

SPIS TREŚCI

WSTĘP	9
Problematyka badawcza	11
Książka kucharska	15
Kulturowa historia jedzenia	16
ROZDZIAŁ I	
KUCHARZ I KUCHARKA. AUTORZY I ICH DZIEŁA	23
Rewolucja Gutenberga	26
<i>Küchenmeisterei</i> , Nürnberg 1485	26
Balthasar Staindl, <i>Ein künstlichs und nützlichs Kochbuch</i> , Augsburg 1544	29
Marx Rumpolt, <i>Ein new Kochbuch</i> , Frankfurt am Main 1581	32
Anna Wecker, <i>Ein Köstlich new Kochbuch</i> , Amberg 1597	36
Franz de Rontzier, <i>Kunstabuch von mancherley Essen</i> , Wolfenbüttel 1598	40
Nowe książki i stare wzorce smaku	44
Johann Deckhardt, <i>New Kunstreich und Nützlichs Kochbuch</i> , Leipzig 1611	44
Jacob Donacher, <i>Ein schönes nutzliches Hauß- und Kunstabüchlein</i> , Augsburg 1627	47
Stanislaus Prasmofsky, <i>Neu-verfertigtes vollständiges Koch-Buch</i> , Nürnberg 1671	49
<i>Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch</i> , Nürnberg 1691	53
„Frantzösische Koch”	59
<i>Der Frantzösische Becker, Der Frantzösische Koch</i> , Hamburg 1665	59
<i>Koch-Buch so wol für Geistliche als auch Weltliche Hausshaltungen</i> , Mülhausen 1672	62
<i>Ein Koch- und Artzney-Buch</i> , Graz 1686	66
J.S.V.Z., <i>Neues Alamodisches Koch-Büchlein</i> , Leipzig–Frankfurt 1689	69

Maria Sophia Schellhammer, <i>Die wohl unterwiesene Köchinn</i> , Braunschweig 1697	72
Hans Schuppe, <i>Traiteur à la mode</i> , Lübeck–Leipzig 1698	75
<i>Compendium ferculorum</i> Stanisława Czernieckiego	80
Doskonały kuchmistrz, idealna kucharka	85
Podsumowanie	91

ROZDZIAŁ II

RAMY Dyskursu	93
Strona tytułowa	95
Dedykacja	100
Przedmowa/Wstęp	105
Układ treści kulinarnych	110
Spis treści i indeks	114
Przepis	116
Tytuł przepisu	117
Proporcje i czas	118
Komentarze	120
Dodatki	122
Organizacja posiłku	122
Receptury cukiernicze, medyczne i gospodarskie	125
<i>Memoryał generalny</i> Stanisława Czernieckiego	128
Materiały graficzne	129
Podsumowanie	130

ROZDZIAŁ III

EKSPRESJA PRZEZ JEDZENIE	133
Status	136
Królewskie, pańskie i chłopskie	138
Dziczyna: prestiż i imitacja	146
Bankiet i gościna	149
Szlachecka wystawność i mieszczańska oszczędność	152
Dietetyka	156
Humory, dieta i smak	157
Kucharz i wiedza dietetyczna	159
Przyprawy w kuchni i medycynie	162
Cukier	164
Mieszanki przypraw korzennych	166
Teoria humorów i techniki kulinarne	168
Schyłek dietetyki humoralnej?	170
Post	171
Post jakościowy i ilościowy	171

Tożsamość wyznaniowa	175
<i>Von Fasten Speisen</i> . Niemieckie receptury postne	177
Kielbasa z jabłek i post protestancki	179
Staropolskie receptury postne	180
Postna sztuka imitacji	182
Szczupak w trzech sposobach	186
Podsumowanie	188
ROZDZIAŁ IV	
ESTETYKA SMAKU	193
Wzorce smaku i ich ewolucja	196
Nowe produkty kuchni elitarnej	201
Techniki kulinarne La Varenne'a	204
Dyskurs o smaku	206
<i>Potage i fricassée</i> . Nowa terminologia kulinarna	210
Delikatny, świeży i „własny”	218
Idea delikatnego smaku w <i>Compendium ferculorum</i>	221
Podsumowanie	227
ROZDZIAŁ V	
POLSKI I NIEMIECKI	229
Przypadek Stanisława Prasmofsky'ego	231
„Kto wiele posiada, ten wiele wydaje”	232
„Sos na polskie ozory”	236
Kompilator czy kreator?	237
<i>Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów</i>	241
Rękopis z dworu Radziwiłłów	241
Powiązania tekstowe	244
<i>Auf polnische Art</i> . Obraz kuchni polskiej w niemieckiej literaturze kulinarnej	248
„Po polsku”	249
Smak <i>auf polnische Art</i>	252
Receptury rybne Czernieckiego	253
<i>Ein Hecht auf Polnisch</i>	257
ZAKOŃCZENIE	263
SPIS TABEL	273
BIBLIOGRAFIA	275

ANEKS

285

Załącznik nr 1. Schematy składniowe w tytułach niemieckich książek kucharskich z XVI i XVII wieku	285
Załącznik nr 2. Zapożyczenia z <i>Koch- und Artzney-Buch</i> z 1686 roku w rękopiśmiennej <i>Modzie bardzo dobrej...</i> (ok. 1686)	288
Załącznik nr 3. Receptury <i>auf polnische Art</i> do końca XVII wieku	290
Załącznik nr 4. Tytuły receptur <i>auf polnische Art</i> z XVI i XVII wieku	292
Załącznik nr 5. Liczba receptur z etykietami geograficznymi w niemieckich książkach kucharskich z XVI i XVII wieku	295
Załącznik nr 6. Składniki niemieckich przepisów na szczupaka po polsku z XVI i XVII wieku	297
Załącznik nr 7. Składniki receptur rybnych <i>auf polnische Art</i> z XVI i XVII wieku	298
Załącznik nr 8. Składniki receptur mięsnych <i>auf polnische Art</i> z XVI i XVII wieku	299
Załącznik nr 9. Składniki przepisów rybnych u Czernieckiego (1682)	300
Załącznik nr 10. Składniki przepisów na szczupaka z <i>Compendium ferculorum</i> (1682)	302