

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
NOTRE ÉDITION	25

LE LIVRE DE CUISINE DE ROBERTO DE NOLA

PROLOGUE	29
INTRODUCTION DE LA PRÉSENTE ŒUVRE	31

CHAPITRE PREMIER DU PRÉSENT LIVRE

Comment découper les viandes servies à table	35
Premièrement : découper le lard.	35
Découper le cochon de lait	36
Découper le bœuf	36
Découper le lièvre et le lapin	36
Pour découper l'épaule de mouton	37
Le gigot de mouton	37
Le filet ou les côtes de mouton	37
Le chevreau	38
La poitrine de mouton	38
Découper les volailles. Pour commencer le paon	38
Le chapon	38
Pour les poules, ils procèdent de la même façon.	39
La perdrix	39
Le pigeon ramier	40
L'écuyer-tranchant, le dépendier et le cuisinier	40

Comment aiguiser les couteaux	41
Comment servir à boire aux personnes de qualité	42
L'essai que l'on fait des mets	43
De l'art et la manière de donner l'eau pour le lavage des mains	44
Comment disposer les mets à table	45
Les différents offices	46
L'office de majordome	46
L'office de maître d'hôtel	46
L'office de chambellan	47
L'office de maître de la garde-robe	48
L'office d'échanson	48
L'office d'écuyer tranchant	49
L'office de contrôleur	49
L'office de dépensier	49
L'office de cuisinier	50
L'office d'écuyer	50

CHAPITRE DEUX

Discours utile au gouvernement des maisons des gentilshommes et personnes de moyenne condition, et sur la façon dont ils doivent se comporter avec leur famille, d'après saint Bernard	53
Conseils du saint docteur	53
Recommandations	54

CHAPITRE TROIS	61
1 – Épices pour la sauce commune	61
2 – Épices pour le brouet de paon	61
3 – Hypocras blanc (clairette)	62
4 – Hypocras d'eau (bouchet)	62
5 – Hypocras rouge (clairet)	62
6 – Poudre de duc	63
7 – Sauce pour le brouet de paon	63
8 – <i>Mirrause</i> : pigeons dans une sauce au lait d'amandes, cannelle et sucre	63
9 – Blanc-manger	64

10 – Mets royal	65
11 – Mets impérial	65
12 – Mets des anges	66
13 – Mets de qualité	66
14 – Mets moelleux ou doux	67
15 – Sauce blanche	67
16 – Pommade	67
17 – <i>Limonia</i> : crème au citron et raisin	68
18 – Pieds de mouton	68
19 – <i>Cañonada</i> : sauce au vinaigre et raisins	69
20 – Mouton en daube appelé mouton au jaunet	69
21 – Poule en daube appelée poule au jaunet	69
22 – Chevreau en daube appelé chevreau au jaunet	70
23 – <i>Frejurate</i> : ragoût de fressure	70
24 – Sauce cuite	71
25 – Sauce grise	71
26 – Gratunée	71
27 – <i>Morteruelo</i> : pâté au mouton et fromage d'Aragon	72
28 – Ragoût à la coriandre, le premier	72
29 – Autre ragoût à la coriandre, le second, appelé <i>celiandrate</i>	73
30 – Autre ragoût à la coriandre, le troisième	73
31 – <i>Avellanate</i> : ragoût de noisettes	73
32 – <i>Almendrate</i> : ragoût d'amandes	74
33 – Poule en armure	74
34 – Chapon en armure	74
35 – <i>Calabacinate</i> : aux graines de citrouille	74
36 – Foie en daube au vinaigre	75
37 – <i>Piñonada</i> : ragoût de pignons et amandes	75
38 – Amidon	75
39 – <i>Ginestada</i> : plat « genesté », ou jaune genêt	76
40 – Gruau d'orge mondée	76
41 – Semoule	77
42 – Sauce <i>almodrote</i> : capirotade, hachis de perdrix	77
43 – <i>Hiladea</i> : gélatine	78
44 – <i>Merritoche</i> : ragoût de sauge	79
45 – Sauce pour oison	79

