

The Good Huswives Handmaide for the Kitchin

czyli

Przydatna pomoc dobrej gospodyni w kuchni



Z języka angielskiego przetłumaczył
wstępem i komentarzami opatrzył
Andrzej K. Kuropatnicki

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin
czyli
Przydatna pomoc dobrej gospodyni w kuchni

Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie
Prace Monograficzne 792

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin
czyli
Przydatna pomoc dobrej gospodyni w kuchni

Z języka angielskiego przetłumaczył,
wstępem i komentarzami opatrzył
Andrzej K. Kuropatnicki

Recenzenci

dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK

dr hab. Rafał Hryszko

© Copyright by Andrzej K. Kuropatnicki & Wydawnictwo Naukowe UP, Kraków
2017

Redakcja: Zuzanna Czarnecka, Dariusz Pohl

Projekt okładki: Janusz Schneider

Układ typograficzny i łamanie: Janusz Schneider

ISSN 0239-6025

ISBN 978-83-8084-054-6

DOI 10.24917/9788380840546

Wydawnictwo Naukowe UP

30-084 Kraków, ul. Podchorążych 2

tel./faks 12 662-63-83, tel. 12 662-67-56

e-mail: wydawnictwo@up.krakow.pl

Zapraszamy na stronę internetową:

<http://www.wydawnictwoup.pl>

druk i oprawa: Zespół Poligraficzny WN UP

Spis treści

Wstęp	7
-------------	---

Część I

Dietetyka humoralna	15
Angielskie piśmiennictwo kulinarne do 1600 roku	22
O książce <i>The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin</i>	37
O tłumaczeniu	47
Bibliografia	49

Część II

<i>The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin</i> czyli Przydatna pomoc dobrej gospodyni w kuchni	55
O znajomości okresów w całym roku, w których można używać wszelkiego rodzaju mięs	56
Przydatna pomoc dobrej gospodyni do gotowania w jej kuchni, do przyrządzania wszelakich potraw, przygotowywania zdrowej diety dla niej i jej domowników itd.	57
Potrawy duszone	74
O pieczonych potrawach	79
Pieczone mięsa	99
Ryby	101
O pieczeniu ryb	104
Porządek w jakim wszystkie rodzaje posiłków powinny być podawane na stół, z odpowiednimi sosami zarówno do mięsa jak i ryb	126
Tabela rzeczy podstawowych w tej księdze zawartych	131
Słownik	138
Indeks	140

Wstęp

Przez dziesięciolecia problematyka jedzenia w historii była traktowana marginalnie, niejako obok wydarzeń politycznych. W gruncie rzeczy w świecie zachodnim tradycja prowadzenia badań naukowych dotyczących jedzenia jest stosunkowo młoda. W przeciwieństwie do krajów arabskich, gdzie doceniano z wielkim uznaniem własną kuchnię, w krajach średniowiecznej Europy rzadko pisano o estetyce jedzenia¹. W wiekach późniejszych historycy kultury, ale także etnografowie, nie traktowali tematyki jedzenia na tyle poważnie, aby poświęcić jej pogłębioną analizę. Historycy rolnictwa zajmowali się tematyką upraw i hodowli nie przejawiając zbytniego zainteresowania konsumpcją uprawianych roślin i hodowanych zwierząt. Z kolei historycy zajmujący się polityką badali jedynie instytucje zajmujące się dystrybucją pożywienia i zaopatrzenia ludności w podstawowe produkty żywnościowe.

Zmianę nastawienia do badań nad pożywieniem zapoczątkowali w drugiej połowie XX wieku badacze, skupieni wokół *Annales*². Głosili oni tezę, że historia nie musi zajmować się wyłącznie wydarzeniami politycznymi i opisywać jedynie wielkie postacie historyczne. W swych zainteresowaniach człowiekiem posiłkowali się osiągnięciami takich nauk jak socjologia, geografia czy ekonomia. Niemalą rolę miała odegrać historia wyżywienia, która zaczęła się rozwijać jako odrębna subdyscyplina

¹ Średniowieczne księgi kulinarne powstające w arabskich ośrodkach były często przedmiotami zbytku dedykowanymi wyrafinowanym mecenasom doceniającym ich wartości estetyczne. W Europie chrześcijańskiej powstawały w tym czasie manuskrypty kulinarne o niewyrafinowanym wyglądzie i bez wyszukanej dekoracji. M. Rodinson. „Studies in Arabic Manuscript Relating to Cookery” [w:] M. Rodinson et al., *Medieval Arab Cookery: Essays and Translations*. Prospect Books: Totnes, 2006, s. 103–115.

² *Annales d'histoire économique et sociale* („Roczniki historii ekonomicznej i społecznej”) – francuskojęzyczne czasopismo naukowe wydawane od 1929 roku. W 1946 roku zostało ono przemianowane na: *Annales. Economies, sociétés, civilisations* („Roczniki. Gospodarki, społeczeństwa, cywilizacje”), w 1994 czasopismo zmieniło nazwę po raz kolejny, tym razem na: *Annales. Histoire, Sciences sociales* („Roczniki. Historia, nauki społeczne”).

badawcza. Prowadzone wówczas badania pomijały jednak jedzenie jako takie, koncentrując się bardziej na relacjach pomiędzy wyżywieniem i zjawiskami demograficznymi oraz zajmując się analizą danych liczbowych dotyczących ilości spożywanego pożywienia, bilansu kalorycznego, cen produktów spożywczych itp. W rzeczy samej, „w projekcie badań nad historią wyżywienia z lat 70. samo jedzenie tak naprawdę pominięto”³.

W latach osiemdziesiątych XX wieku zdecydowany przełom w badaniach nad wyżywieniem nastąpił za sprawą Jean-Louisa Flandrina, francuskiego historyka zajmującego się historią kuchni. Flandrin, bazując na przemyśleniach niemieckiego filozofa i socjologa Norberta Eliasa oraz francuskiego socjologa i antropologa Pierre’a Bourdieu, odwołując się przy tym do pojęć wyróżnienia i strategii społecznej, stworzył z dziejów jedzenia osobną dziedzinę historii. Na przełomie lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych ubiegłego wieku Flandrin opublikował serię artykułów poświęconych kuchni średniowiecznej, przyczyniając się do stworzenia ‘gastronomii historycznej’, która stała się kluczowym terminem w jego badaniach. Dla Flandrina istotne było to, że smak nie jest wartością stałą, lecz zmienia się w przestrzeni oraz czasie. Według niego istotne dla odbierania wartości smakowych jest otoczenie, w którym posiłek spożywamy. Flandrin pragnął wykazać, że to, co jemy i w jaki sposób to czynimy, jest istotną częścią naszej kultury⁴. Wraz ze współpracownikami oraz swoimi studentami, czytając i analizując książki kucharskie, teksty literackie oraz teksty medyczne, podjął się próby wyjaśnienia historii kulinarnych działań, przyzwyczajzeń żywieniowych oraz diet różnych epok i cywilizacji⁵. Wielkie zasługi dla rozwoju badań w tym zakresie położyli również tacy badacze jak: Bruno Laurioux, Constance Hieatt, Terence Scully czy Massimo Montanari, którzy nie tylko dostarczyli nowego materiału w postaci opracowywanych i wydawanych ksiąg kucharskich, ale, co więcej, zintegrowali badania kuchni z historią kultury materialnej i historią mentalności⁶.

³ J. Dumanowski. „Życie (nie)codzienne i liczenie (nie)zjedzonego” [w:] *Sekrety Kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego*. Red. J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański. Muzeum Pałac w Wilanowie: Warszawa, 2010, s. 19.

⁴ S. Watts. „Food and the Annales School” [w:] *The Oxford Handbook of Food History*. Red. J.M. Pilcher, Oxford University Press: Oxford, 2012, s. 13–15.

⁵ Ibidem, s. 4.

⁶ P. Freedman. „Some Basic Aspects of Medieval Cuisine”, *Annales Universitatis Apulensis, Series Historica*, 2007 (11), s. 46.

Książka kucharska stanowiła od dawna ważne źródło informacji. Mogą być one cenne dla badacza, pod warunkiem że nie zapomina o pewnych fundamentalnych sprawach i podchodzi do tego źródła z uwagą i krytycznym dystansem. Przede wszystkim należy pamiętać, że książka, jako zbiór przepisów kulinarnych, nie była w zasadzie przeznaczona dla kucharzy jako jej głównych odbiorców. Ci przygotowywali potrawy na podstawie własnego doświadczenia, ucząc się od swych mistrzów, praktykując przez lata, a później samemu dochodząc do uzyskania zamierzonego przez siebie smaku i wyglądu potrawy. Wczesna książka kucharska wymienia składniki pokarmowe, ale nie podaje ich ilości, co w kontekście powszechności podstawowych umiejętności kulinarnych przekazywanych sobie z pokolenia na pokolenie wydaje się być czymś nader oczywistym. Należy pamiętać także, że składniki, z których przygotowywano posiłki w XVI czy XVII wieku, niejednokrotnie różniły się znacznie od używanych obecnie. Z dawnych ksiąg kucharskich niewiele też możemy się dowiedzieć o czasie ich obróbki. Dlatego też próba odtworzenia dawnego, zapomnianego smaku może zakończyć się niepowodzeniem. Jak wspomniał Flandrin, smak ulega stałym przemianom, dlatego trudno odpowiedzieć na pytanie, co lubili ludzie żyjący w średniowieczu czy w okresach późniejszych, jakie mieli upodobania smakowe⁷. Należy przy tym pamiętać, iż smak był nierozdzielnie związany z teorią humorálną, miał w niej przypisane określone działanie, niejednokrotnie był czynnikiem decydującym w wyborze odpowiedniej potrawy⁸.

Dawna książka kucharska, podobnie jak nam współczesne, mogła stanowić pewnego rodzaju inspirację dla osób pośrednio odpowiedzialnych za przygotowanie posiłku, bankietu czy uczy. Jak wspomniano, to kucharz podejmował decyzje co do składników, to on decydował, ile garści przyprawy zawędruje do garnka, a przecież różni ludzie mają różne garście. Z ówczesnych ksiąg kucharskich możemy się dowiedzieć,

⁷ Problemem smaku zajmuje się szczegółowo J.-L. Flandrin. „Wyróżnienie smaku” [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*. Red. R. Chartier, Zakład Narodowy im. Ossolińskich: Wrocław, 1999, s. 277–319.

⁸ Zgodnie z teorią humorálną każdy płyn ustrojowy charakteryzował się określonym smakiem, i tak krew była słodkawa, flegma – mdława, żółć – gorzka, natomiast czarna żółć – kwaśna. Por.: J. Delumeau, *Grzech i strach. Poczucie winy w kulturze Zachodu XIII–XVIII w.*, Wydawnictwo PAX i Oficyna Wydawnicza Wolumen: Warszawa 1994, s. 24.

jakich składników używano w danym okresie, jakie były preferencje ich przygotowywania, jakie przyprawy stosowano i ku jakim smakom się skłaniano. Z omawianej tutaj książki kucharskiej wiemy na przykład, że do zagęszczania zup i sosów używano najczęściej tartego chleba, rzadziej jaj, że zdecydowana większość potraw zawierała cukier i ocet lub *verjus*⁹, co potwierdza tezę, iż w średniowieczu królował smak słodko-kwaśny.

Należy pamiętać, że przepisy zawarte we wczesnych książkach kucharskich nie są oryginalne, że powstały niekoniecznie w okresie, w którym daną książkę opublikowano. Bardzo często książki kucharskie były po prostu zbiorem tekstów z okresów wcześniejszych, zapożyczonych z innych książek lub ich tłumaczeniem. Były modyfikowane przez autora (niejednokrotnie anonimowego) na własny użytek lub zgodnie z własną koncepcją. Teksty bywają niespójne logicznie, niepełne lub miejscami niejasne dla współczesnego odbiorcy. Można śmiało założyć, że wiele zawartych w danej książce kucharskiej przepisów dotyczy potraw, które istniały już znacznie wcześniej, zanim przepisy na nie zostały opublikowane.

Studiując książki kucharskie, często zadajemy sobie pytanie, czy opisywane dania były rzeczywiście przygotowywane i konsumowane dokładnie w takiej postaci, jak je przedstawiono. Jak wyraził to znawca historii kuchni i wyżywienia Ken Albala, książki kucharskie „odzwierciedlają ludzkie aspiracje lub nawet po prostu oczekiwania autorów co do tego, czego czytelnicy chcieliby się może dowiedzieć niż rzeczywiste kulinarne poczynania”¹⁰. Podobnie jak dzisiaj tak i wówczas wielu czytelników często traktowało książki kucharskie jako inspirację, zamieniając składniki zawarte w przepisach na inne bardziej dostępne lub zgodnie ze smakiem (a może raczej temperamentem) domowników. Przepisy w książce kucharskiej znalazły się tam dzięki doświadczeniu autora/kompilatora (kimkolwiek był), może przypadkowi (wszedł w po-

⁹ *Verjus* – sok winogronowy wyciśnięty z jeszcze nie do końca dojrzałych winogron, dzikich jabłuszek lub innych kwaśnych owoców. Nadawał potrawom kwaskowaty smak. W szesnasto- i siedemnastowiecznych polskich tekstach kulinarnych powszechnie występuje ‘agrest’, skoncentrowany sok uzyskiwany z niedojrzałych winogron. Jednakże ze względu na jego dwuznaczność autor opracowania pozostaje przy terminie *verjus*.

¹⁰ K. Albala. „Cookbooks as Historical Documents” [w:] *The Oxford Handbook of Food History*. Red. J.M. Pilcher, Oxford University Press: Oxford, 2012, s. 229 (tłum. A.K.K.).

siadanie właśnie tych przepisów), a może celowemu działaniu. Dlatego nie można twierdzić, że odzwierciedlają one sposób odżywiania się całego społeczeństwa w czasach, w których książka się ukazała. Ponadto należy pamiętać, że książki kucharskie były przeznaczone dla wąskiego grona odbiorców, a przygotowywane na ich podstawie potrawy trafiały na stoły niewielkiej grupy.

Czego możemy się zatem dowiedzieć z dawnych książek kucharskich, takich jak *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin*? Jakie informacje są cenne nie tylko dla historyków wyżywienia, historyków społecznych czy antropologów, ale także osób interesujących się historią społeczną bądź historią wyżywienia w szczególności? Z przepisów można odczytać, jakich składników używano do przygotowania posiłków. Można zapoznać się nie tylko z rodzajami mięs, ale także dowiedzieć się, które z nich przyrządzano najczęściej oraz które części zwierzęcia wkładano do garnka. Przepisy dostarczają nazw warzyw i owoców, przypraw i wielu innych składników pokarmowych. Cenne informacje płynące z instrukcji gotowania dotyczą nazwy sprzętu kuchennego, wszelkiego rodzaju naczyń, garnków, garnców, patelni, przyborów do obierania, przebijania, wałkowania, mieszania, przecierania itp. Wszeloboczny mózdzierz świadczy o tym, że rozdrabnianie pożywienia miało ogromne znaczenie dla szesnasto- czy siedemnastowiecznych kucharzy. W dobie obecnej wracamy do podobnych praktyk, wykorzystując eklektyczne miksery, malaksery i maszynki do mielenia, nie opierając jednak uzasadnienia ich użycia na teorii humoralnej, lecz na pragmatyce. Metody kulinarne, sposoby przygotowywania, podgotowywania, duszenia, opiekania opisane w książkach kucharskich także stanowią cenne źródło informacji dla historyków i kucharzy.

Część I

Dietetyka humoralna

Książki kucharskie, poczynawszy od najwcześniejszych aż po te wydane w wieku XIX, w sposób specyficzny traktują zdrowie i związaną z nim dietę. Należy przy tym pamiętać, że pojęcie diety odbiegało znacznie od współczesnego jego rozumienia. Słowo **dieta** pochodzące z greckiego *δίαιτα* (*diaita*) oznaczało ‘styl życia’. Dla starożytnych Greków dieta była niezwykle istotnym aspektem życia i pojmowana była znacznie szerzej niż tylko jako sposób odżywiania się. Obejmowała ona bowiem wszystko to, co mieści się w pojęciu higieny życia, a więc jest zależne od człowieka. Podstawową zasadą dobrej diety była równowaga. Na przykład kilku autorów *Corpus Hippocraticum*¹¹ uważało, że potrzebna jest równowaga pomiędzy jedzeniem i ruchem fizycznym. Równowaga była także niezbędna pomiędzy płynami ustrojowymi, czyli humorami, ponieważ jej zaburzenie prowadziło do choroby, o czym piszę poniżej.

Dawna dietetyka opierała się na kombinacji dwóch par zasadniczych cech, a mianowicie ciepła, zimna, wilgoci oraz suchości. Zgodnie z tym uważano, że charakter każdego produktu żywieniowego był albo ciepły i wilgotny, ciepły i suchy, zimny i wilgotny, albo zimny i suchy. Pozostawało to w zgodzie z teorią humoralną, która determinowała także osobowość człowieka określaną jako temperament¹². Wyróżniano tempera-

¹¹ *Corpus Hippocraticum* obejmuje około 60 prac w dialekcie jońskim, które początkowo przypisywano Hipokratesowi (ok. 460–377 p.n.e.). Obecnie wiadomo, że *Corpus* powstał między VI a IV wiekiem p.n.e. i jest zbiorem tekstów wielu anonimowych autorów wywodzących się z co najmniej dwóch szkół medycznych: w Kos i Knidos. (C. Singer, E. Ashworth Underwood. *Short History of Medicine*. Oxford University Press: New York and Oxford, 1962, s. 27–28). *Corpus Hippocraticum* został po raz pierwszy wydany drukiem po łacinie w 1525 roku przez Marcusa Fabiusa Calvusa w Rzymie. W roku następnym ukazała się grecka wersja wydana w Wenecji.

¹² Pojęcie temperamentu było jednym z bardziej znaczących przyczynków Galena do teorii humoralnej. Definiował on temperament jako szczególną mieszankę czterech elementów z ich cechami. Według niego temperament to trwała cecha konstytucyjna człowieka, wynikająca z ustalonej proporcji mieszaniny płynów, która może przy-

ment sangwiczny, flegmatyczny, melancholijny i choleryczny. Bardzo często od kucharza wymagano kompetencji lekarza, gdyż to on właśnie decydował o doborze składników pokarmowych oraz metodach i sposobach przyrządzania potraw. Zadaniem kucharza było odpowiednie dobranie pokarmów i przygotowanie potrawy w zgodzie z temperametem danej osoby. To na kucharzu także spoczywała dbałość o dobór odpowiednich składników, dokładne określenie ich wartości humoralnych¹³ oraz sposób ich przyrządzania. On także dobierał odpowiedni sos mający przywrócić równowagę humoralną, jeśli zastosowane metody kulinarne zawiodły. Każdy kucharz wiedział doskonale, że ryby będące humoralnie zimne i wilgotne (przecież ich naturalnym środowiskiem jest zimna woda) należy smażyć, piec lub zapiekać, aby w ten sposób zniwelować szkodliwe działanie tych dwóch niepożądanych cech. Ponadto ryby można było przyprawiać humoralnie ciepłymi przyprawami, rzadziej zalecano je gotować. Wołowina z kolei, sucha i ciepła w swej humoralnej naturze, była przez całe wieki średnie gotowana, rzadziej pieczona. Kucharz wiedział, że istotna jest także kolejność spożywania potraw. To właśnie on, osoba orientująca się lepiej niż inni w cechach humoralnych każdej potrawy wynoszonej z kuchni, decydował, która z nich była serwowana jako pierwsza, która jako druga i kolejna. Najpierw należało spożywać potrawy lekkostrawne, 'otwierające' żołądek, a dopiero po nich te wymagające więcej czasu na strawienie¹⁴.

Teoria humoralna kładła główny nacisk na dietę oraz zapobieganie chorobie. Podstawowa zasada prawidłowej diety głosiła, że człowiek powinien przyjmować pokarmy będące w zgodzie z jego własnym temperametem, co oznaczało, że na przykład sangwiniak powinien spożywać pokarmy gorące i wilgotne w swej naturze, lecz w stopniu umiarkowanym, powinien unikać takich pokarmów, jak niedojrzałe owoce, mięso zwierząt zbyt starych lub zbyt młodych, nie powinien spożywać

brać jeden z czterech typów w zależności od przewagi jednego płynu nad innymi. H. Schott. *Kronika medycyny*. Wydawnictwo Kronika: Warszawa, 1994, s. 55.

¹³ Za Galenem uważano, że cechy pokarmów podlegają gradacji. Oznaczało to, że składnik pokarmowy mógł być ciepły lub zimny w 1, 2, 3 lub 4 stopniu. Uważano, że ryby, np. karp czy węgorz, są zimne w 1° i wilgotne w 1°. Z kolei pieprz jest ciepły w 4° i suchy w 4°, dlatego należało szczególnie rozsądnie go używać. O stopniach humoralnych patrz K. Albala. *Eating Right in the Renaissance*. University of California Press: London, 2002, s. 84–88.

¹⁴ T. Scully. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. The Boydell Press: Woodbridge, 2005, s. 128–136; Albala. *Eating Right in the Renaissance*, s. 57–60.

mózgu (za wyjątkiem mózgu kapłonów i kurcząt). Sangwinik nie może nadużywać cebuli, porów, czosnku, nie powinien jeść zbyt starych fig w nadmiarze, surowych ziół i wszystkiego, co jest nazbyt ciepłe, nazbyt zimne lub wilgotne. Powinien unikać nieświeżego mięsa, ryb z bagnistych wód oraz nie powinien zbyt dużo pić¹⁵.

Podwaliny teorii humorальной tworzone były wraz z koncepcją pramaterii i znajdowały swoje odbicie w poglądach różnych autorów, takich jak Tales z Miletu, Anaksymander, Anaksymenes, Heraklit z Efezu, Empedokles, Filistion czy Alkmeon z Krotonu. Prawdopodobnie pod wpływem tych koncepcji niektórzy autorzy *Corpus Hippocraticum* stworzyli teorię humorальną, głoszącą, że ciało, oprócz elementów (ziemia, ogień, woda i powietrze) składa się z czterech płynów, tzw. humorów (łac. *humores*), a mianowicie: krwi (łac. *sanguis*), śluzu (gr. *phlegma*), żółci (gr. *chole*) i czarnej żółci (gr. *melaina chole*). Sprezycowanie podstaw tej teorii nastąpiło w szkole knidyjskiej, która uznawała istnienie dwóch podstawowych soków ustrojowych, a mianowicie żółci i śluzu¹⁶. Zasady teorii humorów przejęła następnie szkoła Hipokratesa działająca na wyspie Kos. W dziele *O naturze człowieka* Hipokrates przedstawił system, w którym istnieją korelacje pomiędzy czterema podstawowymi humorami, czterema przeciwstawnymi cechami oraz czterema porami roku¹⁷. System ten z biegiem czasu rozbudowano o związki z planetami, wiekiem człowieka, wiatrami, a nawet, po nastaniu chrześcijaństwa, czterema apostołami.

Teoria humorальna nabrała pełnych kształtów dzięki Galenowi (129–199 n.e.), człowiekowi, którego poglądy zaważyły na medycynie przez kilkanaście następných wieków. Założenia ogólne opierał Galen na poglądach filozoficznych Platona i Arystotelesa. Według Galena płyny ciała, czyli humory, tworzą się na początkowym etapie procesu trawienia. To właściwości pokarmów określały, który z humorów był produkowany w największej ilości. Ponieważ pokarmy także charakte-

¹⁵ T. Elyot. *The Castel of Helth*. London, 1541, fol. 70v. Był to pierwszy poradnik medyczny wydany w Anglii w języku angielskim. Elyot zebrał w niej potrzebne wskazówki dotyczące zdrowej diety wykorzystując dzieła starożytnych autorzytetów medycznych, w tym Galena.

¹⁶ *Historia medycyny*. Red. T. Brzeziński. Wydawnictwo Lekarskie PZWL: Warszawa, 1995, s. 68.

¹⁷ "Hippocrates: The Nature of Man" [w:] *Hippocratic Writings*. Red. G.E.R. Lloyd, transl. J. Chadwick i W.N. Mann. Penguin Books: London, 1978, s. 262.

ryzowały się podobnymi do humorów cechami, te, które miały na przykład przewagę wilgoci i zimna, powodowały nadmierne powstawanie śluzu. Do produktów takich należały, na przykład, chude mięsa, nie-dojrzałe sery, ryby, kapusta, rośliny strączkowe, a także chleb razowy¹⁸.

Po strawieniu pokarmu w żołądku sok pokarmowy przechodził do wątroby, głównego narządu odpowiedzialnego za odżywianie, gdzie był 'warzony' (łac. *coctio*), w wyniku czego powstawała krew (gr. *haima*), dwa rodzaje żółci¹⁹ i śluz. Krew po oczyszczeniu na różnych etapach 'warzenia' przechodziła przez żyły, które biegnęły z wątroby jak tętnice od serca. W wyniku opisanego powyżej procesu trawienia powstawały cztery płyny ustrojowe. Humor sangwiczny, charakteryzowany przez ciepło i wilgoć, podobnie jak krew uważany był za najbardziej wartościowy i życiodajny ze wszystkich czterech. Śluz, zimny i wilgotny, powstawał w żołądku i górnym odcinku jelit. Uważano, że żółć występuje w dwóch odmianach: naturalnej i nienaturalnej. Wytwarzanie żółci jest stymulowane przez takie warzywa, jak czosnek, cebula, por, rzepa, ogórek, produkty zwierzęce (podroby, mózg, płuca), wino pite w nadmiarze, słodczyce, miód, pieprz i gorczycę²⁰. Za najgorszy z humorów uważano czarną żółć, którą charakteryzuje zimno i suchość, przez co była utożsamiana z podeszłym wiekiem a nawet śmiercią. Narządem kojarzonym z czarną żółcią była śledziona.

W teorii humoralnej istnieje pojęcie temperamentu (gr. *krasis*) definiowane jako równowaga cech gorąca, wilgoci, zimna i suchości wynikająca ze zmieszania elementów w ciele ludzkim. Łacińskie *complexio* określało fizjologiczne typy osobowości, którymi rządziły występujące w przewodzie humory lub raczej jeden humor. Sądzono, że naturalna równowaga płynów w organizmie może ulec zakłóceniu nie tylko na skutek nieodpowiedniej diety, ale także nieodpowiedniego stylu życia oraz

¹⁸ Elyot. *The Castel of Helth*, fol. 9v.

¹⁹ Za czarną żółć uważano prawdopodobnie krew żylną, ciemną, zastoinową, jaką widuje się w śledzionie. U Hipokratesa jest mowa czasami o cieczy tkankowej (gr. 'hydrops'), co może świadczyć, iż sam Hipokrates wahał się co do istnienia czarnej żółci. Siraisi uważa, że rozdział żółci na dwa rodzaje wynikał z potrzeby dostosowania w starożytności liczby humorów do liczby elementów i cech humoralnych. Podstawą do stworzenia pojęcia czarnej żółci mogła być obserwacja wymiocin i kału zawierających strawioną krew (N. Siraisi. *Medieval and Early Renaissance Medicine. An Introduction to Knowledge and Practice*. University of Chicago Press: Chicago, 1990, s. 105).

²⁰ Elyot. *The Castel of Helth*. fol. 9v.

niekorzystnych czynników środowiskowych. Wynikiem tego jest dyskracja, czyli nieprawidłowy układ płynów. Równowaga humorów mogła zostać zachwiana na skutek oddziaływania czynników zewnętrznych, jak i wewnętrznych. Decydujący wpływ na eukrazję, czyli równowagę płynów (zarówno ilościową, jak i jakościową), miały takie czynniki, jak wiek, miejsce zamieszkania, pora roku, układ planet, stan emocjonalny, wysiłek fizyczny oraz wiele innych. Zbyt ciepłe (w sensie humoralnym) pożywienie mogło powodować przegrzanie, a nawet przepalenie się pewnych humorów, które z kolei mogły ulec przemianie w niepożądaną czarną żołą²¹. Podobny skutek mógł mieć nadmierny wysiłek fizyczny, na przykład długi bieg lub zbyt intensywny stosunek płciowy. Niebezpieczne z punktu widzenia teorii humoralnej były wszelkie zmiany stanu emocjonalnego, smutek, złość, zdenerwowanie i tym podobne²².

Rozpoznanie oparte było na koncepcji nierównowagi, jako podstawowym mechanizmie wyjaśniającym, prowadzącym do interpretacji objawów klinicznych²³. Po postawieniu diagnozy przystępowano do leczenia za pomocą trzech głównych typów terapii, tzn. diety, leków oraz zabiegów chirurgicznych. Ponieważ choroba została wywołana zaburzeniem równowagi humorów, należało tę równowagę przywrócić. Zarówno Hipokrates, jak i Galen leczyli za pomocą przeciwieństw (*contraria contrariis curantur* – przeciwne leczy się przeciwnym), co oznaczało w praktyce, że na przykład chory cierpiący z powodu nadmiaru śluzu, który jest zimny i wilgotny, powinien otrzymać pożywienie, które jest ciepłe i suche w swej naturze lub zażyć lek o tych samych cechach. Stosowano także zasadę przeciwną – *similia similibus curantur* (podobne niech będzie leczone podobnym)²⁴. Innym sposobem przywrócenia równowagi cieczy ciała było zastosowanie roślin leczniczych lub substancji o leczniczych właściwościach.

²¹ Patrz A. Kuropatnicki. „Melancholy and the Theory of Humours” [w:] *Current Issues in English Studies*. Red. M. Misztal, M. Trawiński. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego: Kraków 2009, s. 259–270.

²² Wspomniane czynniki są opisane w J. O’Hara-May. *Elizabethan Dietary of Health*. Coronado Press: Lawrence, Kansas, 1977, s. 49–81; S. Jarcho. „Galen’s six non-naturals: A bibliographic note and translation”, *Bulletin of the History of Medicine*, 1970 (44): 372–377; J. J. Bylebyl. „Galen on ‘the non-natural causes’ of variation in the pulse”, *Bulletin of the History of Medicine*, 1971 (45): 482–485.

²³ Siraisi. *Medieval and Early Renaissance Medicine*, s. 123.

²⁴ *Historia medycyny*, s. 99–101.

Podstawą średniowiecznej farmacji europejskiej było przypisywanie właściwości leczniczych powszechnie dostępnym substancjom, głównie roślinom, ale również substancjom pochodzenia zwierzęcego lub mineralnego. Na przykład sądzono, że sałata (umiarkowanie zimna i wilgotna) powoduje przyrost krwi u niektórych ludzi, poprawia apetyt i działa łagodząco na żołądek zdominowany przez ogień; jedzona wieczorem wywołuje sen, zwiększa wydzielanie mleka u karmiących matek i osłabia pożądanie seksualne, jednakże stosowana w nadmiarze może uszkodzić wzrok. Innym przykładem może być cykoria (zimna i sucha), która łagodzi działanie żółci, tymianek (gorący i suchy) mający działanie wiatropędne i moczopędne, malwa (gorąca i wilgotna) poprawia proces ‘warzenia’ w żołądku i oczyszcza brzuch, portulaka (zimna i wilgotna) łagodzi nadmiar ciepła w narządach wewnętrznych²⁵.

Owsei Temkin dowodzi, że starożytna medycyna naukowa, poczynając od Hipokratesa, była identyfikowana z medycyną dietetyczną²⁶. Pokarmy można z reguły sklasyfikować jako środki odżywcze bądź leki, a niektóre pokarmy mogą należeć do obydwu grup. Przykładem tego ostatniego może być ogórecznik, który ma działanie łagodzące dla serca oraz rozweselające, jeśli jest spożywany na surowo przed posiłkiem lub w winie. Jako lek ma działanie laksacyjne.

Oprócz roślin także mięso zwierząt było stosowane dla jego właściwości leczniczych. Na przykład wieprzowina, najbardziej zalecana przez Galena, była wskazana dla osób młodych, pracujących fizycznie, zmęczonych lub osłabionych. Jagnięcina miała zbawienne działanie dla choleryków, mięso zająca miało działanie krwiotwórcze oraz moczopędne. Mięso ptaków również można było spożywać ze względu na jego działanie lecznicze. Sądzono, że mięso kuropatwy poprawia pracę mózgu i wytwarzanie spermy, skowronka ma działanie przeciwkolkowe, jaskółki, w szczególności mózg, działa jako afrodyzjak, a gołębia, jako że jest lekkostrawne, jest odpowiednie dla flegmatyków i melancholików²⁷. Również produkty pochodzenia zwierzęcego miały działanie lecznicze. Zgodnie z teorią humoralną uważano, że masło działa korzystnie na

²⁵ Elyot. *The Castel of Helth*, fol. 27v–30r, 58r–59r.

²⁶ O. Temkin. „Nutrition from classical antiquity to the baroque” [w:] *Human Nutrition, Historic and Scientific*. Red. I. Galdston. International University Press: New York, 1960, s. 83.

²⁷ Elyot. *The Castel of Helth*, fol. 20r–21v.

nadmiar humorów w piersiach lub płucach; a jaja, szczególnie pochodzące od kur, bażantów i kuropatw spożywane na surowo oczyszczają gardło i piersi; z kolei jaja na twardo, chociaż ciężko strawne, są bardzo odżywcze ²⁸.

W okresie renesansu wraz z powrotem do źródeł medycyny zdecydowanie wzrosło zainteresowanie teorią humoralną. Wtedy właśnie zaczęto tłumaczyć na klasyczną łacinę utwory Hipokratesa i Galena, i odkrywać na nowo dzieło Celsusa. W szesnastowiecznej Anglii pojawiły się książki medyczne, które zawierały praktyczne porady zdrowotne oparte na tej teorii. Przykładem może tu być cytowana kilkakrotnie książka Sir Thomasa Elyota *The Castel of Helth*. Nadmienić należy, że Elyot nie był z wykształcenia lekarzem, chociaż, jak sam przyznaje, studiował dzieła antycznych autorytetów pod kierunkiem Thomasa Linacre'a, wielkiego humanisty i lekarza króla Henryka VIII oraz znanych osobistości Anglii okresu Tudorów, takich jak kardynał Thomas Wolsey, arcybiskup William Warham czy biskup Richard Fox. Do lekarzy piszących popularne utwory medyczne oparte na teorii humoralnej należeli między innymi Andrew Boorde, Robert Recorde, Thomas Phayer oraz Thomas Cogan. Słynny zielnik Williama Turnera *A New Herbal* z roku 1551 zawiera opisy 238 gatunków roślin z określeniem ich właściwości z punktu widzenia teorii humoralnej. W literaturze angielskiej teoria humoralna przewija się przez dzieła Szekspira, a Ben Johnson napisał znaną komedię z gatunku *comedy of humours* zatytułowaną *Każdy w swoim humorze* (*Every Man in His Humour*).

²⁸ Ibidem, fol. 23r-v.

Angielskie piśmiennictwo kulinarne do 1600 roku

Współcześnie książki kucharskie służą osobom bardziej lub mniej doświadczonym w sztuce kulinarnej do zapoznania się ze składnikami niezbędnymi do przygotowywanej potrawy, ich ilością lub wagą, metodami ich przygotowania, czasem pieczenia, smażenia lub gotowania. To, co się wydaje oczywiste w dzisiejszych czasach, w czasach odległych wyglądało zupełnie inaczej. Paradoksalnie, wczesne książki kucharskie nie były adresowane głównie do kucharzy, tak naprawdę nie wiadomo komu miały służyć. Ocalałe egzemplarze angielskich książek kucharskich z XV i XVI wieku znajdowano nie w kuchni, ale w bibliotece (poniekąd miejscu dla książek przeznaczonym). Rzadko noszą one ślady używania w kuchni, gdzie nietrudno o zabrudzenie stronic tłuszczem, sadzą, sosami itp. Wydaje się oczywiste, że kucharze znali przepisy na pamięć i nie potrzebowali książek, aby przygotować potrawę. Według Terence'a Scully'ego książki kucharskie w wiekach średnich (także później) nie były pisane z myślą o kucharzach, lecz przez nich samych²⁹. Owe zbiory przepisów kulinarnych mogły stanowić materiał dokumentujący praktykę i doświadczenie gospodarstwa domowego na dworze królewskim, arystokratycznym lub szlacheckim³⁰. Mogły ponadto dostarczać podstawowych informacji dotyczących kuchni królewskiej przeznaczonych dla kucharzy arystokratów, którzy często zapatrzeni w dwór monarszy próbowali przenosić potrawy tam serwowane na swoje stoły. Trudno jest zatem zgodzić się z niektórymi opiniami, iż

²⁹ Najprawdopodobniej wielu kucharzy nie potrafiło czytać ani pisać, a tworzone przez nich książki kucharskie były spisywane przez kogoś, kto słuchał tego, co dyktują. Najczęściej kucharze i mistrzowie kucharscy rozpoczynali swą karierę zawodową jako pomocnicy kuchenni i przechodzili kolejne etapy awansu zawodowego. Swą wiedzę zdobywali nie z książek, lecz z przekazu ustnego bardziej doświadczonych adeptów zawodu oraz obserwując innych wykonujących czynności kuchenne. Jak w każdym zawodzie, istniały w kucharstwie tajemnice, które w formie pisanej mogły łatwo zostać ujawnione. Jedynie przekaz ustny zapewniał utrzymanie wielu przepisów i sposobów przyrządzania potraw w tajemnicy.

³⁰ Scully. *The Art of Cookery in the Middle Ages*, s. 25.

wczesne książki kucharskie miały stanowić źródło wiedzy dla kucharzy monarchów, cesarzy i arystokratów na temat egzotycznych składników pokarmowych i wyszukanych metod ich przygotowywania³¹.

Zdaniem autora, celem książek kucharskich było dostarczanie informacji głównie o składnikach pokarmowych i metodach ich przygotowania. Wynikało to z faktu, iż zawierały one istotną wiedzę dotyczącą zdrowego odżywiania, czyli zdrowego trybu życia. Dostarczały informacji na temat przygotowania zrównoważonych humoralnie posiłków, aby prawie każdy mógł jeść pokarmy zdrowe, tzn. odpowiednio zbilansowane. W przepisach odnajdujemy tak dobrane składniki i metody gotowania, aby finalne potrawy były humoralnie ciepłe i wilgotne. Wydawane książki kucharskie adresowane były do szerokiego grona odbiorców, a zatem nie powstawały z myślą o konkretnej osobie lub grupie osób o znanych i określonych temperamentach. Dlatego też opisywane potrawy powinny być zgodne z charakterystyką ciała ludzkiego. Człowiek chory, o zaburzonej równowadze humorów, potrzebował innego rodzaju literatury, o czym piszę w dalszej części.

Osobną sztuką kulinarną było przygotowanie odpowiednich sosów dla poszczególnych potraw. Sosy pomagały neutralizować niekorzystny humoralnie składnik potrawy, dlatego były powszechnie stosowane³². Przepisy kulinarne nie były zawarte tylko i wyłącznie w książkach kucharskich. Ponieważ w omawianym okresie dietetyka była nierozdzielnie związana z medycyną, a właściwie stanowiła jej część, wiele manuskryptów adresowanych do lekarzy i aptekarzy także zawierało przepisy instruujące jak przygotowywać zdrowe potrawy. Jako przy-

³¹ Patrz np. B.W. Higman. *How Food Made History*. Willey Blackwell Publishing: Chichester, 2012, s. 166.

³² Spośród najpopularniejszych sosów wymienić należy: 'zielony sos' (przyrządzany z pietruszki lub innych roślin, najczęściej ziół, o kolorze zielonym, czosnku, octu i chleba; 'czarny sos' lub sos pieprzowy (składający się z pieprzu i przypieczonego na ruszcie chleba; 'złoty sos' (zawierający zazwyczaj imbir); sos cynamonowy, sos czosnkowy (przygotowywany z czosnku oraz środka zagęszczającego, np. mleka krowiego, mleka kokosowego, tartego chleba); sos musztardowy (nasiona gorczycy zmieszane z płynem i przyprawami oraz środkami słodzącymi i zagęszczającymi). Istniały sosy przygotowywane do podawania tylko i wyłącznie z wybranymi potrawami, jak np. *chawdron* podawany z łabędziem, *alepevere* podawany z pieczoną wołowiną, *gauncil* podawany z gęsią, rzadko z kurą. Zob. C.A. Wilson. *Food and Drink in Britain*. Penguin Books: Harmondsworth, 1976, s. 112–113, 189–190; *Two Fifteenth-Century Cookery-Books: Harleian MS. 279 (ab 1430), & Harl. MS. 4016 (ab.1450), with extracts from Ashmole MS. 1439, Laud MS. 553, & Douce MS. 55*. Red. T. Austin. London, 1888.

klady mogą posłużyć manuskrypty przechowywane w zbiorach British Library w Londynie, mianowicie, manuskrypt dla lekarzy (BL Sloane 374), manuskrypt dla aptekarzy (BL Royal 8.B.iv) oraz manuskrypt dla pacjenta (BL Arundel 334). Jakikolwiek cel przyświecał autorom tego typu literatury, musimy przyznać, iż stanowią one cenne źródło wiedzy na temat różnorodności spożywanych pokarmów i metod ich przygotowywania. Nie informują nas one jednakże, jak wyglądały finalne potrawy, jak smakowały i w jakich ilościach je spożywano.

Analiza wczesnych książek kucharskich napotyka pewne trudności i niejasności. Wiele z nich zawiera bardzo podobne lub wręcz takie same przepisy kulinarne, co świadczy o ich przepisywaniu, prawa autorskie w tych czasach były bowiem abstrakcją³³. Wiele książek kucharskich wydawano wielokrotnie, co świadczy o ich popularności, lecz pod nieco zmienionymi tytułami³⁴. Pomimo ich popularności liczba zachowanych książek kucharskich nie jest imponująca. Zachowało się około 140 tytułów ksiąg kucharskich pochodzących z różnych krajów europejskich z okresu obejmującego XIII–XV wiek, z czego ponad 80 to ręcznie spisane manuskrypty³⁵. Do roku 1900 około 13 manuskryptów kulinarnych pochodzenia angielskiego poddano redakcji i opublikowano. Liczba drukowanych przepisów pochodzących ze wspomnianych manuskryptów dochodzi do 1850. Po roku 1900 wydano dodatkowo 21 manuskryptów, zawierających 2075 przepisów. W tym czasie wiele

³³ Zdaniem Bruno Laurioux wiele książek kucharskich było sporządzonych z wykorzystaniem starszych kompilacji, czasami sprzed kilku wieków. Jednakże nie są one przepisany słowo w słowo tekstem. B. Laurioux. „Medieval Cooking” [w:] *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Red. J-L. Flandrin i M. Montanari. Penguin Books: Harmondsworth, 1999, s. 297. Według Notakera co najmniej 20 ze 100 tytułów wydanych przed rokiem 1700 jest kompilacją lub czystym plagiatem. H. Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*. Oak Knoll Press and HES & DE GRAAF Publishers: New Castle and Houten, 2010, s. 8.

³⁴ Listę wczesnych książek kucharskich wydanych do pierwszej połowy XIX wieku można znaleźć w publikacji A.W. Oxford. *Bibliography of English Cookery Books to the Year 1850*. Oxford University Press: London, 1913. Najnowszą publikacją dotyczącą tytułów książek kucharskich wydanych w Europie do końca XVII wieku jest opracowanie Notakera (patrz przyp. 33).

³⁵ Constance B. Heatt podaje dokładną liczbę 82 manuskryptów zawierających przepisy kulinarne będące w kolekcjach głównie brytyjskich, ale także amerykańskich oraz na uniwersytecie McGill w Montrealu i królewskiej bibliotece w Sztokholmie. C.B. Heatt (red.). *A Gathering of Medieval English Recipes*. Brepols Publishers: Turnhout, Belgium, 2008, s. 11–20.

z wcześniej opublikowanych manuskryptów poddano reedycji i wydrukowano ponownie³⁶. Zachowało się także kilka przepisów dołączonych do poradników medycznych lub instrukcji dla aptekarzy.

Trudno jest tak naprawdę zdefiniować wczesną książkę kucharską, ponieważ rzadko zawierała ona tylko i wyłącznie przepisy kulinarne. Wiele książek oprócz instrukcji przygotowania potrawy zawierało informacje dotyczące diety, zasad krojenia mięs, zachowania się przy stole czy przepisy na wyrób słodczy. Wśród historyków jedzenia pojawiło się zatem pytanie, ile przepisów czysto kulinarnych powinna zawierać książka, aby zaliczyć ją do gatunku literatury kulinarnej. Lynette Hunter uważa, iż powinno to być dwie trzecie, a Elizabeth Driver, że jedna trzecia objętości³⁷. Książki kucharskie stanowiły znikomą część książek wydawanych w Europie we wczesnym okresie. Było to zaledwie 0,1% inkunabułów i 0,15% książek wydanych w XVI wieku³⁸. Zdecydowana większość z nich powstawała w językach narodowych. Jak podaje Notaker: „Książki przed rokiem 1700 drukowano w 14 różnych językach europejskich, w tym po łacinie, lecz trzy czwarte tytułów i 85% wszystkich edycji ukazało się w czterech językach: angielskim, francuskim, niemieckim i włoskim”³⁹. Te wczesne książki kucharskie bardzo często były po prostu zbiorem przepisów ułożonych bez żadnego porządku czy klucza.

