

Iwona Piechnik

Université Jagellonne, Cracovie
iwona.piechnik@uj.edu.pl

 <https://orcid.org/0000-0003-3235-8122>

LE LIVRE DE CUISINE
FRANCO-ALLEMAND
DE JOHANN ROTTENHÖFER
(1858 ET 1867) ET SA COPIE
HONGROISE (1881 ET 1883)

The French-German cookbook by Johann Rottenhöfer (1858 and 1867) and its Hungarian copy (1881 and 1883)

ABSTRACT

The aim of this article is to present Johann Rottenhöfer's French-German cookbook, his French inspirations and his ideas of political gastronomy from the court of King Maximilian II of Bavaria. Next, a cookbook in Hungarian from 1881 is presented : it is almost identical to Rottenhöfer's, but published under the name of József C. Dobos, then republished in 1883 under the name of Károly Duby.

KEYWORDS: Rottenhöfer Johann, Dobos József, cookbook, French cookery, German cookery, Hungarian cookery, political gastronomy

Le but de l'article est de présenter le livre de cuisine franco-allemand de Johann Rottenhöfer (1858 et sa réédition de 1867), ses inspirations françaises et ses idées de la gastronomie politique issue de la cour du roi Maximilien II de Bavière. Ensuite, nous présentons un livre de cuisine en hongrois qui est presque identique à celui de Rottenhöfer, mais publié sous le nom de József C. Dobos en 1881, puis réédité en 1883 sous le nom de Károly Duby.

Au XIX^e siècle, la fameuse haute gastronomie française décline pour des raisons politiques et sociales. Claudia Kreklau (2017) constate que, sous cet aspect, l'Allemagne « est devenue une nouvelle France » et que « l'esprit culinaire » de l'époque s'est alors déplacé vers l'Est pour y développer la haute cuisine issue de la tradition française. Kreklau porte l'attention sur le fait qu'après le Congrès de Vienne, la France vacille entre le passé aristocratique somptueux et l'esprit pratique bourgeois, tout en nourrissant les acquis révolutionnaires. La vie de l'État de Napoléon III n'est plus comme aux temps de Louis XIV. Et c'est alors que la plupart des grands chefs de cuisine français quittent la France pour aller servir les cours plus riches : en Grande Bretagne ou en Russie, mais surtout en Allemagne, particulièrement en Prusse et en Bavière. À savoir : Antonin Carême va à Londres, puis à Vienne ; Jules Gouffé a servi la reine Victoria ; Urbain Dubois, après son séjour au Café Anglais à Paris, et un temps en Russie, s'installe à Berlin aux côtés de son collègue Émile Bernard, au service de Guillaume I^{er} de Prusse. Ils publieront

ensuite un important livre de cuisine : *La Cuisine classique* (1856) qui sera un ouvrage de référence de nombreux cuisiniers en Europe et sur d'autres continents.

JOHANN ROTTENHÖFER, SES INSPIRATIONS FRANÇAISES ET SA GASTRONOMIE POLITIQUE

Johann Rottenhöfer (1806–1872) était le chef de cuisine personnel du roi Maximilien II de Bavière entre 1848 et 1864.

En 1858, il a publié son fameux livre de cuisine, *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche* (Nouvelles instructions théoriques et pratiques complètes dans l'art culinaire avec une attention particulière à la cuisine seigneuriale et bourgeoise), où il a inséré ses recettes et ses idées culinaires. Les noms des plats ont la version allemande et française, ce qui montre très bien ses inspirations et ses aspirations à suivre les meilleures traditions de la cuisine française. Par sa forme et par les noms de ses recettes, son livre fait penser à *L'art du cuisinier* d'Antoine Beauvilliers (1814) ou *La Cuisine classique* d'Urbain Dubois et d'Émile Bernard (1856) et d'autres cuisiniers français de l'époque.

Après son service de cuisinier royal, il a publié la deuxième édition du livre (1867)¹, en y ajoutant un bon nombre de recettes. Il y a aussi inséré un prologue éloquent, intitulé *Von der Gastronomie (Feinschmeckerei)* 'De la gastronomie (nourriture gourmette)'. Il y soulignait la signification de la gastronomie pour la politique : « la nourriture rend les invités plus accessibles et réceptifs à certaines influences. Cela a donné naissance à la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement ; le sort des peuples se joue souvent lors d'une fête » (Rottenhöfer 1867 : 8, trad. la mienne).

Claudia Kreklau (2017 : 52 et 53) souligne que le style de servir les plats par Rottenhöfer ressemblait à celui d'Antonin Carême : c'est un style architectural romain avec des colonnes majestueuses. Il y a aussi des pyramides et des cercles, typiques du style de Carême aussi.

En ce qui concerne les noms des plats et le style de leur préparation,

Highly orchestrated and more than carefully planned out, to consume the food of another territory, in the presence of its ruler, was a sign of honor from the host, and a tacit expression of recognition of their representation of their lands made by the host as well as the other guests. Dining was politics. In great part, gastronomy was politics to Rottenhöfer given that when a monarch was present as a guest at the Bavarian court, they were not only represented in the flesh, but, also in the form of food. To Rottenhöfer, monarchs embodied and represented their states (Kreklau 2017 : 53).

¹ C'est bien l'année du fameux « Dîner des trois empereurs » qui a eu lieu, au Café Anglais à Paris, le 7 juin 1867, à l'occasion de l'Exposition universelle se déroulant dans cette ville. Les empereurs présents à ce dîner étaient : Guillaume Frédéric Louis de Hohenzollern (futur Guillaume I^{er}, empereur allemand), Alexandre II (empereur de Russie), son fils Alexandre (futur Alexandre III de Russie) et le chancelier Otto von Bismarck. Le dîner a été préparé par Adolphe Ducléré, élève de Carême.

