

## REGGELI, EBÉD VACSORA A KORONAHERCEG UTCÁBAN

EGY BUDAPESTI ORVOSCSALÁD HÁZTARTÁSI NAPLÓINAK ELEMZÉSE, 1875–1884

## 1. NÉHÁNY SZÓ AZ EURÓPAI ÉS MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTÖRTÉNETI KUTATÁSOKRÓL

Az európai társadalom táplálkozáskultúrájának vizsgálatát a néprajz és a történettudomány közel egy időben kezdte meg. Az első publikációk az 1960-as években láttak napvilágot Franciarszágban és Olaszországban. Régióinkban elsőként a lengyel történészek kapcsolódtak be a kutatásba.<sup>1</sup> A magyar néprajztudomány hagyományos vizsgálati témái között már korábban is szerepeltek táplálkozással és étellemezzel összefüggő elemzések és esettanulmányok, ám komplex vizsgálatokra nem került sor. Az 1980-as években kezdődött a szisztematikus kutatás német kutatók eredményein elindulva, amely vizsgálataiban és periodizációjában a komplex társadalomra tekint, és ezen belül annak részeként vizsgálja a népi táplálkozást.<sup>2</sup> Mivel jelen kutatásunkban egy adott család táplálkozását vizsgáljuk a század utolsó harmadában, számunkra különösen az erre az időszakra vonatkozó nemzetközi eredmények a fontosak.

A XIX. század forradalmi változásokat hozott a táplálkozás terén. A kontinensen belüli éhínségnek vége, mivel a közlekedés fejlődésével nagy mennyiségű élelmiszert lehet gyorsan és nagyobb kockázat nélkül szállítani. Megszületett a modern élelmiszeripar a modern konyha és a modern konyhatechnika. A nagyarányú női munkavállalás jelentősen módosította a háztartásszervezést és a táplálkozási szokásokat. Az étkezés reprezentatív funkciója háttérbe szorult és leegyszerűsödve a magánszféra részévé vált.<sup>3</sup>

A század közepéig a gabonafélék tették ki az európai lakosság élelemfogyasztásának döntő részét (a családi költségvetésben arányuk a 90%-ot is elérhette), és a



1. kép. Ernst Lafitte:  
Dr. Janny Gyula, 1866  
o.v. mgt



2. kép. Dr. Janny Gyula, fotó, mgt.

kenyér a napi energiabevitel legalább felét adta. Az 1850-es évektől – évszázadok óta először – a gabonafélék lassú visszaszorulása kezdődik meg, mely egyúttal a hús fogyasztásának növekedésével jár. A magyar malomipar fejlődésének köszönhetően (vashengeres malmok) a kenyér fehérebb és szárazabb lisztből készült, ez jobb minőségű pékárukk fogyasztásához vezetett.

Természetesen ezek a folyamatok időben eltérően, a gazdasági fejlődés függvényében jelennek meg a különböző régiókban. A nemzetközi kutatások elsődlegesen a városi népesség egészségének, illetve különböző csoportjainak táplálkozását vizsgálják, hangsúlyozva, hogy bár a vidéki népesség táplálkozásának elemzése számos különbözőséget tár fel, ebben a korszakban a táplálkozásszerkezet minden szintjén a kiegyenlítődés a meghatározó, illetve a városi minták erőteljes hatása érzékelhető. Fontos különbség az előző századok szokásait illetően, hogy az ételek „egyenrangúvá” válnak abban az értelemben, hogy pénzért bárki megvásárolhatja bármelyiket. A megkülönböztetés a minőségre tevődik át, amely a termékek osztályozásán keresztül érvényesül.<sup>4</sup>

## 2. A HÁZTARTÁSI NAPLÓ FORRÁSÉRTÉKE

Mind a hazai, mind a külföldi kutatók munkáját nehezíti, hogy kevés a hiteles és átfogó elemzésekre alkalmas forrás. A vizsgálatok egyik ismert forrástípusát jelentik a háztartási könyvek, illetve különösen a néprajzi elemzésekben, a számadáskönyvek.<sup>5</sup>

A háztartási könyvek igen sokféle elemzésre adnak lehetőséget. Mohay Tamás a paraszti gazdaságok naplóiról és egyéb gazdasági feljegyzéseiről szólva kiemeli azokat a szempontokat, amelyek vizsgálhatók e források segítségével. Ide tartoznak a különböző felfogású háztartásvizsgálatok – a háztartás fogalmának szociológiai, történetstatisztikai vagy néprajzi értelmezésének függvényében –, lehetőség nyílik a családon belüli életciklusok vizsgálatára, a család társadalmi kapcsolatainak áttekintésére és végül, de nem utolsósorban a család táplálkozásszerkezetének és a táplálkozási kiadások háztartáson belüli súlyának meghatározására.<sup>6</sup> A háztartási napló azonban egyedüli forrásként számtalan bizonytalanságot tartalmaz. Elemzése, még egy család esetében is, csak más adatokkal és dokumentumokkal kiegészítve értelmezhető hitelesen.

