

## SARA MOROZ

Uniwersytet w Białymstoku  
Instytut Neofilologii  
Zakład Języka Francuskiego  
sara.wilkiewicz@gmail.com

# Szesnasto- i siedemnastowieczna terminologia kulinarna na podstawie rękopisów Gall. Fol. 220 oraz Gall. Quart. 143 z kolekcji Berlińskiej w Krakowie

---

**Słowa kluczowe:** rękopisy, kolekcja berlińska, terminologia kulinarna, kuchnia francuska

**Key words:** manuscripts, Berlin collection, culinary terminology, French cuisine

---

W ostatnim czasie badania nad kuchnią zyskują na popularności. Co ciekawsze, kucharze i pasjonaci kuchni coraz częściej patrzą w przeszłość w poszukiwaniu nowych smaków, technik, zapomnianych produktów. W kraju i za granicą mnożą się publikacje dawnych książek kucharskich, aby rozpowszechnić wiedzę na temat sztuki kulinarnej minionych epok<sup>1</sup>. Nie możemy jednak zapomnieć, że te teksty kulinarne stanowią również

---

<sup>1</sup> Mamy na myśli m. in: Stanisław Czerniecki, *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, wydali i opracowali Jarosław Dumanowski i Magdalena Spychaj, z przedmową Stanisława Lubomirskiego, wydanie trzecie, Muzeum Pałac w Wilanowie 2010. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarstwa i kuchenne*, opracowali Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, Muzeum Pałac w Wilanowie 2011. *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...] pomnożony przez Wojciecha Wielądka*, wydał i opracował Jarosław Dumanowski przy współudziale Aleksandry Kleśty-Nawrockiej, Muzeum Pałac w Wilanowie 2012. Taillevent (préf. Mary et Philip Hyman), *Le Viandier: d'après l'édition de 1486*, Pau, Éditions Manucius, 2001.

wartość dla badaczy języka, którzy także szukają zapomnianych terminów bądź wariantów językowych.

W ramach mojej rozprawy doktorskiej zajmowałam się dwoma nieznanymi i nieedytowanymi do tej pory, francuskojęzycznymi rękopisami, które przechowywane są w kolekcji berlińskiej Biblioteki Jagiellońskiej w Krakowie. W pierwszej kolejności przybliżę te manuskrypty, a następnie przejdę do terminologii kulinarnej w nich obecnej.

Pierwszy z nich, o sygnaturze Gall. Fol. 220, nosi tytuł *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*, który został nadany mu zapewne później. Był on analizowany jedynie przez badaczy z grupy Fibula<sup>2</sup>, którzy zajmowali się rękopisami romańskimi należącymi do tej kolekcji. Kierownik grupy, prof. Piotr Tylus, przygotował notkę na temat Gall. Fol. 220, z której czerpiemy dane kodykologiczne (Tylus 2010: 95–98, 208–21). Ten francuskojęzyczny manuskrypt powstał, według datacji znaków wodnych, w XVI-tym wieku. Składa się on z 59 kart, z których niektóre pozostały puste, zostawione zapewne w celu późniejszego uzupełnienia. Niestety rękopis jest dziełem anonimowym, nie znamy imienia ani pierwszego właściciela/właścicieli, ani kopisty bądź kopistki tego tekstu. Księga jest dziś w dość złym stanie, widoczne są uszkodzenia spowodowane wilgocią i plamy atramentu, a przede wszystkim typ pisma pozostawia wiele do życzenia. Znamionym jest fakt, że brakuje dwóch pierwszych kart tekstu i rękopis zaczyna się od karty z numerem III.