Uważa się, że autorem pierwszego angielskiego tekstu kulinarnego był kanonik z zakonu augustianów Alexander Neckham (1157–1217). Stworzony przez niego *De Utensilibus* był rodzajem podręcznika do nauki słownictwa łacińskiego przeznaczonego dla studentów. Zawierał znikomą liczbę kulinarnych terminów angielskich, przeważały słowa łacińskie i normandzko-francuskie⁴⁰. W swej pracy Neckham wymienia różne rodzaje ptactwa, dzikiego zwierza, podaje szczegółowe instrukcje

³⁶ C.B. Hieatt, „Making Sense of Medieval Culinary Records: Much Done, But Much More to Do” [w:] *Food and Eating in Medieval Europe*. Red. M. Carlin i J.T. Rosenthal. Hambledon Press: London, 1998, s. 104–105.

³⁷ E. Driver. *A Bibliography of Cookery Books Published in Britain 1875–1914*. Prospect Books: London, 1989, s. 10, 14.

³⁸ Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–170*, s. 3. Notaker dodaje, że zdecydowaną większość (około 75%) stanowiły książki religijne lub literatura klasyczna, głównie po łacinie.

³⁹ Ibidem, s. 4 (tłum. A.K.K.).

⁴⁰ J. Goody. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press: Cambridge, 1982, s. 136.

przygotowania wieprzowiny, wyznaje pogląd, że ruszt nadaje się najlepiej do opiekania i zaleca używanie dużego ognia⁴¹. Około roku 1325 pod kierunkiem brata Williama Herberta z Hereford sporządzono *Explicit doctrina faciendi diversa cibaria*, manuskrypt zawierający 63 przepisy. Cały zbiór, oprócz trzech końcowych przepisów występuje w manuskrypcie znajdującym się w kolekcji Cotton Julius D viii w British Library w Londynie. *Explicit doctrina faciendi diversa cibaria* został opublikowany po angielsku w 1985 roku przez Constance B. Hieatt i Sharon Buttler jako *Curye on Inglisch*⁴². Z roku 1381 pochodzi manuskrypt przechowywany obecnie w Oksfordzie w Bodleian Library, który zawiera 92 przepisy i rozpoczyna się łacińską sentencją „Hic incipiunt diversa servicia tam de carnibus quam de pissibus”⁴³.

Pierwszą uznaną i praktyczną książką kucharską średniowiecznej Anglii jest *Forme of Cury* (BL Add. MS 5016). Książka powstała około 1390 roku jako kompilacja przepisów kulinarnych zebranych, jak się możemy dowiedzieć ze strony tytułowej, przez francuskich kucharzy króla angielskiego Ryszarda II (1367–1400)⁴⁴. Tytuł w dowolnym tłumaczeniu znaczy „Sposoby gotowania” (słowo *cury* pochodzi ze starofrancuskiego *ķeuerie*, *queuerie*, *queurie* – ‘gotowanie’). Zamiarem autorów książki było nauczanie czytelnika przygotowywania potraw zdrowych, ale także podobających się wszystkim⁴⁵. Zachowany manuskrypt w postaci zwoju pergaminowego przechowywany jest w British Library w zbiorze Harleya. Dr Samuel Pagge dokonał edycji tekstu, który opublikował z własnym wstępem w roku 1780 w *Antiquitates culinariae*⁴⁶. *The Forme of Cury* zawiera 196 przepisów, przy czym liczba ta jest różna w różnych wydaniach książki, która była wielokrotnie przedru-

⁴¹ W.C. Hazlitt. *Ancient Cuisine on the British Isles*. Salzwasser-Verlag: Bremen, 2010, s. 10.

⁴² *Curye on Inglisch: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth-Century (Including the Forme of Cury)*. Red. C.B. Hieatt i S. Butler. Oxford University Press: London, 1985, s. 43–58.

⁴³ *Ibidem*, s. 59–79.

⁴⁴ J. O’Hara-May. *Elizabethan Dyetary of Health*, s. 40; *Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, s. vii; C.B. Hieatt. „Medieval Britain” [w:] Red. M. Weiss Adamson. *Regional Cuisines of Medieval Europe*. Routledge: New York, 2002, s. 25. Manuskrypt zawiera liczne zapożyczenia z *Diversa servicia*.

⁴⁵ *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery*. Red. S. Pagge. London, 1780, s. 2.

⁴⁶ R. Warner. *Antiquitates culinariae*. London, 1791.

kowywana z pewnymi zmianami. Jako ciekawostkę można podać, że w *Forme of Cury* po raz pierwszy wymienia się oliwę, goździki, gałkę muszkatołową oraz tykwę w odniesieniu do kuchni brytyjskiej.

W kolejnym stuleciu, około roku 1430, ukazała się *Liber cure cocorum*, książka kucharska napisana w północnym dialekcie angielskim⁴⁷. Książka jest zbiorem przepisów kulinarnych zaczerpniętych z uprzednio napisanych opracowań. Spośród 135 przepisów zdecydowana większość, bo 51, dotyczy ryb i owoców morza⁴⁸. Drób (w tym gęsi i kaczki – 7 i 6 przepisów) i wieprzowina występują odpowiednio w 37 i 36 przepisach. Pozostałe to dzikie ptactwo (22 przepisy), wołowina (16), dziczyzna (13), baranina (5) oraz króliki (6). Z warzyw najczęściej stosowana jest cebula (15 przepisów), a z przypraw szafran (47), sól i pieprz (odpowiednio 43 i 37). Cukier występuje w 19 przepisach, a wino w 27. Sądząc po składnikach oraz ich wartości materialnej można wyciągnąć jednoznaczny wniosek, że przepisy nie były przeznaczone dla niezbyt zamożnych gospodarstw. Warto także zauważyć, iż *Liber cure cocorum* jest napisana wierszem i zawiera dużą różnorodność potraw pogrupowanych pod nagłówkami typu ‘potaze’, ‘wywary’, ‘potrawy pieczone’, ‘potrawy zapiekane’, ‘sosy’ itp. Zawiera także najprawdopodobniej najwcześniejszy przepis na potrawę ‘haggis’ (“For hagese”), co może zaprzeczać tezie o jej szkockim rodowodzie.

Z mniej więcej tego samego okresu pochodzi *A Boke of Kokery*⁴⁹, napisana około 1440 roku. Książka prezentuje 182 przepisy, które zawierają znaczną liczbę terminów będących zapożyczeniami z języka francuskiego. Przedstawiono też dokładne instrukcje dotyczące siekania, mieszania składników, solenia oraz przesiewania. Kilka manuskryptów opublikował w 1888 Thomas Austin pod wspólnym tytułem

⁴⁷ Tekst znajduje się w zbiorze manuskryptów Sloane pod numerem 1986 w British Library w Londynie w postaci czwartej części *The booke of Curtassy* (ff. 12–56).

⁴⁸ Dominująca przewaga potraw rybnych wynika z ogromnej liczby dni postnych w ówczesnym kalendarzu religijnym oraz surowości zasad przestrzegania postów. Ponieważ ceny ryb przewyższały niekiedy znacznie ceny mięsa, ryby i owoce morza stanowiły pożywienie postne jedynie w zamożnych domach. Fakt występowania tylu potraw rybnych w książce kucharskiej świadczy o tym, że nie była ona adresowana do mniej zamożnej części społeczeństwa angielskiego.

⁴⁹ Manuskrypt 4016 w zbiorze Harleja w British Library w Londynie. Tekst został opublikowany przez Thomasa Austina (zob. przyp. 50)

*Two Fifteenth-Century Cookery-Books: About 1430–1450*⁵⁰. Książka zawiera manuskrypty o numerach 279 oraz wspomniany 4016 będących obecnie częścią zbioru Harleja w British Library, oraz *Ashmole MS 1439* (zawierający 19 przepisów na sosy), *Laud MS 553* w Bodleian Library (obejmujący 25 przepisów) i *Douce MS 55* (zawierający 12 przepisów). Przepisy te, jak poprzednie, nie podają ilości produktów ani czasu gotowania, zawierają za to instrukcje dotyczące niektórych procedur kuchennych, jak mielenie, siekanie, gotowanie itp. Tutaj także wśród składników dominują ryby i owoce morza (21%), drób (15%), wieprzowina (14%), wołowina (12%), wśród warzyw i owoców cebula (11%), powszechne są daktyle (9%), koryntki (7%), figi (5%) oraz jabłka (2%). Najczęściej stosowaną przyprawą jest sól (56%), niemało jest imbiru (42%) oraz najdroższego szafranu (41%). Cukier występuje w 39% przepisów, a wino w 30%.

Pierwszą drukowaną angielską książką kucharską była *This is the Booke of Cookery*⁵¹, wydana w roku 1500 przez Richarda Pynsona, Normandczyka, który przybył do Anglii za życia Williama Caxtona, założyciela pierwszej drukarni w Anglii w 1476 roku⁵². Pynson poza przepisami kulinarnymi zawartymi w części "The Calendar of Cokery", zgromadził opisy uczt królewskich, wykorzystując najprawdopodobniej wczesne manuskrypty zgromadzone obecnie w Holkham Hall w Norfolk⁵³. Książka była wielokrotnie przedrukowywana w XVI i XVII wieku, aż do roku 1650⁵⁴. *This is the Booke of Cookery* zawiera 275 przepisów zaczerpniętych z piętnastowiecznego manuskryptu *MS 674*⁵⁵, będącego kompilacją jeszcze wcześniejszego manuskryptu

⁵⁰ *Two Fifteenth-Century Cookery-Books: Harleian MS. 279 (ab 1430), & Harl. MS. 4016 (ab. 1450), with extracts from Ashmole MS. 1439, Laud MS. 553, & Douce MS. 55.* Red. T. Austin. Trübner & Co.: London, 1888.

⁵¹ Unikalna kopia książki pierwszego wydania znajduje się obecnie w bibliotece Longleat House w Warminster w hrabstwie Wiltshire.

⁵² Wynkyn de Worde przejął drukarnię Caxtona znajdującą się w Westminsterze, a Pynson założył własną drukarnię w Temple Bar, również w Londynie. E. Quayle. *Old Cook Book: An Illustrated History.* Studio Vista: London, 1978, s. 24.

⁵³ Patrz: E. Quayle. *Old Cook Book: An Illustrated History.* Studio Vista: London, 1978, s. 24.

⁵⁴ Po raz pierwszy została wznowiona w 1510 przez Wynkyna de Worde, a następnie w 1530 przez Johna Byddella, który zwykł nazywać się John Salisbury, gdyż prawdopodobnie pochodził z Salisbury. C. Clair. *A History of Printing in Britain.* Oxford University Press: London, 1965, s. 59.

⁵⁵ Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700,* s. 56.

MS 163 przechowywanego w Beinecke Library uniwersytetu Yale⁵⁶, oraz z *A Boke of Kokery*. Innym opracowaniem tegoż manuskryptu, przygotowanym przez Robina Napiera w 1882 roku jest *Noble Booke off Cookry ffor a Prynce Householde or eny Other Stately Houssolde*⁵⁷. Książka dostarcza wielu przepisów kulinarnych, a także opisów uczt królewskich i arystokratycznych poczynając od panowania Henryka IV (1399–1413) a skończywszy na Edwardzie IV (1442–1483).

Analiza tych wczesnych książek kucharskich pozwala wyciągnąć pewne wnioski dotyczące jedzenia w piętnastowiecznej Anglii. Zdecydowanie większa niż obecnie była oferta ptactwa i ryb. Można śmiało stwierdzić, iż prawie wszystkie ptaki, oprócz drapieżnych, konsumowano, łącznie ze skowronkiem, łabędziem i pawiem. Na liście potraw znaleźć można jeża, morświna, fokę oraz ogon bobra, który z powodzeniem konsumowano w dni postne, ponieważ pokryty ‘łuską’ i trzymany przez bobra w wodzie zaliczany był do ryb⁵⁸. Używano zdecydowanie więcej przypraw i w większej ilości niż obecnie. Wśród najpopularniejszych (ale i najdroższych) były szafran⁵⁹, imbir, cynamon, goździki, galka muszkatołowa. Powszechnie stosowany pieprz należał do najtańszych przypraw. W porównaniu z Francją, w Anglii używano więcej pieprzu, migdałów, cukru, miodu i suszonych owoców. Wielkie znaczenie przywiązywano w Anglii do koloru potraw oraz preferowano słodko-kwaśne dania.

⁵⁶ Manuskrypt został wydany w C.B. Heatt. *An Ordinance of Pottage*. Prospect Books: London, 1988.

⁵⁷ *A Noble booke off cookry ffor a prynce houssolde or eny other estately houssolde [Holkham MS, 1468]*. Red. R. Napier. London, 1882.

⁵⁸ Ta klasyfikacja ogona bobra jako ryby pochodzi od Pliniusza Starszego, który w *Historii naturalnej* pisze, że bóbr ma ogon ryby a ciało podobne do wydry. Pliny the Elder. *The Natural History*. Red. J. Bostock, H.T. Riley. Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street: London, 1855, Book VIII, Chap. 47.

⁵⁹ Szafran uzyskuje się z krokusów (gr. *crocus*), które mają fioletowe płatki, a w środku 3 słupki o kolorze czerwono-pomarańczowym, z których uzyskuje się przyprawę. Słupki zbiera się ręcznie wczesnym rankiem, kiedy kwiaty się otwierają, a następnie suszy. W trakcie tego procesu tracą one ok. 80 % swojej pierwotnej wagi, zmieniają barwę na brunatnoczerwoną oraz zyskują charakterystyczny zapach. Aby otrzymać 1 g przyprawy, potrzeba aż 200 kwiatów. To sprawia, że cena szafranu zawsze była bardzo wysoka. Szafran zaczęto uprawiać w Anglii w czasach Edwarda III (1312–1377) w okolicach miejscowości Waldenburg, która z racji szafranowych upraw obecnie zwie się Saffron Walden. Szafranowi poświęcił cały rozdział swego opisu Anglii szesnastowieczny duchowny William Harrison. W. Harrison. *The Description of England*. Red. G. Edelen. Ithaca, 1994, s. 350–356.

W XVI wieku nastąpiły istotne zmiany w zakresie książek kucharskich. Przede wszystkim zaczęto adresować je do kobiet, które *de facto* zajmowały się przygotowywaniem potraw w większości gospodarstw domowych, za wyjątkiem dworu królewskiego, dworów arystokratycznych i większości dworów szlacheckich. Wiele z powstałych w tym okresie książek ujawniało tajemnice ludzi bogatych dotyczące przyrządzania wszelkiego rodzaju środków leczniczych przygotowywanych na bazie cukru, takich jak kandyzowane zioła i nasiona, pastylki do ssania oraz destylaty. Wydawane pod koniec wieku książki kucharskie zawierały bardziej szczegółowe informacje potrzebne do przygotowania potraw, na przykład ilości potrzebnych składników i czas gotowania. W sumie do końca XVI wieku pojawiło się 12 nowych książek kucharskich oraz 29 edycji⁶⁰.

W roku 1508 ukazała się następna książka z gatunku kulinarnego *The Booke of Kervynge* wydana przez Wynkyna de Worde⁶¹. Musiała to być popularna i chętnie kupowana pozycja, skoro wznowiono ją przez prawie sto lat do roku 1613⁶². Jak wynika z tytułu, opisywała sposoby krojenia różnego rodzaju mięs, w tym dziczyzny, ptactwa i ryb. Wynkyn de Word przedstawił ogromnie bogatą terminologię odnoszącą się do krojenia, podając szczegółowe terminy dotyczące krojenia gęsi, łososia, gołębia czy łabędzia. Książka była także instruktażem dla służących obsługujących ucztę lub bankiet – podpowiadała, jak mają wyglądać, jak się zachowywać i, co najważniejsze, jak podawać potrawy gościom.

W 1545 roku ukazała się *A Proper New Booke of Cookery* nieznanego autorstwa⁶³. Zdaniem niektórych historyków wyżywienia książka

⁶⁰ Patrz A. Davidson. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press: Oxford, 2006; K.F. Russell. „A Check List of Medical Books Published in England Before 1600”, *Bulletin of the History of Medicine*, 21 (1947), s. 922–958; Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700*, s. 56–70; A. Kuropatnicki. „First Medical Books in the Vernacular in Tudor England” [w:] *The Legacy of History. English and American Studies and the Significance of the Past*. Red. J. Leśniewska, E. Witalisz. Jagiellonian University Press: Krakow, 2004, Vol. 2, s. 490–508.

⁶¹ Egzemplarze książki znajdują się w Cambridge Library oraz British Library (Stowe MS 982). Książka była przedrukowywana przez Abrahama Veale’a w latach 1558 oraz 1586, a także dwukrotnie przez E. Alde’a pod tytułem *The Booke of Carving and Sewing*, za pierwszym razem bez daty, za drugim w roku 1613.

⁶² W 1597 roku książka została dodana do *The second part of the GoodHus-wifes Jewell*, natomiast w 1631 wydana wraz z *Two bookes of cookeire and carving* autorstwa Johna Murella.

⁶³ Egzemplarz najwcześniejszego wydania książki znajduje się w bibliotece Corpus Christi College uniwersytetu w Cambridge. Egzemplarz ten nie ma daty, a jako

swą zawartością nawiązuje do pierwszej drukowanej książki kucharskiej z roku 1500, o czym sugerowałby tytuł, jednakże w świetle ostatnich badań trudno o znalezienie podobieństw między nimi. Zdaniem Notakera *A Proper New Booke of Cookery* zawiera mniej skomplikowane przepisy, prostsze składniki oraz nazwy potraw brzmiące mniej francusko⁶⁴. Przepisy zostały podzielone na dwie części: 9 w pierwszej i 42 w drugiej. Ich zakres jest dość szeroki, opisują, jak przygotować wywary, pieczone mięsa, pasztety, a także przeróżne przetwory. Jest to jedna z tych książek, o których wspomniano wcześniej, zawierających już niezbędne ilości składników i czas gotowania. Na przykład, aby przygotować *custard* (słodki sos ze śmietanki i jajek) należy wziąć kwartę [1,136 litra] śmietanki oraz pięć do sześciu żółtek⁶⁵. Z kolei w przepisie na tartę serową podano: „weźmij twarde ser i pokrój na kawałki, a następnie włóż do czystej wody lub słodkiego mleka na trzy godziny”⁶⁶. Książka doczekała się opracowania przez Catherine Frances Frere i została wydana ze wstępem redaktorki, przypisami i słowniczkiem w roku 1913.

Jedną z pierwszych książek przeznaczonych dla kobiet z niższych sfer była *The Good Housewife's Jewell* Thomasa Dawsona, której część pierwsza obejmująca 52 strony ukazała się w roku 1584, a druga, siedemdziesięciodwustronicowa, w roku następnym. Część pierwsza poza przepisami kulinarnymi zawiera instrukcje wytwarzania olejków, metody destylacji wód oraz wyrobu różnych medykamentów na wszelkie dolegliwości⁶⁷. *The Second Part of the Good Housewife's Jewell* zawiera głównie przepisy kulinarne, które przedstawione zostały bez wyraźnego układu⁶⁸. W roku 1588 ukazała się *The Good Hous-wives Treasurie* zawierająca 33 przepisy kulinarne oraz 11 przepisów na przetwory. Jej autor także nie jest znany, wiadomo jedynie, że wydawcą był Edward Allde. W tym samym roku Richard Jones and Antony Hyll opublikowali *The Good Huswifes Handmaid for the Kitchen*, będącą kompilacją

wydawcy widnieją John Kynge oraz Thomas Marche. W zbiorach British Library znajdują się egzemplarze z 1575 oraz 1576 roku.

⁶⁴ Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700*, s. 57.

⁶⁵ *A Proper Newe Booke of Cokerye* [1545]. Red. C.F. Frere. Cambridge, 1913, s. 23.

⁶⁶ *Ibidem*, (tłum. A.K.K.).

⁶⁷ T. Dawson. *The Good Huswifes Jewell*. London, 1596, fol. 1r.

⁶⁸ Książka nie zawiera nazwiska autora, lecz ze względu na tytuł będący odniesieniem do części pierwszej można przypuszczać z bardzo dużym prawdopodobieństwem, iż jej autorem jest także Thomas Dawson.

uprzednio wydanych książek o podobnej tematyce. Chociaż próbowano przypisać autorstwo książki Thomasowi Dawsonowi, a nawet Johnowi Partridge'owi, brak jest jakichkolwiek dowodów na to, ażeby któryś z nich ją napisał (lub raczej przepisał). Kolejne wydania książki ukazały się w latach 1594 i 1597.

W roku 1591 znany jedynie z inicjałów A. W. opublikował *A Book of Cookrye: Very Necessary for all Such as Delight therein. Gathered by A. W.* Książka rozpoczyna się zestawem potraw przeniesionym z *A Proper New Booke of Cookery*, po czym następuje zestaw około 170 przepisów pogrupowanych tematycznie: sosy, mięsa duszone i gotowane, ryby, mięsa pieczone, mięsa smażone, tarty i inne. Kolejną książką wartą uwagi była *The Widdowes Treasure* napisana przez Johna Partridge'a w roku 1595. Jest ona przykładem literatury oferującej szeroki wachlarz tematów i nieskupiającej się li tylko na przepisach kulinarnych. Znaleźć w niej możemy instrukcje, jak przyrządzić konfekty i syropy, ale także złote barwniki i czarny atrament. Wiele jest w niej przepisów na środki medyczne, jako że intencją autora było ujawnienie sekretów na leczenie zarówno w zakresie medycyny, jak i chirurgii, czyli specjalności zabiegowej⁶⁹.

W 1598 roku wydano tłumaczenie książki Giovanne de Rosselliego zatytułowane *Epulario: or, The Italian Banquet*, które powstało z fragmentów pierwowzoru wydanego w Wenecji w 1549 roku. Tłumaczenie zawiera cały rozdział poświęcony warzywom i ich gotowaniu oraz przepis świadczący o tym, że w XVI wieku nadal należało szokować lub zachwycać biesiadników. Jest to (w dowolnym tłumaczeniu) „przyrządzenie ciasta wypełnionego ptaszkami, które wyfruną po otwarciu”. W 1599 roku ukazała się dość nietypowa książka kucharska *Dyets Dry Dinner* autorstwa Henriego Buttesa. W rzeczywistości książka Buttesa jest tłumaczeniem na język angielski traktatu Baldassare Pisanellego *Trattato della natura del cibi at del bere* wydanego w 1583 roku. Wersję angielską od oryginału różni inny układ oraz, co bardzo istotne z punktu widzenia teorii humoralnej i jej zastosowania do przygotowywania pokarmów, charakterystyka wielu składników pokarmowych wraz ze stopniem ich intensywności.

⁶⁹ J. Partridge. *The Widdowes Treasure*. London, 1595, strona tytułowa.

W książkach kucharskich pochodzących z XVI wieku widać nie tylko zmiany, o których wspomniano wcześniej. Większą wagę przywiązuje się do zrównoważenia składników o smaku słodkim i kwaśnym. Przyprawy są nadal częstym składnikiem, chociaż coraz częstsze zastosowanie znajdują zioła. O wiele częściej stosuje się masło, w tym do przyrządzania sosów. *A Proper New Booke of Cookery* (1545) zawiera 50 przepisów. Występują w nich między innymi rodzyunki w 7 przepisach (14%), jabłka w 5 przepisach (10%), cebula jest obecna także w 5 przepisach (10%), sól w 18 przepisach (36%), imbir w 11 przepisach (22%), gałka muskatołowa i szafran występują w 9 przepisach (18%), pietruszka naciowa jest obecna w 8 przepisach (16%), pieprz oraz tymianek w 6 przepisach (12%), rozmaryn w 5 przepisach (10%), masło jest wszechobecne, występuje w połowie wszystkich przepisów, cukier jest obecny w 23 przepisach (46%), *verjus* występuje w 7 przepisach (14%), a ocet w 5 (10%). Typowe dla średniowiecznej kuchni produkty jak migdały czy miód występują zaledwie w 2% przepisów. W innej książce z tego okresu, *A Booke of Cookrye* (1584), w 37 przepisach na sosy do mięs i mięso duszone w jarzynach, cukier występuje w 76% z nich, *verjus* i ocet w 78%, masło w 41%, przyprawy ogólnie są obecne w 62%, a zioła w 35%.

W omawianym okresie książki ujawniające sekretne przepisy służące do przygotowania wszelkiego rodzaju produktów cieszyły się największą popularnością. Zawierały one przepisy na napoje, do wykonania których potrzebne były odpowiednie przyprawy, wyroby na bazie cukru, destylaty oraz przepisy na lekarstwa, perfumy, środki czystości i barwniki. Przykładem książki z tego gatunku literackiego może być tłumaczenie dzieła Alberta Wielkiego *The Booke of Secretes* opublikowane w 1549 roku i zawierające rozdziały poświęcone ziołom, kamieniom, zwierzętom i planetom⁷⁰. Kolejno ukazujące się książki są także tłumaczeniami na język angielski. W 1558 roku ukazała się książka Aleksego Pedemontana⁷¹, zakonnika i uczonego alchemika, zatytuło-

⁷⁰ Kolejne wydania ukazały się pod zmienionym tytułem *The Secretes of Albertus Magnus*. Patrz: *The Booke of Secretes of Albertus Magnus*. Red. M.R. Best i F.H. Brightman. Clarendon Press: London, 1973.

⁷¹ Aleksey Pedemontan jest pseudonimem albo Hieronimo Rosello albo Girolamo Ruscelliego. Patrz: J. O'Hara-May. *Elizabethan Dyetary of Health*, s. 365. Polskie wydanie *Tajemnic* ukazało się jako część *Herbarza Marcina Siennika*. W 2000 roku książka została wydana i omówiona przez Zbigniewa Belę. Cała

wana *The Secretes of the Reverende Maister Alexis of Piemount*. Rozszerzony tytuł wyjaśnia, iż zawiera ona wspaniałe remedia na przeróżne choroby i przypadłości, a także przepisy na destylaty, perfumy, konfitury, konfekty, hipokras (grzane wino doprawione ziołami i cukrem) i wiele innych. Książkę przetłumaczył William Warde, profesor i lekarz z Cambridge, członek King's College⁷². W 1559 roku wydano *The Treasure of Euonymus Conteyning the Wonderful Hid Secrets of Nature Touchinge the Most Apte Formes to Prepare and Destyl Medicines for the Conseuration of Helth* autorstwa Conrada Gesnera, szwajcarskiego lekarza i przyrodnika przetłumaczona przez Petera Morwynga, członka Magdalen College w Oksfordzie.

Następne książki były już autorstwa angielskich pisarzy. W 1573 roku John Partridge wydał *The Tresurie of Commodious Conceites and Hidden Secrets*. Książeczka zawiera 7 przepisów kulinarnych (między innymi na przygotowanie marcepana, zielonego imbiru i hipokrasu), a pozostałe 60 dotyczy wszelkiego rodzaju przetworów, środków odkażających, środków leczniczych na potrzeby gospodarstw domowych, rozpuszczalników tłuszczu i tym podobnych. Pozycja ta ukazywała się dość systematycznie aż do roku 1653 pod zmienionym tytułem *The Treasury of Hidden Secrets*. Gilly Lehmann ocenia, że do końca XVI wieku mogło być w Anglii 14 500 egzemplarzy książek kucharskich w 29 wydaniach⁷³.

W omawianym okresie nastąpił rozkwit popularnych poradników medycznych pisanych w języku angielskim lub przetłumaczonych na ten język. Należy pamiętać, że średniowieczne koncepcje zdrowia i choroby opierały się teorii humoralnej i dietetyce, która była pojęciem o wiele szerszym niż obecnie i nie dotyczyła wyłącznie spożywanych produk-

publikacja składa się z dwóch tomów. Tom pierwszy zawiera fotokopię pierwszego polskiego wydania *Tajemnic* w tłumaczeniu Marcina Siennika (Kraków 1568), zmodernizowaną transkrypcję tego tekstu i objaśnienia. Tom drugi to naukowa monografia, której tematem jest prezentowany receptariusz (Z. Bela. *Aleksęgo Pedemontana Tajemnice I: Faksymile, transkrypcja i objaśnienia; II: Monografia*. Medycyna Praktyczna: Warszawa, 2000).

⁷² Warde przetłumaczył francuską wersję tłumaczenia z włoskiego, która ukazała się w 1555 roku. Jak się okazało później, tłumaczenie Warde było pierwszą częścią. Kolejne ukazały się w roku 1560, 1562 i 1569. Ta ostatnia została przetłumaczona przez Richarda Androse. Russell. *A Check List of Medical Books Published in England Before 1600*, s. 926–927.

⁷³ G. Lehmann. *The British Housewife*. Prospect Books: Trowbridge, 2003, s. 30.

tów, ale stylu życia w ogóle⁷⁴. Wyobrażenia o zdrowiu były powiązane z arystotelesowską ‘fizyką’, co wyjaśnia, dlaczego lekarz w języku angielskim nazywa się ‘physician’.

Pierwszym tego typu poradnikiem zajmującym się szeroko pojętą dietą napisanym w języku angielskim był *The Castel of Helth* Sir Thomasa Elyota. Książka została opublikowana po raz pierwszy w roku 1536, chociaż istnieją kontrowersje co do daty tego pierwszego wydania⁷⁵. Wznawiana była wielokrotnie, m.in. w latach 1539, 1541, 1544, 1547 itd., mając do roku 1610 aż 17 wydań, co świadczy o wielkim nią zainteresowaniu. *The Castel of Helth* ma przejrzystą strukturę i wyraźnie zarysowaną organizację tekstu. Autor pragnął przybliżyć swym rodakom podstawy medycyny Galena oraz szkoły salernitańskiej, przy czym dostosował zalecenia dietetyczne do realiów swego kraju i natury Anglików.

Wkrótce w ślady Elyota poszli inni, w tym lekarze z uniwersyteckim wykształceniem. Andrew Boorde w 1542 roku wydał *Compendyous Regiment or a Dyetary of Helth*, w którym rozwinął prozą *Regimen sanitatis Salernitanum* dodając własne komentarze i odniesienia do współczesnej mu Anglii. Chociaż nie jest to książka kucharska w dosłownym tego słowa znaczeniu, jest pierwszą pracą w języku angielskim zawierającą zasady zdrowego odżywiania. Książka cieszyła się wielkim zainteresowaniem chociażby z powodu pomysłowych metod dietetycznych, które wpływały na męskość i utrzymanie sprawności seksualnej⁷⁶. Pięć lat później Boorde wydał *The Breviary of Healthe*, książkę o diecie leczniczej, która była wznawiana do 1598 roku. W 1584 roku Thomas Cogan wydał swój poradnik diety wzorowany na Elyocie *The Haven of Health*. Zawarł w nim obszerny komentarz dotyczący ziół. W 1551 roku Henry Wingfield opublikował poradnik żywieniowy zatytułowa-

⁷⁴ Koncepcja ta zrodziła się w antycznej Grecji. Dla Greków dieta (*diaita*) obejmowała jedzenie, picie, ruch, kąpiele, sen, wypróżnianie się, i nie tylko. (E.H. Ackerknecht. „The End of Greek Diet”, *Bulletin of the History of Medicine*, 45 (1971), s. 242.

⁷⁵ A. Kuropatnicki. „Sir Thomas Elyot’s ‘The Castel of Helth’ as an Example of Popular Renaissance Medical Literature”, *Studia Romanica II, Annales Academiae Pedagogicae Cracoviensis*, 2003 (18), s. 149–192.

⁷⁶ Ulubionym afrodyzjakiem Boorde był karczoch, szczególnie z dodatkiem nasion rokiety siewnej. A. Boorde, „A Compedious Regiment or a Dyetary of Health” [w:] *Andrew Boorde’s Introduction and Dyetary with Barnes in the Defence of the Berde*. Red. F.J. Furnival. N. Trübner & Co.: London, 1870, s. 280.

ny *A Compendious Treatise Conteynyng Preceptes Necessary to the Preservacion of Health*. W 1565 roku Philip Moore wydał poradnik z zakresu diety, ziół oraz medycyny *The Hope of Health*.

W szesnastowiecznej Anglii wydawano także poradniki z zakresu zdrowego odżywiania się kierowane do specyficznych grup odbiorców. Były to przeważnie tłumaczenia na angielski utworów pisarzy zagranicznych. W 1574 roku Thomas Newton dokonał przekładu z łaciny książki włoskiego kalwinisty Gulielmo Gratarolo pod tytułem *A Direction for the Health of Magistrates and Students* przeznaczonej, jak tytuł wskazuje, dla sędziów i studentów, zawierającej porady dotyczące zdrowej diety. W 1586 roku Thomas Newton dokonał kolejnego tłumaczenia z łaciny, tym razem książki nieznanego autora pod tytułem *The Old Mans Dietarie* adresowanej do osób starszych i zawierającej porady związane ze zdrowym odżywianiem się. W roku 1600 William Vaughan wydał *Naturall and Artificial Directions*, książkę tylko w części poświęconej jedzeniu i diecie.

Reasumując, wczesne angielskie książki kulinarne wpisały się w tradycję tego gatunku literackiego od prawie samego początku jego powstania w XIV wieku. Zachowane manuskrypty świadczą o zainteresowaniu problematyką kulinarną i dietetyczną w Anglii od XII wieku. Również w okresie książek drukowanych angielscy drukarze nie pozostawali zbyt daleko za innymi krajami Europy. Bowiem pierwsza drukowana książka kucharska ukazała się we Rzymie około 1470⁷⁷, pierwsza niemiecka książka kucharska *Küchenmeisterey* wydana została drukiem w Norymberdze w 1490 roku⁷⁸, a pierwsza drukowana książka angielska ukazała się w roku 1500. Natomiast pierwsza polska książka kucharska *Compendium ferculorum* została wydana w Krakowie znacznie później, bo w 1682 roku.

⁷⁷ Był to zbiór przepisów kulinarnych autorstwa Bartolomea Platiny *De honesta voluptate et valetudine*. Fragmenty dzieła były wzorowane na *Liber de arte coquinaria*, rękopisie Martina de Rossi, kuchmistrza kardynała Ludovica Trevisana, znanego jako Maestro Martino lub Martino da Como.

⁷⁸ J.M. van Winter. „Middle Ages, European” [w:] *Encyclopedia of Food and Culture*. Red. S.H. Katz, Vol. 2. Scribner: New York, 2003, s. 519–520.

O książce *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin*

Książka *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin* została opublikowana po raz pierwszy w 1588 w Londynie przez Richarda Jonesa i Antony Hylla. Henry Notaker podaje, że ukazała się pod tytułem *The Good huswiues handmayde, contayning many principall points of Cookerie, &*⁷⁹. Wydanie z roku 1588 jest wymieniane także przez Arnolda W. Oxforda powołującego się na Maunsella⁸⁰. Najprawdopodobniej żaden egzemplarz tego wydania nie zachował się, gdyż żadnemu badaczowi do tej pory nie udało się na takowy natrafić. Nieznany jest również autor tego zbioru przepisów kulinarnych, co zbytnio nie dziwi, gdyż, jak wspomniano wcześniej, wiele książek tego typu było publikowanych anonimowo, a nawet bez podawania roku wydania.

Kolejne wydanie ukazało się w roku 1594 pod o wiele dłuższym tytułem *The good Huswifes Handmaide for the Kitchin. Containing Manie principall pontes of Cookerie, aswell how to dresse meates, after sundrie the best fashions vsed in England and other Countries, with their apt and proper sawces, both for flesh and fish, as also the orderly seruing of the same to the Table. Hereunto are annexed, sundrie necessarie Conceits for the preservation of health. Verie meete to be adioined to the good Huswifes Closet of prouision for her Houshold*. Ten przydługawy tytuł wyjaśnia, jakie cele przyświecały autorowi. Poza przepisami czytelnik znajdzie w niej informacje na temat przyprawiania potraw, zarówno mięsnych jak i rybnych, na najlepsze sposoby stosowane w Anglii oraz w innych krajach, wraz z instrukcjami, jak przygotować odpowiednie sosy. Zamierzaniem autora było także przedstawienie kolejności podawania potraw, a wszystko po to, aby poinstruować czytelnika, jak dbać o zdrowie. Wydawcą książki był Richard Jones. Egzemplarz tego wydania znajduje się w Bodleian Library w Oksfordzie. Ma on wymiary 13,5 × 9 cm, liczy 55 stron, z których strona 53 została błędnie oznaczona jako 51,

⁷⁹ Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700*, s. 67.

⁸⁰ Oxford. *English Cookery Books to the Year 1850*, s. 10.

a 55 jako 57. Co więcej, w egzemplarzu tym brakuje stron 7–14 oraz 24–29. Faksymile oryginalnego egzemplarza książki z roku 1594 ukazało się w serii Early English Books Online (EEBO).

Po raz trzeci książkę wydano w roku 1597 w Londynie pod nieco zmienionym tytułem *A Booke of Cookerie otherwise called: The good Handmaid for the kitchin. Wherin is shewed the order how to dresse meates after sundry the best fashions used in England & other Countries: with their apt and proper sauces both for flesh and fish: as also the orderly seruing the same to the Table. Whereunto are annexed sundry necessary Conceites for the preseruacion of health*. Wydawcą był Edward Allde. Książka ma nieznacznie mniejszy format niż poprzednio (13 x 8,5 cm), także liczy 55 stron (strona 55 została błędnie oznaczona numerem 47). Jeden egzemplarz tego wydania znajduje się w British Library w Londynie. Niestety uległ on zniszczeniu, w wyniku czego brak dwóch pierwszych stron i przynajmniej jednej z ostatnich⁸¹. Wydanie to zostało całkowicie pominięte przez Oxforda.

Współcześnie *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin* została opublikowana dwukrotnie. Wydanie z roku 1594 ukazało się pod redakcją Stuarta Peacheya w roku 1992 w serii książkowej Historical Cookery Books Series. Opracowanie jest transkrypcją oryginału, przy czym zrezygnowano z pisma gotyckiego, a pisownia została nieco unowocześniona. W tekście widnieją pewne nieścisłości leksykalne powstałe prawdopodobnie w wyniku jej przepisywania. Redaktor dodał do tekstu słowniczek, który jest niestety niedokładny i nie zawsze oddaje sens wyjaśnianych pojęć⁸². Innym wydaniem omawianej książki kucharskiej jest jej wersja elektroniczna opracowana przez Sama Wallace'a w 2006 roku, a następnie uaktualniona w 2011 roku. Z powodu ułomności dwóch zachowanych egzemplarzy książki (brakujące strony) Wallace dokonał kompilacji dwóch wydań (z 1594 oraz 1597), aby w miarę wiernie odtworzyć tekst oryginału. Wydanie to zaopatrzył w glosariusz, niezbyt jednak dokładny i błędnie oddający znaczenie niektórych haseł⁸³.

⁸¹ Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700*, s. 67–68.

⁸² *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchen*. Red. S. Peachey. Stuart Press: Bristol, 1992.

⁸³ *The good Huswifes Handmaide for the Kitchin*. London 1594, 1597. Digital text and notes by Sam Wallace. On-line: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/ghhk/index.htm>

Z biegiem czasu autorzy książek kucharskich starali się ułatwić czytelnikom wyszukiwanie potrzebnych przepisów. Coraz częściej autorzy bądź kompilatorzy wyodrębniali grupy przepisów według przyjętego klucza. Często metodą, wykorzystaną również w omawianej książce było organizowanie przepisów zgodnie ze sposobem przyrządzania, stąd podział książki na takie części jak 'Potrawy mięsne duszone', 'O wypiekach i pieczonych potrawach', 'Pieczone mięsa' czy 'O pieczeniu ryb'. Dla łatwości poruszania się po zbiorach przepisów autor tej kompilacji dołączył spis treści, w postaci „Tabeli rzeczy podstawowych w tej książce zawartych” kończącej całość utworu. W wielu książkach kucharskich tego okresu możemy spotkać podział na potrawy przygotowywane na dni mięsne i bezmięsne. Pamiętać przy tym musimy, że w kalendarzu katolickim wiele było dni postnych (prawie połowa wszystkich dni w roku), w które nie przyrządzano i nie podawano potraw mięsnych oraz takich, które zawierają produkty pochodzenia zwierzęcego, jak jajka, masło czy mleko. W zasadzie mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego nie wolno było spożywać w środy, piątki i soboty, w wigilie świąt religijnych, w okresie Wielkiego Postu i wiele innych dni. Rozróżniano post ilościowy (spożywanie jednego posiłku do syta dziennie), jakościowy (wykluczenie produktów mięsnych i rosołu) oraz post ścisły (wynikający z połączenia dwóch poprzednich). Choć Anglia stała się krajem protestanckim po reformacji henrykowskiej to jednak Tudorzy, w szczególności Elżbieta I, nie zrezygnowali z obowiązku spożywania potraw bezmięsnych w określone dni roku. Celem zachowania ograniczeń w spożyciu mięsa i zastąpienia go rybami była chęć ożywienia przemysłu rybackiego. William Cecil, kanclerz i główny doradca królowej Elżbiety I, przywrócił obowiązujący za czasów panowania religii katolickiej zakaz spożywania mięsa w ciągu trzech dni w tygodniu⁸⁴.

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin rozpoczyna się opisem okresów, w których należy spożywać różne rodzaje mięs, w znacznym stopniu zaczerpniętym z wcześniejszej książki kucharskiej, także anonimowej *A Propre new booke of Cokerye* (1545),⁸⁵ a kończy opisem

⁸⁴ E. Nares. *Memoirs of the Life and Administration of the Right Honourable William Cecil Lord Burghley Secretary of State in the Reign of King Edward the Sixth and Lord High Treasurer of England in the Reign of Queen Elizabeth*. London 1832, s. 484.

⁸⁵ Por. *A Proper Newe Booke of Cokerye*. Red. C. Frances Frere. W. Heffer & Sons Ltd.: Cambridge, 1913, s. 3–5.

kolejności podawania potraw. Wielokrotnie autor odwołuje się i powołuje na przepisy wcześniej użyte, oszczędzając sobie tym sposobem trudu powtarzania. Czasami stosuje skróty myślowe, które zmuszają czytelnika do odgadywania, co autor miał na myśli. Książka została wydrukowana czcionką gotycką, popularną przez cały XVI wiek. Dopiero od początku XVII wieku antykwa, nowy krój czcionki, zaczął wypierać pismo gotyckie.

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin nie jest tekstem oryginalnym. Przeciwnie, zgodnie z obowiązującą tradycją tego okresu, jej anonimowy autor zapożycza swobodnie przepisy z innych wydań i kolekcji. Dość łatwo znaleźć takowe zapożyczenia z wydanych wcześniej książek, chociażby wspomnianej powyżej *A Propre new booke of Cokery*, należy jednak przyznać, że w tym przypadku autor dokonał niewielkich parafraz⁸⁶. Spośród 190 przepisów zawartych w *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin* 52 pochodzi z *A Booke of Cookery* (1591) również anonimowego autora znanego jedynie z inicjałów A. W. 27 przepisów zostało zaczerpniętych z *The Good Housewife's Jewell* Thomasa Dawsona wydanej w dwóch częściach, z których pierwsza ukazała się w 1585 roku. Pozostałe przepisy pochodzą z nieznanymi źródłami⁸⁷. Niektóre z nich zostały użyte przez osoby prywatne, o czym świadczą ich tytuły „Sposób gotowania kapłona z pomarańczami według Pani Duffeld”, „Sposób przechowywania słoniny według pani Weston Brown”, „Sposób przechowywania słoniny według pani

⁸⁶ Dla porównania:

BRAWNE is beste from a fortentyghte before Mychalemas tyll lente. Beife and Bacon is good all tymes in the yere. Mutton is good at all tymes, but from Easter to myd Sommer it is worste. A fatte pygge is euer in season. A goose is worste in midsomer mone and beste in stubble tyme, but when they be yong grene geese, then they be beste. Veale is beste in Januarye, and February, and all other times good. Lambe and yonge kydde is beste between Christmas and lente, and good from Easter to Witsontyde. Kyd is euer good. Hennes be good at all tymes but beste from Nouember to lente. (*A Proper Newe Booke of Cokerye*, s. 3).

