,2
niger	schwarz	CatoAgr 119 [epityrum, olea]; LibCoq 1; 2; 7; 9 passim
nitidus	klar	Anthim 3 [aqua]
nitrum	Natron, Soda	Apic 1,32; 3,1; 5,2,2
nix nivis f.	Schnee	Apic 4,1,2; PlinMin
nocivus	schädlich	LibCoq Intro Tr
novela tenera	zarte Rute [als Eßbesteck - Alternative zum Löffel]	Anthim 34
novellus	jung, neugeboren, neu, früh[reif]	Anthim 6, 7, 13; LibCoq 6.26,28,33,34,35
novissima pars	After [?]	Apic 7,6,6
noviter	gerade eben	LibCoq 1.6
novus	frisch, neu [diesjährig: Most, Wein], früh[reif]	Apic 3,2,5; 5,1,3; 2,2; 6,9,14; 9,8,1; LibCoq 1.4,11; 5.6; 10.13
nucarius	Walnußbaum {Iuglans regia L.}	CapVill
nuclei [pinei]	Pinienkerne [von Pinus pinea]	Apic passim
nuclei tosti	geröstete Pinienkerne	Apic 6,5,5; 8,1,4.5; 2,6; 4,3; 9,14
nucleus	Kern	LibCoq 1.15

nuculeus	= nucleus, Kern [der Olive]	CatoAgr 119
Numidus	numidisch, auf numidische Art [Huhn]	Apic 6,9,4
nutrire [1]	füttern, mästen	Macrob
nutrire [2]	[sich] ernähren, sättigen	Anthim passim
nux nucis f.	(Wal)nuß	Apic passim; Petron 69,6; LibCoq 3.7; 4.1; 9.10,16; 10.4,5
nux Avellana	Haselnuß {Corylus Avellana}	Apic 7,13,4
nux Avellana tosta	geröstete Haselnuß	Apic 7,13,4
nux fracta	geknackte Nuß	Apic 4,2,2.16
nux maior	größere Nuß [vielleicht Walnuß ?]	Apic Exc. brev. pim.
nux muscata	Muskatnuß	LibCoq 1.15; 2.11; 5.10,11; 7.4,30,32,71

O

obdurare	versteifen [„charta“]	Apic 6,2,1; 8,7,1.5
obdurare: dum obduretur	so daß es fest bleibt	Apic 6,2,1
obligare	binden	Apic passim
oblinere	bestreichen, abdichten [mit Gips oder Pech]	CatoAgr 77; 101; 104,2; 106,2; 107; 109; 113,1; 125
oblinire	= oblinere	CatoAgr 77
oblinire: melle oblinire	mit Honig bestreichen	CatoAgr 77
oblungus	langgestreckt	LibCoq 8.11; 9.23
obsonator	Lebensmittelhändler	Petron 39,13
obsonium	Zutat; Gericht, Speise	Apic 5,3,2; Petron 36,6.8; 47,13
occidere	schlachten	Petron 47,11; Anthim 23, 24
occisus	geschlachtet	Apic 6,3,2; Exc. 23
ocymus	Basilicum {Ocimus basilicum}	Apic 5,3,1
odor	Duft, Aroma	CatoAgr 113,1
odoratus [bene odoratus]	wohlriechend	CatoAgr 105,2; 107; 109; 113,1
odorifer	wohlriechend, aromatisch	LibCoq 1; 6; 7; 9; 10 passim
oenococtus	in Weinsauce	Apic 5,1,2; 8,7,11.16; Exc. 21 „inococtus“
oenogaratus	mit Oenogarum	Apic 7,19,1; 8,7,9
oenogarum	Liquamen mit Wein, vgl. 1,31	Apic passim
oenomeli -itos	Weinhonig, ähnlich dem	Apic 7,6,6

	„mulsum“	
oenoteganon	Weinbratensauce ? [vgl. zomoteganite]	Apic Exc. brev. cib. „inotogonon“
ofella	Braten, Bratenstück, Kotelett	Apic 7,4,1-6; Exc. 3-6
offla	= ofella	Petron 56,9
offla collaris	Halsstück	Petron 56,8
oistres (frz.)	=otra	LibCoq 3.1
olea -ae f.	= oliva	CatoAgr 58; 65,1; 94; 117
olea alba	weiße [noch nicht reife] Olive[n]	CatoAgr 117; 118; 119
olea caduca	Fallolive	CatoAgr 58
olea matura	reife Olive	CatoAgr 65,2
olea nigra	schwarze Olive	CatoAgr 64; 65,1; 117; 119
olea tempestiva	frühreife Olive	CatoAgr 58
olea: oleae variae	verschiedenfarbige Oliven	CatoAgr 119
olea: oleam cogere	Oliven ernten/sammeln/lesen	CatoAgr 65,1
olere	[schlecht] riechen	Petron 50,7; Anthim 49
oleum	Öl [Olivenöl]	CatoAgr 58; 65,1; 100; 117; 119; Apic, Anthim, LibCoq passim
oleum cuminatum	wahrscheinlich Kümmelöl, also Öl, in das Kümmel gegeben wurde, damit es den Geschmack annahm	Apic 3,21,3
oleum gremiale	Lampenöl [schlechte Qualität ohne Eigengeschmack, kein “Extra Vergine”]	Anthim 67, 78
oleum tepidum	warmes Olivenöl	Anthim 25
oleum viride	grünes Öl	Apic passim
oleum viride	grünes Olivenöl	CatoAgr 59; 65,1
oleum: olei flos	Jungfernöl: das Öl, das beim Pressen zuerst herausfließt, vgl. Plin. nat. hist. 15,23	Apic 2,2,3
oleum: oleo perfricare	mit Öl einreiben	CatoAgr 116 [lentim]
oleum: oleo unctus	ölgetränkt	CatoAgr 76,2 [pannus]
oleum: oleo unguere	s. „unguere“	CatoAgr 84
oleus m. [Akk.: oleum (viridem)]	= oleum	Apic passim; Anthim 78
olisatrum	Schwarzkohl {Smyrnium olusatrum}	Apic 3,12 „oliserum“; 15,1; 4,2,4; 2,19
olisatum	= olisatrum	CapVill
oliva	Olive {Olea europaea}	Apic 1,28; 3,9,5 „oliba“; 6,5,7; 9,11; PlinMin
oliva alba	weiße Olive	Petron 31,9
oliva columbas -adis	in ihrem eigenen Öl eingemachte	Apic 6,9,11

	Olive, vgl. Plin. nat. hist. 15,16 und Apic 1,14	
oliva nigra	schwarze Olive	Petron 31,9
oliva viridis	grüne Olive	Apic 1,28
olla	Kessel, größerer Topf, Kessel	Apic 6,2,1.3; 9,11; 7,7,1; 8,7,3.4.16; 9,4,2; Anthim 3, 70, 75; LibCoq 6; 7 passim; Petron 38,13
olla bulliens	Kessel bzw. Topf mit kochendem Wasser	Apic 7,7,1; 9,4,2
olla fictile	irdener Kessel, großer Tontopf	Anthim 3
olus -eris / olera –erum n.	Gemüse	Anthim 14, 50, 59; LibCoq 6.9,12,14; 9.17
omentatus	in Fettnetz gewickelt	Apic 2,1,4.7
omentum	[Eingeweide]fettnetz, Wurst, Wursthaut = Backfolie	Apic passim
omentum porcinum	Schweinenetz	Apic 5,4,6
opera	Gericht	Anthim 34, 40, 48
operare	durchführen	LibCoq 1.1
operare subtiliter	dünn ausrollen	LibCoq 10.6
operculum	Deckel [eines Fasses / Topfes]; Topfdeckel	CatoAgr 104,2; 112,1.3; Apic 5,4,6; 9,10,1
operire	bedecken, zudecken	CatoAgr 76,4; 84; 112,3; 113,1.2
operire: testo caldo operire	mit einer angewärmten Tonhaube zudecken	CatoAgr 76,4
oppicare	mit Pech abdichten / verschließen, verpichen	CatoAgr 120 [corticem]
opus	Gericht	Anthim 24
opus: opera pistoria pl. n.	Gebäck	Petron 38,15
ora	Rand [einer Schüssel]	Apic 4,1,2
orbiculus [tractae]	[Teig]klößchen	Apic 5,1,3
orcula	kleine Tonne [dem. von orca]	CatoAgr 117; 119
ordaceus	Gersten-, aus Gerste	LibCoq 2.0
ordeum	= hordeum	Anthim 64; LibCoq 2.0; 4.1
orificium	Öffnung [eines Fasses]	LibCoq 1.6
origanitum	mit Oregano gwürzt	CatoAgr 127,2 [vinum]
origanum	Oregano {Origanum vulgare}	Apic passim; LibCoq 1.1
orimum	Rautenkohl oder Basilikum [=ocimum?] [?]	LibCoq 1.15

oriza	= oryza	Anthim 70, 71
orize sucus	= oryzae sucus: mit Wasser angerührtes Reismehl	Apic 2,2,8
ornare	dressieren [t.t. der Kochkunst], zurechtmachen; verzieren	CatoAgr 76,4; Apic passim
ortica = urtica	Qualle	Apic 9,14
oryza	Reis[mehl ?] {Oryza sativa}	Apic 2,2,8.9; Exc. 9 „orizie“; Anthim 70, 71 [oriza]
os ossis n.	Knochen; Kern [einer Dattel]	Apic 1,1 [dactilorum]; Apic 6,2,2; 9,15; 8,7,8.9; LibCoq 2; 7; 9; 10 passim
ospreum	Hülsenfrucht	Apic Exc. brev. pim. „ospera“
ossucla pl. n.	Knochen [von Hühnern]	Apic 2,2,9
Ostiensis	auf Ostienser Art [über einen in einer Gewürzsauce eingelegten Braten]	Apic 7,4,1
ostrea	=ostreum	Macrob
ostrea cruda	rohe Auster	Macrob
ostrea peloris	große [?] Auster	Macrob
ostreum	Auster [frz. huître, ital. ostrica]	Apic 1,12; 29; 4,2,13; 2,31; 9,6; 14; PlinMin; Petron 70,6; Anthim 49 [ostrium]
ostrium	= ostreum	Anthim 49
otiose percoquere	langsam durchbacken	CatoAgr 76,4
otra	=ostrea[-um]	LibCoq 3.1; 5.13
ovifer	Wildschaf	Apic 8,4; 4,1.3
ovilis	Schafs-, vom Schaf	LibCoq 8.1
ovilla	Schaffleisch	Petron 56,5
ovinus	Schafs-, vom Schaf	LibCoq 2.18
ovis	Schaf	Anthim 76; LibCoq 2.9; 4.1,9; 5.6,9
ovis silvatica	Waldschaf, Wildschaf	Apic 8,4
ovum	Ei	CatoAgr 75; 84; 85; 88,2; 106,1; Apic, Anthim, LibCoq passim; Petron 32,3; 46,2; Macrob; PlinMin
ovum anserinum	Gänseei	Petron 65,2
ovum apalum	weichgekochtes Ei	Apic 7,19,3

ovum crudum	rohes Ei	Apic passim
ovum durum	hartgekochtes Ei	Apic 4,2,13.17.21; 5,3,2.5; 7,6,12; 8,8,4; 9,10,4; Exc. 23
ovum exiliatum	Ei „im Exil“	LibCoq 8.16
ovum gallinaceum coctum	gekochtes Hühnerei	CatoAgr 106,1
ovum pavoninum	Pfauenei	Petron 32,4
ovum pavonis	Pfauenei	Petron 32,5.6; Macrob
ovum pilleatum	garniertes Ei, Ei mit Kappe [?]	Petron 65,2; 66,7
ovum rotatum	„gerolltes“ Ei [Rezept in 8.13]	LibCoq 8.13
ovum: fasianina ova	Fasaneneier	Anthim 38
ovum: ova elixa	gekochte Eier	Apic 7,19,2
ovum: ova frangere	Eier aufschlagen	Apic passim
ovum: ova frixa	Spiegeleier	Apic 7,19,1
ovum: ova gallinarum	Hühnereier	Anthim 35
ovum: ova sfongia	eine Art Rührei	Apic 7,13,8
ovum: ovi duri medium	hartgekochtes Eigelb	Apic 8,8,4
ovum: ovi medium	halbes Ei	Apic 9,2,2
ovum: ovorum coctorum media	gekochtes Eigelb	Apic 8,7,13
ovum: ovorum vitella	Eidotter	Apic passim
oximel simplex	einfacher Essighonig [2 Teile Honig, 1 Teil Essig]	Anthim 10
oxizucara	Zuckeressig	LibCoq Intro Tr; 4.4
oxycominum	eingelegter Kümmel [?]	Petron 66,7
oxygala	= melca, saure / dicke Milch	Anthim 78
oxygarum	Garum mit Essig, vgl. Apic 1,34	Apic 1,32; 34; 8,4,2
oxyporum	Sauce für die Verdauung, scharfe Sauce	Apic 1,32
oxyzomum	Scharfe Sauce bzw. Brühe	Apic Exc. brev. cib.; Exc. 24
oxyzomus	mit scharfer Gewürzsauce	Apic 6,9,3