Jeśli chodzi o historię tego zbioru, wiemy, że w początkowym okresie znajdował się on we Francji, z racji inskrypcji *Recettes* i *Manuscr* na oprawie. Ponadto, na okładzinie wewnętrznej znajduje się drukowana notka: *RECUEIL DE RECETTES POUR LA CUISINE ET LA PATISSERIE, In-fol. vél. (55 fol.) / Manuscrit d'une écriture cursive du XVII<sup>e</sup> siècle*. Wiek XVII jest skreślony ręcznie i zmieniony na XVI. Na karcie 41v<sup>o</sup> mamy umieszczoną w rogu notatkę po niderlandzku, sporządzoną pismem z XVII-tego lub XVIII-tego wieku, co sugeruje nam, że rękopis znajdował się w tym czasie na terenie Flandrii. Na okładzinie widzimy też *ex-libris* znanego niemieckiego bibliofila Georga Freunda, który był lekarzem i interesował się sztuką kulinarną i dietetyką, o czym świadczą inne książki kulinarne pochodzące z jego zbioru. 8 lutego 1916 roku rękopis, wraz z innymi pochodzącymi z kolekcji Freunda, został wpisany do nabytków *Königliche Bibliothek* w Berlinie.

<sup>2</sup> <http://www.rekopisy-romanskie.filg.uj.edu.pl/fibula/pl> [15.10.2017].

Rękopis został spisany trzema rękoma. Pierwsza kopiuje największą część zbioru (fol. 5r°–44r°). Druga wchodzi w połowie przepisu i kopiuje jeszcze kilka stron (fol. 44r°–55v°). Są to zapewne ręce profesjonalistów, którzy posługują się pismem, w tym przypadku dość niedbałym. Trzeba jednak pamiętać, że dukt pisma psuje się od momentu wynalezienia druku. Trzecia natomiast sporządza spis do indeksu alfabetycznego zawarty na końcu i numeruje strony. Jest to najprawdopodobniej kucharka, która, aby ułatwić sobie prace z książką, sporządza spis z odnośnikami do poszczególnych stron. Jednak nie robi tego zbyt dokładnie i nie zawiera w nim wszystkich potraw obecnych w zbiorze (Wilkiewicz 2014: 235). Nie wiemy, czy nie lubi przygotowywać np. gofrów lub też jej pan nie chce ich spożywać. Wiemy natomiast, że zbiór ten jest książką użytkową, będącą w użyciu w jakimś domu bądź też w kilku domach z jednej rodziny na przestrzeni czasów i jest on indywidualnym zbiorem sporządzonym na użytek własny (m.in. ze względu na niedbały typ pisma).

Drugi rękopis nosi sygnaturę Gall. Quart. 143 i również pochodzi z kolekcji berlińskiej przechowywanej w BJ w Krakowie. Tak samo jak poprzednik, znajdował się wcześniej u Georga Freunda (ex-libris) i w roku 1916 został wpisany do nabytków Königliche Bibliothek w Berlinie. Manuskrypt nosi tytuł *Pour faire toutes sortes de confitures liquides* i powstał w XVII-tym wieku. Dokładna data widnieje na pierwszej stronie i jest to rok 1669, kiedy to zapewne zaczęto spisywać ten tekst. Warto tu zauważyć, że w zbiorze znajdujemy nie tylko przepisy na przygotowanie konfitur, ale także i perfum. Choć może dziwić to zestawienie produktów higieny z konfiturami, nie dziwiło to jednak siedemnastowiecznego użytkownika. Chodzi tu o słowo *confiture*, które miało wtedy dużo szersze znaczenie niż dziś i określało każdą rzecz konserwowaną w cukrze, miodzie, occie, soli, tłuszczu (Tylus 2009: 45).

Zbiór został spisany w trzech językach: francuskim, flamandzkim i niemieckim. Część francuska jest najbardziej obszerna (3r°–32v°, 43r°–44v°, 63r°–v°, 65r°, 93r°–94v°, 99r°–100r°, 109r°–116r°). Następnie, pod względem obszerności znajduje się tekst flamandzki (34r°–35v°, 38r°–39v°, 58r°–59r°, 62r°–v°, 65v°–69v°, 77r°, 78r°–80v°, 84r°–86r°, 91v°–92r°, 97r°, 102r°–v°). Część po niemiecku obejmuje tylko jedną kartę (103r°–v°). Biorąc pod uwagę języki obecne w zbiorze, stwierdzamy, że został on napisany we Flandrii przez osobę niderlandzkojęzyczną, z uwagi na liczne błędy pojawiające się w tekście francuskim. Zbiór składa się ze 130 kart, z których wiele pozostaje

