

OBSAH

(seznam receptů v kapitolách)

Ptáci střepaní, paznehty medvědí a jelen z vola	7
Krupicová kaše přepékaná	10
Ptáky střepané	10
Paznehty medvědí	10
Jelen z vola	11
 Hrachožrouti	12
Šišky z hříbův, aneb smržův neb z špiček	14
Houby v cibuli	14
Dřený hrách s cukrem	16
Celej hrách	16
Kaše hrachová	16
Hrách vlaský v homoli	17
Hrachový koblihy	17
 Zemčata aneb bramborová odbočka do novější doby	19
Zemáková strudle s račími ocásky	20
Zemákový salát s ouhořem	21
Nadívání ptáci	21
Kraplíčky jeptišské	21
 Vezmi jablek tak mnoho, až bude dost	24
Kaše jablečná	25

Koury s jablky	25
Štika s jablky výborná	26
Kterak máš dělat varmuži z pečených hrušek	27
Maz z mrkví (kaše z mrkve)	27
 Pivo, víno, med – není lepší silnice než z kuchyně do pivnice	28
Svíčkovou pečení, když chce, aby křehká byla	31
Vod paní Lidušky Lukavecký	34
Polyxena z Lobkovic: Med vařený milivský	36
 Konec medu v Čechách aneb cukrová odbočka do novější doby	37
 Chléb náš vezdejší a řemesla potravin v Čechách ve 14. století	39
Aby chléb dlouho trval	44
Bába mandlová (nebo) maková	44
Těsto k koblihám	45
 Máme maso a zas maso... ..	46
Jeleninu takto máš strojiti	51
Jíchu na srnu takto dělaj	52
Vepřovina divoká	52
V své jíše zajíc	53
Zvěřina buvolová aneb zubrová	53
Hovězí pečení po uhersku takto máš dělati	54
Divoké kačice neb tetřevy	55
Páva na podiv	57
 Pánové buďte veselí, nejdřív hned přinesu zelí!	58
Kterak se španielský ptáčky dělají	59
Žemle s karafiáty nadívaná	60

Zelé	61
Zelé kyselé	61
Zelé v postní den	61
Knedlíky takto dělaj	62
Kaše páteční	66
 Ocas bobrový a jiné postní krmě	66
Bobrový ocas takto stroj	67
Štika pretovaná v cibuli neb bez cibule	67
Chceš-li štika v sobotu k večeři	67
 Ryby, ryby, ryby, rak, rak, rak, uděláme my to tak, tak, tak... ..	68
Štika odpečená, v predlíku připravená	70
Raky z koření	70
Raky oblúpené	70
Raky z huspeniny	71
Štika nadívaná	71
Po uhersku ryby	71
Jícha na ryby dobrá	71
 Losos, kapr, pstruhy, jídej v posty tuhy	73
Losos pečený ve formě	74
Kaprové odpečení v černé jíše	75
Štika obtužná v žluté jíše	75
Štokfiš (sušená nasolená treska) takto dělají máš	75
Herynky nadívané	76
Hňup (file z makrely)	76
Štokfiš z kůže odřený (nasolená treska v těstíčku)	77
Kaši rakovou takto:	77
Sýrový austrije dělají (ústřice)	77

Kaše – strava naše	79
Kaše semencová	81
Z ořechuov vlaských kaše	81
Kaše dobrá smetanná	81
Černá kaše ze švestek, z třešň neb višň	82
Kaše	82
Kaše vinná	82
Mandlová kaše teplá neb studená	82
Kaše z nového bezu	83
Kaše z rajže neb z rosy den postní	83
 Co má býti sladké, k tomu nepřičinuj pepř	84
Ocet, aby se mohl v tobolce nositi	87
O vocťe dobrým	87
Takto dělaj dobrý ocet	87
Zelený česnek (zelená česnečka)	87
Česnek dobrý (česnečka)	88
Kterak máš dělati dobrou horčici	88
Modrý mlíko mandlový	88
Jak se má karafiatová lektvař vařiti	88
 Mistr kuchař – magistr kuchyně	90
Kaše, kteráž slove žemhly (z mlhy), takto má dělana býti:	92
Kaše čtyř barev	94
Veveřice	95
Jícha na ptáky	95
Jíchu na slepice	95
Huspenina z kteréhokoli masa	95
Na koroptví jícha kyselá onono sladká	96
Kaprové šišky	96
Vajce celá smažená	97

Zdravá strava vědecky aneb co doporučuje medikus za vlády Lucemburků	107
Kaše královská, měsíce máje, neb po máji, velmi zdravá a misterná, a má za horka dána býti	110
Spravovna aneb zdravý životní styl v 15. století podle dobových doporučení výživového specialisty krále Jiřího z Poděbrad i dalších... ..	112
Polévka jináč	117
Zadušenina královská	117
Snídaně aneb oukrop a polévka pivní	118
Polévka pivní ze starého (černého) piva	119
Polévka pivní s cibulí	120
Úkropná polévka	120
Kterak máš z vína a máku polévku páteční dělati	120
Vezmi liňov, coť by se zdálo, aneb domysli si zbytek	122
Houštěk černý	124
Na koroptvy žlutaj houštěk	124
Zelený houštěk s šalší	124
Bílý houštěk	124
Pod páva	124
Ptáky k zadušenině, aby byli jako bez kostí	125
Kaše ze semence takto se má dělati	125
Petrkíč vařiti	125
Fialový zaft	126
Šišky z masa kteréhokoli	126
Kaše mandlová	126
Kaše z mléka kaprového (z kapřího mlíčí)	126
Predlík	126

Kterak kvasiti aneb convivium	127
Šilkrůty (želvy) v citronové omáčce	129
Beranec po polsku	129
Syrná kaše, která se na svadbě dělá	130
Vajce mandlový	130
Knedle švestkový	130
 Kdo zdrav chce být, má víno pít, neb voda může uškodit	 132
 Topénka matka talíře aneb kuchyňská výbava	 137
 Černá kuchyně	 142
 Popelka aneb óda na českou kuchařku, a kde se vzala svíčková	 146
Koury na topenky	151
Vejce z moždíře do koření	151
Chceš-li mítí kuřata v sladké smetaně	152
 Lahodná krmě z pozůstalých pečení	 153
Kružalky ze zbytků kourů (divoké drůbeže)	154
Šišky (placičky) z pozůstalých pečení, neb hovězího masa	155
Knedlíky z jakéhokoli masa	156
 Prase na hřbitově aneb exkurze do školní jídelny	 157
Ptáky starolapené	161
V své jíše zajíc	162
Kaše	162
 Pohádka o pústu aneb nic nového pod sluncem	 163

Příslloví a střípky na závěr	166
Čokolata	168
Konvicová kaše	168
Koblihy z těch kostelních voplatků takto se dělají	169
 Slovníček pojmů	 170
 Seznam literatury	 177
 Stručné poznámky k vaření ve středověkém stylu, pro toho, kdo chce rovnou vařit	 178

