

A - Z Acerola - Bel Päuse

Anhang: Welche Zutaten standen in der römischen Zeit zur Verfügung?
Welche nicht? Welche waren häufig im Einsatz?

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Acerola			x	
Ackerbohnen	x	x		
Akee			x	
Albacore			x	
Alfalfa			x	
Amsterdamer Rahmstufe			x	
Ananas			x	
Anchovis		x		
Anis		x		
Apfel		x		
Apfel-Chutney			x	
Apfel Fruchtsaft		x		
Apfel getrocknet		x		
Apfelsine			x	
Apfelstrudel			x	
Apfelwaffel			x	
Apfelwein			x	
Appenzeller Rahmstufe			x	
Apricot-Brandy			x	
Aprikose		x		
Aprikose Fruchtsaft		x		
Aprikose getrocknet		x		
Aprikose kandiert		x		
Arrak			x	
Artischocke		x		
Aspik			x	
Aubergine			x	kam erst im 16. Jh. mit den Arabern nach Europa
Auster		x		
Avocado			x	
Bagütte			x	
Baiser			x	
Bambussprossen			x	
Banane			x	
Barbecüsauce			x	
Basilikum		x		
Batate			x	
Bauernbratwurst			x	
Bauernleberwurst			x	
Baumstachelbeere		x		
Baumstachelbeere Fruchtsaft		x		
Baumstachelbeere getrocknet		x		
Baumwollsaat			x	
Bavaria Blu			x	
Beifuss		x		
Bel Päuse			x	

A - Z Bier - Brühwurst

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Bier		x		
Bierschinken			x	
Birne		x		
Birne frisch		x		
Birne Fruchtsaft		x		
Birne getrocknet		x		
Birne kandiert		x		
Bismarckhering Konserve			x	
Bison			x	kommt aus Amerika und gab es deshalb noch nicht
Bittermandel		x		
Blattgemüse		x		
Blattkohl		x		
Blattspinat		x		
Blumenkohl		x		
Blutwurst		x		
Bockshornklee	x	x		viele Strauch- und Krautblätter wurden zu Mus gekocht und stark gewürzt verzehrt, bevorzugt zur Vorspeise
Bohnen dick	x	x		wurden gerne als Gemüse oder Salat zur Vorspeise gegessen
Bohnen grün		x		
Bohnen grün getrocknet		x		
Bohnenkraut	x	x		zählt zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Bohnensprossen			x	
Bohnen		x		Sau- oder Ackerbohnen
Borretsch		x		
Brät		x		
Branntweinessig			x	
Branntwein aus Wein			x	
Brathähnchen		x		
Brathering Konserve			x	
Bratlinge			x	
Bratmakrele Konserve			x	
Bratwurst		x		
Braunalge		x		
Brennessel	x	x		viele Strauch- und Krautblätter wurden zu Mus gekocht und stark gewürzt verzehrt, bevorzugt zur Vorspeise
Brick			x	
Brie			x	
Broccoli			x	
Broiches			x	
Brombeere		x		
Brot (andere Formen wie heute)	x	x		Seitdem der Weizen aufkam, breite Vielfalt an Weizenbrot zu jeder Mahlzeit. Nur arme Leute aßen weiter den Puls (Getreidebrei)
Brühpölnische (Wurst)			x	
Brühwürfel			x	
Brühwurst			x	

A - Z Brunnenkresse - Eier

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Brunnenkresse		x		
Buchecker		x		
Buchweizen			x	
Buckellachs			x	
Bückling			x	
Bulgur			x	
Butter		x		
Butterkäse		x		
Butterkeks			x	
Buttermilch		x		
Butterschmalz		x		
Calvados			x	
Camembert			x	
Cashewapfel			x	
Cashewnuss			x	
Cayennepfeffer			x	
Cervelatwurst			x	
Champagner			x	
Champignon	x	x		Alle bekannten Pilze wurden gern als Teil von Vorspeisen gegessen
Chayote			x	
Cheddar			x	
Cherimoya			x	
Chester			x	
Chicoree			x	
Chilli rot			x	
Chinabohne			x	
Chinakohl			x	
Clementine			x	
Cocktailkirsche			x	
Colby			x	
Corned Beef			x	
Cornflakes			x	
Cornichons Sauerkonserve			x	
Curacao			x	
Curry			x	
Currysauce			x	
Currywurst			x	
Dattel	x	x		häufig zum zweiten Frühstück oder als Nachspeise zum Abendmahl
Dattel getrocknet		x		
Debreziner			x	
Dill		x		
Dill getrocknet		x		
Eberesche		x		
Edamer			x	
Edelkastanie		x		
Edelpilzkäse			x	
Eier		x		