niezapisanych, zostawionych zapewne na późniejsze użycie. Niestety, również w tym przypadku jest to książka anonimowa, nie znamy imienia właściciela lub kopisty czy kopistki. Księga jest w dość dobrym stanie, jedynie na nielicznych stronach poblądł atrament. Manuskrypt został spisany również trzema typami pisma. Pierwsza ręka sporządza przepisy kulinarne po francusku i flamandzku. Druga ręka kopiuje jedynie jeden przepis po niemiecku. Trzecia natomiast sporządza część kosmetyczną zatytułowaną *Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*. Rękopis ten dzielimy zatem na trzy części: przepisy na konfitury, przepisy różne oraz produkty kosmetyczne.

Po tym wstępie, przejdźmy teraz do terminologii kulinarnej obecnej w obu zbiorach. Nie będziemy się tu skupiać na wszystkich terminach, z których wiele jest znanych i oczywistych. Zajmiemy się tu wybranymi, najciekawszymi słowami pochodzącymi w pierwszej kolejności z Gall. Fol. 220, a następnie z Gall. Quart. 143. W obu rękopisach wyodrębniliśmy terminy kulinarne: Gall. Fol. 220–392 jednostki językowe; Gall. Quart. 143–239. Zostały one podzielone na kilka kategorii, m.in.: owoce i warzywa, nazwy dań, utensylia, miary i ilości, czasowniki, terminy dotyczące konfitur, produkty różne.

Zacznijmy więc od analizy językowej rękopisu Gall. Fol. 220. Wiemy, że został on sporządzony na północy Francji lub też na terenach Flandrii. Świadczą o tym liczne pikardyzy: *morcheaux*, *pieches*, *commencher*, rodzajnik męski *le* zamiast żeńskiego *la*. W tekście znajdujemy również kilka terminów flamandzkich, zapisanych na sposób francuski. Wśród terminów kulinarnych, obecnych w tym manuskrypcie, pojawia się 90 jednostek wyjątkowych pod kilkoma względami. Po pierwsze, mamy do czynienia z 54 grafiami nienotowanymi dotąd przez słowniki dawnego języka, np.

*baflicum* – dziś *basilic*. Termin jest użyty jeden raz w przepisie na przygotowanie ostryg: «Et qui y mesleroit un peu de baflicum et de la margelaine haichées» (fol. 11r°).

*hussepot* – dziś *hochepot*, czyli potrawa z różnych rodzajów mięsa (najczęściej wołowy) z duszonymi warzywami. Termin wywodzi się od czasownika *hocher* pochodzącego ze starofrankijskiego *hottisôn* „potrząsnąć” i rzeczownika *pot*. Jest on użyty sześć razy w dwóch przepisach na to danie, np.: «et après laissez fort bien estuver et aurez ung hussepot mervellieusement bon» (fol. 26v°).

*oregene* – dziś *origan*. Termin użyty jest pięć razy w różnorodnych przepisach, np. na przygotowanie dorsza: «Vous prendrez vostre cabilleau et le

copperez par pieches. Et le mettez estuver en un beau pot et y mettez du burre et oregene» (fol. 41v°).

*oyelle podride* – dziś *olla-podrida*, czyli hiszpańska potrawa jednogarnkowa, przygotowywana z mięs i warzyw, gotowanych razem; synonim francuskiego *pot-pourri*. Termin użyty jest w rękopisie tylko dwa razy w jednym przepisie, który go dotyczy: «Pour faire oyelle podride» (fol. 26r°).

*quoin* – dziś *coing*. Termin jest użyty trzy razy w przepisach na tarty, musztardę i konfitury, np.: «Il fault prendre les poires de quoinz entieres comme elles viennent de l'arbre et les boullir dans l'eau dans un chaudron net» (fol. 5r°).

*rafiol* – wyjątkowa grafia *ravioli*, czyli włoskich pierożków, znanych także na granicy francusko-włoskiej. Termin jest użyty w rękopisie siedemnaście razy w przepisach na różne ravioli : «Vous pourrez faire rafiols de toute sorte de poisson à la façon qu'on fait celles d'un brochet» (fol. 16v°).

