

megnyitott, fényes külsőségek mellett lebonyolított soproni országgyűlésre. A diéta első számú diplomáciai aktsza a Bethlentől visszaszerzett koronával való királyné-koronázás volt. A koronázás és az országgyűlés emlékére II. Ferdinánd augusztus 4-én Sopronnak új címet adományozott, egyben megerősítette és kibővítette Sopron privilégiumait (mindennek jelentősége Sopron korábbi Bethlen-pártiságát tekintve hangsúlyozandó); a két évtizede országos politikai ügyekben tevékenykedő Lackner Kristófot pedig birodalmi palotagróffá nevezték ki (ami az önéletrajz folytatására sarallhatta volna).

Az önéletrajz nem folytatta, azonban az átért katonai események, hatalmi váltások Lacknert, írói munkásságát folytatandó, államelméleti elmélkedésekre készítették, melynek gyümölcseként két munkája jelent meg 1625-ben, melyeket a XVIII. századi hadtudományi bibliográfiák is a hadtudományi irodalom körébe soroltak, akárcsak korábban Zrínyi Miklós, akinek könyvtárában mindkettő a „Militares” szakban volt elhelyezve (ahogyan ezt Hausner Gábornak a Hadtörténelmi Közlemények legutóbbi számában megjelent tanulmánya feltárta). Az államelméleti irodalom és az erkölcsfilozófiai elmélkedés között elhelyezkedő fejedelmi tükrök közé sorolható *Aphorismi Politici pro Principe, Republica, Pace, Bello, Oeconomia et Bonis Moribus...* címen Tübingenben megjelent aforizmagyűjteménye, amely a spanyol Antonio Guevara fiktív *Marcus Aurélius-életrajz*-ból válogatott idézeteket

tartalmaz. Lackner ebből külön fejezetekbe gyűjtötte a fejedelemtől, az államtól, a jó erkölcsről stb. szóló idézeteket, közöttük *Pro Bello et Pace* címen a háború és béke gondolatával foglalkozókat. Úgy véli, a háborút a gyakorlatban kell tanulni, hosszú elmélkedéseket közöl többek között az igazságos háborúról és az igazságos békéről, a vezéri szerencséről. *Galea Martis hoc est bona militia* című könyve szintén összefügg az államelmélettel és a morálfilozófiai művekkel. Lackner nyolc osztályát sorolja fel a hadakozáshoz szükséges erényeknek, s minden egyes osztályhoz ókori klasszikusoktól származó aforizmákat közöl és ezekhez egy-egy emblematikus képet csatol. A közel 500 (!) citátum alapján egy nagyon árnyaltan gondolkodó, széleslátókörű, morális alapon, éretten filozofáló politikusnak a hatalomhoz, a katonai erényekhez, a háborúhoz kapcsolódó attitűdje bontakozik ki, aki a hadakozást tudományos diszciplínaként fogalmazza meg.

Dominkovits Péter és Tóth Gergely igényes, szép kivitelű, áttekinthető szövegtűkörrrel rendelkező, a mutatók használatát megkönnyítő útmutatókat tartalmazó, a korszakra vonatkozó, korszerű német és latin nyelvű forráskiadás kívánalmainak mindenben megfelelő munkája további bázisa lehet tehát a XVII. századi várostörténet, politika-, diplomácia, gazdaságtörténet, mentalitás- és művelődéstörténet, s nem utolsósorban hadtörténet kutatónak.

Kincses Katalin Mária

JANET MACDONALD

## FEEDING NELSON'S NAVY

### The True Story of Food at Sea in the Georgian Era

(Chatham Publishing, London, 2006. 224 o.)

Janet Macdonald, számos szakácskönyv szerzője, kultúrtörténészként e könyvében a francia forradalmi és a napóleoni háborúk brit haditengerészetének élelmezéséről folytatott kutatásait foglalja össze. Művének megírásában többek között az a szándék vezérelte, hogy

leszámoljon a György-kori haditengerészetről keringő rémtörténetekkel, melyek szerint a legénység romlott sózott húson és zsizsikes kétszersültön élt volna nap-nap után. A szerző véleménye szerint, ha mindez igaz lett volna, a Royal Navy nem lett volna az az imponáló, ha-

tékony harci gépezet, mint ami a napóleoni háborúk alatt volt. Valójában a haditengerészet vezetése nagyon is odafigyelt arra, hogy a flottában szolgálók megfelelő minőségű és mennyiségű ételhez jussanak. A rémtörtének ma már feledésbe ment forrása inkább a kereskedelmi tengerészet lehetett, ahol a XIX. század közepéig, a haditengerészettel ellentétben, semmilyen törvény vagy előírás nem rendelkezett a legénység ételmezéséről, s így a tulajdonosok gyakran rajtuk spórolva igyekeztek növelni profitjukat.

