

# A D A T T Á R.

## EMILIA-KÓDEX.

Ezt a nyelvészeti és művelődéstörténeti szempontból is értékes kódexet a sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeum kéziratára őrzi. Még kiadatlan.

Tizenkettedrét alakú, németnyelvű egyházi énekeskönyvnek gótbetűs és piros hangjegyvonalas hártájába fűzött kézirat. Cím-lapja hiányzik. 87 eredeti és 11 idegen számozású, összesen 98 lapot tartalmaz. Hiányzik a 13—14, 53—56 és 69—70. lap. Tartalomjegyzéke nincs.

A kódex egy kéz írása. Az írás szép, rendes és tiszta. A papír vízjegye O és A betűk között egy lóherelevél.

A lapközi bejegyzések szerint a kézirat két első tulajdonosa ismeretlen. Az első kézírása a 39. és 72. lapon olvasható. A második tulajdonos, kinek bejegyzése későbbi eredetre vall, a 32. lapra ezt írta: „Valtottam meg Nztes Mihalek | Janos Vramtul Nyujtoditol | egy joszagot 24 forintokal | Anno 1713 Die 8 Januarij | in sede Kezdi et Pago Esztelnek...” A kódex tehát a XVIII. század elején Háromszékmegye területén volt. Második tulajdonosa Kézdivásárhely környékén élhetett, hogy Esztelneken ingatlant váltott meg barátja vagy ismerőse, Mihalek János uram számára.

Harmadik, de ismert tulajdonosa Cserey Jánosné, Zathureczky Emilia, a múzeum alapítója, aki szintén a Kézdiújvárosban lakott. 1883-ban a kódexet a múzeumnak ajándékozta s keresztnevről Nagy Géza múzeumőr<sup>1</sup> a becses kéziratot Emilia-kódexnek nevezte és könyvelte el.

Tartalmát tekintve: szakácskönyv. Az ételleírások (laponként 3—4) 1—440 sorszám alatt nagyrészt betűsorban következnek egymás után. Az egyes leírásokat két-három szóból álló nagyobb betűs címjelzés előzi meg. Néhol a szöveg egyszerű utalásból áll. (18. l., 24. l., 29. l., stb.) A könyv I. része, az ételleírások gyűjteménye a 86. lapon ezzel a záradékkal végződik: „Es így ennek uege. Ely uelle | migh elhecz, tudom | nem artasz uelle”. A 87.

<sup>1</sup> Később a Magyar Nemzeti Múzeum igazgató-öre.

lapon könyvünk II. része, az italleírások sorozata következik. A kézirat ezzel a mondattal ér véget: „es igray egéssegem ertis”.

A kódex készítésének pontos idejét nem ismerjük. Az írás jellege alapján XVII. századbeli eredetre mutat. Ugyanezt igazolja a szöveg tartalma is. Ebben az időben honosodik meg hazánkban az idegen főzésmód divata.<sup>2</sup> Kéziratunk szövegében lépten-nyomon előfordulnak a külföldi ételleírások: Czuka *Lengen* Leuel (15. l.), *Czhe* Leues kinyer (18. l.), Knedel *nemetul* (34. l.), *nemetul* nudl (42. l.), Nyeluet *nemet* modon (45. l.), *olasz* kaposza *spanyol* modra (47. l.), *olasz* Rantott (47. l.), *olasz* egh Leuel czuka (47. l.) stb.

A kódex szerzőjéről vagy másolójáról a szöveg tartalma mindössze annyit árul el, hogy deákos műveltségű, tanult ember volt. Soraiba egy-két latin szót vagy kifejezést szívesen vegyített: Az nad szöllőnek az uiragat hincz az borba(n) *venanthe(m)* az uagy az Lenczének (*evuus*) Lisztét (427. leírás); *oua perdita* (49. l.); *Bis coctum* (77. l.); Halat Pastetomba *vide* 383 (24. l.); Miuel az ital az mint az Deakok szoktak mondary *ve hiculum cibi est* (87. l.)

Szakácskönyvünk eredeti forrását nem ismerjük. A Radvánszky-féle gyűjtemény szövegétől is minden tekintetben különbözik. Ugyanannak a téstaleírásnak két különböző változatát találjuk a két gyűjtemény szövegezésében. Az Emilia-kódex szövege: „335. Teybol Tyúkmonyból torta. Töry anny tyúkmonyat az teljbe az meny akarsz, sot, nadmeszet bele eleget, habard jól meg habaró faual, talba, avgy (!) tesztaban avgy pinnataba egy keues vayal főszd megh vgy inkab süsd megh, mikor fel adod tra gyaszd megh nadmeszel fahayal apro tengeri szöllőuel”. A Radvánszky-gyűjteményben: „Tikmony torta. Hideg tejben verj tikmonyat az mennyét gondolod, hogy elég leszen egy vagy két tortához. Habaró fával törd el erősen, apró szőlőt, nádmézet vess belé, az fazokat tegyed az pinnatában, söt ott tölts belé, ott süsd meg, mikor ideje leszen, faragd meg nádmézzel s mikor annak az ideje, adjad fel”. (I. k. 205. l.)

Az Emilia-kódex egyik legrégebbi szakácskönyvünk. Leírásait még a Radvánszky-féle gazdag forrásgyűjtemény sem ismeri.

DEBRECZY SÁNDOR.

<sup>2</sup> Bárá Radvánszky Béla, Régi Magyar Szakácskönyvek, Budapest, 1893. Előszó.