Po drugie, w tym tekście znajdujemy 17 terminów, które w ogóle nie są notowane w słownikach dawnego języka francuskiego. Sześć z nich zostało zapożyczonych z innych języków:

*craecquebesse* – flamandzkie *krakebeze* oznacza borówkę (Paque 1896: 215). Termin występuje w zbiorze jeden raz, w tytule przepisu : «Pour faire une tarte de cousine, ce qu'ils appellent de craecquebesse» (fol. 45r°).

*maymon* – wariant hiszpańskiego terminu *maimón* określającego wyrób cukierniczy o nazwie *bollo maimón*. Termin jest użyty tylko raz w tytule przepisu, który go dotyczy.

*overgerste* – niderlandzki termin oznaczający drożdże. Występuje tylko w przepisie na gofry: «Et y mettez une cuiliere de ghis appellé overgerste» (fol. 49r°).

*pricque* – niderlandzkie *prikken* oznacza minoga morskiego – rodzaj ryby. Termin jest użyty dwa razy w jednym przepisie, który go dotyczy: «Pour accoustrer une lamproie ou pricque» (fol. 43r°).

*schelvis* – niderlandzki termin oznaczający plamiaka – rybę morską. Termin występuje jeden raz w przepisie, który go dotyczy: «Pour rostir un schelvis ou esclefin» (fol. 41v°).

*spritsen* – termin pochodzący od niderlandzkiego *sprits* – rodzaju kruchych ciasteczek. Jest on użyty w rękopisie tylko raz, w przepisie, który go dotyczy : «Pour faire spritsen» (fol. 49v°).

Reszta jednostek leksykalnych nie jest w ogóle znana słownikom, np.

*cuite* – rzeczownik rodzaju żeńskiego, pochodzący prawdopodobnie od czasownika *cuire*, określający rodzaj garnka do gotowania. Jest on użyty

w zbiorze dwa razy, w przepisie dotyczącym ryby: «Vous prendrés ledit poisson et luy osterez la peau à deux costes. Puis le mectérés en une cuie plaine d'eau clere, le laissant là dedans deux ou trois heures. Après la laverés bien net, le mectant en la cuie et y jectant dessus de ladite leschune» (fol. 44v°).

*finals* – rzeczownik o nieznanym pochodzeniu, określający rodzaj przyrządu kucharskiego, patelni służącej do pieczenia wyrobów cukierniczych, np. gofrów. Termin jest użyty siedem razy, np.: «et les boutés dedans la composition et de là au finals ou payelle et les frirés» (fol. 46r°).

*fusillade* – w rękopisie jest to nazwa tarty przygotowywanej z ciasta francuskiego skrapianego wodą różaną, cynamonem i cukrem. Termin użyty jest jeden raz w tytule przepisu: «Pour faire tourte appellee fusillade» (fol. 22v°).

*rolle* – termin o niejasnym pochodzeniu, oznaczający w zbiorze rodzaj nożyka do krojenia jabłek. Pojawia się jeden raz w przepisie dotyczącym jabłek: «Et le coupés à l'entour avecq un rolle» (fol. 46v°).

Po trzecie, w zbiorze znajduje się 15 terminów znanych w języku francuskim, natomiast są one użyte w nowym znaczeniu, np.

*cousine* – termin nie określa kuzynki tylko borówkę. Jest on użyty cztery razy w przepisie zatytułowanym «Pour faire une tarte de cousine, ce qu'ils appellent de craecquebesse» (fol. 45v°).

*louche* – termin nie odnosi się do chochli, tylko do ciasteczka w kształcie chochli. Występuje on dwa razy w przepisie na owe ciastka: «Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez» (fol. 7r°).

*oreillur* – termin nie oznacza poduszki, tylko rodzaj ciastka z migdałami w kształcie poduszki. Jest on użyty jeden raz w tytule przepisu «Pour faire des oreillurs» (fol. 45v°).

*pordin* – rzeczownik, którego znaczenie wynikające z kontekstu to jelita wieprzowe; w słowniku znajdujemy tylko przymiotnik *porcin* „wieprzowy” (Godefroy VI, 288). Rzeczownik występuje w rękopisie jeden raz w przepisie na kielbaski: «Et aprez remplisez les pordins dont voulez faire saulcisses et les pendez en la fume» (fol. 13v°).

