

Sara MOROZ

Uniwersytet w Białymstoku

sara.moroz2017@gmail.com

TERMINY HISZPAŃSKIE W SZESNASTOWIECZNYM RĘKOPISIE GALL. FOL. 220 Z KOLEKCJI BERLIŃSKIEJ W KRAKOWIE

Jak wiemy doskonale, różne języki zawsze na siebie oddziaływały, zwłaszcza te, pochodzące z tej samej grupy językowej. W owym artykule chciałabym przedstawić ciekawy przypadek oddziaływania języka hiszpańskiego na inny język romański, tj. na język francuski. Co ciekawsze, interferencja ta zachodzi w ramach szczególnego tekstu, a mianowicie zbioru przepisów kulinarnych. W jaki sposób język hiszpański wpływa na francuską terminologię kulinarną z tekstu pochodzącego z XVI-tego wieku?

Aby odpowiedzieć na to pytanie, w pierwszej kolejności chciałabym przedstawić ten francuskojęzyczny rękopis o sygnaturze Gall. Fol. 220. Manuskrypt nosi tytuł *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*, czyli *Zbiór przepisów dla kuchni i cukiernictwa*. Zbiór jest obecnie przechowywany w kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Książka ta nie jest znana szerszej publiczności i nie była nigdy edytowana¹. Zajmowali się nią jedynie badacze z grupy Fibula, którzy analizowali rękopisy romańskie, należące do kolekcji berlińskiej, przechowywane w BJ, pod kierownictwem prof. Piotra Tylusa, który przygotował opis dotyczący owego zbioru, który jest obecny na stronie internetowej

¹ W ramach mojej rozprawy doktorskiej, przygotowanej pod kierownictwem prof. Piotra Tylusa, pt. *Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVIe et XVIIe siècles, conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, comme source du savoir sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique de textes*, przygotowałam edycję analizowanego zbioru.

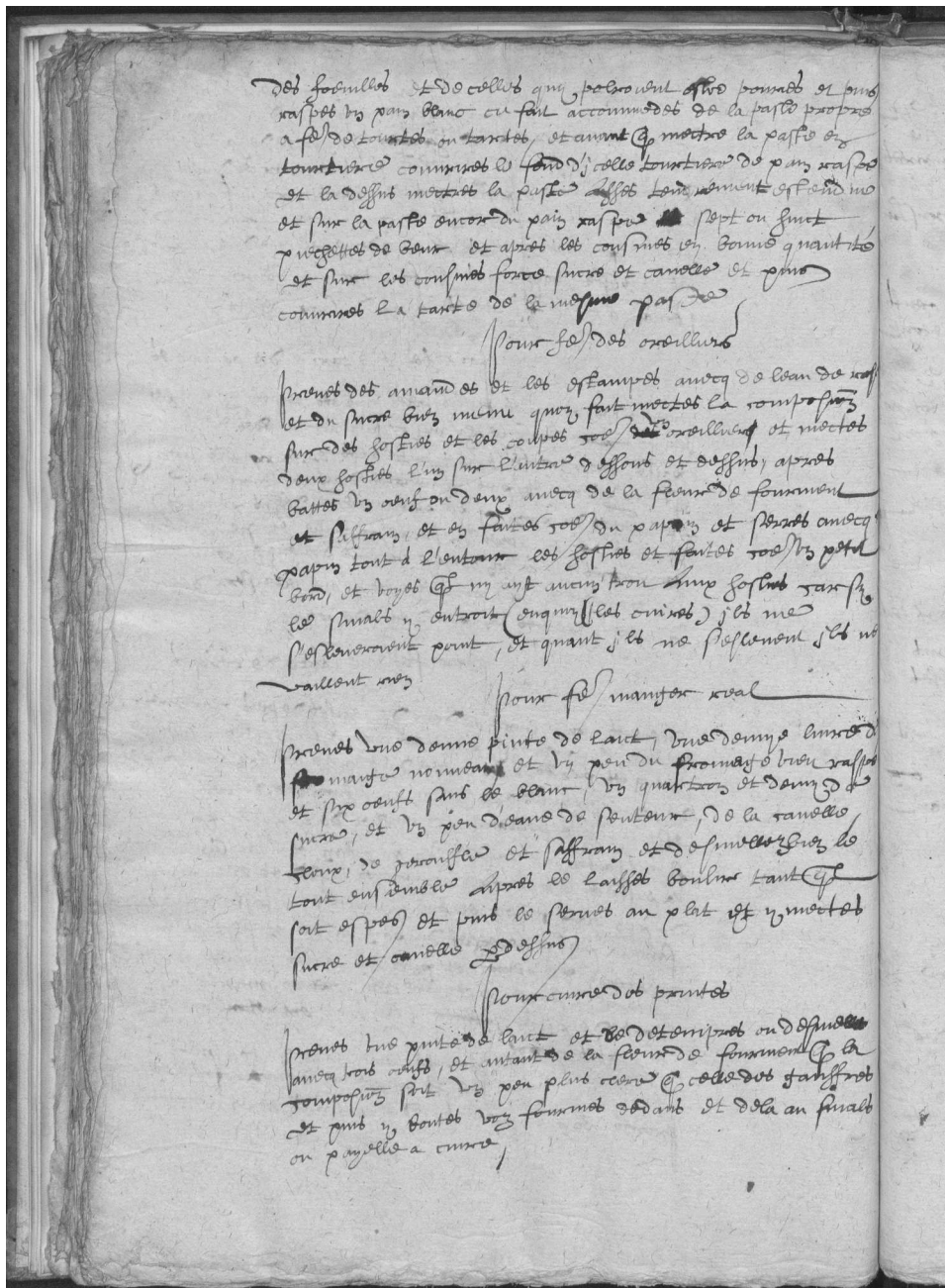
Fibuli². Wszystkie informacje dotyczące aspektu kodykologicznego analizowanego zbioru pochodzą z opisu prof. Tylusa³.