A - Z Eierlikör - Gänseei

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Eierlikör			x	
Eiscreme			x	
Emmentaler			x	
Ente	x	x		günstiger und deshalb häufiger wie Huhn
Erbsen	x	x		wurden gerne als Gemüse oder Salat zur Vorspeise gegessen
Erbswurst			x	
Erdbeere		x		
Erdnuss			x	
Escariol			x	
Eselsmilch		x		
Essig		x		
Estragon		x		
Fasan		x		
Faschiertes	x	x		Die Römer setzten in der Küche viel Hackfleisch ein. Allerdings gab es keinen Fleischwolf. Das Fleisch war ganz fein gehackt, wie man es z. B. für gutes Chilli con carne verwendet
Feige	x	x		zum zweiten Frühstück oder Nachtisch des Abendmahls
Feige Fruchtsaft		x		
Feige getrocknet		x		
Feige kandiert		x		
Feldsalat		x		
Fenchel		x		
Ferkel		x		
Feta		x		
Fisch (je nach Region)		x		Teurer wie gängige Fleischsorten. Es gelang nur teilweise Fische zu züchten.
Fische kleine	x	x		Kleine Fische wurden gerne zur Vorspeise gegessen
Fisch geräuchert		x		
Fisch gesalzen		x		
Fischrogen		x		
Fladenbrot		x		War bis zum Aufkommen von Weizen als Brotgetreide die gängige Brotform.
Fleischbrühe		x		
Fleischkäse			x	
Fleischtomate			x	
Flusskrebs		x		
Fohlen		x		Die Römer aßen vermutlich alle Sorten Fleisch, die Ihnen zur Verfügung standen, die gehobene Küche hatte einen Hang zum Besonderen
Fontina			x	
Frankfurter (Wurst)			x	
Frischkäse		x		
Froschschenkel		x		
Fruchtjoghurt			x	
Früchteeis			x	
Früchtetee			x	
Gänseei		x		

A - Z Gänseleber - Heidelbeere

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Gänseleber		x		
Gänseleberkäse			x	
Gänseleberpastete			x	
Gänseschmalz		x		
Gans		x		
Garnelen		x		
Gartenkresse		x		
Geflügel		x		
Geheimratskäse			x	
Gemüse		x		
Gemüsemais			x	
Gerste		x		
Geselchte		x		
Gewürzgurken			x	
Glukosesirup			x	
Glutamat			x	
Glutenfleisch			x	
Goabohnen			x	
Göttinger Blasenwurst			x	
Göttinger Schinkenwurst			x	
Goldbarsch		x		
Gorgonzola			x	
Gouda			x	
Granatapfel	x	x		in vielen Varianten zum Nachtisch des Abendmahles oder zum zweiten Frühstück
Granatapfel Fruchtsaft		x		
Grapefruit			x	
Graubrot			x	
Greizer			x	
Grits			x	
Grünkohl	x	x		wurden gerne in Salpeter gekocht als Gemüse oder Salat zur Vorspeise gegessen
Guave			x	
Gurke	x	x		wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Hackfleisch	x	x		Die Römer setzten in der Küche viel Hackfleisch ein. Allerdings gab es keinen Fleischwolf. Das Fleisch war ganz fein gehackt, wie man es z. B. für gutes Chilli con carne verwendet
Hafer		x		
Hagebutte		x		
Hammeltalg		x		
Hase		x		
Haselnuss		x		
Haushaltsschokolade			x	
Hauskaninchen	x	x		Hasen wurden nur mit geringem Erfolg nachgezüchtet. Deshalb war Kaninchen bedeutend günstiger als Hasenfleisch.
Hefe		x		
Heidelbeere		x		

A - Z Herrenpilz - Kastanie

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Herrenpilz	x	x		Alle bekannten Pilze wurden gern als Teil von Vorspeisen gegessen
Hickorynuss			x	
Himbeere		x		
Hirsch		x		
Hirse		x		
Holunderbeere		x		
Hühnerei		x		
Hühnersuppe		x		
Hülsenfrüchte	x	x		wurden gern als Gemüse oder in Form von Salat zur Vorspeise gegessen
Hummer		x		
Indische Narde	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Ingwer	x	x		Zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Jabotikaba			x	
Jackfrucht			x	
Jacobsmuschel		x		
Jagdwurst			x	
Jambuse			x	
Japanknolle			x	
Jerome			x	
Jod-Salz			x	
Joghurt		x		
Johannisbeere rot		x		
Johannisbeere schwarz		x		
Jujube			x	
Kaiserschwamm	x	x		wurde wie alle bekannten Pilze gerne zur Vorspeise gegessen
Käse (andere Form wie heut)		x		
Käse aus den Alpen		x		
Käseschinkenwurst			x	
Kaffee			x	
Kakaobohne			x	
Kaki			x	
Kakipflaume			x	
Kaktusbirne			x	
Kalb		x		
Kantalupe			x	
Kapern	x	x		Kapernsprossen wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Kardamon	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Karpfen		x		
Kartoffel			x	
Kastanie		x		