*mouiller* – czasownik oznaczający rozcieńczyć, zmoczyć, zwilżyć; występuje w rękopisie jeden raz w znaczeniu „nasmarować masłem” w przepisie cukierniczym: «Laquelle composition ainsy accommodée, jecterés en une tourtiere mouillée de beur, la serrant fort bien» (fol. 46v°).

Po czwarte, w manuskrypcie Gall. Fol. 220 mamy do czynienia z pierwszymi atestacjami danego terminu, zważywszy na datację rękopisu. Chodzi tu o terminy *pattart* et *voerre* oraz czasownik *roller*.



*pattart* – termin w znaczeniu „plaster” pochodzi z XVIII wieku z okolic Ardenów (Wartburg XXII, 283). W rękopisie jest użyty raz w przepisie na hiszpańską papkę : «Prenés un pot de laict doux et pour un peu demy pattart de pain blanc» (fol. 48v°).

*voerre* – termin w znaczeniu „zawartość szklanki” pochodzi z 1636 roku (Wartburg XIV, 565). W rękopisie pojawia się trzy razy, np. w przepisie na *bollo maimón* : «Et les fault battre avec un bon voerre d’eau de roses» (fol. 16r°).

*roller* – czasownik w znaczeniu „spłaszczyć, potraktować wałkiem” pochodzi z 1680 roku (Wartburg X, 501). W rękopisie jest użyty trzy razy w przepisie na tarty: «Et ayant ainsy pettry la paste, la rollerez d’un rolloir» (fol. 29r°).

Dziś wiemy, że te jednostki językowe istniały w języku francuskim wcześniej niż dotychczas sądzono, z racji datacji naszego zbioru.

Jeśli chodzi o rękopis Gall. Quart. 143, nie jest on tak bogaty językowo, jak jego poprzednik. Tylko 8 terminów jawi się jako wyjątkowe. Cztery z nich prezentują nam grafie nienotowane dotąd przez słowniki:

*barbarisse* – owoc berberysu. Termin występuje w zbiorze tylko raz w przepisie na konfitury z niespłika : «Puis, en bien couper l’oeillet qui est en bas et tous cruds comme cela vous les mettez par licet dans des pots de confitures, comme on fait les barbarisses» (fol. 15v°).

*candaliser* – czasownik użyty w znaczeniu „kandyzować”, wariant *candir*. Mowa o nim tylko raz w kontekście brzoskwiń: «Il faut laisser les boetes deux jours ouvertes sans les couvrir d’aucune chose, autrement elles perdent leur belle couleur, ou bien, candalisent au-dessus» (fol. 26r°).

*épassir* – dziś *épaissir*. Czasownik występuje tylko w przepisie na konfiturę z moreli: «et quand il ne restera plus d’escume et que le sucre soit bien clair et qu’il commence à s’épassir qu’on voit qu’en tirant la cueillère, il en tombe à gouttes épaisses» (fol. 3v°).

*poislon* – dziś *poêlon*. W zbiorze termin jest użyty czterdzieści trzy razy. Ten przyrząd jest niezbędny w przygotowaniu konfitur: «Le principal pour les avoir vertes, c’est d’observer qu’on les cuise en des poislons de cuivre rouge» (fol. 9r°).

Pozostałe słowa to terminy notowane przez słowniki, jednak użyte w nowym znaczeniu:

*liard* – termin określający monetę w obiegu we Francji od wieku XIV do XVIII wieku, w rękopisie natomiast oznacza kawałek o wielkości tej

monety. Został użyty trzy razy, np. w przepisie na tartę: «Puis, il faut raper un pain blanc de deux liards et cinq œufs» (fol. 65r°).

*oeillet* – w rękopisie nie chodzi o „małe oczko”, tylko o dolną część niesplika – owocu. Termin występuje tylko raz w przepisie na konfiturę z tego owocu: «Puis, en bien couper l’oeillet qui est en bas et tous cruds comme cela vous les mettez par lict dans des pots de confitures» (fol. 15v°).