La plupart des plats portaient donc le nom d'un pays ou d'un personnage célèbre d'un pays (nous allons en voir quelques exemples).

Selon Kreklau (2017 : 54), Rottenhöfer agissait donc de concert avec le roi Maximilien II de Bavière, monarque absolutiste mais cosmopolite qui voulait veiller à la stabilité internationale ; et même si la Prusse employait les meilleurs cuisiniers français de son époque (Dubois et Bernard susmentionnés), Johann Rottenhöfer, en tant qu'Allemand inspiré par la cuisine française, synthétisait les pratiques culinaires françaises en Bavière pour refléter le statut et la politique pacifique de son souverain idéaliste. Ce livre porte donc un code culinaire avec son symbolisme politique dans de nombreux cas de recettes.

Le livre de Rottenhöfer était considéré comme un modèle dans les écoles de cuisine allemandes jusqu'au XX^e siècle (Peter 2008). Il a eu un grand retentissement en Europe, en engendrant des imitateurs, voire des plagiaires, dont l'exemple le plus visible semble être un livre en hongrois.

LE CONTEXTE DE LA VERSION HONGROISE

Le livre en question est : *Magyar-francia szakácskönyv* (Livre de cuisine franco-hongrois), publié en 1881 par József Carl Dobos (1847–1924), le fameux auteur de la tarte de Dobos (hongr. *Dobos torta*). Ce cuisinier-entrepreneur avait une pâtisserie élégante à Budapest.

Quant au livre, dans l'avant-propos (*Előszó*) il présente au public « cet ouvrage nouveau et original », destiné « particulièrement aux femmes hongroises », avec des conseils et des instructions « très pratiques d'un vrai professionnel, éprouvés au fil des années d'expérience ». Il y souligne aussi ses expériences « accumulées au fil de nombreuses années au bien commun » et le fait qu'un livre de cuisine aussi bon et pratique n'a pas existé jusqu'à présent en Hongrie : « ce sont ces éléments qui ont donné l'impulsion à écrire ce livre » (Dobos 1881 : 5–6, trad. la mienne).

Curieusement, il y ajoute : « Il n'était certainement pas dans mon intention de proposer dans cet ouvrage une sorte de lexique encyclopédique de la gastronomie » (Dobos 1881 : 5).

Cependant, selon Csapó et Éliás (2010 : 67, 69), le livre de cuisine de Dobos a certainement été fortement influencé par le livre de cuisine de Rottenhöfer (ils ne parlent pas du degré des ressemblances, parce qu'ils n'ont pas comparé les deux livres), mais aussi, plus loin, par *La Cuisine classique* d'Urbain Dubois et d'Émile Bernard (1856), livre connu sans doute aussi par Rottenhöfer².

Le livre hongrois a été réédité en 1883, sous un autre nom : Károly DUBY, mais le vrai auteur était probablement Janka Szentpáli Szabó (Csapó et Éliás 2010 : 65).

La question est : dans quelle mesure Dobos a suivi l'idée du livre de Rottenhöfer ? À première vue, Dobos a utilisé exactement les mêmes illustrations que celles dans le livre de Rottenhöfer, mais il les a complétées avec de nouvelles planches colorées. Quant au contenu du livre, il y a des ressemblances évidentes, ce que nous montrerons plus bas.

² En effet, le livre de Rottenhöfer contient des illustrations qui peuvent rappeler celles du livre de Dubois et de Bernard, mais elles sont d'une autre nature et la manière de présenter des plats est différente.

Selon Csapó et Éliás (2010 : 69–70), il y a deux explications possibles de cette histoire du livre hongrois : Janka Szentpáli a pu traduire des recettes des livres de cuisine français et bavarois et ensuite demander à Dobos de les éditer et de les compléter avant de donner son nom à la publication, ou bien c'est Dobos qui a trouvé les livres des maîtres français et de Rottenhöfer et il a demandé à Janka Szentpáli de les traduire, avant de réviser la traduction et d'y ajouter ses propres recettes originales et de nouveaux dessins, puis de la publier. Il faut ajouter que Dobos a écrit 14 autres ouvrages, mais il les a écrits tous en allemand, donc ce seul livre en hongrois peut prouver que c'est effectivement Janka Szentpáli Szabó qui y a contribué.

En tout cas, il faut avouer que le livre de Dobos comprend plusieurs plats typiquement hongrois qui étaient évidemment les propres créations de Dobos, tout comme dans le cas de l'ouvrage de Rottenhöfer, dans lequel des recettes bavaroises (p.ex. celles de crèmes et de fromages) ont sans doute été ajoutées à des recettes typiquement françaises.

Quant à la seconde édition de ce livre, republié dans la forme identique mais avec le changement du nom de l'auteur, selon Csapó et Éliás (2010 : 68, 70, 71), Dobos, connu comme homme honnête, probablement ayant des doutes quant à l'originalité du texte, a pu demander de faire cette réédition, publiée sous le pseudonyme de Károly Duby, nom de famille qui fait penser à Dubois et Dobos, tandis que Károly était le deuxième prénom de Dobos (Carl). Les données bibliographiques du livre sont donc : Duby Károly, 1883, *Magyar-francia szakácskönyv*, Budapest : Méhner Vilmos (la même maison d'édition).