A - Z Kaviar echt - Leberpastete

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Kaviar echt		x		
Kerbel		x		
Kernobst		x		
Kichererbsen	x	x		wurden gerne als Gemüse oder Salat zur Vorspeise gegessen
Kidney-Bohnen			x	
Kirsche		x		
Kiwi			x	
Klosterkäse			x	
Knäckebrot			x	
Knoblauch		x		
Knollensellerie		x		
Kochbanane			x	
Kochsalz		x		
Kohlgemüse	x	x		wurden gerne mit Essig zur Vorspeise gegessen
Kohlrabi		x		
Kokos			x	
Kommissbrot			x	
Kopfsalat		x		
Koriander		x		
Kostwurz	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Krabben		x		
Krakauer Schinkenwurst			x	
Krakauer (Wurst)			x	
Kraut	x	x		wurde in allen Formen eingesetzt
Kresse	x	x		wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Kreuzkümmel		x		
Krokant			x	
Kümmel		x		
Kürbis			x	
Kuhmilch		x		
Kumquat			x	
Kurkuma			x	
Labskaus			x	
Lakritze			x	
Lamm		x		
Landjäger			x	
Landmettwurst			x	
Landrotwurst			x	
Languste		x		
Laser (= Silphium)	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Lauch	x	x		wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Lauchzwiebel		x		
Leberkäse			x	
Leberknödel			x	
Leberpastete			x	

A - Z Liebstöckl - Mispel

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Liebstöckel		x		
Limburger			x	
Limette			x	
Limonade			x	
Linsen		x		
Litchi			x	
Löwenzahn		x		
Loganbeere			x	
Lorbeerblatt	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Lorbeeren		x		
Lupinen	x	x		wurden von einfachen Leuten gerne als Gemüse oder Salat zur Vorspeise gegessen
Macadamianuss			x	
Macis			x	
Mais			x	
Majoran		x		
Makrele		x		
Malve	x	x		viele Strauch- und Krautblätter wurden zu Mus gekocht und stark gewürzt verzehrt
Mandarine			x	
Mandeln		x		
Mango			x	
Mangold	x	x		Sowohl die Blatteile als auch die dicken weißen Mittelrippen wurden gegessen, besonders zur Vorspeise
Mangostane			x	
Maniok			x	
Maracuja			x	
Marashino			x	
Margarine			x	
Marone		x		
Marshmallow			x	
Maulbeere		x		
Mayonnaise			x	
Meerrettich		x		
Meersalz		x		im Binnenland wurde Salz praktisch Komplet durch die Würzsoße Garum ersetzt, die im ganzen Reich in kleinen Amphoren zur <u>Veräußung</u> stand
Mehl		x		
Melanzani			x	kam erst im 16. Jh. mit den Arabern nach <u>Europa</u>
Melde	x	x		viele Strauch- und Krautblätter wurden zu Mus gekocht und stark gewürzt verzehrt
Melone	x	x		wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Miesmuschel		x		
Milchschokolade			x	
Milchspeiseeis			x	
Mispel		x		

A - Z Mixed Pickles - Pistazien

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Mixed Pickles			x	
Mohn		x		
Molke		x		
Monterey			x	
Moosbeeren		x		
Morchel		x		
Mortadella			x	
Most		x		
Münster			x	
Mungobohnen			x	
Muscheln	x	x		wurden gern roh oder gekocht zur Vorspeise gegessen
Muskatnuss		x		
Narde indische	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Naranjilla			x	
Natrium-Glutamat			x	
Nelken	x	x		zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Nougat			x	
Nussmischung			x	
Okra			x	
Oliven		x		wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Oliven grün		x		
Olivenöl		x		
Oliven schwarz		x		
Orange			x	
Oregano		x		
Ovomaltine			x	
Pakchoy			x	
Palmenherz			x	
Palmfett			x	
Palmöl			x	
Pampelmuse			x	
Papaya			x	
Paprika			x	
Parmesan			x	
Petersilie		x		
Pfeffer		x		
Pfefferminz		x		
Pferd		x		Die Römer aßen alle Sorten Fleisch, die ihnen zur Verfügung standen. Die gehobene Küche hatte einen Hana zum Besonderen
Pfifferlinge		x		
Pfirsich		x		
Pflaumen		x		
Pilz	x	x		Alle bekannten Pilze wurden gern als Teil von Vorspeisen gegessen
Pilz getrocknet		x		
Pinienkern		x		
Pistazien		x		