E tanulmány a Janny–Zlamál család rendkívül értékes és már korábban több szempontból vizsgált tárgye gyűjtésében található kiemelt fontosságú háztartási könyveit vizsgálja, amelyeket a család fő, illetve a háziasszony vezetett. (A teljes anyag 1875–1877, 1882–1884, 1885–1887, 1885–1915, valamint a svábhegyi villa kiadásait tartalmazza 1891–1915-ig)<sup>7</sup>

Az elemzésre kerülő naplók forrásértékét növeli, hogy a vásárlások egy részéről tételes szám-

lák is rendelkezésünkre állnak, valamint ismertek a család egyéb – bútór-, porcelán-, ékszer-, festmény- és ruhanemű- – vásárlásai is.

### 3. A JANNY ÉS A ZLAMÁL CSALÁDOK

Janny József 1814. március 7-én született Székesfehérváron, ahol 1829-től tanítóként dolgozott, majd a belvárosi leánytanoda, később a városi elemi iskolák igazgatója lett. 1837-től a székesegyház karnagyi tisztét is betöltötte és visszavonulásáig, a város zenei életének irányítása az ő kezében volt.<sup>8</sup> 1837. november 6-án vette feleségül, Pilhoffer Annát (Székesfehérvár, 1818. január 2.–1893. március 2.), aki szintén régi fehérvári családból származott. Házasságukból 12 gyermek született, de közülük öt csecsemőként meghalt, így hat fiút és egy leányt neveltek.

A híres orvosprofesszor, a forrásainkból élénk táruuló család feje, dr. Janny Gyula harmadik gyermekként 1842. március 30-án született. A fehérvári középiskolai évek után egyetemi tanulmányait a bécsi orvosegyetemen folytatta. Itt 1866-ban szerezte meg orvosdoktori és szülésmesteri oklevelét.<sup>9</sup> Orvosi pályájának első állomása az Allgemeines Krankenhaus volt, majd a nagy tekintélyű sebészprofesszor, Christian Theodor Billroth (1829–1894) bécsi intézetében dolgozott.<sup>10</sup> 1869-ben elhagyta a császárvárost, és állami ösztöndíj révén európai tanulmányútra indult.

A fiatal orvos 1871-ben tért haza Magyarországra. Ekkor döntött úgy, hogy Budapesten telepedik le és itt vállal munkát. Dr. Janny Gyula első munkahelye a Rókus kórház volt, ahol dr. Lumniczer Sándor osztályán dolgozott. Lumniczer, Balassa János tanítványaként, az ún. „pesti iskola” jelentős személyiségei közé tartozott.<sup>11</sup>

A kiváló szakmai esélyekkel induló fiatalember Pesten, a Borz (ma Nyáry Pál) utca 7.-ben bérelt lakást, ahol házasságkötéséig, 1874-ig élt. Felesége, Morvay Zlamál Gizella apai ágon Morvaországból származott. Az édesapa, dr. Zlamál Vilmos, 1803. június 25-én született a morvaországi Morsitz községben (ma: Morice, Csehország). Egyetemi tanulmányait Bécsben folytatta, ahol kezdetben filozófiát tanult, majd a Josephinum orvosi intézetének hallgatója volt. Katonaorvosként dolgozott, majd elvégezte a kétéves állatorvosi főiskolát. Bécsben 1831-ben vette feleségül az osztrák katonatiszt lányát, Barbara Herlét (Greinersdorf, 1809. július 1.–Budapest, 1889. augusztus 26.). A házasságból 16 gyermek született, de csak hat érte meg a felnőttkort. Zlamálék 1838-ban kerültek Magyarországra, amikor Zlamál az ország első főállatorvosa: „regni veterinarius”-a lett.<sup>12</sup> A család Budapesten, a Múzeum körúton, az Állatgyógyászati Intézetben levő lakásban élt. A legfiatalabb leány, Gizella (Pest, 1852. április 6.–Budapest, 1944. április 27.) 1872. június 14-én ismerkedett meg későbbi férjével, dr. Janny Gyula



3. kép. Morvay Zlamál Gizella.  
fotó, mgt.

lával. Eljegyzésüket 1874. január 8-án tartották a Zlamál család otthonában, az esküvőre pedig ugyanez év május 7-én került sor. A szertartást az Egyetemi templomban tartották, ahol a vőlegény öccse, Janny Ferenc eskette a fiatalokat. A házaspár első közös bérlakása, a Borz utca 9.-ben volt, ahol 1874-től 1878-ig éltek.

