



CLASSIQUES
GARNIER

Édition de PEYREBONNE (Nathalie), « Table des matières », *Le Livre de cuisine*,
NOLA (Roberto de), p. 319-328

DOI : [10.15122/isbn.978-2-8124-4459-3.p.0319](https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-8124-4459-3.p.0319)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2011. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

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 dépensier 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 (clair) | 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>Limonía</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>Mortieruelo</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> : capirotrade, 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 figues | 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 – Massepains 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 |
| FAC-SIMILÉ DE L’ÉDITION DE 1529 | 167 |

| | |
|--|-----|
| ANNEXE | |
| Mesures utilisées dans l'ouvrage | 311 |
| BIBLIOGRAPHIE | 313 |
| INDEX DES INGRÉDIENTS UTILISÉS | |
| DANS LES RECETTES | 315 |