P

palatum	Gaumen	Petron 55,6
palea	Schilf, Stroh	LibCoq 2.1; 7.22
palma [1]	Palmenblätter [zum Räuchern]	CatoAgr 113,1
palma [2]	Handbreit [als Maß]	LibCoq 1.2
palmula	große Dattelart {Phoenix dactylifera}	Apic 7,13,1
palterum	Pansen	LibCoq 2.17

palumbus	Ringeltaube	Apic 6,2; 4; 4,4; Petron 70,2
palus	Pflock [mit dem die Haut von der Schwarte getrennt wird]	Apic 8,1,10
pampinus	Trieb [der Rebe]	LibCoq 1.1
panes Picentes	pizenisches Brot	Macrob
panicium	Fenchelhirse	Anthim 71
panis	Brot[laib]	CatoAgr 56; 75; Apic 4,1,1-3; 8,6,1; Petron 35,6; 37,4; 66,2 et al.; Anthim 1, 75; LibCoq passim
panis Alexandrinus	alexandrinisches Brot	Apic 4,1,3
panis autopyrus	Weizenvollkornbrot	NatHist 22,138; Petron 66,2
panis bene coctus	gut ausgebackenes Brot	Anthim 1
panis candidus	Weißbrot	Petron 64,8; 66,2; Anthim 75
panis depsticius	Knetbrot	CatoAgr 74
pannus	Tuch	CatoAgr 76,2; LibCoq 2.7,8; 7.17; 9.23
pannus oleo unctus	ölgetränktes Tuch	CatoAgr 76,2
pantossa	ein Gericht mit Schweinemilz	LibCoq 7.61
papaver -eris	Mohn, wahrscheinlich der wilde Schlafmohn {Papaver setigerum}	CatoAgr 79; Apic Exc. brev. pim. „papaber“;Petron 31,10; CapVill
parare	zubereiten	LibCoq passim
parasis / parasidus	s. grana parasidi	LibCoq 2.11,18
parasis -idis f.	Schale [=paropsis]	LibCoq 4.10; 5.11; 7.18
parcere	sparsam sein	CatoAgr 58
parduna	Große Klette {Arctium lappa L.}	CapVill
Parmesanus	aus Parma	LibCoq 10.6
paropsis -idis f.	Schüssel	Petron 34,2
paroptus	schwach/nur an der Oberfläche gebraten	Apic 6,9,6
parrasis	=parasis [=paropsis]	LibCoq 2.1
pars extrema	=extremitas	LibCoq 4.5
particulam concisus	kleingeschnitten	Apic 8,7,14
particulariter	einzeln	LibCoq 10.12
Particus	parthisch	Apic 1,30,1; 3,13,1; 5,3,7; 6,9,2; 7,1,1.3
Partitus	parthisch [=Particus]	LibCoq 1.15

partitus	geteilt	LibCoq 4.5; 8.15
pascere	nähren, nahrhaft sein, mästen	Anthim 22, 64
pasci	gemästet werden	Apic 7,18,1
passa	s. uva passa	LibCoq 7.19; 9.3; 10.5
passar	Sperling	Anthim 30
Passenianus	à la Passenius	Apic 8,8,7
passum	sehr süße Weinpräparation	Apic passim
passus	trocken, getrocknet; s. uva passa	CatoAgr 125 [murta nigra]; LibCoq 7.19; 9.3; 10.5
pasta	Nudelteig	LibCoq passim
pasta fermentata	Hefeteig	LibCoq 8.5
pastanaca	= pastinaca	Anthim 53
pastenaca	= pastinaca	CapVill
pasticus	gemästet	Apic 8,6,10
pastillum	Teig[fladen], Pastete	LibCoq passim
pastinaca	Pastinake {Pastinaca sativa}; möglicherweise war „pastinaca“ aber ein Synonym für „carota“	Apic 3,21; Anthim 53 [pastanaca]; CapVill [pastenaca]
pastinum	Teigmantel, Pastete	LibCoq 9.5,8
pastus	gemästet	Apic 8,7,6; Anthim 22 [fasianus]
patella	Auflauf (vgl. Apic 4,2,17 ff.); Auflaufform, Backblech, Pfanne [ital. padella], Bräter	Apic passim, 4,2; LibCoq passim
patella aenea	Bronzeschüssel, Backblech, ehernes Backblech, eine Art Auflaufform	Apic 2,1,5; 4,2,15
patella tyrotarica	Käse-Fisch-Auflauf	Apic 4,2,17
patera	Schale	Petron 60,8
patina	Auflauf; Auflaufform [eine Art Backform mit hohen Rändern], Backblech	CatoAgr 88,2; Apic passim; 4,2,1-36; Macrob
patina aenea	ehernes Backblech, eherne Auflaufform	Apic 4,2,15
patina de piscibus	Fischauflauf	Apic 4,2,29.31
patina nova	neue Schale / Auflaufform	CatoAgr 87
patina piscium	Fischplatte, Fischauflauf	Macrob
patina suminis	Auflauf mit Euter	Macrob
patina urticarum	Brennesselauflauf	Apic 4,2,36
pattella	=patella	LibCoq 5.12

pavo -onis m.	Pfau	Anthim 24; Petron 32,5; 55,6; LibCoq 7.25,36; Macrob
pavoninus	Pfauen-, vom Pfau	Petron 32,4
pavus = pavo	Pfau	Apic 2,2,6
pecia	Stück, Geschnetzeltes; in LibCoq 10.14 ein Gewicht [?]	LibCoq 6.31,35; 10.5,14
peciolus = pediculus	Stiel	Apic 1,20
pecorinus	Schafs-, vom Schaf	LibCoq 6.33
pectenis [marinus]	[Kamm?]muschel	Petron 70,6; Anthim 34, 48
pectus -oris n.	Brust[fleisch]	Anthim 22, 23, 28, 32; LibCoq 2; 4; 6; 7; 10 passim
pectus: pectora	Brustfleisch	Apic 4,2,14
pelamis -idis f.	noch nicht 1-jähriger Thunfisch, vgl. Plin. nat. hist. 9,47; vielleicht auch Pelamide ? {Sarda mediterranea}	Apic 9,11; 10,1,13
pellicula	Haut	LibCoq 2.11; 3.3,5; 7.54,60
pellis	Haut	LibCoq 2.9; 7.22
peloris -idis f.	große Gienmuschel, Riesenmuschel	Macrob
pelvis	Schüssel, Becken	Petron 70,8
penetrare	durchdringen	Anthim 35
penna	Feder	LibCoq 7.60
pentaphilon	=Pentaphyllon, Fingerkraut {Potentilla reptans}	LibCoq 1.15
Penthiacum	eine Art Hackfleisch ? [nach Art des Pentheus zerfetzt]	Petron 47,10
penula	Teigtasche	LibCoq 10.5
pepo	Wassermelone {Cucumis melo}	Apic 3,7; CapVill
per medium incisus	halbiert [ova dura]	Apic 4,2,13
perbullire	garkochen, abbrühen	LibCoq 2.2; 6 passim; 9.9
perc[h]a	Barsch {Perca}	Apic 10,1,14; Anthim 39; LibCoq 5.15
percocere	= percoquere	CatoAgr 84
percoctus	durch und durch gar	Apic 8,6,11
percolare	durchseihen	CatoAgr 108,2
percoquere	durchbacken ; garkochen	CatoAgr 76,4; 84

		[percocere]; Apic 4,3,6; 8,6,9; 8,1; Exc. 22.24; Petron 49,2
percoquere medium	in der Mitte durchbacken	CatoAgr 84
percutere [1]	durchstechen, durchlöchern	Apic 4,2,14.15
percutere [2]	aufschneiden	Petron 40,5
percutere [3]	feinhacken, kleinhacken	LibCoq 6; 7; passim; 10.6
perditus	verloren[e Eier]	LibCoq 2.2; 6.17.3,23,25,28
perdix -icis	Rebhuhn	Apic 6,2; 3; 3,1-3; Anthim 28; LibCoq 2.0,10; 7.33
perdurare [1] [?]	durchbraten	Apic 8,7,1
perdurare [2]	dünsten, schmoren	Anthim 53, 55
perdutus	= perditus	LibCoq 10.9
perelixare	durchkochen	Apic 7,7,1
perforare	durchlöchern	LibCoq 1.2; 7.29; 8.1; 9.23
perfricare	gut zerreiben, zermahlen	Apic 4,2,5
perfrustra	stückchenweise, in Stücke	LibCoq 3.3,5; 7.46
perfundere	begießen, übergießen	Apic passim
perlavare	gründlich waschen	LibCoq 2.1
perminutus	sehr klein	LibCoq 2.13
permiscere	durchmischen, -rühren	CatoAgr 81; 85; 116; Apic 2,5,3; 4,5,1; 5,1,1; 8,7,5; Exc. 2; LibCoq 7.22
permiscere [una]	vermischen, verkneten, [zusammen]mischen / -kneten	CatoAgr 75
perna	Schinken, Hinterschinken	Apic 7,9; 9,1.2; 8,1,10; Petron 56,8; 66,7; 70,2; Anthim 14
perna apruna	Wildschweinschinken	Apic 8,1,10
perpetuus	lang [unbegrenzt] haltbar	Apic 1,2
persecum	= persicum	Anthim 85
persicarius	Pfirsichbaum {Prunus persica L.}	CapVill
persiccatus	sehr gut getrocknet	Apic 7,6,1
persicum	Pfirsich {Amygdalis Persica}	Apic 1,26; 4,2,34; Anthim 85 [persecum]
pertangere	benetzen, begießen	Apic 8,8,1
pertrahere	ziehen [in eine Form]	LibCoq 4.2
pertundere	aufschlagen [Ei]	Petron 32,6

perum	= pirum	Anthim 84
perum dulce	süße Birne	Anthim 84
perung<u>ere	einfetten, mit Fett [oder Öl] bestreichen	Apic passim
pes pedis m.	Fuß	LibCoq 1.11; 2.8,9,12,17; 7.20
petaso -onis m.	Vorderschinken	Apic 5,3,2; 4,2; 7,10
petra rotunda scandens in foco	im Feuer erhitzter runder Stein [zum Erhitzen von Milch]	Anthim 75
petresilinum	= petroselinum	CapVill
petroselinum [auch: petrosilenum]	Petersilie {Petroselinum crispum}	Apic passim
petrosillum	=petroselinum	LibCoq passim
phiala vitrea	Glas[schale]	Petron 51,1
phipondula	Mädesüß [= filipendula]	LibCoq 1.15
picare	verpichen, mit Pech abdichten	Apic 1,7; 17
picatus	verpicht, mit Pech abgedichtet	CatoAgr 106,2
Picentinus	picentinisch [aus Vicenza]	Apic 4,1,2
picitus	mit Pech abgedichtet	Apic 1,12; 23
pigmentum	„Pigmentum“, eine Sauce [Rezept in 1.18]	LibCoq 1.18
pila	eine Art großer Mörser	CatoAgr 105,2; 114,1; 122; 127,2
pilare	schälen, stampfen	LibCoq 5.1,7,16; 6.29
pilleatus	mit Filzkappe [als Zeichen eines Freigelassenen]	Petron 40,3 [aper]; 65,2 [ova anserina]
pimentum	Gewürz, Spezerei	Apic Exc. brev. pim.
pinea	Pinienkern	LibCoq 1.15; 10.5
pinguamen	Fett	Anthim 14
pinguedo -inis n.	Fett, Schmalz; Bodensatz [des Weins]	Apic 2,4; 5,3; 6,5,6; Anthim 12 [pinguido] 81; LibCoq 1.9, passim
pinguido -inis n.	= pinguedo	Anthim 12, 81
pinguis	dick, fett [auch von Datteln], fettreich	Apic 1,32; 3,18,3; 7,4,2; 8,1,5; Anthim 23 [pulli]; LibCoq passim
pinna [1]	Feder[kiel], Zahnstocher	Apic 6,9,1b; Petron 33,1 [argentea]; Anthim 4, 9