Az emlékanyag ismeretében három elkülöníthető életciklus különböztethető meg a család életében. Az első szakasz 1878-ig tart. Ez az időszak a család anyagi megerősödését eredményezi. Az orvos magánpraxisa egyre jelentősebb, tudományos cikkeket publikál. 1875 márciusában megszületik az első gyermek, Gyula (március 16.). A második szakasz 1878-tól 1899-ig tart. A család a tágas Koronaherceg utcai lakásba költözik. A lakás bebútorozása befejeződik. 1879-ben megszületik Géza (július 11-én), 1889. december 22-én pedig Gizella. A családfő 1878-tól a főváros közkórházának sebész főorvosa, majd 1884-től az Erzsébet kórház igazgatója, az Országos Közegészségügyi Tanács tagja. Magánpraxisa igen jelentős, a korszak jelentős közéleti személyiségeit, egyházi vezetőket és arisztokratákat is kezel. A családfő vagyonát szívesen fekteti festményekbe, míg a feleség a porcelánokat kedveli. A harmadik életciklus 1899-től a házaspár ezüstlakodalmanak fényes megünneplésétől a Koronaherceg utcai lakás bontásáig, 1910-ig tart. Ekkor a család Budára, a mai Bartók Béla út 19.-be költözik.

#### 4. A HÁZTARTÁS KIADÁSAINAK SZERKEZETE

A háztartási naplók vizsgálatakor igazodunk a család életciklusaihoz. Ezért külön elemezzük az 1875-től 1877-ig, majd az 1882-től 1884-ig terjedő időszak adatait.

1875	háztartáspénz	élelemkiadás	bérkiadás	egyéb kiadás
január	100	56,42	11,50	42,08
február	100	57,40	15,40	27,20
március	100	40,96	11,50	47,54
április	100	42,31	24,46	37,83
május	100	78,85	20,00	1,15
június	100	78,74	15,45	5,81
július	135	75,30	29,11	30,59
augusztus	129	74,04	31,50	18,46
szeptember	141	103,92	22,20	14,88
október	157	75,66	34,37	43,10
november	145	84,28	34,32	27,00
december	166	86,25	32,00	47,75

Az 1875-ös év kiadásait összegző táblázatból jól látható a bér jellegű kiadások áprilisi megugrása, amely az első gyermek, Gyula születésével (1875. március 16.) függ össze, akihez dajkát kellett alkalmazni. Az egész évet vizsgálva szembetűnő a májusi és a szeptemberi kiadások viszonylag magas összege. A májusi túlköltekezést az ebéd- és vacsoravendégek számának növekedése okozza, mely a kisbaba és édesanyja meglátogatásával is összefügg.

Szeptemberben az élelmiszerre fordított kiadásokat növelik a befőzések. „Czukor dunsztba” bejegyzések szerepelnek a feljegyzésében, illetve a különféle gyümölcsök – paradicsom, szőlő, dinnye, körte, uborka, paprika – megvásárlását és a háztartásban még hiányzó, a befőzéshez szükséges eszközök – üvegek, uborkasavanyító hordó – megvételét jelzik.

A nem élelmiszerre fordított kiadások összetételéből jól látható, hogy elsősorban a még hiányzó kis értékű konyhai eszközök – cukorszóró, korsó, tányérok, lavór, sótartó –, valamint más, a háztartás



4. kép. Az ünnepi étkezések kelléke a 12 részes meisseni porcelán étkészlet, melyet a meglevő számla szerint 1891-ben vásároltak. mgt.

szükségeit kielégítő vásárlások történnék. Külön költséget jelent a házivarrónő bére, illetve a ruhaanyagok és kiegészítők megvásárlása. A kiadási rovatot terheli még a gyermek ruházkodása, játékok, kisebb karácsonyi ajándékok vásárlása, a közlekedési költségek vagy az Állatkerti belépőjegy is.

1876	háztartáspénz	élelemkiadás	bérkiadás	egyéb kiadás
január	286	113,10	32,12	141,78
február	146	93,61	29,00	24,39
március	171	90,46	32,08	37,46
április	130	96,26	hiányos adat	hiányos adat
május	156	103,66	29,50	22,84
június	141	84,45	19,65	22,84
július	75	52,96	5,80	nem követhető
augusztus	60	10,79	17,00	nem követhető
szeptember	123	73,79	16,50	32,71
október	135	89,77	18,43	27,20
november	110	77,31	13,00	19,69
december	147	104,71	25,60	17,69

1876 januárjában igen magasak az ún. egyéb kiadások, amelyek nagy része a báli szezonnal függ össze. Báli ruhák anyagköltsége, varratása, kiegészítők vásárlása, fodrász terhelik a családi kasszát. Ebben a hónapban két alkalommal színházi előadás gazdagítja a programot. Folytatódnak a kisebb lakberendezési kiadások, mint függönyvásárlás, ágyráma-készíttetés, asztalosmunkák, lámpaüvegek beszerzése.