BRawn is best from holy Rood day til Lent, and at no other time commonlie vsed for seruice. Bacon, Beefe and Mutton, is good at all tymes, but the woorst tyme for Mutton is from Easter to Midsommer. A fatte yong Pig is neuer out of season. A Goose is worst at Midsommer, & best in stubble tyme, but they be best of all when they be yong green Geese. Veale is all tymes good, but best in Januarie and Februarie. Kidde and yong Lambe is best between Christmasse & Lent, & good from Easter to Whitsontide, but Kid is euer good. Hennes be all times good, but best from Alhallowntyde to Lent. (*The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin*, s. A2a).

⁸⁷ Notaker. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700*, s. 67.

Markizy Dorset”, „Sposób robienia gęstej śmietany sposobem Pani Hor-
sman” oraz „Sposób robienia pszennego chleba według Pani Gray”.

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin należy do tradycji
kuchni średniowiecznej. Poza indykiem⁸⁸ oraz patatem⁸⁹, nie sposób zna-
leźć w niej składników z Nowego Świata, brak w niej jeszcze przepisów
z wykorzystaniem pomidora, papryki, dyni czy kukurydzy. W przepisach
królują cukier, ocet i *verjus* świadczące o uwielbieniu potraw słodko-kwa-
śnych, typowych dla kuchni średniowiecznej. Stosowanie octu i cukru
było powszechne w średniowieczu z uwagi na ich korzystne właściwości
humoralne oraz możliwość nadania potrawom słodko-kwaśnego smaku.
Ocet był humoralnie zimny i suchy w 1^o, a więc nadawał się do równo-
ważenia wewnętrznego ciepła charakterystycznego dla mięsa czy wilgoci
charakterystycznej dla niektórych ryb, a poprzez to stworzenie zdrowej
potrawy. Jednakże właściwości octu same w sobie nie były postrzegane
jako korzystne, stąd ocet był bardzo często stosowany z dodatkiem cu-
kru⁹⁰. Cukier był humoralnie ciepły i wilgotny w 1^o⁹¹, a więc posiadał
właściwości typowe dla zdrowych produktów oraz zgodne z charaktery-
styką ciała ludzkiego. Co więcej, zalecano go także jako remedium na
wiele dolegliwości⁹². Cukier, jakże drogi w tym okresie, był dodatkiem do
dań mięsnych (z królika, kurcząt, kapłona, drobnych ptaszków), sosów,
tart (nie tylko owocowych), pasztecików, wszelkiego rodzaju pieczonych
owoców. Co ciekawe, nie znajdujemy go w omawianych przepisach jako
dodatku do potraw z ryb, za wyjątkiem śledzi. Wśród „potrzeb wszel-
kich na przygotowanie bankietu” cukier występuje wśród przypraw⁹³,
co wskazuje na średniowieczną tradycję klasyfikowania cukru jako przy-
prawy. Powszechnie w przepisach występują także rodzyнки, głównie
koryntki, dodawane do potraw niemalże garściami.

Częstym dodatkiem do pokarmów były migdały. Stosowano je całe,
łuskane, krojone, mielone oraz w postaci mlecza migdałowego, któ-
re w średniowiecznej kuchni często zastępowało zabronione w okresie

⁸⁸ Patrz przepis „Sposób pieczenia indyka”.

⁸⁹ Patrz przepis „Tarta dla wywołania chuci zarówno u mężczyzny jak i u kobiety”.

⁹⁰ Scully. *The Art. Of Cookery in the Middle Ages*, s. 51.

⁹¹ Według *Tacuinum sanitatis* cukier był wilgotny w 2^o. Cogilati L. Arano. *The Me-
dieval Health Handbook. Tacuinum sanitatis*. Tłum. O. Ratti and A. Westbrook.
Barrie & Jankins: New York, 1976, s. 101 (Vienna f. 92).

⁹² Scully. *The Art of Cookery in the Middle Ages*, s. 52.

⁹³ „Cynamon, cukier, galki muszkatolowe, pieprz, szafran”, s. 111.

postu mleko krowie. Trudno byłoby sobie wyobrazić kuchnię średniowiecza bez wszechobecnych przypraw importowanych z Azji i Afryki, a przez to niezwykle drogich. W wielu krajach europejskich stosowanie przypraw wschodnich było jedną ze znamiennych cech kuchni arystokratycznej w XIV, XV i XVI wieku. Constance Hieatt wraz z Sharon Butler zebrały w swym kompendium *Pleyn Delit*, 131 średniowiecznych przepisów, z których większość, bo aż 92, zawiera egzotyczne przyprawy⁹⁴. Przyprawy pojawiają się w większości przedstawianych tutaj przepisów. Najpopularniejszy i najbardziej dostępny był pieprz, najdroższy szafran, dodawany do jedzenia jako środek aromatyzujący i barwiący. Oprócz tych dwóch powszechnie stosowano imbir, cynamon, kwiat i gałkę muszkatołową, goździki i inne. Powszechna w większości przepisów sól była również droga. W średniowiecznej Anglii preferowano sól morską, tzw. sól zatokową z Bretanii⁹⁵. Najcenniejsza była biała, dobrze oczyszczona sól stołowa⁹⁶. Przepisy obfitują ponadto w owoce, niezwykle popularne w średniowieczu. Podawano je głównie suszone lub konserwowane, rzadziej świeże. Większość z nich miała bowiem niekorzystne cechy humoralne, na przykład uważano, że jabłka są zimne w 1° i wilgotne także w 1°, cytryny i pomarańcze są zimne w 2° i wilgotne w 1°. Dlatego owoce podawano kandyzowane lub suszone. Świeże figi są ciepłe w 1° i wilgotne w 1°, ale suszone pozostają ciepłe w 1° i stają się suche w 1°. Obróbka termiczna również poprawiała bilans humoralny owoców. Wśród popularnych owoców będących składnikami wielu potraw były pomarańcze, figi, daktyle, rodzynki, ale także rodzime jabłka, gruszki czy śliwki. Owoce często łączono z mięsem, rybami i jajkami.

Popularne w średniowiecznej kuchni były zioła oraz rośliny przyprawowe rosnące lokalnie. W wielu omawianych przepisach znaleźć można rozmaryn, tymianek, pietruszkę, marchew, majeranek, szalwię, wrotycz, gorczycę, cebulę, szpinak, anyż czy jałowiec. Powszechnie w kuchni stosowano wino, ale oraz piwo, które dodawano do potraw. W omawianym okresie różnica pomiędzy ale i piwem (*beer*) polega-

⁹⁴ C.B. Hieatt & S. Butler. *Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks*. University of Toronto Press: Toronto, 1976.

⁹⁵ A. Kuropatnicki. *Food and Drink in the Household of English Nobility in the 15th and 16th Centuries*. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego: Kraków, 2012, s. 253.

⁹⁶ Patrz przyp. 185.

ła na tym, że piwo warzono z dodatkiem szyszek chmielowych, a *ale* zawierało zazwyczaj mieszankę ziół lub innych składników. W kuchni angielskiej powszechnie stosowano większość gatunków mięsa, od wieprzowiny po wołowinę, baraninę i jagnięcinę, co ma swe odzwierciedlenie w omawianych przepisach. Jadano ptactwo wszelakie, od hodowanych gęsi, kaczek, kur, gołębi, po łabędzie, pawie, bociany, czaple, ale także skowronki, żurawie, dropy, kurki i wiele innych. Można śmiało powiedzieć, że prawie wszystkie ptaki nadawały się do spożycia. Należy przy tym zwrócić uwagę, że o ile w *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin* znajdujemy odwołania do łabędzia i spotykamy przepis na przygotowanie odpowiedniego sosu do podania z nim, to nie znajdziemy tutaj przepisu na przygotowanie ani łabędzia, ani pawia, które to ptaki, zgodnie z ustawami antyzybytkowymi, były przeznaczone tylko i wyłącznie na stół królewski.

W dietetyce średniowiecznej istotną rolę odgrywała teoria humoralna, co oznaczało, że temperament potrawy musiał być oparty na jej naturze dzięki odpowiedniej kombinacji składników i metod przyrządzania oraz przyprawom. Ponieważ ryba była postrzegana jako humoralnie zimna i wilgotna, należało stosować tylko takie metody, które ją osuszają i ogrzeją. Rybę zatem smażyono lub pieczono w piecu, doprawiając humoralnie gorącymi i suchymi przyprawami. Uważano, na przykład, że goździki, imbir i cynamon są suche i ciepłe w 3^o, gałka muszkatołowa również sucha i ciepła w 2^o, a pieprz w 4^o⁹⁷. Ogromny wpływ na przygotowywane potrawy miała także religia. Jak wspomniano wyżej, chrześcijanie mieli zakaz spożywania mięs przez prawie połowę roku, a podczas Wielkiego Postu i w inne dni postne nie wolno im było spożywać produktów pochodzenia zwierzęcego z wyłączeniem jednak ryb. Definicja ryby obejmowała prawie wszystkie stworzenia żyjące w wodzie, a więc także wieloryby, morświny oraz wspomniane już bobrowe ogony oraz niektóre gatunki ptactwa wodnego.

Z zamieszczonych tutaj przepisów widać, że potrawy przygotowywano pod różnymi postaciami. Powszechny był potaż (fr. *pottage*), rodzaj gęstej zupy gotowanej dość długo aż osiągnęła odpowiednia

⁹⁷ Cechy humoralne opracowano na podstawie H. Buttes. *Dyets Dry Dinner*. London, 1599; Arano. *The Medieval Health Handbook. Tacuinum sanitatis*; T. Cogan. *The Haven of Health*. London, 1584; N. Culpeper. *Complete Herbal* [1653]. Wordsworth Editions: Ware, 1995; Elyot. *The Castel of Helth*.

konsystencję⁹⁸. Były też potaże mleczne w formie kleiku⁹⁹. Powszechne w kuchni angielskiej były potrawy o nazwie *pie*, przyrządzane w cieście pod postacią krańca¹⁰⁰, do którego wkładano przeróżne składniki. Po zasklepieniu górnej części wkładano taki pasztecik do pieca, a po upieczeniu otwierano i zjadano zawartość¹⁰¹. Krańce były zwykle zbierane do specjalnego pojemnika na odpadki (*voider*) i przekazywane ubogim. *Nota bene*, stanowiły one bardzo pożywne jedzenie. Owe krańce stanowiły doskonałe pojemniki do pieczenia, a co więcej, zapobiegały wysuszeniu potrawy, a więc nadawały się doskonale do pieczenia humoralnie suchych składników. Inną formą podobną do *pie* były *chewets*, wyglądem przypominające pierogi¹⁰². Potrawy i sosy zagęszczano najczęściej tartym chlebem¹⁰³ lub jajkami¹⁰⁴. Istotnie ważny dla kuchni średniowiecznej był kolor, dlatego potrawy były barwione na różne sposoby. Najbardziej pożądanym kolorem był kolor złoty, humoralnie najzdrowszy. Jego namiastkę można było osiągnąć dodając do potraw szafran lub korę drzewa sandałowego¹⁰⁵.

Sosy odgrywały w kuchni średniowiecznej niezwykle istotną rolę, niepolegającą li tylko i wyłącznie na przydawaniu smaku potrawie. Odpowiedni sos przyrządzony do potrawy miał równoważyć jej temperament. Nie tylko metoda przygotowywania potrawy (np. smażenie ryb lub gotowanie wołowiny), ale także sosy mogły zniwelować niepożądane działania szkodliwego humoru. W omawianej książce sosy często towarzyszą potrawom. Na przykład sos *caudle* przyrządzany z jaj, octu i cukru po-

⁹⁸ Patrz przepisy „Sposób robienia potażu francuskiego”, „O robieniu dobrego postnego potażu”.

⁹⁹ Patrz przepis „Sposób robienia dobrego kleiku”.

¹⁰⁰ Kraniec – rodzaj ‘pojemnika’ z ciasta, do którego wkładano rozmaitego rodzaju farsz, a następnie zapiekano. Nazwa pochodzi z XVI-wiecznych polskich tekstów kulinarnych.

¹⁰¹ Patrz „Sposób robienia słodkich pasztecików z cielęciny”, „Sposób pieczenia kurcząt w lecie”, „Sposób pieczenia kurcząt z lubaszkami”, „Sposób pieczenia jelenia”, „Sposób pieczenia dzika”.

¹⁰² Patrz „Sposób robienia cielęcych *chewets*”, „Sposób robienia *chewets* z ostrygami”.

¹⁰³ Patrz „Sposób gotowania kurcząt w sałacie”, „Sposób gotowania kur i kapłonów w zimie w zagęszczonym rosole”, „Sposób przygotowania *hodge-podge*”.

¹⁰⁴ Patrz „Inny sposób robienia tarty z wiśni, bez pestek”, „Sposób robienia tarty z agrestu”.

¹⁰⁵ Patrz „Baranina à la flaki”, „Sposób robienia portugalskich klopsów”, „Sposób duszenia kawałków mięsa”, „Sposób duszenia ptaków”, „Sposób robienia *chewets* w poście”.

dawano z pieczonymi kurczętami¹⁰⁶. Do zająca podawano sos zrobiony z czerwonego octu, soli, pieprzu, imbiru, goździków, kwiatu muskatołowego, jabłek i cebuli¹⁰⁷. Osobny sos przyrządzano do pieczonego prosiaka,¹⁰⁸ głowy cielęcej¹⁰⁹ oraz dziczyzny¹¹⁰. Przyrządzano sos szczawiowy, sos *chawdron* (do łabędzia), sos z pomarańczy, sos galandyna lub po prostu sos z wina i cukru, octu i cukru, sos z wina i pieprzu, wina i soli, gorczycy i cukru. Do ryb podawano sos zielony przyrządzany z wielu ziół, tartego chleba, octu, czarnego pieprzu i imbiru¹¹¹. W książce znaleźć można sos szczególnie, a mianowicie „Dobry sos do smażonego młodego królika: podawany królowi Henrykowi VIII”.

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin jest książką unikatową. Należy do grupy pierwszych książek kucharskich wydanych po angielsku adresowanych do kobiet, co było jeszcze rzadkością w tym okresie, chociaż wiele kobiet zajmowało się gotowaniem i przejawiało coraz większe zainteresowanie przepisami kulinarnymi. Książka wydaje się być przeznaczona dla zasobnego gospodarstwa, gdyż wiele przepisów zawiera drogi cukier, jeszcze droższy szafran, a wiele dotyczy dziczyzny. Jeleń szlachetny na przykład kojarzył się jednoznacznie z arystokracją, której przedstawiciele nie tylko było stać na utrzymanie terenów łowieckich, ale także mieli czas i przyzwolenie królewskie na polowanie¹¹². Jeśli adresowana do kobiet, książka mogła być jedynie przydatna gospodyniom umiejącym czytać oraz tym, które stać było na kupno cukru, przypraw czy świeżego mięsa. Ponadto książka zawiera dwa przepisy na pszenny chleb (*manchet*), który z uwagi na jakość mąki mógł być wypiekany tylko w bogatych gospodarstwach domowych. Ciekawostką jest to, że dotychczas przepisy na chleb nie pojawiały się w książkach kucharskich wcale. Najprawdopodobniej uważano, że pieczenie chleba przepisów nie wymaga, ponieważ jest to umiejętność znana każdemu. Z drugiej strony piekarze zazdrośnie strzegli swoich tajemnic.

¹⁰⁶ Patrz „Sposób gotowania kurcząt z sosem *caudle*”.

¹⁰⁷ Patrz „Sposób pieczenia zająca”.

¹⁰⁸ Patrz „Sposób robienia sosu do prosiaka”.

¹⁰⁹ Patrz „Sposób pieczenia głowy cielęcej”.

¹¹⁰ Patrz „Sposób pieczenia dziczyzny”.

¹¹¹ Patrz J. Russell. *The Boke of Nurture*. London, 1868, s. 58.

¹¹² K. Alcala. *Food in Early Modern Europe*. Greenwood Press: London, 2003, s. 168.

Książka jest wyjątkowa z jeszcze innego powodu. Otóż pod koniec XVI wieku książki kucharskie zaczęły upodabniać się do nam współczesnych. Autorzy zbiorów przepisów kulinarnych dołączali do nich praktyczne i szczegółowe instrukcje dotyczące przyrządzania potraw. Czytelnik dowiaduje się, że potrawy należy „przebić przez sito”, „odszumować”, „rozprowadzić za pomocą pióra”, „posiekać drobno”. Wśród praktycznych porad znajdujemy, między innymi takie: „nie sól aż mięso będzie gotowe do wyjęcia” „warz materję w naczyniu stawianym na węglach, będziesz mógł krócej [tartę] piec przed podaniem”, „musisz mieć obręcz w której będziesz robić marcepan”, „ogień musi być bardzo mały inaczej przypałą się”, „z dziewięciu litrów mąki możesz otrzymać dziesięć wsadów dobrego chleba pszennego”, „musi być ona bardzo mocna, odczekaj więc tydzień, zanim jej użyjesz”. Ilości składników podawane są w kwartach, pintach, galonach, funtach i uncjach, ale także garściach oraz łyżkach.

O tłumaczeniu

Dzieło *The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin* jest książką kucharską z końca XVI wieku. Jak wiele tego typu publikacji z owego okresu powstała poprzez zebranie przepisów kulinarnych z różnych wcześniejszych źródeł, nieznacznie je modyfikując. Niekiedy dodawano przepisy od osób prywatnych, które tak jak obecnie, posiadały własne lub użyczone przez znajomych przepisy. Wielu autorów takich kompilacji pozostaje anonimowych. Tak się dzieje także w tym przypadku. Nie mamy żadnej informacji na temat jej autora ani też celu, jaki mu przyświecał. Książka nie ma wartości literackiej, jest to raczej dzieło o charakterze praktycznym, stąd prosty język, liczne skróty myślowe, uproszczenia, niewyszukana struktura zdania.

Obecnie istniejące egzemplarze książki, zarówno z pierwszego wydania, jak i drugiego nie są kompletne. Dlatego starałem się korzystać z obydwu wydań, które się wzajemnie uzupełniają. Przydatna okazała się wersja elektroniczna opracowana przez Sama Wallace'a, który odtworzył tekst książki wykorzystując teksty wydania z 1594 oraz 1597 roku. Wersja wydana w 1992 roku przez Stuarta Peacheya zawiera niestety błędy literowe, które zmieniają znaczenie wyrazów, a miejscami tekst jest niezgodny z oryginałem.

Wczesne angielskie książki kucharskie nie doczekały się jeszcze tłumaczenia na język polski. Nie są mi znane przekłady i opracowania przepisów kulinarnych pochodzących z początku czasów nowożytnych, mimo że wiele książek kulinarnych powstało w tym okresie w Anglii¹¹³. Przyпускаjąc, że oddaję w ręce Czytelnika pierwsze tłumaczenie angielskiej książki kucharskiej z XVI wieku na język polski. Należy przy tym zauważyć, że praca tłumacza jest trudna i odpowiedzialna. Należy pogodzić zgodność z tekstem oryginalnym, zrozumiałość dla odbiorcy i zachowanie realiów kulinarnych obszaru autora tekstu oryginalnego

¹¹³ Patrz część „Angielskie piśmiennictwo kulinarne do 1600 roku”.

i obszaru odbiorcy tłumaczenia tego tekstu. W swej pracy tłumaczeniowej starałem się oddać z dużą starannością strukturę oryginału, ażeby przedstawić w pełni zamiar autora. Starałem się także zachować strukturę zdania nie ingerując w szyk, co niejednokrotnie mogłoby wpłynąć na koherencję. Ze względu na niewystępowanie pewnych angielskich potraw oraz terminów w języku polskim zmuszony byłem użyć nazw opisowych lub zaadoptować nazwę angielską (w takim przypadku nazwa ta została zapisana kursywą). W nawiasach kwadratowych zostały dodane wyrazy dla jasności i przejrzystości tekstu polskiego.

Przed tłumaczeniem książki pojawił się dylemat, czy dokonać przekładu na współczesną wersję językową, czy pozostać wiernym oryginałowi, a przez to dać Czytelnikowi nieco trudniejszy do czytania tekst. Wprawdzie istnieją teksty w języku polskim pochodzące z okresu, w którym angielski tekst powstawał¹¹⁴, postanowiłem jednak, z uwagi na nieznamość tych form leksykalnych przez przeciętnego Czytelnika stylizować język tłumaczenia na wzór lepiej znanej i łatwiej dostępnej XVII-wiecznej pierwszej polskiej książki kucharskiej Stanisława Czernieckiego *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*¹¹⁵. Zaczerpnałem od Czernieckiego typowe zwroty i struktury stylistyczne, jak również wiele nazw składników pokarmowych oraz potraw, dlatego w tekście występują rożenki, ziebra i jajca, składniki przebijane są przez sito, a potrawy warzone.

Jako tłumacz i autor jestem w pełni świadom niedoskonałościom tego opracowania. Dzięki Recenzentom, Panu dr. hab. Rafałowi Hryszko z Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz dr. hab. Jarosławowi Dumanowskiemu z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu udało mi się poprawić tłumaczenie oraz poprawić i także wnieść nowe informacje do części opisowej opracowania, za co jestem Im głęboko wdzięczny.

¹¹⁴ Na przykład tekst Falimirza *O ziołach i o mocy ich* (Kraków 1534), Marcina Siennika *O ziołach i o mocy ich* (Kraków 1534) czy wspomniane wcześniej tłumaczenie *Tajemnic* Aleksego Pedomontona.

¹¹⁵ S. Czerniecki. *Compendium ferculorum or Collection of Dishes*. Red. J. Dumanowski. Muzeum Pałac w Wilanowie: Warszawa, 2014.

Bibliografia

Teksty źródłowe

- [Anon.] A.W. *A Booke of Cookrye very Necessary for all such as Delight therein*. Londyn, 1591.
- Arano Cogilati L. *The Medieval Health Handbook. Tacuinum sanitatis*. Transl. O. Ratti i A. Westbrook. New York, 1976.
- Bela Z. *Aleksego Pedemontana Tajemnice I: Faksymile, transkrypcja i objaśnienia; II: Monografia*. Medycyna Praktyczna: Warszawa, 2000.
- Boorde A. „A Compedious Regiment or a Dietary of Health” [w:] *Andrew Boorde's Introduction and Dyetary with Barnes in the Defence of the Berde*. Red. F.J. Furnival. London, 1870.
- Buttes H. *Dyets Dry Dinner*, London, 1599.
- Cogan T. *The Haven of Health*, London, 1584.
- Culpeper N. *Complete Herbal*, Ware, 1995.
- Curye on Inglysch: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth-Century (Including the Forme of Cury)*. Red. C.B. Hieatt i S. Butler. London, 1985.
- Czerniecki S. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Red. J. Dumanowski. Warszawa, 2014.
- Dawson T. *The Good Huswifes Jewell*. London, 1596.
- Digby K. *The Closet of Sir Kenelm Digby Knight Opened*. London, 1910.
- Elyot T. *The Castel of Helth*. London, 1541.
- Harrison W. *The Description of England*. Red. G. Edelen. Ithaca, 1994.
- Hieatt C.B. i S. Butler. *Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks*. Toronto, 1976.
- The Good Huswifes Handmaide for the Kitchen*. Red. S. Peachey. Bristol, 1992.
- The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin*. London 1594, 1597. S. Wallace (digital text and notes), on-line: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/ghhk/index.htm>
- Hieatt C.B. (Red.) *A Gathering of Medieval English Recipes*. Turnhout Belgium, 2008.
- A Noble Booke off Cookrye ffor a Prynce Houssolde or Eny other Estatelly Houssolde [Holkham MS, 1468]*. Red. R. Napier. London, 1882.
- Partridge J. *The Widdowes Treasure*. London, 1595.
- A Proper Newe Booke of Cokerye [1545]*. Red. C. F. Frere. Cambridge, 1913.
- Russell J. *The Booke of Nurture*. London, 1868.
- The Booke of Secrets of Albertus Magnus*. Red. M.R. Best i F.H. Brightman. London, 1973.
- The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery*. Red. S. Pagge. London, 1780.
- Two Fifteenth-Century Cookery-Books: Harleian MS. 279 (ab 1430), & Harl. MS. 4016 (ab. 1450), with extracts from Ashmole MS. 1439, Laud MS. 553, & Douce MS. 55*. Red. T. Austin. London, 1888.
- Warner R. *Antiquitates culinariae*. London, 1791.
- Welserin S. *Das Kochbuch der Sabina Welserin*. From handwritten manuscript, Augsburg, 1553. Hg H. Stopp. Übersetzt von U. Giessmann. Heidelberg, 1980.

Opracowania

- Ackerknecht E.H. *The End of Greek Diet*, „Bulletin of the History of Medicine”, 1971 (45).
- Albala K. *Eating Right in the Renaissance*. London, 2002.
- Albala K. *Food in Early Modern Europe*. London, 2003.
- Albala K. „Cookbooks as Historical Documents” [w:] *The Oxford Handbook of Food History*. Red. J. M. Pilcher. Oxford, 2012.
- Albala K. *Cooking in Europe 1250–1650*. London, 2006.
- Bylebyl J.J. *Galen on ‘the non-natural causes’ of variation in the pulse*, „Bulletin of the History of Medicine” 1971 (45): 482–85.
- Clair C. *A History of Printing in Britain*. London, 1965.
- Davidson A. *The Oxford Companion to Food*. Oxford, 2006.
- Driver E. *A Bibliography of Cookery Books Published in Britain 1875–1914*. London, 1989.
- Duhart F. i Dumanowski J. *Le dindon et le canard musu*, on-line www.museum.agropolis.fr/pages/savoirs/canard/complements2.htm
- Dumanowski J. „Życie (nie)codzienne i liczenie (nie)zjedzonego” [w:] *Sekrety Kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego*. Red. J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański. Warszawa, 2010.
- Emett C. *Walking the Wolds*. Milnthorpe, 1993.
- Flandrin J-L. „Wyróżnienie smaku” [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 3: *Od renesansu do oświecenia*. Red. R. Chartier. Wrocław, 1999.
- Freedman P. „Some Basic Aspects of Medieval Cuisine”, *Annales Universitatis Apulensis*, Series Historica, 2007 (11), s. 44–60.
- Goody J. *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge, 1994.
- Hieatt C.B. „Making Sense of Medieval Culinary Records: Much Done, But Much More to Do” [w:] *Food and Eating in Medieval Europe*. Red. M. Carlin i J.T. Rosenthal. London, 1998.
- Hieatt C.B. „Medieval Britain” [w:] *Regional Cuisines of Medieval Europe*. Red. M. Weiss Adamson. New York, 2002.
- Hieatt C.B. *An Ordinance of Pottage*. London, 1988.
- Higman B. W. *How Food Made History*. Chichester, 2012.
- “Hippocrates: The Nature of Man” [w:] *Hippocratic Writings*. Red. G.E.R Lloyd. Transl. J. Chadwick i W.N. Mann. London, 1978.
- Historia medycyny*. Red. T. Brzeziński. Warszawa 1995.
- Jarcho S. *Galen’s six non-naturals: A bibliographic note and translation*, „Bulletin of the History of Medicine” 1970 (44): 372–77.
- Kuropatnicki A. „Sir Thomas Elyot’s ‘The Castel of Helth’ as an Example of Popular Renaissance Medical Literature”, *Studia Romanica II, Annales Academiae Paedagogicae Cracoviensis*, 2003 (18).
- Kuropatnicki A. „First Medical Books in the Vernacular in Tudor England” [w:] *The Legacy of History. English and American Studies and the Significance of the Past*. Red. J. Leśniewska, E. Witalisz. 2 tomy. Krakow, 2004.
- Kuropatnicki A. „Melancholy and the Theory of Humours”, [w:] *Current Issues in English Studies*. Red. M. Misztal, M. Trawiński. Kraków, 2009.
- Kuropatnicki A. *Food and Drink in the Household of English Nobility in the 15th and 16th Centuries*. Krakow, 2012.
- Laurioux B. „Medieval Cooking” [w:] *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Red. J-L. Flandrin & M. Montanari. Harmondsworth, 1999.

- Nares E. *Memoirs of the Life and Administration of the Right Honourable William Cecil Lord Burghley Secretary of State in the Reign of King Edward the Sixth and Lord High Treasurer of England in the Reign of Queen Elizabeth*. London 1832.
- Notaker H. *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*. New Castle and Houten, 2010.
- O'Hara-May J. *Elizabethan Dietary of Health*. Lawrence, 1977.
- Oxford A.W. *Bibliography of English Cookery Books to the Year 1850*. London, 1913.
- Oxford English Dictionary OED2* on CD-ROM. Version 1. 02. Oxford, 1992.
- Quayle E. *Old Cook Books: An Illustrated History*. London, 1978.
- Rodinson M. „Studies in Arabic Manuscript Relating to Cookery” [w:] M. Rodinson et al., *Medieval Arab Cookery: Essays and Translations*. Totnes, 2006.
- Russell K.F. *A Check List of Medical Books Published in England Before 1600*, „Bulletin of the History of Medicine” 1947 (21).
- Scully T. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. Woodbridge, 1995.
- Senn Ch.H. *Senn's Encyclopaedia. A Dictionary of Technical Terms, the Names of All Foods, Food and Cookery Auxiliaries, Condiments and Beverages*. London, 1898.
- Schott H. *Kronika medycyny*. Warszawa, 1994.
- Singer C. & E. Ashworth Underwood. *Short History of Medicine*. New York and Oxford, 1962.
- Temkin O. „Nutrition from classical antiquity to the baroque” [w:] *Human Nutrition, Historic and Scientific*. Red. I. Galdston. New York, 1960.
- Tyszkiewicz J. „Indyk (Meleagris Gallopavo) indygena Indii Zachodnich. Na marginesie dziejów pożywienia w Europie”, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 1967.
- Watts S. „Food and the Annales School” [w:] *The Oxford Handbook of Food History*. Red. J.M. Pilcher. Oxford, 2012.
- Wilson C.A. *Food and Drink in Britain*. Harmondsworth, 1976.
- Winter van, Johanna Maria. „Middle Ages, European” [w:] *Encyclopedia of Food and Culture*, Vol. 2. Red. S. H. Katz. New York, 2003.

Część II

The Good Huswifes Handmaide for the Kitchin
czyli
Przydatna pomoc dobrej gospodyni w kuchni

Zawierająca
wiele podstawowych zasad gotowania
oraz przyprawiania potraw zgodnych z różnymi
najlepszymi sposobami używanymi w Anglii oraz
innych krajach, wraz z odpowiednimi i właściwymi
sosami¹¹⁶ [do podawania] z mięsem oraz rybami, a także
[zasady] prawidłowego podawania tychże do stołu

Do których zostały dołączone przeróżne
przydatne zalecenia dla zachowania zdrowia.

Bardzo potrzebne do przechowywania w pobliżu
spizarni domowej.

Drukowana w Londynie przez Ryszarda Jonesa w 1594 roku

¹¹⁶ Sosy w dietetyce średniowiecznej i renesansowej miały równoważyć cechy humoralne składników potraw. Zasadą podstawową stosowaną przez kucharzy było przygotowywanie dań o równowadze humoralnej, najlepiej humoralnie ciepłych i wilgotnych. W tym celu przygotowywano stosowne sosy, które zawierały składniki o charakterystyce przeciwnej niekorzystnym składnikom potrawy lub takie, które wzmacniały te korzystne. Dopiero od około XVII wieku zaczęto dodawać sosy dla poprawy lub uwydatnienia smaku potrawy.

O znajomości okresów w całym roku, w których można używać wszelkiego rodzaju mięs

Mięso dzika¹¹⁷ jest najlepsze od dnia znalezienia Krzyża Świętego¹¹⁸ do Wielkiego Postu i poza tym okresem niepodawane. Boczek, wołowina i baranina są dobre w każdym okresie, chociaż najgorszym czasem dla baraniny jest okres od Wielkanocy do św. Jana¹¹⁹. Tłusty prosiak zawsze nadaje się do spożycia. Gęś jest najgorsza na św. Jana, ale najlepsza zaraz po zniwach, jednakże młoda zielona gąska przewyższa wszystkie inne¹²⁰. Cielęcina jest dobra zawsze, ale najlepsza w styczniu i lutym. Mięso z kozłęcia oraz jagnięcia jest najlepsze pomiędzy Bożym Narodzeniem i Wielkim Postem, natomiast dobre od Wielkanocy do Zielonych Świątek¹²¹, ale kozłę jest zawsze dobre. Kury są dobre we wszystkich okresach, lecz najlepsze od okresu Wszystkich Świętych¹²² do Wielkiego Postu. Tłuste kapłony¹²³ dobre są zawsze.

¹¹⁷ W oryginale 'brawn', często 'brawn of boar' – wyraz używany na określenie mięsa dzika. 'Brawn' to także 'salceson', otrzymywany poprzez gotowanie głowy dzika lub świni i zalewanie oddzielonego mięsa wywarem z żelatyną. Po wychłodzeniu i odstaniu podawano taki salceson krojony w plastry. Była to potrawa spożywana w okresie Bożego Narodzenia.

¹¹⁸ Przed reformą liturgii święto obchodzone 3 maja na pamiątkę znalezienia Krzyża Świętego przez św. Helenę, matkę cesarza Konstantyna I Wielkiego, w 326 roku. We wrześniu obchodzono Święto Podwyższenia Krzyża Pańskiego. Papież bł. Jan XXIII zniósł święto krzyża Chrystusowego obchodzone 3 maja jako niepotrzebne powtórzenie, a w odnowionym kalendarzu rzymskim dzień 14 września figuruje jako święto Podwyższenia Krzyża.

¹¹⁹ W oryginale 'Midsommer' – dzień św. Jana, święto przypadające na dzień 24 czerwca.

¹²⁰ 'Green goose' – zielona gąska, młoda gęś zabijana w 12–16 tygodniu życia, w przeciwieństwie do gęsi ścierniskowej ('stubble goose') zabijanej pod koniec jesieni. (Por. „The greene goose is better than the stubble goose.” T. Cogan. „The Haven of Health”. London, 1584, s. 156). Według niektórych źródeł młode gąski ('green geese') pasły się na zielonej wiosennej trawie, stąd nazwa, natomiast gęsi ścierniskowe dożywające jesieni pasano na ściernisku.

¹²¹ W oryginale 'Whitsontide' – Whitsun (Whitsunday), Zesłanie Ducha św.

¹²² W oryginale 'Alhallowntyde' (staroang. 'halig', święty) – termin odnosi się do okresu obejmującego wigilię Wszystkich Świętych (Halloween), dzień Wszystkich Świętych (All Hallows') oraz Dzień Zaduszny.

¹²³ Kapłon – wykastrowany i specjalnie utuczony młody kogut. Kapłony były niegdyś wykwintnym i dość popularnym daniem.

Pawie są zawsze na czasie, lecz młode i wyrosnięte są równie dobre jak bażanty i młode głuszce. Młode łabędzie są najlepsze pomiędzy wigilią Wszystkich Świętych a Wielkim Postem. Krzyżówki są dobre po pierwszych przymrozkach aż do Matki Boskiej Gromniczej¹²⁴, jak również cyranki i inne dzikie pływające ptactwo. Słonki są najlepsze od października do Wielkiego Postu, tak jak wszystkie inne ptaki, takie jak kosy¹²⁵, drozdy, rudziki i tym podobne. Czaple, kuliki, żurawie, bączki, dropie są zawsze dobre, ale najlepsze w okresie zimowym. Bażanty, kuropatwy oraz wodniki są zawsze dobre, ale najlepsze upolowane z sołosem, przepiórki i skowronki są zawsze dobre, króliki są zawsze na czasie, ale najlepsze od października do Wielkiego Postu. Mięso kastrowanego jelenia¹²⁶, zarówno daniela jak i jelenia szlachetnego, jest zawsze dobre. Mięso z jelenia po utracie poroża¹²⁷ jest szczególnie dobre w maju, na świętego Jana to już jest kozioł i bardzo dobry aż do dnia znalezienia Krzyża przed dniem świętego Michała,¹²⁸ podobnie jak byk jelenia, lecz ten jest najlepszy w maju. Łania¹²⁹ jest najlepsza w zimie. Mięso z dwuletniego jelenia, a także mięso z trzyletniej łani¹³⁰ są zawsze na czasie. Kurczęta są zawsze dobre, jak i młode gołębie.

Przydatna pomoc dobrej gospodyni do gotowania w jej kuchni, do przyrządzania wszelakich potraw, przygotowywania zdrowej diety dla niej i jej domowników itd.

Sposób gotowania baraniny z prawoślazem¹³¹ lub rzepą

Wézmij karkówkę baranią, porąb po jednym ziebrze, włóż w garnek, [wlej] rosołu wołowego niemało i wstaw do gotowania. Wézmij po-

¹²⁴ W oryginale 'Candlemas' – Ofiarowanie Pańskie, dawniej nazywane Oczyszczeniem Najświętszej Marii Panny, święto obchodzone 2 lutego, w 40 dniu po Narodzeniu Chrystusa. (W polskiej tradycji święto jest znane jako Matki Boskiej Gromniczej).

¹²⁵ W tekście oryginalnym występuje termin 'ouzel', jest to nieużywana już forma odnosząca się do kosa, 'blackbird' ("Blacke byrdes or ousyls, amonge wylde fowle hath the chiefe prayse." T. Elyot. *The Castel of Helthe*. London, 1541, fol. 20).

¹²⁶ W oryginale 'gilded deer'.

¹²⁷ W tekście oryginalnym 'pollard'.

¹²⁸ Święto Archaniola Michała przypadające na dzień 29 września. Był to jeden z tzw. dni kwartalnych ('quarter days').

¹²⁹ W oryginale 'barren doe' – łania nadająca się do odstrzału selektywnego.

¹³⁰ W oryginale 'sorell syster'. 'Sorrel' oznacza trzyletniego jelenia.

¹³¹ W oryginale 'mallowes' (marsh mallow) – rodzaj roślin wieloletnich z rodziny ślazowatych. Gatunkiem typowym jest prawoślaz lekarski (*Althaea officinalis* L.)

tym rzepę i prawoślaz, pokraj w kawałki tak jak baraninę, wsyp do garnka nieco pieprzu i duś do miękkości. Gdy uwre, wyjmij z garnka i podawaj na grzankach¹³².

Sposób gotowania baraniny ze szpinakiem

Weźmij karkówkę baranią, porąb w sztuki, włóż w duży garnek ze sporą ilością rosołu baraniego i warz. Weźmij słoniny niesolonej, pokraj na wielkość i długość palca i włóż do garnka sześć lub siedem kawałków. Weźmij potem trzy dobre garści szpinaku, umyj dokładnie, wyciśnij z niego wodę, pokraj drobno i włóż do garnka, przydad nieco pieprzu i soli. Patrz, żeby rosół zakrywał mięso w całości, ale nie więcej. Warz do miękkości, podawaj na grzankach.

Sposób gotowania baraniny z marchwią

Weźmij baraniny od piersi lub z karkówki, pokraj na wielkość kciuka, włóż do glinianego naczynia z wodą i warz. Weźmij potem marchewek, oskrob do czysta i pokraj na kawałki wielkości baraniny i warz. Przydad pół garści otartego tymianku, tyleż samo cząbrubru i hizopu, szczyptę soli i pieprzu. Gotuj aż baranina i marchew będą bardzo miękkie, podawaj z grzankami.

Sposób gotowania baraniny z kapustą ogrodową¹³³

Weźmij karkówki z tłustej baraniny i porąb po ziebrze, ociągnij¹³⁴, a gdy wpół przepieczesz, włóż kawałki w sporej wielkości garniec gliniany, [zalej] dużą ilością rosołu wołowego i warz. Weźmij potem dwa pęczki kapusty, umyj je dokładnie i pokraj na kawałki, dodaj do baraniny, przydad chochlę tłuszczu z rosołu wołowego, szczyptę

¹³² ‘Sops’ – (maczanki) kawałki chleba przeważnie w formie grzanek, które miały wchłaniać płyny, takie jak sosy, aby umożliwić osobie przy stole zjedzenie tych wartościowych dodatków do potraw w całości. Istniały także ‘sops’, ‘soppes’ jako oddzielne potrawy powstałe przez maczanie kawałków chleba w winie, bulionie, itp. Najprawdopodobniej wyraz ‘soup’, zupa, pochodzi od ‘sops’. We wszystkich przepisach, mimo rozróżnienia na grzanki i maczanki, stosuje się słowo ‘grzanki’.

¹³³ W oryginale ‘colworts’ (colewort) – kapusta warzywna lub kapusta ogrodowa (*Brassica oleracea* L.), gatunek roślin z rodziny kapustowatych. W naturze rośnie na wybrzeżach morskich Wielkiej Brytanii, na północnym wybrzeżu Hiszpanii, zachodnim i północnym Francji.

¹³⁴ Opiecz na ruszcie.

pieprzu i soli, duś, aż miękkie będą, podawaj na grzankach. Nie sól, aż mięso będzie gotowe do wyjęcia.

Sposób gotowania nogi baraniej z nadzieniem¹³⁵

Najpierw za pomocą noża unieś skórę wokół, aż dojdiesz do stawów¹³⁶. Kiedy mięso zostało przywarzone, posiekaj je drobno z łojem lub śpikiem, pietruszką zieloną¹³⁷, majerankiem i miętą. Dopraw pieprzem i solą, goździkami, kwiatem muszkatołowym¹³⁸ i cynamonem. Weźmij żółtka z dziewięciu lub dziesięciu jajec, zmieszaj mięso ze sporą garścią koryntek¹³⁹ i kilkoma zmielonymi daktylami. Nakładaj mięso do skóry z nogi baraniej, zamknij za pomocą szpikulców i warz w rosolu, w którym gotował się kapłon, przez dwie godziny.

Sposób gotowania nogi baraniej z cytrynami

Kiedy baranina jest uwarzona wpół, wyjmij ją [z garnka], pokraj na małe kawałki, włóż do glinianego garnka na nóżkach¹⁴⁰ i przykryj szczelnie, lecz wcześniej wlej dobrego rosolu, aby zakryć mięso, włóż cytryn pokrajanych cienko i w ćwiartki, koryntek, wysyp pieprz grubo ubity i warz wszystko, a gdy uwre, dodaj verjus¹⁴¹, cukier, grubo tłuczony pieprz i nieco kory drzewa sandałowego¹⁴², dawaj

¹³⁵ W oryginale 'pudding', nazwa pochodząca z francuskiego 'bodin' i łacińskiego 'botellus' (kielbaska). Najwcześniejsze znaczenie słowa 'pudding' pochodzi z XIV w. i odnosi się do żołądka lub innych podrobów świni, owcy itp., wypełnionego mieszaniną mielonego mięsa, łaju, owsa i przypraw, a następnie gotowanego. Później siekane mięso lub podroby z przyprawami gotowano w naturalnych osłonkach oraz w płótnie. Jeszcze później zaczęto stosować formy metalowe, a także ceramiczne. Wyrobami podobnymi są angielskie haggis, kaszanka, wątrobianka oraz kielbasa.

¹³⁶ Prawdopodobnie chodzi o oddzielenie skóry od mięsa i kości.

¹³⁷ Parsley oznacza pietruszkę naciową, tłumaczona tutaj jako pietruszka zielona lub natka pietruszki.

¹³⁸ Kwiat muszkatołowy, muszkatołowy – przyprawa pochodząca z muszkatołowca korzennego. Po zebraniu owoców muszkatołowca, gdy osiągnęły one dojrzałość i pękają, usuwa się miąższ torebki, następnie oddziela się od nasienia chrząstkową osłonkę i suszy ją utrzymując tzw. 'kwiat'.

¹³⁹ Koryntka – rodzynka grecka z drobnego, ciemnego winogrona.

¹⁴⁰ Pipkin – gliniany garnek służący do gotowania nad otwartym ogniem. Garnek miał rączkę i trzy nóżki. Rączka była wydrążona, tak aby można było w niej umieścić drążek lub kij, utrzymując w ten sposób odległość od ognia.

¹⁴¹ Verjus – patrz przyp. 9.

¹⁴² Sanders (Red Sanders, Red Sandalwood) – pterokarpus sandałowy (*Pterocarpus santalinus* L.f.), gatunek rośliny z rodziny bobowatych (*Fabaceae*). Pocho-

na grzankach w naczyniach pięknych. Będą trzy porcje do podziału przy stole¹⁴³.

Sposób gotowania baraniny z endywią¹⁴⁴, ogórecznikiem¹⁴⁵ lub sałatą lub każdym innym ziołem do tego się nadającym

Kiedy baranina będzie dobrze ugotowana, weźmij najlepszego rosołu i wlej do glinianego garnka, a włóż do niego garść endywii, ogórecznika lub innych ziół, jakie masz, przydad kilka koryntek i warz, [a gdy wre] dodaj kawałek skórki z białego chleba, dopraw pieprzem grubo ubitym, odrobiną verjusu i cukru, dawaj na mięso.

