

HOLLÓ SZILVIA ANDREA

A HATÓSÁGI NÉPKONYHÁK SZERVEZETÉNEK KIALAKULÁSA

A XIX. század közepéig a városi hatóság nem biztosított a szegényeknek kedvezményes vagy ingyenes étkeztetést. A jótékonyok társadalmi letéteményesei, a nőegyletek is elsősorban a vakokkal, kisdedekkel, betegekkel, koldusokkal foglalkoztak, tüzelőt, fürdőjegyet osztottak, zálogot váltottak ki, kölcsönöket adtak. Csak a szeretetházakban kaphattak hetente háromszor levest a rászorulóknak, s néha egy-egy vendéglős magányos jótékonykodása könnyített az éhezőkön.¹ Szervezett népkonyháival először 1859-ben találkozunk, amikor férfiak és nők részére a belvárosi Lipót (ma Váci) utcában, a régi sörház épületében (ez a mai Új Városháza helyén állt) melegedőt és levesosztó-intézetet nyitottak. Ugyanekkor állítottak fel levesosztó-intézetet a keresztényi szeretetről nevezett szürkenének a Terézvárosban, melynek működését a kormányzó, Habsburg Albrecht főherceg 1500 forint adománnyal támogatta. A levesosztóhely három téli hónapban keresztül működött, és 1860-ban megszűnt. Az addig fel nem használt pénz a szegényalapba került. 1861–1866 között semmi említésre méltó nem történt a szervezett népétkeztetés ügyében.²



2.6.5. Mücke Ferenc: Ételosztás Pesten, 1847

Az 1866. év járványokban nem szűkölködő telén a Kerepesi úti, Griffhez címzett házban a szürkenének ismét levest osztottak. A levesosztóhely működéséhez szükséges költségeket Rottenbiller Lipót főpolgármester közadakozásból teremtette elő. Ennek köszönhetően nem volt olyan eset, hogy „egy szegény is eledel nélkül maradt volna, ki akár bizottmányi utalvánnyal, akár az éhségtől ösztönözve a nélkül vette igénybe a segédelmet”.³

1868-ban már a közgyűlés is foglalkozott az ételmezés kérdésével, népkonyhák felállításával próbálták enyhíteni az önhibájukon kívül sanyarú helyzetbe került lakosokon.

E célból megalkották a Pestre tervezett népkonyha alapszabályait. Az intézet céljaként már a kezdet kezdetén azt tűzték ki, hogy a Pesten lakó szegények, munkások, valamint a városi intézetek részére a lehető legmérsékeltőbb áron biztosítsanak meleg ételt, de nem céljuk bárkit is ingyen vagy leszállított áron étkeztetni. A lehetséges étkezők becsült száma naponta legalább 4000, de akár 12 000 adag étel elkészítésére alkalmas konyha felállítását igényli.

A hatósági felügyelet alatt álló népkonyha alaptőkéjét közadakozásból kívánták biztosítani, a pénzt a városi képviselők által álló bizottmány és az intézet gondnoksága kezelte volna. A közadakozás megindítása céljából a városi képviselők, a céhek, testületek, pénzintézetek, egyesületek között gyűjtőleveket osztottak ki. Az alapítók közé való belépési összeg alsó határát 20 forintban állapították meg, az alapító tagok nevét később nyilvános helyen kívánták kifüggeszteni.

A népkonyhát a város által adott ingyentelken szerették volna felállítani, és a lehetséges helyszínek kiválasztásakor még azt is számításba vették, hol várható a legtöbb igénylő. Ezért javasolták a Kerepesi út környékén, többek között a dologház vagy a mértékhitelítő hivatal telkén az építkezést.

Az épületet saját maguk által választott építész tervezte volna: konyha, iroda, előcsarnok, két nagy étterem, éléskamra, a szakács szobája mellékhelyiségekkel kapott volna benne helyet, a melléképületben pedig a kazánház, kémény, árnyékszék. Fontos szempont, hogy a későbbiekben mindez csekély költséggel átalakítható akár lakóépületté is.