pinna [2]	Feder [als Schmuck]	Petron 36,2
pinsare	= pensare, wiegen	Anthim 3
pinus	Pinie {Pinus pinea L.}	CapVill
piper	Pfeffer	Apic passim; Petron 38,1; 49,5; 74,5; Anthim 3, 13, 24; LibCoq passim
piper album	weißer Pfeffer	Apic 1,27; 5,3,2
piper confractum	grob gemahlener Pfeffer	Apic 7,16,2
piper grana	Pfefferkörner	Anthim 3
piper integrum	ganze Pfefferkörner	Apic passim
piper longum	langer Pfeffer	LibCoq 1.14,18; 2.2; 4.5; 5.11
piper nigrum	schwarzer Pfeffer {Piper nigrum}	Apic 1,27
piper tritum	gemahlener Pfeffer	Apic passim
piperare	pfeffern, mit Pfeffer würzen	Apic 6,9,4; 7,13,4
piperatum	Pfeffersauce, Liquamen mit fein gemahlenem Pfeffer	Apic 2,2,8; 3,14; 4,2,21; 7,10
piperatus	gepfeffert	Petron 32,8; LibCoq 7.68; 9.7
pipinus	=pampinus	LibCoq 1.9
pipio -onis m.	Küken	Anthim 29 [de domesticis columbis]
piraceum	Birnenkompott	LibCoq 4.6
pirarius	Birnbaum	CapVill
piretrum	Bertram = Anacyclus pyrethrum	LibCoq 1.15
pirum	Birne	Apic 1,20; 4,2,35; Anthim 84 [perum]; LibCoq 1; 4; 9; 10 passim
pisa integra elixa	ganz gekochte Erbsen	Apic 5,4,5
pisa lota	gewaschene Erbsen	Apic 5,4,6
pisa sing. f.	Erbsen [kollektiv] {Pisum sativum}	Apic 5,3,2.5-9; 4,3-5
pisciculus	Fischchen, kleiner Fisch	Apic 4,2,30; 3,3
piscis	Fisch	Apic 1, 3, 4, 9, 10 passim; Petron, Anthim passim; LibCoq 3; 5; 6; 7; 9 passim; Macrob
piscis asellus	Dorsch [?], vgl. Plin. nat. hist. 9,58	Apic 4,2,13
piscis cracatius	s. cracatius	Anthim 46
piscis scorpio	Stachelfisch [?] {Cottus scorpio}; vielleicht der Drachenkopf [?]	Apic 10,3,10; Exc. brev. cib.; Exc. 7

	{Scorpaena ustulata}	
pisciunculus	kleiner Fisch	Anthim 44 [trucantus]
pistacium	Pistazie	Anthim 91
pistare	stampfen, zerstoßen	LibCoq 5-10 passim
pistellum	Stößel	LibCoq 5.8,9
pistor	Bäcker	Petron 38,15; 60,4
pistus	zerstampft	LibCoq 10.3,4
pisum	Erbse[n] {Pisum sativum}	Apic 4,4,2; 5,3,1.3.4; 4,2; Petron 28,8; LibCoq 2; 5; 6 passim
pisus mauriscus	= pisum [?]	CapVill
pittacium	Etikett	Petron 34,6
placenta	[Honig]kuchen, Torte	CatoAgr 76,1.3.4; 77; 78; 81; Petron 35,4; 60,4.6
placenta semodialis	Torte aus einem halben Scheffel [ca. 2,7 kg] Mehl	CatoAgr 76,4
placenta: placentam imponere	die Torte hineinstellen [zum Backen in den Ofen]	CatoAgr 76,4
plaga	klaffender Schnitt	Petron 40,5; 49,10
plassare = plasmare	bilden, formen	Apic 2,1,2.3
platinsis	Plattfisch, Scholle, Flunder [ital. platessa]	Anthim 42
platon -onis m.	Damhirsch {Cervus dama}	Apic 8,2,2
pleiz (frz.)	Plattfisch [Schollenart oder Flunder?]	LibCoq 3.6
pluma	Feder, Gefieder	Apic 6,3,2; 7; LibCoq 7.22
plumare	rupfen	LibCoq 2.8
plumbatus	verbleit, mit Blei verschlossen	LibCoq 2.4; 5.3
plumbeum	Bleikessel	CatoAgr 105,1; 107
plusculum	nicht zu wenig	Apic 1,29,1.2; 7,6,12; 8,1,8; 9,1,3; 7
poculum [1]	Becher	Petron 50,1
poculum [2]	Getränk	Anthim Intr., 76
polenta	Polenta, Gerstenbrei	CatoAgr 108,1; Anthim 64
polenta grandis	grobe Polenta (Weizen- oder Gerstengries)	CatoAgr 108,1
polipodium	=polypodium	LibCoq 1.15
pollex -icis m.	Daumen	LibCoq 8.11
polypodium	Tüpfelfarn, Engelsüß; als	Apic 3,2,2.3

	Gewürz dienten wohl die Wurzeln {Anthemis polypodium}	
polypus	Polyp {Sepia octopodia}	Apic 9,5
pomaceum	Apfelkompott	LibCoq 4.6; 5.1
pomarius	Obstbaum	CapVill
pompa	Pomp	LibCoq 10.6,9
pomposus	pompös	LibCoq 10.7
pomum	Baumfrucht, Äpfel; auch Klöße; pl. Obst	Apic 4,2; Exc. brev. pim.; Petron 60,4.6.7; Anthim 83, 85; LibCoq 10.3, passim
pomum granatum	Granatapfel	LibCoq Intro Tr; 2.0
ponderosus	schwer	LibCoq 1.0; 10.12
pondo	Pfund = 327,5 g	Apic 1,1; Exc. 2; 23
pondus	Gewicht	LibCoq 1.12
ponere [1]	aufsetzen; herausnehmen = „deponere“; hinzufügen; stellen, legen [auf den Herd etc.]	Apic, Anthim, LibCoq passim
ponere [1]: in sole ponere	in die Sonne stellen [zum Trocknen]	CatoAgr 87; 88,1
ponere [2]	servieren	CatoAgr 81
Pontica	türkische Haselnuß	Apic 6,5,2.3; 8,1,8
porcellanus	s. rapa porcellana	LibCoq 6.7
porcellinus	vom Ferkel	Apic 4,3,3
porcellus	Ferkel, Spanferkel	Apic 2,2,6; 4,5,2; 5,4,6; 6,9,15; 8, Exc. passim; Petron 40,4; LibCoq 2.12,18; 7.36
porcinus	Schweine-, vom Schwein	Apic passim; Anthim 18 [vulva], 19 [sumen], 21 [ficatum]; LibCoq passim
porcus	Schwein	Petron 47,9; 48,4; 49,9; ; LibCoq 2; 4; 5; 7; 10 passim
porcus coctus	*gebackenes Schwein*	*Petron 45,4*
porcus domesticus	Hausschwein	Anthim 9
porcus silvaticus	Wildschwein	Petron 40,7
porcus silvestris	Wildschwein	LibCoq 2.16
porcus Troianus	trojanisches [gefülltes] Schwein	Macrob
poreta	Gemüse, Lauch[gemüse]	LibCoq Intro Tr; 5.0,3,4
porrio -onis f.	eine Art Lauch bzw. Lauch-	Anthim 55

	oder Zwiebelmus? [vgl. „Libre del Coch“, Barcelona 1520]	
porrus	Lauch, Lauchstange	Apic passim; Anthim 3, 50, 55; LibCoq 2.9; 6.42; 7.39; 10.12; CapVill
porrus capitatus	Lauch mit Knolle	Apic 4,3,1.3.5; 5,3,2.8
porrus cum capillo suo	Lauch mit den Blättern [?]	Apic 8,8,13
portio: pro portione	im [richtigen] Verhältnis	CatoAgr 57; 106,2
posca	eine Art Limonade: Wasser mit Weinessig	Apic 4,1,1.3; Anthim 58 [pusca]
posteriora	hintere Teile, Rücken [von Geflügel]	Anthim 22, 23
potare	trinken, saufen	Petron 34,8; 67,10
potatio	Getränk	LibCoq 1.18,20
potio	Getränk [Heil]trank	CatoAgr 115,2; Petron 31,5; 50,1; 64,13; 65,11; Anthim 14
potio calda	warmes Getränk	Petron 41,11
potio ferventissima	kochend heiße Brühe	Petron 74,5
pottus	Topf	LibCoq 1; 2; 4; 5 passim
potus [1]	Getränk	Anthim Intr.; LibCoq 1.0; Intro Tr
potus [2]	=pottus	LibCoq 1; 2; 4; 5 passim
praeceptum	Rezept	Apic 1,3
praecisura	abgeschnittenes Teil	Apic 4,2,6
praecludere	von außen verschließen	Apic 8,7,1
praecondire	vorher würzen	Apic 8,8,12
praecoquere	angaren	Apic 8,8,1
praecoquium	Aprikose {Prunus armeniaca}	Apic 4,3,6; 5,4
praedurare [1]	anbraten	Apic 2,2,1; 6,9,13; 7,4,2; 8,1; 8,7,2.4.9.10.14
praedurare [2]	andünsten	Anthim 71
praemixtus	vorher gemischt	Apic 4,2,21; 5,1
praeparare	zubereiten	Anthim Intr.; LibCoq 5.21; 6.6,7,29,39 [preparare]
praesumere	verspeisen	Anthim passim
prandere	zu Mittag essen	Petron 57,9
prandium	Mittagessen [ital. pranzo]	Anthim 23

prebullire	vorkochen, angaren	LibCoq 5.3
preliare	kämpfen	LibCoq 10.9
preparare	= praeparare	LibCoq 5.21; 6.6,7,29,39
preservare	aufbewahren, frisch halten	LibCoq 1.1; 2.17; 3.2
presucum	Schinken [ital. posciutto]	LibCoq 10.6,10
presumere in camino	in den Kamin hängen	LibCoq 2.18
primoticus	gerade reif, noch nicht ganz reif [Aprikosen]	Apic 4,5,4
pro modo	je nach Menge	Apic 5,4,5
produrare	= praedurare [?], anbraten	Apic 8,7,11
profundere	begießen, darübergießen	Apic 2,1,6; 5,4; 4,1,1; 2,13; 5,1; 5,3,2
proicere	wegwerfen, abgießen; hineingeben	Apic 4,2,6.11.25; 6,9,12; LibCoq 4.2; 6.18; 7.33,64; 8.4; 9.25
promittere	=permittere	LibCoq 5.12
promulsidare	Vorspeisenplatte	Petron 31,9
propin	„Cincin“, Apéritif	Petron 28,3
protrahere	[heraus]bilden [Formen]	LibCoq 4.2
proungere = perungere	einfetten	Apic 4,5,1
provincialicus	nach provencalischer Art	LibCoq 7.4
provocare	anregen [den Appetit]	LibCoq 2.11; 4.0
pruna	Kohle, Glut, glühende Kohlen	CatoAgr 76,4; 113,1; Apic 3,10,2[?]; LibCoq 2; 7; 9; 10 passim
pruna lenis	schwache Glut	CatoAgr 113,1
prunarius	Pflaumenbaum {Prunus domestica L.}	CapVill
prunum [-a f.]	Pflaume	Apic passim; Anthim 85; LibCoq 7.19 [prunas]; 9.2
prunum Damascenum	Damaszenerpflaume {Prunus domestica}	Apic passim
prunum Syriacum	= prunum Damascenum	Petron 31,11
psittacus	Papagei	Apic 6,6,1
pugnus	Handvoll	Apic 3,10,1
puledium	= puleium	Anthim 3; CapVill
puleium	Poleiminze {Menta pulegium}	Apic passim; Anthim 58
puleium aridum	getrocknete Poleiminze	Apic passim