Rękopis pod względem językowym jest jednorodny, napisany po francusku, z kilkoma flamandzkimi terminami, zapisanymi na sposób francuski. Prawdopodobnie powstał on we Francji, jednak pisanie po francusku w owym czasie nie wyklucza też innych rejonów Europy. Biorąc pod uwagę znak wodny, zidentyfikowany przez prof. Tylusa, oraz typ pisma, został on napisany w XVI-tym wieku. Rękopis zawiera 59 kart, z których kilka pozostaje niezapisanych, zostawionych, być może, do kolejnego użycia. Zbiór jest dziełem anonimowym. Nie znamy imienia ani kopisty bądź kopistki, ani właściciela bądź właścicieli. Istnieje również możliwość, że kopista i właściciel był jedna i tą samą osobą. Ów egzemplarz znajduje się obecnie w bardzo złym stanie, ze śladami wilgoci, plamami atramentu, a przede wszystkim jest mało czytelny, biorąc pod uwagę typ pisma.

Boki kart są tak zniszczone, że trudno dziś podać dokładne wymiary książki. Dawna numeracja kart jest przeprowadzona cyframi rzymskimi, które zaczynają się od liczby III, gdzie zaczyna się tekst, co sugeruje nam brak dwóch pierwszych kart zbioru. Natomiast ostatnia karta, z numerem LIII, znajduje się dziś na początku zbioru, stanowiąc pierwszą kartę. Oprawa książki jest dziś w dobrym stanie i jest wykonana z białego papieru, nowszego niż papier rękopisu, co sugeruje nam, że jest ona późniejsza niż sam manuskrypt. Jeśli chodzi o historię owego zbioru, znajdujemy tu kilka wskazówek. Po pierwsze, napisy na oprawie *Recettes* i *Manuscr* sugerują, że oprawa została wykonana we Francji i tamże znajdował się ów zbiór. Ponadto okładzina początkowa zawiera notatkę drukowaną 2345. *RECUEIL DE RECETTES POUR LA CUISINE ET LA PATISSERIE, In fol, vel (55fol)/ Manuscrit d'une écriture cursive du XVIIe siecle*. Wiek XVII jest skreślony i poprawiony na XVI. Na karcie 41v, znajduje się także notka po niderlandzku, pochodząca z XVII lub XVIII wieku, co sugeruje nam, że w tym czasie rękopis znajdował się w Niderlandach. Następnie zbiór znajdował się u niemieckiego bibliofila Georga Freunda (na okładzinie znajduje się jego ex-libris). Freund był lekarzem i interesował się sztuką kulinarną, o czym świadczą inne kulinarne egzemplarze z jego zbioru przechowywane w kolekcji berlińskiej. W tamtym czasie

² info.filg.uj.edu.pl/fibula [dostęp 2 II 2016].