LA STRUCTURE DES DEUX LIVRES

Le livre de Rottenhöfer de 1858 est publié en un seul volume qui compte 942 pages, tandis que l'édition de 1867 est publiée en 2 volumes ayant ensemble 1024 pages.

Le livre hongrois de Dobos a 974 pages en un seul volume.

Jetons un coup d'œil sur les deux livres.

Le livre de Rottenhöfer commence avec *Vorwort* 'Avant-propos', soussigné *der Verfasser* 'l'Auteur', avec le lieu et la date *München im Januar 1858* 'Munich en janvier 1858'. Ensuite vient la partie *Vorbemerkungen* 'Remarques préliminaires' qui se divise en :

- I. *Erklärung verschiedener technischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen* 'I. Explication de divers termes techniques utilisés dans les arts culinaires',
- II. *Verhältniß der Flüssigkeitsmaße und des Gewichtes* 'II. Relation entre les dimensions et le poids du liquide',
- III. *Einiges über die verschiedenen Benennungen des Kochgeschichte und sonstige technische Ausdrücke* 'Un peu sur les différents noms de l'histoire de la cuisine et d'autres expressions techniques',
- IV. *Von den in der Küche angewendeten Gewürzen* 'Des épices utilisées en cuisine',
- V. *Wohlriechende Küchengewächse* 'Plantes culinaires odorantes',
- VI. *Küchenkräuter, welche genossen werden und zugleich als Würze dienen* 'Des herbes culinaires qui sont appréciées et qui servent également d'assaisonnement',
- VII. *Ueber die Beschaffenheit einer guten Küche* 'À propos de la nature d'une bonne cuisine'.

Puis commencent les plats dont le premier est *Fleischbrühe* ‘Bouillon’, ce que nous allons voir plus bas.

Le livre de Dobos commence avec *Előszó* ‘Avant-propos’, soussigné *Dobos C. József*, puis vient *Bevezetés* ‘Introduction’, soussigné *A szerző* ‘L’auteur’.

Les parties suivantes sont :

A szakács-művészet rövid története ‘Une brève histoire de l’art culinaire’

Puis vient un dessin de trois moules de cuisine, avec l’en-tête *Formák* ‘Formes’³.

Ensuite : *A konyha és a konyha-edények* ‘La cuisine et les ustensiles de cuisine’⁴.

A sültekről és a sütésről általában ‘À propos des rôtis et de la pâtisserie en général’.

Műkifejezések a szakács-művészetben ‘Expressions techniques dans l’art culinaire’.

C’est ici que commence une ressemblance claire avec le livre allemand, particulièrement avec son chapitre I où sont présentés des mots à base lexicale française :

Rottenhöfer 1858/1867	Dobos 1881/1883
<i>I. Erklärung verschiedener technischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen</i>	<i>Műkifejezések a szakács-művészetben</i>
<i>Sautiren</i>	<i>Bardírozni (szalonnába göngyölni)</i>
<i>Mijotiren</i>	<i>Blanchírozni (leforrázni)</i>
<i>Braisiren</i>	<i>Bain-marie (víz- vagy gőzfürdő különféle ételek számára)</i>
<i>Mariniren</i>	<i>Braizírozni (brezizrozni)</i>
<i>Flambiren, Flammiren</i>	<i>Glaszírozni (fényt adni valaminek)</i>
<i>Dressiren</i>	<i>Reducírozni (befűzni, sűríteni)</i>
<i>Blanchiren</i>	<i>Lírozni, legírozni (föľhabami)</i>
<i>Degraissiren</i>	<i>Panírozni (bundázni)</i>
<i>Passiren</i>	<i>Klarifírozni (leszűrni, tisztítani, meghiggasztani)</i>
<i>Bardiren</i>	<i>Asszeszonírozni (fűszerezni)</i>
<i>Desossiren</i>	<i>Appareilozni (hozzávalót megadni)</i>
<i>Degorgiren</i>	<i>Attasírozni (körülsütni)</i>
<i>Abschmecken</i>	<i>Degorgírozni (vérteleníteni)</i>
<i>Angehen oder Anbraten, Attachiren, Attacher</i>	<i>Deszsszírozni (csonttalanítani)</i>

³ Chez Rottenhöfer, les mêmes dessins se trouvent à la fin du livre.

⁴ Quelques illustrations d’autres ustensiles apparaissent ici également.

<i>Marienbad, Wasserbad, Bain-marie</i>	<i>Passzirozni (áttörni)</i>
<i>Zuthaten, Ingredienzen irgend einer Speise, Appareil</i>	<i>Degresszirozni (zsírtalanítani)</i>
<i>Würzen, Assaisonner, Assaisonnement</i>	<i>Dresszirozni (formát adniy formázni)</i>
<i>Klarificiren, Klären, Clarifier</i>	<i>Flammirozni (lepörkölni)</i>
<i>Paniren, Paner</i>	<i>Marinirozni (páczolni)</i>
<i>Legiren, Lier</i>	<i>Soutirozni (gyorsan sütni)</i>
<i>Eindicken, Einkochen, Reduire</i>	<i>Mijotirozni (lassan sütni vagy főzni)</i>
<i>Glaciren, Glacer</i>	

On voit bien que la liste n'est pas alphabétique. Les verbes dominent. Presque tous sont issus de mots français, p.ex. les verbes *mijotiren* (all.) et *mijotirozni* (hong.) viennent du verbe français *mijoter*. Il y a de petites différences de l'ordre et dans le répertoire des deux listes, mais leur ressemblance est claire.