A népkonyha céljára a város által felajánlott Parasztvásár tér (ma Köztársaság tér) 29. sz. alatti telket nem találták megfelelőnek, hiszen nem esett közel a forgalomhoz. 1872 decemberében azonban felvetődött annak lehetősége, hogy a telket árverésen értékesítik, s a befolyt összeg a népkonyhaalapba kerülve biztosíthatná egy, az építkezésre minden szempontból alkalmas telek megvételét.

A szabályzat a megtakarításra és a pénzek jobb kezelésére is javaslatot tett: ha a bevásárlásokat kellő időben, nagy tételben végzik, jelentős pénzmegtakarítást érhetnek el, akárcsak a modern technika alkalmazásával. A konyha felszerelése ezért a következő nagyobb eszközökből állna: egy gőzkazán, egy előmelegítő, tíz rézüst főzésre, két rézüst ételosztásra, három rézüst az ételszállító kocsikra (abban az esetben, ha a népkonyha forgalma megnőne, és az étel szállítása gondokkal járna), egy víztartó medence.

Az így felszerelt konyhán készített ebéd egy adag levesből állna meg egy adag főzelékből hússal. Az ebéd ára mindenkor havonta igazodna a beszerzési árakhoz. Étkezni 11 és 13 óra között lehetne a helyszínen, vagy étekhordóban ki-ki ekkor vihetné el az ebédjét.

Az étkezéshez többféle jegyet terveztek bevezetni: az általános bádogyjegyet, a féljegyet (ha már elfogyott a hús), a papírgjegyet (segélyezésre), alapító jegyet a valódi szegények között osztva szét, egy meghatározott napra szóló előfizetési jegyet, és végül a városi intézetbe szóló jegyet.

A személyzet létszámát is meghatározták: egy gondnok (és neje) adná ki a jegyeket, aki erről feleltesséinek naponta számolna el, negyedévenként kimutatást készítené, és év végén a hírlapokban a pénzügyi beszámolót közzétenné. Mellette egy szakács és segédje, egy fűtő, négy konyhai nőcseléd dolgozna, akik természetesen szintén a konyhán étkezhetnének. Előírták a személyzet öltözékét is: a szakács és segédje fehér ruhát, a cselédek fehér főkötőt és kötényt kötelesek viselni.

A házirend pontjai közül kiemelendő, hogy az ebéd előtt nem kötelezték az étkezőket imára,

sőt felhívták a figyelmet az esetleg imádkozók tiszteletben tartására. S hogy nem ingyénétkezésről volt szó, azt az is alátámasztja, hogy ha nem ízlett az étel, a reklamációt beírhatták a panaszkönyvbe.⁴

1868. március 11-én a szabályzatot kidolgozó népkonyhai bizottmány nyilvánosan, több helyen közzétett felhívással fordult a pesti lakosokhoz.

„Pest városának örvendetes fejlődésével karöltve jár az élelmi cikkek árának emelkedése.” Ezért azt célozták meg, hogy minden szegényebb sorsú és szorgalmas munkásnak „önérzete megkímélésével” tiszta, egészséges, tápláló ételt adhassanak, mely egy erős férfi számára elégséges, és húslevesből, valamint húsos főételből állna, legtöbb 7 krajcárért. Másrészt így kívánták visszaszorítani a koldulást, ezután nem segélyt, hanem másra fel nem használható élelmezési jegyet osztva. Bár nyereséggel nem számoltak, úgy vélték, hogy – napi 4000 személyre való kifőzési lehetőséggel – a népkonyhák felállítása 16 000 forintból egyszer s mindenkorra megoldható. Ennek ellenére az ügy hatósági szinten még évekig nem mozdult előre, a pénzt sem használták fel más célra.

