

OBSAH

Úvodem.....	9
KUCHAŘSKÉ KNIHY	12
Evropské kuchařské knihy.....	14
KUCHAŘ A JEHO KRÁLOVSTVÍ	16
Kuchyně na panovnických a šlechtických dvorech	17
Klášterní kuchyně	18
Měšťanské kuchyně	19
Kuchyně venkova a chudiny	20
UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN	23
TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ.....	27
JÍDLA A CHODY	34
Menu hodné císaře a krále.....	37
Menu v německém stylu.....	38
STOLOVÁNÍ	39
Stolování dobových elit.....	39
Stolničení neurozených lidí.....	48
KVASY	52
Jídlo podávané na svatbách	53
Nejprestižnější dvorské bankety	55
JÍDLA SVÁTEČNÍ	59
Vánoce.....	59
Masopust	60
Velikonoce	63
Svátek svatého Jana	68
Posvícení.....	68
Svatomartinské hody	71
POSTY A POSTNÍ JÍDLA.....	74
Újma, zdrženlivost a přísný půst.....	75
Strava o postních dnech.....	76
RYBY.....	85
JÍDLO V DOBĚ NEDOSTATKU.....	92
Hladomor a neúroda.....	92
LÉKAŘI A KUCHAŘI	94
JÍDLO PROSTÝCH LIDÍ.....	102

OBILNINY, LUŠTĚNINY A POHANKA	103
Pečivo	105
Těstoviny	110
Hrách	111
Bob obecný	116
Čočka	118
Pohanka	118
OVOCE	119
ZELNINA	127
OŘECHY, SEMENA A HOUBY	133
ZVĚŘINA	134
MASNÉ POKRMY	144
Pečeně	149
Střebanina	154
Zadušenina	156
NADIEVANIE	158
HUSPENINY A KYSELICE	163
PAŠTIKY	167
KNEDLÍKY A ŠIŠKY	174
MLÉČNÉ PRODUKTY	179
DRŮBEŽ A HOLUBI	182
Vejce	191
SLAZENÍ	196
KOŘENÍ, OCHUCOVADLA A SŮL	200
Koření	200
Ochucovadla	202
Zálivky	203
Sůl	205
NÁPOJE	206
Voda	206
Pivo	207
Víno	209
Medovina	214
Destiláty	214
ROSTLINY A ZVÍŘATA, KTERÉ BYSTE V ČECHÁCH POZDNÍHO STŘEDOVĚKU MARNĚ HLEDALI:	215
Prameny a literatura	216