³ Cf. Piotr Tylus, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI^e-XIX^e siècles)*, Cracovie : Fibula II [Collectio Fibulae] 2010, s. 95–98.



Pour faire des oreillurs, Pour faire manger real,
 Pour cuire des printes [45v°]

rękopis nosił sygnaturę Fr. 87. Następnie, 8 lutego 1916 został wpisany do zbioru nabytków Königliche Bibliothek w Berlinie.

Rękopis Gall. Fol. 220 został spisany trzema typami pisma. Pierwsza ręka sporządza największą część tekstu od 5 karty do 44. Druga wchodzi w środek przepisu i sporządza jeszcze kilka kart. Natomiast trzecia tworzy suplement do indeksu alfabetycznego z odnośnikami do poszczególnych kart i numeruje owe karty. Prof. Tylus uważa, że dwa pierwsze typy pisma należą do profesjonalistów, ludzi często posługujących się pismem, jednakże w tym przypadku bardzo niestarannym, aczkolwiek z wyrobioną ręką. Jeśli chodzi o trzecią osobę, prawdopodobnie jest to ręka kobiety, kucharki, która używała rękopisu w swoim domu, bądź w domu, w którym pracowała. Aby przyspieszyć, ulepszyć przygotowywanie dań sporządziła na końcu listę potraw wraz z odnośnikami do konkretnych stron. Mimo, że zadała sobie tyle trudu, lista ta nie jest wykonana w sposób dokładny i nie wszystkie potrawy z tekstu się w niej znajdują, np. brak gofrów w spisie⁴. Nie wiemy czy osoba ta nie lubiła gofrów czy też jej pan ich nie lubił, faktem jest, że owa książka kucharska została sporządzona do użytku własnego, nie dla kogoś z zewnątrz, tym bardziej, że typ pisma nie jest zbyt staranny. Książka na zamówienie i nie dla kucharza byłaby zapewne kopiowana z większą starannością.

Co kryje w sobie ta nieznaną dotąd książka kucharska z XVI wieku? Od strony kulinarnej rękopis prezentuje 227 różnorodnych przepisów z wielu kategorii. Jest to już o 28 przepisów więcej niż w najobszerniejszym rękopisie *Viandier de Taillevent*⁵. W Gall. Fol. 220 mamy do czynienia z wyrobami cukierniczymi, tj. tartami, ciastami, ciastkami, marcepanem – nowością przybyłą z Włoch oraz kilkoma rodzajami konfitur. Jak wiemy, w epoce Renesansu oczy wszystkich zwrócone były na Włochy, gdzie dyktowano trendy kulinarne. Jednym z nich w owym czasie były właśnie słodkości, które stawały się coraz bardziej popularne i łączył je jeden bardzo ważny element – cukier, nowy cenny produkt używany w celu podkreślenia swojej klasy społecznej⁶. W epoce średniowiecza to przyprawy i ich nadmiar wskazywały rangę pana domu. Wracając do zbioru

⁴ Cf. Sara Wilkiewicz, *Un livre de cuisine du XVIe siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale ? une cuisine nouvelle ?*, *Romanica Cracoviensia* 2014/14, s. 234–240.

⁵ Bruno Laurioux, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris : Publications de la Sorbonne 1997, s. 76.

⁶ Eric Birlouez, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes : Editions Ouest-France 2011, s. 58.