A nyomorgók mégsem maradtak éhen, a magánjótékonyági kezdeményezéseknek köszönhetően. Így például 1872-ben Nemeshegyi József, Aldunator 1. sz. alatti lakos a tekintetes pesti tanácshoz intézett levelében azt a szándékát nyilvánította ki, hogy a kemény tél miatt a Terézvárosban, „vallás különbség nélkül” levesosztó-intézetet kíván működtetni. Terve roppant egyszerűnek mondható: mivel a Terézvárosban számtalan kocsmá üzemelt, tágas helyiségekkel, a helybeli kocsmárosoktól kért volna árajánlatot a 4 lat húst is tartalmazó levesre. Úgy gondolta, a nemes szándék követőkre talál, s a levesosztás ellenőrzését a reménybeli kegyes adakozók közül bizonyára többen szívesen elvállalnák. Nemeshegyi a tervet nemcsak egyszerűnek, de gyorsan megvalósíthatónak is gondolta, miután külön konyhaszemélyzetről és eszközökről nem kellett gondoskodni. Az adományok begyűjtésére a népszerű, olvasottabb hírlapokban adott fel hirdetést, és tervbe vette, hogy városrészenként gyűjtőveket oszt szét. Számításai szerint ha 1000 forint összegyűlt, az intézet megkezdheti működését. Ezért a régebben letétbe helyezett, hasonló célra szánt összegek átengedését kérte a főpolgármestertől, akinek szándéka komolyságát alátámasztandó átadott 160 forintot. 1873. január 7-én azonban Nemeshegyi sajnálattal állapította meg, hogy az akció során csak 370 forint gyűlt össze. Ennek ellenére jótékonyágát továbbra is folytatta.⁵

Az élelmezés nehézségeinek megoldását fővárosi szinten végül Ráth Károly főpolgármester határozott fellépése indította el 1874. november 5-én kb. 200 előkelő polgárt, jótékonyági egyesületi képviselőt hívott meg az e tárgykörben tartott értekezletére. Ezen elhatározták – más európai nagyvárosok mintájára – népkonyhák felállítását, valamint hogy azokat a hatóság oltalma alatt, önszervezés útján létesítik. Ezenkívül melegeket is akartak nyitni, ahol a rászorulóknak olcsó áron kaphatnak meleg ételt, naponta legalább egyszer. A tisztí főorvos külön, levélben kérte a kerületi előljáróságoktól, hogy e célra helyiségeket biztosítsanak.

1874. november 9-én ülésezett a fővárosi népkonyhák felállítása ügyében kiküldött albizottmány a főpolgármester elnökletével, kiegészülve a pesti izraelita nőegylet titkárával. A testület ekkor vette fel a Budapesti Népkonyha Bizottmány nevet.

Feladatukat változatlanul abban látták, hogy a szűkölködőknek és szegény munkásoknak a népkonyhákban tisztán és jóízűen készült, egy személy (felölt, egészséges férfi) részére elégséges ebédet adjanak csekély árért.

A bizottmány hatáskörébe tartozott az összes fővárosi népkonyha főfelügyelete, az e célra befolyt pénzek kezelése és szükség szerinti utalványozása, a számadások hetenkénti átvizsgálása, az egyöntetű működés szabályozása. (Az adakozás vagy gyűjtés útján befolyt pénz a központi pénztárba került, ott számolták el a heti bevételeket is.) A természetbeni adományokat a népkonyhabizottmány vette át és osztotta szét.

Ezt a hatáskört a bizottmány egy központi igazgatóságon keresztül gyakorolta, melynek tagjai

az elnök, 4 választmányi tag, a pénztárnok, az ellenőr, a gazda és a jegyző voltak. (A központi igazgatóság első elnöke Ráth Károly, alelnöke Kamermayer Károly lett, a tagok között találjuk Nemeshegyi Józsefet is.)⁶

A központi igazgatóság havonta tett jelentést a bizottmánynak, míg az egyes népkonyhákat kerületi hölgybizottmányok vagy egyes nőegyletek vezették. Ezek mellett működtek a polgári választmányok, melyeknek az volt a feladata, hogy a népkonyhát igénybe vevőkről gyűjtsenek információkat.⁷

A főváros a népkonyhák működtetésében jelentős szerepet szánt a középpolgári rétegbe tartozó úriasszonyoknak, akik a korabeli politikai életből, a városigazgatási feladatokból nem vehették ki részüket más módon.

A bizottmányból felügyelőhölgyet választottak, aki mellett két (külső és belső) gondnoknő és olyan fizetett személyzet is dolgozott, akiket a felügyelő választott ki a jelentkezők közül: a szakácsnő – aki egyúttal gazdasszony is volt –, 2 állandó nőcseléd és 2 felszolgáló. A külső gondnoknő foglalkozott az élelmiszer és a tüzelő beszerzésével, a belső gondnoknő kiadta a szakácsnőknek a napi adagokat, és figyelemmel kísérte azok felhasználását, ő vezette a gazdasági nyilvántartást a központi igazgatóságnak készítendő heti beszámolási kötelezettség mellett. A naplóvezetést és az étkezési jegyek kiosztását a hölgybizottmány tagjai felváltva végezték.