pulenta	= polenta	CatoAgr 108,2
pullina	vom Huhn, Hühnerfleisch	Apic Exc. 1,1; 2
pullus	Hähnchen, Hühnchen, Küken	Apic passim; Petron 32,8; 46,2; Anthim passim; LibCoq 2; 4; 6; 7; 10 passim
pullus iure coctus	Suppenhuhn	Apic 4,2,13
pulmentarium	Sauergemüse, „Mixed Pickles“, eine Art geschnetzeltes Gemüse mit Gewürzen ; Beilage	CatoAgr 58; Apic 3,2
pulmo -nis m.	Lunge	Apic 4,3,7; 7,12; 12,2; 8,8,5; LibCoq 2.6; 7.50
pulpa	Filet [von Fischen]; Fleisch [ohne Knochen]	Apic passim; LibCoq 6.12; 9.11,23
pulpa caesa	Hackfleisch	Apic 6,9,15
pulpa concisa	Hackfleisch	Apic passim
pulpa quasi ad isicia liata	vgl. Apic 5,1,1 [liare].	
pulpae	Fleischstücke, Ragout	Apic passim
pulpae piscium	Fischfilets	Apic 4,2,14.17
pulpus	Polyp, Oktopus [ital. polipo, im Dialekt auch polpo]	LibCoq 9.14,16
puls	Brei	Apic 7,13,6
puls Punica	Punischer Brei [mit Grütze, Käse, Honig und Ei]	CatoAgr 85
puls: pultes	Brei	Apic 5,1; 1,1-4
puls: pultes tractogalatae	Milchteigbrei	Apic 5,1,3
pultarius	[Ton]topf, Pott	Apic 3,15,2; 6,5,2; 7,14,3; 9,8,1; Petron 42,2
pulverizare	mahlen, zu Pulver zerstoßen	LibCoq 1; 7; 8; 9 passim
pulvis [specierum]	[Gewürz]pulver	Apic 1,5; 4,2,9; 8,4,2; 7,8; Anthim 67; LibCoq 1; 2; 4; 5; 7 passim
pulvis piperis	Pfefferstaub	Apic 4,2,9
pulvis: ad levissimum pulverem redigere	zu sehr feinem Pulver machen	Apic 1,5; 8,4,2
punctorium	Spießchen	LibCoq 8.10
pungere	hineinstechen	Apic 5,4,2; 7,7,1
purgamentum	Abfall	Apic 3,15,3
purgare	reinigen, säubern, putzen	CatoAgr 87; Apic 2,5,3; 4,2 passim; Exc. 16; 19; LibCoq 4.1,7

purgare: pisum purgare	Erbsen palen/schälen	Petron 28,8
purgare: purgatus	gereinigt	Apic passim
purgare: purgatus e medio	entkernt, ohne Kerngehäuse [Birnen]	Apic 4,2,35
purgare: purgatus intro foras	entkernt [Zitronatzitrone]	Apic 4,3,5
purgatio	Reinigung	LibCoq 1.1
purgatorium	Reinigungstrank	Anthim 2
purus	rein, sauber, unvermischt	CatoAgr 112,3; Apic 3,21,2; 7,18,2; 8,6,8; Anthim passim; LibCoq 3.1; 4.1
pusca	= posca	Anthim 58
pusillum	ein ganz klein wenig	Apic 2,1,7; 4,2,25; 5,4; 8,7,7
putredus	faulig	Anthim 85
putrefieri	schlecht werden, einen schlechten Geruch bekommen	LibCoq 1.7
putrido	Fäulnis	Anthim 85
pyrethrum [auch: piretrum]	Bertram {Anthemis pyrethrum}	Apic passim

Q

q	= quadrantal [?]	CatoAgr 104,1
quadragesima	Fastenzeit [ital.: Quaresima]	Anthim 64 [quadragesimum]; LibCoq 6.3,27
quadragesimum	= quadragesima	Anthim 64
quadrantal	Hohlmaß = 8 congii [?, ca. 26,4 l]	CatoAgr 104,1; 112,1
quadratum	Brett [viereckig]	Apic 6,9,2; 8,8,9
quadratus	quadratisch, in Form eines Quadrates/Vierecks, würfelförmig	Apic 5,3,2; LibCoq 8.10
quagulum	= coagulum [2]	Apic 8,6,11
qualum	geflochtenes Körbchen	CatoAgr 76,1
quantitas	Menge	LibCoq 6; 7; 8; 10 passim
quantum competat	soviel wie erforderlich	Apic Exc. 1,2; 24
quartarius	Quartar, als Maß = ca. 0,14 l	Apic 2,2,3; LibCoq 1.8,12,17; 2.6
quassare	[heftig] schütteln	CatoAgr 88,1
quercus	Eiche	LibCoq 1.1
querquedula	Kriekente	Macrob

quiescere	ruhen	LibCoq 6.36
quod satis erit	genügend, in genügender Menge	Apic 4,2,12; 8,4,2 7,4; 9,4,2
quoquere = coquere	kochen	Apic 3,15,3; 4,2,21; 3,3

R

racemus transmarinus	Sultanine	LibCoq 2.0
radere	die Kruste abmachen, entschuppen [Fische], putzen	Apic passim
radix -icis f.	Wurzel; Rettich [Anthim, CapVill]	Apic passim, Anthim 3, 54 [apii / finiculi], 60, 67 [coriandri]; LibCoq 1.7; 3.0; 5.13,15; 6.22; 10.11,12; CapVill
rafanus = raphanus	Rettich {Raphanus sativus}	Apic 3,14; LibCoq 10.12
ramulus	Zweig	Apic 1,19; 8,1,2
ramulus ficulneus	Zweig vom Feigenbaum	CatoAgr 101 [cum foliis]
ramulus lauri	Lorbeerzweig	Apic 8,1,2
ramus	Zweig	Apic 4,2,21 „rutae“; 7,6,7 „satureiae“
rapa -ae f.	Rübe	Apic 1,24,1.2; 3,13; 13,1.2; Petron 66,7; 6,2,3; Exc. 7; LibCoq 6.7; 10.11,12
rapa porcellana	Schweinerübe, rote Rübe	LibCoq 6.7
rapella	kleine Rübe	LibCoq 4.7
raptus	gerupft [Huhn]	Apic 4,2,13
rapulatus	mit Rüben [zubereitet]	Apic Exc. brev. cib.; Exc. 7
rarum factum	verdünnt [ital. rarefatto]	Anthim 24
rarus	grob [Tuch]	LibCoq 2.7
rasus	geschält, ohne Kruste	Apic 3,6,1.2; 7,13,3
rat[t]a	Milz [frz. rate], Milzhaut, eine Art Wursthaut	LibCoq 7.42,61,62,64; 10.4
ratio: pro ratione	im [richtigen] Verhältnis	CatoAgr 77
ravacaulus	Kohlrabi / Stoppelrübe [?] {Brassica oleracea L. / Brassica rapa L.}	CapVill
raviolus/-a	Ravioli [eine Art Teigtaschen]	LibCoq 7.54,56,60; 10.3,5,6,9
rax	Rochen [frz. raie, ital. razza] oder eine Haiart [?]	LibCoq 3.5

recens	frisch	CatoAgr 76,2; Apic 1,4,1; 7; 8; 20; 2,2,1; 4,2,13; 8,7,16; 9,8,5; Anthim passim; LibCoq passim
recens: bene recens	ganz frisch	CatoAgr 76,2 [caseus ovillus]
recipere	aufnehmen; nehmen: man nehme	Apic 8,7,7, LibCoq 7.25, passim
recludere	wieder verschließen; einschließen	Apic 4,5,3; 7,8,1; LibCoq 5.13
recumbere	zu Tische liegen	Petron 67,1
red[d]actus in pulverem	pulverisieren, mahlen, zu Pulver machen	LibCoq 1.1,9
reexinanire	schütten, ausleeren	Apic 4,2,15; 5,2,1; 6,2,1.3; 6,1; 9,12; 8,6,11
refricare	abschaben	CatoAgr 87
refrigerare	abkühlen [intr.], abkühlen [lassen]	Apic 4,2,4; 5,3,4; 6,9,8 „refrigeratum“; Anthim 14, 76, 81
refrigescere [perf. refrixi]	abkühlen [intr.]; erkalten, kalt werden	CatoAgr 105,1; 107; 123; Apic 4,2,36
refundere	füllen [auf]	Apic 4,2,14.28; 1.2; 5,4; 5,2,2; 5,1.2; 6,8; 9,1a; 7,4,1; 10; 10,1,1
reliquiae	Reste	Petron 67,2
remedium	Mittel, Heilmittel	Anthim 25, 64; LibCoq 1.0
remotus: a remotis	nicht zu nah am Feuer	LibCoq 2.1,2,8,10; 5.2
removere	entfernen, wegnehmen	LibCoq 2.4,11; 4.2,8,9,10,11; 5.6,9; 7.3,29,47; 8.1; 9.11; 10.6
ren[is] -is m.	Niere	Apic 7,8; Anthim 16; LibCoq 2.13,18
renis de porco	Schweineniere	Anthim 16
reperire	finden	LibCoq 2.18
replere	[wieder] füllen	Apic 2,5,4; 7,7,1; 8,6,11; LibCoq 1.20; 2.2,11
repletus	gespickt	LibCoq 2.1
reponere	wieder hineinlegen, wegstellen	LibCoq 4.9; 6.22,36; 7.18,29,37
repositorium	Tablett	Petron 33,3
requietus	abgehangen [Lauchstangen]	Apic 3,2,1; 4,5,1
reservare	aufbewahren, aufheben, frisch	LibCoq 1.2; 3.2; 6.28; 7.11;

	halten	9.16; 10.3,4,5
residuum	Rest	LibCoq 10.5
residuus	restlich	LibCoq 10.5
resistere	mildern [salsedam = salzigen Geschmack]	LibCoq 2.4
restis -is f.: tamquam restim tractare	wie ein Seil flechten / drehen [Zopf]	CatoAgr 77 [spiram]
restring[u]ere	auswringen, abtropfen; steifkochen	Apic 4,2,4; LibCoq 7.21.1
revolvere	drehen [am Spieß], wenden [in der Pfanne]	LibCoq 5.2; 9.13
rienes pl.	= renes [ren]	Petron 35,3
riparia	Ufer, „avis de riparia“ = Wasservogel	LibCoq 7.37
risum	Reis	LibCoq 2.0; 4.1,4,9; 7.17,18,47
robustus	kräftig	LibCoq 2.0
roches (frz.)	Rochen	LibCoq 3.9
romania	Gericht mit Granatapfelsaft [arab. rumman]	LibCoq 7.14
Romanus	Römer	LibCoq 6.5
ros marinum	Rosmarin {Rosmarinus officinalis L.}	LibCoq 6.12; 7.4,6; 9.11,16; CapVill
rosa	Rose {Rosa gallica; Rosa canina}	Apic 1,4,1.2; 4,2,9; LibCoq 1.13; CapVill
rosaceus	s. aqua rosacea	LibCoq 7.24; 9.5,6,7,8,15,25
rosatum	Rosenwein	Apic 1,4; 4,1.2
rosatus	rötlich, rosafarbig, Rosé	LibCoq 1.13; Intro Tr
roseatus	s. aqua roseata	LibCoq 7.28
roseus	rosenartig [Form]	LibCoq 4.2
rotatus	s. ova rotata	LibCoq 8.13
rotula	Scheibchen [von Kürbissen], [runde] Scheibe	Apic 6,2,5; LibCoq 2.4,9,11,12; 4.5; 5.20
rotundus	rund	LibCoq 1.1; 4.2; 8.11; 9.23; 10.4
rubedo	Röte	LibCoq 3.11; 8.12
rubellio f.	Rotbart [?], eine Seebarbenart [?], vielleicht Triglia obscura oder Triglia lineata	Apic 10,1,5

rubeum (ovi)	Eidotter	LibCoq 1.1; 7.32,35,38,63
rubificare	rot einfärben	LibCoq 10.11
rubus	Brombeerstrauch	Anthim 86; LibCoq 1.16
rudis	dünner Stab [zum Umdrehen von Krapfen im heißem Fett]	CatoAgr 80 [duabus rudibus vorsare]; 106,1
rumbus	Steinbutt [ital. rombo]	LibCoq 3.2
rumpi	aufplatzen	LibCoq 2.2
rungra	Meeraal [ital. grongo]	LibCoq 3.7
rus [= rhus rhois n.] Syriacum	syrischer Sumach {Rhus coriaria}	Apic 10,2,4; 4,1.2; Anthim 67 [rusiriacum]
rusiriacum	= r[h]us Syriacum	Anthim 67
rusticae	Feldkräuter	Apic 4,2,7
ruta	Raute, Weinraute {Ruta graveolens}	CatoAgr 119; Apic passim; CapVill
ruta viridis	grüne/frische Raute	Apic passim
rutae baca	Rautenbeere	Apic passim
rutae surculum	Rautenzweig	Apic 10,3,3