Sposób gotowania baraniny dla chorych

Włóż baraninę do garnka glinianego, przywarz, odszuj, włóż skórkę chleba, korzenie kopru i pietruszki, koryntek, rożenków wielkich (pestki powylupywane) i zioła, zależnie od [temperamentu] pacjenta¹⁴⁶. Gdy zimny, ciepłe zioła można stosować, jeśli ciepły, zimne zioła są najlepsze, takie jak endywia, cynamon, liście fiołka i szczaw, warz je wszystkie razem. Włóż potem śliwki suche z odrobiną soli. To jest bulion dla chorych.

Sposób robienia pulpetów z baraniny

Weźmij baraniny i usiekaj drobno z łojem. Przypraw cukrem cynamonowym¹⁴⁷, imbirem, goździkami i kwiatem muszkatowym, [do-

dzi z Indii. Kora sandałowca czerwonego była stosowana jako środek barwiący potrawy.

¹⁴³ Chodzi o 'mess', porcję podawaną na stół do podziału między dwie, trzy lub cztery osoby w zależności od hierarchii społecznej.

¹⁴⁴ Endywia, cykoria endywia (*Cichorium endivia* L.) – gatunek rośliny jednorocznej lub dwuletniej, należący do rodziny astrowatych.

¹⁴⁵ Ogórecznik lekarski (*Borago officinalis* L.) – gatunek rośliny należący do rodziny ogórecznikowatych (szorstkolistnych). Ogórecznik zawędrował do Europy Północnej wraz z legionami rzymskimi. Kwiaty i liście dodawano żołnierzom przed bitwą do wina w celu pobudzenia ich waleczności.

¹⁴⁶ Patrz „Dietetyka humoralna”. Temperament człowieka był warunkowany przewagą jednego z płynów ciała. W celu zrównoważenia zachwianej równowagi humoralnej podawano pokarmy o właściwościach przeciwnych do humoru występującego w nadmiarze. Stąd mowa w przepisie o humoralnie ciepłych lub zimnych ziołach. Jest tu jedna nieścisłość, otóż o ile endywia czy fiołek są rzeczywiście humoralnie zimne, to cynamon zdecydowanie nie. Według *Complete Herbal Culpepera* cynamon jest ciepły w 3 stopniu (a więc gorący) i suchy także w 3.

¹⁴⁷ Mieszanka rozdrobnionego cynamonu i cukru o intensywnej brązowej barwie.

daj] sól i surowe jaja i zrób okrągłe pulpety. Uwarz rosół zanim je doń wrzucisz. Zrób [tenże] rosół z koryntkami, daktylami pokrojonymi w ćwiartki, kwiatem i solą. Zagęść żółtkami jajec, dodaj verjus i podawaj na grzankach.

Sposób gotowania kapłona z pomarańczami według Pani Duffeld

Weźmij kapłona i gotuj go z cielęciną lub kością śpikową lub z czym chcesz. Potym wlej tego rosółu niemało do glinianego garnka, wrzuc do niego sporą garść koryntek, tyleż samo suchych śliwek oraz kilka całych kwiatów muszkatowych i trochę śpiku. Wlej do tego rosółu wina białego lub czerwonego i warz wszystko razem na małym ogniu. Weźmij potym pomarańczy i nożem zeszkrob z nich cały brud. Potym przekraj je w pół, wyciśnij sok z trzech lub czterech z nich, wlej sok do rosółu z resztą składników. Pokraj w cienkie plastry [resztę] pomarańczy, a przygotowawszy rondel¹⁴⁸ z gotującą się wodą, włóż pokrojone pomarańcze do wody, a kiedy woda będzie gorzka, wymień ją na nową wcześniej przygotowaną i zmieniaj wodę tak długo, póki wciąż będzie bardzo gorzka, to znaczy sześć lub siedem razy, a może i więcej, jeśli będzie taka potrzeba. Wyjmij je potym z wody i pozwól, żeby ociekły, i włóż je do garnka z rosółem i warz to wszystko razem, aż kapłon będzie gotowy. Zrób grzankę z chleba, posyp je cynamonem, imbirem i cukrem i połóż na nich kapłona, a na niego pomarańcze i trochę śpiku, a pod koniec gotowania rosółu wlej nieco verjus, według woli swojej.

Sposób gotowania kapłona w zagęszczonym rosole¹⁴⁹

Gotuj kapłona w sporej ilości płynu, a przykryj go, aby był jasny i koloru nie stracił. Pamiętaj, aby nie warzyć żadnego innego mięsa z nim. Weźmij przedniego rosółu oraz tyleż samo verjus co rosółu, a gdy verjus nie będzie zbyt kwaśny, dodaj kwiat muszkatowy, cały pieprz i sporą garść endywii, sałaty albo ogórecznika, cokolwiek z tego mieć będziesz, rożenków drobnych, daktyli, śpik z kości

¹⁴⁸ W oryginale 'skillet' – rondel z długą rączką i trzema nóżkami do stawiania na ogniu, zwykle bez pokrywki.

¹⁴⁹ W oryginale 'white broth'. Z przepisu wynika, że rosół jest zagęszczony, a nie zabieleny.

śpikowej, małą laskę cynamonu, skórkę pomarańczy. Włóż cukru w kawałku niemało i warz społem dobrze. Weźmij dwa lub trzy żółtka jajeczne, przebij przez sito i zagęść wszystko, a śliwki suche warz osobno i połóż na kapłonie: zalej kapłona rosółem. Tak możesz gotować cokolwiek w zabielanym rosole.

Inny sposób gotowania kapłona w zagęszczonym rosole

Weźmij kości śpikowe, porąb je, uwarz i wyjmij śpik. W tymże samym płynie gotuj kapłona. Przelej potem najlepszego płynu do garnuszka, aby przyrządzić z niego rosół. Weźmij koryntek, daktyli i śliwek suchych i warz je w garnuszku osobno, aż napęcznieją, poczym wyjmij i włóż do rosółu. Przydaj kwiat muszkatowy, ubitego imbiru niemało i szczyptę soli. Włóż śpik wyjęty z kości, precedź żółtka jajeczne z octem i dodaj do rosółu wraz ze sporym kawałkiem cukru, ale nie warz. Weźmij chleba, pokraj na cienkie kawałki, wyłóż na dnie naczynia, zeszkrob cukru na ścianki naczynia, połóż w nim kapłona, a owoce na nim i tak dawaj na stół.

Sposób gotowania kapłona w bulionie¹⁵⁰

Gotuj kapłona z tłustym mięsem, poczym weźmij najlepszego rosółu i wlej do glinianego garnka na nóżkach, włóż cały kwiat muszkatowy, cały pieprz, kilka czerwonych koryntek, [wlej] białego wina połowę tego co bulionu, [dodaj] śpiku niemało i daktyli, potem odszumuj wszystko dokładnie i zlej czysty płyn, dodaj verjus i cukier. Połóż kapłona na drobno pokrojonym chlebie i polej go bulionem.

Sposób gotowania kapłona z pomarańczami lub cytrynami

Weźmij kapłona i uwarz go do miękkości, a gdy uwre, weźmij nieco rosółu, w którym się gotował, i wlej do glinianego garnka, [dodaj] kwiat i cukru niemało, obierz trzy pomarańcze, włóż do garnka i odwarz w rosole, zagęść winem i żółtkami jajecznymi, [dodaj] cukru niemało i szczyptę soli. Odstaw rosół, a nie stawiaj na piecu ponownie, aby ostał i podawaj bez grzanek.

¹⁵⁰ Woryginale 'brewes' – wywar otrzymany przez gotowanie wołowiny z warzywami. W dawnej kuchni tak przygotowywany wywar mięsny był wykorzystywany w formie bulionu do sporządzania innych potraw, także sosów.

Sposób robienia grzanek do kapłona

Weźmij opiekanego chleba, masła, czerwonego wina i kawałki pomarańczy, połóż je na grzankach z cynamonem, cukrem i imbirem.

Sposób robienia grzanek do kurczaka

Najpierwej weźmij masło i roztop je w naczyniu stawianym na węglach¹⁵¹ i ułóż w naczyniu cienkie kawałki chleba. Zrób sos szczawiowy z verjusem i agrestem, przywarz z odrobiną verjusu i połóż na nich.

Sposób gotowania krzyżówki¹⁵² z kapustą

Weźmij kapustę i wybierz [liście], wymyj je i odwarz w sporej ilości wody, wyłóż na durszlak i odcedź, ułóż je w pięknym garncu przestronno i wlej bulionu wołowego tyle, aby zakryć kapustę, dodaj śpik z trzech całych rur śpikowych. Weźmij potym krzyżówkę i nożem natnij pierś po obu stronach, włóż ją do kapusty wraz z wyciekającym tłuszczem, gdyż miała się piec do połowy a tłuszcz wyciekający zachowany¹⁵³, duś ją przez godzinę. Przydaj pieprzu i szczyptę soli, podawaj krzyżówkę na grzankach obłożwszy kapustą i [polawszy] bulionem po wierzchu.

Sposób gotowania krzyżówki z cebulą

Weźmij krzyżówkę, podpiecz ją, a tłuszcz zachowaj, włóż ją w garniec razem z tłuszczem z pieczenia i wsadź do jej brzucha sześć albo siedem całych cebuli i łyżkę pieprzu niemielonego, a wstaw ją w garncu przestronno. Wlej bulionu baraniego lub wołowego tyle, aby zakryć krzyżówkę, [dodaj] pół naczynia masła niesolonego, dwie łyżki verjusu i warz przez godzinę. Przydaj soli, wyjmij z garnka i połóż krzyżówkę na grzankach, a cebule wokoło i polej bulionem po wierzchu.

¹⁵¹ W oryginale ‘chafing dish’ (fr. *chauffer*, podgrzewać) – forma naczynia z podgrzewaczem, utrzymującego potrawę w ciepłe. Pierwotnie naczynie to było używane do przygotowywania potraw wymagających gotowania na delikatnym ogniu, z dala od dużego ognia. Naczynie stawiano na rozgrzanych węglach lub rozżarzony węgiel drzewny umieszczano w specjalnym pojemniku pod częścią przeznaczoną do gotowania lub pieczenia.

¹⁵² Kaczka krzyżówka (*Anas platyrhynchos*) — gatunek dużego ptaka wodnego z rodziny kaczkowatych (*Anatidae*).

¹⁵³ Autor nie zachowuje kolejności w opisie przyrządzania potrawy. Najpierw oczywiście kaczka miała być podpieczona po nacięciu, a następnie poddana duszeniu.

Sposób gotowania kaczk

Warz kaczkę z pięknymi kośćcami śpikowymi albo baraniną, weźmij przedniego rosółu, dodaj kilka goździków, talarków cebuli niemało i warz wszystko spodem, aż cebula będzie miękka, przypraw rosół verjusem i szczyptą tłuczonego pieprzu. Wyjmij kaczkę, połóż na grzankach, dwa talarki połóż na piersi i powtykaj wszędzie goździków, a całość polej rosółem.

Sposób gotowania siniaków¹⁵⁴

Warz je z wołowiną albo baraniną. Weźmij najlepszego rosółu i wlej w garniec gliniany, i włóż do tego cebule drobno posiekane, kilka koryntek, i warz, aż będą miękkie, poczym przypraw verjusem, odrobiną masła niesolonego i polej tym siniaki ułożone na grzankach.

Sposób gotowania królika z nadzieniem

Weźmij królika i obedrzyj go ze skóry uszy zostawiwszy, dobrze go umyj. Weźmij tartego chleba, świeżego łożu drobno siekanego, koryntek i ziół dobrych, mięty,¹⁵⁵ cząbr,¹⁵⁶ pietruszki zielonej, szpinaku lub boćwiny, majeranku. Posiekaj zioła drobno, dodaj goździki, kwiat muszkatowy, cukier, nieco śmietany, soli, żółtek jajecznych, a także daktyli drobno posiekanych. Zmieszaj wszystko pospołu i nakładaj w brzuch królika, poczym zeszyj nitką. Na rosół weźmij bulionu baraniego, a gdy przywre, wlej go [w garniec], dodaj agrestu lub winogron, koryntek, masła niesolonego, verjusu, soli, tartego chleba i nieco cukru, a kiedy uwre, ułóż na półmisku z grzankami i dawaj na stół.

Sposób gotowania kurcząt lub kapłona

Wpierw uwarz je w wodzie do miękkości. Weźmij potym chleba i namocz go w rosole [w którym się gotowały] razem z żółtkami

¹⁵⁴ Stock-dove (*Columba oenas*) – gołąb siniak, gatunek średniej wielkości ptaka wędrownego z rodziny gołębiowatych (*Columbidae*).

¹⁵⁵ W oryginale ‘pennyroyal’ – mięta polej (*Mentha pulegium* L.) – gatunek rośliny z rodziny jasnotowatych.

¹⁵⁶ W oryginale ‘winter sauerie’ (winter savory) – cząber górski (*Satureja montana*) – gatunek rośliny z rodziny jasnotowatych, ma takie same wymagania i właściwości jak cząber ogrodowy, lecz jego zapach jest bardziej intensywny ze względu na większą ilość olejków eterycznych. Charakteryzuje się silnym, dość ostrym aromatem, smakiem korzennym, zbliżonym nieco do pieprzu.

z czterech albo pięciu jajec, verjusem lub białym winem, przebij przez sito, poczym dopraw rosół i kapłona w nim. Weźmij masła, pietruszki zielonej i innych ziół, posiekaj i wysp. Podawaj na grzankach z chleba.

Sposób gotowania kurcząt z sosem *caudle*¹⁵⁷

Weźmij kurczęta sparzone, związane i nafaszerowane pietruszką zieloną, spuść je w garniec z lekko osoloną wodą i wrzuć do nich dwadzieścia suchych śliwek, pół garści koryntek i rożenków, a pozwól im się gotować, aż będą miękkie. Weźmij sześć żółtek, kwartę¹⁵⁸ octu i przebij przez sito, dołóż cztery uncje¹⁵⁹ cukru albo jako uważasz, i warz ciągle mieszając, inaczej się zetnie. A gdy uwre, zdejmij z ognia, wyjmij kurczaki i połóż na durszlaku, aby ociekły, włóż kurczęta i owoce do sosu *caudle*, narób grzanek, połóż na kurczętach i owocach i polej sosem *caudle*.

Sposób gotowania kurcząt w sałacie

Weźmij karkówkę baranią z kością śpikową i warz, odszuj i warz [ponownie] społem, a gdy dowre, ulej nieco, precedź i włóż kurczęta. Weźmij sałaty, opłucz dokładnie i włóż [do kurcząt]. Weźmij nieco białego chleba, przebij przez sito i włóż do garnca, aby całość zagęścić. Przydaj nieco kwiatu muszkatowego dla poprawienia, pieprzu, verjusu i odrobinę cukru. Nakraj grzanek i kładź na wierzch, daj śpiku i dawaj na stół.

Sposób gotowania kurcząt z ziołami

Weźmij kurcząt i sparz je, zwiąż skrzydła, a nóżki włóż pod skrzydła i wstaw na ogień w małym garnku i odszuj pięknie, a gdy uwra, nałóż szpinaku lub sałaty niemało, rozmarynu, masła niesolonego, verjusu, soli i nieco cukru, a także chleba przebitego przez sito z bia-

¹⁵⁷ W oryginale 'cawdel' (*caudle*) – rodzaj sosu sporządzonego z sześciu jaj, kwarty octu oraz czterech uncji cukru (jest to rzadki przypadek, jak na owe czasy, podania dokładnych ilości składników potrzebnych do przyrządzenia sosu). Pierwotnie *caudle* oznaczał rodzaj gęstego napoju składającego się z wina lub *ale*, słodzonego z dodatkiem przypraw i zabielanego jajkami.

¹⁵⁸ Kwarta angielska = 69,354 cali sześciennych = 1,136 litra.

¹⁵⁹ Uncja pochodzi z łacińskiego słowa *uncia*, jednostka określająca wagę jednej dwunastej (1/12) rzymskiego funta (łac. *libra*). W krajach anglosaskich tzw. uncja aptekarska wynosi ok. 31 g.

łym winem, nakrój grzanek i podawaj. Także samo możesz gotować baraninę albo gołąbki, albo króliki.

Sposób gotowania kur i kapłonów w zimie w zagęszczonym rosole

Weźmij karkówkę baranią i kość śpikową i warz społem z kurami, weźmij potym marchwi i włóż do garnca, przebij nieco chleba przez sito, aby zagęścić [zawartość] garnca, ale niezbyt mocno, przypraw pieprzem i verjusem, nakryj szczelnie i gotuj społem, nakraj grzanek, daj na wierzch śpik, [polej] rosółem i daj na stół.

Sposób gotowania nóżek cielęcych lub nóżek jagnięcych

Weźmij nóżek cielęcych, sparz, przerąb wpół i włóż do glinianego garnka, wlej tyle rosółu, aby je zakryć, weźmij trochę szpinaku i sałaty, nieco oskubanego tymianku i włóż do garnka z porcją niesolonego masła i szczyptą soli, warz, aż będą bardzo miękkie, a gdy będziesz miał podawać, weźmij żółtek z trzech jajec i prawie kwartę verjusu, zmieszaj pospołu, zdejmij garniec z ognia, wlej verjus z jajcami, zamieszaj dobrze i podawaj na grzankach.

Sposób gotowania flaków

Weźmij flaki i porąb na kawałki, na szerokość i długość palca, i włóż je do glinianego garnka i wlej tyle rosółu baraniego, aby je zakrył, [dodaj] nieco sałaty, szpinaku, szczyptę soli i verjusu, a kiedy będziesz miał podawać, posyp odrobiną pieprzu i podawaj na grzankach.

Sposób gotowania flaków, nóżek wieprzowych lub nóg wołowych

Weźmij nogi wołowe, flaki lub nóżki wieprzowe, porąb na małe kawałki i warz z masłem, cynamonem, koryntkami i odrobiną octu, dawaj na stół na grzankach.

Sposób gotowania nóżek wieprzowych inaczej

Warz je w kwarcie słodkiego czerwonego wina¹⁶⁰, przydaj cztery drobno posiekane daktyle z kilkoma koryntkami, nieco tymianku, a tymianek posiekaj, warz [wszystko] aż do miękkości, przypraw cynamonem, imbirem, solą i verjusem w niewielkiej ilości.

¹⁶⁰ 'Bastard' – rodzaj słodkiego czerwonego wina hiszpańskiego, nazwa ta często odnosiła się do jakiegokolwiek słodzonego wina.

Sposób gotowania kurcząt po francusku

Poćwiartuj kurczęta, weźmij [wina] według proporcji: kwarta wina na dwa kurczęta, weźmij potym tymianku i pietruszki zielonej tak drobno pokrojonej, jak tylko potrafisz, i cztery lub pięć daktyli z żółtkami czterech jajec na twardo. Warz to społem, a kiedy przyprawiać będziesz, wsyp soli, cynamonu i imbiru i dawaj na stół.

Sposób gotowania flaków po francusku

Weźmij flaki, kilka cebuli, pokraj wszystko drobno, warz społem i przypraw [zawartość] garnka przydając nieco pieprzu, octu i soli, podaj na stół.

Sposób robienia gęstej zupy z kapustą¹⁶¹

Weźmij kapusty ogrodowej niemało i warz w wodzie w całości sporą chwilę, weźmij potym najtłustszego bulionu na solonej wołowinie¹⁶² i wlej do kapusty, i warz dobrą chwilę, a [gdym uwre] wyłóż na półmisek i połóż soloną wołowinę na wierzchu.

Baranina à la flaki

Weźmij żołądek owcy pięknie ochędożony, wrzuc go do garnka z wrzącą wodą, odszymuj dokładnie i zbierz tłuszcz. Wyjmij go i pokraj na małe kawałki szerokości dwóch pensów, włóż je do garnka z mocnym bulionem wołowym lub baranim, weźmij pietruszki zielonej drobno posiekanej, włóż do niego i warz. Nasyp potym utłuczonego imbiru, [wlej] verjus, [dodaj] szafranu i soli, warz społem, ile potrzeba, i dawaj na stół.

Sposób gotowania głowy i podrobów jagnięcych

Nalej rosolu przez sito do garnka glinianego i wstaw na ogniu, dodaj masło i odszymuj jak najpiękniej możesz, włóż mięso, dorzuc

¹⁶¹ W oryginale 'How to make long worts' – przepis na przygotowanie rodzaju gęstej zupy ('stew'). Harleian Manuscript 279 pod nagłówkiem 'Potage Dyvers' (przeróżne potaże) zawiera przepisy na podobne, lecz z większą ilością składników gęste zupy ('Lange Wortys de Chare', 'Lange Wortes de pesoun'). *Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, s. 5.

¹⁶² W oryginale 'powdered beefe broth' – bulion otrzymywany poprzez gotowanie solonej wołowiny ('powdered', 'corned' beef). Określenie 'powdered' odnosiło się do mięsa posypanego solą lub przyprawami.

endywię, pokraj nieco¹⁶³, precedź trochę drożdży i włóż do garnka koryntki i suche śliwki, przydaj różne przyprawy, dawaj na stół na grzankach.

Sposób gotowania przepiórek

Wpierw spuść je w garniec z niesolonym rosołem i wstaw na ogień, weźmij korzeń marchewki, pokraj na kawałki i włóż do garnka, weźmij potym pietruszki zielonej i ziół, posiekaj je nieco i włóż do garnka, weźmij cynamonu, imbiru, gałek muszkatowych i pieprzu, dodaj nieco verjusu i dopraw solą, dawaj na stół na grzankach i przybierz owocem.

Sposób garniowania królika

Uwarz wątróbki, posiekaj je, [weźmij] świeżych ziół, jabłek, żółtek jajec gotowanych na twardo, posiekaj wszystko społem, [dodaj] koryntki, cukier, imbir i [natkę] pietruszki i wypchaj tym królika, włóż go potym do niesolonego rosołu, przydaj niesolonego masła, posiekaj żółtka jajec na twardo, cynamon, imbir, cukier i posyp królika podawszy na stół, dawaj na grzankach i przybierz owocem.

Sposób przygotowania *hodge-podge*¹⁶⁴

Warz karkówkę baranią albo tłustą karkówkę wołową, a gdy uwre, weźmij najlepszego rosołu, wlej do glinianego garnca, wkraj cebuli niemało, dwie garści kwiatów nagietka i garść pietruszki zielonej najlepszego wyboru grubo posiekanej, ale niezbyt drobno, i warz to w rosole, zagęść przebitym przez sito chlebem dodawszy grubo ubity pieprz i łyżkę octu, a podsadziwszy, polej tym mięso.

Sposób przygotowania *hodge-podge* w garnkach

Weźmij spory kawał udźca baraniego, obierz mięso ze skóry, weźmij połowę śpiku z tego, ile mięsa, i włóż do glinianego garnka, wlej do niego pół pinty¹⁶⁵ rosołu wołowego albo pół pinty rosołu baraniego

¹⁶³ Nie ma pewności, co należy kroić, mięso czy endywię.

¹⁶⁴ 'Hodge-podge' – rodzaj gęstej zupy ('stew') składającej się z wielu składników, wśród których podstawowymi były mięso baranie i warzywa.

¹⁶⁵ W oryginale 'pint' – pinta, półkwarta, miara objętości równa 1/8 galona = 0,56 litra

niesolonego, włóż ubitą galkę muszkatową, nieco pieprzu, dwie łyżki koryntek i dwadzieścia suchych śliwek. Warz na wolnym ogniu a często mieszaj, bo inaczej zrobią się grudki, a gdy po godzinie uwre, wlej łyżkę verjusu i dawaj na grzankach.

O kolejności gotowania mięsa z dzika

Weźmij mięso dzika i wykrawawszy wstaw do wody na godzin dwadzieścia i cztery, zmieniając wodę cztery lub pięć razy. Oskrob i obwiąż według uznania dobre kawałki sznurkiem konopnym, zwiąż razem garść zielonych witek wierzbowych i ulóż na dnie naczynia, włóż mięso, odszuj i warz na wolnym ogniu, a musi być tak miękkie, aby przeszła przez nie słomka. A gdy uwre, zostaw w garnku, aż wystygnie, a kiedy wyjmiesz, ulóż na blasze [i zostaw] przez godzinę lub dwie, poczym przygotuj zalewę¹⁶⁶ z ale¹⁶⁷ i wody oraz soli, a musi być ona bardzo mocna, odczekaj więc tydzień, zanim jej użyjesz.

Sposób robienia dobrego zagęszczonego rosółu

Weźmij dwie kości śpikowe oraz koguta, warz razem w czystej wodzie i białym winie. Weźmij potem natki pietruszki, tymianku, szpinaku i sałaty, zwiąż w wiązki i wrzuć do garnka z wodą, winem, kogutem i kośćmi śpikowymi. Weźmij potem suchych śliwek i koryntek, zawiń w ścierkę i wrzuć do garnka, kilka kwiatów muszkatowych zawiń także osobno, wrzuć do garnka kawałek masła i cukru niemało. Kiedy kogut i kości gotowe będą do podania, przelej rosół przez sito do innego garnka. Wyjmij rzeczony kwiaty, śliwki i koryntki ze ściereczek i przelóż do garnka. Weźmij trzy żółtka jajeczne i wodę różaną¹⁶⁸ i wlej do rosółu, warz przez chwilę na małym ogniu z odrobiną soli i dawaj na stół.

¹⁶⁶ W oryginalne 'sousing drink' – 'sour drink', zalewa, w której moczano mięso lub ryby w celu zakonserwowania lub przygotowania do dalszej obróbki w kuchni.

¹⁶⁷ Ale – rodzaj piwa warzonego bez dodatku chmielu.

¹⁶⁸ Woda różana jest produktem destylacji płatków różanych. W wiekach średnich i późniejszych miała szerokie zastosowanie przy przygotowywaniu potraw nadając im odpowiedni aromat. Poza zastosowaniem kulinarnym używano jej także jako dodatku do wody, w której myto ręce przed i po posiłku.

Sposób robienia portugalskich klopsów z baraniny¹⁶⁹

Weźmij kawałek nogi baraniej, posiekaj drobno i dopraw goździkami, kwiatem muszkatowym, pieprzem, solą i daktylami posiekanymi z koryntkami. Uformuj z tego okrągłe klopsiki, warz je w małej ilości rosółu wołowego, dawaj na stół.

Sposób robienia portugalskich klopsów¹⁷⁰

Weźmij niesolonego łoju drobno siekanego, żółtek z dwóch jajec, tartego chleba i koryntek, zmieszaj wszystko pospołu ze szczyptą szafranu, cynamonem, imbirem i szczyptą soli, warz w niewielkiej ilości czerwonego lub białego¹⁷¹ wina przez krótką chwilę, a gdy uwrą, wyjmij je, posyp cukrem i formuj klopsy wielkości piłek tenisowych¹⁷² i kładź cztery lub pięć na talerzu, polej rosółem tak, aby je nim przykryć, i dawaj na stół.

Sposób robienia potażu francuskiego¹⁷³

Weźmij ziobier baranich, porąb drobno kości i wszystko mięso na kwadratowe kawałki. Weźmij potym marchewek a gdy nie masz, cebuli¹⁷⁴ albo obydwu według woli swojej, lub też ziół, jakich chcesz, i warz wszystko społem, a gdy dawać będziesz, przypraw szczyptą cynamonu, pieprzu i soli, i tak dawaj na stół.

Sposób robienia dobrego kleiku

Weźmij mleko i mąkę, przecedź je przez sito i wstaw na piec, aż mleko uwre. Zdejmij i poczekaj, a kiedy ostygnie, weźmij żółtków ja-

¹⁶⁹ Woryginalne 'Farts of Portingale' – nazwa ta, poza potrawą opisaną powyżej, odnosiła się do rodzaju ciastek otrzymanych z herbatników gotowanych w miodzie z dodatkiem goździków, imbiru, cynamonu, anyzku i cukru. Z otrzymanej masy formowano ciastka z dodatkiem masła i mąki. (Por. A.W. *A Booke of Cookrye very Necessary for all such as Delight therein*. London, 1591, s. 33).

¹⁷⁰ Potrawa nosi oryginalną nazwę 'Fystes of Portingale'. Różni się od poprzedniej składnikami. 'Fystes' ('fist', pięść) najprawdopodobniej kojarzono z wielkością klopsów, zbliżoną do pięści lub mieszczących się w dłoni.

¹⁷¹ Woryginalne 'sack' – rodzaj słodkiego, białego wina hiszpańskiego.

¹⁷² Tenis w owym czasie był popularną grą wśród klas wyższych, stąd porównanie.

¹⁷³ Woryginalne 'French pottage' – potaż, rodzaj gęstej zupy.

¹⁷⁴ Marchew i cebula należą do dwóch odmiennych rodzajów warzyw, nie są podobne pod względem smaku. Prawdopodobnie mamy tu przykład dobierania składników potraw pod kątem ich cech humoralnych. Zarówno marchew, jak i cebula są humoralnie ciepłe i wilgotne, różnią się jedynie stopniem intensywności.

jecznych, przelej przez sito do mleka, [dodaj] soli i wstaw na ogień, a mieszaj, aż zgęstnieje, a nie pozwól, ażeby się gotowało. Wyłóż na talerz i dawaj na stół jako dobry potaż.

Rosół dla osłabionego

Wźmij udziec cielęcy, wstaw na ogniu w galonie¹⁷⁵ wody, odszymbuj do czysta, a gdy tak uczynisz, dodaj trzy czwarte funta¹⁷⁶ koryntek, pół funta suchych śliwek oraz sporą garść ogórecznika, tyleż samo farbownika lekarskiego¹⁷⁷, tyleż samo mięty, i tyleż samo jęczynika¹⁷⁸, warz wszystko społem, aż [wywar] wyciągnie z mięsa całą jego siłę, potem precedź jak najlepiej potrafiysz. A jeśli sądzisz, że pacjent jest w gorączce, dołóż liści fiołka¹⁷⁹, albo cykorii, jak to czynisz z innymi ziołami.

Dobry sposób solenia lub beczkowania wołowiny

Wźmij wołowiny i zostaw w osolonej wodzie¹⁸⁰ przez dzień i noc. Wyjmij potem wołowinę i połóż na sicie¹⁸¹, i obwiń mocno płótnem, a sito połóż na [peverell]¹⁸² lub na pokrywce, tak aby zebrać całą zalewę, przywarz ją, włóż do niej ponownie mięso wołowe, pozostaw je w garncu przez dwa dni i jedną noc, aby zalewa dobrze wystygła, wyjmij mięso i połóż na sicie, a niech leży przez dwa lub trzy dni.

¹⁷⁵ Galon angielski (ang. *imperial gallon*) = 4,54609 litra

¹⁷⁶ Funt (ang. 'pound') pochodzi od staroangielskiego 'pund', które wywodzi się z germańskiej adaptacji łacińskiego ('libra') 'pondo' – 'Pfund'. Miara funta była różna na przestrzeni wieków w różnych państwach, zwykle wynosiła pomiędzy 0,4 a 0,5 kilograma. Obecnie w państwach anglosaskich funt = 0,453 592 37 kg = 16 oz (uncji).

¹⁷⁷ Farbownik lekarski (*Anchusa officinalis* L.) – gatunek rośliny z rodziny ogórecznikowatych zawierającej alkaloidy mające właściwości lecznicze.

¹⁷⁸ Jęczynnik zwyczajny (*Phyllitis scolopendrium*) – zwyczajowo nazywany także językiem jelenim ('hart's tongue'), gatunek paproci należący do rodziny zanokcicowatych. Roślina była stosowana w medycynie ludowej.

¹⁷⁹ Według *Zielnika* Nicholasa Culpepera liście fiołka mają właściwości przeciwgorączkowe i wpływają na zmniejszenie ciepła w organizmie (Culpeper. *Complete Herbal*, s. 134).

¹⁸⁰ Woryginalie 'mere sawce' (meresauce) – zalewa solna stosowana do konserwowania mięsa. Moczenie w zalewie miało zapewnić penetrację soli głęboko w strukturę mięsa. Por. przyp. 166.

¹⁸¹ Woryginalie 'hirdle' oraz 'hurdle' – rodzaj sita.

¹⁸² Nie udało się zidentyfikować tego słowa. Prawdopodobnie chodzi o płaskie naczynie, do którego mogła ściekać zalewa. Mogło być zastąpione pokrywką, a więc nie mogło być zbyt głębokie.

Wytrzyj mięso dokładnie ściereczką lnianą, wysusz, przesypuj kawałki wołowiny solą, warstwa wołowiny i warstwa soli, i ponabijaj patyków we wszystkie strony, aby zalewa wyciekła.

Sposób przechowywania boczku według pana Ferry

Sparz wieprza, i tak jak sprawiasz wieprza [tuczonego] na boczek, spraw tego: włóż go do soli na trzy tygodnie albo miesiąc. Potym wyjmij i powieś [nad piecem] i niech wisi bez dymu, ale kiedy sądzisz, że jest wilgotny, przewieś go niżej, tak żeby ciepło ognia bezpośrednio do niego dochodziło, albo możesz też go włożyć do pieca po wyjęciu chleba¹⁸³. Gdy sądzisz, że jest wystarczająco wyschnięty, wyjmij go, zanim złapie wilgoć, a tym sposobem możesz przechowywać go przez trzy czwarte roku, a nigdy nie odkrawaj chudego mięsa od tłuszczu, chyba że używać go będziesz.

Sposób przechowywania słoniny według pani Weston Brown

Odkraj tłustą słoninę od mięsa i włóż do morskiej soli¹⁸⁴, musisz sypnąć jej niemało i równo solić, poobracaj i włóż w kupkę soli, a kiedy będziesz ją potrzebować, odkraj [słoniny], ile ci potrzeba i wrzuć w garnek z wodą, i tak możesz ją przechowywać, jak długo chcesz.

Sposób przechowywania słoniny według pani Markizy Dorset

Weźmij tłustego wieprza i zasól go, a kiedy całkowicie zimny, półciartuj go, powyjmuj kości i odkraj mięso od tłuszczu. Weźmij tłuszcz rzeźzonego wieprza i włóż w czystą, suchą, białą sól¹⁸⁵,

¹⁸³ Piec chlebowy był wykorzystywany nie tylko do pieczenia chleba, ale także po wyjęciu upieczonych bochnów do suszenia, głównie ziół. W tym przypadku zostaje wykorzystany do wysuszenia kawałków słoniny. Piec chlebowy był najczęściej opalany chrustem, który po wypaleniu wygrabiano i do tak nagrzanego pieca wkładano bochenki. Bez stałego dopływu ciepła, piec stygł po pewnym czasie, stąd uwaga o możliwości dostania się wilgoci.

¹⁸⁴ 'Bay salt' oznacza prawdopodobnie sól pochodzącą z Zatoki Bourgneuf w Brytanii. *Oxford English Dictionary (OED)* sugeruje pochodzenie soli z Zatoki Biskajskiej jako jedno z możliwych znaczeń. Generalnie słownik proponuje użycie tego określenia dla soli odzyskiwanej z soli morskiej poprzez odparowanie.

¹⁸⁵ Sól pozyskiwano głównie z wody morskiej, zawierała ona jednakże dużo zanieczyszczeń, była gruboziarnista, szara, czasami nawet czarna. W celu uzyskania białej, czystej soli nasączano torf wodą morską, następnie torf suszono i spalano na popiół. Popiół zawierający duże ilości soli mieszano z wodą morską i odparowywano nad torfowym ogniem. W ten sposób uzyskiwano najwyższej jakości białą sól, która osiągała najwyższe ceny.

a trzymaj tak w niej przez dwa albo trzy dni, i zmieniaj ją na czystą, suchą i białą sól co trzeci lub czwarty dzień. A po czternastu dniach weźmij czystej zimnej wody i białej soli i przygotuj bardzo mocną zalewę, taką, w której jajco nie utonie, i przelej ją do czystego zamkniętego naczynia, weźmij rzezoną słoninę i włóż do tej zalewy tak, że będzie całkowicie zakryta, a co czternaście dni wymieniaj zalewę przez sześć tygodni, a po tym czasie nie musi już być zmieniana. Ale nie można do robienia zalewy użyć wody ze studni.

Sposób robienia blamanżu¹⁸⁶

Weźmij kapłona, uwarz go w czystej wodzie, aż będzie bardzo miękkie, odbierz tedy materyję mięsną i usiekaj drobno. Weźmij migdałów, ublanszuj je i ubij drobno [w moździerz], dodaj posiekanego kapłona i ubij wszystko społem bardzo drobno. [Weźmij] kwartę śmietany i białek z dziesięciu jajec, tartego pszennego chleba¹⁸⁷ i swoją materyję. Zmieszaj wszystko pospołu i przebij przez sito, a gdy przebite, dodaj cukru niemało i szczyptę soli. Weźmij potem garniec piękny i włóż swą materyję do niego i wstaw na ogniu, mieszaj i warz, aż będzie gęsta jak mus jabłkowy, a gdy uwre, wyłóż na czysty półmisek, aby ostygła, przebij raz jeszcze przez sito z odrobiną wody różanej, a gdy podawać będziesz, potrząśnij cukrem i nakładaj w trzech częściach.

Sposób robienia blamanżu bez śmietany lub jajec

Weźmij kapłona i migdałów i ubij jak wcześniej powiedziano. Weźmij czystej gorącej wody i wlej do kapłona i migdałów. Wrzuć tartego chleba pszennego i pozostaw, aż nasiąknie, przebij przez sito, a gdy przebite, wsyp cukru i warz, aż zgęstnieje jak mus jabłkowy. Zostaw do ostygnięcia, przebij przez sito z odrobiną wody różanej i dawaj na stół.

¹⁸⁶ Blamanż (blamas, blamaż) – potrawa o takiej nazwie występowała w Polsce najczęściej jako deser. Była to popularna potrawa średniowieczna o zasięgu międzynarodowym. W kuchni angielskiej w omawianym okresie potrawa o nazwie ‘blancmange’ była przygotowywana z mięsa kurcząt (najczęściej kapłona) lub ryb z dodatkiem mleka migdałowego i mąki ryżowej, składników nadających potrawie biały kolor (w języku francuskim ‘blanc mangier’ biała potrawa).

¹⁸⁷ W oryginale ‘manchet’ – rodzaj pszennego chleba uzyskanego z mąki przesianej przez płótno. Ze względu na jakość mąki (często wielokrotnie przesiewanej, przez co pozbawionej wszelkich zanieczyszczeń) chleb ten był wysoko ceniony przez wyższe warstwy społeczeństwa. Wyglądem przypominał współczesne bułki pszenne.

Potrawy duszone

Sposób robienia bulionu dla dań mięsnych lub rybnych

Weźmij pół garści rozmarynu i tyleż samo tymianku, umyj, zwiąż nitką w wiązankę, włóż do garnka, a po odszymbowaniu warz chwilę. Nakraj grzanek z białego chleba i wyłóż na duży półmisek, wlej gorącego bulionu, a kiedy nasiąkną wystarczająco, przebij przez sito ze sporą ilością wina lub dobrego ale, żeby nie było kwaśne. A gdy przebite przez sito, wlej do garnka i dołóż rożenków i śliwek suchych i warz, aż mięso gotowe będzie. Jeśli bulion będzie zbyt słodki, dolej więcej wina albo nieco octu.

Sposób duszenia kawałków mięsa

Weźmij pierś barania, porąb w sztuki, umyj dobrze, spuść do pięknego garnca i napełnij garniec ale, albo winem i wodą po połowie, i warz na wolnym ogniu odszymbowując. Włóż potem do garnca wiązkę tymianu i rozmarynu, natkę pietruszki, trzy albo cztery cebule pokroj w talarki, weźmij trochę drobnej natki pietruszki i warz wszystko społem. Weźmij suchych śliwek, drobnych rożenków, dużych daktyli i warz je pospołu. Przypraw tym garniec. Weźmij soli, szczyptę szafranu, goździków i kwiatu muszkatowego, cynamonu, imbiru, szczyptę cukru, weźmij tych przypraw niemało i wrzuć do garnca, duś społem, a gdy miękkie będą, przydaj nieco verjusu i duś znowu. Nałóż grzanek z pszennego chleba pod nimi na półmisku, ale pierwej musisz włożyć śpiku niemało.

Sposób duszenia kapłona w zagęszczonym rosole

Weźmij kości śpikowe z kapłonem i warz w czystej wodzie, włóż kilka kwiatów muszkatowych, trzy zmielone korzenie imbiru i sól, a gdy kapłon będzie prawie uwarzony, włóż sałaty niemało i warz przez chwilę. Podawaj kapłona na grzankach obłożonego ziołami.

Sposób duszenia kapłona w cytrynach

Weźmij cytryn i pokraj je w plastry, połóż na półmisku, przydaj białego wina, wody różanej i cukru i warz je z cukrem, aż będą miękkie. Weźmij potem przedniego rosolu, w którym kapłon się warzył, dodaj cały kwiat muszkatowy, cały pieprz i czerwone koryntki,

owoce berberysu, nieco tymianku i śpiku nie mało. Warz społem, aż rosół prawie odparuje i nie będziesz mieć go więcej niż potrzeba do zamoczenia grzanek. Wylóż potym cytryny na kapłona, przypraw rosół verjusem i cukrem i także polej kapłona.

Sposób duszenia kurcząt

Weźmij przedniego rosółu baraniego, przydaj nieco pieprzu calego, nieco kwiatu muszkatowego, natki pietruszki, tymianku i warz wszystko społem. Wlóż potym pół naczynia masła niesolonego, verjus i kawałek cukru. Weźmij agrestu nie mało i warz osobno w małej ilości rosółu i polej kurczęta, a włóż do rosółu łyżkę drożdzy.

Sposób duszenia ptaków

Weźmij małych ptaszków starannie przebranych, wypatroszonych, z nogami odciętymi i smaź je w maśle lub łoju. Wylóż je potym na czystą ściereczkę i odsącz z masła. Weźmij cebule pokrajane drobno i wrzuć do garnka, weźmij porcję serwolatki¹⁸⁸ oraz wina, przebij przez sito i wrzuć do garnka społem z cebulą i pieczonymi ptaszkami, z goździkami, kwiatem muszkatowym i odrobiną pieprzu, a warz wszystko pospołu, aż będzie gotowe, i przydaj cukru, drobno ubitego imbiru, soli i szafranu a daj na stół.

Sposób duszenia skowronków lub wróbli

Weźmij najlepszego rosółu baraniego i wlej w gliniany garnek na nóżkach, włóż do niego cały kwiat muszkatowy, cały pieprz, czerwone wino, liście nagietka, owoce berberysu, wodę różaną, verjus,

¹⁸⁸ Woryginalne 'sauell', może być formą 'saveloy'. Według Senn's *Culinary Encyclopaedia*, wędzona kielbasa wieprzowa z dużą ilością przypraw oraz z dodatkiem saletry dla uzyskania czerwonego koloru mięsa (Ch.H. Senn. *Senn's Encyclopaedia. A Dictionary of Technical Terms, the Names of All Foods, Food and Cookery Auxiliaries, Condiments and Beverages*. Spottiswoode & Co.: London, 1898, s. 84). *OED* podaje jednak pierwsze użycie tego słowa w 1837 roku. Wcześniejszą formą była 'cervelat', kielbasa pochodząca z Francji lub 'servelat' z Włoch. Nazwa wywodzi się z łacińskiego słowa *cerebrum*, co jest uzasadnione gdyż mózdzek wchodził w skład tego wyrobu. W Mediolanie termin 'zervelada' odnosił się do dużej, krótkiej kielbasy wytwarzanej z mięsa i mózdzku wieprzowego. W 1533 roku w Niemczech znano 'zervelat', na którą przepis można znaleźć w książce kucharskiej Sabiny Welserin "How one should make *Zervelat*" (S. Welserin. *Das Kochbuch der Sabina Welserin*. From handwritten manuscript, Augsburg, 1553. Red. H. Stopp, transl. U. Giessmann. Carl Winter Universitätsverlag: Heidelberg, 1980).

cukier i śpik lub też niesolone masło, skowronki przywarz wcześniej i potem warz je w tymże samym rosole i ułóż na grzankach.

Inny sposób duszenia skowronków

Musisz wziąć je, ochędożyć, obciąć stópki. Weźmij wina niemało i [wlej] na półmisek, weźmij śpiku niemało, nałóż do wina i wstaw w naczynie na węglach i warz dobrą chwilę, weźmij rożenek drobnych niemało, obmyj je i włóż do rosołu, weźmij nieco cukru i cynamonu, nieco tartego pszennego chleba, nałóż do skowronków i warz społem. Nakraj pół tuzina grzanek, wysyp na półmisek, potem wrzuć je do naczynia z rosołem i dawaj na stół.

Sposób duszenia krzyżówki

Weźmij krzyżówkę, uwarz w czystej wodzie z dobrą kością śpikową, z kapustą lub sałatą, lub z obiema, z korzeniami pasternaku i marchwi, a gdy wszystko dobrze uwre, przydaj suchych śliwek, a daj śliwek dość, trzy daktyle, dopraw solą, goździkami i kwiatem muszkatowym, odrobiną cukru i pieprzu, dawaj z grzankami, a dokoła nałóż śpiku, cały kwiat połóż na grzankach, poćwiartowane daktyle, śliwki, i korzenie pokrajane w krążki połóż na grzankach też, a liście kapusty połóż na krzyżówce.