A könyv első fejezete a haditengerészeti étrendben szereplő alapvető élelmiszerfajtákat tekinti át. E vonatkozásban nem lehet valami nagy változatosságról beszélni abban a korban, amikor a tartósításnak csak háromféle módját, a sózást, a szárítást és a savanyítást ismerték. Ennek köszönhetően meglehetősen kevés fajta élelmiszer volt alkalmas arra, hogy hajón tárolva akár még hónapok múlva is fogyasztható legyen. Az évszázados tradícióknak megfelelően a tengerészek étrendje sózott húson, kétszersültön, szárított borsón-babon és gabonaféléken alapult. Az ételmezésről és a heti étrendről az Admirális 1733-ban adta ki az első írott rendelkezést, s ez egészen 1847-ig, a konzervek megjelenéséig érvényben maradt. Ez az utasítás meghatározta, hogy egy héten, s ezen belül mely napokon az alapvető élelmiszerfajtákból mennyi járt egy embernek. A heti fejadag 7 gallon sörből, 7 font kétszersültből, 4 font sózott marhahúsból, 2 font sózott sertés-húsból, 2 pint borsóból (zöld- és sárgaborsó), 3 pint zablisztból, 6 uncia vajból és 12 uncia sajtból állt. Korábban a sózott hal is részét képezte az étrendnek, de azt részben büze miatt, részben pedig azért, mert a gyűlölt katolikusokra emlékeztetett, kihagyták az ellátmányok hivatalos listájáról. Húst a hét négy napján kapott a legénység (kedden, csütörtökön, szombaton és vasárnap), a többi húsmentes nap volt. Ezeket *banyan days*-nek nevezte a korabeli tengerészsargon, egy szigorúan vegetáriánus indiai szekta után. Bizonyos forrásokból arra lehet következtetni, hogy valójában ezek sem voltak teljesen hústalan napok, ilyenkor ugyanis az előző napi húsmaradékot dolgozták fel valamilyen módon, például belefőzték a zabliszt és faggyú keverékéből álló tésztába.

A tengerész étrend alapja a napi egy font kétszersült volt. Az egyszerű tengerészek kenyeret csak a kikötőkben láttak, a nyílt tengeren friss kenyeret csak a tisztek számára sütöt-

tek. A kétszersültet részben beszállítóktól, részben saját üzemeitől szerezte be a flotta. Egy kétszersült általában tíz dekát nyomott, s ötven kilogrammos csomagokban tárolták. A kétszersült olyan kemény volt, hogy gyakorlatilag nem lehetett beléharapni, ezért étkezés előtt vászonba csomagolva összetörték. A darabokat már meg lehetett rágni, vagy a levesbe lehetett áztatni. Amennyiben elfogyott a kétszersült, hivatalos helyettesítője a rizs volt.

Az étrend másik fő pillérét a sózott hús képezte. Friss hús a legénység számára csak a kikötőkben volt elérhető. A hajók bizonyos számú élő állatot (csirkék, birkák, sertések, kecskék) vittek magukkal a hosszabb utakra, de húsból leginkább csak a tisztek asztalára jutott. A legénység, mint fentebb említettük, a hét négy napján sózott húst kapott. A sózott hús nedvesen, azaz sűrű sóoldatban, hordóban tárolva évekig elállt, még trópusi éghajlaton is. A sózással konzerválandó húst nem volt szabad túl nagy darabokra vágni, hogy a só teljesen átithassa, különben a belseje megromlott, tárolásakor pedig arra kellett ügyelni, hogy a sóoldat ne szivárogjon el a hordóból. A hordókra gondosan feljegyezték a sózás dátumát, és a benne lévő hússzeletek számát. Minden egyes hordó felnyitását adminisztrálni kellett a hajónaplóban, rögzítve a hússzeletek tényleges darabszámát. A hús hivatalos helyettesítője négy font marhahús helyett négy font liszt, vagy három font liszt és egy font mazsola, avagy mazsola helyett fél font marhafaggyú volt.