Gall. Fol. 220, cukier jest w nim obecny bardzo często, posypuje się nim nawet jajecznicę, co świadczy o tym, że mamy tu do czynienia z kuchnią arystokratyczną, ludzi zamożnych, podążających za trendami. Jednakże sposób podania mięs pozostaje średniowieczny, gdyż i tutaj dodawany jest cukier, a połączenie smaków słonego i słodkiego było wskaźnikiem kuchni średniowiecznej elit społecznych. W rękopisie znajdujemy przepisy na kapłona, kuropatwę, gołębie – jednym słowem drób oraz na dziczyznę, oba rodzaje mięs spożywane przez arystokrację. Natomiast nowością w tym dziale jest fakt, że pojawiają się przepisy na podroby i inne rodzaje mięs. Według M. Ferrieres „podroby przeżyły swój złoty wiek poczynając od Renesansu do połowy XIX wieku”⁷. W epoce Renesansu kucharze zaczynają interesować się podrobami, które stają się coraz bardziej doceniane wśród zamożnych. Co więcej, coraz częściej autorzy dokładnie precyzują część mięsa, jakiej używają. Nie mówią już tylko *chair de veau*, ale określają dokładnie *poitrine de veau*, nie wspominając już o fackie, że ta grupa społeczna otwiera się na te różne typy mięsa: nie tylko drób i dziczyzna, ale także cielęcina, wołowina, jagnięcina, niegdyś pozostawione dla niskich warstw społecznych, pojawiają się w XVI-tym wieku w zbiorze Gall. Fol. 220. Kolejną renesansową nowością obecną w tym zbiorze, jest fakt wykorzystania warzyw, tak bardzo pogardzanych przez zamożnych, z powodu ich dojrzewania w ziemi bądź tuż nad ziemią⁸. W Renesansie warzywa, zgodnie z modą włoską, zyskują na wartości i są coraz chętniej spożywane⁹. W zbiorze znajdujemy przepisy na przygotowywanie rzepy, kapusty, sałaty, szpinaku, cebuli, dyni, botwinki, często w formie tart lub do zup. W zbiorze znajdziemy także coraz więcej przykładów użycia masła i wszelkich produktów mlecznych, niegdyś pozostawionych dla chłopstwa. Mleko i masło w połączeniu z mąką dają sposób na sporządzenie ciasta, ser idealnie pasuje do tarty, a z mleka robi się ser bądź zupę. W rękopisie z berlinki obecne są także ryby: karp, jesiotr, dorsz – obecne na chrześcijańskim stole w dni postne, dostępne dla bogatych, gdyż w owym czasie ceny ryb były wyższe od cen mięsa. Również znajdujemy wiele przykładów na przygotowywanie *ravioli* z przeróżnymi farszami, przysmaku włoskiego, ale także popularnego na południu Francji. Autor używa również produktów pochodzących z południa,

⁷ Madeleine Ferrieres, *Nourritures canailles*, Paris : Editions du Seuil 2007, s. 125.

⁸ Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Age*, Paris : Pluriel 2002, s. 132.

⁹ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, s. 69.

przede wszystkim obecny w tym zbiorze jest parmezan – ser włoski oraz ser z Gilmonde – miejscowości w Portugalii, a w daniach obecna jest bazylika czy oregano, naturalnie rosnące na południu Europy.

Jednakże, aby dopełnić rozważania, należy zająć się również stroną językową zbioru. W rękopisie znajduje się 392 terminów kulinarnych, pochodzących z różnych kategorii (owoce i warzywa, miary i ilości, nazwy dań, różne produkty, przybory kuchenne, mięsa i ryby, czasowniki). Wśród nich możemy zauważyć pewną ciekawostkę językową, którą stanowi dialekt obecny w owym zbiorze. Mimo że mamy często do czynienia z daniami typowo południowymi, w rękopisie znajdujemy dość liczne pikardyzy: *pieches*, *morcheaux*, *commenche*, rodzajnik *le* zamiast *la* itp. Co więcej, pojawiają się też terminy niderlandzkie (*spritsen* – rodzaj ciasteczek) bądź też takie, zapisane w sposób francuski (*craecquebesse* – krakebeze – borówka czarna).

