



2014-2015

Latin

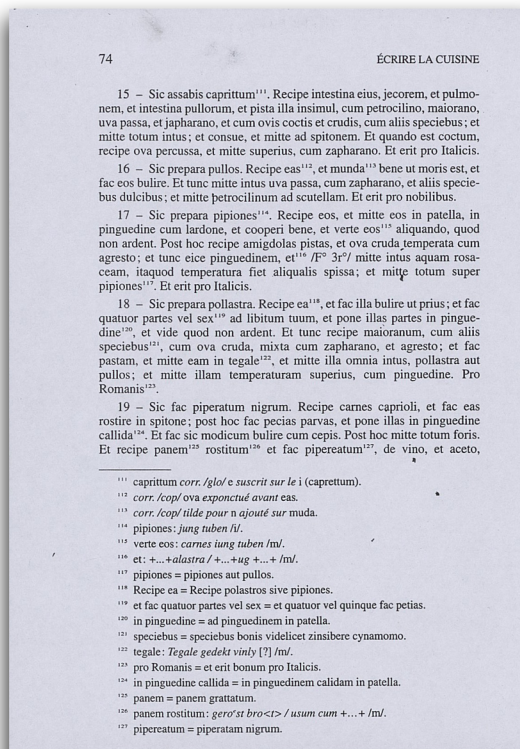
Document étudié n°7

Lecture de documents anciens

Cuisiner les viandes à la cour pontificale vers 1430.

Rôtis (15-20) & abats (21-23).

[p. 74]



15 – Tu feras ainsi rôtir le chevreau. Prends ses intestins, le foie et le poumon, et des intestins de poulets, hache-les ensemble, avec du persil, de la marjolaine, des raisins secs et du safran, avec des œufs crus et cuits et avec d'autres épices ; et mets tout dedans ; coude et mets à la broche. Et quand c'est cuit, prends des œufs battus, mets-les dessus, avec du safran. Et cela sera pour les Italiens.

16 – Prépare ainsi les poulets. Prends-les, nettoie-les bien, comme d'habitude, et fais-les bouillir. Et alors mets dedans des raisons secs, avec du safran et d'autres épices douces ; et mets du persil dans l'écuelle. Et cela sera pour les nobles.

17 – Prépare ainsi les pigeons. Prends-les, mets-les dans la poêle, dans la graisse avec du lard, et recouvre bien, et retourne-les de temps en temps, qu'ils ne brûlent pas. Après cela prends de la poudre d'amande et des œufs crus mélangés avec du verjus¹ ; et alors retire la graisse et mets dedans de l'eau de rose, afin que le mélange soit assez épais ; et mets le tout sur les pigeons. Et cela sera pour les Italiens.

18 – Prépare ainsi les volailles. Prends-les et fais-les bouillir comme ci-dessus ; et fais quatre ou six part, à ta convenance, et mets ces parts dans la graisse, et veille à ce qu'elles ne brûlent pas. Et alors prends de la marjolaine, avec d'autres épices, avec de l'œuf cru, mélangé avec du safran et du verjus ; et fais-en de la pâte et mets-la dans une tourtière, et mets tout cela dedans, poules ou poulets ; et mets-le mélange ci-dessus, avec la graisse. Pour les Romains.

19 – Fais ainsi une poivrade noire. Prends les chairs de chevreuils et fais-les rôtir à la broche ; après cela fais de petites parts et mets-les dans de la graisse chaude. Et fais ainsi un peu bouillir avec des oignons. Après cela mets tout dehors. Et prends du pain grillé et fais la poivrade, de vin, de vinaigre,



2014-2015

[p. 75]

de verjus, de gingembre et de poivre, et mets dedans des pignons et des raisins secs. Et verse sur les viandes et asperge alors sur le tout de cannelle. Pour les Grands.

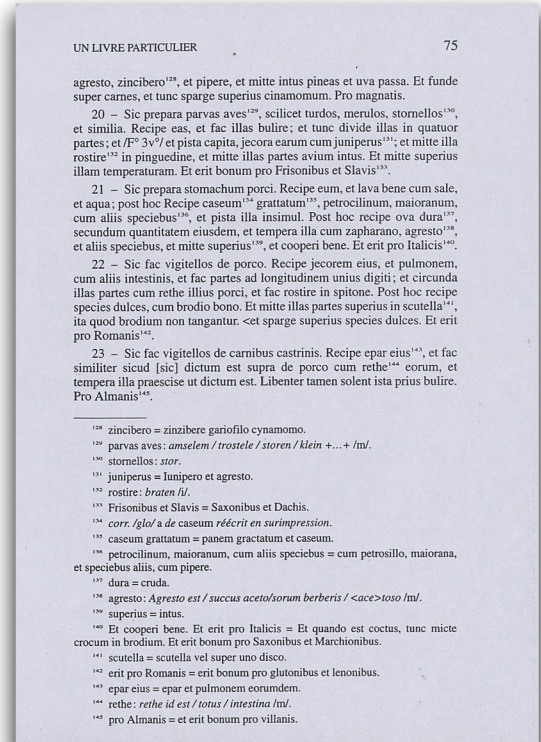
20 – Prépare ainsi les petits oiseaux (grives, merles, étourneaux et autres semblables). Prends-les, et fais-les bouillir ; et alors divise-les en quatre parts ; hache leurs têtes et leurs foies avec du genièvre² ; et mets-les à rôtir dans la graisse, et mets ces parties d'oiseaux dedans. Et recouvre de ce mélange. Et cela sera bon pour les Frisons et pour les Slaves.

21 – Prépare ainsi l'estomac de porc. Prends-le, lave-le bien avec du sel et de l'eau. Après cela prends du fromage râpé, du persil, de la marjolaine avec d'autres épices, et hache tout cela ensemble. Après cela prends des œufs durs, à proportion de la quantité, mélange-les avec du safran, du verjus et d'autres épices, et mets cela dessus (= sur les estomacs), et recouvre bien. Et cela sera pour les Italiens.

22 – Fais ainsi les foies (= fegatelli) de porc³. Prends le foie, le poumon, avec les autres intestins, et fais des parts de la longueur d'un doigt. ; et entoure ces parties avec la crêpine du porc, et fais rôtir à la broche. Après cela prends des épices douces, avec un bon bouillon. Et mets les parts de préparées dans une écuelle, de sorte que le bouillon ne soit pas touché (?). Et répands dessus des épices douces.. Et cela sera pour les Romains.

23 – Et fais ainsi les foies (= fegatelli) de viande de mouton. Prends le foie et fais de même que pour le porc avec la crêpine (cf. 22) et mélange-les exactement comme cela a été dit. Cependant on a souvent volontiers l'habitude de les faire bouillir auparavant. Pour les Allemands.

1. Suc acide extrait du raisin cueilli vert.
2. Typique de l'Europe du Nord.
3. Correspond au « fegatelli di maiale » de l'actuelle cuisine romaine.





2014-2015

Latin

Document étudié n°7

Lecture de documents anciens

Sources

Bruno Laurieux, « Un livre particulier : le Registre de cuisine de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V », dans *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion, 2005, p. 57-110, ici p. 74-75 ; ADCO, D 1/3626.

Edition critique du *Registrum coquine*, (Paris, BNF, lat. 7054, f. 66-74 et Sorengo (Suisse), Bibliothèque internationale de gastronomie, ms. 6), composé vers 1431-1435.

Archives départementales de la Côte-d'Or
www.archives.cotedor.fr