A sajt és a vaj jóval rövidebb ideig volt eltartható, mint a sózott hús, ezért azt a berakodástól számított három napon belül ki kellett mérni a hét három húsmentes napján. A sajtnak és a vajnak számos helyettesítője volt: olaj, cukor, rizs, esetleg kakaó. Ha a sajt megromlott, egyszerűen a tengerbe hajították, de a megavasodott vajat többféle célra fel lehetett használni, például kenőanyagként.

A kor tengeri (és szárazföldi) étrendjének fontos oszlopa volt a borsó. A hajók természetesen szárított formában vitték magukkal mind a sárga-, mind a zöldborsót. A borsóból hagyományosan sűrű levest főztek, a sárgaborsóból készítették a pudingot is. A zabliszt, vagy zabkása is gyakran szerepelt a tengerészek asztalán, reggeliként édesítve, avagy faggyúval megfőzve. Mivel meglehetősen népszerűtlen volt, s erre az Admirális is felfigyelt, a heti adagot megkezelték, s cserébe a cukoradagot két unciával növelték.

A zöldség- és gyümölcsfélék nagyon népszerűek voltak a tengerészek körében, ennek ellenére a hivatalos listán csak egyetlen ilyen cikk szerepelt, a mazsola. Az 1797-es spit-headi flottalázadáskor a követelések sorában szerepelt, hogy több zöldséget adjanak a legénységnek. Ez természetesen nem azt jelenti, hogy korábban semmiféle zöldség nem jutott a matrózoknak. A két leggyakoribb zöldségfajta, melyet egy hadihajó magával vitt, a hagyma és a káposzta volt. A legtöbb zöldség- és gyümölcsféle beszerzése szezonhoz és állomáshelyhez volt kötve. A Földközi-tengeren nagy mennyiségben vásárolták a citrusféléket, felismerve skorbut megelőző hatásukat. Ugyanitt a hagyma és a salátafélék mellett népszerű volt a tök is. A trópusi állomáshelyeken különféle egzotikus gyümölcsökhöz juthatott a tisztek mellett a legénység is. Érdekes módon a repafélék, valamint a krumpli ebben az időszakban még teljesen hiányzott a tengerész étrendből. A krumpli elutasításában fontos szerepe lehetett annak, hogy valamiféle szociális stigmát viselt magán. Mivel a szegények eledelének volt elkönnyelve, az angol tengerész nem volt hajlandó fogyasztani, mert mi sem állt távolabb tőle, mint hogy önmagát szegénynek tekintse.

A tengerészek első számú itala a sör volt. A napi fejadag egy gallon („bor” gallon, ami kevesebb, mint a normál gallon), azaz kb. 3,6 liter volt. Ez a sör jóval gyengébb volt a megszokottaknál, mindössze 2–3 fokok. A sörnek volt egy hatalmas előnye a vízzel szemben: ha megfelelően készítették el, s tiszta hordókba töltötték, hónapokig elállt. A sör hivatalos helyettesítője egy pint bor, avagy fél pint tömény volt. Természetesen ilyenkor vizet ittak folyadékpótlás céljából. Komoly vízhiány kivételével egyébként mindenki szabadon ihatott a fedélzeten elhelyezett vízesbordókból. A hordó mellett folyamatosan egy tengerészgyalogos állt őrt, akinek fő feladata a víz máshova vitelének megakadályozása volt, nehogy ivás helyett másra használják fel, például mosásra. A haditengerészetben a hivatalos tömény szeszital korábban a brandy volt, azt a befolyásos nyugat-indiai kereskedők nyomására váltotta fel a rum. A rumot vízzel hígítva mérték ki, ez volt a grog. A vízzel hígítást Vernon admirális adta először utasításba 1740-ben. Mivel Vernon ragadványneve „Old Grog” volt, az általa viselt kabát szövete után, az ital így kapta a nevét. Később dr. Trotter flottaorvos javaslatára, a skorbut megelőzése céljából, cit-

romlevet is adtak hozzá. A citromlével készült italt természetesen meg kellett cukrozni, s így alakult ki a grog máig ismert formája. Egyébként számtalan, ettől eltérő recept szerint is készítették, a közös az volt ezekben az italokban, hogy valamennyinek a vízzel hígított rum képezte az alapját.

