

Spis rzeczy

Przedmowa, <i>Georges Duby</i>	5
--------------------------------------	---

Podziękowania	8
---------------------	---

Wstęp	11
-------------	----

Historia od kuchni

Kuchenne piśmiennictwo	13
------------------------------	----

Gotowanie a społeczeństwo	17
---------------------------------	----

Gotowanie	28
-----------------	----

Kuchenna estetyka	37
-------------------------	----

Kuchnia średniowieczna dziś

Wybór przepisów	47
-----------------------	----

... i ich kolejność	49
---------------------------	----

Adaptacja	49
-----------------	----

Wykonanie	50
-----------------	----

Rady i zalecenia praktyczne	53
-----------------------------------	----

Przykłady jadłospisów

POTRAWY GOTOWANE

Polewki z chlebem i kluskami

1. Polewka skwarkowa z młodego grochu albo młodego bobu.	67
---	----

2. Polewka ze świeżej zieleniny.	69
---------------------------------------	----

3. Polewka dyniowa	71
--------------------------	----

4. Polewka z ciecierzycy	72
--------------------------------	----

5. Łane kluseczki	73
-------------------------	----

6. Łazanki	74
------------------	----

7. Pierożki mięsne	77
--------------------------	----

8. Białe pierożki, czyli leniwe pierogi z cukrem	79
--	----

9. Knedelki z białego sera	81
----------------------------------	----

10. Zupa naprędce	83
-------------------------	----

11. Polewka z mleka migdałowego	84
---------------------------------------	----

Zupy jarzynowe i jarzyny

12. Zupa jarzynowa biała	87
--------------------------------	----

13. Jarzyna biała na mleku migdałowym	89
---	----

14. Jarzyna zielona	90
---------------------------	----

15. Jarzyna zielona na dni postne	91
---	----

16. Potrawa z rukwi na Wielki Post.	92
17. Jarzyna czarna	93
18. Tredura, czyli siekane pory	93
19. Drobne liście i fenkuł.	96
20. Szparagi z szafranem	98
21. Smażone grzyby na ostro.	99
22. Młody bób z ziołami	100
23. Purée z bobiku	101
24. Purée z soczewicy	103
25. Krem z dyni	104
26. Sałatka z pieczonej cebuli	105

Mięsa duszone

27. Potrawka zajęcza Gospodarza.	107
28. Potrawka z zającą albo innego mięsa.	109
29. Potrawka z sarniny na kwaśno-słodko	110
30. Ambrozyna z kurczęcia z bakaliarni	112
31. Kurczę z fenkułem	113
32. Kurczę w „agreście”	114
33. Limonia, czyli kurczę z cytryną.	116
34. Romania, czyli kurczę w soku z granatu.	117
35. Kapłon w sosie korzennym	118
36. Kapłon w sosie saraceńskim	120
37. Gołębie z migdałami i korzeniami	121
38. Gravé z praszków lub innego mięsa	123
39. Seymé z cielęciny	124
40. Fasola z baraniny	125
41. Baranina ausoerre	127
42. Sardamona, czyli smażona baranina	128
43. Carbonata	129
44. Figatelle, czyli kiełbaski z wątroby wieprzowej.	130
45. Winegret bez octu	132

PIECZYSTE

46. Pieczone koźle w sosie rumianym	139
47. Pieczeń barania z pietruszką.	140
48. Łopatka barania z rożna	141
49. Faszerowane młode prosię	141
50. Porchetta	143
51. Cormary, czyli schab wieprzowy pieczony w czerwonym winie	145
52. Bourbelier z dzika	146
53. Zając z rożna	148

54. Antrykot wołowy	149
55. Zrazy wołowe	150
56. Pieczony ozór wołowy	151
57. Nadziewane przepiórki z różną	152
58. Pieczona gęś	153
59. Kurczę w pomarańczach	154
60. Kapłon w sosie jance	155