*rouelle* – termin nie jest użyty w znaczeniu „plaster” tylko „rulon”, jako wariant *rouleau*. Pojawia się w rękopisie dwa razy w kontekście mięsa: «Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez» (fol. 94r°).

Podsumowując, jak widzimy na przykładzie dwóch rękopisów z kolekcji berlińskiej, stare książki kucharskie kryją w sobie bogactwo nie tylko kulturowe, ale i językowe. Dzięki takim starym tekstom możemy lepiej poznać język, w którym zostały one spisane, a nawet odnaleźć nowe, nieznanne dotąd terminy. Nie możemy jednak zapomnieć, że przede wszystkim lektura dawnych zbiorów przepisów kulinarnych to bardzo smaczna i apetyczna przygoda.

## Bibliografia

- GODEFROY, F. (1891–1902): *Dictionnaire de l’ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle*, 9 vol., Paris: F. Vieweg, Libraire-Editeur.
- Grand Robert De La Langue Française*, – version électronique, 2001 [CD-rom].
- LITRE, E. (1863–1872): *Dictionnaire de la langue française*, Paris: Hachette.
- Nouveau Petit Robert De La Langue Française*, 2007, Paris: Le Robert.
- PÂQUE, E. (1896): *De vlaamsche volksnamen der planten*, Namen.
- RICHELET, P. (1735): *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne*, Paris: Jean Brandmuller.
- TYLUS, P. (2009): „Cookery books among the French manuscripts in the Jagiellonian Library Berlin Collection in Kraków”, „Fibula”, 1, 43–52.
- TYLUS, P. (2010): *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI<sup>e</sup>–XIX<sup>e</sup> siècles)*, Cracovie: „Fibula”, 2 [Collectio Fibulae].
- WARTBURG, W. (1922–1967): *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Basel: R.G. Zbinden.
- WILKIEWICZ, S. (2014): „Un livre de cuisine du XVI<sup>e</sup> siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale? une cuisine nouvelle?”, *Romanica Cracoviensia*, 14, 234–240.



[www.cnrtl.fr/definition/](http://www.cnrtl.fr/definition/) [29.05.2017]

[www.cnrtl.fr/definition/dmf/](http://www.cnrtl.fr/definition/dmf/) [29.05.2017]

<http://www.rekopisy-romanskie.filg.uj.edu.pl/fibula/pl> [29.05.2017]

## **Streszczenie**

Rękopisy Gall. Fol. 220 oraz Gall. Quart. 143 to nieznanne szerszej publiczności i dotąd nieedytowane francuskojęzyczne zbiory przepisów kulinarnych, obecnie przechowywane w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Pochodzą one kolejno z wieków XVI i XVII i były uzupełniane z upływem lat. Manuskrypt Gall. Fol. 220 powstał prawdopodobnie na terenach północnej Francji, biorąc pod uwagę dialekt użyty w tekście oraz terminy niderlandzkie. Artykuł jest studium leksykalnym badanych rękopisów. Analizując terminologię kulinarną obecną w zbiorze, znajdujemy w nim 90 terminów, które jawią się jako wyjątkowe pod kilkoma względami. Kolejny rękopis o sygnaturze Gall. Quart. 143 jest zbiorem siedemnastowiecznym. Chociaż pod względem językowym rękopis jest uboższy, również znajdujemy w nim kilkanaście ciekawych terminów kulinarnych.

## **Cuisine terminology based on Gall. Fol. 220 and Gall. Quart. 143, a 16th and 17th century manuscripts of Berlin collection in Jagiellonian Library in Cracow**

### **Summary**

Manuscripts Gall. Foll. 220 and Gall. Quart. 143 are unknown for wider audience, not edited until now, french collection of cook recepies, currently held in Jagiellonian Library in Cracow. Written, in sequene, in 16th and 17th centaury, were supplemented in next years. The manuscript Gall. Fol. 220 was created most probably in north France due to dialect used in the text and a dutch terms. This very article is a lexical study of those manuscripts. Analyzing cooking terminology (divided into seven categories), there can be found over 90, rare in many ways, terms. The next manuscript, Gall Quart.143m is a 17th centaury collection. Despite in the terms of language, this manuscript is a bit reduced, there can be found over a dozen of rare cuisine terms.