

A táplálkozáskultúra egyes elemeinek változásáról ugyan számos történeti forrás – emlékiratok, kéziratos szakács- és vőfélykönyvek, hagyatéki leltárak és más hasonlók – tanúskodik, ugyanakkor a változás folyamatát rendkívül nehéz megfogni, hiszen forrásaink jó része térben, időben és az egyes társadalmi rétegek tekintetében is töredékes.² Sok esetben ráadásul az sem tudható bizonyosan, hogy mely elemek tekinthetők az adott időszakban általános érvényűnek, illetve egy-egy háztartás egyedi reliktumának. Ritkán bukkan fel olyan forráscsoport, amelynek alapján legalább egy-egy társadalmi csoport több generáción is átnyúló étkezési szokásai és annak esetleges változásai is hitelesen és biztonsággal vizsgálhatók volnának.

Témánk szempontjából szerencsésnek nevezhető az a körülmény, hogy Győr városában, a 18. század közepétől három ispotály is működött, amelyek közül kettőnek – az intézmények jellege és a levéltárosok „időhiánya” miatt – szinte teljes táplálkozástörténeti forrásanyaga (is) selejtezetlenül ránk maradt.

Az első győri ispotályt, a „Magyar Ispitát”, 1666–1669-ben alapította Széchényi György püspök, s 1749-től kapott helyet a ma is álló épületben.³ A város polgárainak etnikai különbözősége okán, 1742-ben, Haberle Cecília hagyatékából külön „Német Ispita” is létesült.⁴ Ezekkel az egyházi fenntartású intézményekkel szinte egy időben, az akkor már szabad királyi város tanácsa, 1748. február 25-i ülésén úgy határozott, hogy „a szülői és más emberi vigasztalástól megfosztott szerencsétlenek és szegények előterjesztett kérelmére a városi tanács e napon sürgős megfontolás tárgyává teszi egy ispotály emelésének ügyét.” Ez a városi fenntartású menház a protestánsoktól elkobzott „vorstadt” ingatlanban kezdte meg működését, 1749-ben. Mindhárom intézmény a 19. század végéig, a városi közkórház megnyitásáig (1896) működött.⁵

Az alábbiakban a legkorábbi alapítású ispotálynak, a *Magyar Ispitának* táplálkozástörténeti szempontból is elemezhető forrásait mutatjuk be, megjegyezve azt, hogy a felhozott példák és folyamatok mindhárom xenodochium esetében érvényesek. Sem az

¹ A 2018. október 2-án, a Magyar Nemzeti Levéltár Győr-Moson-Sopron Megye Soproni Levéltára gasztronómiatörténeti konferenciáján elhangzott előadás jegyzetekkel kiegészített, átdolgozott változata.

² *Kisbán Eszter*: Táplálkozáskultúra. In: Magyar Néprajz IV. Budapest, 1977. 417–583.; *Benda Borbála*: Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban. Archivum Comitatus Castriferrei 6. Szombathely, 2014.; *Tóth Arnold*: Vőfélykönyvek és vőfélyversek a 19. században. Kéziratos vőfélykönyvek Északkelet-Magyarországon. Officina Musei 22. Miskolc, 2015.

³ *Felber János*: A győri Magyar Ispita története. Győr, 1899.

⁴ *Bedy Vince*: Győr katolikus vallásos életének múltja. Győr, 1939, 69–72.

⁵ *Petz Aladár*: Győr szab. kir. város Szentháromság közkórházának múltja és jelene. Győr, 1929.

etnikai, sem a társadalmi rétegződésből esetlegesen adódó különbségek nem voltak meghatározóak. A feltárt források vizsgálatának időtartománya arra is alkalmas lehet, hogy az esetleges változásokat is megragadhassuk (1. kép).

A Magyar Ispita működési költségeinek számláit katonai évenként csomagolták össze.⁶ Az egyes számlákat a beszerzés, kifizetés időrendjében számozták. Ezek alapvetően az Ispita lakóinak étkeztetésével kapcsolatos bizonylatok, „konyha költségek”. Külön egységbe gyűjtötték az orvosi és gyógyszerész számlákat, a mosónő(k), szakácsnők és egyéb alkalmazottak bérjegyzékét, valamint a mesteremberek (csizmadia, varrónő, stb.) járandóságairól szóló „számolatokat”, „rechtungokat”.⁷ Évenként kimutatás készült az intézményben lakók számáról, sok esetben az elhunytak temetésével kapcsolatos dokumentumok is („halottas költségek”, végtisztesség módja) rendelkezésünkre állnak.⁸

A különféle szálas iratok mellett, 1799-től már havonta bocsátott ki igazolást az intézmény mindenkori bírása arról, hogy „az Magyar Ispitában való Személleknek tartására, konyha eleségére” mennyi pénzt vett át a Praefektustól.⁹ A havi összefoglalók mellett éves kimutatások is készültek, külön a liszt-, hús- és zöldségfélék beszerzéséről is. E számadások alapján akár a piaci árak és az ellátás minőségének összefüggése, változásai is elemezhetők.

Az étkezések ideje, a főzés helye és eszközei

A Magyar Ispita 1873-ban felvett leltárához kapcsolt Appendix – vagyis „A győri sz. Anna és sz. Erzsébet asszonyról nevezett magyar polgári menház¹⁰ szabályai” – 23 pontban rögzítette az ott élők kötelezettségeit. E pontoknak majd’ fele „melyeknek megtartására a menházi tagok fegyelmi büntetés terhe alatt kötelezvék” az étkezésre (is) vonatkozott:

„I.

Azok, kik e polgári menházba felvétetnek, abban Isten jóvoltából s a kegyes jótévők adományjaiból lakást, ruházatot és élelmezést nyernek, minél fogva sohase feledkezzenek meg Istennek ezen rólok való gondoskodásáért mindennapi imáikban és istenfélő magaviselet által hálákat adni.

II.

A menháznak mind élő mind padig megholt jó tevőiről mindennapi imádságaikban kitelhető ájtatossággal megemlékezzenek, magok viselete legyen jámbor és keresztényhez

⁶ A „katonai év” a tárgyévet megelőző esztendő november 1-től, a tárgyév október 31-ig számított 12 hónapos időszak. Ld. a 6. és 8. sz. képeket.

⁷ A Magyar Ispita feldolgozatlan iratanyaga a „Győri Egyházmegyei Levéltár, A győri káptalan magánlevéltára. A Magyar Ispita Iratai” elnevezésű fondban található. A továbbiakban csak a dokumentumok eredeti irattári számát jelezzük.

⁸ A vizsgált időszakban az Ispita lakóinak száma 15 és 25 között változott.

⁹ 1799/No 47. Ez akkor havi öt forint volt.

¹⁰ Az intézményt a jegyző következetesen „aggda”-ként (=„aggok háza”) nevezi meg, s csak a dokumentum tisztázatában szerepel „menház”-ként.



1. kép. A győri Magyar Ispita épülete az Ispita templomával 1860 körül. Színezett grafika. Mayrhofer József fényképalbuma. Egyházmegyei Kincstár és Könyvtár, Győr.

illő; gyakorolják magukat a béketűrésben, a tisztaságban, a mértékletességben, a felebaráti szeretet- s egyéb jó erkölcsökben, hogy ez által az alapítók kegyes hagyományaira érdemesekké legyenek.

III.

Reggeli hatodfél órakor harangszóval jel adtván mindnyájan fel keljenek, s illendőkép felöltözvén egy negyed órával hat előtt reggeli imádságra a templomba menjenek. A ki ezen reggeli imádságot helyettes nélkül elmulasztja, arra a menház gazdája, másképp bírása büntetést szab. Elvégezvén a reggeli imádságot, további ájtatosság végett elmehetnek más templomokba.

IV.