Ensuite, dans le livre hongrois vient le chapitre : *Néhány konyha-edény műneve* 'Le nom de certains ustensiles de cuisine' qui ressemble au chapitre III allemand :

Rottenhöfer 1858/1867	Dobos 1881/1883
<i>III. Einiges über die verschiedenen Benennungen des Kochgeschichte und sonstige technische Ausdrücke</i>	<i>Néhány konyha-edény műneve</i>
<i>Marmite</i>	<i>Marmite (húsos fazék)</i>
<i>Plât à sauté</i>	<i>Plafond (gömbölyű serpenyő)</i>
<i>Poissonier</i>	<i>Plât à sauté</i>
<i>Tourbotoir</i>	<i>Poissonier (hal-medencze)</i>
<i>Bain-marie-casserolles</i>	<i>Turbotois</i>
<i>Pastenreif- Form. Moule pour le pâté</i>	<i>Bain-marie-medencze</i>
<i>Bordüre- Formen. Moules à Bordure</i>	<i>Moule pour le pâté dressé</i>
<i>Charlottes-, Chartreuses-, Timbales- Formen</i>	<i>Moules à bordure (szegély-formák)</i>
<i>Moul pour le pain</i>	

Malgré le changement de l'ordre et de la forme de certains termes, la ressemblance est visible aussi. Dans les deux versions, on peut observer des fautes d'orthographe dans les mots français.

Le chapitre suivant : *Fűszerek és konyha-növények* 'Épices et plantes de cuisine' mélange trois chapitres allemands : IV. *Von den in der Küche angewendeten Gewürzen* 'Épices utilisées en cuisine', V. *Wohlriechende Küchengewächse* 'Plantes culinaires odorantes', VI. *Küchenkräuter, welche genossen werden und zugleich als Würze dienen* 'Herbes culinaires qui sont appréciées et qui servent également d'assaisonnement', où l'ordre des plantes est remanié, mais leurs gravures sont identiques.

Voici le contenu et l'ordre des plantes mentionnées dans ce chapitre :

Rottenhöfer 1858/1867	Dobos 1881/1883
<i>IV. Von den in der Küche angewendeten Gewürzen</i>	<i>Fűszerek és konyha-növények</i>
<i>Spanischer Pfeffer. – Cayenne</i>	<i>Pimpinella. (Pimpernelle. – Pimprenelle.)</i>
<i>Indischer Safran. – Curcuma</i>	<i>Vízitorma. (Brunnenkresse. – Cresson de fontaine.)</i>
<i>Zimmt. – Cannelle</i>	<i>Koriándrum. (Koriander. – Coriandre.)</i>
<i>Vanille</i>	<i>Démutka. (Thymian. – Thym.)</i>
<i>Ingwer. – Gingembre</i>	<i>Pasztinák. (Pastinake. – Panais.)</i>
<i>Muskatnuß und Muskatblüthe. – Noix muscade. – Macis</i>	<i>Zsályá. (Salbei. – Sauge.)</i>
<i>Gewürznelke. – Girofle</i>	<i>Metélő-hagyma. (Schnittlauch. – Ciboulette.)</i>
<i>Pfeffer. – Poivre</i>	<i>Bazsalikom. (Basilicum. – Basilic.)</i>
<i>Neu-Gewürz oder auch Englisch-Gewürz. – Poivre de la Jamaïque</i>	<i>Rozmarin. (Rosmarin. – Romarin.)</i>
<i>Indisches Gewürzpulver. – Curry Powder</i>	<i>Párhagyma. (Porri. – Poireau.)</i>
<i>Englisch Kräuter-Pulver-Gewürz. – Soup-herb-Powder</i>	<i>Zeller. (Zellerie. – Céleri.)</i>
<i>V. Wohlriechende Küchengewächse</i>	<i>Majoranna. (Maioran. – Marjolaine.)</i>
<i>Basilicum</i>	<i>Vöröshagyma. (Zwiebel. – Oignon.)</i>
<i>Salbei</i>	<i>Foghagyma. (Knoblauch. – Ail.)</i>
<i>Rosmarin</i>	<i>Torma. (Meerrettig. – Raifort.)</i>
<i>Coriander</i>	<i>Borics. (Borretsch. – Borretsch.)</i>
<i>Thymian</i>	<i>Borsfü. (Pfefferkraut. – Sarriette.)</i>
<i>Majoran</i>	<i>Tárkony. (Estragon. – Estragon.)</i>
<i>Kümmel</i>	<i>Kapor. (Fenchel. – Fenouille.)</i>

<i>Anis</i>	<i>Chalotte. (Chalotté. – Echalotte.)</i>
<i>VI. Küchenkräuter, welche genossen werden und zugleich als Würze dienen</i>	<i>A sampinyon. (Feldblätterschwamm. – Champignon.)</i>
<i>Sellerie. Zellerie</i>	<i>Ánizs. (Anis. – Anis.)</i>
<i>Zwiebel</i>	<i>Rocambole. (Rocambole. – Rocambole.)</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>Spanyol bors. (Cayennepfeffer. – Cayenne.)</i>
<i>Estragon. Dragun</i>	<i>A gyömbér. (Ingwer. – Gingembre.)</i>
<i>Pastinak. Gartenpastinak</i>	<i>Sáfrány. (Safran. – Curcuma.)</i>
<i>Bohnenkraut. Pfefferkraut. Saturei</i>	<i>A fahéj. (Zimmet. – Cannelle.)</i>
<i>Meerrettig</i>	<i>Vanília. (Vanille. – Vanille.)</i>
<i>Trüffel</i>	<i>Szerecsendió. (Muskat-nuss. – Noix de muscade.)</i>
<i>Borretsch. Borrassch</i>	<i>Kömény. (Kümmel. – Courbe.)</i>
<i>Gartenkresse</i>	<i>Petrezselyem. (Petersilie. – Persil.)</i>
<i>Petersilie</i>	<i>Szegfűbors. (Gewürznelke. – Girofle.)</i>
<i>Gartenkerbel</i>	<i>Bors. (Pfeffer. – Poivres.)</i>
<i>Schalotte und Rocambole</i>	
<i>Fenchel</i>	
<i>Porri</i>	
<i>Pimpernelle</i>	
<i>Schnittlauch</i>	
<i>Brunnenkresse</i>	

La version allemande contient plus d'exemples que la version hongroise, mais le répertoire des termes des deux versions est similaire.