Sposób duszenia koguta

Musisz go porąbać na sześć kawałków i wymyć dokładnie. Weźmij suchych śliwek, koryntek i daktyli pokrojonych drobno, rożenków i cukru ubitego drobno, cynamonu, imbiru i gałki także drobno ubitych, nieco złotowłosu drobno pokrajanego. Musisz włożyć [koguta] do glinianego garnka na nóżkach, i wlać prawie pintę muskatela¹⁸⁹, nałożyć przyprawy i cukier na koguta, i włożyć owoc między każdą ćwiartkę i kawałek złota pomiędzy każdy kawałek koguta. Musisz zrobić pokrywę z drewna dla naczynia glinianego i zamknąć ją szczelnie ciastem, tak aby powietrze się nie wydostało i woda się nie dostała. Potem musisz napęlić dwa mosiężne garnki wodą i wstawić na ogień. Umocuj naczynie gliniane w jednym z garnków mosiężnych, tak aby nóżki naczynia nie dotykały dna ani ścianek

¹⁸⁹ Muskatel – wino deserowe słodkie otrzymywane z winogron odmiany muskat.

garnka, a niech się tak warzy przez godzin dwadzieścia i cztery. Uzupełniaj [zawartość] garnka, jako że odparowuje, [zawartością] drugiego garnka stojącego obok, a gdy uwre, wyjmij złoto i pij na czczo, a pomoże, to pewne.

Sposób duszenia nogi wołowej

Najpierw sparz i oczyść nogę wołową. Weźmij potem cebule, pokraj na talarki i warz w czystej wodzie. Weźmij połowę wody i połowę wina w ilości takiej, aby móc warzyć nogę wołową (która wkrótce dojdzie) i wlej w garniec gliniany. Przydadz nieco goździków, całego pieprzu, a cebule wyjmij z wody, w której się warzyły, i włóż do tego samego garnca glinianego razem z nogą wołową, aż będzie wystarczająco. Weźmij potem nieco verjusu, pół naczynia masła niesolonego i nieco cukru, przywarz społem i dawaj na stół na grzankach.

Sposób gotowania potażu w poście

Weźmij naczynie piękne, napełnij je wodą, weźmij spodek pełen oliwy i wlej do garnka, wstaw go na ogień i warz. Weźmij korzeni pietruszki i kopru włoskiego i oczyść dokładnie, pokraj na [kawałki] wielkości suchej śliwki i spuść w garnek. Weźmij chleba, pokraj na grzanki i wrzuc do garnka z winem a przebiwszy przez sito nałóż do garnka. Weźmij potem rozmarynu, tymianku i pietruszki zielonej, zwiąż je razem i włóż do garnka. Weźmij daktyli, śliwek suchych, koryntek, rożenków wielkich, obmyj dokładnie i włóż do garnka. Przypraw [zawartość] garnka solą, goździkami, kwiatem muszkatowym i odrobiną cukru. A gdy nie będzie wystarczająco czerwone, weźmij kory sandałowca i zabarw [zawartość] garnka, a bacz, żeby wywar był wystarczająco gęsty.

Sposób duszenia wołowiny

Weźmij wołowiny i porąb na sztuki, umyj w czystej wodzie, odsącz wodę i wlej w garniec z wołowiną i warz społem. Weźmij pieprzu, goździków, kwiatu muszkatowego, cebuli, pietruszki zielonej i szaławii, wrzuc do tego i warz społem. Rozrób rosół z chlebem, zagęść i warz dobrą chwilę. Przydadz szafranu, soli i octu, dawaj na stół.

Inny sposób duszenia wołowiny

Warz łąkę wołową do miękkości, aż bulion prawie odparuje, wlej go tedy w garnek gliniany, przydaj cebuli, marchwi poszatkowanej drobno pierwej uwarzonej na miękko, pieprzu grubo ubitego, verjusu i pół naczynia masła niesolonego i wyłóż na [mięso].

Sposób robienia zalewy aby przechować słoninę

Weźmij czystej wody i białej soli¹⁹⁰, mieszaj dobrą chwilę. Włóż potym do [roztworu] słoninę na noc i na dzień, aby wyciągnął krew ze słoniny. Zrób nową zaprawę w ten sam sposób i mieszaj energicznie aż do czasu, kiedy sól się rozpuści a [zaprawa] będzie przezroczysta, to zrobiwszy, wlej zaprawę w ceber piękny, który ma pokrywę szczelnie się zamykającą, włóż słoninę i trzymaj zanurzoną w zalewie za pomocą kija. Nałóż pokrywę ciasno, a w ten oto sposób możesz przechowywać słoninę świeżo i bez zmiany koloru przez dwa lub trzy lata, zmieniając zalewę w razie potrzeby.

Sposób robienia potrawy zabielaney¹⁹¹

Weźmij pół funta ryżu dokładnie przebranego i umytego, ubij na drobno i przebij przez drobne sito. Włóż ten najdrobniej przesiany do kwarty mleka z porannego udoju i przelej przez sito do garnka pięknego i wstaw na ogień, ale musi to być mały ogień, i mieszaj stale szerokim kijem. A kiedy odewre, zdejmij z ognia, odbierz mięso z miękkiego kapłona i rozbierz na jak najmniejsze kawałki, jak tylko potrafisz, a kapłon ma być uwarzony w czystej wodzie, a mięso z niego rozebrane palcami na [kawałki] tak małe jak koński włos. Włóż je do mleka zagęszczonego wpół, wsyp tyle cukru, ile uważasz, że je osłodzi, dodaj tuzin łyżeczek przedniej wody różanej i wstaw znowu na ogień, i mieszaj dobrze, a mieszając uderzaj patykiem machając od jednego brzegu naczynia do drugiego, a gdy gęste jak papka będzie, zdejmij z ognia, wylej na piękny półmisek, a gdy ostygnie, [ukraj] i połóż trzy plastry w naczyniu, potrząśnij cukrem i dawaj na stół w nim.

¹⁹⁰ W średniowieczu najcenniejsza była biała, bardzo droga, dobrze oczyszczona sól stołowa, np. tzw. *fleur de sel*; natomiast późniejsze gatunki były dostępne dla wszystkich. Zalecenie użycia białej soli dowodzi, że przepis był adresowany do osoby zamożnej. Por. przyp. 185.

¹⁹¹ W oryginale 'maunger blanche' – blanc mengier (fr.), biała potrawa (dosłownie 'białe do jedzenia').

Sposób robienia sosu do prosiaka

Weźmij białego wina, nieco niesolonego rosółu, dziesięć gałek muszkatowych pokrajanych na ćwiartki: weźmij majeranku, rozmarynu, listków laurowych i tymianku i warz wszystko społem, odszujmy pięknie, a kiedy uwrą, włóż w naczynie gliniane razem z syropem, a kiedy dawać będziesz, wlej kwartę w naczynie, a listki laurowe i gałki [kładź] na wierzch.

O pieczonych potrawach

Sposób robienia ciasta i robienia żeń krańca¹⁹²

Weźmij mąki drobnej¹⁹³, wsyp na stolnicę, weźmij potym tyle żółtek jajecznych ile mąki, poczym weź pewną [ilość] masła i wody i warz wszystko społem, ale musisz uważać, aby nie włożyć za dużo żółtek, bo jeśli tak zrobisz, ciasto będzie suche i niedobre do jedzenia. Musisz uważać także, aby nie dodać za dużo masła, bo jeśli tak zrobisz, ciasto będzie zbyt kruche i nie urośnie. To ciasto nadaje się na krańce rodzaju wszelkiego. Podobnie, jeśli pieczesz dziczyznę, piecz ją w takim właśnie cieście.

Inny sposób robienia dobrego ciasta

Weźmij masła i ale i warz społem. Weźmij mąki i wbij w nią trzy jajca, [dodaj] cukru, szafranu i soli.

Sposób robienia kruchego ciasta na post

Weźmij gęstego i gorącego mleczka migdałowego i wlej w mąkę, [weźmij] rozgrzanego¹⁹⁴ oleju¹⁹⁵ i szafranu, wymieszaj tę materyję, a będzie z niej dobre ciasto.

¹⁹² W oryginale 'coffin' – rodzaj formy z ciasta w kształcie niewysokiego cylindra, do którego można włożyć różne składniki, zapiekane po zasklepieniu otworu ciastem. W ten sposób przygotowuje się popularne w Anglii 'pies' (paszteciki). Czasami formy te porównuje się do koperty, którą można zakleić. W tym opracowaniu słowo 'coffin', w powyżej opisanym znaczeniu, jest tłumaczone jako 'kraniec', słowo pochodzące z XVI-wiecznych tekstów kulinarnych. Por. przyp. 100.

¹⁹³ Mąka przesiana kilkakrotnie przez sito lub specjalną tkaninę. Cena takiej mąki była o wiele wyższa od zwykłej, nieprzesianej lub przesianej jednokrotnie.

¹⁹⁴ W oryginale 'fryed' – smażony.

¹⁹⁵ W oryginale 'sallet oyl' – chodzi o olej roślinny.

Sposób pieczenia dziczyzny lub baraniny zamiast dziczyzny

Weźmij chudej dziczyzny albo baraniny, wykraj wszystkie ścięgna, posiekaj mięso drobniutko, przydad nieco pieprzu i soli, ubitych goździków i sporą garść nasion kopru włoskiego, wymieszaj wszystko społem. Weźmij potem słoniny i pokraj na kawałki wielkości gęsiego pióra¹⁹⁶ i długości palca swojego i ponakładaj do naczynia z octem, aby się wymoczyły. Weźmij mąki prosto z młyna i rozrób ciasto z zimną wodą, a bacz, żeby było sztywne. Połóż na warstwie ciasta zmielone mięso szerokości takiej jak długość słoniny, połóż słoninę na mięsie i nie pozwól, aby kawałki słoniny stykały się na szerokość jednego kawałka słoniny, w ten sposób połóż cztery warstwy słoniny i trzy warstwy mięsa, jedna na drugiej, przyciśnij rękami mocno, jakbyś zagniatał ciasto, przydad garść pieprzu i soli, ubitych goździków, zamknij [kraniec] i piecz dwie godziny.

Sposób robienia słodkich pasztecików¹⁹⁷ z cielęciny

Weźmij cielęciny, przywarz ją do miękkości i posiekaj ją potem drobno. Weźmij dwa razy tyle łoju wołowego, pokraj drobno i zmiel wszystko społem. Włóż koryntek i zmielonych daktyli, przypraw mięso tym sposobem. Weźmij pieprzu, soli, szafranu, goździków, kwiatu muszkatowego, cynamonu, imbiru i cukru i przypraw mięso każdym z nich w sporej ilości i zmieszaj wszystko pospołu. Tak zrobiwszy, weźmij mąki drobnej, masła, jajec i szafranu, wyrób ciasto, jak najlepsze potrafisz i utwórz z niego kraniec a gdy gotowy będzie, wypełnij nadzieniem. Ułóż potem na nim suchych śliwek, koryntek, nieco cukru i żółtka jajec gotowanych na twardo. Zasklep kraniec, wyłóż na papier, włóż do pieca i piecz powoli, a jeśli będzie się przypalać z wierzchu, połóż papier złożony podwójnie.

¹⁹⁶ Nie jest to precyzyjne określenie, gdyż nie wiadomo o jakie pióro gęsie lub którą jego część tutaj chodzi.

¹⁹⁷ 'Pie' – wyraz trudny do przetłumaczenia na język polski w sensie dosłownym. Jest potrawą przygotowywaną w następujący sposób: po sporządzeniu farszu (mięsnego, rybnego, warzywnego) umieszcza się go w odpowiednio przygotowanej formie z ciasta (patrz przyp. 192) nazywanym 'coffin' (kraniec), po czym całość zasklepia od góry tym samym ciastem. Powstaje coś co przypomina pieróg, lecz o odmiennym kształcie; 'pie' ma kształt walcowaty. Tak przygotowaną potrawę zapieka się w piecu. Po upieczeniu otwiera się 'wieczko' i spożywa zawartość. W dawnych czasach formę z ciasta przekazywano ubogim. Stanowiła ona bardzo pożywne jedzenie, gdyż ciasto było nasiąknięte sosem.

Sposób robienia cielęcych *chewets*¹⁹⁸

Weźmij udziec cielęcy i przywarz go, zmiel [mięso] z łojem wołowym, wzięwszy tyleż łoju co cielęciny, weźmij imbiru niemało i nieco szafranu dla koloru. Weźmij pół kielicha białego wina i dwie lub trzy porządne gańście winogron i włóż to wszystko razem z solą do krańców, a niech się warzy przez kwadrans.

Inny sposób robienia *chewets*

Weźmij nieco cielęciny i pokraj w plastry, przywarz, wyjmij i wyciśnij w czystej ściereczce, posiekaj drobno, weźmij potym koryntek i daktyli i pokraj na małe kawałki, weźmij śpiku albo łoju, żółtek z trzech lub czterech jajec, pieprz, sól, kwiat muszkatowy drobno ubity i chleba drobno utartego, zmieszaj wszystko pospołu i włóż wystarczająco łoju, a będą dobre paszteciki.

Sposób robienia *chewets* w poście

Weźmij węgorza świeżego, zdejmij z niego skórę, odbierz mięso od ości, posiekaj drobno. Obierz dwie lub trzy gruszki warden¹⁹⁹ i posiekaj je równie drobno, tyleż samo ich co węgorza lub ostryg²⁰⁰, zmieszaj pospołu, przydaj imbiru, pieprzu, goździków, kwiatu muszkatowego i soli, przybarw korą sandałowca, dodaj koryntek i suchych śliwek, posiekanych rożenków wielkich i daktyli, tak jak dodajesz do innych pasztecików z materią mięsną. Gdy upieczone wpół będą, wyjmij je i dodaj do nich nieco vejrusu. A jeśli galareta nie będzie zbyt tłusta, dodaj do niej nieco oleju, w którym smażyły się świeże kwiaty lub zioła, jeśli dodasz nieco wody różanej i soli, to dobrze, ale jeśli masz pod ręką jakikolwiek tłuszcz rybi, jest lepszy niż oliwa.

¹⁹⁸ 'Chewets' – rodzaj małych, okrągłych pierogów z farszem mięsnym lub rybnym doprawionym przyprawami i owocami, zapiekanych, smażonych lub gotowanych. 'Chewet' może przypominać mały pasztecik ('pie').

¹⁹⁹ W oryginale 'wardens' – gatunek gruszki. Nazwa pochodzi od opactwa Cystersów w Warden w hrabstwie Bedfordshire. Ten rodzaj gruszki nie dojrzewa w pełni, stąd należy ją poddawać procesom kulinarnym w celu spożycia. Najczęściej używano ją do zapiekania. Wymienia ją Szekspir w *Zimowej opowieści*.

²⁰⁰ Ostrygi znalazły się w tym przepisie chyba przez przypadek. Są one składnikiem następnego przepisu.

Sposób robienia *chewets* z ostrygami

Weźmij ostryg sztuk dwadzieścia i pięć²⁰¹ i oplucz je dokładnie. Następnie powylupuj ze skorup, oplucz je na durszlaku i warz w czystej wodzie przez chwilę, a gdy uwarzone, odsącz z nich wodę, pokraj drobno jak mięso na pasztet, przydaj nieco pieprzu, goździków za pensa i kwiatu muszkatowego, cynamonu i imbiru za pensa, cukru za pensa, nieco szafranu i soli, weźmij garść koryntek, sześć daktyli drobno pokrojonych i zmieszaj wszystko pospołu. Zrób ciasto ze sporej ilości drobnej mąki, dziesięciu żółtek jajecznych, masła, z odrobiną szafranu i ugotowanej wody. Uformuj swoje paszteciki, a na dno nałóż nieco masła i potrząśnij suchymi śliwkami, daktylami i koryntkami. Zamknij [paszteciki] i piecz, a bacz, żeby piec nie był zbyt gorący gdyż nie upieką się dobrze. Wyjmij je, wlej w każdą dwie łyżki verjusu i masła i dawaj na stół itd.

Sposób robienia szczególnie dobrych pasztecików z baraniny lub cielęciny

Przywarz mięso, posiekaj bardzo drobno, a osobno [pokraj] łój i włóż do mięsa, posiekaj wszystko pospołu i włóż do tego pięć lub sześć żółtek jajecznych ugotowanych na twardo i pokrojonych drobno, koryntek drobnych, daktyli drobno pokrojonych, przydaj cynamonu, imbiru, goździków i kwiatu muszkatowego, garść kminu, cukier i verjus, trochę soli i nieco pieprzu i włóż do ciasta [robiąc] zarówno *chewets* jak też paszteciki²⁰².

Sposób robienia ciasta i pieczenia kurcząt

Weźmij wody i włóż doń spory kawałek masła i warz, aż będzie tak gorące, że można zdmuchnąć masło do mąki. Wbij dwa żółtka jajeczne i jedno białko, wrzuć spory kawałek cukru, daj szafranu dla koloru, a będzie kruche. Weźmij kurczęta i przypraw je pieprzem, solą, szafranem, rożenkami wielkimi, goździkami, kwiatem muszkatowym, koryntkami, suchymi śliwkami i daktylami. Zamknij [w cieście], zrób dziurkę u góry i włóż do pieca. Aby przygotować

²⁰¹ W oryginale 'peck' – około 25 sztuk.

²⁰² W oryginale 'trunk pies' – prawdopodobnie paszteciki w kształcie kuferka (nie okrągłe).

syrop dla tegoż pasztecika, weźmij małmazję²⁰³, śmietanę i dwa żółtka jajeczne, ubij wszystko społem, wsyp cynamon i cukier, a gdy pasztecik jest prawie upieczony, wlej syrop i piecz wszystko społem.

Sposób pieczenia kurcząt w lecie

Obetnij stopki i włóż obwiązane kurczęta do krańców. Dla każdego kurczęcia weźmij sporą garść agrestu i włóż do krańca z kurczętami. Weźmij potym masła niemało i nałóż na każdego kurczaka w krańcu. Weźmij cynamonu i imbiru niemało i włóż do krańca razem z solą i piecz godzinę, a gdy upieczone, weźmij dla każdego pasztecika żółtko jajeczne, pół kielicha verjusu i cukru niemało, nałóż to wszystko do krańca z kurczętami i dawaj na stół.

Sposób pieczenia kurcząt w zimie

Obetnij stopki, obwiąż [kurczęta] i włóż je do krańca, weźmij dla każdego pasztecika nieco koryntek albo suchych śliwek i włóż do krańca z kurczętami. Weźmij masła niemało i włóż do krańca dla każdego kurczaka, weźmij imbiru i soli niemało i przydad do każdego krańca, piecz godzinę i pół, a gdy upieczone, weźmij sos jak wyżej wspomniano i podawaj w nim [paszteciki].

Sposób pieczenia kurcząt z lubaszkami²⁰⁴

Weźmij kurczęta, ochędoż, umyj, potłucz kości i połóż na półmisku, weźmij cztery garście drobnej mąki i wsyp na stolnicę, wbij dwanaście żółtek jajecznych, włóż masła, nieco szafranu, zmieszaj wszystko pospołu i uczyn z tego ciasto. Z ciasta wyrób sześć krańców, do każdego włóż grudkę masła wielkości orzecha włoskiego, przydad do każdego krańca łyżeczkę goździków i kwiatu muszkatowego, dwie łyżeczki cynamonu, jedną cukru i łyżeczkę soli. Włóż kurczęta do krańców, weźmij lubaszki i zdejmij z nich skórkę i włóż dwadzieścia do każdego krańca wokoło kurczaka i dodaj do tego garść koryntek. Zamknij krańce, włóż do pieca a piecz trzy kwadranse.

²⁰³ Małmazja – słodkie, aromatyczne wino, wyrabiane ze specjalnej odmiany winorośli (*malvasia*) w okolicach miasta Malvasia na Peloponezie. W Polsce małmazja ceniona była wyżej niż wina francuskie i reńskie.

²⁰⁴ W oryginale ‘damson’ – śliwka lubaszka, jedna z odmian *Prunus domestic*); są to kuliste lub jajowate słodko-kwaśne o granatowej skórce z matowym nalotem o czerwonej barwie soku.

Sposób pieczenia indyka²⁰⁵

Weźmij indyka i przetnij go wpół na grzbiecie, potłucz wszystkie kości, przypraw solą i pieprzem grubo ubitym i wsadź w masło, a będzie potrzebować pięciu godzin, aby się upiekl.

Sposób pieczenia bażanta

Zwiąż go jak kurę i przywarz, obłóż goździkami, weźmij verjus i szafran i przybarw za pomocą pióra, weźmij soli, kwiatu muszkatoowego i imbiru, aby go przyprawić, i takim włóż go do ciasta i piecz go wpół. Przydaj nieco verjusu i żółtko jajeczne społem ubite i piecz [bażanta] dalej, aż w pełni upieczony będzie.

Sposób pieczenia kapłona zamiast bażanta

Odrąb mu nogi i skrzydła, zwiąż go na sposób wiązania bażanta, przywarz go nieco, naśpikuj niesoloną słoniną i takim włóż go do kranca. Weźmij nieco pieprzu i soli i potrząśnij tym [kapłona]. Weźmij masła pół sporego naczynia i włóż do kranca i piecz cztery godziny, dawaj na stół na zimno zamiast bażanta. Podobnie piecz bażanta.

Sposób pieczenia jelenia²⁰⁶

Weźmij garść kopru, garść cząbr²⁰⁷, garść rozmarynu, garść tymianku oraz garść liści bobkowych, a gdy płyn, w którym przywarzyłeś mięso jelenia, kipieć zaczyna, wrzuc tak przygotowane zioła i przywarz wpół mięso, poczym wyjmij je i połóż na czystej desce, tak żeby woda mogła z niego odpłynąć. Weźmij nóż i ponakłuj mięso i porób dużo dziur, a gdy [wciąż] ciepłe, weźmij czysty dek²⁰⁸

²⁰⁵ Jest to jedyny w tej książce przepis na indyka. Indyk domowy został sprowadzony z Ameryki pod koniec XV wieku. Najprawdopodobniej przywiózł go do Anglii angielski nawigator William Strickland. (C. Emmet. *Walking the Wolds*. Cicerone Press Limited: Milnthorpe, 1993, s. 149). Indyki bardzo wcześnie pojawiły się na stołach europejskich oraz w przepisach kulinarnych. O historii indyka w Europie, w tym w Polsce, patrz J. Tyszkiewicz, „Indyk (Meleagris Gallopavo) indygeny Indii Zachodnich. Na marginesie dziejów pożywienia w Europie”, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 1967; F. Duhart, J. Dumanowski. *Le dindon et le canard musu*, on-line <http://www.museum.agropolis.fr/pages/savoirs/canard/complements2.htm> (10.05.2016).

²⁰⁶ W oryginale ‘red deere’ (red deer) – jelen szlachetny (*Cervus elaphus*).

²⁰⁷ Patrz przyp. 156.

²⁰⁸ W oryginale ‘traie’ (tray) – dek, blacha do pieczenia (Por. ‘deki pod kołace’ Czerniecki. *Compendium ferulorum*, s. 96).

z octem i włóż doń mięso jelenia, [niech poleży] od rana do nocy, a obracaj nim od czasu do czasu. W nocy miej przygotowany kraniec, przypraw [mięso] cynamonem, gałkami muszkatowymi i imbirem, pieprzem i solą, a to uczyniwszy, włóż je do krańca, nałóż niesolonego masła niemało i wstaw do pieca na noc, gdy spać iść będziesz. Rano wysuń je [z pieca], wlej cały spodek octu przez otwór w górze, tak aby ocet dostał się wszędzie, i zasklep otwór ponownie, przewróć całość spodem do góry i tak dawaj na stół.

Sposób pieczenia dziczyzny

Przywarz mięso ze zwierzka łownego, poczym przypraw pieprzem i solą nieco grubo ubitą, odrobiną imbiru i [dodaj] sporo masła niesolonego. A gdy mięso upieczone będzie, wlej pół tuzina łyżek wina czerwonego²⁰⁹ i potrząśnij dobrze.

Sposób pieczenia żurawia lub dropia²¹⁰

Przywarz go nieco, poczym naśpikuj niesoloną słoniną i włóż go do krańca. Weźmij pieprzu i soli niemało, zmieszaj je pospołu i potrząśnij tym [mięso ptaka]. Weźmij masła, włóż do krańca i piecz godzin trzy.

Sposób pieczenia krzyżówek

Najpierw zwiąż je, przywarz i włóż do krańca, potem przypraw pieprzem i solą, [dodaj] cztery lub pięć cebuli obranych i pokrajanych w talarki, ułóż je razem ze sporym kawałkiem masła niesolonego na krzyżówkach i tak piecz przez dwie godziny. A gdy upieczone, wylej pół kielicha verjusu na każdą krzyżówkę i tak dawaj na stół.

Sposób pieczenia dzika

Weźmij trzy części wody a czwartą część białego wina, wysp soli tyle, aż będzie doprawione i warz [mięso], aż będzie prawie gotowe. Wyjmij tedy z rosolu i zostaw do wystygnięcia. Naśpikuj i nałóż grubo posiekaną materyję mięsną do krańców, przydaj pieprzu, soli

²⁰⁹ W oryginale 'claret' – nazwa odnosząca się do wina o barwie różowej lub jasnoczerwonej (fr. *clairret*). Obecnie nazwa ta używana jest na określenie wina z Bordeaux (pierwsze takie użycie pochodzi z XVIII wieku).

²¹⁰ Drop zwyczajny – gatunek dużego ptaka z rodziny dropi (*Otididae*).

i imbiru, a daj dwa razy więcej imbiru niż pieprzu. A gdy będzie w poł upieczone, wlej do krańców białego wina i potrząśnij, wsadź znowu do pieca, aż się upieczę. Zostaw na dni pięć lub sześć albo do momentu, kiedy jeść będziesz, a mięso będzie bardzo dobre.

Sposób pieczenia dzikich kaczek

Ochędź je, przywarz, przypraw pieprzem i solą, [dodaj] kilka całych goździków, cebuli drobno pokrojonej, niesolonego masła, verjus i nieco cukru.

Sposób pieczenia nóżek cielęcych

Weźmij nóżek cielęcych i uwarz je do miękkości, usuń włosy, rozetnij je, i przygotuj ciasto, a zrobiwszy kraniec, zanim włożysz weń nóżki, weźmij rożenków wielkich i posiekaj drobno i wyłup pestki i rozrzuć [roženki] na spodzie kranca. Przypraw nóżki pieprzem, solą, goździkami i kwiatem muszkatowym, włóż nóżki, posyp je koryntkami i cukrem i włóż spory kawałek masła, zamknij kraniec i zrób mały otwór w górnej części, a gdy będzie już prawie upieczone, wlej verjus i dawaj na stół.

Sposób pieczenia nóżek cielęcych po francusku

Weźmij nóżek, oczyść je i usuń włosy, warz krótko aż będą nieco miękkie, poczym zrób ciasto, przypraw nóżki pieprzem, solą i cynamonem, włóż je do ciasta, [dodaj] masła niemało, pietruszki zielonej i cebuli pomiędzy niemi, zamknij kraniec, włóż do pieca i piecz w poł. Poczym wyjmij go, otwórz górną część, włóż więcej masła i nieco octu i pozostaw w piecu aż będzie całkowicie upieczone.

O pieczeniu prosiaka

Obedrzyj prosiaka ze skóry, wyjmij wszystko z brzucha, wymyj porządnie, przywarz, przypraw pieprzem, solą, gałkami, kwiatem muszkatowym i goździkami, włóż go do ciasta z masłem, a daj niemało. Wsadź go do pieca i piecz, aż będzie dobrze upieczony.

Sposób pieczenia prosiaka jak jelonka

Weźmij go bez usuwania włosów, zedrzyj z niego skórę, poczym przypraw pieprzem i solą, goździkami i kwiatem muszkatowym.

Weźmij wina czerwonego, verjusu, wody różanej, cukru, cynamonu, imbiru i warz społem. Połóż potym prosiaka na płasko, jak jelonka albo koźłę, i polej go tym syropem z odrobiną masła i tak piecz go na małym ogniu.

Sposób pieczenia ozora wołowego

Warz ozór wpół, ublanszuj, przekrój na dwie części, ociągnij²¹¹, przypraw pieprzem i solą, włóż do krańca a daj śpiku niemało, a kiedy będzie prawie upieczony, wlej nieco wina czerwonego i [dodaj] cukru.

Sposób pieczenia zająca

Weźmij zająca i przywarz go, posiekaj i ubij w móżdzierzu drobno wątróbkę i wszystko, według swojej woli, przydadaj przypraw wszelakich i soli, zmieszaj go z żółtkami siedmiu lub ośmiu jajec, a gdy to wszystko przyrządzisz, nałóż grubo słoniny i zmieszaj wszystko pospołu i włóż do krańca, nałóż masła, zanim go w nim zamkniesz.

O pieczeniu mięsa od szynki²¹²

Uwarz mięso od szynki, nafaszeruj natką pietruszki i szalwią, żółtkami jajec gotowanych na twardo, a gdy uwarzone, nafaszeruj i warz znowu, dopraw pieprzem, goździkami i kwiatem muszkatowym, wsadź całe goździki i włóż do ciasta z solonym masłem, i tak piecz.

Sposób przyrządzenia rzadkiej pychoty²¹³ z zapiekaną cielęcina

Weźmij cielęciny, porąb na kawałki i warz w czystej wodzie, weźmij potym natki pietruszki, szalwii, hyzopu i cząbrzu, poszatkuj drobno i wysyp do garnka, kiedy kipi. Weźmij zmielonego pieprzu, cynamonu, kwiatu muszkatowego, szafranu i soli, warz to wszystko społem, jak długo potrzeba. Wyjmij mięso z rosołu, a niech rosół ostygnie, a gdy zimny, weźmij żółtek jajecznych z białkami, przebij przez sito i wlej do rosołu, tyle aby rosół zagęścić. Zrób ładne krańce, włóż trzy kawałki cielęciny lub cztery do jednego krańca, weźmij posiekanych daktyli, suchych śliwek, pieprzu zmielonego, imbiru i verjusu i dodaj

²¹¹ Ociągnąć – potrzymać mięso nad żarzącymi się węglami; osmalić.

²¹² W oryginale ‘gammon of bacon’ – mięso z tylnej świńskiej nogi od strony boczku.

²¹³ W oryginale ‘rare conceite’.

do rosolu. Wlej płyn do krańców, tak jak robisz z custardem²¹⁴, piecz ile trzeba i dawaj na stół.

Sposób przyrządzenia florentynki

Weźmij cielęciny i nerek z górki albo zimnej upieczonej cielęciny, zimnego kapłona albo bażanta, cokolwiek zechcesz, posiekaj bardzo drobno z niesolonym łojem, włóż dwa lub trzy żółtka jajeczne ugotowane na twardo, koryntki i daktyle drobno poszatkowane. Przypraw odrobiną cynamonu i imbiru, szczyptą goździków i kwiatu muszkatowego, odrobiną soli i cukru, dodaj nieco tymianku drobno poszatkowanego. Zrób ciasto z masłem, żółtkami jajecznymi i cukrem, roztocz bardzo cienko i wyłóż na półmisek, wysmarowawszy go masłem, przykryj [kraniec] wyciętym kawałkiem ciasta.

O długim przechowywaniu pasztecików

Pierwej musisz przywarzyć mięso i wycisnąć je, a kiedy wyciśnięte, przypraw je pieprzem i solą, kiedy jeszcze ciepłe, potem naśpikuj, zrób ciasto z mąki żytniej, a musi być bardzo grube, inaczej nie wytrzyma, a kiedy [mięso] będzie przyprawione i naśpikowane, włóż je do krańca, a zanim zamkniesz, potrząśnij sporą ilością goździków i kwiatu muszkatowego drobno ubitego, a włóż na to masła niemało i zamknij kraniec, ale musisz pozostawić otwór w górnej części. A kiedy postoi w piecu przez dwie godziny, wlej octu tyle, ile się da, zaklej otwór ciastem i włóż do pieca ponownie. Twój piec musi być bardzo gorący na początku, wtedy paszteciki będzie można w nim długo trzymać [w piecu], a im dłużej trzymać je będziesz tym lepiej, a kiedy wyjmiesz je z pieca i kiedy wystygną, musisz potrasnąć je w rękach i wyłożyć dnem do góry, a kiedy do pieca je wsadzasz, upewnij się, że jeden pasztecik jest od drugiego co najmniej na szerokość dłoni. Pamiętaj także, aby pozostawić je w piecu po wlaniu octu przez co najmniej dwie godziny lub więcej.

Sposób pieczenia przekąsek

Weźmij jajec, uwarz je na twardo, powyjmuj z nich żółtka i ubij je w móżdżerzu, zmieszaj je ze śmietaną, przepuść przez sito, dodaj

²¹⁴ Custard – sos angielski otrzymany na bazie żółtek i mleka z dodatkiem mąki.

pieprzu, szafranu, goździków, kwiatu muszkatowego, rożenków drobnych, migdałów ublanszowanych i drobno zmielonych, i tartego chleba. Weźmij gruszek gotowanych w ale, ubij, przepuść przez sito z tymże płynem, dodaj słodkiego wina hiszpańskiego²¹⁵ i miodu, wlej wszystko do garnka i mieszaj na ogniu, aż się dobrze uwarzy. Zrób potem krańce i włóż do pieca [i piecz], aż będą twarde, wyjmij je, wlej w nie wspomniany płyn i dawaj na stół.

Sposób robienia pasztecików w poście

Weźmij węgorki, zdejmij z nich skórę, odkrój [mięso] od ości, weźmij gruszek warden²¹⁶ i fig, zmiel je razem, dodaj do nich goździków i kwiatu muszkatowego, pieprzu, soli i szafranu, zmieszaj wszystko pospołu, dodaj rożenków drobnych i dużych, śliwek suchych i daktyli pokrajanych na drobne kawałki, włóż to wszystko do krańca i piecz pół godziny.

O robieniu pasztecika z sosem *custard*²¹⁷ w poście

Weźmij pół funta migdałów, ublanszuj i ubij w móżdzierzu. Weźmij potem kwartę czystej letniej wody, przelej płyn z migdałami przez sito. Weźmij trochę ikry szczupaka, karpia lub płoci, ubij w móżdzierzu i przebij przez sito do migdałów, z braku ikry możesz wziąć dwie łyżki mąki ryżowej i wsypać do migdałów. Weźmij potem cukru, goździków, kwiatu muszkatowego, szafranu i soli, dopraw tymże płyn tak, jakbyś doprawiał sos *custard*. Weźmij trzy garści drobnej mąki i prawie pół kwarty gotującej się wody, odrobiny szafranu i wyrób z tego ciasto²¹⁸. Zrób potem *custard*, a gdy gotowy, włóż rożenków drobnych i daktyli na dno, tak jak dajesz do sosu *custard*.

²¹⁵ W oryginale ‘bastard’ (patrz przyp. 160).

²¹⁶ Patrz przyp. 199.

²¹⁷ Prawdopodobnie chodzi o ‘*custard pie*’, rodzaj pasztecika przygotowanego w formie otwartej formy z ciasta, do której wkładano kawałki mięsa lub owoców zalanych sosem przygotowanym z bulionu lub mleka, zagęszczonym jajkami, z dodatkiem cukru i przypraw.

²¹⁸ Kolejną czynnością, której autor nie wspomina, gdyż prawdopodobnie wydaje się to zbyt oczywiste, było przygotowanie z wyrobionego ciasta krańca, na którego dno nakładano opisane później składniki.

Sposób pieczenia ostryg w muszlach

Weźmij ostryg dokładnie powyjmowanych z muszli oraz najlepszych i najgładszych muszli, umyj ich niemało, aby je wygładzić, trzyj jedną muszlę o drugą, a gdy oczyszczone będą, zrób swój pasztecik, przelej sos²¹⁹ przez sito z ostrygami i obmyj ostrygi dokładnie i przypraw je pieprzem i solą. Wybierz potym najgłębsze muszle i ponakładaj w nie po trzy ostrygi, trzy goździki, odrobinę masła i przykryj to płaską muszlą. Przygotuj [kraniec], [włóż doń] muszle z ostrygami, a w wolne miejsca ponakładaj masła i zamknij kraniec. Włóż go do pieca i piecz przez pół godziny, poczym wyjmij i wlej spodek sosu. Włóż kraniec do pieca ponownie i pozostaw w nim przez kolejne pół godziny, a dawaj na stół.

Sposób pieczenia gruszek, pigw i gruszek *warden*²²⁰

Musisz wziąć i obrać je, usunąć gniazda nasienne, zrobić ciasto z czystej wody, masła oraz żółtek jajecznych, włożyć pomarańcze do ciasta i dobrze zapiec. Do ciasta ponakładaj cynamonu, imbiru i cukru, weźmij jabłek, a w miejsce usuniętych gniazd nasiennych ponakładaj masła. Najbardziej twarde jabłka są najlepsze, a także samo gruszki i gruszki *warden*, ale tylko te ostatnie mogą być przywarzone, a piec musi być umiarkowanie ciepły. Dwie godziny w nim wystarczą.

Sposób pieczenia pasztecików z nadzieniem pigwowym

Obierz je i usuń gniazda nasienne. Przywarz w wodzie, aż będą miękkie. Wyjmij je i poczekaj, aż woda z nich odcieknie i będą suche. Ponakładaj w każdą pigwę cukru, cynamonu i imbiru, powsadzaj [pigwy] do krańców, piecz godzinę i dawaj na stół.

Sposób pieczenia pomarańczy

Pierwej weźmij dwanaście pomarańczy, obierz z nich żółtą skórkę, przekraj w pół, wyciśnij z nich sok, włóż skórki do czystej wody,

²¹⁹ W oryginale 'gravie' (gravy) – obecnie jest to rodzaj zagęszczonego sosu pieczeniowego, jednakże tutaj chodzi raczej o sos przygotowywany do podania z ostrygami sporządzony z imbiru, cukru, pieprzu i soli. Por. 'Oystrys in grayu bastard' (*Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, s. 13).

²²⁰ Patrz przyp. 199.

[warz], a gdy gotować się będzie, włóż pomarańcze, a niech wrzą w niej, aż woda będzie gorzka. Miej gotowy na ogniu inny garniec z wodą, a gdy [woda] uwre włóż skórki pomarańczy, a niech wrzą w tejże samej wodzie, aż będą bardzo miękkie. Wyjmij tedy pomarańcze z garnka i włóż do miski z czystą zimną wodą, kciukiem powyjmuj gniazda z pomarańczy i obmyj je w tejże wodzie i wyłóż je na czysty półmisek, tak żeby woda mogła z nich ścieknąć. Weźmij kwartę słodkiego czerwonego wina²²¹, wina różowego²²² lub białego, a jeśli weźmiesz kwartę wina słodkiego, wsyp do niego kwartę cukru, a jeśli weźmiesz wino różowe bądź białe, musisz do każdej pinty²²³ dodać kwartę cukru. Wstaw [wino] w pięknym garncu, włóż do niego pomarańcze i warz, aż powstanie syrop, a gdy zacznie się w syrop zmieniać, weźmij piękny garniec gliniany i włóż [doń] pomarańcze i syrop społem, tak że pomarańcze przykryte przez syrop będą, a przy braku syropu weźmij pintę różowego wina²²⁴ i kwartę cukru i zrób z tego syrop i wlej do pomarańczy a garniec zamknij szczelnie. Tym sposobem możesz je przechować przez dwa miesiące, a gdy piec je będziesz, weźmij uncję cynamonu i pół uncji imbiru, ubij drobno, weźmij potym dwa funty cukru i ubij w tenże sam sposób. Wsyp cukier, cynamon i imbir na piękny półmisek i zmieszaj społem. Weźmij cztery garście drobnej mąki i wsyp ją na stolnicę, zrób ręką dołek w środku mąki, weźmij pintę czystej wody, osiem łyżek oliwy, nieco szafranu i warz wszystko społem, a gdy uwre, wlej do dołka w mące uczynionym i zagnieć ciasto. Narób potym małych okrągłych krańców wielkości pomarańczy, a gdy gotowe będą, posyp ich spody odrobiną cukru, weźmij skórki pomarańczowe i wypełnij je cukrem i przyprawami wcześniej wymienionymi, i włóż do krańców, i wypełnij je tym samym cukrem i przyprawami, a gdy przyprawy w środku będą, zamknij krańce, wyłóż na papier i piecz w piecu albo na deku²²⁵. Piec nie może być zbyt gorący, a gdy paszteciki po wyjęciu z pieca będą zbyt wysuszone, możesz zrobić mały otwór końcem noża

²²¹ W oryginale 'bastard' (patrz przyp. 160).

²²² W oryginale 'claret' (patrz przyp. 209)

²²³ 1 imperialna pinta (ang. *Imperial pint*) \approx 568 ml (0,56826125 litra)

²²⁴ W oryginale 'claret' (patrz przyp. 209)

²²⁵ Patrz przyp. 208.

w ich górnej części i łyżką wlać do nich nieco syropu. W innym czasie musisz wyrobić ciasto z czterech garści mąki, dwunastu żółtek jajecznych i szczypty szafranu.

Inny dobry sposób pieczenia pomarańczy

Obierz całą skórkę jak najcieniej potrafisz, weźmij pomarańcze i wytnij dziurkę w górnej części i za pomocą ostro zakończzonego noża wykrój wszystkie, jak tylko potrafisz, włókna, warz je w czystej wodzie na małym ogniu, a gdy woda będzie gorzka, przygotuj więcej wody i wymień tę pierwszą, a niech się warzą w drugiej wodzie na małym ogniu dobrą chwilę, ale nie pozwól, aby bardzo zmiękły, ponieważ po uwarzeniu musisz je włożyć do wody z bardzo słodkim miodem uwarzonej i odszymbowanej. Przydadz szafranu niemało, włóż pomarańcze i niech się warzą dobrze w tej wodzie aż do miękkości, a jeśli piec je będziesz²²⁶, zmieszaj wino różowe²²⁷ i cukier i dobrze uwarz. Wypełnij potem pomarańcze suchym cukrem i imbirem i odwróć całe pomarańcze do góry, wlej różowego wina, aż krańce się wypełnią, a upewniwszy się, że jest wystarczająco cukru w krańcach, zamknij je, a na chwilę przed podawaniem wlej więcej wina z cukrem, które uprzednio uwarzone społem były, do otworu na górze krańca. W taki sposób możesz przechować pomarańcze w tymże płynie, w którym je warzyłeś, przez miesiąc i dłużej, a gdy uważasz, że płyn się zmienił, uwrzyj go znowu, a odmieni się, a gdy myślisz, że pomarańcze nie wyglądają zbyt żółte, wsyp szafranu do płynu i przy pomocy piórka zabarwiaj pomarańcze.

Sposób pieczenia brzoskwiń

Weźmij brzoskwinie, obierz je, przekraj w pół, powyjmuj pestki, jak najdokładniej potrafisz, aby brzoskwinie rozdzielić na dwoje²²⁸, zrób krańce w kształcie kwadratu²²⁹, aby pomieściły cztery [kawalki], ciasto zrób bardzo delikatne, przygotuj następnie posypkę z drobnego

²²⁶ Z dalszej części przepisu wynika, że pomarańcze należy piec w krańcach.

²²⁷ W oryginale 'claret wine' (patrz przyp. 209).

²²⁸ Termin 'breaching' użyty w oryginale odnosi się do rozdzielenia połówki brzoskwini, stąd otrzymujemy owoc podzielony na cztery części. Por. K. Albala. *Cooking in Europe 1250–1650*. Greenwood Press: London, 2006, s. 128.

²²⁹ W oryginale 'make your pie three square'. Według *OED* 'square' znaczyło dawniej bok kwadratu, prostokąta bądź wielokąta.

zmielonego cukru, cynamonu i imbiru, najpierw posyp nią spody krańców, potem włóż brzoskwinie i wypełnij krańce posypką, a do każdego krańca wlej trzy łyżki wody różanej. Piec nie może być zbyt gorący.

Sposób pieczenia jabłek²³⁰

Weźmij jabłek, obierz je, zrób krańce z pięknego ciasta, posyp dno krańca szczyptą cukru, włóż potem jabłka, a poukładaj jak najciaśniej, weźmij cukru, cynamonu i imbiru i przygotuj z nich posypkę, którą wypełnisz kraniec. Zamknij [kraniec] i piecz przez dwie godziny, ale piec nie może być nazbyt gorący.