Hétköznapokon három negyed tizenegy órára¹¹ mindnyájan otthon legyenek s csöngetésre illő csendben az ebédlőbe menjenek; itt a szokásos ima után ebédelnek s ez alatt nekik valami épületes könyvből felolvasás tartatván, erre úgy figyelmezzenek, hogy abból lelki tanulságot vehessenek.

¹¹ A kiemelések mindenütt tőlem, P. Gy.

V.

Délutáni egy órakor közös imádság tartatván, erre mindnyájan megjelenjenek. Ennek végeztével kimehetnek a városba, elmehetnek más templomokba, öt órára azonban okvetlenül haza jöjjenek. *Hat órakor az ebédlőben csendesen megvacsorálván* azonnal a chorusa mennek s ott a menház alapítóíért öt Miatyánk-ot, öt Üdvözetet és egy Hiszekegy-et közösen elmondanak. Innét szobájukba visszatérvén magányosan végezzék esteli imádságukat s ezután feküdjenek le éjjeli nyugalomra. A menházból való kijárást a meghatározott szabad idő alatt nem tiltatik ugyan; de mindnyájuktól megváratik, hogy kivéve a templomba való járást, ne töltsék egész szabad idejüket a menházon kívül, hanem legyenek örömeit otthon is s hasznos dolgokkal foglalkozzanak; valahányszor pedig kimennek, ezt a menház bírójánál bejelentik. [...]

IX.

Ha kívülről valami jótévéitől eledelre való küldetik, az a közös konyhára adatik. Hogy pedig a tekintetben minden gyanakodásnak eleje vetessék, az alamizsnát – akár pénz legyen az, akár más – a menház bírója veszi át mindenkor egy más menházbelinek jelenlétében, az adományt a jótévé nevével jegyzékbe veszi, a kapott pénzt a pénztárba, az ételneműt pedig a kamarába teszi, hogy így abból annak idején mindnyájan részesülhessenek.

X.

A ki valahol a városban megrészegszik, az első esetben megintetik, másodsor büntetés alá vetetik, ha pedig erre sem következne javulás, akkor a menházból kizáratik.

XI.

Emlékezzenek meg mindnyájan szegény állapotjokról, s azért menházi éllemezés és ruházat ellen ne zúgolódjának.

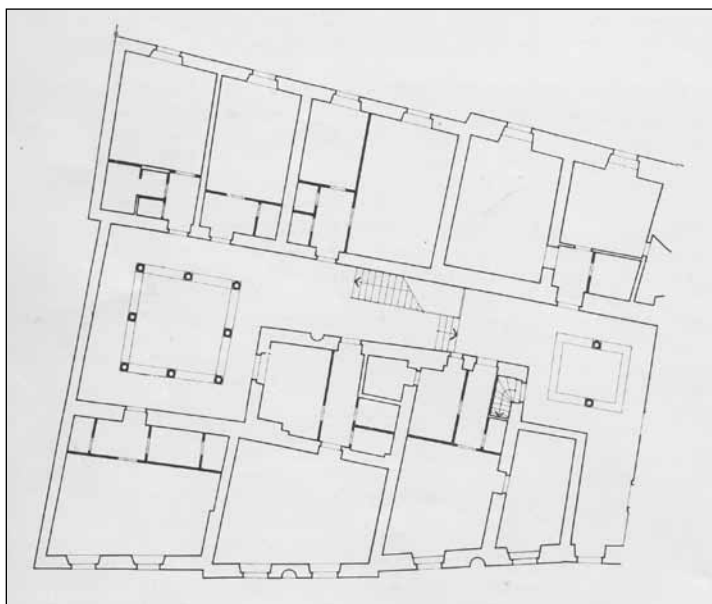
XII.

Büntetés terhe alatt tilos a menházban adott ételekből más külső személy számára valamit meggazdálkodni, vagy ellopni, azt valahova kiküldeni akár ajándék képen, akár pénzéért vagy más haszonért. Aki ezen szabály ellen vétkesnek találtatik, kivált ha a kezelése alatt levő tárgyakból idegenített el valamit, az első esetben – az okozott kárt megtéríteni tartozván – megbüntettetik, ha pedig hasonló bűnös cselekményben másodsor is tapasztaltatnék, a menházból kizáratik; mert bizonyára méltatlan az a menház jótévémeire, aki azt károsítja. [...]

XVI.

Ha valaki akár öregség, akár betegség miatt bor ital nélkül el nem lehet, s másképp pénzzel rendelkezik, az az italt hozassa haza, mert a korcsmába járást büntetés alatt szigorúan tiltatik, és pedig ha valaki első ízben tapasztaltatik ezen rendelet megszegésében, az a földre tétetik s kenyéren és vízen koplal; második esetben a fennebbi büntetésen felül 2 krajczárja¹² le leszen fogva; harmadik esetben pedig a menházból kizáratik.

¹² törölve: egy garasa



2. kép. A Magyar Ispita földszinti alaprajza.

XVII.

Ha valaki a templomba későn megy, vagy, ha jókor megy is, de ott aluszik, annak – ha a fogatkozása délelőtt történék, az nap nem leszen ebédje – ha délután, akkor az nap elveszti vacsoráját.”

A rendtartás két szempontból is érdekes. Nemcsak az derül ki belőle, hogy a bentlakók élelmezését alapvetően két forrásból – az intézmény ellátási alapjából és különböző adományokból – biztosították, hanem az is, hogy az Ispitában még a 19. század végén is – a korábbi évszázadokra jellemző – kettős étkezési rend volt érvényben.¹³ Erre magyarázatot adhat az Ispita lakóinak helyzete. Itt, az *ispotályban*, *ispitában*, *xenodochiumban*, *polgári menházban*, *aggdában*, ahogy változó elnevezései is mutatják, a koruk, vagy egészségi állapotuk miatt munkára képtelen győri polgárok kaptak elhelyezést. Ellátásuk éppen ezért őrizhette meg a reggeli nélküli étkezési rendet, hiszen életmódjuk nem indokolta – a nehéz fizikai munka, és az aktív ébrenléti idő miatt már a 18. században kialakult – hármast, a déli ebédet is magában foglaló étkezést.¹⁴ Így még a 19. század végén is – amint az a rendtartásból kiderül – az ebédet 11 órakor, a vacsorát pedig délután 6 órakor költötték el.

¹³ *Kisbán Eszter*: Táplálkozáskultúra i. m., 544.

¹⁴ *Kisbán Eszter*: Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In: *Romsics Imre – Kisbán Eszter* (szerk.): A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században. Kalocsa, 1997, 9–24.

A szintén 1873-ban készült Canonica Visitatióból az ételkészítés, a tárolás és az étkezések 19. század végi helyszínei mellett az épület egy évszázaddal korábbi beosztását is ismerjük (2. kép)

„Tovább haladva a ház első udvara felé, két pincét, – egy nagyobbat, s egy kisebbet – elzáró ajtóhoz érünk, melyek egyenkint bérbe advák. Ez oldalon függ a falon, váltáságunk jele, a kereszt fából, Krisztus Urunk csinosan faragott képével – jobbról pedig egy mellékajtó van, mely a templomba vezet.

Balra, a pincefal és lépcsők közt, keskeny folyosó nyúlik el, melynek jobb oldalán – mielőtt a 2-ik udvarba jutnánk – van a régi ebédlő, most kamrául bérbe adva. Alkalmas lenne lakószobának is, csakhogy kissé nedves.¹⁵ Van két ablakja, melyek¹⁶ a menház¹⁷ mögötti térre néznek.

E szoba után következik a 2-ik udvar, négyszögalak, egy ajtóval a menház¹⁸ mögötti térre.

Ugyanezen 2-ik udvarban van a víztartásra szánt helyiség egy vízesceberrel és négy sajtárral 4 [db].