Egy ebéd akkoriban még csak tíz krajcárba került, de az ár csökkenthető vagy növelhető volt a körülményekhez képest. Ezért az összegért az étkezők egy csésze levest kaptak rizs- vagy árpakásával, 6 lat marhahúst, egy tál főzeléket (helyett hetente 1–2 alkalommal tészta volt), 6 lat kenyert.

A népkonyháknak külön házi rendszabályzata is volt, amit jól látható helyen kifüggesztettek: az ételt elvinni csak az ún. szemérmes szegényeknek lehetett saját étekhordóban, előzetesen vásárolt állandó bárca ellenében; csak jeggel lehetett az étkezdébe bemenni, le kellett ülni a legközelebbi üres helyre, étkezés után kötelező volt eltávozni, nem lehetett dohányozni vagy állatot (kutyát) a helyiségekbe bevinni, a rendbontókat, rongálókat, tolvajokat a felügyelőhölgy a népkonyháról végleg kitilthatta.⁸

Az adományok gyűjtésére számozott, lepecsételt gyűjtőíveket kívántak alkalmazni. Ilyen ívet kapott a főpolgármester, az alpolgármesterek, a népkonyhabizottmány tagjai, a fővárosi bizottság tagjai, a kerületi előljáróságok, esküdtek, a helybeli hitfelekezetek plébánosai vagy lelkeszei. Felhívásokat intéztek a főváros minden pénzintézetéhez, egyletéhez, nagyobb vállalatok igazgatóságához, fővárosi lakosokhoz, ha állásuk, társadalmi viszonyaik miatt áldozatkészséget feltételeztek róluk. A befolyt összeg a központi pénztárba került.

Néhány hét leforgása alatt 20–25 000 forintnyi összeg gyűlt össze közvetlen adakozás, gyűjtőívek és a hírlapokban közzétett felhívások útján. De ez még mindig kevésnek bizonyult egy állandó intézet felállításához, csak kísérleti jelleggel indíthatták be a konyhákat.

Egy 25 tagú bizottmány javaslatára néhány hét alatt 3 budai és 5 pesti népkonyhát szereltek fel, melyek 1874. december 1-jén nyitották meg kapuikat.

Részint városi tulajdonban lévő vagy magánszemélyek által átengedett, néha bérelt helyiségekben kezdték meg az étkeztetést, az I., II., III., V., VII., VIII., IX., X. kerületben. (A kevés igénylő miatt a X. kerületi népkonyha másfél hónap múlva bezárt.) Ezek a népkonyhák 1875 márciusáig működtek. Általában 1–2 étkezőhelyiség, valamint konyha, kamra és pince tartozott a népkonyhához, a szükséges eszközökkel. A konyhák felszerelése, berendezése asztalokkal, székekkel stb. az első alkalommal 4000 forintba került.

1875 tavaszáig kiosztottak 125 934 adag ételt 11 304 forint 79 krajcárért. Mivel a befolyt összegek arra nem voltak elégségesek, hogy állandó intézet nyílják, de arra igen, hogy az ideiglenes népkonyhák tovább is üzemeljenek, 1875 őszén azokat újra megnyitották, szükség szerint változó helyszíneken.

A népkonyhák fenntartására fordítandó összegeknél mindig számításba kellett venni a házbéreket, fizetéseket, beruházásokat. Az 1874-ben elindított mozgalom 30 000 forintos induló népkonyhaalapja elégtelennek bizonyult a továbblépésre, ezért kívánták annak egyesítését a korábbi (1868), a legelső központi (pesti) népkonyha építésére szánt alappal. (Abban már 50 000 forint gyűlt össze, ami közadakozásból és a Parasztvásár téri telek értékesítéséből, valamint a Gyulay-féle adományból származott. Gróf Gyulay Albert végrendeletében 48 000 forintot hagyott Pest-Buda jótékony intézeteire. 1868-ban bekövetkezett halála után a Pest megyei alispán, Beöthy Lajos ebből 10 000 forintot népkonyha céljára adott át.)⁹