Sposób robienia dobrego *custardu*²³¹

Weźmij półmisek pełen śmietany, a jeśli będzie to kwarta, weźmij sześć żółtek jajecznych, a do pinty trzy jaja, a gdy wstawisz śmietanę nad ogniem, pokraj masło na drobne kawałki i włóż do śmietany, a gdy będzie trochę więcej niż wielkość orzecha włoskiego, to wystarczy, dopraw solą, cukrem, goździkami, kwiatem muszkatowym i szafranem, nakryj i wstaw w naczyniu do postawienia na węglach albo w garnku z gotującą się wodą, a gdy zgęstnieje dobrze, potrząśnij zmielonymi daktylami i drobnymi rożenkami, a warz dalej, aż w twoim mniemaniu dobrze zgęstnieje i dawaj na stół etc.

Sposób robienia *custardu* w poście

Weźmij mlecz z jakiegokolwiek świeżej ryby oraz nieco mleczu białego śledzia²³², trochę blanszowanych migdałów oraz tartego chleba, zmieszaj wszystko pospołu, [dodaj] nieco wody, cukru, wody różanej i zmieszaj społem, przypraw jak każdy inny *custard* wszelakimi przyprawami. Dodaj do tego rożenków koryntek i daktyli pokrajanych na kawałki i piecz na półmisku lub w cieście, według swojej woli, przez pół godziny i tak podawaj na stół.

²³⁰ W oryginale ‘pippin’ – nazwa wielu odmian jabłek hodowanych z pestek. Jedną z odmian jest koks pomarańczowa (Cox’s Orange Pippin), ale nie wiadomo, czy właśnie ta odmiana została użyta w przepisie.

²³¹ Patrz przyp. 214.

²³² Śledź pacyficzny (*Clupea pallasii*).

Inny sposób robienia custardu w poście

Weźmij blanszowanych migdałów i ubij je drobno, dodaj białego tartego chleba podczas ubijania [migdałów]. Uwarz potym szczukę²³³, albo tłustego węgorza, ażeby otrzymać najlepszy wywar, i wlej [wywar] na dno półmiska, dołóż także mielonych daktyli i koryntek. Przebij migdały z wodą warzoną z cukrem przez sito. Przydaj cukru, szafranu, goździków i kwiatu muszkatowego, wyłóż potym całą materję na półmiskę i warz w naczyniu wstawionym na węglach dobrą chwilę, a nie przykrywaj półmiska, bo jeśli przykryjesz, custard nigdy nie zgęstnieje, a gdy dawać będziesz, potrząśnij cukrem, a gdy daktyle i koryntki uwarzone będą w rybim wywarze przed włożeniem na półmiskę, to będą lepsze, a przyrządzając dodaj nieco soli etc.

Sposób robienia tarty z jabłek i skórek pomarańczy

Weźmij pomarańcze i włóż je do wody na dzień i na noc, warz potym w czystej wodzie z miodem, aż będą miękkie, a niech się moczą w syropie przez dzień i przez noc. Wyjmij je potym i pokraj na małe kawałki, zrób tartę i przypraw jabłka cukrem, cynamonem i imbirem, włóż kawałek masła i ułóż warstwę jabłek, a pomiędzy taką samą warstwą jabłek [ułóż] warstwę pomarańczy, warstwa po warstwie, dopraw pomarańcze, tak jak przyprawiłeś jabłka, [dodając] nieco cukru. Zamknij tartę i włóż do pieca, a gdy prawie upieczona będzie, weźmij wody różanej i cukru i warz społem, aż nieco zgęstnieje, wyjmij tartę, weźmij pióro i rozprowadź wodę różaną z cukrem po wierzchu, włóż ją do pieca ponownie i czekaj, aż cukier stwardnieje, a bacz, aby się nie przypalił.

Sposób robienia tarty z jabłek

Obierz jabłka i wykraj gniazda nasienne, pokraj resztę na kawałeczki i warz w wodzie różanej albo w winie, aż będą miękkie, a musisz mieszać czas cały podczas warzenia, przebij je potym przez sito i przypraw cukrem, cynamonem i imbirem, rozprowadź po cieście, a gdy wola twoja taka, możesz podawać je w naczyniu bez ciasta, pokraj daktyla lub dwa i połóż na to, a dla odmiany możesz zabarwić korą sandałowca, jeśli chcesz.

²³³ Szczupak (*Esox lucius*).

Sposób robienia dobrej tarty z wiśni

Weźmij wiśni i powylupuj z nich pestki, weźmij surowych żółtek jajecznych i wlej do wiśni, weźmij cukier, cynamon, imbir i goździki, ponakładaj do wiśni i zrób tartę z wszystkich jajec, a tarta musi być na cal²³⁴ wysoka, a gdy gotowa będzie ponakładaj wiśni bez żadnego soku i potrząśnij cukrem, cynamonem i imbirem, zamknij [tartę], wyłóż na papier i włóż do pieca, a gdy na w pół upieczona będzie, wyjmij i polej sokiem z wiśni. Weźmij roztopionego masła i piórem po wierzchu [tarty] rozprowadź. Weźmij potem drobno ubitego cukru i potrząśnij nim po wierzchu, włóż tartę do pieca ponownie, a niech się piecze dobrą chwilę, a gdy upieczona, wyjmij ją, potrząśnij cukrem, [skrop] wodą różaną i dawaj na stół.

Inny sposób robienia tarty z wiśni, bez pestek

Warz je w białym albo różowym winie²³⁵, odcedź, gdy uwarzone będą, weźmij dwa żółtka jajeczne i zageść wszystko, przypraw cynamonem, imbirem, cukrem i piecz, dawaj na stół.

Sposób robienia tarty ze śliwek lubaszek

Warz śliwki w winie, przebij przez sito z odrobiną śmietany, warz potem tę materyję nad ogniem, aż zgęstnieje, dodaj cukier, cynamon i imbir i posmaruj tym ciasto, ale nie wkładaj do pieca, gdyż ciasto musi być upieczone wcześniej.

Sposób robienia tarty z jajec

Weźmij dwadzieścia żółtek jajecznych i pół funta masła i przebij je społem przez sito na półmisek, włóż potem do tego dwie spore garści cukru, [wlej] sześć łyżek wody różanej i wymieszaj społem. Rozrób ciasto z dwóch garści mąki drobno zmielonej i sześciu żółtek jajecznych oraz kwarty naczynia masła. Zrób tartę i połóż swą materyję na niej, wyłóż tartę na kawałek papieru i tak wkładaj do pieca, a gdy będzie wystarczająco upieczona, wyjmij z pieca, potrząśnij niewielką ilością cukru i dawaj na stół.

²³⁴ 1 cal angielski = 25,4 mm

²³⁵ W oryginale 'claret' (patrz przyp. 209).

Sposób robienia dobrej tarty śmietanowej

Weźmij kwartę śmietany i wlej weń dwanaście żółtek jajecznych, wysyp szczyptę szafranu i przebij przez sito. Wlej wszystko do garnka i warz, a cały czas, gdy jest na ogniu, mieszaj patykiem, aby nie przywierało. A także podczas warzenia musisz nałożyć masła niemało, a gdy uwre, wysyp cukru tyle, żeby było słodkie, rozrób ciasto z masła, jajec, cukru, ze szczyptą szafranu i mąki drobnej, zrób z niego tartę i wysusz ją w piecu, a gdy sucha będzie, polej wodą różaną i masłem, włóż do tarty otrzymaną materyję po przebicciu przez sito i tak piecz, a gdy upieczona będzie, nasącz wodą różaną i potřąśnij cukrem i polej roztopionym masłem.

Sposób robienia tarty z suchych śliwek

Musisz uwarzyć śliwki w winie, przebić przez sito, przyprawić cukrem i piec w cieście, ale wpierw nakłuj spód, a gdy taka wola twoja, warz materyję w naczyniu stawianym na węglach, będziesz mógł krócej [tartę] piec przed podaniem.

Sposób robienia tarty szpinakowej

Weźmij nieco słodkiej śmietany²³⁶, uwarz szpinak w czystej wodzie, aż będzie bardzo miękki, i wyłóż na durszlak, tak żeby woda z niego spłynęła, przebij szpinak przez sito, dodaj śmietanę, a szpinaku niech będzie niemało, wyłóż na naczynie stawiane na węglach, dodaj cukier i nieco masła i warz chwilę. Nałóż potym na ciasto i piecz, potřąśnij cukrem pudrem²³⁷ i dawaj na stół.

Sposób robienia tarty z cielęciny

Weźmij dwie nerki cielęce, otretuj je, zdejmij skórkę i pokraj tłuszcz bardzo drobno, włóż dwa żółtka jajeczne, garść koryntek, sześć daktyli drobno pokrajanych, dwie garści cukru, łyżkę soli, łyżkę cynamonu, pół łyżki imbiru, cztery łyżki wody różanej, posiekaj wszystko społem, uczyni tartę z ciasta i nałóż materyję. Przykryj warstwą

²³⁶ Woryginalne 'caste creame' (cast cream) – rodzaj śmietany otrzymanej przez ścięcie mleka, jak w przepisie poniżej. Tu otrzymana śmietana ma gęstą konsystencję i jest raczej słodka niż kwaśna czy ścięta.

²³⁷ Woryginalne 'blanch powder' – najprawdopodobniej chodzi o cukier kryształ; por. „A very good blanch powder, to strow upon rosted apples” T. Cogan. *Haven of Health*. London, 1636, s. 125.

ciasta, a górę tarty polej stopionym masłem i potrząśnij drobnym cukrem, tak jak robisz z marcepanem, a uważaj, żeby piec nie był zbyt gorący, gdyż nie wymaga długiego pieczenia.

Sposób robienia tarty z sera

Zrób tartę, weźmij sera Banberie²³⁸, odkraj skórkę i pokraj ser na kawałeczki, ponakładaj je na tartę, a gdy tarta będzie serem wypełniona, wsyp dwie garści cukru na ser i skrop pięcioma lub sześcioma łyżeczkami wody różanej. Zamknij tartę warstwą ciasta i za pomocą pióra nałóż roztopionego niesolonego masła na nią, [posyp] drobnym cukrem i piecz w niezbyt gorącym piecu.

Sposób robienia tarty z migdałów

Ublanszuj migdały i ubij je, przebij przez sito z dobrą, gęstą śmietaną, dodaj cukier i wodę różaną i warz, aż zgęstnieje, wyrób potem ciasto z masła, czystej wody i żółtek z dwóch albo trzech jajec, a jak tylko ciasto roztoczysz, potrząśnij odrobiną cukru i [skrop] wodą różaną i piecz, aż stwardnieje. Wyjmij z pieca, nałóż [materyję] i wsadź do pieca ponownie i piecz, aż będzie dobrze upieczone, i tak dawaj na stół.

Sposób robienia tarty z nieszpułek²³⁹

Weźmij przejrziałych nieszpułek, przepuść je przez sito i włóż do naczynia stawianego na węglach, wbij dwa żółtka jajeczne i warz, aż zaczną gęstnieć, dopraw cynamonem, imbirem, cukrem i nałóż do ciasta.

Sposób robienia tarty z owoców dzikiej róży

Weźmij owoców dzikiej róży, przetnij, powyjmuj nasiona, warz je w białym winie albo czystej wodzie, a gdy ugotowane będą na mięk-

²³⁸ W oryginale 'Banberie cheese' (Banbery cheese) – ser podpuszczkowy typu holenderskiego, otrzymywany z mleka krowiego, w kształcie krążków o grubości ok. 2,5 cm.

²³⁹ Nieszpułka zwyczajna, nieszpułka jadalna (*Mespilus germanica* L.) – gatunek długowiecznych roślin należących do rodziny różowatych. Owoce są kuliste, czerwone, o średnicy 2–3 cm, z reguły twarde, o kwaśnym smaku. Była uprawiana już 3000 lat temu na terytorium dzisiejszego Iranu. Później uprawą zajęli się także starożytni Grecy, od nich przejęli ją starożytni Rzymianie. W XVII–XVIII wieku zainteresowanie owocami zaczęło maleć.

ko, przebij je przez sito, aż zgęstnieją, i dopraw cynamonem, imbirem i cukrem, nałóż do ciasta.

Sposób robienia tarty z twarogu²⁴⁰

Weźmij śmietanę, żółtka jajeczne, chleb biały i warz wszystko spolem, włóż w spodek pełen wody różanej albo małmazji²⁴¹ i odwróć, wlej w ścierkę, a gdy serwatka przeleci, przebij przez sito i przydad cynamonu, imbiru, soli i cukru, kładź potym na ciasto.

Sposób robienia tarty lombardzkiej

Weźmij buraków, posiekaj drobno, przydad starty chleb i ser, dobrze wymieszaj siekając, weźmij kilka koryntek, naczynie z niesolonym masłem, masło roztop i wmieszaj wszystko do masła spolem z trzema żółtkami jajecznymi, cynamonem, imbirem i cukrem. Zrób tartę tak wielką, jak zechcesz, wypełnij ją materiją, piecz i dawaj na stół.

Sposób robienia tarty z chleba

Weźmij tartego chleba, włóż do niego stopionego masła, nieco wody różanej, cukru i żółtka jajeczne, nakładaj do ciasta i piecz, a gdy podawać będziesz, pokraj na cztery części i potrząśnij cukrem.

Tarta dla wywołania chuci zarówno u mężczyzny, jak i u kobiety

Weźmij kwartę dobrego wina i uwarz w nim dwa korzenie łopianu oskrobane do czysta, dwie dobre pigwy, a także korzeń patata²⁴² dokładnie obrany i uncję daktyli, a gdy wszystko będzie uwarzone i bardzo miękkie, przebij przez sito z winem, wbij żółtka z ośmiu

²⁴⁰ Woryginalne ‘Curde tarte’ (curd tarts) – rodzaj tarty tradycyjnie wypiekanej w Yorkshire z okazji Święta Zesłania Ducha Świętego. Nadzienie było pierwotnie przygotowywane z tzw. siary, mleka krowy zaraz po ocieleniu (obecnie używa się do tego celu twarogu). Klasycznym dodatkiem nadającym odpowiedni aromat była woda różana.

²⁴¹ Patrz przyp. 203.

²⁴² Woryginalne ‘potaton roote’. Chodzi prawdopodobnie o wilec ziemniaczany (*Ipomoea batatas*) – gatunek byliny należący do rodziny powojowatych, znany pod nazwami: batat, patat, kumara lub słodki ziemniak. Jadalne bulwy korzeniowe osiągając wagę do 3 kg, mają biały, różowy lub czerwony miąższ. Korzenie w sensie ogólnym uważane były za afrodyzjak, stąd zapewne użycie bulwy korzeniowej w przepisie na potrawę, która miała wspomóc inicjację seksualną.

jajec i przydaj mózdzki trzech lub czterech [samców] wróbli²⁴³, przebij przez sito do tego, co masz, [przydaj] nieco wody różanej i warz społem z cukrem, cynamonem, imbirem, goździkami i kwiatem muszkatowym, przydaj odrobinę masła niesolonego i wstaw w naczyniu na węglach pomiędzy dwoma półmiskami i niech tak się warzą, aż wszystko urośnie²⁴⁴.

Sposób robienia tarty z agrestu

Weźmij agrestu i przywarz go w białym albo różowym winie, albo też w mocnym ale, a ponadto uwarz nieco białego chleba. Wyjmij to potym i przebij przez sito, aby zagęścić z żółtkami sześciu jajec, przydaj cukier i pół naczynia masła i tak piecz.

Pieczone mięsa

Sposób robienia roladek²⁴⁵ z baraniny

Weźmij ładnej baraniny i pokraj na płaty, weźmij potym ładnej natki pietruszki, cebuli, żółtek jajecznych, jajec gotowanych, śpiku albo też niesolonego łoju, posiekaj wszystko społem, zawiń w baraninę i piecz.

Sposób pieczenia udźca baraniego

Rozetnij baranią nogę, wyjmij kość, weźmij mięso, które rozciąłeś, i posiekaj je drobno, włóż do niego żółtka jajec, goździki, kwiat muszkatowy, koryntki, rozmaryn, natkę pietruszki, tymianek, nieco łoju i zmieszaj wszystko pospołu, włóż do worka, zaszyj i tak piecz.

²⁴³ Mózdzki wróbli uważano za afrodyzjaki. Według legendy bogini miłości Afrodyta raczyła się duszonymi mózdzkami wróbli.

²⁴⁴ Użyte jajka powodują pęcznienie potrawy, jak suflet.

²⁴⁵ W oryginale 'Allowes of mutton'. Allowes (aloes) to rodzaj roladki nadziewanej mięsem. Były one pieczone na ruszcie i po upieczeniu wyglądem swym przypominały ptaszki (bez głów i nóżek). Najprawdopodobniej dlatego nosiły taką nazwę, która pochodzi od starofrancuskiego określenia skowronka. Ten przepis jest unikalnym wariantem przepisu, w którym nadzienie nie jest mięsne, a roladki nie są pieczone na ruszcie. W książce kucharskiej z 1545 roku można znaleźć inny wariant przepisu, w którym roladki są zapiekane w cieście („To Make a Pye of Allowes”, *A Proper Newe Booke of Cookerye*, s. 35.)

Sposób pieczenia zająca

Pierwej umyj go w czystej wodzie, przywarz i włóż w zimną wodę²⁴⁶ raz jeszcze, naszpikuj słoniną i piecz na ruszcie. Aby zrobić sos, weźmij czerwonego octu, soli, pieprzu, imbiru, goździków, kwiatu muszkatowego i zmieszaj społem. Utrzyj jabłek i cebuli i smaż w rondlu, wlej potem sos z odrobiną cukru i warz dobrą chwilę pospołu, i polej tym zająca, i dawaj na stół.

Sposób pieczenia głowy cięłej

Uczyn w głowie dziurkę niedużą i wyciągnij cały mózg, a głowę pozostaw do namoczenia. Aby zrobić nadzienie²⁴⁷, weźmij chleba białego, namocz w mleku i przebij przez sito, weźmij potem cztery żółtka jajeczne, goździków, kwiatu muszkatowego, pieprzu, szafranu, koryntek, daktyli, masła niemało, uczyn dobre nadzienie i napełnij głowę; weźmij kość i zatkać dziurę, a gdy prawie gotowa²⁴⁸, posyp ją tartym chlebem, potem rozłup i zrób sos z cynamonu, cukru, imbiru i octu i warz wszystko społem, i dawaj na stół.

Sposób pieczenia kapłona, bazanta lub kuropatwy

Piecz kapłona bez głowy, ze skrzydłami i nogami w całości, a bazanta w sposób podobny, lecz gdy podawać będziesz, wsadź jedno z piór w jego pierś. W podobny sposób będziesz piec kuropatwę, ale pióra nie wsadzaj.

Sposób pieczenia dziczyzny

Przywarz dziczyznę, aż zmięknie i spuść w zimną wodę, naszpikuj słoniną i piecz, a dla zrobienia sosu weźmij rosółu, octu, pieprzu, goździków i kwiatu muszkatowego, szczyptę soli i warz wszystko społem, podawaj na dziczyźnie.

Sposób pieczenia przepiórki

Porąb jej nogi i spleć je razem i tak piecz.

²⁴⁶ Uważano, że mięso zająca jest ciepłe i suche w drugim stopniu, a więc moczenie w zimnej wodzie chłodziło je nieco i dostarczało wilgoci.

²⁴⁷ W oryginale 'pudding' (patrz przyp. 135).

²⁴⁸ Z tytułu przepisu możemy wnioskować, że głowa ma być pieczona, a więc 'kiedy upieczona'.

Sposób pieczenia żurawia, czapli, kulika²⁴⁹ lub bąka²⁵⁰

Piecz żurawia z nogami wykręconymi do tyłu, skrzydłami odciętymi w stawie najbliższym tułowia, wykręć szyję ku tyłowi i wsadź dziób w pierś; czaple, kulika i bąka [piecz] w ten sam sposób, ale kulikowi odetnij głowę.

Sposób pieczenia siewki²⁵¹ i bekasa²⁵²

Weźmij siewkę i piecz bez głowy, z nogami wykręconymi na grzbiecie, ale bekasa z dziobem włożonym w pierś i nogami wykręconymi w górę na jego piersi.

Sposób pieczenia słonek²⁵³

Oskub je, wypatrosz, ale wątrobę zostaw, nadziewaj słoniną posiekaną drobno i owocami jałowca. Wsadź dziób w pierś, a nogi jak u bekasa i tak piecz na ruszcie, a pod nim ustaw dość duży garniec z białym winem i siekaną natką pietruszki, octem, solą i imbirem. Narób potym grzanek z białego chleba tak pieczonych na ruszcie, aby się nie spaliły, włóż je do naczynia, na nich ulóż słonki, polej sosem i tak dawaj na stół.

Ryby

O robieniu delikatnego potazu ryżowego

Weźmij pół funta migdałów dużych²⁵⁴, pół funta ryżu, galon bieżącej wody i garść kory dębowej, warz korę w wodzie, a migdały ubite z łuskami i ze wszystkim przepuść przez sito, aby zrobić potaż ryżowy jednakowoz.

²⁴⁹ Kulik – gatunek ptaka z rodziny bekasowatych (Scolopacidae).

²⁵⁰ Bąk – gatunek ptaka wodnego z rodziny czaplowatych (Ardeidae).

²⁵¹ Siewka – gatunek ptaka wędrownego z rodziny siewczkowatych (Charadriidae). Występują dwa gatunki siewki – siewka szara (*Pluvialis dominica*) i siewka złotawa (*Pluvialis fulva*). Niegdyś uważano, że siewka szara i bardzo podobna do niej siewka złotawa są podgatunkami tego samego gatunku *Pluvialis dominica*.

²⁵² Bekas kszyk, kszyk, bekas baranek – gatunek średniego ptaka wędrownego z rodziny bekasowatych (Scolopacidae).

²⁵³ Słonka – gatunek średniego ptaka wędrownego z rodziny bekasowatych (Scolopacidae).

²⁵⁴ W oryginale 'Jordan almonds' – odmiana dużych migdałów pochodzących z Malagi w Hiszpanii, o twardej skorupce, używanych w cukiernictwie.

O robieniu dobrego postnego potażu

Weźmij węgorki, ściągnij z nich skórę, pokraj na drobne kawałki i spuść w garniec z czystą wodą, weźmij natkę pietruszki i cebule, poszatkuj, ale niezbyt drobno, weźmij goździków, kwiatu, zmielonego pieprzu i cynamonu, wrzuć do tego i przywarz wszystko razem, weźmij sporo wina i gęstych drożdży i wlej, a przywarz wszystko razem. Weźmij potem szafranu, soli i octu, a przydawszy, dawaj na stół jako dobry potaż.

O gotowaniu szczupaka

Weźmij białego wina, czystej wody, octu, nieco drożdży, albo kilka agrestów, warz wszystko razem, a zanim zaczniesz szczupkę warzyć, włóż go do octu i soli, a będzie to dobry rosół.

O gotowaniu karpia

Wziąć musisz wina czerwonego, krwi karpia, nieco octu i soli, a niech w tym leży przez chwilę. Warz potem w tym karpia, przydaj pieprzu grubo mielonego i masła niesolonego kawałek i narób grzanek i dawaj w [potrawie].

O gotowaniu kurka²⁵⁵

Musisz rozciąć kurka na grzbiecie, dobrze wymyć i warzyć go w wodzie z solą bokiem do góry, a gdy go dobrze uwarzysz, możesz wziąć nieco z przedniego rosolu, według swojej woli, albo też trochę czystej wody, do której przydasz świeżych drożdży, nieco verjusu, natki pietruszki, rozmarynu, nieco tymianku, cały kwiat i kawałek masła niesolonego. Warz w glinianym garnku na nóżkach, aż dobrze uwarzony będzie, a gdy podawać kurka będziesz, polej go tym rosolem.

O gotowaniu świeżego łososia

Weźmij nieco wody, tyleż samo piwa i soli, przydaj natki pietruszki, tymianku i rozmarynu i warz wszystko razem, włóż tedy łososia i dopraw rosół octem, aby był ostry.

²⁵⁵ Kurek – Gurnard, ryba z rodziny kurkowatych (Triglidae); zasiedla brzegi z piaszczystym lub mulistym dnem.

O gotowaniu leszcza

Wlej białego wina do garnka i warz, weźmij leszcza i przetnij go w połowie i włóż do garnka, weźmij cebulę i posiekaj drobno, weź galki muszkatowe ubite, cynamon i imbir, cały kwiat i funt masła, warz wszystko społem i przydaj soli, dawaj na grzankach i przybierz owocami.

O gotowaniu płoci, fląder lub węgorzy

Zrób rosółu dobrego ze świeżymi drożdżami, wlej do niego verjus, wsyp sól, natkę pietruszki, nieco tymianku i nieco mniej rozmarynu i pieprzu. Wstaw na piec i warz, a gdy uwarzonym będzie, spuść doń płocie, flądry, węgorze i masła niesolonego [dodaj] niemało.

O gotowaniu sztokfisza²⁵⁶

Weźmij sztokfisza i dobrze go wymocz²⁵⁷, wybierz najlepsze z ryby i włóż do glinianego naczynia na nóżkach, wlej tylko tyle wody, aby zakryć rybę i postaw na ogniu, a gdy tylko zacznie się warzyć na jednej stronie, obróć drugą stroną do ognia, a gdy tylko zacznie się gotować po tej drugiej stronie, wyjmij rybę i włóż do durszlaka, aby cała woda wyciekła z niej, a do warzenia użyj soli. Weźmij potem trochę czystej wody i masła niesolonego i warz w naczyniu, aż nieco zgęstnieje, polej tym sztokfisza i dawaj na stół.

O gotowaniu piotrosza²⁵⁸ lub cefala²⁵⁹

Zrób lekkiego rosółu z drożdżami, dodaj nieco soli oraz rozmarynu, a gdy wrzeć będzie, włóż rybę i warz na małym ogniu. Weźmij wody czystej i tyleż verjusu, dodaj trochę świeżych drożdży, koryntek, pieprz cały, trochę kwiatu i daktyli drobno poszatkowanych i warz wszystko społem. A gdy uwrą, weźmij najlepszego rosółu, w którym ryba się gotowała, i włóż do niego truskawek, agrestu, berberysu, masła niesolonego i cukru, tym dopraw rosół i polej nim piotrosza lub cefala.

²⁵⁶ Stokfisz (niem. *Stöckfisch*) – suszona ryba z rodziny dorszowatych.

²⁵⁷ Przed spożyciem sztokfische były ubijane młotkiem drewnianym oraz moczone przez kilka dni w zmieniającej 2–3 razy dziennie wodzie.

²⁵⁸ Piotrosz, paszczak (*Zeus faber*) – gatunek ryby z rodziny piotroszowatych.

²⁵⁹ Cefal – ryba z rodziny ryb mugilokształtnych (*Mugiliformes*).

O duszeniu śledzi

Weźmij ale i włóż doń kilka cebuli drobno pokrojonych, a także łyżkę gorczycy, rożenków wielkich, szafranu i zagęść tartym chlebem, a gdy będziesz chciał mieć je z nadzieniem, weźmij mleczu śledziowego, ubij z niewielką ilością gęstego mleczka migdałowego, dodaj do tego daktyle i figi drobno posiekane, goździki, kwiat, cukier, szafran i sól oraz trochę koryntek i tarty chleb.

Sposób pieczenia kawałka sztokfisz

Weźmij ćwiartkę sztokfisz, nieco tartego chleba, nieco śmietany i cztery żółtka jajeczne, kilka drobno posiekanych daktyli z koryntkami, cynamonem, imbirem i nieco pieprzu, wstaw na ogień i podlewaj dobrze masłem i octem, cynamonem z imbirem w maśle, którym podlewałeś, i dawaj na stół.

O pieczeniu ryb

O robieniu pasztecików śledziowych

Weźmij śledzi i gniec je w rękach tak, aby rozdzielić mięso od skóry, zachowaj skórę w całości jak tylko się da, oczyszcz rybę tak, żeby nic na niej nie zostało. Weźmij potem funt migdałów lub tyle, ile zdołasz przygotować, ublanszuj, ubij je, a podczas ubijania dodaj mleczu rybiego i ikry, pięć lub sześć daktyli, łyżkę lub dwie tartego chleba, pintę muskatela²⁶⁰ i zmiel wszystko pospołu, ale niebyt drobno ani też nie dolewaj za wiele muskatela, [nadzienie] musi być nieco gęste, aby nim nafaszerować skóry śledzi. Weźmij potem wody różanej i nieco szafranu, którym migdały zabarwisz, kiedy zmielone będą. Włóż cztery daktyle i pokraj je drobno, garść koryntek, nieco cukru, uczyn ciasto i roztocz tak cienko, jak potrafisz, potrząśnij cukrem, a daj go sporo, włóż w nie śledzie i piecz.

O pieczeniu karpia

Oczyszcz [karpia] i wybierz żółć, przypraw go goździkami, kwiatem i solą, weźmij koryntek i suchych śliwek i obłóż karpia, weźmij masła i połóż na nim, i piecz przez dwie godziny.

²⁶⁰ Patrz przyp. 189.

O pieczeniu łba świeżego łososa

Weźmij imbiru, soli i przypraw [łeb], [weźmij] koryntek i potrząśnij niemi nad i pod nim, przygotuj delikatne ciasto, weźmij nieco masła i obłóż nim [łeb] w cieście, wsadź do pieca na dwie godziny, a dawaj na stół w [cieście].

O pieczeniu leszcza

Oczesz go, weźmij goździków, kwiatu, soli i włóż do ciasta pięknego. Weźmij koryntek i obłóż go, [weźmij] masła niemało i daj do brzucha leszcza i na niego, piecz przez dwie godziny.

O pieczeniu kurka z węgorzami

Weźmij węgorzy i kurka, włóż do krańca, weźmij goździków, kwiatu, soli i posyp nieco na dno krańca. Weźmij potym węgorzy i połóż koło kurka, potrząśnij resztą przypraw, [dodaj] koryntek i śliwek suchych niemało i piecz przez trzy godziny.

O pieczeniu pstrąga

Obmyj go nieco i weźmij dwa albo i trzy węgorze, goździków kilka, kwiatu, imbiru i soli, przypraw pstrąga i węgorze pospołu, włóż je do krańca, [dodaj] kilka koryntek, nieco masła i piecz przez dwie i pół godziny.

O robieniu dobrego marcepana

Wpierw weźmij funt długich migdałów, ublanszuj je w zimnej wodzie²⁶¹. Weźmij potym ściereczkę i osusz je jak najlepiej. Ubij je drobno i nie dodawaj żadnego płynu, aby nie puszczały tłuszczu, jeno odrobinę wody różanej. Podobnie musisz zwilżyć nią koniec tłuczka, ale nie dodawaj więcej płynu z obawy, że dodasz zbyt dużo, a kiedy utłuczysz je drobno, weźmij funt cukru albo i więcej i ubij drobno na puder, ale musi to być drobny cukier, i dołóż go do migdałów i ubij pospołu, a gdy ubite, weźmij wafli, pokraj je na krążki wielkości twoich marcepanów. Potym jak najszybciej po wymieszaniu masy nałóż ją na wafle i wyrównaj płaskim patyczkiem drewnianym, jak najrówniej potrafisz, zlepij masę na końcach, wsuń pod

²⁶¹ Błanszowanie polega na sparzeniu, a więc blanszowanie w zimnej wodzie jest nielogiczne. Zapewne chodzi o namoczenie migdałów w zimnej wodzie.

nie papier i połóż na równej desce, a na górę przyłóż mosiężną miskę²⁶² dnem do góry. Na dnie połóż żarzące się węgle i co pewien czas podnoś miskę, żeby zobaczyć, jak się pieką, a gdy brązowe będą lub przypiekać się będą tu i tam zbyt szybko, złóż papier tak, aby te miejsca osłonić, i tak zabezpieczone piecz trochę dłużej niż trzy kwadranse, a gdy upieczone będą, przyłóż złoto i biskokty²⁶³ i przyklej długie konfekty²⁶⁴, a wtedy otrzymasz dobry marcepan. Ale zanim piec będziesz, musisz go potrząsnąć drobnym cukrem i [skropić] wodą różaną, a będzie kruchy jak lód, również musisz mieć obręcz, w której będziesz robić marcepan.

Sposób robienia dobrego *rastonu*²⁶⁵

Weźmij kwartę drobnej mąki, wsyp na deskę i ręką uczynź zagłębienie w mące, wlej doń spodek drożdzy piwnych i dziesięć żółtek jajecznych, dodaj do tego dwie łyżki cynamonu, jedną imbiru, łyżkę goździków i kwiatu, kwartę cukru drobno ubitego, nieco szafranu i pół łyżki soli. Weźmij potem masła, w naczyniu roztop i dodaj do mąki, i uczynź z tego ciasto takie jak na pszenny chleb²⁶⁶. Formuj go przez dobrą chwilę i pokraj na kawałki wielkości jajca kaczego, a każdy kawałek kształtuj jak pszenną bułkę na wzór żołędzia, szerszy powyżej i węższy poniżej. Wstaw do pieca i piecz przez trzy kwadranse. Weźmij potem pięć naczyni masła i klaruj je na małym ogniu, wyjmij chlebki z pieca, oskrob spody i pokraj je w poprzek na cztery części, włóż je do naczynia stawianego na węglach, a sklarowane masło [wlej] na wierzch. Weźmij zmielonego cynamonu, imbiru i cukru bardzo drobnego. Zmieszaj je pospołu, a gdy kawałki powkładasz, potrząśnij cukrem, cynamonem i imbirem, a gdy wszystko przygo-

²⁶² Woryginalne ‘Lattine bason’. Latten jest stopem miedzi i cyny. Termin stosowano w odniesieniu do wyrobów z mosiądzu lub brązu.

²⁶³ Woryginalne ‘biskets’ (biscuits) – rodzaj twardych, kruchych ciasteczek sporządzanych z mąki i wody, ewentualnie mleka, bez zaczynu. Po upieczeniu ponownie wędrowały do pieca (najczęściej po wyjęciu upieczonego chleba) w celu zupełnego wysuszenia i uzyskania kruchości.

²⁶⁴ Woryginalne ‘comfets’ (comfits) – konfekty, kandyzowane owoce, zioła, nasiona (anyż, kminek), kawałki cynamonu, przyprawione kruszyny chleba. W Polsce konfektów nie pokrywano cukrem, lecz smażyono w cukrze lub miodzie.

²⁶⁵ Woryginalne ‘reston’ (raston) – rodzaj okrągłego, słodkiego pszennego chleba podawanego na deser.

²⁶⁶ Manchet (patrz przyp. 187).

tujesz, wyłóż je na półmisek ładny, polej masłem i tak dawaj na stół potrzasnawszy cukrem.

Sposób robienia śpikowego omletu²⁶⁷

Weźmij śpiku wołowego, tyle ile możesz utrzymać w obu rękach, i pokraj w dużą kostkę. Weźmij potym dziesięć daktyli i pokraj je w małe kostki, weźmij trzydzieści suchych śliwek, pestki wykraj, weźmij pół garści koryntek, umyj i przebierz, wyłóż potym śpik na czystym półmisku, i daktyle, suche śliwki i koryntki. Weźmij dziesięć żółtek jajecznych i także wlej do tejże materyi. Weźmij kwartę cukru albo i więcej, ubij drobno i do śpiku wsyp. Weźmij dwie łyżki cynamonu, łyżkę cukru i wsyp do materyi i mieszaj pospołu, weźmij osiem żółtek jajecznych i cztery łyżki wody różanej, przebij przez sito i dodaj szczyptę cukru do tego. Weźmij teraz patelnię piękną, połóż mały kawałek masła taki jak orzech włoski i wstaw na duży ogień, a gdy [masło] prawie szernieje [zlej] z patelni i jak najszybciej potrafisz, wlej połowę żółtek jajecznych w środek patelni, a niech się rozleją po całej patelni i smaż, a niech żółtego koloru nie tracą. Gdy usmażone będzie, wyłóż do naczynia pięknego i materyję włóż na to i roztocz po całym dnie naczynia. Zrób teraz jeszcze jeden omlot jako i poprzedni, i wyłóż go na stolnicy, pokraj na spore kawałki na szerokość małego palca i długość omlota i połóż je na materyi na modę okratowanego okna, odetnij końcówki, tak aby poza naczyniem nic nie wystawało. Wstaw naczynie do pieca albo na patelni niech się piecze wolno, a gdy upieczone będzie, śpik się wyleje poza omlot na krawędź naczynia. Wtedy wyjmij z pieca, potrząśnij cukrem i dawaj na stół.

Sposób robienia *frianów*²⁶⁸

Weźmij trzy garście mąki, siedem żółtków jajecznych i pół naczynia masła, wyrób z tego ciasto, a z niego dwa pierożki, jakobyś dwie tarty robił, a kiedy ciasto roztoczysz bardzo cienko, pokraj je na kawałki duże na dłoń. Weźmij potym kwartę cukru, jedną uncję i cztery

²⁶⁷ Woryginale 'vaunt' – nazwa potrawy pochodzi od okrągłej warstwy smażonych jaj przypominającej omlot określanej jako 'vaunt'. Po raz pierwszy pojawił się termin ten w książce *Wynkyna de Worde* zatytułowanej *Boke of Kervynge* wydanej w roku 1508.

²⁶⁸ Woryginale 'frians' – rodzaj pasztecików z bardzo cienkiego ciasta pokrojonego na kawałki wielkości 'dłoni', w które zawijano farsz. Całość pieczono.

łyżki cynamonu, i pół łyżki imbiru, zmieszaj społem, weźmij kawałki śpiku na palce długie i nakładaj na kawałki ciasta pierwej zrobione, potrząśnij to dwiema łyżkami cukru i przyprawami. Weźmij potem wody niedużo i zmocz swe ciasto, wyrównaj je, jakbyś uczynić miał paszteciki z dziczyzną, nakłuj szpilką i smaź, a gdy usmażone będą, potrząśnij cukrem i tak dawaj na stół.

Sposób robienia *frianów* w poście

Weźmij węgorzów, oby tłustych, odejmij mięso od ości i posiekaj drobno razem z jedną albo i dwoma gruszkami warden²⁶⁹. Dodaj pieprzu, soli, goździków, kwiatu muszkatowego i szafranu, przydad rożeneków, daktyli i suchych śliwek drobno posiekanych, a tak przygotowane owoce polej odrobiną verjusu, pokraj na małe kawałki i piecz. Włóż kawałek masła między niemi, aby suche nie były, zalep i piecz.

Sposób robienia śniegu

Weźmij kwartę gęstej śmietany, pięć albo sześć białek jajecznych, spodek cukru i spodek wody różanej, ubij wszystko pospołu, a gdy rosnać zacznie, wyjmij łyżką. Weźmij potem bochenek chleba, odkraj skórkę i ułóż na sztorc na półmisku. Wsadź dość duży krzak rozmarynowy w środek chleba, nakładaj śnieg łyżką na krzak i na bochen, pozłóć²⁷⁰.

Sposób robienia dobrej galarety

Wpierw weźmij cztery nóżki cielece, sparz i oczyść z włosia, warz je w czystej wodzie do miękkości. Wyjmij nóżki, a rosół pozostaw do ostygnięcia, oczyść go z pozostałości mięsa, dodaj czerwonego

²⁶⁹ Patrz przyp. 199.

²⁷⁰ Podobny przepis można znaleźć w *Compendium ferculorum*. Czerniecki w rozdziale III pisze, jak przygotować „Pianę”: „Weźmij śmietany gęstej słodkiej tak wiele, ile potrzebaż, przydad cukru tłuczonego, rób puszką, której do ciasta używasz, tak długo, aż się piana wedźmie, którą na misę wyłożywszy, ulipkami obłóż, a pocukrowawszy, daj. Możesz też na misę krzak rozmarynowy postawić, a na niego pianę lać, który tak postawisz. Chleba rzanego rozkrój bochen na dwoje płasko, z jednej części ószrodkę wybierz, a masłem na to miejsce podlep i przyciśnij do misy, żeby to masło trzymało chleb mocno, a w ten chleb wsadź krzak rozmarynu, a będziesz lał pianę, a obsadziwszy ulipkami i pocukrowawszy, dasz na misę”. Czerniecki. *Compendium ferculorum*, s. 174.

wina²⁷¹ i nieco małmazji²⁷². Gdy masz pół galona²⁷³ wywaru, wlej do niego kwartę wina i pintę małmazji, przydaj soli i wsyp funt cukru, uncję imbiru, półtorej uncji cynamonu, goździków dwanaście, tyleż ziaren pieprzu i nieco szafranu i warz wszystko razem. Weźmij spory spodek octu i wsyp doń błękit²⁷⁴, a potem wlewaj do galarety, aż się nieco ustoi, dodaj białka jajeczne i warz razem. Odstaw na chwilę i przelej przez woreczek.

Sposób robienia galarety białej i czerwonej zarazem

Weźmij cztery nóżki cielőce, sparz je i przekraj w połowie, zbierz tłuszcz cały ze stawów jak najdokładniej i mocz nóżki w czystej wodzie przez cztery albo pięć godzin, a wodę zmieniaj często. Weźmij potem czysty garniec i spuść weń nóżki, wlej trzy kwarty czystej wody, odszuj dokładnie, a gdy jakiś tłuszcz wypłynie, zbierz go i warz aż trzecia część płynu nie odparuje, a nóżki będą bardzo miękkie. Zabierz tedy [garniec] z ognia i przelej płyn przez sito do czystego garnka glinianego i odstaw go w chłodne miejsce, aby [galareta] stężała. A gdy zastygnie, weźmij ostry nóż i zetnij z góry warstwę jak najcieńszą i przekraj galaretę w garncu, a obie części wsadź w dwa gliniane garnki. Weźmij trzy uncje cynamonu w lasce, umyj go dokładnie i połam na kawałki wielkości pensówki. Weźmij imbiru kawałek²⁷⁵, prawie uncję, oczyść go i pokraj, tyle jakbyś go miał jeść z figami, weźmij dwie gałki muszkatoowe, pokraj na cztery albo pięć kawałków i włóż to wszystko do jednego z garnków, przydaj funt cukru według uważania i wlej do tego spodek białego octu oraz nieco białej soli, przebranej i bardzo czystej, wstaw garnek na mały ogień, a niech się wolno warzy, ale nie za szybko, a garnek nakryj szczelnie. Gdy uwre nieco, popróbuj łyżką, czy nie ma smaku mięsa, a jeśli tak, przydaj nieco więcej cynamonu, a gdy smak będzie ostry od przyprawy, wlej pintę białego wina i niech się warzy

²⁷¹ W oryginale 'claret' (patrz przyp. 209).

²⁷² Patrz przyp. 203.

²⁷³ 'Pottle' – miara objętości równa połowie galona angielskiego.

²⁷⁴ W oryginale 'turnsall' (turnsole) – naturalny barwnik niebieski otrzymywany z suchego ekstraktu rośliny *Chrozophora tinctoria*.

²⁷⁵ W oryginale 'case ginger' – termin niewystępujący w słownikach, w przeciwieństwie do 'case pepper' czy 'cas nutmeg'. Prawdopodobnie jest to kłącze imbiru przed oskrobanie ze skórki.

przez chwilę. Zdejmij garnek z ognia i niech stoi, aż się ochłodzi, weźmij tedy białek z jajec dziesięciu, ubij dobrze i wsadź do garnka, ale sprawdź, czy wywar nie jest za gorący albo zbyt zimny. Wstaw garnek na ogień ponownie, a gdy jajca stwardnieją wyjmij je łyżką do czysta, ale zdejmij garnek z ognia, zanim wybierzesz białka²⁷⁶. Teraz przygotuj czysty woreczek i powieś w ładnym miejscu, a na dnie połóż nieco majeranku i przelewaj [wywar] trzy albo cztery razy lub więcej, jaka będzie potrzeba, ale zawsze miej czyste płótno nad wlotem woreczka. Ustaw naczynia, a uważaj, aby nie dostał się żaden pył, gdy spływa lub jest odstawiane, a niech woreczek wisi w pobliżu ognia, gdy [wywar] spływa. Zrób czerwoną galaretę w drugim garnku i przypraw tak, jak to robiłeś z białą galaretą, podobnie dodaj jajca, jak czyniłeś poprzednio. A do gałek muszkatowych wziąć musisz dwadzieścia goździków zmiądzzonych, a uważaj, aby nie dodać za dużo błękitu na początku, ale stopniowo, a na dnie woreczka połóż nieco rozmarynu i czynź tak samo, jak czyniłeś z białą [galaretą].