Az ugyanitt levő éléskamrában tartatik a liszt, burgonya,

a répás és káposztáshordó 2 [db]

Továbbá: hombár 1 [db]

fateknyő 1 [db]

sárga láda fiók 1 [db]

bádog vindely, zsírnak (32 itcés) 1 [db]

rosz fazék 2 [db]

rozzant kályha vas 1 [db]

lapát 1 [db]

régi vaskereszt a templomtoronyról 1 [db]

nem használt cinedény 37 d[b]

Adalék a földszint történetéhez.

A bejárati ajtó mellett levő szoba, mielőtt a boltok át nem alakítottak konyhája volt a szomszéd szobának, tehát a jelenlegi 1^{ső} boltnak. Az első számú bolt pedig, szobája volt valamely menházi¹⁹ tagnak, bejárattal a konyhából.

A 2-ik bolt belső szobájával, melynek ablaka a 2-ik udvarra néz, azelőtt konyha volt, bejárattal azon keskeny folyosóról, mely az első udvarból a másodikba vezet. A konyhából ajtó nyílt a szakácsnő és társnője szobájába, mely 2 ablakon át az utca felől nyerte világosságát.

¹⁵ törölve: vizes

¹⁶ törölve: mindegyike

¹⁷ törölve: aggna

¹⁸ törölve: aggda

¹⁹ törölve: convent

A 3-ik bolt azelőtt fedett folyosó volt, melynek a városház-utcára nyíló ajtaja a 2-ik udvarba vezetett.

[Az emeleten]

E folyosóról, mely a padlásajtóval és a férfiak árnyék székével végződik, juthatni az emelet másik részére, hol balról van a konyha és két szoba a nőtagok számára, melyekbe a konyhán át juthatni és pedig az egyikbe három lépcsőn. A konyhát balra hagyva az étterembe jutunk. A folyosó e részét a nők árnyékszéke zárja el.

Az étteremben van:

hosszú asztal, lágyfa, zöld	3
hosszú pad, zöld, lágyfa	3
Képek, farámákban következők:	
Széchenyi György-prímás, alapító	1
Szeleczy Márton báró ²⁰	1
ennek neje Szeleczy Erzsébet	1
Adolf püspök ²¹	1
Szent család	1
Krisztus a Kereszten	1
Mindezek vásznon, olajfestéssel.	
Jézus az olajfák hegyén	1
Jezus Maria s Anna	1
Ker. Szt. János (papírkép)	1

A konyhában van:

hosszú négyszög asztal	2
konyha szekrény	1
fapad	1
sajtár	3
vasfazék	3
gyúrótábla ²²	2
reszelő, mácsikszűrő, répametsző,	
csipővas mind	1
(sirhang), ²³ rézmérleg	1
lábos (öntöttvas)	4
cserépedények	24
tepsi és rézmedence	1
végre a takaréktűzhely.”	

²⁰ Az Ispita második alapítójaként tisztelt Szeleczynek köszönhetően az intézmény alaptőkéje 1738-ra a 31.000 forintot is meghaladta.

²¹ Groll Adolf (Kremsier, 1682. április 16. – Győr, 1743. november 24.) piarista szerzetes, 1733-tól haláláig Győr püspöke.

²² törölve: sodródeszka

²³ Schürhaken? pizskavas?

A kamra és konyha leltára jól mutatja, hogy a 19. század végére az újítást csupán a cinedények használatának megszüntetése, a burgonya tárolása, a zsír gyakoribb használatára utaló „vindely” és a takaréktűzhely megjelenése jelentette.²⁴ Egy évszázaddal korábban – az egyik számla tanúsága szerint – még sütökemence volt a konyhában: „két Láda agyágg föld hozásátl a’ mely a’ Sütő kemence, és nyolcz kaiha sározássára hozatott ...”²⁵

A kamra meghatározó tárolóedénye csakúgy, mint egy évszázaddal korábban a (lisztes) hombár, a répás- és káposztáshordó volt. 1831-ből ismert egy számla, mely szerint „a Magyar Ispita számáro” egy új „hat vas abrintsos Hordót” vásároltak „Káposztás Hordónak.” A konyhában a négy vasfazék mellett még mindig cserépedényeket használtak. A 18. század végi elszámolások szerint: „Anno 1786 Vettünk Fazokakat atoljaban az Magyar Ispotály számáro hét darabot, 1 Talat, és 1 nagy Labost.”²⁶ Az 1799-es Szent György napi vásáron számos konyhai edényt szereztek be: „Megh is vettem... 2 kis Szitkát a konyhára, Mégh is vettem 3 fazokat a konyhára”²⁷ „Vettem 2 nagy fazékát, per harmincz négy krajcár, ... más kisebb fazikért fizettem 14 xr, Mégh is más 1 fazikért fizettem 12 xr.”²⁸ Az Úrnapi vásárban „... három nagy fazékát, két két füleset, Mégh is vettem az Ispitál számára, más két kisebb fazokat, Megh is vettem az konyhára két sütő Lapatott.”²⁹ A szakácsné is több edényt vett ekkor.³⁰

A 19. század végi leltárban szereplő „2-ik udvarban” lévő „víztartásra szánt helyiség egy vízescseberrel” szintén a változatlanságot mutatja, hiszen az Ispita betegeinek *italellátása* a vizsgált időszakban teljesen változatlan volt. Az „innya és főznyi való”³¹ vizet a győri (és győrszigeti) taligások szállították az Ispitába. A nekik kifizetett járandóságokról szóló számlák egy évszázadon át hiánytalanul megmaradtak az Ispita levéltári anyagában (3. és 4. kép).

Az Ispitában lakók és alkalmazottak fogyasztását és a szertartások borszüükségletéhez tartozó költségeket a fenntartó fedezte. Miután az intézmény a püspökség nyúli szőlőbirtokáról³² nyerte a szükséges bort, így a borbeszerzésről és fogyasztásról készített számadások a szőlőművelésről, a köztes növények termesztéséről és azoknak az ellátásban betöltött szerepéről is képet adnak:

²⁴ A takaréktűzhely csak a 19. század közepén jelent meg. *Zentai Tünde*: A tüzelőberendezések változása a 18–20. században. In.: A táplálkozástudomány változatai a 18–20. században. Kalocsa 1997. 233–234.; *Zentai Tünde*: A takaréktűzhely a parasztházban. Ház és Ember 10. Szentendre, 1995. 93–108.; *Sabján Tibor*: A takaréktűzhely meghonosodása a magyar parasztságnál. Ház és Ember 10. Szentendre, 1995. 109–144.

²⁵ 1799/No 60.

²⁶ 1786/No 37.

²⁷ 1799/No 41.

²⁸ 1799/No 61.

²⁹ 1799/No 11.

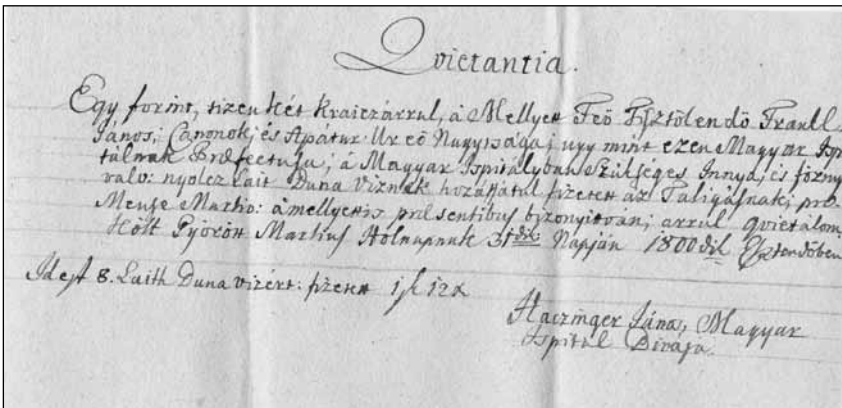
³⁰ 1799/No 62.