Wśród tych wszystkich ciekawostek językowych zauważyć możemy jeszcze jedną, a mianowicie użycie w owym zbiorze terminów hiszpańskich wplecionych w tekst francuski. W ten sposób otrzymujemy cztery wyrażenia posiadające rodowód iberyjski i, tym samym, prezentujące nam potrawy z tego obszaru: *rosquilles*, *oyelle podride*, *maymon*, *manger réal*¹⁰. W tym miejscu postaramy się dokonać ich analizy językowo-kulturowej:

Rosquille – termin rodzaju żeńskiego określający ciasteczko w formie ósemki lub korony, przygotowywane z mąki, jajek oraz anyżu, specjalność Katalonii i Rousillon, znane po dwóch stronach granicy, również pod nazwą *rousquille*. Rzeczownik pochodzi od hiszpańskiego i katalońskiego *rosca* „korona (w sensie precla)”¹¹. Słownik REW notuje również hiszpański i portugalski termin *rosca* w znaczeniu „śruba, spirala”, które pochodziłoby z łaciny popularnej **rosicare* „toczyć”¹². W rękopisie Gall. Fol. 220 rzeczownik występuje tylko jeden raz w przepisie zatytułowanym „Pour faire rosquilles” (Aby zrobić rosquilles) (fol. 8r°). Jednakże ten wyrób cukierniczy jest przygotowywany inaczej w tym przypadku. *Rosquilles* są wyrabiane z tłuczonych migdałów i cukru i, jak głosi przepis, formowane w litery V G A B C, a następnie pieczone w piecu.

¹⁰ W tekście nie występuje akcent i mamy do czynienia z pisownią *real*.

¹¹ <http://www.grec.cat/cgi-bin/mlt00.pgm> (dostęp: 11 kwiecień 2017).

¹² Wilhelm Meyer-Lübke, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg: Carl Winter 1911, s. 553–554.

Oyelle podride – nienotowana dotąd grafia *olla podrida*, czyli hiszpańskiej potrawy jednogarnkowej, przygotowywanej z różnych rodzajów mięs, duszonych z warzywami. W języku francuskim to wyrażenie jest znane od 1590 roku, natomiast w hiszpańskim określało ten rodzaj potrawy począwszy od XVI-tego wieku. Obecność tego wyrażenia w badanym rękopisie potwierdza fakt, iż danie to było znane we Francji jeszcze przed rokiem 1590. Termin złożony jest z hiszpańskiego *olla* „garnek”, pochodzącego od łacińskiego terminu *olla* o tym samym znaczeniu, oraz z imiesłowu *podrida*, pochodzącego od czasownika hiszpańskiego *podrir*, derywowanego z łacińskiego *putrēre* „gnić”¹³. W rękopisie wyrażenie *oyelle podride* jest użyte dwa razy w jednym przepisie, który go dotyczy. Znamiennym jest fakt, że w naszym przykładzie przepis na to danie jawi się niezwykle bogato. Autor przygotowuje je używając wiele rodzajów mięs: „Vous prendrez une pieche de chair de bœuf et une pieche de moton lesquelles mettez boullir en ung grand pot. Quand elles auront bouilly un pair d’heures, y mettez un chappon, une pouille, une perdris, ung pigeon, des oyselles, des piedz et oureilles de pourceau, du lard, des saulcisses, une andouille” (Wy bierzecie kawałek wołowiny i kawałek baraniny, które gotujecie w dużym garnku. Kiedy kawałki ugotują się parę godzin, dodajecie tam kapłona, kurę, kuropatwę, gołębia, gęś, nóżki i uszy prosiaka, boczek, kiełbaski) (fol. 26r°). Do mięs dodawane są jeszcze warzywa: kapusty, rzepy, cebule i kasztany, oraz przyprawy: pieprz, imbir, goździk, liść laurowy, szafran i sól. Jest to więc bardzo bogaty przykład tego dania, przygotowany z ogromną ilością mięs.

Maymon – termin nienotowany w słownikach języka francuskiego. Prawdopodobnie chodzi tu jednak o wariant hiszpańskiego *maimón*, określające hiszpański wyrób cukierniczy *bollo maimón* znany w regionie Castilla i León. W rękopisie Gall. Fol. 220 znajdujemy owy termin tylko raz, w tytule przepisu. Autor przedstawia nam jednak tylko wariant tego dania, gdyż w zbiorze mamy do czynienia nie z ciastem, ale z rodzajem deseru przygotowywanym na bazie mleka: „Et quand il boullira, y jecterez une douzaine d’œufs avec le blanc bien battuz dedans et ung verre de vin de Rhin avec un peu de vinaigre.” (I kiedy zagotuje się, tam wrzucicie tuzin jaj z dobrze ubitym białkiem i szklanekę reńskiego wina z odrobiną octu) (fol. 16r°). Na koniec, dodaje się cukier, masło oraz wodę różaną, co powoduje, że danie to jest więc swego rodzaju słodką papką.