A - Z Pökelfleisch - Schokolade

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Pökelfleisch		x		
Pökelsalz		x		
Porree		x		
Preiselbeeren		x		
Provolone			x	
Pudding			x	
Puffreis			x	
Puffweizen			x	
Pumkin			x	
Pumpernickel			x	
Punschballen			x	
Pute			x	
Radieschen		x		
Rahmeis			x	
Rapunzel		x		
Rauchfleisch		x		
Rebhuhn		x		
Regensburger			x	
Reh		x		
Reis			x	
Rettich		x		
Rhabarber		x		
Rind		x		in der gehobenen Küche weniger
Roggen		x		
Romadur			x	
Roqüfort			x	
Rosenkohl		x		
Rosinen		x		
Rosmarin		x		
Rostbratwurst			x	
Rügenwälder (Wurst)			x	
Safran	x	x		Zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Salami			x	
Salbei		x		
Sanddornbeeren		x		
Satsuma			x	
Saubohnen	x	x		
Sauce Hollandaise			x	
Sauerampfer	x	x		viele Strauch- und Krautblätter wurden zu Mus gekocht und stark gewürzt verzehrt, bevorzugt zur Vorspeise
Saure Sahne		x		
Schaf		x		
Schalotte		x		
Schaschliksauce			x	
Schichtkäse			x	
Schmelzkäse			x	
Schnecken	x	x		wurden gern geschmort oder gesalzen zur Vorspeise gegessen
Schokolade			x	

A - Z Schwarztee - Wacholderbeere

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Schwarztee			x	
Schwarzwurzel		x		
Schwein	x	x		begehrtes Fleisch
Seeigel	x	x		wurden gern zur Vorspeise gegessen
Sekt			x	
Sellerie		x		
Senf			x	
Servela			x	
Shiitakepilze			x	
Silphium (= Laser)	x	x		Zählte zu den Gewürzen, die in keinem gut geführten Haushalt fehlen sollten
Soja			x	
Sonnenblumenkernbrot			x	
Spanferkel	x	x		begehrtes Fleisch
Spargel		x		
Speiseeis			x	
Spinat		x		
Spirulina			x	
Sprosskohl		x		
Stachelbeere		x		
Stangenbohne		x		
Steinobst		x		
Steinpilze		x		
Steinpilze getrocknet				
Stielmangold		x		
Stout			x	
Strauchbohnen		x		
Stutenmilch		x		
Suppengrün		x		
Suppenkraut		x		
Tabasco			x	
Tahini			x	
Tamarillo			x	
Tapioka			x	
Taube		x		
Tee			x	
Thüringer Rotwurst			x	
Thymian		x		
Tilsiter			x	
Tofu			x	
Topfen		x		
Tomate			x	
Trüffel	x	x		Alle bekannten Pilze wurden gern als Teil von Vorspeisen gegessen
Truthahn			x	
Venusmuscheln		x		
Vogelbeeren		x		
Vögel kleine	x	x		wurden gemästet, entbeint und gefüllt zur Vorspeise gegessen
Wacholder		x		
Wacholderbeere		x		

A - Z Wachtel - Zwiebelwurst

	kam häufig zum Einsatz	gab es in der Römerzeit	gab es nicht oder eher nicht	Kommentar
Wachtel		x		
Wald-Brombeeren		x		
Wald-Erdbeeren		x		
Wald-Himbeeren		x		
Waldpilz		x		
Walnuss		x		
Weintrauben		x		
Weißkohl		x		
Weizen		x		
Wildente		x		
Wildfrüchte		x		
Wildgemüse		x		
Wildkaninchen		x		
Wildreis			x	
Wildschwein		x		
Wirsing			x	
Wisent		x		
Wurst (andere Formen wie heute)	x	x		Große Vielfalt an Würsten aus Schweine- und Rindfleisch
Zander		x		
Ziege		x		
Ziegenmilch		x		
Zimt		x		
Zitronat			x	
Zitrone			x	
Zucchini		x		
Zuckermais			x	
Zwetschge		x		
Zwiebel	x	x		wurden gern sauer eingelegt zur Vorspeise gegessen
Zwiebelleberwurst			x	