³¹ 1800/No 105.

³² A püspöki szőlőbirtok egy része az Ispita kezelésében, illetve tulajdonában volt.



3. kép. Győri taligás. Zechmeister Pál győri mézesbábos mester nyomófáján. 1790 körül. Xántus János Múzeum Néprajzi Gyűjteménye.



4. kép. Taligás számla a Duna-víz szállításáról, 1800 márciusából.

1786. május 13-án összesen 4 forint 63 krajcárt fizettek „a’ Szöllőben való ganéhordás, karó verés csonka mellé, Bujtás atollaban csiras vessző rakásal együtt”.³³ 26-án a „Szöllőben való karó verés”-ért és a kút igazításért 2 forint 50 krajcár napszámot fizettek.³⁴ A júniusi „második kapálás”-ért és kötözésért 13 forint 87 krajcár járt.³⁵

³³ 1786/No 2.

³⁴ 1786/No 3.

³⁵ 1786/No 5.

A szüreti költségekre 4 forintot fordítottak.³⁶ 1799 májusában a vincellér és a szőlőmunkások sokrétű munkájáért 21 forint 21 krajcárt fizettek.³⁷ Ha nem volt jó a szőlőtermés, vásárolták is a bort. „Anno 1786^{ik} Esztendőben Vettünk az Magyar Ispotálynak számáru Nyúli Hegyben Lakozó Pintér Jánostul Tisz akó Bort és felet”.³⁸ 1787-ben pedig „6 akó és három fertály borokat, kiss Barati hegyben lakozó Kalmár Györgytül”.³⁹ A nyúli borból – a források tanúsága szerint – csak ünnepnapokon került a bentlakók asztalára. 1830 és 1844 között Karácsony napján, Húsvétkor, és január 1-én szerepel a kiadások között, személyenként egy-egy meszelynyi bor.⁴⁰

A szőlőbirtokon – az ispotály ellátását segítő – növénytermesztés is folyt. 1807 májusában a szőlőbeli „babot és kukoriczát az idén magok a szegények szedték meg.” Ugyanekkor az „Etzetnek való törkött”⁴¹ kukoriczát és Gyümölcstött és más aprólékos bé hozásáért 1 forint 45 krajcárt fizettek. 1815-ben a „kukorica be hozastul” (szintén a nyúli szőlőből) csakúgy, mint a „kukoricza et krumplitul” is 4 forintot fizettek. 1815 októberében az Ispita nyúli szőlőjéből már külön a „krumpli be hozastul” is fizettek 4 forintot. Ekkor szállították be a babot is. Ennek az évről májusában 9 krajcárt fizettek a „a bab kiküldésért” a szőlőbe, s később „15 kötés palánta” is oda került.

Az ellátáshoz szükséges alapanyagokat, élelmiszereket a boron, és a szőlőhegyen termesztett növényeken kívül közvetlenül a termelőktől, a helyi piacokon – és sokszor országos vásárokon – szerezték be. Már ezek megvásárlásának ideje, mennyisége és minősége is jól mutatja az élelmezés rendjét, az egyes évszakokhoz, ünnepkörökhöz való igazodását, de nyomon követhetjük egy-egy „átlagos hét” ételeit is.

A mindennapi kenyér

A taligások a víz mellett a kenyérliszt szállítását is intézték. Az általában csak „kenyérnek való”, illetve „gabona” megnevezés mellett egy 1786-as számlán Száz mérő,⁴² egy 1787-es számlán 18 mérő „kenyérnek való Kéczeres”⁴³ szerepel. Ugyancsak 1786-ban „Ötvenkét és fél mérő Rozsot”,⁴⁴ 1799. augusztus 31-én nyolc zsák rozst,⁴⁵ illetve júliusban 19 és 25 mérő „Tiszta Buzát” is vásároltak.⁴⁶ A szállítólevelekből, számlákból, illetve a vásárolt gabona mennyiségéből úgy tűnik, hogy a „tisza búzát” alapvetően ostya sütésére használ-

³⁶ 1786/No 20.

³⁷ 1799/ No 5.

³⁸ 1786/No 35.

³⁹ 1787/No 49. 1 akó kb. 51 liter, a fertály ¼ akó.

⁴⁰ 0.4242 liter, kb. 4 deciliter.

⁴¹ Törköly

⁴² 1786/No25.

⁴³ 1787/No 48.

⁴⁴ 1786/No 13.

⁴⁵ 1799/No 38.

⁴⁶ 1786. No 6., No 8.

ták; alkalmanként pedig más kenyérgabona lisztjéhez keverték. Az 1846. évi kimutatás külön lapon foglalta össze az „ostyának való Liszt” vásárlásokat. „Kenyérnek való”-ként,⁴⁷ kenyérnek való búza”-ként⁴⁸ 1799-ben „Pozsonyi kétszeres Búzá”,⁴⁹ „kétszeres búzáat kenyérnek”,⁵⁰ „kétszer búzáat”,⁵¹ vagyis „Abainacz”-ot vettek.⁵²

1807-ben „26 mérő kétszeres kenyérnek való”, 1808-ban emellett „8 mérő paraszt Mallmon öröltött Búza Lisztet” is örlettek. Maga a kenyér mint az élelmiszer elnevezése egy kivételtől eltekintve nem fordul elő a forrásokban. Csupán az 1812. október 12-i kiadások között szerepel „Egy kenyér szőlőbe” küldésének díja. Az étkezéshez szükséges kenyeret tehát az Ispitában – a kemencében – sütötték. A 18. század végétől az 1830-as évek elejéig csak „sömlé”, „garasos sömlé”, „páros sömlé” szerepel a vásárolt élelmiszerek között. Ez ugyanakkor nem luxusfogyasztásra utal, hiszen a zsömlé leggyakrabban „gombócba”, illetve „levesbe való”-ként szerepel a feljegyzésekben. A zsemle használata valójában az egykori kenyérleves⁵³ továbbélésére utal, hiszen a „levesbe való” zsemlelével készült leves nem a főétel bevezető fogása, hanem maga a főétel volt. A zsemle gyakorlatilag a sűrítés eszköze, s a zsömlés leves főleg böjtös napokon szolgált egytálételül.⁵⁴ 1831-ből már több számla is tanúskodik „Zsemle liszt” vásárlásáról. Ebből az évből már ismert az elfogyasztott kenyér pontos mennyisége is (5. kép). 1871-ben pedig 100 font „főző liszt”-et vettek Domonkos Józsefné lisztkereskedőtől.

A „magyarok címere”

A vizsgált időszak legfontosabb alapanyaga a káposzta volt. 1786. október 14-én különböző áron „kapoztat... 400 Fejet, ... Item 350 fejet, ... Item 200 fejet”, összesen 11 forint 6 krajcár értékben vásároltak.⁵⁵ A hónap végén pedig „9 szak kerék répát” zsákonként 18 krajcárért. Ugyanezen számlán szerepel a „metzőnek 900 fei káposzta metzésért” kifizetett összeg is.⁵⁶ 1799. november 4-én „harmadfél száz fej káposztát ... metéltetve” vásároltak.⁵⁷

⁴⁷ 1799/No 20.

⁴⁸ 1799/No 13.

⁴⁹ 1799/No 6.

⁵⁰ 1799/No 36.

⁵¹ 1799/No 40.

⁵² Az abajnac búzával vegyes rozs. Mint tájszó, a Rábaközben a kotyvalékot, a mindenféleből készült ételt is jelentette. Kiss Jenő: Mihályi tájszótár. Budapest, 1979. 21

⁵³ *Kisbán Eszter*: Étkezések, ételek i. m. 13.

⁵⁴ *Knézy Judit*: Táplálkozási adatok az uradalmi tisztek által készített dokumentumokban. (18. század második fele – 19. század eleje. In.: A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században. Kalocsa, 1997, 33–42.