S

sabanum	Leinentuch	Apic 6,8; 9,1b; 7,6,1; 8,7,6
sabucus = sambucus	Holunder {Sambucus nigra}	Apic 4,2,8
safranum	Safran	LibCoq passim
sagimen	Schmalz	LibCoq 2; 4; 5 passim
sagina	Fett	Anthim 22
sagina adiecta	durch Mast entstandenes Fett	Anthim 22
sagina naturalis	natürliches Fett	Anthim 22
saginare	mästen	Macrob; Anthim 23, 25
sal -is n. [sale -is n. / salis -is m.]	Salz	CatoAgr 58; 65,2; 88,1; 105,1; 106,1; 117; Apic, Anthim, LibCoq passim
sal candidus	weißes Salz	CatoAgr 88,1
sal commune	normales Salz	LibCoq 1.3; 1.8
sal gemme	Steinsalz [im Gegensatz zu Meersalz]	LibCoq 1.15
sal in aqua solutum	Salzwasser, Salzlake, Salzlösung	Anthim 9
sal popularis	gewöhnliches Salz	CatoAgr 88,1
sal: flos salis	reines Salz bester Qualität	CatoAgr 88,2
sal: sala	Sülze [n. pl. von sal]	Apic 4,1; 1,1-3
sal: sala cattabia	Kachelsülze	Apic 4,1; 1,1-3
sal: sale purum	reines Salz [Gegensatz zu	Anthim 9

	"liquamen"]	
sal: sales ammonici	Ammoniumsalz, Pökelsalz [?]	Apic 1,27
sal: sales conditi	Gewürzsalze	Apic 1,27
sal: sales fricti et triti	zerriebenes Salz	Apic 1,5
sal: sales m. pl.	Salz, Gewürzsalz	Apic 1,5; 27; 7,13,1; Exc. 29
salcicia	Wurst [ital. salsiccia oder salciccia, frz. saucisse]	LibCoq 6; 7; 9; 10 passim
sale -is n.	= sal	Anthim passim
salemoria	Salzlake [ital. salamoia]	Anthim 29; LibCoq 7.33 [sallomoria]
salire	salzen	Apic 10,1,1 [?, orig.: salvas]; LibCoq 3.2
salis -is m.	= sal	Anthim 4
saliva: ad salivam facere	einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen	Petron 48,2
salix	Weidenrute	LibCoq 2.18
sallomoria	= salemoria	LibCoq 7.33
salmo -onis m.	Lachs	LibCoq 3.2
salsa	Sauce, Tunke	LibCoq passim
salsa camelina	Camelina-[Sauce], Zimt-Pfeffer-Sauce [Rezept in 5.11 und 7.70]	LibCoq 2; 3; 5 passim; 7.70
salsa viridis	grüne Sauce mit Petersilie und Minze oder Salbei [Rezepte in 5.10 und 7.71]	LibCoq 2; 3; 4; 7; 9 passim
salsamentum [1]	Salzfisch	CatoAgr 88,2
salsamentum [2]	Sauce	LibCoq Intro Tr ; 2; 5; 8 passim
salsare [1]	salzen	LibCoq 2; 6; 7; 8; 10 passim
salsare [2] n.	eine Form [oder Schüssel] für Salzfisch	Apic 9,13,2
salse/salsis	=salcicia	LibCoq 2.9
salseda	salziger Geschmack	LibCoq 2.4
salsiola	Würstchen [ital. salsiccia oder salciccia, frz. saucisse]	LibCoq 10.3
salsucia	=salcicia	LibCoq 2.18
salsum	Eingesalzenes, Salzfleisch	LibCoq 6.29
salsus	gesalzen, salzig; Salzfisch	Apic passim; Anthim 41, 80; LibCoq 3.2
salvaticus	= silvaticus, wild	Anthim 86
salvia	Salbei {Salvia officinalis}	Apic Exc. brev. pim.;

		LibCoq passim; CapVill
salviatus	Salbei-, mit Salbei	LibCoq 1.13
sambucus	Holunder	LibCoq 8.7,12
samsucum	Majoran {Maiorana hortensis}	Apic Exc. brev. pim.
sanamunda / sanamenda	Nelkenwurzgaraffel {Sanamunda: Geum urbanum L.}	LibCoq 1.7,8
sanguineus	heißblütig	LibCoq Intro Tr
sanguinolentus	noch blutig	Anthim Intr. [caro crudior et sanguinolenta]
sanguis -inis m.	Blut	Anthim passim; LibCoq 1; 2; 7 passim
sangunculum	Blutwurst	Petron 66,2
sanitas	Gesundheit	Anthim 14
sapa	Traubensirup, bis auf 1/3 eingekochter Most, vgl. Pallad. 11,18	CatoAgr 104,1; 107; 109; 113,2; Apic 1,22; Anthim 3; LibCoq Intro Tr ; 1.19; 5.12
sapere	schmecken [nach]	CatoAgr 108,2; Petron 66,6
sapidus	wohlschmeckend	Apic 6,5,6: „sapidior“
sapor	Geschmack; Tunke, Sauce, Dip	Anthim 3, 52, 54, 67; LibCoq 1; 2; 7; 8; 9; 10 passim; Apic 1,13
saporosus	wohlschmeckend, würzig	LibCoq 2.2,11,13; 3.9; 4.5,6
sarda	eingesalzener Thunfisch oder ein ähnlicher Fisch, Bonito; Sardine	Apic 9,10; 10,1-5; Exc. brev. cib.; Exc. 12; LibCoq 9.10,11,13
sardella	Sardelle	LibCoq 9.11,12,13
sarmentum	Reisig [für das Feuer zum Kochen]	CatoAgr 107
sarraceni(c)um	Sarrazenen<brühe> [Rezepte in 7.8 und 9.3]	LibCoq 7.8; 9.3
sartago -inis m.	[Brat]pfanne, Kasserolle	Apic 7,4,5; 10,1,5; Exc. 3; 4; LibCoq 2; 5; 6; 7; 8 passim
satiare	tränken	Apic 7,4,1
satis	genügend, ausreichend	LibCoq 1.6; 2.2; 3.5; 4.5; 7.26
satur -a -um	satt	Petron 46,2
satureia	Saturei, Bohnenkraut {Satureia hortensis}	Apic passim; CapVill

savillum	Soufflé aus Ei, Mehl und Honig	CatoAgr 84
savina	Sadebaum {Iuniperus sabina L.}	CapVill
scaber	schlecht, faulig / schimmlig	CatoAgr 94 [fici]
scabetia	Fischgericht mit Rosinen, Pflaumen und Mandeln [Rezept in 9.2]	LibCoq 9.2
scaldare	= excaldare	Anthim 76
scalonia	= ascalonia	LibCoq 7.39
scama	Schuppe	LibCoq 9.1
scamare	schuppen	LibCoq 9.8
scapeta	=scabetia	LibCoq 9.2
schoenus	Binse [auch zum Räuchern]	CatoAgr 105,2; 113,1
scilla [= squilla]	Meerzwiebel {Urguinea maritima L.}; Riesengarnele, Hummerkrabbe? {Penaeus kerathurus} [franz. „crevette“, ital. „gambero“]	Apic Exc. 17 [?]; CapVill [squilla]
scindere	aufschneiden, zerschneiden	Apic 8,7,14; Petron 40,5
sciribilita	= scriblita	Petron 66,3
scissor	Vorschneider, Trancheur	Petron 36,6
sclareia	Muskatellersalbei {Salvia sclarea L.}	CapVill
scobis sicca	trockene Sägespäne	Apic 1,25
scopius	Stiel der Weintraube	CatoAgr 112,3
scorpio	Stachelfisch [?] {Cottus scorpio}, vielleicht auch der Drachenkopf {Scorpaeana ustulata}	Apic 10,3,10; Exc. brev. cib.; Exc. 7
scriblita	Käseauflauf, Käsepastete	CatoAgr 78; Petron 35,4; 66,3 [sciribilita]
scripulus	Skrupel = 1,14 g	Apic passim
scrofa	Sau, Mutterschwein	Petron 40,4
scutella	Schüsselchen, tiefer Teller	LibCoq passim
scutellare	zum Servieren in Schüsseln füllen [ital. scodellare]	LibCoq 7.11,12
scyphus	Becher	Petron 54,2
scyphus urnalis	Riesenhumpen	Petron 51,1
secundae mensae	= mensae secundae	Petron 68,1.2

selibra	halbes römisches Pfund [ca. 164 g]	CatoAgr 75; 84; 86; 117; Apic 5,1,1.4
semen	Samen, Kern [einer Dattel]	Apic passim; Anthim 57, 58; LibCoq 1.15; 7.51; 9.24; 10 passim
semen boletorum	Champignonsporen	Petron 38,4
semen coriandri	Koriandersamen	Apic passim
semen de cucumere	Samen von Gurke oder Wassermelone	Anthim 57
semen de sabuco	Holunderfrüchte, -beeren	Apic 4,2,8
semi	=semis	LibCoq 1.18
semicoctus	halbgar	LibCoq 7.38
seminatum	Samen-, mit Samen [Wein]	LibCoq 1.15
semis	halb, 1/2	Apic 1,27; 4,2,9
semodium	halber Scheffel [ca. 4,4 l]	CatoAgr 125
semotim	getrennt, separat	LibCoq 10.6,12
semuncia	1/2 Unze = 13,63 g	Apic 1,34,1; 2,2,3; 8,6,5; 8,12
senape	=sinapi	Petron 66,7
senapi	=sinapi	LibCoq 10.13,14
senior	älter	Anthim 24 [pavones]
sentire	riechen/schmecken nach, Aroma haben	Anthim 3; LibCoq 4.1
separare	trennen, auseinanderschneiden	Apic 7,4,1; 8,1,10
separatim	einzeln, getrennt, separat	LibCoq 8.15,16
separatio	Trennung	LibCoq 2.2
sepia	Tintenfischart {Sepia officinalis}	Apic 2,1,1; 5,3,3; 9,4,1-4
serpens	Schlange	LibCoq 10.9
serpillum	= serpyllum	LibCoq 10.10
serpyllum	Quendel, Feldthymian {Thymus serpyllum} bzw. Gartenthymian {Artemisia Serphyllum L.}	Apic 10,1,15; LibCoq 10.10
serta	Melilotenklee [?, zum Räuchern]	CatoAgr 113,1
serta campanica	kampanischer Melilotenklee [?]	CatoAgr 107
servare	aufbewahren, erhalten; servieren	CatoAgr 115,1; Apic 1,17-26 passim; 6,5,6; LibCoq