Sposób robienia galarety z mięsa

Weźmij golonki cielece, pokraj na kawałki i włóż do czystej wody na godzinę, umyj je dokładnie i ponownie do czystej wody włóż na pół godziny. Weźmij potem czysty garniec i wsadź doń mięso, napełnij garniec różowym winem i wodą, wstaw na ogniu i odszrumuj, jak najlepiej potrafisz, a niech się warzy na najmniejszym ogniu, gdyż im szybciej się uwarzy, tym więcej czasu potrzeba będzie, zanim stężeje na galaretę, dlatego musi się warzyć powoli. A gdy uwre, przelej przez sito do czystej misy²⁷⁷, a gdy ostygnie, ściągnij tłuszcz z wierzchu, odlej najczystsze wywaru do czystego garnka i warz. Przydad cukru, weźmij cynamonu, ziaren rajskich²⁷⁸, pieprzu długiego²⁷⁹, gałek muszkatowych i imbiru, z każdego sporą ilość, ubij

²⁷⁶ Białka jajek dodawano w celu oczyszczenia płynu z zawiesin.

²⁷⁷ W oryginale 'bolle' (staroangielski 'bolla') – misa, naczynie, garnek.

²⁷⁸ Grains [of paradise] – aframon madagaskarski (*Aframomum melegueta*), nazywany także aframonem rajskim, rajskim ziarnem, jest to gatunek byliny należący do rodziny imbirowatych. Nasiona stosowano jako ostrą w smaku i silnie aromatyczną przyprawę.

²⁷⁹ Pieprz długi (*Piper longum* L.) – gatunek rośliny z rodziny pieprzowatych. Swym wyglądem przypomina pieprz czarny.

[w moździerz], przesiej małe, wybierz większe [kawalki] i wrzuć do garnka, a gdy uwre, dodaj białka jajec ubite. Weźmij cedzak i odcedź to, co wypłynie, wysusz błękit nad ogniem, rozetrzyj i zabarw nim galaretę. Weźmij woreczek, połóż na dnie rozmarynu, powieś od strony ognia i przelej galaretę dwukrotnie przez woreczek do czystego naczynia.

Sposób robienia galarety z ryby

Weźmij liny, oparz je, wypatrosz, obmyj dokładnie, włóż je do czystego garnka, weźmij wina białego albo różowego i napelnij garnek, weźmij potym tyle żelatyny²⁸⁰, ile uważasz za wystarczające. Postaw garnek na ogniu, niech wre przez godzinę i pół, zdejmij go z ognia, przelej wywar przez sito i pozostaw do ostygnięcia. Postępuj tak samo jak poprzednio z galaretą mięsną.

Potrzeby wszelkie na przygotowanie bankietu

Cynamon, cukier, gałki muszkatoowe, pieprz, szafran, drzewo sandałowe, kolendra, anyżek, lukrecja, wszystkie rodzaje konfektów, pomarańcze, błękit, cytryny²⁸¹, śliwki suche, koryntki, konfitura z kwaśnicy²⁸², nasiona papryki białej i brązowej²⁸³, woda różana, rożenki, mąka żytnia, imbir, goździki i kwiat muszkatoowy, woda różana damasceńska²⁸⁴, daktyle, konfitura wiśniowa, słodkie pomarańcze²⁸⁵, wafle na marcepany, przyprawiane i nieprzyprawiane, szpinak.

²⁸⁰ W oryginale 'jsenbras', najprawdopodobniej powinno być 'isinglass' – klej rybi (karuk), otrzymywany z wysuszonych pęcherzy rybich. Pęcherz pławny ryby umieszczany był w gorącej wodzie, oczyszczany, a następnie suszony.

²⁸¹ W oryginale 'lemmans'.

²⁸² W oryginale 'Barberries conserued' – przetworzone owoce berberysu (kwaśnicy) najpewniej w formie konfitury.

²⁸³ W oryginale 'paper white and browne: seeds' – prawdopodobnie papryka roczna (*Capsicum annuum* L.), gatunek rośliny z rodziny psiankowatych. Rodzi owoce o różnych kolorach, między innymi czerwone, żółte, pomarańczowe, zielone, czekoladowobrązowe, waniliowobiałe i fioletowe.

²⁸⁴ Woda otrzymywana z róży damasceńskiej (*Rosa x damascena* Mill.), mieszańca róży francuskiej (*Rosa gallica*) i róży pizmowej (*Rosa moschata*). Była wykorzystywana także do produkcji olejku różanego.

²⁸⁵ Słodkie pomarańcze występują jako alternatywa dla pomarańczy sewilskich, które są gorzkie. W zasadzie słodkie pomarańcze występują w przepisach rzadko.

Sposób robienia tyzanny²⁸⁶

Weźmij pintę jęczmienia starannie przebranego i skropionego czystą wodą, wsyp do kamiennego moździerza i tłuczkiem ucieraj jęczmień, aż oddzielisz plewy²⁸⁷, wybierz potem jęczmień od plew i wstaw na ogień w galonie czystej wody i niech się warzy, aż zrobi się połowa²⁸⁸. Włóż potem do wywaru cykorię, endywię²⁸⁹, pięciornik²⁹⁰, liście fiołka, każdego garść, uncję anyżku, uncję lukrecji zmielonej, trzydzieści rożenków wielkich, a niech wszystko się warzy, aż się zrobi kwarta²⁹¹. Zdejmij z pieca, postaw do odstania, nabierz potem tego, co najbardziej klarowne, przelej przez sito, a gdy przelejesz, odstaw na dobrą chwilę. Włóż potem cztery białka jajeczne ubite, ze skorupkami, dobrze wymieszaj i postaw na ogniu ponownie, a niech się warzy, a gdy szumowiny się pojawią, zbierz je i warz dalej kolejną chwilę, przelej potem przez sito lub rękaw hipokratesowy²⁹² i pij rano na ciepło.

Sposób klarowania serwatki

Weźmij sok z dymnicy²⁹³, pół pinty soku z ogórecznika, z endywii, z pędów chmielowych, a każdego z nich ćwiartkę pinty, wlej potem te wszystkie soki do połowy galona serwatki razem z trzema białkami jajecznymi ubitymi z cukrem w sam raz; warz to na małym ogniu, zbierz szumowiny, jak pojawiać się zaczną, a gdy ostygnie, przelej przez drobne sito. Pij co rano pół pinty i tyleż samo przed kolacją. Oczyszczy twoją krew, a będzie dobre przez cztery dni.

²⁸⁶ W oryginale 'tyssan' (pisane) – tyzanna, napój sporządzony z wody, jęczmienia, ziół, anyżku i lukrecji.

²⁸⁷ W oryginale 'tuske', prawdopodobnie błąd literowy, powinno być 'husks' (plewy).

²⁸⁸ W oryginale 'so let it seeth til it come to a pottle'. Pottle oznacza pół galona angielskiego.

²⁸⁹ Patrz przyp. 144.

²⁹⁰ W oryginale 'cinkefoyle' (Cinquefoil) – pięciornik (*Potentilla* L.), rodzaj roślin należących do rodziny różowatych.

²⁹¹ Czyli ¼ galona (galon składa się z czterech kwart).

²⁹² Rodzaj worka do przelewania płynu w celu oczyszczenia. Rękaw taki był wykorzystywany przy przyrządzaniu hipokrasu (patrz przyp. 300).

²⁹³ W oryginale 'fumetorie' (fumitory) – dymnica pospolita, dymnica lekarska (*Fumaria officinalis* L.), gatunek rośliny należący do rodziny makowatych.

Sposób robienia galantyny²⁹⁴ z mięsa

Weźmij wieprzowiny dobrej, odbierz skórę i upiecz w pół, zdejmij z rusztu, w sztuczki rozbierz i ulóż w garncu. Cebuli nakraj, ale niezbyt drobno i smaź w łożu, [a usmażywszy] dodaj do wieprzowiny. Weźmij potem rosół wołowego albo baraniego, wlej i wstaw na ogień, przydaj mielonego pieprzu, szafranu, goździków i gałkę, warz wszystko społem. Weźmij chleba dobrego i octu, maczaj chleb w rosole, przebij przez sito z odrobiną krwi albo kory drzewa sandałowego dla koloru i warz społem, przydaj nieco szafranu i soli, daj na stół.

Sposób robienia galantyny²⁹⁵

Weźmij tostów²⁹⁶ z białego chleba, namocz w occie, uwarz je w naczyniu na węglach, z octem, a podczas gotowania przydaj gałązkę rozmarynu, cukier, cynamon i imbir, przebij przez sito i daj na stół.

Sposób robienia tostów z cielęciny

Weźmij cynadry, pokraj drobno, wbij doń cztery albo pięć żółtek jajecznych, trzy łyżki cukru, nieco cynamonu i imbiru, łyżkę koryntek oplukanych i przebranych, posiekaj wszystko społem, narób grzanek z czerstwego białego chleba i polej na nie swą materyję. Weźmij patelnię, włóż doń masła niesolonego i roztop. Włóż grzanki i smaź na małym ogniu, przelóż do naczynia, potrząśnij cukrem, ogień musi być bardzo mały, inaczej się przypalą.

²⁹⁴ Galantyna – danie przyrządzane z kawalków mięsa bez kości z jarzynami, podawane w galarecie na zimno. Ponieważ przygotowanie farszu jest czasochłonne, galantyna uważana była za wyszukane danie. Nazwa pochodzi od gęstego sosu ‘galandine’ używanego do przygotowania potrawy (patrz przyp. 295).

²⁹⁵ Prawdopodobnie ‘galandine’ (patrz przyp. 294). W okresie średniowiecza galandyna (galantyna) była nazwą sosu przyrządzanego na bazie sproszkowanego kłącza galangi z dodatkiem tartego chleba oraz innych przypraw (m.in. cynamonu), czasami wina lub octu; sos był dodatkowo zagęszczany poprzez odcedzenie nadmiaru płynów.

²⁹⁶ Określenie ‘tost’ znane jest od co najmniej XV wieku i oznacza, tak jak współcześnie, chleb opiekany na ogniu. Por. „caste þer-to Safroune, powder Pepy, Sugre, an Salt, an serue forth alle hote as tostes”. *Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, s. 12.

Sposób robienia musu jabłkowego²⁹⁷

Weźmij jabłek, pokraj na dwa albo cztery kawałki, warz aż miękkie będą, potłucz w moździerzu, dodaj żółtków jajecznych, nieco masła niesolonego, włóż do naczynia na węglach i warz chwil kilka, przydadaj nieco cukru, cynamonu i imbiru, daj na stół.

Sposób robienia strąków²⁹⁸

Zarób ciasto z drobnej mąki i żółtek jajecznych, kruche i cienkie. Weźmij daktyli, koryntek i śpiku, pokraj w kostkę, przydadaj nieco soli z powodu śpiku, dodaj cynamonu, cukru i imbiru, uformuj ciasto tak jak na friany, [smaż] w maśle lub łożu i daj na stół.

Inny sposób robienia strąków

Weźmij jabłek, posiekaj je drobno, weźmij fig, daktyli, koryntek, rożenków wielkich, cynamonu, imbiru i cukru, zmiel i zmieszaj wszystko pospołu, uformuj małe płaskie kawałki i piecz w maśle i oliwie.

Przekąski

Weźmij drobnej mąki, szafranu, cukru i zarób ciasto, z którego zrób krańce i weźmij żółtek jajecznych od białek oddzielonych, a patrz, żeby żółtka całe były. Włóż trzy albo i cztery jaja do krańca i dwa lub trzy kawałki śpiku, weźmij potem mielonego imbiru, cukru i koryntek i rozwałkuj ze śpikiem, nałóż do [krańca] i zalep, piecz na patelni.

Sposób robienia pulpetów po hiszpańsku

Weźmij kawałek nogi baraniej, odbierz skórę od mięsa, a mięso pokraj bardzo drobno. Weźmij śpiku wołowego i pokraj na kawałki duże jak orzech laskowy i weźmij tyleż śpiku co mięsa i połóż obydwie na pięknym półmisku, daj sól i osiem żółtek jajecznych. Wymieszaj wszystko społem, weźmij mały garnek gliniany, wlej do niego pintę

²⁹⁷ Woryginale ‘apple moye’ – mus jabłkowy przyrządzany z mięszu duszonych lub gotowanych jabłek z dodatkiem innych składników.

²⁹⁸ Woryginale ‘pescods’ (peasecods) – strąki, termin używany od co najmniej XIV wieku, rodzaj bardzo cienkiego ciasta w kształcie strąka nadziewanego przyprawionymi jabłkami lub owocami ze szpikiem i smażonego; od *frianów* różni się kształtem.

i pół rosółu wołowego niesolonego albo rosółu baraniego i wstaw na ogień. Zrób potym pulpety z matery już przygotowanej i wrzucaj je do gotującego się rosółu, jeden po drugim, a niech się warzą na małym ogniu przez dwie godziny. Wyłóż je potym na grzankach po trzy lub cztery w naczyniu, polej rosółem po grzankach, a pulpety będą jak piłki tenisowe.

Sposób robienia pulpetów po włosku

Weźmij kawałek nogi cielęcej, przywarz, odbierz skórę i ścięgną, posiekaj cielęcinę bardzo drobno, [dodaj] szczyptę soli i pieprzu, dwa żółtka jajeczne upieczone na twardo i siedem surowych żółtek, zmieszaj wszystko z cielęciną i formuj pulpety wielkości orzechów włoskich, gotuj je w rosole wołowym albo baranim, tak jak robiłeś poprzednio. Włóż do rosółu dziesięć ubitych goździków, korzeń imbiru, nieco verjusu, cztery lub pięć bryłek śpiku całego i warz przez godzinę. Dawaj na grzankach, osiem lub dziewięć w naczyniu, a pomiędzy pulpety połóż kawałki śpiku.

Najlepszy i najnowszy sposób robienia masła migdałowego

Weźmij funt migdałów, albo więcej, według twojej woli, ublanszuj je w zimnej wodzie²⁹⁹ albo cieplej, według swego upodobania, po ublanszowaniu zostaw je w zimnej wodzie przez godzinę, ubij je potym w czystej zimnej wodzie, jak najdrobniej potrafisz. Włóż migdały do ściereczki i wykręć ją w dłoniach wyciskając mleczko ile tylko można, a gdy uznasz, że nie są [ubite] zbyt drobno, ubij je znowu i wyciskaj mleczko, jak długo potrafisz. Wstaw je na ogień, a gdy tylko wrzeć zacznie, zmniejsz ogień, przydaj soli niemało i wody różanej, która zakwasi je, a jak się tak stanie, zagotuj raz, zdejmij z ognia i wlej do ściereki lnianej i zeszkrobuj z niej serwatkę tak długo, jak lecieć będzie. Zeszkrob potym masło na środek ściereki, zawiąż i zawieś tak długo, jak kapać będzie. Weźmij kawałków cukru według potrzeby, dodaj nieco wody różanej, tyle by rozpuścić cukier, i szafranu drobnego z potrzebę, aby koloru dodać, mocz cukier i szafran społem w tej małej ilości wody różanej i dodaj do masła, gdy je zrobisz.

²⁹⁹ Patrz przyp. 261.

Sposób robienia hipokrasu³⁰⁰

Weźmij przebranego cynamonu dwie uncje, imbiru pięknego uncję, ziaren [rajskich] pół uncji, gałki pół uncji, potłucz wszystko społem i mocz w trzech lub czterech pintach dobrego wonnego wina z funtem cukru przez dwadzieścia i cztery godziny. Wlej wszystko do woreczka hipokrasowego z wełny i zlej. Najszybszą i najlepszą metodą jest wlać wino z przyprawami wraz z funtem cukru do butelki albo kamiennego naczynia szczelnie zamykanego, a po dwudziestu czterech godzinach, [kiedy] będzie gotowe, rozłożyć cienką lnianą ściereczkę i przelać tyle, ile zużyjesz od razu, i trzymać naczynie zamknięte, gdyż takowo zachowa się esencja, zapach i zaleta wina, a także przypraw.

Inny sposób robienia hipokrasu

Weźmij galon wina, uncję cynamonu, dwie uncje imbiru, funt cukru, dwadzieścia goździków utłuczonych i dwadzieścia ziaren pieprzu ubitych grubo, namocz wszystko społem przez jedną noc, przelej przez woreczek, a otrzymasz dobry hipokras.

Sposób robienia jajec na grzankach

Weźmij jajca i uwarz je bez skorupki na miękko. Weźmij chleba pszennego najlepszego, narób z niego grzanki, wysyp je do naczynia, dodaj verjus, cukier i nieco masła, wstaw na ogień i warz. Weźmij jajca, kładź je na grzankach, potrząśnij posiekaną pietruszką i daj na stół.

Sposób robienia jajec w poście³⁰¹

Weźmij jajca kokosze, oddziel białka od żółtek. Umyj potym skorupy, weźmij mleczo migdałowe i warz na małym ogniu z żelatyną albo

³⁰⁰ Woryginalne 'ipocras' (hippocras) (łac. *vīnum Hippocraticum*), hipokras jest napojem przyrządzanym na bazie wina z dodatkiem cukru oraz przypraw, w tym cynamonu. Nazwa pochodzi od 'manicum hippocraticum' (rękaw Hipokratesa), filtra z tkaniny w kształcie stożka, przez który przelewano wino po uprzednim moczeniu w nim przypraw i ziół. Czasami stosowano układ małych torebek płóciennych ułożonych w kaskadę, przez które kapowało wino w celu oczyszczenia. Szczyt popularności hipokrasu przypada na okres średniowiecza, kiedy był stosowany jako medykament oraz afrodyzjak.

³⁰¹ W okresie postu zakazane było spożywanie pokarmów pochodzenia zwierzęcego, w tym nabiału. Zakazy prowadziły do wytwarzania produktów imitujących

z rosółem, w którym gotował się szczupak lub lin, a gdy uwre, zdejmij z ognia, ale zanim zdejmiesz, przypraw cukrem i solą; napełnij tym skorupy jajeczne, zanim mleko ostygnie. Zrób dziurkę w jajcu u góry i wybierz tyle białka ile ci potrzeba, aby zrobić żółtka. Zabarw mleczko, które ci zostało, szafranem, na podobieństwo żółtka jajecznego, wypełnij nim dziurkę ponownie i zostaw, aż będzie potrzeba.

Sposób robienia słodkiej śmietany³⁰²

Weźmij świeżego mleka krowiego kwartę lub mniej, dołóż surowe żółtka jajeczne, zmieszaj mleko i jajca razem. Wstaw tak zmieszane w naczyniu na węglach i mieszaj wciąż, dodaj cukru, a bacz żeby się nie ścięło, a będzie, jak krem z migdałów; a gdy będzie wystarczająco gęste, potrząśnij cukrem, pokrop wodą różaną i daj na stół.

Sposób robienia słodkiej śmietany inaczej

Weźmij mleka z nocnego udoju, zbierz śmietanę, weźmij mleko i sześć białek jajecznych, przebij przez sito, weźmij dwa żółtka jajeczne zmieszane pospołu i warz wszystko, aż zacznie wytrącać grudki. Wlej verjusu niemało, aż zacznie się ścinać, wlej to potem w ścierekę lnianą, zawieś ją na kołku na chwil kilka, a niech serwatka odpłynie. Zdejmij tedy i przebij przez sito na półmisek, dodaj wody różanej i cukru, dawaj na stół.

Sposób robienia gęstej śmietany³⁰³ sposobem Pani Horsman

Naprzód weźmij mleko od krów i zaraz postaw na ogniu, ale uważaj, żeby ogień był bez dymu i mały; trzymaj taki ogień od rana aż do nocy lub przez noc całą. Upewnij się, że [mleko] nie gotuje się przez ten czas. A musisz wstawić mleko na ogień w najszerszym naczyniu, w jakim możesz. Zdejmij je z ognia i postaw na desce, a nuch tam stoi noc całą; potem rano zdejmij śmietanę i przełóż do naczynia albo gdzie chcesz.

te zakazane. Powyższy przepis instruuje, jak przygotować imitację jajek kurzych z wykorzystaniem mleczka migdałowego. Mleczko migdałowe często zastępowało mleko krowie w okresie postu oraz w dni postne, tzn. środy, piątki i soboty.

³⁰² Patrz przyp. 236.

³⁰³ W oryginale 'clowted cream' (clotted cream) – rodzaj gęstej śmietany przygotowanej przez podgrzewanie mleka w płytkich naczyniach aż do wytworzenia charakterystycznej twardej skorupki w postaci grudek (skrzepów) (ang. *clots*, stąd nazwa). Potrawa pochodzi z Devonshire.

Sposób robienia kremu z migdałów

Weźmij gęstego mleczka migdałowego i uwarz je, zdejmij z ognia i przypraw solą i octem. Włóż do ściereczki i nożykiem ściągnij spod niej serwatkę. Zbierz krem³⁰⁴ na środku ściereczki i zawieś ją na kołku i niech więcej serwatki skapnie, aż pomyślisz, że wystarczy. Przelóż [krem] do naczynia, przydaj cukru niemało, a gdy powisi za długo, będzie zbyt suchy, zmieszaj ze słodkim winem i jeśli chcesz udekoruj drobnymi rożenkami. Wyłóż jak mleczny potaż³⁰⁵ albo połóż na nim liście ogórecznika albo czerwone konfekty i tak daj na stół.

Sposób robienia *possetu*³⁰⁶

Weźmij mleko i wstaw na ogień i niech się warzy, dołóż żółtka jajeczne stosownie do ilości mleka. Zanim włożysz jajca do mleka, co wrze na ogniu, zmieszaj je z częścią mleka, w razie przeciwnym skluszą się i całość popsują. Mieszaj stale, dopóki gotować się nie zacznie i nie zacznie rosnać. Zdejmij wtedy z ognia, ale zanim zdejmiesz, miej napój³⁰⁷ gotowy w pięknej misce mosiężnej w naczyniu na węglach. Wlej mleko do miski włożonej do naczynia stojącego na węglach w ogniu, nakryj ją i pozostaw na chwilę. Potym zdejmij, potrząśnij cynamonem i cukrem i dawaj na stół.

Sposób Pani Drake robienia miękkiego sera przez rok cały, który będzie jak ser podpuszczkowy

Weźmij mleko prosto od krowy i wlej do naczynia, [poczekaj] aż będzie zimne, weźmij potem tyleż czystej wody i wstaw na ogień, a gdy ciepła będzie, wlej tyle wody do mleka, ile ogrzeje to mleko. Weźmij

³⁰⁴ Gęstą substancję powstałą po odsączeniu serwatki.

³⁰⁵ W oryginale 'mortrels' (mortress, mortrewes) – rodzaj zupy mlecznej przygotowanej z dodatkiem chleba.

³⁰⁶ Posset, poshote – napój przyrządzany z mleka ściętego winem lub piwem z dodatkiem cukru, przypraw lub innych składników. Posset był często stosowany jako lek na niektóre choroby, np. przeziębienie.

³⁰⁷ Przepis nie podaje, jaki to ma być napój, z charakteru potrawy wiemy, że musi to być alkohol, najprawdopodobniej *ale* (np. 'Make a styf Poshote of Milke an Ale', *Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, s. 15). W zbiorze Kenelma Digby, popularnej książce kucharskiej powstałej w XVII wieku, można znaleźć kilka przepisów na *posset* ze słodkim białym winem hiszpańskim (*sack*). Patrz 'To make a sack posset', (K. Digby. *The Closet of Sir Kenelm Digby Knight Opened*. London, 1910, s. 111).

potym łyżkę podpuszczki i więcej, dodaj do mleka i zrób ser, włóż go do czystej ściereczki i tak włóż do prasy, obracaj nim w prasie często i wycieraj czystymi ściereczkami tak często, jak nim obracać będziesz.

Sposób robienia racuchów³⁰⁸

Weźmij pintę ale, cztery żółtka jajeczne, nieco szafranu, łyżkę goździków i galki, nieco soli oraz pół garści cukru, wyłóż wszystko na piękny półmisek, wymieszaj łyżką i zrób z tego rzadkie ciasto. Weźmij potym jabłek dziesięć, obierz i pokraj na kawałki wielkości monety³⁰⁹ i wkładaj do ciasta. Weźmij lój, wstaw na ogień, a gdy gorący będzie, wkładaj doń jabłka w cieście ręką, jedno po drugim, a gdy będą ładne i zbrązowiałe, wyjmuj je i kładź na pięknym półmisku, a niech chwilę pobędą przy ogniu. Weźmij potym piękny półmisek, wyłóż nań racuszki, potrząśnij cukrem i daj na stół.

Sposób robienia racuchów z grudkami³¹⁰

Weźmij żółtków z jajec dziesięciu, wlej je do garnka i dołóż garść grudek³¹¹ i garść drobnej mąki, przebij wszystko przez sito i wyrób rzadkie ciasto, a gdy nie będzie wystarczająco gęste, dołóż więcej grudek serowych i soli. Wstaw na ogień na patelni, a gdy [tłuszcz] będzie gorący, chochlą nabierz trochę ciasta i wlewaj na patelnię bardzo małymi porcjami i mieszaj patyczkiem i obracaj łyżką cedzakową, a gdy będą piękne i usmażone na brązowo, wyjmij je, potrząśnij cukrem i dawaj na stół.

Sposób robienia racuchów ze śpikiem

Weźmij trzy garście drobnej mąki i więcej, wsyp na piękny półmisek, przydad sześc żółtek jajecznych, prawie pintę ale, sporą garść cukru,

³⁰⁸ Woryginale 'fritter' – rodzaj potrawy powstały poprzez zanurzenie w ciepłym cieście owocu, kawałków mięsa lub owoców morza i smażeniu w głębokim tłuszczu. W powyższym przepisie jako składnika w cieście użyto jabłka, co przypomina potrawę holenderską 'appelbeignet'. Polskim odpowiednikiem może być racuch, placuszek otrzymywany z mąki, mleka, jajek z dodatkiem owoców i innych składników.

³⁰⁹ Woryginale 'groate' (groat) – nazwa monety srebrnej wartości 4 angielskich pensów bitej pomiędzy 1361 i 1662.

³¹⁰ Woryginale 'curde frittors'.

³¹¹ Woryginale 'curds' – grudki otrzymane w procesie zakwaszania mleka poprzez dodanie podpuszczki lub kwasów spożywczych (sok z cytryny lub ocet). Grudki tworzą masę, z której po podgrzaniu można otrzymać ser.

dwie łyżki cynamonu, łyżkę imbiru, pół łyżki goździków, gałki, nieco soli, i nieco szafranu dla koloru. Potym weźmij łyżkę i zmieszaj wszystko pospołu i uczyni rzadkie ciasto. Weźmij śpiku i pokraj na kawałki duże jak moneta³¹², miej patelnię z łożem płokanem i wstaw ją na ogień, a gdy gorąca będzie, maczaj śpik w cieście i wkładaj na patelnię kawałek po kawałku, mieszając patyczkiem, a gdy usmażone, wyjmij z patelni łyżką cedzakową i układaj na pięknym półmisku, weźmij cukru, cynamonu, imbiru i potrzaśnij, dawaj na stół.

Sposób robienia krepli³¹³

Weźmij garść śpiku albo też cynadry cielece i porąb drobno. Weźmij potym dziesięć żółtek jajecznych i dodaj do śpiku lub cynader. Weźmij garść koryntek, opłucz i dodaj do materyi, weźmij dziesięć daktyli, pokraj drobno i dodaj do materyi, weźmij dwie garście chleba tartego, dwie łyżki imbiru, jedną łyżkę cynamonu, łyżkę goździków i gałki, kwartę cukru i nieco szafranu, zmieszaj przyprawy z materyją na pięknym półmisku. Weźmij potym dwie garście drobnej mąki, sześć żółtek jajecznych i uczyni zeń ciasto z ale i szafranem. Rób z materyi wcześniej uczynionej kule wielkości orzecha włoskiego. Miej patelnię z łożem gotową i wstaw ją na ogień, a gdy gorąca będzie, maczaj kule w cieście i wkładaj na patelnię i smaż, jakbyś smażył racuchy. A gdy gotowe, kładź je na półmisku, potrzaśnij cynamonem, cukrem i imbirem i dawaj.

Sposób robienia racuchów z jabłkami

Weźmij mąki drobnej, zmieszaj z masłem i odrobiną soli, wyrób rzadkie ciasto, weźmij szczyptę szafranu, którym zabarwisz ciasto, a gdy gotowe, przebij przez sito. Pokraj jabłka na [kawałki] wielkości monety³¹⁴ i wkładaj w ciasto, wstaw łoż na ogień a gdy gorąca, włóż kawałek jabłka do łożu, a gdy szybko wypłynie, materyja jest dobrze zmieszana, lecz gdy pozostanie na dnie, nie jest nawet w połowie. Dlatego, kiedy wypływa z dna, wrzucaj [kawałki jabłka] na patelnię, jeden za drugim, jak najszybciej potrafisz, a gdy będą zarumienione, wyjmij je łyżką cedzakową i układaj na półmisku,

³¹² Patrz przyp. 309.

³¹³ W oryginale 'stocke frittors'. Rodzaj pączków.

³¹⁴ Patrz przyp. 309.

a gdy są na patelni, zawsze mieszaj je patyczkiem i patrz, czy masz wystarczająco łoju. Wyjmij swoje racuszki, ulóż je na pięknym półmisku i potrząśnij cukrem.

Sposób robienia racuchów ze szpinakiem

Weźmij szpinaku niemało, wypłucz i warz w czystej wodzie, a gdy uwarzony, włóż do cedzaka, niech wystygnie. Wyznij całą wodę z niego, połóż na desce i siekaj tylcem noża bardzo drobno. Wylóż na talerz, wbij cztery białka jajeczne, dwa żółtka, pół tartego chleba pszennego³¹⁵, nieco cynamonu i imbiru, zmieszaj wszystko społem łyżką. Weźmij patelnię i rozpuść na niej masła niesolonego naczynie, a gdy roztopione, włóż na patelnię pół łyżki swej materii, a resztę później nakładaj, smaż na łagodnym ogniu i obracaj w porę, poukładaj na talerzu i potrząśnij cukrem.

Sposób robienia naleśników

Weźmij pintę świeżej gęstej śmietany, cztery albo pięć żółtek jajecznych, sporą garść mąki, dwie lub trzy łyżki ale, przebij wszystko przez sito na ładny talerz, dopraw garścią cukru niemałą, łyżką cynamonu i szczyptą imbiru. Weźmij patelnię, połóż na niej mały kawałek masła, duży na kciuk, a gdy stopi się na brązowo, wylej z patelni, chochlą wlej trochę ciasta na dalszą część patelni, a patelnię trzymaj nachyloną tak, żeby ciasto rozlało się jak najcieniej, wstaw patelnię na ogień, a ogień musi być mały, a gdy jedna strona będzie upieczona, obróć na drugą, i piecz [naleśniki] na sucho bez przypalania³¹⁶.

Sposób robienia kiszki wątrobianej³¹⁷

Sprawdź pierwej, czy aby twoje wątroбки nie były nazbyt przywarzone. Weźmij potym wątrobek i płucek, przebij je i posiekaj nożami, później utłucz w moździerzu i przebij przez cedzak i wlej trochę

³¹⁵ W oryginale 'manchet' (patrz przyp. 187).

³¹⁶ W przeciwieństwie do naleśników przyrządzanych obecnie, te przedstawione w przepisie są cienkie i chrupiące. W tradycji angielskiej naleśniki przyrządzano we wtorek poprzedzający Środę Popielcową. Do sporządzenia nadzienia wykorzystywano wszystko, co znajdowało się w kuchni, a nie mogło być spożywane w okresie postu.

³¹⁷ W oryginale 'white puddings'.

mleka, ażeby łatwiej było je przebić, wbij cztery albo pięć jajec i pięć samych białek, dodaj tartego chleba, goździków, gałki, szafranu, trochę pieprzu i niesolonego łożu drobno posiekanego, a niech będzie go wystarczająco, i ponakładaj w nie³¹⁸, a do krwawej kiszki³¹⁹ [użyj] płatki owsiane, mleko i sól.

Sposób robienia klusek³²⁰

Weźmij tartego chleba, żółtek z sześciu jajec, nieco cynamonu, soli, koryntek, jeden posiekany drobno daktyl i lój barani posiekany drobno, zagnieć wszystko spodem i uformuj małe kulki, warz je w naczyniu na węglach z dodatkiem odrobiny masła i octu, potrząśnij cynamonem i cukrem i dawaj na stół.

Sposób robienia kielbasek³²¹

Weźmij talerz przebranej kaszy owsianej, wlej najlepszej śmietany tyle, aby ją przykryć, a niech będzie miała temperaturę ciała³²² i niech kasza w niej moknie przez okres trzech godzin albo i nieco więcej, aż wypije śmietanę i stanie się obrzękła i miękka. Weźmij potem sześć jajec, białka i żółtka, i wlej je do kaszy przez sito, weźmij jeden i pół talerza łożu wołowego, skóra odebrana, posiekanego drobno. A kiedy go posiekasz, musisz mieć jeden i pół talerza, raczej więcej niż mniej. Zmieszaj go dobrze z kaszą, przypraw solą i szafranem, a niezbyt dużo, a jako wolisz, dodaj goździków i gałki, napełnij [tym] kiszki³²³, ale nie do pełna, a upewnij się, że są czyste i niesolone, a nie usuwaj zbytnio tłuszczu z nich, albowiem im bardziej tłuste, tym lepiej dla kielbasek. Także jeśli znajdziesz zbyt dużo

³¹⁸ W oryginale ‘and so still fill them up’. Prawdopodobnie chodzi o jelita, czyli kiszki, które wypełnia się farszem robiąc wątrobiankę lub kaszankę.

³¹⁹ Autor nie wspomina o dodaniu krwi (zazwyczaj świńskiej). W Wielkiej Brytanii do wytwarzania kaszanki wykorzystuje się owies. W Polsce kaszanka wytwarzana jest zazwyczaj z kaszy, krwi i podrobów (wątroby, płuc), skórek wieprzowych oraz tłuszczu.

³²⁰ W oryginale ‘puddings’. Pudding występuje w innym niż dotychczas znaczeniu. Jest to rodzaj kluski otrzymanej ze zmieszania różnych składników na bazie łożu.

³²¹ W oryginale ‘ising puddings’ – według *OED* ‘rodzaj puddingu, kielbaska’. Słownik podaje, że pierwsze użycie pochodzi z 1550, a nazwa z łac. ‘insitium’, farsz.

³²² W oryginale ‘blood warme’ temperatura krwi.

³²³ W oryginale ‘puddings’, może zatem chodzić o jelita lub odpowiednio spreparowany żołądek zwierzęcy.

śmietany w kaszy po moczeniu przez cztery godziny, ubierz jej część i uwarz kielbaski.

Sposób robienia potrawy z wrotyczem³²⁴

Weźmij nieco wrotyczu, złocienia maruny³²⁵, pietruszki zielonej oraz fiołków, ubij wszystko społem i przebij przez sito z żółtkami ośmiu lub dziesięciu jajec, trzema lub czterema białkami i verjusem, przydaj cukru i soli i smaź.

Sposób robienia potrawy z wrotyczem inaczej

Weźmij pół garści wrotyczu, jak najmłodszego, garść młodego ogórecznika, liście truskawki, sałatę i liście fiołków, umyj wszystko dokładnie i ubij w moździerz, dodaj osiem białek jajecznych, sześć żółek osobno i przepuść wszystko przez sito, przypraw cukrem, a daj sporą garść, i gałkę drobno ubitą. Weźmij potym patelnię, masła niesolonego pół naczynia i roztop je, przydaj jajca i wstaw na ogień. Spodkiem albo chochlą mieszaj, aż będą w pół upieczone, wyjmij je na talerz i rozbij na małe kawałki, weźmij czystą patelnię, nałóż na nią masła niesolonego naczynie całe, a masło rozpuść, nałóż materyję łyżką od razu, a gdy jedna strona upieczona będzie, obróć ją i smaź, wyjmij, połóż na talerzu i potrzyj cukru.

Sposób robienia potrawy z wrotyczem w poście

Weźmij ziół wszelakich, ikrę szczupaka albo każdej innej ryby, blanszowanych migdałów, kilka kruszyn chleba, nieco wody czystej i pintę wody różanej, zmieszaj wszystko pospołu i rozrób niezbyt cienko, smaź na oleju i podaj na stół.

³²⁴ Woryginale ‘tansey’ (tansy) – wrotycz pospolity (*Tanacetum vulgare* L.), gatunek rośliny należący do astrowatych, choć trujący, w średniowieczu był stosowany jako przyprawa. Młode pączki używane były zamiast kaparów, a koszyczki kwiatowe zapiekano w cieście.

³²⁵ Woryginale ‘fetherfew’ (feverfew) – złocień maruna (*Tanacetum parthenium*). Nazwa angielska gatunku ‘feverfew’ pochodzi od łacińskiego ‘febrifugia’, zmniejszający gorączkę. Ziele złocienia maruny, znane było jako lek przeciw migrenie. Dioskurides (I w. n.e.) zalecał tę roślinę w zapobieganiu bólowi głowy i dla obniżania gorączki. Stosowana była także w bólach reumatycznych i w zaburzeniach menstruacyjnych. Najczęstszym wskazaniem były bóle głowy.

Sposób robienia pszennego chleba³²⁶

Weźmij pół buszla³²⁷ drobnej mąki dwukrotnie przesianej i galon czystej letniej wody, prawie garść białej soli, prawie pintę drożdży, zmieszaj wszystko pospół, a żadnego innego płynu nie dodawaj, zagnieć jak najmocniej potrafisz, zostaw na pół godziny, weźmij potem i formuj bochenki, pozostaw je w piecu przez godzinę. Napomnienie: z każdego buszla mąki możesz zrobić dwadzieścia i pięć wsadów chleba, a każdy bochen waży funt bez otrąb³²⁸.

Sposób robienia pszennego chleba według Pani Gray

Weźmij pół buszla³²⁹ drobnej mąki, która musi być przesiana dwukrotnie, jeśli chcesz mieć piękny chleb. Wsyp ją tam, gdzie kładziesz ciasto na chleb, zrób mały dołek i włóż do tej wody³³⁰ zaczynu tyle, co dzikie jabłko albo całkiem duże jabłko i tyleż białej soli, ile się zmieści w skorupce jajca, a wszystko, aby powstał zaczyn w wodzie. Dodaj do mąki pół pinty dobrych drożdży [piwowarskich], wymieszaj ten płyn z odrobiną mąki, niezbyt dużą za pierwszym razem, i przykryj [pozostałą] mąką. W zimie musisz mieć bardzo ciepło, w lecie tyle ciepła nie potrzeba, bo w zimie nie urośnie bez ciepła. Zostaw na dwie godziny i pół, a przy drugim otwarciu weźmij więcej płynu, tyle ażeby zmoczyć całą mąkę. Przydadz pintę i pół dobrych drożdży i podziel [ciasto] na małe kawałki po tym, jak je dobrze rozrobiłeś i ugniotłeś pięć albo i sześć razy, ażeby się upewnić, że jest dobrze wymieszane, i tak dalej je ugniataj, aż otrzymasz gładką masę. Pamiętaj, aby przy drugim otwarciu nie przydać za dużo płynu, bo [ciasto] będzie zbyt płynne, a jak dasz zbyt mało, będzie gęste, a po drugim ugniataniu musi poleżeć dobrych piętnaście

³²⁶ Woryginalne ‘manchet’ – patrz przyp. 187. Jest to jeden z pierwszych przepisów na chleb zawartych w książce kucharskiej. Wcześniej przepisy tego typu nie pojawiały się, gdyż z założenia piszących każda osoba odpowiedzialna za prowadzenie gospodarstwa domowego, a tym bardziej piekarz, posiadała tę umiejętność. Ten rodzaj pszennego, delikatnego chleba był zawsze wypiekany w gospodarstwie zamężnych ludzi.

³²⁷ Buszel – ang. miara objętości (pojemności) materiałów sypkich. 1 buszel = 36,369 litra.

³²⁸ Woryginalne ‘beside the chesill’, (chisel, chissel, chesill) – według *OED* otręby.

³²⁹ Woryginalne ‘two peckes’. 1 peck = ¼ buszla, 2 galony, 8 kwart i 16 pint.

³³⁰ Przepis nie wyjaśnia, czy chodzi o wodę wlaną do przygotowanego dołka w mące, czy też przygotowaną w celu wiania jej później.

minut w ciepłe. Przenieś je potem na stolnicę i jak najszybciej formuj [bochny] i wstaw do pieca, a z dwóch galonów mąki³³¹ możesz otrzymać dziesięć wsadów dobrego chleba pszennego.

Sposób robienia kruchych ciasteczek

Weźmij mąki pszennej, najlepszej jaką możesz dostać, wsyp ją do garnca glinianego i szczelnie zamknij, wsadź do pieca i piecz, a gdy upieczona, będzie pełna grudek i dlatego musisz ją przesiać przez sito. Mąka będzie wypiekana tak długo jak zapiekana w cieście dziczyzna. A gdy to już uczynisz, weźmij gęstej śmietany³³², albo też i masła niesolonego, ale śmietana jest lepsza, weźmij cukier, goździki, gałkę i szafran, i żółtko jajeczne, na tuzin ciasteczek jedno żółtko wystarczy, włóż te wszystkie wymienione składniki do śmietany i zmieszaj wszystko pospołu, dodaj do mąki i uformuj ciasteczka, a ciasto będzie bardzo kruche, dlatego ciasteczka muszą być małe, a kiedy piec będziesz, musisz piec ciasteczka na papierze, po wyjęciu wsadu chleba [z pieca].

Sposób robienia chleba na zakwasie³³³

Weźmij sześć żółtek jajecznych i mały kawałek masła wielkości orzecha włoskiego i garść bardzo drobnej mąki, wyrób ciasto, ubijaj je wałkiem, aż będzie cienkie jak papier. Weźmij potem masła niesolonego, roztop je i piórkiem rozprowadź po cieście. Zwiń potem ciasto delikatnie jakbyś związał zwój papieru, pokraj na kawałki długie na trzy cale, spłaszcz je w rękach, połóż na arkuszu czystego papieru i piecz w piecu albo na patelni, a piec nie może być zbyt gorący, i muszą się piec przez pół godziny. Weźmij potem masło niesolone, roztop je i wlej do kawałków ciasta po wyjęciu z pieca, a gdy będą bardzo mokre, a niezbyt suche, wyjmij je z masła i poukładaj w naczyniu czystym i potrząśnij cukrem, ale niezbyt dużo, i jeśli chcesz, cynamonem i imbirem, i dawaj na stół.

³³¹ W oryginale 'one pecke of flower'.

³³² W oryginale 'clotted creame' (clotted cream, patrz przyp. 303).

³³³ Przepis ten dotyczy czegoś zupełnie innego niż wskazuje. Nie jest to przepis na chleb na zakwasie, lecz raczej przepis opisujący, jak przygotować ciasteczka.

Sposób robienia maślanego piwa

Weźmij trzy pinty piwa, dodaj do niego pięć żółtek jajecznych, przelej przez sito pospołu i wstaw w garnku cynowym, przydaj pół funta cukru, ubitych gałek muszkatowych za pensa³³⁴, ubitych goździków za pensa i ubitego imbiru za pół pensa, a gdy wszystko wyspiesz, weźmij inny garnek cynowy i przelej wszystko społem i wstaw na ogień raz jeszcze, a gdy będzie miało się gotować, zdejmij z ognia i dodaj niesolonego masła i przelewaj z jednego naczynia do drugiego.

Środek na przeczyszczenie

Weźmij uncję senny i tyleż paprotki³³⁵, rozgnieć je, a następnie namocz z odrobiną anyżku i imbiru utłuczonego w trzech częściach piny białego wina, a niech tak leżą dzień cały i noc całą, odwarz³³⁶ potem do kwarty piny, a rano pij wcześniej. Rak, Skorpion i Ryby: to są trzy najlepsze znaki do przyjmowania środków przeczyszczających.

Porządek w jakim wszystkie rodzaje posiłków powinny być podawane na stół, z odpowiednimi sosami zarówno do mięsa jak i ryb

Obiad w dzień mięsny:

Pierwsze danie

Potaż albo gotowany [na wolnym ogniu] rosół. Gotowane mięso lub duszone mięso. Kurczaki i boczek. Solona wołowina. Paszteciki, gęś, prosiak, pieczona wołowina, rolada cieleca, custard.

Drugie danie

Pieczona jagnięcina, pieczone kapłony, pieczone młode króliki, kurczaki, bażanty, pieczona dziczyzna, tarta.

³³⁴ W oryginale ‘one penniworth of Nutmegs’ – tyle gałek, ile można kupić za pensa.

³³⁵ W oryginale ‘polipody’ (polypody) – paprotka zwyczajna (*Polypodium vulgare*), korzeń rośliny tradycyjnie stosowany w kuchni ze względu na swój aromat i słodki smak, w medycynie ludowej używany jako środek przeczyszczający i czerwiopędny.

³³⁶ Odparuj.

Pierwsze danie na kolację

Salatka, nóżki wieprzowe, solona wołowina w plastrach, łopata barania lub pierś, cielęcina, jagnięcina, custard.

Drugie danie

Kapłony pieczone, króliki pieczone, kurczaki pieczone, gołąbki pieczone, skowronki pieczone, gołąbki lub kurczaki w cieście, pieczona dziczyzna, tarta.