⁵⁵ 1786/No 23.

⁵⁶ 1786/No 28.

⁵⁷ 1799/No 59.

#.

Specificatio.

Az Magyar Ispitásoknak általam egész Militariss wizenő
re Kenyer. Penéz. mellyel en által meg irt Helyenkent el
hordattak Aminél tövelteknek.

Aranyok, Pen. és Némi Szék száma	Aranyok száma	Melly tizen Ötötörben egy é kinnában	Ar. Sz.
20	20		285
22	24		271 12
22	7		97 24
21	7		12 20
	52		
Summa			425 12

Ezen Töleth Kitek Summa melly en általam Nagyszombati fej
Tölethelendő Antal János Győri Kanonok, és Cantor, és a többi
Nem Kulomban M. Ispitának Prefectus Usunkérszentes
Kéziből Heltan. Kint egész Militariss Expedice, és H. Kóvontás
éva 1802. egész Uroló E. J. 1801. Képf. Penéz. meg Ké-
tam, és Kéitől Ké. Ispitának Neveim Ala isabem által mi-
lecalón bítomítom, és Specificalom. Simon Antal Győri
Ispita Dixó. 1801.

5. kép. Kenyérpénz elszámolása 1831. október.

1807. október 17-én Kerekes Márton dunaszegi gazdától vettek 400 fej káposztát, majd 24-én 850 fejet. Az 1831-es októberi beszerzés „Tizen két száz fej” volt. 1843 novemberében „1000 fő” káposzta árával számoltak el. 1844 októberében pedig 926 fejet savanyítottak. 1873-ban Varga István ásványi gazda adott el az Ispitának 450 fej káposztát.

A 19. század első éveitől az egyértelműen savanyításhoz vásárolt közönséges „káposzta”, zöldkáposzta, fejes káposzta mellett olvashatunk „khel”, olasz, illetve harasztos káposzta, valamint a „prokedli” beszerzéséről is. E káposztafélék már Lippay János 1664-ben megjelent Psoni kertjében is szerepelnek: „A káposzta ennihány féle, úgy-mint, Fejes káposzta, Olasz káposzta, Fodor káposzta, Haraszt káposzta, Vörös káposzta. Ezek közönségesek.”⁵⁸ „Ez a’ magyaroknál oly közönséges palánta, hogy alig élhet a szegény ember a’ nélkül. Sőt a’ savanyú káposztát még az eleinktől maradt névvel Magyar Ország címerének szoktuk nevezni.”⁵⁹

Az Ispita lakói által fogyasztott káposztafélék közül a *khel* és az *olasz káposzta* egyaránt kelkáposzta. Lippay szerint „az Olasz káposzta zöld, a’ levele fodor, a’ ki jó féle, főben mégyen, mint a’ más féle; de nem olyan tömött, és kemény belől, hanem szép sárگا, és gyöngéb a’ másiknál. Némelyek nem mennek főben, csak úgy levelesen maradnak, a’ kit fodor káposztának-is neveznek.”⁶⁰ A *harasztos káposztát* (*Brassica elongata*), melyről

⁵⁸ Lippay János: Psoni Kert. Második Könyv. Nagyszombat, 1664, 120.

⁵⁹ Lippay János: Veteményes Kert. Nagyszombat, 1664, 120.

⁶⁰ Lippay János: Veteményes Kert. Nagyszombat, 1664, 121.

Lippay azt írja, hogy az „hoszszú szálakra nőll, a' kiken apró, nem széles, fodros levelek nőlnék mind két-felől; az színe vagy zöld, vagy kék vörös...”;⁶¹ Kitaibel Pál már a 19. század elején Magyarország ritka növényei között tartotta számon.⁶² A *prokedli* – bár több helyütt a brokkoli tájnyelvi változatával azonosítják – tulajdonképpen az apró káposztát, alkalmasint a bimbóskelt jelölte. Valószínű, hogy a *prokedli* a *brokedli* tájnyelvi megfelelője.⁶³ E friss zöldségfélékből nyaranta, nyilván csak a napi igények kielégítésére, viszonylag keveset vásároltak. A beszerzések adataiból is egyértelmű, hogy nagyobb mennyiséget – a fejes káposztából – a vegetációs időszak végén szerezték be, és helyben savanyították. Minden nagyobb tétel beszerzését követően szerepel a kiadások között a káposzta metszőnek kifizetett bér, és az a mellé kapott bor és pálinka ára is.

A különböző répafélék már a legkorábbi konyhakönyvekben is szerepelnek. A 18. század végén kelt jegyzék szerint: „vettünk 3 Zsák Kerek répát egy zsáktul 13 garason”. Egy 1830. november 24-i számla arról tudósít, hogy Simon István Ispita bíró „az Magyar Ispita számára két száz és nyolcvan Kerék répát” vásárolt öt forint 39 krajcárért. E répát, amely tulajdonképpen káposztaféle szintén savanyítással tartósították. Az erre vonatkozó adatok 1811-től követhetők nyomon. Nyelvtörténeti szempontból is érdekes a 19. században, minden évben vásárolt *kálvinista répa*. A Czuczor-Fogarasi szótár rokon értelmű szóként adja ehhez a *fanos répa*, *karó répa*, *koszmacska* és *vaka* kifejezéseket. „Így nevezik Pápa vidékén azon zömök testű, szőrös kérgű édes belű répafajt, melyet különösen füstölt disznó orrával szeret enni a magyar.”⁶⁴ E répa a tarlórépa (*Brassica rapa*) és a vadkáposzta (*Brassica oleracea*) spontán kereszteződéséből jött létre, íze a retekre és karalábéra emlékeztet. Étkezési célú termesztése a 20. században megszűnt. Lippay szerint „A' répának nem sok orvossága, avagy haszna vagyon, az ételen kívül”, sőt „az apró gyermekekben gelesztát nevel, főképpen ha sokat, és nyersen eszik, szeleket-is mint a' többi”,⁶⁵ de „savanytani is igen jó a' répa télre.”⁶⁶ A minden évben nagy mennyiségben vásárolt kerék-, és kálvinista répát a káposztához hasonlóan savanyították. Az 1873. évi leltár még egymás mellett veszi számba az éléskamrában a „répás és káposztás hordót”.

⁶¹ Lippay János: Veteményes Kert. Nagyszombat, 1664, 121.

⁶² Kitaibel Pál: Descriptiones et Icones Plantarum Rariorum Hungariae. I–III. Bécs, 1799–1812.

⁶³ A német *das Blumenkohlröschen* főnév magyar megfelelőjeként. Ugyane szó nőnemű változatában ugyanakkor *karfiolröszt* jelent.

⁶⁴ Czuczor Gergely – Fogarasi János: A magyar nyelv szótára. VI. kötet. Pest, 1874, 751.

⁶⁵ Fenti megállapítása ellenére ugyanakkor számos „gyógyászati” alkalmazást ismertet: „[A répa] mikor embernek a' nádha a' melljét el-fogta, ha azt meg-sütik, és a' levét ki-facharják, abban czukorcandlit tésznek, úgy melegen isszák, igen használ. Azon-kívül a' köszvényes lábna igen jó, ha a' répát meg-főzik, és annak levében főrzötk. A' kés, és szablya csinálók, kotszperdet, dákost, vagy mi effele fegyvert csinál: minor meg-aczélozza, ha akkor háromszor, vagy négyszer a' répának levében, a' kiben meg-tört döldi gelesztának vizét, vagy levét elegyítették, meg-öltya, vagy belémártya, vagy meg-áztattya; olyan keménnyé válik, hogy még az leg-keményebb vasat-is meg-fogja, és olly könnyen metszi, mint az ólmot.” Lippay János: Veteményes Kert. Nagyszombat, 1664, 157–158.

