

Úvod / II

I. KAPITOLA **kuchyňa** / 17

- Kuchynské priestory hradov / 20
 Zásobenie vodou – studne, cisterny / 22
 Budova kuchyne / 26
 Malá a veľká kuchyňa / 35
 Vybavenie kuchyne / 39
 Pekáreň / 48
 Pivovar / 53
 Sklady, komory a pivnice / 58
 Záhrady a majery / 64
 Výsek - mäsiareň / 71



2. KAPITOLA **personál kuchyne** / 77

- Služobníctvo kuchyne na panovníckom dvore / 77
 Potraviny na ceste do kuchyne / 85
 Personál kuchyne na uhorských aristokratických dvoroch / 113
 Pomocné sily v kuchyni / 124
 Služobníci okolo stola / 125



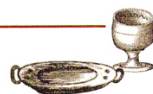
3. KAPITOLA **stolovanie** / 133

- Na ceste k „civilizovanému“ stravovaniu v Uhorsku / 134
 Stolovanie na uhorských aristokratických dvoroch v Uhorsku / 144
 V jedálni pri prestretom stole / 151
 Etiketa pri stole / 165
 Rituál stolovania / 169



4. KAPITOLA **na tanieri a v pohári** / 187

- Uhorská kuchyňa a jej chýr vo vtedajšom svete / 188
 Chlieb, mäso a víno – tri piliere uhorskej kuchyne / 194
 Kravské (hovädzie) mäso / 196



Introduction / II

CHAPTER ONE **Kitchen** / 17

- Castle Kitchen Facilities / 20
 Water Supply – Wells, Water Tanks / 22
 The Kitchen as a Building / 26
 Small and Big Kitchens / 35
 Kitchen Equipment / 39
 Bakery / 48
 Brewery / 53
 Storage Rooms, Pantries and Cellars / 58
 Gardens and Farms / 64
 Slaughterhouse – Butcher's / 71

CHAPTER TWO **Kitchen Staff** / 77

- Kitchen Servants at the Royal Court / 77
 Groceries on Their Way to the Kitchen / 85
 Kitchen Staff at the Courts of the Hungarian Aristocracy / 113
 Auxiliary Staff in the Kitchen / 124
 Servants Attending the Table / 125

CHAPTER THREE **Dining** / 133

- On the Way to “Civilised” Dining in Hungary / 134
 Dining at the Courts of the Hungarian Aristocracy / 144
 In the Dining Room at a Laid Table / 151
 Table Etiquette / 165
 Dining Ritual / 169

CHAPTER FOUR **On the Plate and in the Glass**

- Hungarian Cuisine and Its Reputation in the World of That Period / 188
 Bread, Meat and Wine – the Three Pillars of Hungarian Cuisine / 194
 Beef / 196

OBSAH

Hydina a vtáky	/ 199
Baranie, ovčie a jahňacie mäso	/ 204
Bravčové mäso	/ 204
Ryby	/ 205
Divina	/ 209
Množstvá skonzumovaného mäsa	/ 214
Prílohy k mäsu – zelenina	/ 215
Koreniny a ochucovadlá	/ 218
Mlieko, mliečne výrobky a syry	/ 223
Kaše	/ 226
Cestoviny	/ 229
Polievky	/ 231
Chlieb	/ 232
Nápoje – víno, pivo, pálenka, káva, čaj, čokoláda	/ 233

5. KAPITOLA **zaujímavosti zo šľachtickej kuchyne** / 243

Obed pre pána	/ 243
Jedálny lístok na thurzovskom a révayovskom dvore za mesiac január	/ 245
Slávnostné stravovanie u Nádasdyovcov z polovice 17. storočia	/ 259
Recepty z Forgáchovského archívu z prvej polovice 17. storočia	/ 261
Recepty	/ 265



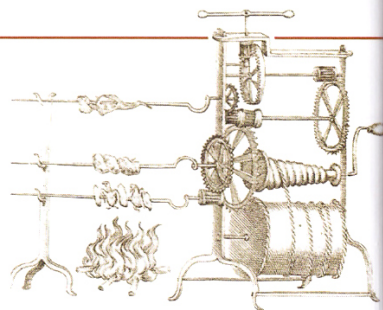
Summary / 289

Pramene a literatúra / 299

Zoznam obrázkov / 310

Poďakovanie / 317

O autorkách / 318



CONTENTS

Poultry and Birds	/ 199
Mutton, Sheep and Lamb	/ 204
Pork	/ 204
Fish	/ 205
Venison	/ 209
Amounts of Meat Consumed	/ 214
Garnishes: Vegetables	/ 215
Spices and Condiments	/ 218
Milk, Dairy Products and Cheeses	/ 223
Porridges	/ 226
Pasta	/ 229
Soups	/ 231
Bread	/ 232
Beverages: Wine, Beer, Spirits, Coffee, Tea, Chocolate	/ 233

CHAPTER FIVE **Aristocratic Kitchen Miscellanea** / 243

Lunch for His Lordship	/ 243
Menu from the Thurzó and Révay Courts for the Month of January	/ 245
Celebratory Feasts at the Nádasdy Court from the mid-17 th Century	/ 259
Recipes from the Forgách Archives for the First Half of the 17 th Century	/ 261
Recipes	/ 265

Summary / 289

Bibliography / 299

List of Illustrations / 310

Acknowledgements / 317

Authors / 318