1875–76-ban az izraelita nőegylet és a Mária Valéria Nőegylet is bekapcsolódott az étkeztetésbe, a főváros pedig négy népkonyhát nyitott: egyet a VII. kerületben, azaz a régi Terézvárosban, a Király utca és Erdősor utca sarkán, egyet a Lipótvárosban, a Csillag utcában (ma Kálmán Imre utca), egyet a Tabánban és egyet az Óbudai Fő utcában.

1877-ben a téli hónapokban csak Óbudán, a Rácvárosban, a Ferencvárosban és a terézvárosi izraelitáknál működött népkonyha (a pesti izraelita nőegylet alapszabályában szerepelt az árvaházak fenntartása és az özvegyek segélyezése mellett a népkonyhák működtetése), de ezek mellett találtak a rászorulóknak időszakosan működő levesosztó-intézeteket is.¹⁰

1879-ben a melegebben – amíg nem épül meg a központi népkonyha – a kenyér, szalonna, pálinka mellett a gyerekeknek, betegeknek meleg ételt akartak osztani. Akkor már a lakosság számának rohamos növekedése miatt a Duna mindkét partjára állandó népkonyhát terveztek. Ennek érdekében 1880-ban a fővárosi népkonyhák alapjának és a fővárosi hatóság kezelése alatt álló alapnak az egyesítésére fővárosi bizottmányi tagokból álló bizottságot küldtek ki. Feladatuk volt a fővárosi népkonyhák központi igazgatóságával való kapcsolatfelvétel, és – bécsi, berlini mintára – szabályzat kidolgozása. Pozsony város gyakorlatát átültetve a fővárosi intézetek étkeztetését is e keretek között kívánták megoldani. (Bár a két alap egyesítésére 1884 folyamán sem került sor, érdemes megismernedni a népkonyha elsődleges céljaként emlegetett korabeli gondolattal: a szegénysorsú dolgozók feleségei kenyérkereset helyett házimunkára, többek között főzésre pazarolják értékes idejüket. A népkonyha ez alól mentesítené őket.)

Az alapítványok, adományok ezekben az években szegényházakra, árvaházakra, konkrét személyekre vonatkoztak. 1884-ben több alapítványt is jegyeztek a tanácsülési jegyzőkönyvekben, ezek között étkezési egy sem akadt. Például amikor Basch Gyula dr. ügyvéd elvette Fischl Károly nagykereskedő Alice nevű leányát, ekkor adott 200 forintot a szegények javára.¹² Györgyei Adolfné férje elhunytakor adott 300 forintot a szegényeknek.¹³

A fővárosi népkonyhák szervezetéről a közgyűlés 1885. november 25-én rendelkezett.¹⁴ Írásba foglalták, hogy községi népkonyhákat létesítenek közadakozásból és a fővárosi polgári népkonyha-igazgatóság által gyűjtött, a fővárosnak átadott népkonyhaalapról, valamint fővárosi telekadományból, egyéb adományokból, időnkénti fővárosi jövedelmi forrásokból és a községi alapról felajánlott segélyből. A népkonyha célja változatlanul nem az volt, hogy ingyenebédet osszanak, hanem egyes személyek, családok, sőt fővárosi intézetek részére jutányos áron, általában 10 krajcárért tápláló és ízletes ételt nyújtsanak.¹⁵

A felügyeletet a fővárosi közjótékonyági bizottmány látta el, kiegészülve a volt fővárosi népkonyha-igazgatóság tagjaival. (Korábbi elképzelések szerint jótékony hölgyek is részt vettek volna a vezetői munkában, de erre végül nem került sor.) A központi bizottság terjesztette elő a helyi bizottságoktól érkezett javaslatokat a fővárosi tanácshoz. A konyhák közvetlen ellenőrzését egy 3 férfiből és 25 nőből álló bizottság gyakorolta, az egyik férfi a fővárosi népkonyhák központi felügyelőbizottságáról került ki, s ő volt a helyi bizottság elnöke és a népkonyha gazdája is. Összehívta az üléseket, kiadta az előleget, bevételezte a befolyt összegeket. A másik két férfi lehetett egyszerű helybeli, nem fővárosi bizottsági tag is, ellenőri és jegyzői minőségben, akik alkalmanként helyettesíthették az elnököt, ellenőrizték a népkonyhákat, ellenjegyezték a számadásokat.