⁶⁶ Lippay János: Veteményes Kert. Nagyszombat, 1664, 157.

Húsételek

A külön vezetett „Hús hordás”, illetve „Hús Könyv”-ekből jól nyomon követhető a húsfogyasztás is (6. kép). A 18–19. században az elkészített és elfogyasztott hús egyértelműen marha-, ritkábban borjúhús volt. Bár a havi kimutatásokban csak a beszerzés napjait, illetve a vásárolt hús mennyiségét jegyezték fel, az 1786-os éves összegzésből tudjuk, hogy – az egyházi előírásoknak megfelelően – a péntekes és szombatok böjtös napok voltak. Számon tartották a kántorböjtöket is.⁶⁷ Minden második vasárnap szerepelt az étlapon a „pecsenye és főzni való hús”. Ez volt az étrendben Vízkeresztkor, Húsvétkor, Karácsony vigiliáján és Karácsony valamint Szent Erzsébet napján. Ezt kiegészítve Pünkösdre külön „borjú húst” is vásároltak 54 krajcárért. Az Ispita templomának búcsú napján, Szent Anna napon borjú pecsenye volt az ünnepi ebéd. A borjúhús elképzelt jótékony hatását igazolta, hogy 1872-ben két beteg számára is „Ofner orvos Nagyságos Úrnak jóvá hagyásával” szerezték be a borjúhúst.

Az 1811. májusi húshordás összeírásában tűnik fel először a „paczaal, pacsal, paczal”. 1816. augusztusában négyszer, szeptemberben háromszor, októberben pedig két alkalommal vásároltak belőle. A győri viszonyokhoz képest e korai adat is figyelemreméltó, hiszen a városban csak a 19. század közepén kért engedélyt Véber Ignác a pacalnak „a szegénységnek, kiknek a marha húsról elegendő pénzük nincsen” árusítására.

Sertéshús csak szilveszterkor – 1786. december 31-én például „S. V.”⁶⁸ Disznó húst hozták – és 1787. január 14-én – feltehetően a maradékból – került az asztalra. A disznóvágás ideje hagyományosan a téli időszak volt. 1787-ben „Füztünk az Mezarosnak az sörtés Marháktul” darabonként 18 krajcárt.⁶⁹ A 18. század utolsó évében kelt számlából tudható, hogy karácsonyra disznókat is öltek. Tott Pál számlája szerint „Anno 1807 28^{dik} Decemberbe, az Győri Magyar Ispítálbo 2 kövér Disznót le öltem, és az fárottságomért, másod magammal együtt három Foréntokat betsületessen föl vettem.” 1807. december 24-én 24 krajcárt fizettek a taligásnak és révésznek „az disznó által hozásért” Révfaluból. Ezen a napon vásároltak majorannát és „kását Disznó bélbe”. 1813 októberében 2 forint 54 krajcárt fizettek „Disznó Ölésre Meszarosnak”, illetve ½ mérő kását és 1 mérő kukoricát vásároltak a torhoz. Az „1816. Januárius holnapban Disznó megy öléskor” felsorolt költségek szerint, a „Miszarosnak megy ölesert” 2 forintot fizettek. „6 itcse kásó”-t, majorannát, paprikát vásároltak. Marha bélre 24 krajcárt költöttek.

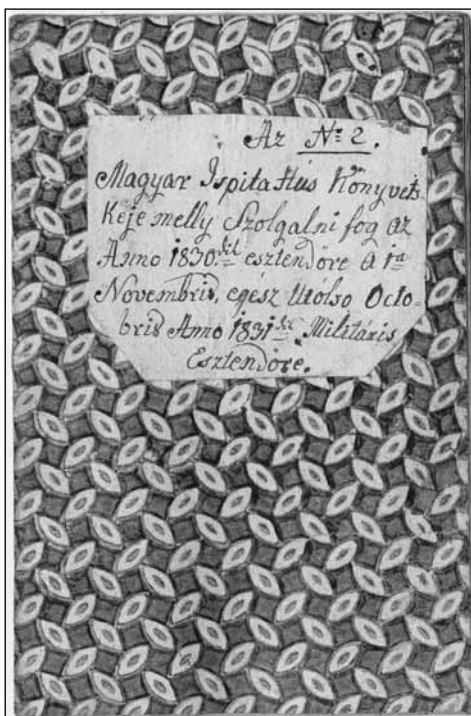
Különösen izgalmasak az 1803. december 12-én kelt „specificatio” tételei, amelyből a disznótoros ételekről is képet nyerhetünk: „Két S. V. Sörtvéseknek vételekor; ugy mint Mészárosnak a meg ölésért, és minden el készítettért ... Taligásnak, hogy Pörsönyi ki vitte, és bé is hozta ... Zsuppért Pörsönyi 6 kévét ... Köles Kását vettem 10 itzét ... Zsömle a májas kolbászba ... Borsó és Szekfű borsóért ... Majoránna polváért⁷⁰ ... A bélért, hogy

⁶⁷ 1786. június 6., augusztus 14.,

⁶⁸ salva venia = „engedelemmel legyen mondva”

⁶⁹ 1787/No 55.

⁷⁰ polyva, pelyva



6. kép. Az Ispita 1830-31. katonai évre szóló húskönyve.

roszak voltak hozattam a Mészár Székből 10 öll belet.” (7. kép) A 19. század közepétől a disznóhús füstöléssel való tartósításáról is tanúskodnak a konyhai költségek között feltüntetett tételek: 1831. január 3-án „Füstölőre láncot tsinálttamm” – jegyezte fel az Ispita gondnoka.

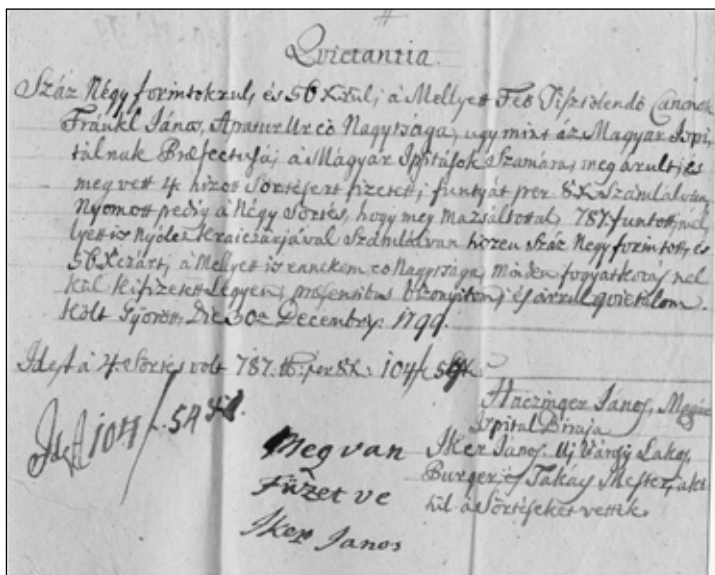
Ettől az időszaktól kezdve kap nagyobb szerepet mind a táplálkozásban, mind az ételek elkészítésében a disznózsiradék. A változását mutatja, hogy 1831 januárjában „Két száz nyolltz és fél funt” szalonnát vásároltak kilencvenhárom forint negyvenkilenc krajcárért. Októberben pedig hús icce zsírt is beszerettek. Ezt megelőzően forrásainkból csak annyi derül ki, hogy 1799-ben a Szent György napi vásáron 17 font szalonnát is vettek. Az 1870-es években már havonta vásároltak a konyhára sertézsírt.

1786. december 24-én 4 pár tyúkot vásároltak.⁷¹ Az ünnepi étkezésre utal az a következő évi számla is, mely szerint „Vettünk ... az Húsvét Ünnepire Baromfiakat, 4 párt, [...] Item 4. kalácsot Szentelni egyet.”⁷² A pontos dátum nélküli, 1787-es számla arról tudósít, hogy „negy pár Baromfiat”⁷³ vettek, csakúgy, mint márciusban, amikor „5 pár Tyukokat”

⁷¹ 1786/No 40.