A második fejezet az ellátást végző szervezet, a Victualling Board munkáját, valamint a termelőktől a hajókig terjedő ellátási láncolatot mutatja be. A Victualling Board 1683-ban alakult, s e néven működött 1832-ig, amikor szerepkörét a Victualling Department vette át. A kezdeti időkben az élelmiszer-ellátás szerződések útján történt. A Victualling Board megállapodott a beszállítókkal, akik bizonyos számú ember ellátására szerződtek, a megállapított napi ütemezéssel, a megadott helyre történő szállítással. Az idők folyamán ez a rendszer megváltozott, a minőség-ellenőrzés, valamint a hatékonyság javítása végett a napóleoni háborúk idején az ellátás már a Victualling Board közvetlen irányítása alatt állt. A beszállítók ekkor már a Victualling Board raktáraiba szállítottak, s az elosztás onnan történt. Nagyobb hadikikötőkben saját kincstári üzemeket is tartott fenn, például pékségeket, sörfőzdéket, mészárszékeket és sózüzemeket. Azokra az állomáshelyekre, amelyek nem rendelkeztek saját raktárakkal, bérelt kereskedelmi hajókkal juttatták el az utánpótlást. E szállításokat 1794-től az ekkor újraszervezett Transportation Board szervezte és irányította.

A Victualling Board hét főmegbízott és a titkárságvezető irányítása alatt, az ügynököket nem számolva, hetven alkalmazottat foglalkoztatott. Ez a létszám békeidőre vonatkozott, háború esetén további alkalmazottakat vettek fel. A szervezet feladatai közé tartozott, hogy az Admirális által megadott adatok alapján (emberek száma, lokáció) összeállítsa a következő év élelmezési költségvetését. Az így összeállított tervezetet terjesztette az Admirális a Parlament elé. 1798-ra, 110 000 emberrel számolva, a tervezett élelmezési költségek 2 758 268 fontra rúgtak.

Az egyik alfejezet a sokat mondó „Csalás, korrupció és hozzá nem értés” címet viseli. A Victualling Board egyik fő feladata a csalások és a korrupció megakadályozása lett volna. Természetesen, mint minden kormányzati hivatal esetében, a történelem során itt sem sikerült maradéktalanul teljesíteni ezt a feladatot. A csalás és a korrupció palettája a kistsztvisze-

lők egy-két fontos ügyeskedésétől a tízezres nagyságrendű csalásokig terjed. A legnagyobb botrányok 1711-ben, 1782-ben, 1784-ben, illetve 1806-ban voltak, mikor egy-egy nagy ügyre fény derült.

A harmadik fejezet az élelmiszer- és ital-készletek hajón való elhelyezésével és tárolásával, valamint ezek adminisztrációjával foglalkozik. A kapitánynak egyéb adminisztrációs kötelezettségei mellett komoly gondot kellett fordítania az élelmiszerekkel kapcsolatos számlák és kimutatások ellenőrzésére, mivel végső soron ő viselte az anyagi felelősséget értük. A hajó nautikai értelemben vett irányításáért felelős master feladatai közé tartozott, hogy az éppen őrségen lévő hadnaggyal együtt mennyiségileg ellenőrizze és jegyzőkönyvezzé minden egyes felbontott hordó tartalmát. A masternek ennél sokkal fontosabb feladata volt azonban, hogy mind a berakodáskor, mind pedig a készletek fogyásával párhuzamosan mindvégig figyeljen a hajó helyes trimmelésére. A készletek fogyása ugyanis, mely hosszabb úton egy nagyobb hajónál több száz tonnára rúgott, károsan befolyásolhatta a hajó stabilitását. Ezt a legkézenfekvőbb, és korlátlan mennyiségben rendelkezésre álló ballasztanyaggal ellensúlyozták: tengervízzel. A kiürült hordókat tengervízzel töltötték meg, és így helyezték vissza a hajóúrbé. A dolog elég egyszerűen hangzik, de a készletek elhelyezésekor, illetve felhasználásukkor komoly figyelmet és szaktudást igényelt a megfelelő merülés mellett a hossz-, illetve a keresztirányú egyensúly biztosítása.