		1.16,19; 3.8; 10.1,13
sesamum	Sesam {Sesamum orientale}	Apic 6,6,2
sesquilibra	1½ Pfund [ca. 491 g]	CatoAgr 106,1
seta	Seide	LibCoq 7.11
sextarius/-um	Sextar, Maß für Flüssigkeiten [ca. 0,55 l]	CatoAgr 57; 104,2; 105,2; 108,1; 113,2; 127,2; Apic passim ; LibCoq 1.9,13,14,16,17,18
sfera niuea	weiße Kugel, Schneeball	Anthim 34
sfondilus = spondylus	Lazarusklappe {Spondylus gaederopus}	Apic 2,1,6; 3,20; 20,1-7; 5,2,1
sfongius = spongius	schwammig [ova sfongia = Omelett]	Apic 7,13,8
sfungiare = spongiare	abtupfen, mit einem Schwamm abwischen	Apic 8,1,1
siccare	abtrocknen, trocknen, trocknen [intr.], trocken werden	CatoAgr 76,1.2.3; 112,2; Apic passim
siccare manibus	das Wasser mit den Händen ausdrücken	CatoAgr 76,2
siccatus	getrocknet	Apic 6,9,8; 8,7,5.6
siccus	getrocknet, trocken	CatoAgr 76,2; 112,3; Apic passim; Anthim 12, 14, 69; LibCoq 6.38; 7.8
siccus: devenire siccus	trocknen, trocken werden	Anthim 12, 14
sicium = isicium	Gehacktes, Frikadelle	Apic 2,1,5
sicut laxa	nicht zu dicht [?]	Apic 4,5,1
sil -is n.	Sesel {Seseli annuum oder Seseli turtuosum}	Apic 3,5; 5,5,1
sil montanum	Bergsesel {Seseli montanum}	Apic 3,5
sil montanum	Bergsesel	LibCoq 1.15
silfium	Laser, Laserpicium, vgl. „laser“ {Ferula tingitana bzw. Ferula asa foetida}	Apic passim
siligo -inis f.	feines weißes Weizenmehl	CatoAgr 87; LibCoq 2.0
silium	Flohsamenwegerich [psyllium], Sellerie [griech.: selinon] oder evtl. Sesel [?]; = silum?	LibCoq 1.15
silum	Bergkümmel {Laserpitium siler L.}	CapVill

silurus	Wels [?] {Silurus glanis oder Parasilurus aristotelis}	Apic 9,11
silvestris	wild	LibCoq 7.28,43
simela	= simila	Anthim 82
simila	[weißes] Weizenauszugsmehl	Apic 5,1,2; 7,13,6; Anthim 82 [simela]
similago	weißes Weizenmehl	CatoAgr 75
simula	Gries [ital. semola] [?]	LibCoq 8.3
sinape factum	fertiger Senf, Herstellung vgl. 1,9	Apic 8,7,15; Exc. 25
sinape/-i -is n. [auch: sinapis -is f.]	Senf, wahrscheinlich weißer Senf {Sinapis alba}	Apic passim; Petron 66,7 [senape]; LibCoq 5.12, 10.13,14 [senapi]; CapVill
sinapi viride	grüner Senf	Apic 4,2,7
sinciput aprugnum	Wildschweinkopf	Macrob
sipia	Tintenfisch, Sepia	LibCoq 9.16,17
sisama [n. pl.?] = sesamum	Sesam	Apic Exc. brev. pim.
sisimbrium	Wasserminze {Menta aquatica L.}	CapVill
smaragdinum	smaragdgrün [Gemüse]	Apic 3,1
sobra	eine Art Fleischbrühe mit Petersilie	LibCoq 5.18
sodinga	eine Art Sud / Brühe[?]	Anthim 3
solarium	Schicht, per solaria: schichtweise	LibCoq 7; 10 passim
solea	Scholle, Flunder oder Seezunge	Apic 4,2,28; Exc. 19: „solia“; Petron 56,9; Anthim 42
solidus	fest [pasta]	LibCoq 10.6
solsequia	Ringelblume {Calendula officinalis L.} oder Wegwarte [?] {Cichorium intybus L.}	CapVill
solum	Boden [einer Torte]	CatoAgr 76,1.4; 77
solum contrahere	den Boden über der Füllung zusammenschlagen / -fügen	CatoAgr 76,4
solum tenue	dünner [Torten]boden	CatoAgr 76,2
sopa	Suppe [frz. soupe]	LibCoq 6.28
sorbarius	Speierling {Sorbus domestica L.}	CapVill
sorbendum	als Suppe oder Eintopf, eigtl. „zum Schlürfen“	Apic 2,2,2.7

sorbere	sich vollsaugen [oder aufsaugen]	Apic 7,10; 12,1
sorbilia [ova]	weichgekocht, zum Schlürfen, à la coque [Eier]	Petron 33,5; Anthim 35, 36, 37
sorbitium	Eiersuppe [Rezept in 4.10]	LibCoq 4.2,10
sorbum	Speierling, Früchte: Arlesbeere {Sorbus domestica}	Apic 4,2,33
souet (frz.)	=sulta	LibCoq 2.17
spaerita	eine Art Dampfnudeln aus Teig, Käse und Honig	CatoAgr 82
Spanus [oleum Spanum]	spanisch[es Öl]	Apic 1,5; 6,9,16
sparagum	Spargel, wahrsch. grüner Spargel	LibCoq 1.15
sparasium	Spargel, vielleicht weißer Spargel [venetischer Dialekt: sparasi]	LibCoq 1.15
spargere	[be]streuen, träufeln, sprengen	CatoAgr 65,2; LibCoq 6.27,28; 7.7,25,43,52; 8.1; 9.2,8
spargere: sparsus	bestreut	Apic 8,8,12; Exc. brev. cib.; Exc. 23; Petron 31,10
spatula [1]	Schulter	LibCoq 7.42
spatula [1] porcina	Schweineschulter	Apic 4,3,4-7
spatula [2]	Kochlöffel, große Kelle	Anthim 35
species	Gewürz [meist getrocknet, ital. spezie]	Anthim 67, 88; LibCoq passim
sperauca	= sorbum	CapVill
sperma -atis n.	= semen Alexandrinum, Wurmsamenkraut {Santonicum}	LibCoq 1.15
sphaera pugnum alta	eine fausthohe Kugel	CatoAgr 82
sphondylus	= sfondilus	Macrob
sphondylus glycomaris	Muschelart [s. Plin. Nat.Hist. 32,147]	Macrob
spica	Spitze; Narde	Apic, LibCoq passim
spica alei = spica alii	Knoblauchzehe	Apic 9,13,3
spica cardamomi	Cardamomspitze	LibCoq 7.41
spica celtica	keltische Narde	LibCoq 1.15
spica de aleis	Knoblauchzehe	LibCoq 5.10
spica Indica	Nardenspitze [oder ein ähnliches	Apic 1,30,2; 6,5,4; 9,8,2

	Gewürz ?]	
spica nardi / spicanardi	Nardenspitze	Apic Exc. brev. pim.; Anthim 3, 13; LibCoq 1.3,14,15,17,18
spica palee	Strohhalm, Schilfröhrchen	LibCoq 2.1
spicum	Spieß	LibCoq 7.20,21; 9.15
spina	Dorn, Stachel	Petron 69,7
spina dorsi	Rückgrat	LibCoq 2.8,13,18
spina nigra	Schwarzdorn	LibCoq 1.7
spinae	Gräte	LibCoq 6.12; 9.11,23,26
spinargia	Spinat	LibCoq 6.11; 9.10
spira	Zopf, ähnlich dem Hefezopf, aber ohne Hefe	CatoAgr 77; 82
spissare	dick/steif/fest werden [intr.]; eindicken, binden [tr.]	Apic 5,1,1.4; 8,8,3; LibCoq 7.12
spissitudo	Steife, Zähigkeit, Dickflüssigkeit	Apic Exc. 7; LibCoq 1.19
spissus	dick, steif, zäh[flüssig]	Apic 2,2,7; Exc. 24; Anthim Intr., 17, 64; LibCoq 5; 6; 7; 9; 10 passim
splen -is n.	Milz	LibCoq 2.18
spola anseris	Gänsekiel	LibCoq 2.2
spongizare	abtupfen	Apic 8,7,4
sportella	Körbchen, Körbchen zum Mitkochen, um das Zerfallen der Speisen zu verhindern	Apic 1,4,2; 6,9,11; 8,6,6; 7,3.4; Petron 40,3
sportella palmea	Körbchen aus Palmbast	Apic 1,4,2
spuma	Schaum	Anthim 34; LibCoq 1.9
spumare	abschäumen	LibCoq 9.1; 10.13
spumeo	= afratus, eine Art Fleisch- oder Fischmousse	Anthim 34, 40
squernantus	klass. schoinuanthos oder squinantus: Zitronengras, Kamelheu {Andropogon citratum}	LibCoq 1.15,17
squilla	= scilla	CapVill
stamen -inis n.	Tuch, Sieb	LibCoq 7.11; 9.1; 10.14
statera	Standwaage	Petron 35,4
stercus	Kot, Mist	Apic 7,8,1; 8,6,6
sterilicula	Gebärmutter einer Sau, die noch nicht geworfen hat	Petron 35,3

sterilis	Gebärmutter einer Jungsau	Apic 7,1; 1,1-4
stomac[h]us	Magen	Apic 9,13,3; Petron 47,3; Anthim passim; LibCoq 2.11,12,17,18
strangulare	erdrosseln [von einer Gans]	LibCoq 2.8
stranguria	Harnzwang	CatoAgr 127,1
strictus	fest	LibCoq 6.14
stringere [1]	dickflüssiger werden, eindicken, steif werden	Apic 4,2,31; 7,6,4; 8,8,13
stringere [2]	auspressen [Oliven]	CatoAgr 65,1
strutio -onis f.	Strauß {Struthio camelus}	Apic 6,1; 1,1.2
sturnus	Star	Anthim 26
suave	süß [Wein]	CatoAgr 109 [vinum]
suaviter	langsam, vorsichtig	LibCoq 7.40
subacidus	angesäuert, leicht sauer	CatoAgr 108,2
subaperire	aufmachen, öffnen	Apic 8,7,1
subassare	schwach grillen	Apic passim
subcultrare	mit dem Messer kleinschneiden	Apic 4,2,15; 8,8,10
subcultratus	klein geschnitten	Apic 8,8,10
subigere -egi -actum	einarbeiten, ver- / einkneten	CatoAgr 74; 76,1
submergere	bedecken [mit Wasser]	LibCoq 2.17
substernere	als Unterlage darunterlegen, in etwas verteilen	Apic 4,2,7.14.15; 5,1
subtilis	dünn, fein, zerkleinert	Apic 4,2,20; 5,3; 7,13,8; Anthim 21 [carbonis]; LibCoq passim
subtritus	fein gemahlen	Apic 2,3,1; 4; 5,3,7
subtus supra	direkt an der Unterseite	Apic 4,2,33; 2,36
suc[c]us	Brei, Saft, dicker Brei [?]; Sud, Aufguß	Apic passim; Anthim 1, 2; LibCoq 7; 9; 10 passim
sucus asparagi	Spargelbrei	Apic 4,2,5
sucus tisanae	Gerstenbrei	Apic 5,5,1
suere	zunähen	Apic 2,2,2; 8,8,12; LibCoq 7.48
suffire	räuchern	CatoAgr 113,1
sufflare in	hineinblasen in	Apic 8,6,6
suffocari	ersticken	LibCoq 7.29

suffrigere	anbraten, schmoren	LibCoq 6-10 passim
suffundere	begießen, dazugeben	Apic passim
sulta	Sülze [frz. souet]	LibCoq 2.17
sumachia	Sumachbrühe	LibCoq 7.10; 9.4
sumacum	Sumach	LibCoq 7.10,11; 9.4; 10.11
sumen	Euter, Schweineeuter	Apic 4,2,14.15; 7,2; 2,1.2; Macrob; Petron 36,2; Anthim 19
sumen porcinum	Schweineeuter	Anthim 19
sumere [1]	essen, verspeisen; [zu sich] nehmen	CatoAgr 122; Apic 8,6,10; 8,12; 9,8,5; Petron 74,6; Anthim passim; LibCoq Intro Tr; 1.0; 7.69
sumere [2]	nehmen	CatoAgr 76,3; 112,1; 114,2
summitas	Spitze, höchste Stelle	LibCoq 7.20,28
summittere	geben [in]	Apic 3,3; 5,1,3; 7,7,1; 8,6,6; 7,3.4
super [adicere / aspargere / componere etc.]	darauf/darüber streuen/ legen	Apic passim
super vaporem ignis imponere	über das Feuer hängen	Apic 9,10,1
superaspergere	darüberstreuen	LibCoq 5.2,3
superficies	Oberseite	Apic 4,2,15
superfluus	überflüssig	LibCoq Intro Tr; 5.1; 9.2
superfundere	darübergießen, übergießen	Apic passim; Anthim 34; LibCoq 3.6
supericere	darübergeben	LibCoq 2.11
superinmittere	dazugeben	Apic 2,1,4
supermittere	daraufgeben, darübergeben, darübergießen	Apic 1,1; 5,2,3; 3,2; Anthim 14
superponere	darübergeben, darüberstreuen	LibCoq 5.9; 6.27; 7.17,18,41,61; 8.9
superspargere	darüberstreuen	Apic Exc. 23
superstillare	daraufträufeln, darüberträufeln	Apic 4,2,34; 8,7,15; 9,13,2.3
supplere	auffüllen	CatoAgr 88,1
supponere	hinzufügen, darunterstellen	LibCoq 2.13; 7.8,13
supra stare	bedeckt sein von	CatoAgr 101 [amurca]
surcellum	Spießchen	Apic 4,2,8
surclare	= surculare	Apic 4,5,3; 7,2,1; 4,1.2; 7,1;