46 – <i>Cebollada</i> : ragoût d'oignons	79
47 – Farce pour chevreau	80
48 – Pâté de chevreau	80
49 – Paons ou chapons bardés	81
50 – Poêlon d'aubergines	81
51 – Aubergines épaisses	81
52 – Aubergines à la morisque	82
53 – <i>Junglada</i> , ragoût de lièvre	82
54 – Courges épaisses au bouillon de viande	83
55 – Courges à la morisque	83
56 – Autre façon de préparer les courges	83
57 – Riz au bouillon de viande	84
58 – Poêlon de riz au four	85
59 – Vermicelles	85
60 – <i>Porriol</i> : sauce aux oignons	86
61 – <i>Porriola</i> : autre sauce aux oignons	86
62 – <i>Nerricoque</i> : héricot de mouton	86
63 – Brouet madame	87
64 – Brouet savoureux au bouillon de viande	87
65 – Autre brouet savoureux vernis	88
66 – Brouet savoureux au bouillon de viande dit « brouet à l'éponge »	88
67 – Plat gras	89
68 – Le même plat au lait	89
69 – Sauce savoureuse à la française	90
70 – Sauce légère pour oiseaux sauvages tels que pigeons sauvages, ramiers et canards sauvages	90
71 – Sauce légère blanche	90
72 – Sauce légère pour pigeonneaux rôtis	91
73 – Autre sauce légère pour pigeonneaux rôtis	91
74 – Sauce légère pour volaille rôtie	91
75 – Sauce légère pour perdrix ou poules rôties	91
76 – <i>Higate</i> : ragoût de figes	92
77 – Sauce légère au jus de grenades acides	92
78 – <i>Alideme</i> : plat d'œufs battus	92
79 – <i>Salviate</i> : omelette à la sauge	93
80 – Lait mal cuit	93

81 – <i>Jusello</i> : plat au bouillon de viande	94
82 – Plat comme le <i>jusello</i> ci-dessus avec quelque chose de plus	94
83 – Pour faire un bon verjus fortifiant	94
84 – Ragoût moderne	94
85 – Autre ragoût moderne	95
86 – Épinards hachés	95
87 – Excellent bouillon distillé pour personnes malades et affaiblies	96
88 – Autre extrait de poule, mouton ou chapon	97
89 – Préparation distillée pour malades	97
90 – Blanc-manger pour malades sans aucun appétit	98
91 – Masepains pour malades qui perdent l'appétit, très bons et très nourrissants	98
92 – Poêlon pour malades	99
93 – Farce pour malades	99
94 – Ordiat pour malades	100
95 – Boisson aux amandes pour malades	100
96 – Autre boisson aux amandes pour malades très affaiblis	101
97 – Autre boisson aux amandes pour malades souffrant de forte fièvre et d'inflammations importantes	101
98 – Électuaire de griottes pour les malades ayant perdu l'appétit	101
99 – Comment faire tomber les fortes fièvres, bien que cela dépasse notre propos	102
100 – Manger des figues à la française	102
101 – Sauce légère blanche	103
102 – <i>Bruscate</i> : ragoût de foie de chevreau et de rate, pour douze écuelles	103
103 – Sauce <i>biza</i> pour dix écuelles	103
104 – Sauce aux pignons et à l'ail	104
105 – Porrée blanche	104
106 – <i>Membrillate</i> : sauce aux coings	105
107 – Sauce giroffline	105
108 – Sauce cameline	106

109 – Sauce blanche cameline	106
110 – <i>Dobladura</i> de mouton, ragoût	106
111 – <i>Dobladura</i> de veau, ragoût	107
112 – Sauce lisse pour volaille en marmite	108
113 – Sauce Grenade	108
114 – Sauce brune pour perdrix et pigeons	108
115 – <i>Romerate</i> : sauce au romarin pour quatre écuelles . . .	109
116 – Sauce <i>agalura</i> pour une écuelle	109
117 – Blé cuit à l'eau ou mijoté	109
118 – Ordiat et avenat	110
119 – Poêlon <i>moji</i>	110
120 – Pour des aubergines en escabèche	111
121 – Côtes de choux	112
122 – Sauce d'ail pour accompagner l'oison	112
123 – Chat à la broche comme on doit le manger	112
124 – Poêlon de viande	113
125 – <i>Rorolas</i> : beignets de foies	113
126 – Jatte de figues	114
127 – Tarte à la génoise	114
128 – <i>Xinxanella</i> (taillerins de pâtes) à la vénitienne	115
129 – Tranches de fromage frais en beignets	115
130 – Pâté de viande ou de poisson	116
131 – Pâtés de sucre fin	116
132 – Fromage rôti	117
133 – <i>Almojabanas</i> : beignets aussi appelés « oranges de Xàtiva »	117
134 – Gimblettes en beignets, appelées <i>casquetas</i> à Valence et à Barcelone	118
135 – Maspains	119
136 – Flaons (beignets)	120
137 – Beignet	120
138 – Beignet de blanc-manger	120
139 – Beignet de massepain	121
140 – Beignet de fromage frais	121
141 – Rubioles : beignets à la catalane	121
142 – Garbias : beignets à la catalane	122
143 – Blanc-manger fait plus rapidement	122