Ensuite commence la partie avec les plats.

Les noms des plats allemands sont numérotés, tandis que ceux en hongrois ne le sont pas.

Dans l'édition de Rottenhöfer de 1858, il y a 2174 noms de plats, tandis que dans son édition de 1867 : 2345 noms.

On voit clairement que cette partie commence de manière identique que dans le livre allemand : ce premier ordre des plats dans les deux livres est le même :

Rottenhöfer 1858	Rottenhöfer 1867	Dobos 1881
<i>1. Abschnitt. 1. Abtheilung. Von der Fleischbrühe. Bouillon</i> ‘Chapitre 1. Section 1. À propos de la soupe à la viande’	<i>1. Abschnitt. 1. Abtheilung. Von der Fleischbrühe. Bouillon</i> ‘Chapitre 1. Section 1. À propos de la soupe à la viande’	<i>Első fejezet. Első szakasz. A hús-levesről. (Bouillon)</i> ‘Premier chapitre. Première section. À propos de la soupe à la viande’
–	<i>Vom Fleisch-Extrakt. De l’Osmazom</i>	– ⁵
<i>1. Einfache Fleischbrühe. Bouillon</i>	<i>1. Einfache Fleischbrühe. Bouillon</i>	–
<i>2. Kraftbrühe. Consommé</i>	<i>2. Kraftbrühe. Consommé</i>	<i>Táplaleves. (Consommé.)</i>
<i>3. Hühner-Brühe. Consommé de volaille</i>	<i>3. Hühner-Brühe. Consommé de volaille</i>	<i>Tyúk-leves. (Consommé de volaille.)</i>
<i>4. Wurzelbrühe. Bouillon de racines</i>	<i>4. Wurzelbrühe. Bouillon de racines</i>	<i>Gyökér-leves. (Bouillon de rasines.)</i> ⁶

C’est ici que l’ordre presque identique se termine. Dans le livre hongrois, suivent d’autres noms de plats : le suivant est *Magyar nemzeti leves. (Potage national d’Hongrois.)*. Plus bas, on peut trouver aussi d’autres noms de ce type : *Leves tojással, gr. Károlyi-módon készítve. (Consommé aux veufs à la Károlyi.)*⁷, *Borsó-leves tarhonyával. (Potage de petit pois aux Tarhonya.)*, *Magyar paraszt-leves. (Pot au feu à l’Hongrois.)*, *Fácán-leves gr. Pálffy-módon készítve. (Consommé de faisan a la Pálffy.)*⁸, *Sonka-píré leves, gr. Csekonits módon készítve. (Consommé à la Csekonits.)*⁹, *Csirke-táplaleves paprikával. (Consommé de volaille à la hongroise.)*¹⁰, *Áttört gulyás-leves. (Potage purée national.)*, etc.

Quant à ce dernier plat, rappelons que *gulyás-leves* (fr. *goulache* ou *goulasch*) est une soupe nationale hongroise, étant plutôt un ragoût, et précisons que son équivalent existe chez Rottenhöfer, en tant que le seul qui se réfère à la cuisine hongroise dans son livre :
 436. *Gulaschfleisch auf ungarische Art. Goulach (Gulas) à la Hongrie* (Rottenhöfer 1858),
 482. *Gulaschfleisch auf ungarische Art. Goulach (Gulas) à la Hongrie* (Rottenhöfer 1867).

Ensuite, les noms des plats allemands sont divisés en types. Le livre hongrois suit cet ordre de types d’une manière similaire :

⁵ Cette section n’apparaît pas dans la version hongroise dans cet ordre, mais elle se trouve plus bas, dans le chapitre 2, section 1 : *A hús-kivonat (Osmazom)* (Dobos 1881 : 145).

⁶ Ici, il y a une faute d’orthographe: *rasines* = *racines*. En hongrois *gyökér* est ‘racine’.

⁷ Ici, il y a une faute: *veufs* = *oeufs*. Le nom *Károlyi* se réfère peut-être à la famille de comtes hongrois portant ce nom de famille.

⁸ Pálffy était un nom de famille noble hongroise illustre.

⁹ La famille Csekonics appartenait à l’aristocratie hongroise.

¹⁰ Littéralement, c’est un consommé de volaille avec paprika.