Podawanie obiadu

Salceson z musztardą. Kapłony duszone w zabielanym rosole, noga sarny na grzankach, grzbiet wołowy, pierś barania gotowana, chewets lub paszteciki z baraniną, trzy zielone gąski na półmisku, sos szczawiowy. Dla gęsi ścierniskowej [sos z] gorczycy i octu, po wigilii Wszystkich Świętych łabędź, sos chawdron³³⁷, prosię, podwójne zioBRA wołowe pieczone, sos z pieprzu i octu, górką cielęcą albo pierś, sos z pomarańczy, pół jagnięcia lub kozłęcia, dwa kapłony pieczone, sos z wina i soli, ale i soli, chyba że będą podawane na grzankach, dwa paszteciki z daniela na półmisku, custard, leach³³⁸.

Drugie danie

Galareta, pawie³³⁹, sos z wina i soli, dwa króliki lub pół tuzina króliczków, sos z gorczycy i cukru, pół tuzina gołąbków, krzyżówka, toyle³⁴⁰, sos z gorczycy i verjusu, mewy, bociany, młode czaple, krab, sos galantyna, kulik, bąk, drop, bażant, sos z wody i soli z pokrojoną cebulą, pół tuzina słonek, sos z gorczycy i cukru, pół tuzina cyranek, sos jak do bażanta, tuzin przepiórek, półmisek skowronków, dwa paszteciki z jelenia na półmisku, tarta, piernik, racuchy.

³³⁷ Woryginalne ‘chaudron’ (chawdron) – sos przyrządzany z krwi łabędziej wraz z trzewiami oraz tartym chlebem; sos ten podawano wyłącznie z łabędziem.

³³⁸ ‘Leach’ – potrawa składająca się z krojonego w plastry mięsa, jaj, owoców i przypraw w galarecie. Ta samą nazwą określano także inną potrawę, formę deseru, przygotowaną z miodu i tartego chleba, czasami masy serowej z dodatkiem daktyli i przypraw, krojonej na plastry przed podaniem. W wieku XVI nazwę tę stosowano dla określenia potrawy otrzymanej z mleka krowiego lub mleczka migdałowego z dodatkiem żelatyny, krojonej w kostkę lub inne kształty.

³³⁹ Paw był zarezerwowany dla stołu królewskiego oraz bogatej magnaterii. Prezentował się szczególnie okazałe podawany w całym swym upierzeniu.

³⁴⁰ Nie udało się ustalić znaczenia tego słowa.

Podawanie potraw w dni postne

Masło, sałatka z jajcami na twardo, potaż z dobijakami i minogami rzecznyymi, śledzie wędzone, młode opiekane i posypane, śledzie świeże niesolone, solone dorsze³⁴¹, sos z gorzycy, zmielony solony łosoś, sos z gorzycy, verjusu i odrobiny cukru, solony konger³⁴², aloza³⁴³, makrela, sos z octu, witlinek, sos z wątroby i gorzycy lub verjusu, raja, sos z wątroby i gorzycy, tłuczony pieprz i sól posypane po wierzchu, świeży dorsz, sos zielony, kleń, barwena, węgorze na grzankach, płatki na grzankach, okonie, szczupak w sosie szczupakowym, pstrąg na grzankach, lin w galarecie, custard.

Drugie danie

Flądra lub przywra, sos szczupakowy, świeży łosoś, świeży konger, nagład³⁴⁴, turbot, halibut, sos z octem, leszcz na grzankach, karp na grzankach, sola lub każda inna ryba smażona, smażone węgorze, sos z tłuszczu spod smażenia, smażone minogi rzeczne, smażone morświny, świeże jesiotry, sos galantyna, rak, krab, krewetki, sos z octem, pieczony minóg morski, tarta, figi, jabłka, blanszowane migdały, ser, rożenki i gruszki.

Dobry sos do smażonego młodego królika: podawany królowi Henrykowi VIII

Weźmij garść umytej natki pietruszki, posiekaj drobno, warz z masłem i verjusem w naczyniu na węglach, dopraw cukrem, szczyptą pieprzu grubo ubitego, a gdy gotowy, przydaj tartego białego chleba, między innymi, a niech się gotuje, aż zgęstnieje, przelej na półmisek na grubość trzech palców, po każdej stronie połóż jednego usmażonego królika lub więcej i dawaj na stół.

Sposób robienia sosu do kapłona z pomarańczami

Weźmij wina czerwonego, cynamonu, cukru, imbiru, sosu spod kapłona lub też odrobinę masła niesolonego, pokraj pomarańcze na

³⁴¹ W oryginale 'ling, haburdine' (haberdine) – tak dawniej nazywano solonego dorsza, w odróżnieniu do niesolonego sztokfiszka. Obecnie 'ling' odnosi się do molwy pospolitej, dużej morskiej ryby z gatunku dorszowatych.

³⁴² Konger – ryba przypominająca węgorza.

³⁴³ Aloza – gatunek ryby anadromicznej z rodziny śledziowatych (*Clupeidae*).

³⁴⁴ W oryginale 'bret' – według *OED* gatunek ryby utożsamiany z nagładem.

cienkie plastry i warz w materyi, a gdy pomarańcze będą miękkie, połóż je na grzankach, posiekaj nieco skórki i potrząśnij tym grzanki, dawaj na stół.

Sposób robienia sosu do kapłona inaczej

Weźmij wina czerwonego, wody różanej, plastrów pomarańczy, cynamonu i imbiru, połóż na grzankach i na tym połóż kapłona.

Sposób robienia sosu do kapłonów lub indyków

Weźmij cebule, pokraj cienko w plastry, warz je w czystej wodzie, aż się wygotuje, podlej sosem spod pieczeni i potrząśnij pieprzem grubo ubitym.

Sposób robienia sosu do kapłonów, bazantów, kuropatw i słońek

Cebule pokrajane bardzo cienko, czysta woda i pieprz grubo ubity.

Sos do smażonego gołębia siniaka

Weźmij cebule, pokraj, ale niezbyt drobno, uwarz je w małej ilości czerwonego wina, a gdy odparuje, wlej do nich ocet, [wsyp] cukier, pieprz i trochę sosu spod pieczeni siniaka.

Sos do łopatki sarniej

Weźmij octu, białego tartego chleba i sosu spod pieczeni albo masła niesolonego, cukru, cynamonu, imbiru i pieprzu, uwarz wszystko razem w naczyniu na węglach i dawaj na stół.

Sposób robienia sosu do baraniny

Weźmij cebule, pokraj je na plastry i warz w verjusie, ukraj kawałek chudej baraniny prawie usmażonej, posiekaj drobno, do sosu przydadaj i warz wszystko razem dobrą chwilę, a gdy podawać baraninę będziesz, polej ją nim.

Chawdron do łabędzia

Weźmij czerwone wino, tosty z białego chleba, przebij je przez sito, przydadaj octu i warz w naczyniu na węglach, przydadaj kory drzewa sandałowego, nieco cukru, cynamon, imbir, pieprz i podawaj na stół. KONIEC.

Tabela rzeczy podstawowych w tej księdze zawartych

Sposób gotowania baraniny z prawoślazem lub rzepą	57
Sposób gotowania baraniny ze szpinakiem	58
Sposób gotowania baraniny z marchwią	58
Sposób gotowania baraniny z kapustą ogrodową	58
Sposób gotowania nogi baraniej z nadzieniem	59
Sposób gotowania nogi baraniej z cytrynami	59
Sposób gotowania baraniny z endywią, ogórecznikiem lub sałatą lub każdym innym ziołem do tego się nadającym	60
Sposób gotowania baraniny dla chorych	60
Sposób robienia pulpetów z baraniny	60
Sposób gotowania kapłona z pomarańczami według Pani Duffeld	61
Sposób gotowania kapłona w zagęszczonym rosole	61
Inny sposób gotowania kapłona w zagęszczonym rosole	62
Sposób gotowania kapłona w bulionie	62
Sposób gotowania kapłona z pomarańczami lub cytrynami	62
Sposób robienia grzanek do kapłona	63
Sposób robienia grzanek do kurczaka	63
Sposób gotowania krzyżówki z kapustą	63
Sposób gotowania krzyżówki z cebulą	63
Sposób gotowania kaczki	64
Sposób gotowania siniaków	64
Sposób gotowania królika z nadzieniem	64
Sposób gotowania kurcząt lub kapłona	64
Sposób gotowania kurcząt z sosem <i>caudle</i>	65
Sposób gotowania kurcząt w sałacie	65
Sposób gotowania kurcząt z ziołami	65
Sposób gotowania kur i kapłonów w zimie w zagęszczonym rosole	66
Sposób gotowania nówek cielęcych lub nówek jagnięcych	66
Sposób gotowania flaków	66
Sposób gotowania flaków, nówek wieprzowych lub nóg wołowych	66

Sposób gotowania nóżek wieprzowych inaczej	66
Sposób gotowania kurcząt po francusku	67
Sposób gotowania flaków po francusku	67
Sposób robienia gęstej zupy z kapustą	67
Baranina à la flaki	67
Sposób gotowania głowy i podrobów jagnięcych	67
Sposób gotowania przepiórek	68
Sposób garniowania królika	68
Sposób przygotowania <i>hodge-podge</i>	68
Sposób przygotowania <i>hodge-podge</i> w garnkach	68
O kolejności gotowania mięsa z dzika	69
Sposób robienia dobrego zagęszczonego rosółu	69
Sposób robienia portugalskich klopsów z baraniny	70
Sposób robienia portugalskich klopsów	70
Sposób robienia potażu francuskiego	70
Sposób robienia dobrego kleiku	70
Rosół dla osłabionego	71
Dobry sposób solenia lub beczkowania wołowiny	71
Sposób przechowywania boczku według pana Ferry	72
Sposób przechowywania słoniny według pani Weston Brown	72
Sposób przechowywania słoniny według pani Markizy Dorset	72
Sposób robienia blamanżu	73
Sposób robienia blamanżu bez śmietany lub jajec	73
Sposób robienia bulionu dla dań mięsnych lub rybnych	74
Sposób duszenia kawałków mięsa	74
Sposób duszenia kapłona w zagęszczonym rosole	74
Sposób duszenia kapłona w cytrynach	74
Sposób duszenia kurcząt	75
Sposób duszenia ptaków	75
Sposób duszenia skowronków lub wróbli	75
Inny sposób duszenia skowronków	76
Sposób duszenia krzyżówki	76
Sposób duszenia koguta	76
Sposób duszenia nogi wołowej	77
Sposób gotowania potażu w poście	77
Sposób duszenia wołowiny	77
Inny sposób duszenia wołowiny	78

- Sposób robienia zalewy aby przechować słoninę 78
- Sposób robienia potrawy zabielałej 78
- Sposób robienia sosu do prosiaka 79
- Sposób robienia ciasta i robienia zeń krańca 79
- Inny sposób robienia dobrego ciasta 79
- Sposób robienia kruchego ciasta na post 79
- Sposób pieczenia dziczyzny lub baraniny zamiast dziczyzny 80
- Sposób robienia słodkich pasztecików z cielęciny 80
- Sposób robienia cielęcych *chewets* 81
- Inny sposób robienia *chewets* 81
- Sposób robienia *chewets* w poście 81
- Sposób robienia *chewets* z ostrygami 82
- Sposób robienia szczególnie dobrych pasztecików z baraniny lub cielęciny 82
- Sposób robienia ciasta i pieczenia kurcząt 82
- Sposób pieczenia kurcząt w lecie 83
- Sposób pieczenia kurcząt w zimie 83
- Sposób pieczenia kurcząt z lubaszkami 83
- Sposób pieczenia indyka 84
- Sposób pieczenia bażanta 84
- Sposób pieczenia kapłona zamiast bażanta 84
- Sposób pieczenia jelenia 84
- Sposób pieczenia dziczyzny 85
- Sposób pieczenia żurawia lub dropia 85
- Sposób pieczenia krzyżówek 85
- Sposób pieczenia dzika 85
- Sposób pieczenia dzikich kaczek 86
- Sposób pieczenia nóżek cielęcych 86
- Sposób pieczenia nóżek cielęcych po francusku 86
- O pieczeniu świniaka 86
- Sposób pieczenia prosiaka jak jelonka 86
- Sposób pieczenia ozora wołowego 87
- Sposób pieczenia zająca 87
- O pieczeniu mięsa od szynki 87
- Sposób przyrządzenia rzadkiej puchoty z zapiekaną cielęciną 87
- Sposób przyrządzenia florentynki 88
- O długim przechowywaniu pasztecików 88

Sposób pieczenia przekąsek	88
Sposób robienia pasztecików w poście	89
O robieniu pasztecika z sosem <i>custard</i> w poście	89
Sposób pieczenia ostryg w muszlach	90
Sposób pieczenia gruszek, pigw i gruszek <i>warden</i>	90
Sposób pieczenia pasztecików z nadzieniem pigwowym	90
Sposób pieczenia pomarańczy	90
Inny dobry sposób pieczenia pomarańczy	92
Sposób pieczenia brzoskwiń	92
Sposób pieczenia jabłek	93
Sposób robienia dobrego <i>custardu</i>	93
Sposób robienia <i>custardu</i> w poście	93
Inny sposób robienia <i>custardu</i> w poście	94
Sposób robienia tarty z jabłek i skórek pomarańczy	94
Sposób robienia tarty z jabłek	94
Sposób robienia dobrej tarty z wiśni	95
Inny sposób robienia tarty z wiśni, bez pestek	95
Sposób robienia tarty ze śliwek lubaszek	95
Sposób robienia tarty z jajec	95
Sposób robienia dobrej tarty śmietanowej	96
Sposób robienia tarty z suchych śliwek	96
Sposób robienia tarty szpinakowej	96
Sposób robienia tarty z cielęciny	96
Sposób robienia tarty z sera	97
Sposób robienia tarty z migdałów	97
Sposób robienia tarty z nieszpułek	97
Sposób robienia tarty z owoców dzikiej róży	97
Sposób robienia tarty z twarogu	98
Sposób robienia tarty lombardzkiej	98
Sposób robienia tarty z chleba	98
Tarta dla wywołania chuci zarówno u mężczyzny, jak i u kobiety	98
Sposób robienia tarty z agrestu	99
Sposób robienia roladek z baraniny	99
Sposób pieczenia udźca baraniego	99
Sposób pieczenia zająca	100
Sposób pieczenia głowy cielęcej	100
Sposób pieczenia kapłona, bażanta lub kuropatwy	100

Sposób pieczenia dziczyzny	100
Sposób pieczenia przepiórki	100
Sposób pieczenia żurawia, czapli, kulika lub bąka	101
Sposób pieczenia siewki i bekasa	101
Sposób pieczenia słonek	101
O robieniu delikatnego potażu ryżowego	101
O robieniu dobrego postnego potażu	102
O gotowaniu szczupaka	102
O gotowaniu karpia	102
O gotowaniu kurka	102
O gotowaniu świeżego łososia	102
O gotowaniu leszcza	103
O gotowaniu płoci, fląder lub węgorzy	103
O gotowaniu sztokfisa	103
O gotowaniu pioszka lub cefala	103
O duszeniu śledzi	104
Sposób pieczenia kawałka sztokfisa	104
O robieniu pasztecików śledziowych	104
O pieczeniu karpia	104
O pieczeniu łba świeżego łososia	105
O pieczeniu leszcza	105
O pieczeniu kurka z węgorzami	105
O pieczeniu pstrąga	105
O robieniu dobrego marcepana	105
Sposób robienia dobrego <i>rastonu</i>	106
Sposób robienia śpikowego omletu	107
Sposób robienia <i>frianów</i>	107
Sposób robienia <i>frianów</i> w poście	108
Sposób robienia śniegu	108
Sposób robienia dobrej galarety	108
Sposób robienia galarety białej i czerwonej zarazem	109
Sposób robienia galarety z mięsa	110
Sposób robienia galarety z ryby	111
Potrzeby wszelkie na przygotowanie bankietu	111
Sposób robienia tyzanny	112
Sposób klarowania serwatki	112
Sposób robienia galantyny z mięsa	113

Sposób robienia galantyny	113
Sposób robienia tostów z cielęciny	113
Sposób robienia musu jabłkowego	114
Sposób robienia strąków	114
Inny sposób robienia strąków	114
Przekąski	114
Sposób robienia pulpetów po hiszpańsku	114
Sposób robienia pulpetów po włosku	115
Najlepszy i najnowszy sposób robienia masła migdałowego	115
Sposób robienia hipokrasu	116
Inny sposób robienia hipokrasu	116
Sposób robienia jajec na grzankach	116
Sposób robienia jajec w poście	116
Sposób robienia słodkiej śmietany	117
Sposób robienia słodkiej śmietany inaczej	117
Sposób robienia gęstej śmietany sposobem Pani Horsman	117
Sposób robienia kremu z migdałów	118
Sposób robienia <i>possetu</i>	118
Sposób Pani Drake robienia miękkiego sera przez rok cały, który będzie jak ser podpuszczkowy	118
Sposób robienia racuchów	119
Sposób robienia racuchów z grudkami	119
Sposób robienia racuchów ze śpikiem	119
Sposób robienia krępli	120
Sposób robienia racuchów z jabłkami	120
Sposób robienia racuchów ze szpinakiem	121
Sposób robienia naleśników	121
Sposób robienia kiszki wątrobianej	121
Sposób robienia klusek	122
Sposób robienia kielbasek	122
Sposób robienia potrawy z wrotyczem	123
Sposób robienia potrawy z wrotyczem inaczej	123
Sposób robienia potrawy z wrotyczem w poście	123
Sposób robienia pszennego chleba	124
Sposób robienia pszennego chleba według Pani Gray	124
Sposób robienia kruchych ciasteczek	125
Sposób robienia chleba na zakwasie	125

Sposób robienia maślanego piwa	126
Środek na przeczyszczenie	126
Obiad w dzień mięsny:	126
Pierwsze danie	126
Drugie danie	126
Pierwsze danie na kolację	127
Drugie danie	127
Podawanie obiadu	127
Drugie danie	127
Podawanie potraw w dni postne	128
Drugie danie	128
Dobry sos do smażonego młodego królika: podawany królowi Henrykowi VIII	128
Sposób robienia sosu do kapłona z pomarańczami	128
Sposób robienia sosu do kapłona inaczej	129
Sposób robienia sosu do kapłonów lub indyków	129
Sposób robienia sosu do kapłonów, bażantów, kuropatw i słonek	129
Sos do smażonego gołębia siniaka	129
Sos do łopatki sarniej	129
Sposób robienia sosu do baraniny	129
<i>Chawdron</i> do łabędzia	129

KONIEC.

SKARB WDOUY.

Obficie wyposażony w przeróżne
cenne i przyjęte sekrety
w medycynie i chirurgii, dla zdrowia
i przyjemności Ludzkości.

Do którego dodano przeróżne
miłe praktyki i konkluzje wynikające
z gotowania, wraz z wieloma opłacalnymi
i zdrowymi lekami dla różnych chorób
bydła.

W Londynie,

Drukowana przez I. Robertsa dla Edwarda White, 1595.

Słownik

- ale* – rodzaj piwa warzonego bez dodatku chmielu
- caudle* – rodzaj sosu sporządzonego z jaj, octu oraz cukru
- chawdron* – sos przyrządzany z krwi łabędziej wraz z trzewiami oraz tartym chlebem; sos ten podawano wyłącznie z łabędziem
- chewets* – rodzaj małych, okrągłych pierogów z farszem mięsnym lub rybnym doprawionym przyprawami i owocami, zapiekanych, smażonych lub gotowanych
- claret – nazwa odnosząca się do wina o barwie różowej lub jasnoczerwonej (fr. *clairet*); obecnie używana jest na określenie wina z Bordeaux (pierwsze takie użycie pochodzi z XVIII wieku)
- custard* – sos angielski otrzymany na bazie żółtek i mleka z dodatkiem mąki
- dek (starop.) – blacha do pieczenia
- friany* – rodzaj pasztecików zrobionych z bardzo cienkiego ciasta pokrojonego na kawałki wielkości ‘dłoni’, w które zawijano farsz, a następnie zakładano ich brzegi
- gruszka *wardens* – gatunek gruszki; nazwa pochodzi od opactwa Cystersów w Warden w hrabstwie Bedfordshire; gruszki tej odmiany nie dojrzewają w pełni i wymagają obróbki kulinarnej w celu spożycia; najczęściej używane do zapiekania
- hodge-podge* – rodzaj gęstej wieloskładnikowej zupy (‘stew’), której podstawą jest mięso baranie i warzywa
- konfekty (starop.) – kandyzowane owoce, zioła, nasiona (anyż, kminek), kawałki cynamonu, przyprawione kruszyny chleba
- koryntka – rodzynka grecka z drobnego, ciemnego winogrona.
- kraniec (starop.) – rodzaj formy z ciasta, do której wkładano przeróżny farsz, a następnie zapiekano; nazwa pochodzi z XVI-wiecznych polskich tekstów kulinarnych
- leach* – potrawa otrzymana z mleka krowiego lub mlecza migdałowego z dodatkiem żelatyny, krojonej w kostkę lub inne kształty

lubaszka – jedna z odmian śliwki (*Prunus domestic* L.)

małmazja – słodkie, aromatyczne wino, wyrabiane ze specjalnej odmiany winorośli (*malvasia*) w okolicach miasta Malvasia na Peloponezie

muskatel – wino deserowe słodkie otrzymywane z winogron ze szczepu muskatel

ociągać – opiekać na ruszcie

pie – pasztecik, potrawa składająca się z farszu (mięsnego, rybnego, warzywnego) wypełniającego formę z ciasta kraniec

raston – rodzaj okrągłego, słodkiego pszennego chleba podawanego na deser

szczuka – szczupak

tyzanna – napój sporządzony z wody, jęczmienia, ziół, anyżku i lukrecji

verjus – sok winogronowy wyciśnięty z niedojrzałych winogron, dzikich jabłuszek lub innych kwaśnych owoców

Indeks

- agrest 10, 44, 63, 64, 75, 83, 99,
102, 103, 134, 140
ale 42, 43, 65, 69, 74, 79, 89, 99,
104, 118–121, 127, 138
aloza 128
anyżek 42, 70, 106, 111, 112, 126,
138–140
appelbeignets 119
bączek 57
bąk 101, 127, 135
baranina 27, 43, 44, 56–60, 64,
66, 67, 70, 80, 82, 99, 127, 129,
131–134, 137
barwena 128
bażant 21, 57, 84, 88, 100, 126,
127, 129, 133, 134, 137
bekas 101, 135
berberys 75, 103, 111
białko 82, 87, 109–112, 116, 117,
121–123
biskokt 106
blamanż 73, 132
błękit 109–111
bocian 43, 127
boćwina 64
brzoskwia 92, 93, 134
brzuch 20, 63, 64, 86, 105
bullion 58, 60, 62–64, 67, 74, 78,
89, 131, 132
burak 98
cebula 17, 18, 27, 28, 33, 42, 45,
63, 64, 67, 68, 70, 74, 75, 77, 85,
86, 99, 100, 102–104, 113, 127,
129, 131
cefal 103, 135
chewets 44, 81, 82, 127, 133, 138
chleb 10, 18, 23, 41, 44–46, 58,
60–66, 68, 70, 72–74, 76, 77, 81,
89, 93, 94, 98–101, 104, 106,
108, 113, 116, 118, 120–125,
127–129, 134, 136, 138, 139
ciasto 32, 44, 76, 79, 80, 82–84,
86–98, 104–108, 114, 119–121,
125, 133, 138, 139
cielęcina 44, 56, 61, 80–82, 87, 96,
113, 115, 127, 133, 134, 136
cukier 10, 27–30, 33, 34, 41, 44,
45, 59–65, 68–70, 73–80, 82, 83,
86–101, 103–123, 125–129, 138
cykoria 20, 60, 71, 112
cynadry cielęce 113, 120
cynamon 23, 29, 41–43, 51, 60–63,
66, 68, 70, 74, 76, 80, 82, 83,
85–88, 90, 91, 93–100, 102–104,
106–111, 113–114, 116, 118,
120–122, 125, 128, 138
cyranka 57
cytryna 42, 59, 62, 74, 111, 119,
131, 132
cząber 58, 64, 84, 87
czapla 43, 57, 101, 127, 135
daktyl 28, 42, 59, 61, 62, 64, 66,
70, 74, 76, 77, 80–82, 87–89, 93,
94, 96, 98, 100, 103, 104, 107,
108, 111, 114, 120, 122, 127
daniel 57, 127
dobijak 128
dorsz 128
drop 43, 57, 85, 127, 133
drozd 57

- drożdże 68, 75, 102, 103, 106, 124
 drzewo sandałowe 44, 59, 111, 113, 129
 dziczyzna 27, 30, 45, 79, 80, 85, 100, 108, 125–127, 133, 134
 dzik 44, 56, 69, 85, 132, 133
 dzika róża 97, 134
 dzikie jabłko 124, 139
 endywia 60, 61, 68, 112, 131
 farbownik lekarski 71
 figa 17, 28, 42, 89, 104, 109, 114, 128
 fiołek 60, 71, 112, 123
 flądra 103, 128
 flak 44, 66, 67, 131, 132
 florentynka 88, 133
friany 107, 114, 135, 138
 galandyna 45, 113
 galantyna 113, 127, 128, 135
 galareta 81, 108–111, 127, 135
 gałka muszkatowa 27, 29, 33, 41–43, 69, 76, 79, 85, 86, 103, 109, 111, 113, 116, 119, 120, 122, 123, 125
 gąska zielona 56, 127
 gęś 23, 27, 30, 43, 56, 126
 gęś ścierniskowa 56, 127
 gęsta zupa 43, 67, 68, 70, 132, 138
 gęsta śmietana 41, 97, 108, 117, 121, 125, 136
 głowa 45, 56, 67, 99, 100, 123, 132, 134
 głuszec 57
 gołąb 20, 30, 43, 57, 64, 127, 129, 137
 gorczyca 18, 23, 42, 45, 104, 127, 128
 górka cielęca 88, 127
 goździk 27, 29, 42, 43, 45, 59, 60, 64, 70, 74–77, 80–84, 86–90, 93–95, 99, 100, 102, 104–106, 108–111, 113, 115, 116, 119, 120, 122, 125, 126
 gruszka 42, 81, 90, 128, 138
 gruszka *warden* 81, 90, 108, 138
 grzanka 58, 60, 61, 63–66, 68, 69, 74, 76, 77, 103, 113, 115, 116, 127–129, 136
 grzbiet wołowy 127
 halibut 128
 hipokras 34, 112, 116, 136
 hizop 58
hodge-podge 44, 68, 132, 138
 hyzop 87
 ikra 89, 104
 ikra szczupaka 89, 123
 imbir 23, 28, 29, 33, 34, 42, 43, 45, 60–63, 66–68, 70, 74–76, 80–88, 90–101, 103–106, 108–111, 113–116, 120, 121, 125, 126, 128, 129
 indyk 41, 51, 84, 129, 133, 137
 jabłka 28, 33, 42, 90, 93, 94, 114, 119, 120, 124, 128, 136
 jagnię 56, 66, 67, 127, 131
 jagnięcina 20, 43, 126, 127
 jajco 48, 66, 73, 79, 106, 110, 116–118, 123, 124, 128
 jajo 10, 21, 31, 39, 42, 44, 61, 62, 64, 65, 69, 79, 82–84, 87–90, 92, 93, 95–100, 104, 106–110, 112–115, 117–121, 123, 125–127, 138
 jałowiec 42, 101
 jęczmień 112, 139
 jeleń 44, 45, 57, 71, 84
 jesiotr, 127, 133
 jęczyznik 71
 kaczka 27, 63, 131
 kapłon 17, 40, 41, 44, 56, 59, 61–66, 73–75, 78, 84, 88, 100, 126, 127–129, 131–134, 137
 kapusta 18, 58, 63, 67, 76, 131, 132
 karkówka 57, 58, 65, 66, 68
 karp 16, 89, 102, 104, 128, 135

kasza owsiana 122, 123
 kaszanka 59, 122
 kielbaska 59, 122
 kiszka krwawa 122
 kiszka wątrobowa 121, 136
 kleik 44, 70, 132
 kleń 128
 klops 44, 70, 132
 kmin 82, 106, 138
 kogut 56, 69, 76, 132
 kolendra 111
 konfekty 32, 34, 106, 111, 118, 138
 konfitura 34, 111
 konfitura wiśniowa 111
 konfitura z kwaśnicy 111
 konger 128
 koper 60, 77, 80, 84
 kora dębowa 101
 koryntka 28, 41, 59, 60–62, 64–66,
 68–71, 74, 76, 77, 80–83, 86, 88,
 93, 94, 96, 98–100, 103–105,
 107, 111, 113, 114, 120, 122, 138
 korzeń 60, 68, 74, 76, 77, 98, 115,
 126
 kos 57
 kość 59, 61, 62, 69, 70, 72, 83, 84,
 99, 100, 113
 kość szpikowa 61, 62, 64–66, 69,
 74, 76
 kozioł 57
 kozłę 56, 87, 127
 krab 127, 128
 kraniec 44, 79, 80, 85, 86, 88, 90,
 93, 138, 139
 krem 117, 118, 136
 krew 9, 17, 18, 20, 78, 102, 112,
 113, 122, 127, 138
 krewetka 128
 króliczek 127
 królik 27, 41, 45, 57, 64, 66, 68,
 126, 127, 128, 131, 132, 137
 kruche ciasteczka 79, 106, 125,
 133, 136
 kruszyna chleba 106, 123, 138
 krzyżówka 57, 63, 76, 85, 127,
 131–133
 kulik 57, 101, 127, 135
 kurczak 63, 65, 83, 126, 127, 131
 kurczę 17, 41, 44, 45, 57, 64, 65,
 67, 73, 75, 82, 83, 131–133
 kurek 43, 102, 105, 135
 kuropatwa 20, 21, 129, 134
 kwaśna śmietana 96
 kwiat muszkatowy 42, 45, 59–62,
 64, 65, 69, 70, 74–77, 80–84,
 86–89, 93, 94, 99, 100, 108, 111
 łąbędź 23, 29, 30, 43, 45, 57, 127,
 129, 137, 138
 łąnia 57
 łąta 78
leach 127, 138
 łąb 105, 135
 leszcz 103, 105, 128, 135
 lin 111, 117, 128
 liść 60, 63, 75, 76
 liść bobkowy 84, 118
 liść fiołka 60, 71, 112, 123
 liść laurowy 79
 liść truskawki 123
 łąj 59, 60, 64, 70, 75, 80–82, 88,
 99, 113, 114, 119–122
 łąpatka barania 127
 łąpatka sarnia 129, 137
 łąpian 98
 łąsoś 30, 102, 105, 128, 135
 lubaszka 44, 83, 95, 133, 134, 139
 lukrecja 111, 112, 139
 majeranek 42, 59, 64, 79, 110
 mąka 45, 46, 70, 73, 79, 80, 82,
 83, 88, 89, 91, 92, 95, 96, 106,
 107, 114, 119–121, 124, 125,
 138
 mąka ryżowa 73, 89
 mąka żytnia 88, 111
 makrela 128
 małmazja 83, 98, 109, 139
 marcepan 34, 46, 97, 105, 106,
 111, 135

- marchew 42, 58, 66, 68, 70, 76,
 78, 131
 masa serowa 127
 maślane piwo 126, 136
 masło 20, 33, 39, 63–70, 75–80,
 82–88, 90, 93–100, 102–108,
 113–116, 120–123, 125, 126,
 128, 129
 masło migdałowe 115, 136
 mewa 127
 mięso 11, 16–18, 20, 25, 27, 30–33,
 37, 39, 41–46, 55–62, 67–75,
 78, 80–82, 84–89, 99, 100, 104,
 108–111, 113, 114, 119, 126,
 127, 132, 133, 135, 137–139
 mięta 59, 64
 migdał 29, 33, 41, 73, 89, 93, 94,
 97, 101, 104, 105, 115, 117, 118,
 123, 128, 134, 136
 minóg morski 128
 minóg rzeczny 128
 miód 18, 29, 33, 70, 89, 92, 94,
 106, 127
 mlecz rybi 104
 mlecz białego śledzia 93
 mlecz śledziowy 104
 mleczko migdałowe 41, 79, 104,
 115–117, 127, 138
 mleko 20, 23, 31, 39, 42, 70, 71,
 73, 78, 88, 89, 96–98, 100, 106,
 117–119, 122, 127, 138
 młoda gęś 56
 młode czaple 127
 młode gołębie 57
 młode głuszce 57
 młode króliki 45, 126, 128, 137
 młode łabędzie 57
 młody kogut 56
 morświn 29, 43, 128
 mózdzek 75, 99
 mózg 100
 mus jabłkowy 73, 114, 136
 muskatel 76, 104, 139
 musztarda 127
 nadzienie 59, 64, 80, 90, 98–100,
 104, 121, 131, 134
 nagietek 68, 75
 nagład 128
 naleśnik 121, 1136
 nasiona papryki białej 111
 nasiona papryki brązowej 111
 nieszpułka 97
 noga 59, 66, 70, 75, 77, 84, 87,
 99–101, 114, 115, 127,
 131, 132
 nóżka 59, 61, 62, 65, 66, 75, 76,
 86, 102, 103, 108, 109, 127
 ocet 10, 23, 33, 41, 44, 45, 65–68,
 74, 77, 80, 85, 86, 88, 100–102,
 104, 109, 113, 118, 119, 122,
 127–129, 138
 ogórecznik 20, 60, 61, 71, 112,
 118, 123, 131
 okoń 128
 olej 79, 81, 123
 oliwa 27, 77, 81, 91, 114
 omlet 107, 135
 ostryga 44, 81, 90, 133, 134
 otręby 124
 owoc 10, 11, 16, 27–29, 41, 42, 59,
 62, 65, 68, 75, 76, 81, 89, 92, 97,
 101, 103, 106, 108, 111, 114,
 119, 127, 134, 138, 139
 ozór wołowy 87, 133
 paprotka 126
 pasternak 76
 pasztecik 41, 44, 79–83, 88–91,
 104, 107, 126, 127, 133, 1135,
 138, 139
 pasztet 31, 81,
 patat 41, 98
 paw 29, 43, 127
 pędy chmielowe 112
 pięciornik 112
 pieprz 16, 18, 23, 27, 29, 33, 41,
 43, 45, 58–70, 74–78, 80–82,
 84–90, 100, 102–104, 108–111,
 113, 115, 116, 122, 127–129

piernik 127
 pierś 21, 58, 63, 64, 100, 101, 127
 pierś barania 74, 127
 pietruszka 23, 33, 42, 59, 60, 64,
 65, 67–69, 74, 75, 77, 86, 87, 99,
 101–103, 116, 123, 128
 pigwa 90, 98, 134
 piotrosz 103, 135
 płatki owsiane 122
 płóć 89, 103, 128
 płucka 121
 płyn 9, 15, 17–19, 23, 58, 60–62,
 84, 88, 89, 92, 105, 109, 110,
 112, 113, 124
 podpuszczka 119
 podroby 18, 59, 67, 122, 132
 pomarańcza 40, 42, 45, 61–63,
 90–94, 111, 127–129, 131, 134,
 137
posset 118, 136
 potaż 27, 43, 44, 67, 70, 77, 101,
 102, 118, 126, 128, 132, 135
 potrawa zabelana 78, 133
 prawoślaz 57, 131
 prosiak 45, 56, 79, 86, 126, 133
 prosię 127
 przeczyszczenie 126, 137
 przekąska 114, 136
 przepiórka 57, 100, 135
 przywra 128
 pstrąg 105, 128, 135
 pudding 59, 100, 121, 122
 pulpet 60, 61, 114, 115, 131, 136
 psychota 87, 133
 raja 128
 rak 128
raston 106, 135, 139
 rolada cielęca 126
 roladka 99
 roladka z baraniny 99, 134
 rosół 39, 44, 57–62, 64–71, 74–77,
 79, 85, 87, 88, 100, 102, 103,
 108, 113, 115, 117, 126, 127,
 131, 132
 rożenek 48, 60, 61, 65, 74, 76, 77,
 81, 82, 86, 89, 93, 104, 108, 111,
 112, 114, 118, 128
 rozmaryn 33, 42, 65, 74, 77, 79, 84,
 99, 102, 103, 108, 110, 111, 113
 rudzik 57
 ryba 16, 18, 27–30, 32, 37, 39,
 41–45, 55, 69, 73, 80, 81, 93, 94,
 101–104, 111, 123, 126, 128,
 132, 135, 138, 139
 ryż 78, 101
 rzepa 57, 58, 131
 sałata 20, 60, 61, 65, 66, 69,
 74, 76, 123, 131
 sałatka 127, 128
 senna 126
 ser 18, 31, 97, 98, 118, 119, 128,
 134, 136
 serwatka 98, 112, 115, 117, 118,
 135
 siewka 101, 135
 siniak 64, 129, 131, 137
 skowronek 20, 29, 43, 57, 75, 76,
 99, 127, 132
 śledź 93
 śliwka 42, 60, 62, 68, 69, 85, 76, 82,
 83, 95, 111, 139
 śliwka lubaszka 83
 słonina 40, 58, 72, 73, 7, 80, 84,
 85, 87, 88, 100, 101
 słonka 57, 101
 śmietana 41, 64, 73, 83, 88, 93,
 95–98, 104, 108, 117, 121–123,
 125, 132, 136
 śnieg 108, 135
 sok 10, 17, 18, 61, 83, 90, 112, 139
 sok z cytryny 119
 sok z dymnicy 112
 sok z ogórecznika 112
 sok z wiśni 95
 sól 27, 28, 33, 42, 45, 46, 58–90,
 93–96, 98, 100–106, 109,
 113–115, 117–120, 122, 124,
 127, 128,

sola 128, 127
solona wołowina 67
sos 10, 16, 22, 27, 28, 31–33, 37,
43–45, 55, 58, 62, 65, 79, 80,
83, 88–90, 100, 101, 126–129,
131, 133, 137, 138
sos *alepevere* 23
sos *chawdron* 23, 45, 127
sos *caudle* 44, 45, 65, 131, 138
sos *custard* 31, 88, 89, 93, 94,
126–128, 134, 138
sos cynamonowy 23
sos czarny (pieprzowy) 23
sos czosnkowy 23
sos galandyna 45, 113, 127, 128
sos *gauncil* 23
sos *gravy* 90
sos musztardowy 23
sos szczawiowy 45, 63, 127
sos szczupakowy 128
sos z gorczycy 128
sos z gorczycy i cukru 45, 127
sos z gorczycy i *verjus* 127
sos z octu 45, 128
sos z pomarańczy 45, 127
sos z wątroby i gorczycy
sos z wina i cukru 45
sos z wina i soli 45, 127
sos zielony 23, 45, 128
sos żółty 23
śpik (szpik) 59, 61–63, 65, 66, 68,
74–76, 87, 99, 107, 108, 114,
115, 120, 136
śpikowy omlet 107, 135
strąki 114, 136
syrop 32, 79, 83, 87, 91, 92, 94
szafran 27, 29, 33, 41, 42, 44, 45,
67, 70, 74, 75, 77, 79, 80–84, 87,
89, 91–94, 96, 100, 102, 104,
106, 108, 109, 111, 113, 115,
117, 119, 120, 122, 125
szczaw 60
szczuka (szczupak) 94, 102, 139
szczupak 89, 94, 102, 117, 123,
128, 135, 139
szpinak 42, 58, 64–66, 69, 96, 111,
121, 131, 134, 136
sztokfisz 103, 104, 128, 135
tarta 32, 41, 44, 94–99, 107, 126–
128, 134
tarta lombardzka 98
tarta serowa 31
tłuszcz 22, 34, 58, 63, 67, 72, 81,
96, 105, 109, 110, 119, 122, 128
tost 113, 129, 136
turbot 128
twaróg 98, 134
tymianek 20, 33, 42, 58, 66, 67, 69,
74, 75, 77, 79, 84, 88, 99, 102,
103
tyzanna 112, 135, 139
udziec 68, 71, 81, 99, 134
verjus 10, 33, 41, 59–69, 74, 75,
77, 78, 81–87, 102, 103, 108,
115–117, 123, 127–129, 139
wafel 105
wafle na marcepany 111
wątróbka 68, 87, 121
węgorz 16, 81, 89, 94, 102, 103,
105, 108, 128, 135
wieprz 72
wino 18, 27, 28, 34, 42, 75, 76, 83,
91, 92, 116, 129, 139
winogrono 10, 59, 64, 76, 81, 138,
139
wiśnia 44, 95, 111, 134
witlinek 128
woda 16, 17, 29, 31, 43, 58, 61,
63–65, 67, 69, 71–74, 76–80,
82, 84, 85, 87, 89–94, 96, 97,
100–103, 105, 106, 108–112,
115, 118, 121, 123, 124, 127,
129, 139
woda różana 69, 7375, 78, 81,
93–99, 104–108, 111, 115, 117,
123, 129

woda różana damasceńska 111
wodnik 57
wołowina 16, 23, 28, 43, 44, 56,
62, 64, 67, 71, 72, 77, 78, 126,
127, 132
wróbel 75, 99, 132
wrotycz 123
zając 20, 45, 87, 100, 133, 134
zakwas 125, 136
zalewa 56, 69, 71, 73, 78, 132
żelatyna 56, 111, 116, 127, 138
ziarno rajske 110
ziebro 48, 57, 58

zioło 17, 23, 30, 33–36, 42, 43, 45,
48, 60, 64, 65, 68, 70–72, 74,
81, 84, 106, 112, 116, 123, 131,
138, 139
złocień maruny 123
złotowłos 76
żołądek 16, 18, 20, 59, 67, 122
żółtko 59, 61, 62, 64, 67–70, 80,
82–84, 87, 88, 95–100, 104, 107,
113–115, 117–119, 121–123,
125
zuraw 43, 57, 85, 101, 133, 135



Andrzej K. Kuropatnicki – anglista i historyk, profesor Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie, kierownik Zakładu Historii i Kultury Materialnej Krajów Angielskiego Obszaru Językowego. W 2003 roku obronił pracę doktorską, przedmiotem której była analiza szesnastowiecznego poradnika medycznego *The Castel of Helth* Thomasa Elyota; habilitował się w 2013 roku, na podstawie rozprawy *Food and Drink in the Household of English Nobility in the Fifteenth and Sixteenth Centuries: Procurement, Preparation, Service and Consumption*. Jego zainteresowania naukowe obejmują historię sztuki kulinarnej i żywienia, historię kultury materialnej w czasach nowożytnych, historię społeczną Anglii wczesnej epoki nowożytnej, historię dworu arystokratycznego w erze Tudorów, teorię humoralną oraz historię medycyny i produktów naturalnych. Od kilku lat współpracuje z historykami żywienia pracującymi w Hampton Court; był redaktorem naukowym angielskiego wydania pierwszej książki kucharskiej *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego oraz współredaktorem specjalnych wydań czasopisma „Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine” zatytułowanych „Propolis: Properties, Application, and its Potential” oraz „Medical Benefits of Honeybee Products”.

Recenzowana praca stanowi niezwykle cenną i wartościową rozprawę. [...] Autor w niezwykle umiętny i kompetentny sposób przełożył na język polski i przygotował do edycji jedną z ważnych angielskich ksiąg kucharskich z końca XVI w. [...] Można sądzić, że w zamierzeniu anonimowego kompilatora, w niniejszej pracy zostały zestawione receptury, których realizacja była możliwa w kręgu niższych warstw, choć miejscami znajdujemy odwołania do dań serwowanych na stołach dworskich. W tej perspektywie edycja tego źródła pozwala polskiemu czytelnikowi poznać nie tylko treść poszczególnych przepisów, lecz również, w szerszym spektrum, realia żywieniowe Anglii czasów elżbietańskich. Sporym ułatwieniem jest rozbudowany aparat przypisów, pozwalający lepiej zrozumieć treść poszczególnych receptur. Po wtóre, tekst książki *The Good Huswife*. . . został poprzedzony obszernym wprowadzeniem. Również ta wprowadzająca część pracy zasługuje na szczególną uwagę. Prof. Kuropatnicki w przystępny sposób wyjaśnił omawianą przez siebie problematykę. Ponadto wskazał na specyfikę zrozumienia terminu książka kucharska (w odniesieniu do średniowiecza i początku czasów nowożytnych), które w istotny sposób odbiega od współczesnych wyobrażeń. W osobnym rozdziale wyczerpująco wyjaśnił zasady teorii humoralnej, będącej fundamentem dietetyki i medycyny starożytnej, średniowiecznej, jak i tej na początku czasów nowożytnych. Takie przystępne i niezwykle kompetentne wyjaśnienie jest bardzo potrzebne w polskiej literaturze naukowej.

Z recenzji dr. hab. Rafała Hryszko (Uniwersytet Jagielloński)