⁷² 1787/No 73.

⁷³ 1787/No 2 ½



7. kép. Disznóvágás számlája 1787 decemberéből.

szereztek be.⁷⁴ A húsvéti baromfihús fogyasztását csak a 19. század közepén váltotta fel a „disznó petsenye”, mint ünnepi étel.

A Szent Márton napi ünnepi asztalra lúdhús került. „Vettünk a Magyar Ispitalnok számárol Sz. Marton napra 4 Kövér Ludat 11 garason 1.” Báránhús fogyasztásáról ugyanakkor a száz esztendő alatt csupán egy 1804-es számla tanúskodik: „Eő Nagysághának Frank György Praefectus Urunknak Kegyes engedelmeből vettem a Magyar Ispitásoknak, a Pünkösdi Szent Ünnepp napjára petsenyének 10 font bárány-húst.”

A marhahúson kívül tehát minden más húsféle ünnepi eledel volt. Nagyon ritkán ugyan, de a hétköznapi étrendben – egyértelműen böjti eledelként – halfélék is kerültek az asztalra. A 19. század elején „Pataházán lakozó Kalloczy Uramtul 1 mazo halat” vettek, mázsáját 6 forint 30 krajcárért. Egy 1832. március 7-i számlából már az is kiderül, hogy öt forinton egy „vödör tsikot” vásároltak az Ispita lakóinak.

Böjt és böjtös ételek

Az Ispita hétköznapi, heti étkezési rendjének ritmusát bár meghatározták a böjtös napok, a beszerzett alapanyagok ugyanakkor azt mutatják, hogy a hús nélküli étkezések – függetlenül a vallási előírásoktól – jóval gyakoribbak, szinte általánosnak mondhatók voltak. A „Köllös kása”, vagyis köleskása, árpakása beszerzése egy évszázadon keresztül szerepel a piaci számlákon.

⁷⁴ 1787/No 69.

Az 1786-os beszerzések között szerepel „5 ½ Mérő Lentsét Mérejét 2 f. 10. x.”⁷⁵ illetve „Borsot 2 ½ Pozs[onyi] Mérőt.”⁷⁶ 1799. augusztus 27-én pedig egy pozsonyi mérő lentsét vettek Ács Pál Nya[l]kay lakostól egy forintért.⁷⁷ Az 1799-es Szent György napi vásáron „egy forint ára lentsét” vettek, majd május 10-én „az Nyuli Hegyben voltam Babott vettnyi; és vélem voltak az Ispotálybul, Kiss Mihály, Bogyó Ferencz” – írta az „Ispotály Gazdája.”⁷⁸ Ugyanekkor a Szent György napi vásáron ½ mérő babot, majd novemberben fél mérő „Stokorauer Borsott”, illetve ¼ Köles kását is vettek.⁷⁹ Egy 1807. augusztusi számlán 2 mérő lencse is szerepel. 1831-ben pedig, „Az Magyar Ispita Számára meg vásárlatott eleség-béli Jós[z]ágok, avagy főzelékeknek” specifiációjában négy és fél mérő bab mellett három mérő „Lentse” is volt. 1844 szeptemberében 3 mérő lentsét, majd október elején ugyanennyi babot vettek.

Burgonya beszerzésének nyomát sem találjuk a 18. századi számadásokban. Az első adat szerint, 1807-ben vásároltak az Ispita számára Finta Lajos rédei lakostól 6 zsák „Crumplit”. 1815 októberében az Ispita nyúli szőlőjéből már a „krumpli be hozástul” is fizettek 4 forintot. 1831 novemberében 9 zsákkal szereztek be, zsákonként 45 krajcárért.

A kukoricának a nyúli szőlőben való termesztéséről ugyan már 1807-től vannak adataink, de annak a táplálkozásban betöltött szerepe – legalábbis a megőrződött dokumentumok alapján – homályban marad. A köles, árpa és a gabonakásák fogyasztása a böjti időszakban besűrűsödött. Az 1804. márciusi számadásban, a „kész pénzül vett költségekbül” az áltábi beszerzéseket ismerjük:

„Csütörtökön árpa kása 2 ½ itze
Pénteken túró, 1 itze Ezzett, 1 itze köles kása, Petresélyom, és kömény
Vasárnap árpa kása 2 ½ itze
Hétfőn zsömle, 1 itze köles kása keszőczébe estve
Kedden répa
Szerdán Estvére keszőczébe 1 itze köles kása
Csütörtökön 2 ½ itze árpa kása
Pénteken túró, 1 itze eczet, Petresélyom s kömény
Vasárnap 2 ½ itze árpa kása
Hétfőn Zsömle...”

1831 februárjában – a böjtre – „fél mérő korpá keszőcinek”,⁸⁰ illetve nagyobb mennyiségű lenmagolaj szerepel a beszerzett áruk között. 31-én pedig „3 itze tsikot” vásároltak.

⁷⁵ 1786/No 26. október 26.

⁷⁶ 1786/No 15. szeptember 7.

⁷⁷ 1799/No 35.

⁷⁸ 1799/No 11.

⁷⁹ 1799/No 61.

⁸⁰ A keszőce savanyított korpá levéből készített étel, ismertebb nevén cibere.

A tejtermékek is alapvetően böjtös étkezés részei voltak. Ezek közül kiemelt szerepe volt a vajnak, hiszen – a vásárolt mennyiségek alapján – az a mindennapi főzésben, sütésben is szerepet játszott. 1799. október 2-án, „százhuszonkét és fél font Tehény Vajjért” harminckilenc forintot fizettek.⁸¹ 1814-ben Jano Jankonyitól vásároltak 118 font „tehén vaj”-at. 1819-ben – ugyancsak januárban – 117 fontnyi tehén vajat vásároltak. Az 1830–1831-es katonai év havi kimutatása szerint – nyilván a tervezett étrendhez igazodva – havonta, kéthavonta vásároltak vajat. 1830. novemberében „kilentz itze és egy verdung”, 1831. január 8-án 9 icce 3 verdung, majd 22-én 39 icce 1 verdung tehén vajat vettek. Június elején 4 iccét, 18-án pedig 67 iccét vásároltak. Az utolsó beszerzés szeptember 24-én volt, 19 iccényi mennyiségben.⁸² Egy 1804 júniusában kelt számla az „Ispitának konyha béli szükségére „Pénteki Napra” való vaj vásárlásáról emlékezik meg.

1786. szeptember 12-én „Vettünk 3 Másó sajtot Masaját 7 fton. 45 xr. ... Item vetünk Lágy sajtot 60 tt”⁸³ 1799-ben kilenc Rhénes forintért a „Leopoldi Pesti Vásár alkalmazosságával... 100 font sajtot vásároltak Bíró Mártony kereskedőtől.⁸⁴ 1807. augusztusában „Abdán a T.[ekintetes] Káptalan sajtossátul vetetődött, három darabb Svaitzer sajt amint Nevezik”. Decemberben aztán ismét vettek 26 fontnyit. Közben – szeptember 5-én – külön „sajtot legyúrni túró”-t is vásároltak. Az 1804. július 31-i számlából az is kiderül, „mint hogy a Magyar Ispitának Életes-Kamrájából a Sait ki fogyott; annak okáért pro mense Julio 804. Négy ízben kellett Szombathi napra Saitot venni, úgy mint minden Szombathra 3¼ fontot számlálván, tészen 13 font Saitot.” A túró, mint önálló eledel csak 1871-ben jelenik meg, mint minden egyes pénteki böjtös napra szánt étel. Egy évvel később már (1872. február 11.) tejfölről is van adatunk: „savanyú húshoz tejfelyre” adtak 15 krajcárt.