A készletekkel kapcsolatba kerülő személyek közül a legfontosabb mégis a purser volt. A purser a mai szótárak szerint hajópénztárost jelent, de a György-kori brit haditengerészetben inkább amolyan ellátótisztnek felel meg. Éppen olyan úgynevezett warrant-officer volt, mint a master, azaz nem számított tényleges haditengerész tisztnek, kinevezését sem az Admiraltástól, hanem a Navy Board-tól kapta. A purserek, a masterekkel és a felcserekkel együtt, a warrant-officerek felső, tisztinek számító rétegébe tartoztak, akiknek joguk volt a tényleges tisztekkel együtt étkezni. A purser különös keveréke volt a fizetett alkalmazottnak és a vállalkozó üzletembernek, aki bizonyos cikkeket a saját készletéből árusíthatott a legénység részére. A purserré kinevezés előfeltétele volt, hogy a jelölt két kezest hozzon magával, akik, a hajó méretétől függően, 400–

1200 font közötti összegre jótállnak érte. Bár mind a legénység, mind a tisztek gyakran úgy tekintettek a purserre, mint aki megrövidíti őket, valójában kevés purser gazdagodott meg. A különböző okokból bekövetkező veszteségek, a megromlott élelmiszerek gyakran az ő zsebüket terhelték, ha a Victualling Board nem ismerte el a veszteséget, és így könnyen nagy adósságot halmozhattak fel. Az élelmesebb purserek gyakran komoly „illegális” készleteket halmoztak fel, amelyből a veszteséget pótolni tudták, olykor pedig igencsak kapóra jött számukra egy-egy csata vagy ütközet, amikor a hiányt kárként tudták jelenteni. Számos purser került hadbírótság elé hamis könyvelés miatt, sokan pedig olyan adósságcsapdába, melyből életük végéig nem tudtak kikeveredni. Nem véletlen, hogy a tengerészek a hajókat követő albatroszokról azt tartották, azok elhalt purserek lelkei, aki új hajót keresnek, hogy ledolgozhasák veszteségeiket.

A negyedik fejezet a „Hogyan étkezett a legénység” címet viseli. Itt ismerkedünk meg a szakáccsal, a hús igazságos elosztásának módjával, a tűzhellyel, és a tengerészek szociális életének is alapját képező mess-szel. A hajószakács a warrant-officerek alsó, altiszti kasztjába tartozott, a tűzmesterrel és az áccsal együtt. Szakácsa szabály szerint csakis úgynevezett greenwich-i nyugdíjast lehetett kinevezni, így a szakácsok jó részének hiányzott valamely végtagja. A szakáccsal szemben nem volt követelmény, hogy főzni tudjon, de fő feladata nem is ez volt, hanem a tűzhely megfelelő működését kellett biztosítania, és a tűzre felügyelnie. A munka tulajdonképpen gasztronómia részét segédei, valamint az egy asztalnál étkező csoportok kiválasztott tagjai végezték. A szakács fontos feladata volt még a hús igazságos elosztása, a fair eljárás abból állt, hogy az általa kiemelt darabokat sorsolással osztották szét.

Az egyszerű tengerészek, az „alsó fedélzet” szociális életének alapja az úgynevezett mess volt. A mai angolban ez a szó már a menzát, az étkezés helyét jelenti, de akkoriban egy asztalnál étkezőket, asztaltársaságot értettek alatta. A 850 főnyi legénységű VICTORY-n 167 mess működött, egy mess-be általában 4–6 fő tartozott. A jól működő mess tagjait baráti szálak fűzték egymáshoz, az asztaltársaság védés dacsövetséget jelentett. A tengerészek életében betöltött fontosságát jelzi, hogy az „elvesztette a mess-számát” mondás a halál szí-

nonimája volt. Másik mess-be átülni havonta egy alkalommal lehetett, a sok csere a figyelmes tisztek számára a legénység körében lap-pangó feszültség mutatója volt. Minden mess egy úgynevezett mess cook-ot választott a tagjai közül. Az ő feladatuk volt az asztal részére összeszedni az aznapi fejadagokat, és a nyersanyagokat a főzéshez előkészíteni. Minden asztalhoz tartozott egy főzőháló, a mess számával ellátva, a húst és a zöldségeket abban főzték meg. A pudingokat szintén számmal ellátót, vászonzacskóban főzték, azok előkészítése is a mess cook feladata volt.

A szerző e fejezetben tekinti át röviden a hajótűzhelyek történetét, a téglából épített tűzhelyektől az 1740-es években megjelent vas-tűzhelyekig. Részletesebb leírást a napóleoni háborúk idején használt Broadie-féle tűzhelyről (replikája a VICTORY-n látható), valamint az 1810-ben bevezetett Nicholson & Lamb-féle tűzhelyről kapunk. Utóbbi volt az első a flottában, mely alkalmas volt nagyobb mennyiségű desztillált víz előállítására, ilyenek korábban csak a Kelet-Indiai Társaság hajóin voltak.