Rottenhöfer 1867¹¹	Dobos 1881
1.2. ¹² <i>Von den Fleischsuppen</i> ¹³ . <i>Potages</i> 1.3. <i>Von den Fastensuppen</i> ¹⁴ . <i>Potages maigres</i>	I.2. ¹⁵ <i>A Böjti levesekről (Potages maigres)</i>
1.4. <i>Von den kalten Suppen, Kaltschalen. Des soupes froides</i>	I.3. <i>Hideg levesek (Soupes froides)</i> I.4. <i>Közönséges levesek ‘Soupes ordinaires’</i> ¹⁶ I.4.1. <i>Közönséges hús-levesek ‘Soupes de viande ordinaires’</i> I.4.2. <i>Egyeszerű böjti levesek ‘Soupes de jeüne simples’</i>
	II. II.1. <i>A hús-kivonatokról ‘À propos des extraits de viande’</i> II.2. <i>A hús-kocsonya. (Aszpik). (Aspic.)</i>
2.1. <i>Von den Saucen. Des Sauces</i>	III. <i>Mártásokról ‘Des sauces’</i> III.1. ¹⁷
2.2. <i>Von den kleinen Saucen. Des petites sauces</i>	III.2. <i>Az ügyenevezett kis mártások (Des petites sauces)</i>
2.3. <i>Von den kalten Saucen und den verschiedenen Buttern. Des Sauces froides et des divers Beurres</i>	III.3. <i>Hideg mártások és különféle vajak ‘Sauces froides et beurres divers’</i> III.3.1. <i>Hideg mártások ‘Sauces froides’</i> III.3.2. <i>Különféle vajak (Des divers beurres)</i> III.4. <i>Egyeszerű mártások ‘Sauces simples’</i> III.4.1. ¹⁸ III.4.2. <i>Egyeszerű hideg mártások ‘Sauces froides simples’</i>
3. <i>Von den Marinaden. Des Marinades</i>	IV. <i>A Marinádokról (Des Marinades)</i>
4. <i>Von den Püreen. Des Purées</i>	V. <i>A Pírekról. Des Purées</i>
5. <i>Von den Farcen. Des Farces</i>	VI. <i>Töltelékekről (Fárszok). (Des Farces)</i>

¹¹ Nous laissons seulement la version de 1867, car elle est presque identique à celle de 1858. Nous signalerons des différences minimales dans les notes en bas de pages.

¹² Dans la suite nous omettons les mots *Abschnitt* ‘chapitre’ et *Abtheilung* ‘section’. Dans ce tableau le premier numéro sera toujours celui du chapitre, et le second – de la section.

¹³ Dans l’orthographe de 1858 : *Fleisch-Suppen*.

¹⁴ Dans l’orthographe de 1858 : *Fasten-Suppen*.

¹⁵ Dans la suite nous omettons le terme *szakasz* ‘section’ qui est accompagné d’un adjectif numéral ordinal (p.ex. *második* ‘second’) et nous écrivons seulement les chiffres. Ici, il s’agit de la seconde section du premier chapitre.

¹⁶ L’explication en français n’est pas donnée. Partout, où le texte hongrois n’est pas expliqué, nous donnons notre traduction en français.

¹⁷ Cette 1^{re} section du 3^e chapitre n’a pas de titre.

¹⁸ Cette 1^{re} subsection du 3^e chapitre n’a pas de titre.

6. Von den Ingredienzen zu den kleinen Ragouts. Des Ingrédients pour les petits Ragoûts	VII. A kis ragúk alkatrészei (Des Ingrédients pour les petits ragouts)
7. Von den kleinen Ragouts. Des petits Ragoûts	VIII. A kis ragúkról (Des petits ragoûts) VIII.1. A tuladonképeni kis ragúk (Les petits ragoûts.) VIII.2. ¹⁹
8.1. Von den warmen außergewöhnlichen Gerichten. Des Hors d'oeuvres chauds	IX.1. A Rendkívüli meleg ételekől (Des Hors d'oeuvres chauds.)
8.2. Von den kalten außergewöhnlichen Gerichten. Des Hors d'oeuvres froids	IX.2. Rendkívüli hideg ételekől (Des Horsd'oeuvres ²⁰ froids.)
9. Vom Ochsenfleisch. Du boeuf	X.1. A Marhahúsról. (Du boeuf.) X.2. Magyar konyha 'Cuisine hongroise'
10. Vom Kalbe. Du veau	XI.1. A Borjúról. (Du veau.) XI.2. Magyar konyha 'Cuisine hongroise'
11. Vom Hammel (Schöps). Du mouton	XII.1. Az Űrüról. (Du mouton.) XII. Magyar konyha 'Cuisine hongroise'
12. Vom Lamme ²¹ . De l'Agneau	XIII.1. A bárányról. (De l'agneau.) XIII.2. Magyar konyha 'Cuisine hongroise'
13. Vom Schweine. Du Cochon	XIV. A Sertésról. (Du cochon.) XIV.2. Magyar konyha 'Cuisine hongroise'
14. Vom Wildschweine (Schwarzwild). Du Sanglier	A Vadakról 'Du gibier' XV. A Vad disznóról. (Du sanglier.)
15.1. Vom Hirsche. Du Cerf	XVI. A Szarvasról. (Du Cerf.)
15.2. Vom Spichhirsche, Spießler, du Broquart, und vom Hirschkalbe, du Faon	XVI.2. A Nyársas-szarvasról és szarvasborjúról (Du broquart et du faon)
15.3. Vom Dammhirsche. Du Daim	XVI.3. A Dámvadról. (Du daim.)
16. Vom Rehe. Du Chevreuil	XVII. Az Űzról (Du chevreuil.)
17. Von der Gemse. Du Chamois	XVIII. A Zergéról (Du chamois.)
18. Vom Hasen. Du lièvre	XIX. A Nyúlról. (Du lièvre.)
19. Vom Kaninchen. Du Lapin	XX.1 A Tengeri-n yúlról. (Du lapin.) XX.2. Magyar konyha 'Cuisine hongroise'

¹⁹ Cette subsection n'a pas de titre.

²⁰ Il y a une faute d'orthographe: Horsd'oeuvres = Hors-d'oeuvres.

