

# Inhaltsverzeichnis

<b>Maßeinheiten des Mittelalters und der Frühen Neuzeit .....</b>	<b>7</b>
<b>Einleitung.....</b>	<b>9</b>
<b>1. Die Küche .....</b>	<b>13</b>
Die Küchenräume der Burgen .....	17
Die Wasserversorgung – Brunnen, Zisternen .....	20
Das Küchengebäude .....	27
Die kleine und große Küche.....	36
Die Küchenausstattung .....	43
Die Bäckereien .....	56
Die Brauerei.....	59
Die Lager, Kammern und Keller .....	66
Die Gärten und Meierhöfe .....	73
Die Schlachtereier – die Fleischerei .....	82
<b>2. Das Küchenpersonal.....</b>	<b>85</b>
Die Dienerschaft der Küche am Königshof.....	85
Lebensmittel auf dem Weg zur in die Küche .....	94
Das Küchenpersonal an ungarischen Aristokratenhöfen .....	126
<i>Hilfskräfte in der Küche.....</i>	<i>139</i>
Die Dienerschaft um die Tafel .....	140
<b>3. Die Tafel .....</b>	<b>147</b>
Auf dem Weg zum gehobenen Speisen in Ungarn.....	148
Die Tafel an ungarischen Aristokratenhöfen.....	159
Im Speisesaal am gedeckten Tisch.....	167
Die Etikette bei Tisch.....	190
Das Tafelritual.....	194
<b>4. Auf dem Teller und im Glas .....</b>	<b>213</b>
Die ungarische Küche und ihr Ruf in der damaligen Welt .....	214
Brot, Fleisch, Wein – die drei Bausteine der ungarischen Küche .....	222
Rindfleisch .....	224
Geflügel und Wildvögel .....	226
Widder-, Schafs- und Lammfleisch .....	232
Schweinefleisch .....	233
Fische .....	234

Wild.....	240
Die Mengen für den Fleischkonsum.....	244
Beilagen zum Fleisch – Gemüse.....	246
Die Gewürze.....	250
Milch, Milchprodukte und Käse.....	255
Brei.....	258
Nudeln.....	260
Suppen.....	262
Brot.....	263
Getränke – Wein, Bier, Schnaps, Kaffee, Tee, Schokolade.....	264
<b>5. Interessantes aus der Adelsküche.....</b>	<b>273</b>
Mittagessen für den Herren.....	273
Speiseplan des Thurzo- und Révay-Hofs für den Monat Januar.....	274
Feierliches Speisen bei der Familie Nádasdy in der Mitte des 17. Jahrhunderts.....	285
Rezepte aus dem Archiv der Familie Forgách aus der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts.....	287
Rezepte.....	291
Fleischgerichte.....	292
<i>Wild</i> .....	292
<i>Kalbfleisch</i> .....	293
<i>Rind</i> .....	295
<i>Schweinefleisch</i> .....	297
<i>Widderfleisch</i> .....	300
<i>Lammfleisch</i> .....	301
<i>Geflügel</i> .....	303
Fischspeisen.....	309
Fastenspeisen.....	316
Saucen.....	318
Nachtsche.....	320
Getränke.....	325
<b>Quellen und Literatur.....</b>	<b>327</b>
Quellen.....	327
Literatur.....	331
<b>Danksagung.....</b>	<b>341</b>
<b>Übersicht der Burgen.....</b>	<b>343</b>