		8,6,11; 8,9
surculare	auf Spießchen stecken, mit Spießchen zusammenstecken, zusammenspießen	Apic 8,7,5; 8,8
surculus	Stäbchen, Spießchen	Apic 5,4,6; 7,16,1.2; 8,7,5; 10,3,3
surculus lauri viridis	frischer Lorbeerzweig	Apic 8,7,5
surculus rutae	Rautenzweig	Apic 10,3,3
surculus: surculo alligare	mit einem Spießchen zusammenstecken	Apic 5,4,6
surculus: surculo in[ad-]figere	auf ein Stäbchen stecken	Apic 7,16,1.2
sus suis m.	Schwein	Petron 47,8; 49,1
suspendere	aufhängen; abhängen lassen	CatoAgr 88,1; Apic 1,18; 21; 2,4; 4,1; 7,7,1; 8,7,16; 8,7; LibCoq 2.8,18; 7.50
sutilis	zusammengebunden	Apic 1,4,1
sutus	zugenäht	Apic 8,9
synapi	=sinapi	LibCoq 2.15; 3.7
syringiatus	das noch an der Mutter saugt	Apic 8,6,6.7
syrupus	Sirup	LibCoq Intro Tr, 4.2

T

tabescere	sich auflösen [Salz]	CatoAgr 88,1 [sal]
tabula	Tisch[platte], Platte, Brett	CatoAgr 76,3; Apic 2,1,5; 4,2,36; LibCoq 2; 4; 6; 7; 10 passim
tabula pura	sauberes Brett	CatoAgr 76,3
taeda	Kienspan, Fichtenholz [in Essig gegen Magenverstimmung]	Petron 47,2
taenia	Bandwurm	CatoAgr 127,1
tanazita	Rainfarn	CapVill
tangere	benetzen, benetzen mit, dünn bestreichen mit	CatoAgr 76,2; Apic 6,9,1b; 8,7,8.9; 8,7.12; Anthim 9, 29, 43
tangere: panno oleo uncto tangere	mit einem ölgetränkten Tuch einfetten	CatoAgr 76,2
tangomenas facere	saufen bis zum Umfallen	Petron 73,6
tannus = tamnus	Schmerwurz {Tamnus communis}	Apic 4,2,7
Tarpeianus	tarpeisch	Apic 8,6,9; 8,12

tarta	=torta	LibCoq 5.14
tartarum	Weinstein [hauptsächlich Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat]	LibCoq 1.9
taxillum	Stäbchen	LibCoq 7.26; 8.2
tecco	Salmling [Fisch]	Anthim 45
tegula	Tonziegel, Tontiegel	Apic 8,9
temperare [1]	abschmecken	Apic passim
temperare [2]	auf die richtige Temperatur bringen	CatoAgr 76,4 [focum]
temperare [3]	beruhigen	Anthim 14 [ventrem]
temperare [4]	anrühren	Anthim Intr., 3, 64
tempestivus	frühreif	CatoAgr 58
tencha	Schlei	LibCoq 3.8; 5.15
tener	mild, zart	Apic 2,2,6; 4,3,2; Anthim passim; LibCoq 2.2,13; 6.17.2,18; 9.10
tenere	dick/steif/zäh werden	Apic 4,2,27; Exc. 13
tenuis	dünn	LibCoq 2.11; 8.10; 10.7
tepescere	heiß werden	Apic 6,9,14
tepida [aqua]	[lau]warmes Wasser	Apic 1,30,1; Anthim 35, 90
tepidus	lauwarm	LibCoq 4.2; 6.21,28,36
Terentinus	à la Terenz	Apic 4,2,13; 3,2; 8,1,10; 7,1
terere	zerreiben, zerstoßen, zerstampfen, mahlen	Apic passim; Petron 74,5 [piper mola buxea]; Anthim 3; LibCoq passim
terere: simul tritus	zusammen gemahlen	Anthim 3
termospodium	= thermospodium	Apic 4,2,4.8.9.33; 9,8,3
terra	Land	LibCoq 2.7
terreus	irden, aus Ton	LibCoq 2.4
tesana	= tisana	Anthim 15, 64 [tesina]
tesina	= tisana	Anthim 64
tessella	Viereck, Würfelchen	Apic 2,1,5; 2,1; 4,5,3; 7,9,1
tessellatim concidere	würfeln, in Würfel schneiden	Apic 4,3,4-7
testa	= testum	Anthim 48; LibCoq 7.61
testa picata	verpichter [mit Pech abgedichteter] Deckel, mit Pech eingestrichene Schale	CatoAgr 113,1
testiculi pl. m.	Hoden	Petron 35,3

testiculi caprorum	Hoden von Ziegenböcken	Apic 4,3,3
testudo	Schildkröte	LibCoq 9.18
testum	Tonschale, Tonglocke, Deckel	CatoAgr 76,2; 84; Anthim 48 [pectenis]; LibCoq 7.23; 10.6
testum: sub testum subdere	unter eine Tonhaube stellen	CatoAgr 84
Thebaica	Thebanische Dattel {Phoenix dactylifera}	Apic 1,3; Petron 40,3
thermospodium	Kohlebecken	Apic 4,2,4.8.9.33; 9,8,3
Theutonicus	deutsch	LibCoq 7.6; 10.12
thimum	=thymum	LibCoq 1.15
thus	Weihrauchharz	CatoAgr 127,2; LibCoq 1.1
thymum [auch: timum]	Thymian {Thymus vulgaris}	Apic passim; LibCoq 1.15
thyrsus	Stiel	Apic 7,15,6
tibia	(Unter)schenkel	LibCoq 2.1,2
tiella	Dachziegel	LibCoq 10.8
timum	=thymum	LibCoq 1.15
tinca	=tencha	LibCoq 10.13
tinella	=tunella	LibCoq 1.8
tinnus = thynnus	Thunfisch {Thunnus thynnus}	Apic 9,11; 10,3,4.5
tiolla	=tiella	LibCoq 10.8
tiropatina	Käseauflauf [?]	Apic 7,13,7
tisana = ptisana	Gerstengrütze, Brühe aus Gerste oder Hülsenfrüchten [vgl. ital. tisana]; Aufguß[getränk]	Apic 4,4; 4,1.2; 5,5; 5,1.2; Anthim 15 [tesana], 64 [tesina]; LibCoq 2.0
tisecus	= tisicus	Anthim 77
tisicus	Phthisiker, Tuberkulosekranker	Anthim 76, 77, 90
tollere	abschneiden, herausnehmen, wegnehmen, [vom Feuer] nehmen	Apic passim; Anthim passim 3, 67 [de foco], 75, 81; LibCoq 9.9 [ab igni]
tomacellus	Würstchen	LibCoq 6.12
tomaculum	[Brat]wurst	Petron 31,11; 49,10
tonia	Thunfisch	LibCoq 6.37
torcular	Kelterpresse	LibCoq 1.11,20
torcularium	Ölpresse	CatoAgr 65,2; 112,3
torpedo -inis f.	Zitterrochen {Raia torpedo}	Apic 9,2; 2,1.2

torrefacere	rösten	LibCoq 9.16
torta	Pastete [ital. torta, frz. tarte]	LibCoq 7.56; 10 passim
tortella/-us/-um	Teigtasche, Teigfladen	LibCoq 7.54; 8 passim; 10.7
tostus	geröstet	Apic 6,5,2.3.5; 7,1,6; 6,10.11; 7,2; 13,4; 8,1,4.5; 2,6; 4,3; 9,14
tracta pl. n.	Teig [aus Mehl und Wasser] zum Eindicken von Saucen; Teiglage, Teigblatt	CatoAgr 76,1.2.4; 78; 82; Apic passim
tractatus	Abhandlung	LibCoq Intro Tr; 1.20
tractogalatus	mit Milchteigbrei	Apic 5,1,3; 6,9,14
tractomelinus ? [orig.: tracto mel in]	mit Honigteig	Apic 8,7,5
tractum = tracta	Teig [aus Mehl und Wasser]	Apic 2,1,5; 4,3,6; 7,9,14; 8,7,5 ?
trahere	abreißen [den Kopf eines Kranichs]; herausholen [aus dem Gefäß]	Apic 6,2,2; LibCoq 7.18 [e vaso]
Traianus	à la Traian	Apic 8,7,16
traicere	hinübergeben	Apic Exc. 14; 19; 21
transferre	hinübergeben [in eine Auflaufform]	Apic 4,2,6.19.30; 4,1; 5,5,1; Exc. 22
transfundere	umfüllen [in ein anderes Faß]	CatoAgr 112,2 [in alterum dolium]
transmarinus	s. racemus transmarinus	LibCoq 2.0
transversus	kreuzweise	LibCoq 4.4; 9.2,23
trapa	„Höhle“, zwischen zwei Tonschüsseln	LibCoq 2.4,6; 3.3,8; 5.14
tres undas bullire	s. unda	Apic 8,6,6
tria Ianuensis	Genueser Zwiebelgemüse, Beilage mit Zwiebeln und Käse [Rezept in 7.66]	LibCoq 7.66
tribulare	[schaumig] schlagen, verrühren [Eier, ital. trifolare]	Apic Exc. 1.1; LibCoq 8.18
tribulatus	gehackt	Anthim 3, 90
triclinium	Speisesaal, Eßzimmer, Triclinium	Petron passim; Macrob
trilla	Meerbarbe [ital. triglia]	LibCoq 9.16,17
triobolus	drei Obolen = ½ Drachme [ca. 2,2 g]	CatoAgr 127,2
tritare	=terere	LibCoq 2.3

triticum	Weizen	CatoAgr 56; 86; LibCoq 1.12; 4.2,9; 5.1,2,6
triticum purum	sauberer Weizen [ganze Körner]	CatoAgr 86
tritura	Gewürzmischung [aus gemahlenen Gewürzen]	Apic 1,1; Exc. 1,1.2
tritus	gerieben, gemahlen, zerstampft	Apic passim
Trivisinus	aus Treviso	LibCoq 6.41
troita	Forelle = tructa [frz. truite, ital. trota]	LibCoq 9.8
trucantus	Gründling	Anthim 44
tructa	Forelle [ital. trota]	Anthim 39
trufare	betrügen, an der Nase herumführen [ital. truffare]	LibCoq 7.29
truli	ein Gericht mit Eingeweiden	LibCoq 7.49
trulla	Schöpflöffel	Apic 4,2,14.15; 5,1,1; Petron 75,4
truncare	zerlegen, zerschneiden	LibCoq 2.8,18; 5.3; 7.18,26
tuber -is n.	Trüffel {Tuber cibarium}	Apic 1,25; 31; 3,4,8; 7,16; 16,1-6
tudiclare = tudiculare	stampfen	Apic 5,2,2; 3,6
tufera	Trüffel	Anthim 38
tumacellum	=tomacellus	LibCoq 6.12
tundere	schneiden [?], zerstoßen	Apic passim
tunella	kleines Faß	LibCoq 1 passim
turbidus	trüb	LibCoq 1.3
turbita	Athamanta turbith, eine Karottenart	LibCoq 1.15
turdus	Drossel; Krammetsvogel {turdus pilaris}	Apic 4,2,14; 5,3,2.8; 8,7,14; Exc. brev. cib.; Exc. 2; 29; Petron 40,5; 65,2; Macrob
turdus siligineus	Drossel aus Teig	Petron 69,6
turio lauri	Lorbeersproß	Apic 8,1,10
tursio	Braunfisch {Delphinus Phocaena}	Apic 4,2,18
turso -onis m.	Stengel	LibCoq 6.1
turtur [avis] f.	Turteltaube	Apic 6,2; 3; 3,3; Exc. brev. cib.; Exc. 30; Petron 70,2; Anthim 25
turtur agrestis	wilde Turteltaube	Anthim 25

tus	Weihrauchharz {Amyris serrata}	Apic 2,3,2
tyrsus = thyrsus	Stengel, Strunk	Apic 4,2,3
tysana	=tisana	LibCoq Intro Tr