¹³ <http://www.cnrtl.fr/definition/olla-podrida> (dostęp: 26 czerwiec 2017).

Manger réal – termin nie jest notowany w słownikach języka francuskiego. Jednak danie to jest wspomniane w pozycji *Histoire universelle, depuis le commencement du monde*¹⁴ w odniesieniu przyjęcia wydanego przez Asafa Khana na cześć angielskiego ambasadora Thomasa Roe. Danie to na dworze mongolskim było przygotowane z duszonego kurczaka z kwiatem ryżowym i migdałami. Wszystko było ubite na jednolitą masę, do której dodawano wodę różaną kandyzowany cukier oraz ambre. Jak informuje nas autor: „Les Portugais appellent ce mets Manger real, un plat pour un Roi”¹⁵. Prawdopodobnie, to danie było znane i szanowane w Imperium Mongolskim jeszcze przed owym przyjęciem. Przymiotnik hiszpański i portugalski *réal* wywodzi się z łacińskiego *regalis*, pochodzącego od *rex/regis* „król”. W rękopisie to wyrażenie pojawia się tylko jeden raz w tytule przepisu, jednak różni się on od dania przygotowanego dla angielskiego ambasadora. W zbiorze *manger réal* jest przygotowywane z mleka, sera, cukru, wody zapachowej, cynamonu, goździków, szafranu gotowanych razem. Na koniec posypywane jest cukrem i cynamonem. Prawdopodobnie istniało wiele wariantów tego przysmaku.

Podsumowując, w XVI-tym wieku zainteresowanie różnymi rodzajami kuchni było równie powszechne, jak w dzisiejszych czasach. Ludzie zamożni chcieli poznawać świat i dzięki temu też i nowe smaki. W ten sposób mamy tu do czynienia z interferencją kulturową, ale i językową, gdyż owa sytuacja miała także wpływ na rozwój języka. Zapożyczano nazwy, często dostosowując je do systemu fonetycznego lub/i morfologicznego, by nazwać danie, dotąd jeszcze nieznanne. Dzięki tym zabytkom językowym, obecnym w zbiorze Gall. Fol. 220 możemy poznać pożądane smaki ludzi zamieszkujących północ Francji, historię ich kuchni, ale również terminy, jakimi nazywali owe przysmaki.

BIBLIOGRAFIA

Birlouez Eric, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes : Editions Ouest-France 2011.

Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX^e siècle au XV^e siècle par Frédéric Godefroy, Paris : Libraire – Editeur, 1891–1902.

¹⁴ *Histoire universelle, depuis le commencement du monde, jusqu'à present: – L' Histoire de Timûr Bek ou Tamerlan [et] de ses Successeurs; ... de l'Hindûstan ou de l'Empire Du Grand-Mogol*, vol. 18, Amsterdam: Arkstée et Merkus 1762, s. 444.

¹⁵ *Ibidem*.

- Ferrieres Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris : Editions du Seuil 2007.
- Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard 1996.
- Histoire universelle, depuis le commencement du monde, jusqu'à present: – L' Histoire de Timûr Bek ou Tamerlan [et] de ses Successeurs; ... de l'Hindûstan ou de l'Empire Du Grand-Mogol*, vol. 18, Arkstée et Merkus, Amsterdam, 1762.
- Laurioux Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris : Publications de la Sorbonne 1997.
- Laurioux Bruno, *Manger au Moyen Age*, Paris : Pluriel 2002.
- Meyer-Lübke, Wilhelm, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg : Carl Winter 1911.
- Tylus Piotr, *Manuscripts français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVIIe-XIXe siècles)*, Cracovie : Fibula II [Collectio Fibulae] 2010.
- Wilkiewicz Sara, *Un livre de cuisine du XVIe siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale ? une cuisine nouvelle ?*, Romanica Cracoviensia 2014/14, s. 234–240.
- info.filg.uj.edu.pl/fibula (dostęp 2 II 2016)
- <http://www.cnrtl.fr/definition/olla-podrida> (dostęp: 26 czerwiec 2017).
- <http://www.grec.cat/cgibin/mlt00.pgm> (dostęp: 11 kwiecień 2017).

