

Rudolf Trefzer

Klassiker der Kochkunst

*Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher
aus acht Jahrhunderten*

CHRONOS

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	7
1. Mittelalterlicher Gewürzhunger <i>Le Viandier</i> , Guillaume Tirel, genannt Taillevent, zugeschrieben	12
2. Gelehrtes Küchentraktat <i>De honesta voluptate et valetudine</i> von Platina	28
3. Rezepte aus dem süddeutschen Raum <i>Kuchemaistrey</i>	44
4. Raffinierte Gerichte für die päpstliche Tafel <i>Opera</i> von Bartolomeo Scappi	58
5. Kulinarisches Vermächtnis eines Weitgereisten <i>Ein new Kochbuch</i> von Marx Rumpolt	76
6. Bekömmliche Speisen für Gesunde und Kranke <i>Ein köstlich new Kochbuch</i> von Anna Wecker	94
7. Die Anfänge der Grande Cuisine <i>Le cuisinier françois</i> von La Varenne	108
8. Auf der Suche nach dem guten Geschmack <i>Le cuisinier roïal et bourgeois</i> von François Massialot	124

9.	Kochanleitungen für die Bürgersfrau <i>La cuisinière bourgeoise</i> von Menon	140
10.	Gastronomischer Aufbruch ins 19. Jahrhundert <i>L'art du cuisinier</i> von Antoine Beauvilliers	156
11.	Präzision, Systematik und Geschmack <i>L'art de la cuisine française au XIX^e siècle</i> von Antonin Carême	174
12.	Das kulinarische Erbe der Donaumonarchie <i>Die süddeutsche Küche</i> von Katharina Prato	188
13.	Die Summe gastronomischen Wissens <i>Le guide culinaire</i> von Auguste Escoffier	204
14.	Die Proklamierung einer neuen Küche <i>La cuisine du marché</i> von Paul Bocuse	222
15.	Die permanente Küchenrevolution <i>El Bulli 2003–2004</i> von Ferran Adrià, Juli Soler und Albert Adrià	236
	Anmerkungen	259
	Literaturverzeichnis	265
	Bildnachweise	273
	Worte des Dankes	275