U

ultramontanus	nördlich der Alpen, nordeuropäisch	LibCoq 7.17
umerus	Schulter	Apic 8,6,6
umfacium	= agresta? [gr. Omfakion]	Anthim 94
umor	Brühe, Feuchtigkeit, vgl. „humor“	Apic 6,9,16; 8,6,6; Exc. 7
uncia [Abk.: unc]	Unze, ca. 27-30 g	Apic passim ; LibCoq 1 passim; 2.11; 10.7,14
unctum	Fett	Anthim 21
uncus	Fleischerhaken	LibCoq 2.8
unda: tres undas bullire	dreimal aufwallen, dreimal schäumend aufkochen	Apic 8,6,6
ung[u]ella	Schweinshaxe	Apic 1,9; 4,5,2; 6,2,5; 7,1; 1,5
unguen	Schmalz	CatoAgr 79; 80
unguen caldum	heißes Schmalz / Fett	CatoAgr 80
unguentarius	Apotheker, Drogerist	CatoAgr 113,1
unguere	bestreichen, einfetten, einölen [mit Öl / Schmalz / Honig / Salzlake], benetzen	CatoAgr 76,2.4; 80; 84; 99 [amurca decocta]; Apic Exc. 5; LibCoq 7.46; 10.6
unguere: melle unguere	mit Honig bestreichen	CatoAgr 76,4; 84
unguere: oleo unguere	mit Öl einfetten	CatoAgr 84
unio -onis f.	Bärlauch {Allium ursinum L.} [engl. onion]	CapVill
unum corpus	eine glatte Masse	Apic passim
urcedus	Krüglein	Petron 74,12
urere	rösten	Apic 7,10
uri	anbrennen [intr.]	Apic 5,1,3; 6,9,14; 7,4,2
urna	Krug, als Maß = ½ Amphore bzw. 4 congii oder 24 sextarii [ca. 13 l]	CatoAgr 125
ursinae frustrum	ein Stück Bärenfleisch	Petron 66,5
ursus	Bär	Petron 66,6
urtica [1]	Nessel, Brennessel {Urtica	Apic 3,17; 4,2,36

	dioicia}	
urtica [2]	Qualle	Macrob
urtica marina	Qualle	Apic 4,2,12.13; 3,1
ustulare	verbrennen	Anthim 10
uter	Schlauch	Petron 34,4
uti	verbrauchen	CatoAgr 117
utriculus	Fleisch aus dem Bauch, Bauchfleisch ?	Apic 8,7,3.4
uva	[Wein]traube, Weinbeere	CatoAgr 112,2; Apic passim; Petron 41,6; 60,4; LibCoq 1; 7; 9; 10 passim; Anthim 94
uva alba	weiße Weintraube	Anthim 94
uva cruda	unreife Traube	Anthim 94
uva dulcis	süße Weintraube	Anthim 94
uva passa	Rosine	Apic passim; Petron 56,9; 69,6; Anthim 94
uva sicca	Rosine	LibCoq 7.8; 9.2
uva: uvae miscellae	Trauben von verschiedenen Rebsorten	CatoAgr 112,3

V

vacca	Kuh	Anthim 76
vacca tenera	zarte Kuh	Anthim 20
vaccinus	vom Rind, Kuh-, von der Kuh	Anthim 3, 12 [carnes], 76 [lac]; LibCoq 7.24,39,59,68
vapor	Dampf	Anthim 10, 34
vaporare	dämpfen	Apic Exc. 1,2
vaporatus	gedämpft, gedünstet	Anthim passim
Varianus ?	à la Varius	Apic 6,9,12
varius	bunt, gemischt	CatoAgr 119 [epityrum]
vas vasis n.	Gefäß	CatoAgr 101; 105,1; 106,2; Apic passim; LibCoq 1; 6; 7; 10 passim; Petron 50,3
vas aheneum	Bronzegefäß	CatoAgr 122
vas fictile	irdenes Gefäß, Tongefäß	Anthim 10, 76, 83
vas fictile	*** Tongefäß	CatoAgr 99
vas hederaceum	Gefäß aus Efeu	CatoAgr 111
vas picatum	verpichtes Gefäß	CatoAgr 106,2
vas picatum	verpichtes [mit Pech abgedichtetes] Gefäß	CatoAgr 107

vas plumbeum	Bleigefäß [giftig!]	CatoAgr 122
vasculum	kleines Gefäß	CatoAgr 111; Apic 1,12; 8,4,2; 9,10,2; Exc. 1,2
vasum	= vas	Petron 51,3
vasum vitrium	Glasgefäß	Apic 1,22
vatillum	Kohlebecken	Apic 7,10; 8,8,12
venatio	Wild	Apic 8,2,2; 4,2
venenum	Gift	Anthim 25, 81
venenum contemperare	das Gift abschwächen	Anthim 25
veninum	= venenum	Anthim 49
venter constrictus	verstimmter Magen	Anthim 14
venter elixus	gekochtes Bauchfleisch	Anthim 20
venter -tris m.	Bauch, Magen; Bauchfleisch	Apic passim; Petron 49,9; Anthim passim, 17; LibCoq 2; 6; 7; 10 passim
venter: ad ventrem	für die Verdauung	Apic 3,2; 2,3.5
ventosus	Schröpfkopf	LibCoq 1.5
ventresca	Bauchfleisch	LibCoq 7.42,54,63
ventriculum	gefüllter Magen [?]	Apic 7,7
ventus	Luft	LibCoq 7.22
veratrum [atrum]	[schwarze] Nieswurz [=helleborum]	CatoAgr 114,1; 115,1 [atrum]; Anthim 25
verberare	schlagen	LibCoq 7.40
verbicina [caro]	Hammelfleisch	Anthim 4, 8
vermiculus	eine Nudelart [?], Vermicelli [?]	LibCoq 8.3
versare	stürzen, wenden	CatoAgr 79; 80; Apic 2,1,5; 4,2,15.20; 5,1; 6,9,14; 8,8,1
versare duabus rudibus	mit zwei Stäben wenden / umdrehen	CatoAgr 79; 80
versatilis	gestürzt, zum Stürzen	Apic 4,2,2.16; 5,1; 5,3,8
vertere	stürzen [auf eine Platte]; drehen [den Bartspieß]	Apic 7,13,8; LibCoq 4.12
veru	Spieß, Bratspieß	LibCoq 2 passim; 3.3; 5.2; 7 passim
vervex -icis m.	Hammel	Anthim 17
vesica bubula	Rinderblase	Apic 8,7,1 [2x]
Vestinus	vestinisch [Käse]	Apic 4,1,2
vetustus	alt	Anthim 6 [cervus]
viella	Fidel, Geige	LibCoq 10.7

vinarium	Weinbehälter	Petron 70,9
vindemia	Weinlese	CatoAgr 112,1.2; 114,1; 125; LibCoq 1.4,11,13,19
vinea	Weinrebe	CatoAgr 112,2
vini rore compescere	durch Besprengen mit Wein ablöschen	Apic 1,1
vinum	Wein	CatoAgr 104,1; 105,1; 107; 108,1.2; 109; 111; 114,1.2; 115,1; 122; 123; 127,2; Apic, Anthim, LibCoq, Petron passim; Macrob
vinum album	Weißwein	CatoAgr 106,2
vinum asperum	herber Wein	CatoAgr 109
vinum atrum	dunkler Rotwein	Apic 1,6
vinum candidum	Weißwein	Apic 1,6; 5,3,2
vinum coctum	ein-[?]gekochter Wein	Apic 4,2,27
vinum Coum	koischer Wein [mit beigefügtem Salzwasser]	CatoAgr 112,1
vinum dominicum	Hauswein	Petron 31,2
vinum dulce	süßer Wein	Apic 4,5,1; 9,8,1
vinum et calda	Wein mit warmem Wasser [ähnlich dem Glühwein]	Petron 65,7
vinum Graecum	griechischer Wein [mit beigefügtem Salzwasser]	CatoAgr 105,1
vinum murteum	Myrtenwein	CatoAgr 125
vinum mustum	Most, Heuriger [noch nicht ganz vergorener Wein]	CatoAgr 115,1
vinum myrteum	Myrtenwein, vgl. „rosatum et violacium“	Apic 1,4
vinum origanitum	Oreganowein, mit Oregano gewürzter Wein	CatoAgr 127,2
vinum passum	Trockenbeerauslese	Apic Exc. 15
vinum vetus	alter Wein [auch als Heilmittel]	CatoAgr 106,2; 123; Anthim 25
viola	Veilchen {Viola odorata}	Apic 1,4,1
violatium	Veilchenwein	Apic 1,4; 4,1
virga [1]	Zweig	CatoAgr 101; 121
virga lauri	s. “laurus”	CatoAgr 121
virga murtea	Myrtenzweig	CatoAgr 101
virga [2]	Stange [vom Grillrost]	Anthim 21
virgula	Rute	LibCoq 1.3,9
viridia	grünes Gemüse, frische Kräuter	Apic passim

viridia minuta concisa	kleingehackte frische Kräuter	Apic 4,4,2; 5,5,2
viridis	grün = frisch; s. auch salsa viridis	Apic, LibCoq passim
virtus -utis f.	Aroma	Apic Exc. brev. pim.; Anthim 3 [remittere in ius virtutem suam], 54 [perdere]
viscera n. pl.	Eingeweide	Anthim 14
Vitellianus	à la Vitellus	Apic 5,3,5.9; 8,7,7
vitellina	Kalbfleisch	Apic 8,5; 5,1
vitellum [2] piperatum	gepfefferter Dotter	Petron 32,8
vitellum [ovi]	[Ei]dotter, Eigelb	Apic passim; LibCoq 2; 4; 5; 7 passim
vitis	[Wein]rebe, Rebenholz	CatoAgr 114,1; Apic 1,6; LibCoq 1.1
vitium	[Qualitäts]fehler [z.B. beim Wein]	CatoAgr 107; LibCoq 1.7,11
vitulina	Kalbfleisch	Apic 8,5,2-4
vitulus	Kalb	Petron 47,10; 59,6; LibCoq 7.27,40,57
vivus	ganz frisch	Apic 6,4,4; 9,2.5; Exc. 25
volatilis	Geflügel, Vogel	LibCoq 7.0
volucres -um f.	Geflügel	Macrob
volvere	wälzen [in einer Gewürzmischung], drehen, umrühren, umhüllen	Apic 10,1,4; LibCoq 6.36; 7.54; 9.13
vomitus	das Erbrechen	Anthim Intr., 25
vorsare	= versare	CatoAgr 80
vulgigina	Haselwurz [giftig!] {Asarum europaeum L.}	CapVill
vulva	Gebärmutter	Apic 7,1; 1,1-4.6; PlinMin; Petron 70,2; Anthim 18
vulva porcina	Gebärmutter einer Sau	Anthim 18
vulva sterilis	Gebärmutter einer Jungsau	Apic 7,1; 1,1-4
vulvula	Gebärmutter, Wursthaut	Apic 2,3; 3,1

W

warentia	Krapp {Rubia tinctorum L.}	CapVill

X

xerophagia e sale	Salzgebäck	Petron 56,8

xilobalsamum	wahrsch. Holz des Balsambaums, Balsaholz [=xylobalsamum]	LibCoq 1.15
xylocacia	Holz der Akazie [?]	LibCoq 1.15

Y

ysopus	Ysop	LibCoq 2.2,4,6,9; 4.5
Yspanicus	=Hispanicus	LibCoq 7.9
Ytalicus	italienisch	LibCoq 1.1,12

Z

zema	Kessel	Apic 8,1,10; 6,6
zenulum	eine Frucht oder Alant (Inula helenium L.)?	LibCoq 9.2
zingiber -is n. = gingiber	Ingwer {Amomum Zingiber}	Apic 2,2,7; 4,5,1; Exc. brev. pim.; 6; LibCoq passim
zinziber	=zingiber	LibCoq passim
zinziberatus	Ingwer-, mit Ingwer [Zucker?]	LibCoq 10.7
zomoteganon	Auflauf aus gesottenen Fischen	Apic 4,2,27
zucarum	Zucker [Rohrzucker]	LibCoq 4.1; 6-10 passim
zucarum rosaceum	Rosenzucker	LibCoq 10.7
zyniperum	= iuniperum	Apic Exc. brev. pim.
zynziber	=zingiber	LibCoq 7.17