A 25 nőből két fő ún. igazgatóhölgy, 23 fő pedig napi felügyeletet ellátó hölgytag volt. A két igazgatónő közül, akik a korábbi két gondnoknői feladatkört töltötték be, az egyik az elnök segítségével gondoskodott az élelmiszerek, tüzelő, konyhaeszközök beszerzéséről, és segédkezett a tanácsnak küldendő negyedéves pénzügyi kimutatások elkészítésében, bár a nagyobb beszerzéseket a bizottság ajánlatok útján végezte. A másik igazgatónő volt a tulajdonképpeni gazda, ő adta ki a szakácsnőnek az adagokat, felügyelte az élelmiszer célszerű felhasználását, és kiszámította az egyes adagok önköltségi árát, valamint ő döntött arról, hány adag ételt kell főzni. Az igazgatónőknek hetente legalább egyszer meg kellett látogatniuk a népkonyhát, vagy – akadályoztatásuk esetén – maguk helyett egy hölgytagot kellett erre felkérniük. (Például Kleiner Árminné, aki a Józsefvárosban tevékenykedett, leánya elhúzódó lábbajára hivatkozva kért helyettesítést.)¹⁶ Az igazgatónők fogadták fel a személyzetet is, kivéve a szakácsnőt, akit az elnök alkalmazott.

A bizottságnak legalább háromhavonta kellett üléseznie, legkevesebb két férfi és három hölgytag jelenlétében.

A népkonyhákban a nyitvatartási idő alatt, 11 és 13 óra között, betűsorrend szerint egy-egy hölgytag volt jelen személyesen, aki előzetesen megkóstolta az ételt, ebéidő alatt felügyelte a helyes kiszolgálást és a rendet, fegyelmet, intézkedett a maradék felhasználásáról. Ő adta ki a bárcákat, a pénzforgalmat a kézinaplóban vezette, majd azt a szakácsnővel együtt aláírta. Azoknak az emberbarátoknak viszont, akik egyeseket ingyenebédhez akartak juttatni, a jegyeket hivatalokban, nyilvános helyeken árulták.

Fizetett szolgálószemélyzet egy szakácsnő, legalább egy-egy nőcseléd és felszolgáló volt. A szakácsnő nyitotta és zárta a konyhát, s mivel ő mérte az ételt, nem hagyhatta el a helyiséget munkaideje alatt. Felügyelte a leltárt, a heti éléskamrát, a tüzelőt, és minden árut megmért átvétel előtt, a nem megfelelő árut visszaküldhette. Ő adott utasításokat a személyzetnek. A helyiségek kulcsát is a szakácsnő őrizte, nehogy valaki ott aludjon.

A cselédek reggel 5 órától a szakácsnő rendelkezésére álltak, ők készítették elő az ételt, hogy az 10.45-re, az ellenőrző hölgy érkezésére elkészüljön, a helyiség fogadásra készen álljon.

A felszolgálók egyúttal kiségitők is voltak, tehát a helyiség és az edények tisztításában részt vettek, burgonyát, zöldséget hámoztak, de ezeket a feladatokat a szakácsnő is köteles volt végezni. A felszolgálók egyenruhájáról az igazgatónő gondoskodott.

A szabályzat az ebéd mennyiségét is meghatározta az 1875-ben bevezetett új mértékegységek szerint: húsleves, 12 dkg marhahús (korábban csak 107 1/7 gramm, azaz 6 lat szerepelt a tervezetben), egy tál főzelék, hetente egyszer tészta, 12 dkg kenyér. A népkonyhákban kimért ebéd mennyiségéről akkor alkothatunk némi fogalmat, ha összevetjük azt az Erzsébet szegényházban ugyanabban az időszakban előírt ellátással: ott minden ápolat délben egy meszely húslevest, 8 lat puhára főtt, csont nélküli marhahúst, egy icce főzeléket, napi egy font fehér kenyeret kapott, illetve a betegek zsemlét. A szegényházban viszont több ízben bort is mértek!¹⁷