RYBY

61. Escabeche z tawerny	160
62. Ryba słodko-kwaśna	161
63. Szaszłyk z węgorza na Świętego Wincentego.	162
64. Marynowane pstrągi	165
65. Pieczona ałoża	167
66. Chaudumé ze szczupaka	168
67. Makrele z rusztu	169
68. Sardynki nadziewane na odwrót	170
69. Ryba z rusztu z ziołami i korzeniami.	172
70. Tuńczyk w „żółtym pieprzu”	173
71. Sole w soku z gorzkich pomarańczy	173
72. Raja w sosie czosnkowym	174
73. Dorsz w sosie czosnkowym	175
74. Mątwy na czarno	176
75. Ostrygi na węglach	178

PASZTETY I TORTY

Pasztety i torty na słońce

76. Tort czosnkowy	185
77. Tort cebulowy albo szalotkowy.	186
78. Tort z zieleniny	187
79. Tort Gospodarza	189
80. Zielony tort budyniowy	190
81. Tort boloński.	193
82. Tort zwykły.	194
83. Pasztet z królika	195
84. Pasztet z koźlęcia	197
85. Pasztet z udźca jagnięcego w garnku.	198
86. Pasztet cielęcy	199
87. Tort króla Manfreda	200
88. Tort węgierski	202
89. Tort z węgorza ze szpinakiem	204

90. Tort z węgorza	207
91. Pasztet z węgorza	208
92. Pstrągi w cieście	210

Pasztety i torty na słodko

93. Tort dyniowy	212
94. Tort biały	214
95. Budyń sienneński	215
96. Diriola	216
97. Pasztet z surowych gruszek	218
98. Tort bakaliowy piętrowy	219

SOSY

99. Sos czosnkowy	224
100. Sos czosnkowy biały	224
101. Sos czosnkowy różowy	226
102. Sos czosnkowy do ryb	227
103. Sos błękitny letni	227
104. Sos zielony	228
105. Sos zielony do mięs gotowanych	229
106. Najlepszy sos cameline	230
107. Sos cameline z Tournai	231
108. Sos pieprzowy czarny	232
109. Sos cierpki „żółty pieprz”	233
110. Sos pieprzowy bez pieprzu	234
111. Sos jance	235
112. Sos do pieczonego prosięcia i gęsi	236
113. Sos z czarnych winogron	237
114. Sos z suszonych śliwek	238
115. Musztarda	239

JAJA NA RÓŻNE SPOSOBY

116. Potrawka jajeczna	246
117. Jaja w musztardzie	247
118. Jaja faszerowane	248
119. Jaja w koszulkach w kremie jajecznym	249
120. Pierogi jajeczne	250
121. Zielony omlet	251
122. Omlet z pomarańczami dla ładacznic i sutenerów	253

PRZEKĄSKI, PRZYSMAKI Z POZŁOTĄ

123. Mięsa w galarecie	259
124. Ryby w galarecie	261
125. Racuszki szpikowe	263
126. Krotochwilki	264
127. Mistembeki	265
128. Pierożki z bakaliami	266
129. Pączki cesarskie	268
130. Bianka włoska po katalońsku	268
131. Bianka włoska zza gór	272
132. Kasza pszeniczna	273
133. Ryż na mleku migdałowym	274
134. Krajanka bakaliowa	276
135. Krem migdałowy	277
136. Marcepan	278
137. Kaliszany	280
138. Naleśniki	282
139. Złote grzanki	283
140. Krem wiśniowy	285
141. Mus jabłkowy na mleku migdałowym	286
142. Krem korzenny z mirabelek i miodu	288
143. Gruszki w syropie	289
144. Gruszki w winie greckim	290

INNE POMNIEJSZE RZECZY KUCHENNE

145. Serek pigwowy	296
146. Konfekty jabłkowe	297
147. Czarny nugat	299
148. Smażona skórka pomarańczowa	300
149. Proszek i wino hipokrasowe	301
150. Mieszanki przypraw korzennych	302

PRZEPISY PODSTAWOWE

151. Mleko migdałowe	307
152. Rosoly	308
153. Ciasto do paszтетów i tortów	309

ANEKSY

Wskazówki bibliograficzne	312
Wykaz przepisów alfabetyczny	315
Wykaz przepisów według traktatów kulinarnych	317
Spis ilustracji barwnych	322