144 – Flanchet	123
145 – Pâté en pot	123
146 – Mouton en daube	123
147 – Autre gratunée	123
148 – Lapin en escabèche	124
149 – Autre mirrause	124
150 – Bonne roquette	124
151 – Autre bonne façon de préparer la roquette	125
152 – Autre bonne roquette faite rapidement	125
153 – Moutarde	126
154 – Moutarde à la française	126
155 – Autre très bonne moutarde à la française qui dure toute l'année	126
156 – Persil	127
157 – Sauce au raifort et à la sauge toute-bonne	127
158 – Soupes à la lombarde	127
159 – Savoureuse sauce <i>gualatina</i>	128
160 – Daube de mouton	128
161 – Poivrade pour gibier	129
162 – Sauce cameline bâtarde	129
163 – Bouillon gras au porc sauvage	129
164 – Capirotade de truffes	130
165 – <i>Persicate</i> : pêches	130
166 – Soupes dorées	131
167 – <i>Busaque</i> de lapin	131
168 – <i>Mirrause</i> de poires. On peut en donner aux malades	132
169 – Coings cuits au pot	132
170 – Sauce au persil	133
171 – Jus de grenades	133
172 – Gratunée dorée de fressure de chevreau	133
173 – Sauce appelée cannelle de moût de raisin	134
174 – Pâté en broche de poule rôtie	134
175 – Dodine : sauce blanche pour oisons	135
176 – Brouet gras de très belle allure	135
177 – Ragoût de belle manière	136
178 – Ragoût appelé <i>jota</i>	136

179 – Sauce d'empereur	136
----------------------------------	-----

CHAPITRE QUATRE

Traité pour préparer et accommoder les mets

en temps de carême	139
180 – Lamproie en croûte	139
181 – Saumon en croûte	140
182 – Poêlon de saumon	141
183 – Truite en croûte, rôtie ou bouillie	141
184 – Barbeau en croûte	141
185 – Poêlon de barbeau	141
186 – Alose en croûte	142
187 – Empereur en croûte	142
188 – Poêlon d'empereur	143
189 – Empereur sur le gril	143
190 – Esturgeon en croûte, ou brochet	143
191 – Poêlon d'esturgeon ou brochet	144
192 – Esturgeon, ou brochet, sur le gril ou bouilli	144
193 – Denti en croûte	144
194 – Poêlon de denti	145
195 – Denti bouilli	145
196 – Bonite en croûte	146
197 – Poêlon de bonite	146
198 – Bonite sur le gril	146
199 – Congre frais en croûte	147
200 – Poêlon de congre	147
201 – Congre bouilli	147
202 – Congre sur le gril et à la broche	148
203 – Murène en croûte	148
204 – Poêlon de murène	148
205 – Murène sur le gril	149
206 – Thonine ou thon en croûte	149
207 – Poêlon de thonine ou de thon	149
208 – Thonine ou thon bouillis	150
209 – Thonine sur le gril	150
210 – Mulet en croûte	150
211 – Poêlon de mulet	151

212 – Mulet sur le grill	151
213 – Mulet bouilli	151
214 – Poêlon de rascasse	152
215 – Rascasse bouillie	152
216 – Poêlon de sardines	152
217 – Poêlon de maquereaux	153
218 – Poêlon de bogues	153
219 – Poêlon d’anchois	153
220 – Loup de mer en croûte	154
221 – Bonne escabèche	154
222 – Pageots	155
223 – Brochet	155
224 – Daurade	155
225 – Ragoût de calamars et seiches	155
226 – Poulpe	156
227 – Poêlon de lisettes	156
228 – Poêlon de tellines	157
229 – Comment préparer les huitres	157
230 – Carrelet et soles ou plies	157
231 – Lampuges frites	158
232 – Congre séché	158
233 – Merlu séché	159
234 – Ventrèche de thonine salée, appelée <i>sorra</i> à Valence	160
235 – Intermède : des mets de carême et de la langouste	160
236 – Blanc-manger de poisson	161
237 – Blanc-manger de courges	161
238 – <i>Ginestada</i> : plat « genesté », ou jaune genêt	162
239 – Gruau de farine de riz	163
240 – Amidon	163
241 – Fèves royales	164
242 – Grains de blé	165
243 – <i>Mirrause</i> de pommes	165

ANNEXE

Mesures utilisées dans l'ouvrage 311

BIBLIOGRAPHIE 313

INDEX DES INGRÉDIENTS UTILISÉS

DANS LES RECETTES 315