Végezetül olvassunk bele a Ferencvárosban 1885. december 17-én Hindy Károly bizottsági tag jelenlétében megtartott testületi ülés jegyzőkönyvébe. Népkonyha céljára kijelölték a Boráros térhez közeli Malom u. (ma Ferenc krt.) 11. sz. házban lévő kocsmát, mely 3 szobából, konyhából, éléskamrából, pincéből állt. Az értekezlet tagjai a helyszínt testületileg megtekintették, és a célra alkalmasnak találták. Kisebb átalakításokra természetesen szükség volt: például a jegyosztóhely kialakítására. Az induláshoz kellett még pénztárkönyv, jegyzékkönyvek, mérleg, 2 tucat evőeszköz, 2 főzőüst, 2 vasszék, öblítődézsza, nyújtódeszka. Kiválasztották a szakácsnőt, aki szobahasználatot és 40 forintot kapott, ebből kellett fizetnie egy cselédet és egy felszolgálót is.¹⁸

A bizottság tagjai a heti menüt is megállapították:

Hétfő: húsleves rizzsel, borsó marhahússal
Kedd: leves árpakásával, bab marhahússal
Szerda: leves tarhonyával, burgonya marhahússal
Csütörtök: leves rizzsel, káposzta marhahússal
Péntek: bab- vagy burgonyaleves, túrós metélt
Szombat: reszeltészta-leves, lencse marhahússal
Vasárnap: leves metélt tésztaival, káposzta marhahússal

Hatósági népkonyhát a századfordulóig csak ott létesítettek, ahol igény mutatkozott étkezõhelyek megnyitására, és ahol a közelben jótékonyági intézmény nem mûködött. Ezért pl. 1906-ban csak három hatósági népkonyha volt.

A második hatósági szabályozás életbe lépésével (1906. január 1.) megállapították a közjótékonyági bizottságok hatáskörét, feladataik közé sorolva a hatósági segélyezés társadalmi úton való kiegészítését, így a népkonyhák mûködtetését is. A szegényügy e területének jelentősége az I. világháború után nõtt meg, elsõsorban Liber Endre alpolgármester munkálkodásának köszönhetõen.

JEGYZETEK

1. PALLÓS, 194.
2. BFL IV.1407.b.1884. nov. 25./2835/1148-IX.
3. BFL IV.1407.b.1884. nov. 25./2835/1148-IX.
4. BFL IV.1407.b.1868. febr. 13.
5. BFL IV.1407.b.1872. nov. 20./40976; 1873. jan. 7./585.
6. BFL IV.1407.b.1884. nov. 25./2835/1148-IX.
7. BARTH, 193-195.
8. 1 magyar icce=0,8484 liter; 1 meszely=0,354 liter; 1 bécsi lat=17,502 gramm; 1 magyar font=0,56006 kg;
9. BARTH, 195.
10. BFL IV.1407.b.1884. nov. 25./2835/1148-IX.
11. RÓZSAY, 309-310.
12. Kgy. jgyzkv., 1884. ápr. 1./202.
13. Kgy. jgyzkv., 1884. jún. 25./404/A
14. Közgyûlési jegyzõkönyv, 1884
15. 994/1885. kgy. sz.
16. BFL IV.1407b.1885. aug. 31./47910/8692-IX.
17. BFL IV.1407b.1885. dec. 18./49929.
18. BARTH, 45., 51.
19. BFL IV.1407.b.1885. dec. 17./49491.

FELHASZNÁLT IRODALOM

PALLÓS=PALLÓS Jenõ: Budapest 1848-49-ben. Budapest, 1950
RÓZSAY=RÓZSAY József: Budapest fõváros jótékonyági intézetei és egyletei. In: Budapest és környéke természetrajzi, orvosi és közmûvelõdési leírása II. Budapest, 1879
BARTH=BARTH László: Budapest fõváros szegény-ügye. Budapest, 1877
994/1885.kgy.=A fõvárosi népkonyhák szervezete. Budapest, 1885.
Kgy. jgyzkv.=Budapest fõváros törvényhatósági tanácsának közgyûlési jegyzõkönyvei
BFL IV.1407.b.=Budapest Fõváros Levéltára IV.1407b.Tanácsi iratok IX. ügyosztály 1631/1874. kcs.