**TERMINY HISZPAŃSKIE
W SZESNASTOWIECZNYM RĘKOPISIE GALL. FOL. 220
Z KOLEKCJI BERLIŃSKIEJ W KRAKOWIE**

Streszczenie

Rękopis Gall. Fol. 220 pochodzi z kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Jest to francuskojęzyczny zbiór przepisów kulinarnych, powstałych w drugiej połowie XVI wieku. Owa książka kucharska nie jest dobrze znana i nie została dotychczas opublikowana. Od strony kulinarnej znajdujemy w niej wiele różnorodnych przepisów łączących kuchnię średniowieczną z nowościami, które przybyły w epoce Renesansu. Spotykamy także dania międzynarodowe pochodzące z pogranicza francusko-hiszpańskiego bądź francusko-włoskiego. Zauważamy wzrost spożycia słodczy i rozwój cukiernictwa, ale również coraz większe zainteresowanie przyrządzaniem warzyw i różnych rodzajów i części mięsa. Zaś od strony językowej rękopis prezentuje liczne nowości w słownictwie kulinarnym: nienotowaną dotąd grafikę terminów kulinarnych, użycie ich w nowym, nieznanym znaczeniu, powstanie zupełnie nowych jednostek leksykalnych oraz zapożyczenia z języka niderlandzkiego.

Słowa kluczowe: kolekcja berlińska, kuchnia francuska, przepisy kulinarne, rękopisy, XVI wiek

**SPANISH TERMS
IN THE SIXTEENTH-CENTURY MANUSCRIPT. GALL. FOL. 220
FROM THE BERLIN COLLECTION IN CRAKOW**

Summary

The manuscript Gall. Fol. 220 belongs to the Berlin Collection of Jagiellonian Library in Cracow. It is a French-speaking set of recipes from the 16th century. This particular cook book is not well known and has not been published so far. From culinary point of view there are a lot of various recipes, which are combining medieval cuisine with renaissance novelties. Moreover an international, from french-spanish or french-italian borderline, dishes can be found in this manuscript. The raising amount of candies and confectionary is explicit as well as the more variety in different vegetables and meat parts. Linguistically, the manuscript presents a plenty of interesting culinary words: not listed yet culinary terms orthography and its new, unfamiliar sense, an entirely new lexical units, as well as loanwords from Dutch.

Key words: berlin collection, French cuisine, recipes, manuscripts, 16th century

**TÉRMINOS ESPAÑOLES
EN EL MANUSCRITO DEL SIGLO XVI GALL. FOL. 220
DE LA COLECCIÓN BERLINESA EN CRACOVIA**

Resumen

El manuscrito de Gall. Fol. 220 proviene de la colección berlinesa que está disponible en la Biblioteca Jaguelónica de Cracovia. Es un conjunto de recetas francófonas, escritas en la segunda mitad del siglo XVI. Hasta ahora no se ha publicado este manuscrito y hay poca gente que lo conozca. Desde la perspectiva culinaria encontramos en ese texto una gran variedad de recetas que combinan la cocina medieval con las novedades que llegaron al Renacimiento. También, encontramos allí algunos platos internacionales de la frontera franco-española o franco-italiana. Se puede observar un aumento en el consumo de dulces y el desarrollo de productos de confitería, pero también un creciente interés en la fabricación de verduras y varios tipos y piezas de carne. Desde la perspectiva lingüística, el manuscrito presenta numerosas novedades en el vocabulario culinario: varios términos de cocina inéditos, el uso de algunas palabras con un significado nuevo, desconocido hasta entonces o la creación de unidades léxicas completamente nuevas y también algunos préstamos del holandés.

Palabras clave: colección berlinesa, cocina francesa, recetas culinarias, manuscritos, XVI siglo