Az ötödik fejezet a „Hogyan étkeztek a tisztek” címet kapta. Alapvetően a tiszteknak is ugyanaz az ellátmány járt, mint a legénységnek, kivételt csak a tengernagyok képeztek, akik hivatalból kaptak asztalpénzt. Ám a tisztek társadalmi állása, gentleman mivolta megkövetelte, hogy jobban étkezzenek, mint a legénység. Ezt viszont csak saját zsebükre teheték. A tisztí étkezéskor, a hajó tatján, a tisztí kabinok közt elhelyezkedő wardroomban együtt étkező tisztek számos esetben komoly asztalpénzt szedtek, hogy extra készleteket vásárolhassanak. Ez az összeg olykor elérte a fizetésük felét. Számos esetben egy-egy kevésbé tehetőst azért kérte át magát más hajóra, mert a komoly csoportnyomás ellenére sem bírta kifizetni az asztalpénzt. Étkészletüket is maguknak kellett beszerezniük, az Admirális csak 1856-tól kezdve látta el az új hajókat tisztí étkészletekkel. A legénység itt is rosszabbul járt, számukra csak 1896-tól rendszeresítettek kincstári evőalkalmatlanságokat, addig azokat továbbra is maguknak kellett beszerezniük.

A tengernagyok és kapitányok, akik komoly szolgazemélyzetet tarthattak, általában gondoskodtak saját, hivatásos szakácsról. Gazdagabb tisztekből álló wardroomok esetében is megtörtént, hogy fizetett szakácsot fogadtak fel. Ha ilyesmire nem volt pénz, ahogy azért általában nem volt, igyekeztek a legénység

köréből a kulináris művészetekben tehetőst mutatkozó embert találni, akit saját tisztí szakácsuknak tettek meg. A korabeli hajótűzhelyek csak a tisztí konyha számára fenntartott részein (sütő, főzőlap, grillrács, nyárs) egy ügyes szakács szinte mindenféle ételt el tudott készíteni. A menüsört persze mindig az aktuális időjáráshoz kellett igazítani, bizonyos ételek háborgó tengeren nem voltak elkészíthetők. A menü leginkább a tisztek pénztárcájától, illetve a beszerzési lehetőségektől függött. Nyílt tengeren persze más volt a helyzet, mint a kikötőkben, de az élő állatok révén a tisztek még így is gyakran juthattak friss húshoz.

A Szerző e részben megemlékszik néhány gourmet, sőt egyenesen haspók admirálisról és kapitányról. Sir John Jervis, a későbbi Earl of St Vincent híres volt drága étkészleteiről és csokoládé iránti rajongásáról. Érdekes módon a kelet-indiai állomáson két, igencsak haspárti tengernagy váltotta egymást. Peter Rainier altengernagy annyira rajongott a mangóért, hogy mangószezonban egyszerűen nem volt hajlandó kifutni a franciák ellen. 1805-ben Edward Pellew altengernagy váltotta őt. 1809-re, mikor visszatért Angliába, saját bevallása szerint is akkorára hízott, mint egy disznó. Sir James Saumarez, aki Abukirnál Nelson egyik kapitánya volt, altengernagyként mindig vitt magával egy guerseny-i tehenet, mivel felettébb kedvelte a tejszínt.

A kötetet hat függelék – melyek közül az utolsó 21 étel- és italreceptet tartalmaz –, valamint terjedelmes jegyzetapparátus zárja. A mondanivalót néhány szövegközi ábra és tucatnyi, jórészt a VICTORY-n készült fénykép teszi még szemléletesebbé. A könyv, mint a jegyzetapparátus bizonyítja, nagy mennyiségű eredeti forrás felhasználásával készült.

Az amúgy igen alapos, és minden kérdést részletesen körüljáró munka kapcsán a recenzensnek mindössze két alfejezet esetén támadt némi hiányérzete. Az egyik a purser-ről szóló, a másik pedig a legénység étkezéseivel kapcsolatos szokásait tárgyaló alfejezet, ugyanis e témákról Dudley Pope négy évtizeddel korábban megjelent könyvében (*Life in Nelson's Navy*) jóval részletesebben ír, mint Janet Macdonald. Ez azonban alig von le a könyv értékéből, melynek egyik legfőbb erénye, hogy elsőként foglalja össze a teljes témakört, mégpedig igen magas színvonalon, emellett igen olvasmányosan is.

*Krámli Mihály*