A BUDAPESTI PROSTITÚCIÓ SZABÁLYOZÁSÁNAK KEZDETEI

Budapest az ország életében nemcsak mint áru piac, de mint munkerőpiac is vezető szerepet játszott. A város szívó hatása mágnesként működött, vidékről érkező férfiak és nők egyaránt keresték a megélhetési lehetőségüket, így hatalmas embertömeget olvasztott magába.

A főváros a maga gazdasági teremtőképeségével társadalmi mobilitást és társadalmi munkamegosztást, városi rétegek kialakítását és különböző típusú foglalkozásokat hozott létre.

Azonban a nőmunkaerő-piac csak nagyon szűk választási lehetőséget nyújtott az elhelyezkedni kívánóknak, lehettek cselédek, napszámosok, mosónők, kofák, szabó- vagy kalaposnők, esetleg tanítónők, elhelyezkedhettek kézimunkaüzletben, divatáruüzletben, vagy vendéglőben, kocsmában, kávéházban, kávéházban dolgozhattak – és lehettek kéjhölgyek.

Egy fejlődő főváros sokrétű szolgáltatást biztosít lakóinak; a szabadidő eltöltésének nagyvárosi lehetőségét kínálja a szórakoztatóipar.

Ismerkedési, társalgási, információs lehetőséget nyújtottak a kocsma, kávéházak, majd később a kávéházak, valamint az egyéb mulatóhelyek: orfeumok, varieték, chantatok vagy énekes-helyek, tánciskolák és persze a bordélyok. Ezeken a helyeken a szórakozni vágyó férfiak egyedül és baráti társaságban alkalmi nőismerősökre és szexuális partnerre találhattak.

A prostituáltak száma állandóan növekedett, több tényező együttes következményeként, mint például a nők munkalehetőségeinek szűk köre, a városba áramló fiatal lányok tömege, cselédsorok előli menekülés és az a nagy kereslet, amely létrehívta a kéjelgési rendszer nem látható hálózatát, és ezzel szervező, öngerjesztő erővé vált az állandó „új áru” megszerzésére. A holdudvart alkotók: a felhajtók, kerítők, stricik, a szórakozóhelyek tulajdonosai jó kereseti lehetőséget láttak ebben a befektetés nélküli iparban. Megfelelő speciális módszerrel, lélektani és főleg anyagi ráhatással újabb és újabb lányokat csaltak el és kényszerítettek prostitúcióra.

Különböző helyeken és szinten működtek a prostituáltak: a kedveltebbek közé tartozott a kocsmá, ahol 2 főben limitálták rendezetileg a lányok számát, valamint a keleti élvezeti cikket áruló kávéházak, ahol a zöld babkávén és az iható forró feketén kívül két-három prostituált feladata volt a vendégek szórakoztatása. A bordélyházak ősei az ún. kéjnőtanyák voltak: 2-4 kéjhölgy együtt bérelt egy lakást, ahol vendégeiket fogadhatták.

Egyre több szó esett a prostitúció jelenségéről, társadalmi helyzetéről és létjogosultságáról. A viktoriánus közérkölciség és a tények, a valóság állt egymással szemben. Az addig tiltott, de titokban működő bordélyok, kéjnőtanyák, az utcán is megjelenő prostituáltak, a szexualitás vonzerejét kihasználó vendéglátó-ipari és szórakoztatóipari szolgáltatások, valamint az egyre jobban terjedő szifilisz – amely célzott gyógyszer hiányában gyógyíthatatlan betegséget idézett elő – arra kényszerítette a város vezetőit, hogy valamilyen központi intézkedéssel az „erkölcstelenség és a fertőzés” ellen fellépjenek.

Az addig „vad” prostitúciót szabályrendelettel kívánták visszaszorítani – együtt az egészségügyi intézkedésekkel a városi polgárok érdekének védelmében –, egyben rendszeres adót vetettek ki, és a rend fenntartása végett a bordély falai közé szorították a „társadalmi” szexualitást.