²¹ Dans la version de 1858 : Vom dem Lamme.

Il ne vaut pas la peine de dresser toute la liste. Le reste des deux livres a plus ou moins la même structure : puis viennent des oiseaux comestibles, poissons, écrevisses (au sens de crustacés), grenouilles, huîtres, escargots, moules, pâtés chauds, timbales, pâtés froids, légumes (avec des instructions sur la bordure des plats), salades, oeufs, mets de farine (soufflés, omelettes, pannequets, beignets, cannellons, poudings), entremets de lait, charlottes, diverses pâtes, flans, tartelettes²², diverses crèmes, fromages, blanc-manger, gelées et liqueurs, glaces et sorbets, compotes, mets de fruits, tourtes, boissons chaudes et froides, etc. Dans les deux livres, il y a aussi non seulement des instructions de la pâtisserie et de la garniture de la table, mais aussi des menus pour certains nombres de personnes. Ici aussi, le texte du livre allemand se répète dans une grande mesure dans le livre hongrois, avec des passages ajoutés par Dobos, surtout dans les subsections intitulées *Magyar konyha* 'Cuisine hongroise', pour montrer des recettes indigènes.

Mais, dans le livre de Dobos, il y a aussi d'autres plats, même exotiques, qui peuvent être inventés par Dobos, p.ex. *Tápla-leves tapiókával*. (*Consommé au tapioca*.) ou *Tapióka-crème-leves*. (*Potage à la crème de tapioca*) ou bien *Indiai Currie-por leves*. (*Consommé d'épices des Indes*.) Ces plats n'existent pas chez Rottenhöfer.

Pourtant ça et là, il y a des noms de plats qui sont les mêmes ou presque :

Rottenhöfer 1858	Rottenhöfer 1867	Dobos 1881
90. <i>Batavia-Suppe von indischen Vogelnestern. Nids d'hirondelles</i>	101. <i>Batavia-Suppe von indianischen Vogelnestern. Nids d'hirondelles</i>	<i>Leves indiai madár-fészekből. (Potage aux nids d'hirondelles.)</i>
81. <i>Falsche Schildkrötensuppe. Potage fausse tortue à la Française</i>	90. <i>Falsche Schildkrötensuppe. Potage fausse tortue à la Française</i>	<i>Utánzott teknősbéka-leves. (Potage fausse tortue.)</i>
82. <i>Echte Schildkrötensuppe. Potage de tortue à l'anglaise. Turtle-soup</i>	91. <i>Echte Schildkrötensuppe. Potage de tortue à l'Anglaise. Turtle-soup</i>	<i>Valódi teknősbéka leves. (Potage de tortue à l'anglaise.)</i>

Quant aux noms ayant leur possible symbolisme politique, on peut observer des ressemblances aussi, tant dans les noms de famille de personnages, p.ex. :

Rottenhöfer 1858	Rottenhöfer 1867	Dobos 1881
767. <i>Wildschweinscoteletten nach Kaunitz. Côtelettes de sanglier à la Kaunitz</i> ²³	835. <i>Wildschweins-Cotel. nach Kaunitz. Côt. de sanglier à la Kaunitz</i>	<i>Vaddisznócotelette Kaunitz módon. (Côtelettes de sang. à la Kaunitz.)</i>
880. <i>Feldhühnerbrüßtchen à la Beauharnais. Filets de perdreaux à la Beauharnais</i>	964. <i>Feldhühnerbrüßtchen à la Beauharnais. Filets de perdreaux à la Beauharnais</i>	<i>Fogolymell à la Beauharnais. (Filets de perdreaux à la Beauharnais.)</i> ²⁴

²² Pourtant, on n'y trouve pas de recette de la fameuse tarte de Dobos (hongr. *Dobos torta*).

²³ Wenceslas Antoine de Kaunitz (1711–1794) était un diplomate habsbourgeois important.

²⁴ Mais chez Dobos il n'y a pas de, par exemple, *Gerstenschleimsuppe nach Beauharnais. Crème d'orge à la Beauharnais* (chez Rottenhöfer : n° 50 en 1858 et n° 53 en 1867).

1949. <i>Französischer Kuchen auf eine andere Art. Gâteau à la Mazarin</i>	2114. <i>Französischer Kuchen auf eine andere Art. Gâteau à la Mazarin</i>	<i>Ananász-lepény francziásan. (Gâteau à la Mazarin.)</i>
--	--	---

que dans les noms géographiques et ceux de nationalités, p.ex. :

554. <i>Kalbs-Coteletten mit Sardellen. Côtelettes de veau à la Cracovie</i>	606. <i>Kalbs-Coteletten mit Sardellen. Côtelettes de veau à la Cracovie</i>	<i>Borjúcotelette sardellával. (Côtelettes de veau à la Cracovie.)</i>
744. <i>Spanferkel auf polnische Art. Cochon de lait à la Polonaise</i>	812. <i>Spanferkel auf polnische Art. Cochon de lait à la Polonaise</i>	<i>Malaczspecsenye lengyel módon. (Cochon de lait à la Polonaise.)</i>
761. <i>Wildschweinskeule mit Burgunder-Wein. Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne</i>	829. <i>Wildschweinskeule mit Burgunder-Wein. Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne</i>	<i>Vaddisznóczomb burgundi borral. (Cuisse de sanglier au vin de Bourgogne.)</i>
1951. <i>Sächsischer Kuchen. Gâteau à la Saxonne</i>	2116. <i>Sächsischer Kuchen. Gâteau à la Saxonne</i> 2130. <i>Sächsischer Stollen. Gâteau à la Saxonne.</i>	<i>Szász lepény. (Gâteau à la Saxonne.)</i> <i>Szász fonatos. (Gâteau à la Saxonne.)</i>
1952. <i>Kaiserkuchen. Gâteau à l'empereur ou à la Compiègne.</i>	2117. <i>Kaiserkuchen. Gâteau à l'empereur ou à la Compiègne.</i>	<i>Császár lepény. (Gâteau à l'empereur ou à la Compiègne.)</i>

Ces quelques noms sont des exemples qui peuvent nous laisser deviner que les convives de la cour de Maximilien II venaient de lieux différents et que les plats disposés sur la table permettaient de leur rendre hommage. Rottenhöfer a donc contribué au développement de relations amicales de son maître.