Gyümölcsfélék beszerzése csupán a 19. század elején szerepel az Ispita dokumentumai között: 1807-ben „die 22 Sept. egy füles Barackot be küldöttem a szegényeknek” a nyúli szőlőből. Ugyanekkor meg nem nevezett „Gyümölsött és más aprólékos bé hozásáért” 1 forint 45 krajcárt fizettek. Többször vásároltak ugyan körtét és birsalmát is, de azokat savanyításhoz használták (8. kép).

Ételek, receptek

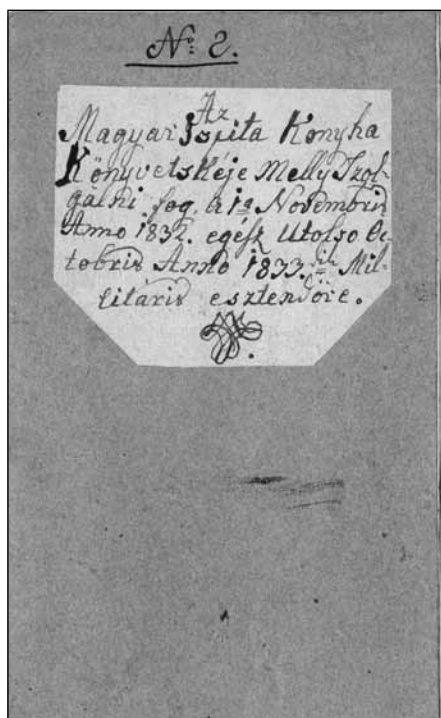
Az ételek tényleges készítési módjára, az egyes anyagok felhasználásának arányára vonatkozó receptek ugyan nem találhatóak a források között, de a beszerzett tételek megnevezése alapján következtethetünk egyes ételek elkészítési módjára. Az étrend egy évszázadon keresztül alapvetően savanyú ételekből állt, s nemcsak a savanyított káposzta és répafélék folyamatos használata miatt. Az egyes ételek savanyításához eleinte természetes ecetfélé-

⁸¹ 1799/No 48.

⁸² Verdung 2 deciliter, icce 0.8484 liter.

⁸³ 1786/No 18.

⁸⁴ 1799/No 63.



8. kép. Az Ispita Konyhakönyve az 1832-33. katonai évre.

ket használtak. 1807 májusában a nyúli szőlőből többek között „Etzetnek való törkött”⁸⁵ is hoztak. Egy 1831. évi számla arról tanúskodik, hogy október 22-én két akó ecetet vásároltak, akónként 3 forint 10 krajcárért. 1807. május 3-án Zsömlére levesbe, 11-én zsömlére gombócba, míg 1809. április 16-án zsömlére petsenyét tölteni költöttek különböző összegeket. A levesbe valók között – a zsemle mellett – leggyakrabban a kása, árpa kása, zöldség illetve petrezselyem szerepel. A tésztára dara, dara kása kerülhetett.

1807. augusztus 5-én sárgarépa csuszpájz került az asztalra. Egyben ez az első biztos adat a főzelékfélék étlapon való jelenlétére. A répa-félékből készült ételek folyamatos jelenléte mellett, a spenót, a zöldbab, tök, és ecetes, vagy majorannás krumplifőzelék csak az 1870-es években kerül az étlapra. A 19. század közepén jelentek meg a savanyú főzelékek. Az ecet beszerzése mellett rendszeresen szerepel, hogy az a krumplihoz, babhoz, tökhöz szükséges. A fűszerezés is változatosabbá vált.⁸⁶ Míg a 18. század végén általában csak a hagymafélék szerepelnek a vásárolt áruk között – az 1799-es Úrnapi vásáron „27 fogás foghajmát huszon hét garason”, valamint 16 fogás vörös hajmát hat garason”⁸⁷ vásároltak

⁸⁵ Törköly

⁸⁶ A só mindennapos használatáról az évente eltett sójegyek tanúskodnak. 1807-ben két „Kü sóó”-t vásároltak, amelyek 150 fontot nyomtak. 1844-ben pedig 1 mázsa sót vettek az Ispita számára.

⁸⁷ 1799/No 41.

– a 19. század közepétől egyre gyakoribbá vált a bors mellett a kapri, kakukkfű, majoránna, kapor, „Lalbert levely” (babérlevél) beszerzése.

Az ünnepek érendje

Az Ispita lakóinak egyhangúnak, szegényesnek tűnő – ugyanakkor a korszak átlagos táplálkozáskultúráját tükröző – ételsorai az egyházi ünnepeken szinte lakomákká váltak. A húsfogyasztás rendjében megfigyelhető, illetve a „Konyha könyvekből” kiolvasható adatok mellett, több feljegyzés is fennmaradt, amelyek kimondottan az ünnepnapok érendjére vonatkozik.

Az 1872 novemberében kelt összegző jelentésben a „Nevezetes Innepekre Kiadás”-okban „Petsenye, Bor és Kalács pénz ára” szerepel. Az ünnepek érendjében mindvégig ez a hármas – pecsenye, bor és kalács – kapta a főszerepet (9. kép).

1809. február 28-án „Petsenye az Ispotálosoknak utolsó fársangra 24 per 20x, Ugyancsak vasárnap fánk vetetődött minden személyre 3 darabb darabja per 2x 63.” Az 1816. január 5-én kelt feljegyzésben Farkas István bíró engedélyezte, hogy „Januarius holnapban az Magyar Ispitában ... Uj Esztendő es Szentsig Imadás Napjan 16 itcze bor per 20 xval (5 forint 20 krajcár értékben) fogyasztható. 1844. január 1-én a 23 lakónak 23 meszely bort osztottak ki. 1816. húshagyó keddjére „3 darab fehér pecsenye” mellett 8 icce bort szolgáltak ki. 1818-ban „Húshagyó vásár napra és kedre” pedig 28 meszely bor jutott.

1809 Húsvétjára az 5 kalács mellett 10 itze körtvély, 3 itze szilva, 2 itze mák és méz is szerepel a beszerzett élelmiszerek között. Az ünnepi ebédhez borsot, sáfrányt és zsömlét is vásároltak „petsenyét tölteni”. 1813-ban a húsvéti ünnepi ebédhez mézet, mákot és körtét is vásároltak. 1816-ban Húsvétkor 10 font „Borgyu hús”, másnapra „18 Embernek 1-1 itcze bor” is jutott. A húsvéti költségek között szerepel még 3 icce mák, 4 icce tej is. „Miizsre” 1 forint 45 krajcárt költöttek, de szerepel a beszerzések között 18 krajcárért „sör élestő” is. 1819. húsvétjára 8 font pecsenye, 14 meszely bor és 1 meszely méz jutott. 1832. április 6-án a húsvéti ünnepi ételt „két kalács és 23 meszely bor” egészítette ki, csakúgy, mint 1844. húsvéthétfőjén (10. kép).

1818-ban külön lapokon jegyezték fel, hogy Nagyasszony és Pünkösöd napjára „13 messő” bort vásároltak. 1815. Nagy Boldog Asszony Napján, Engyedelem mellett az Nagysagos Prefektus Urunktul, az Magyar Ispitában 9 funt hus és 9 icse bor” fogyott. Szent Anna napján is pecsenye és bor volt az ünnepi menü. 1807-ben „buborkát” is vásároltak az Anna-napi pecsenyéhez.

A 19. század eleje óta szokásosnak mondható disznótoros ebédhez, a Karácsonyra szánt konyhaköltségek között 3 icce „máák”, 1 meszely „miiz”, 12 font hús és 9 icce bor szerepelt 1815-ben. 1807-ben – december 23-án – a mák mellett „aszalt gyümölcs”-öt is vettek. 1816-tól visszatérően szerepelnek a gyümölcsök (többnyire körte), s a „karácsonyra mák” beszerzések.