Finalement, on peut se demander : quelle édition du livre de Rottenhöfer a servi de base de la version hongroise de Dobos ? Le plus probablement, le livre hongrois a été préparé à la base de l'édition de 1867 (avec un mélange et un choix de plats, comme nous l'avons vu). Un petit exemple de l'ordre des plats le prouve :

Rottenhöfer 1858	Rottenhöfer 1867	Dobos 1881
809. <i>Gefulzter Hasenkuchen. Pain de lièvre à la gelée.</i>	889. <i>Gefulzter Hasenkuchen. Pain de lièvre à la gelée.</i>	<i>Nyúl-lepény fagyialva. (Pain de lièvre à la gelée.)</i>
810. <i>Hasen-Rezchen. Crepinettes de lièvre</i>	890. <i>Hasen-Rezchen. Crepinettes de lièvre</i>	<i>Nyúl-háló. (Crepinettes de lièvre.)</i>
–	891. <i>Hasenwürstchen nach Richelieu. Boudins de lièvre à la Richelieu</i>	<i>Nyúlkolbász à la Richelieu. (Boudins de lièvre à la Richelieu.)</i>

811. <i>Gefülzte Escalopes von jungen Hasen. Chaud-froid de filets de levreaux</i> ²⁵	892. <i>Gefülzte Escalopes von jungen Hasen. Chaud-froid de filets de levraux</i>	–
812. <i>Gefüllter Hase auf französische Art. Lièvre à la St. Denis</i>	893. <i>Gefüllter Hase auf französische Art. Lièvre à la St. Denis</i>	<i>Töltött-nyúl francia módon. (Lièvre à la St.-Denis.)</i>

Rottenhöfer n'a ajouté le plat *Hasenwürstchen nach Richelieu. Boudins de lièvre à la Richelieu* que dans son édition de 1867 (il n'y en a pas nulle part dans son édition de 1858). Le livre hongrois en 1881 l'a adopté.

On peut citer d'autres exemples de ce lien, comme le plat 924. *Fasanenbrüste à la Londonderry. Filets de faisans à la Londonderry* (Rottenhöfer 1867 : 400) ce qui correspond au plat en hongrois : *Fácánmell, à la Londonderry. (Filets de faisans a la Londonderry.)* (Dobos 1881 : 404).

CONCLUSION

Notre petite analyse de certains endroits du livre de cuisine franco-allemand de Johann Rottenhöfer (1858 et 1867) et du livre de cuisine franco-hongrois de József C. Dobos (1881) a prouvé des ressemblances considérables entre les deux livres, ce qui donne à penser à une copie faite par Dobos, remaniée légèrement, avec quelques recettes et passages ajoutés par lui au contenu allemand. Les dessins sont les mêmes aussi, avec quelques autres en couleurs ajoutés par Dobos. On peut même parler ici du plagiat.

Le plus probablement, Dobos a utilisé la seconde édition du livre de Rottenhöfer comme base de sa version hongroise.

Néanmoins, Dobos reste une figure marquante dans l'histoire de la gastronomie hongroise, et ledit livre de cuisine de 1881 a eu un grand retentissement en Hongrie, non seulement par ses belles illustrations en couleurs et par son élégance, mais aussi par ses noms franco-hongrois des plats. Aux yeux des habitants de pays de l'Europe centrale et orientale, la France était toujours considérée comme la plus grande patrie de la haute cuisine.

BIBLIOGRAPHIE

- BEAUVILLIERS Antoine, 1814, *L'art du cuisinier*, Paris : Pilet.
 CSAPÓ Katalin, ÉLIÁS Tibor, 2010, *Dobos és a 19. század cukrászata Magyarországon*, Budapest : Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum.

²⁵ Ici, il y a une faute d'orthographe due à la confusion de deux variantes de l'appellation de jeune lièvre : *levreau* et *levraut*.

- DOBOS József C., 1881, *Magyar-francia szakácskönyv*, Budapest : Mehner Vilmos Kiadása, réimprimé en 1883, sous le même titre et dans la même maison d'édition, mais avec le nom d'auteur : Károly Duby, et le nom de la « traductrice » : Janka Szabóné Szentpáli.
- DUBOIS Urbain, BERNARD Émile, 1856, *La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*, Paris : Chez les Auteurs.
- KREKLAU Claudia, 2017, When 'Germany' became the new 'France'? Royal dining at the Bavarian court of Maximilian II and the political gastronomy of Johann Rottenhöfer in transnational European perspective, 1830–1870, *International Review of Social Research* 7/1 : 46–56, <https://doi.org/10.1515/irsr-2017-0006>.
- PETER Peter, 2008, *Kulturgeschichte der deutschen Küche*, München : C.H.Beck.
- ROTTENHÖFER Johann, 1858, *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen u. bürgerlichen Küche*, München : Braun & Schneider. Réimpression en 1867 chez le même éditeur.