Külön elszámolást jelentenek a naplókban a nyári hónapok. 1876 júliusától szeptemberig két

konyhát visz a család. A svábhegyi nyaraló mellett az otthoni, pesti konyhát is üzemeltetik.<sup>13</sup> A nyári hónapok költségeit a különféle közlekedési eszközök használata (lóvonatú, gőzös, kocsis, hajó és a hordár) is növeli. A nyaralás során a konyhapénz egy részét a Mamának (Gizella édesanyjának) utalják át, aki ekkor a háziasszonyi teendőket ellátja.

1877	<i>háztartáspénz</i>	<i>élelemkiadás</i>	<i>bérkiadás</i>	<i>egyéb kiadás</i>
január	136	122,5	20,6	
február	113	89,81	18,20	4,99
március	122	95,65	22,25	14,10
április	145	125,87	12,00	7,13
május	158	139,32	18,00	nem követhető
június	105	33,43	19,25	nem követhető
		42,55		
július	118	32,52	10,34	nem követhető
		40,00		
augusztus	83	20,53	nem követhető	nem követhető
		40,00		
szeptember	128	100,30	11,07	16,63
október	130	108,58	17,67	4,33
november	135	107,00	26,82	1,18
december	130	111,48	17,05	0,47

Az 1877-es év kiadásait tükröző táblázatból látható az a jelenség, hogy az ún. egyéb kiadások szinte a minimumra csökkennek, illetve követhetlenné válnak. Ez nem az ilyen jellegű költségek megszűnését jelzi, hanem azt a folyamatot, ahogyan a család anyagi megerősödésével a háztartási kiadások elsősorban a család és a vendéglátás élelmezési költségeit fedezik, és az egyéb kiadásokat a családfő más forrásból biztosítja. Jellemző a bérjellegű kiadások csökkenése, amely a dajka távozásából ered.

Az 1882–1884-es naplók bejegyzéseinél már összecszerűen igen nehezen különíthetők el a nem élelmiszerre fordított, ún. egyéb költségek, ezért ezek külön összegzését mellőztük.

1882	<i>háztartáspénz Ft-ban</i>	<i>élelmiszer-kiadások</i>	<i>bér</i>
január	177	152,55	24,25
február	175	150,40	24,29
március	227	197,90	26,90
április	165	139,94	25,06
május	175	148,40	26,66
június	Pest 80	Pest 89,52	24,23
	Svábhegy 110	Svábhegy 110,53	
július	Svábhegy 117	Pest 57,13	nem követhető
		Svábhegy 117	
augusztus	Svábhegy 123	Pest 55,18	nem követhető
		Svábhegy 123,03	
szeptember	Svábhegy 150	Pest 59,96	nem követhető
		Svábhegy 146,70	
október	162	119,42	43,41
november	175	152,30	22,70
december	190	169,31	21,60

5. kép. Neoreneszánsz ebédlőszekrény, amely a Koronaherceg utcai lakás ebédlőjében áll. Készült Krámer Sámuel műbútorasztalos műhelyében, a meglévő számla szerint 1886-ban. mgt.



Az 1882-es év kiadásainak áttekintésekor megállapítható, hogy a szokottnál magasabb a márciusi élelmiszerköltség. Ebben a hónapban az átlagosnál több nagy bevásárlást bonyolítanak le, mint például 10 kg kávé vagy nagy mennyiségű fűszerárú vásárlása. Az erre a hónapra eső családi ünnepek is hozzájárulnak ahhoz, hogy a havi átlagnál gazdagabb táplálkozásról tanúskodnak a bejegyzések. A húsfélék fogyasztásában a pecsenyevásárlás tíz, a nyelv kettő, a felvágott kettő, a sonka négy, a szalámi egy, a virsli öt, a pörkölt és a borjúszelet egy-egy alkalommal fordul elő, míg a hal és a szardínia összesen négy esetben. A narancs vezet a gyümölcsök között, hiszen 18 alkalommal vásárolják a hónap folyamán,

míg más gyümölcs – alma – csak egyszer szerepel a felsorolásban. Sajt, kaviár, teasütemény, színesíti még az étrendet. Az italok közül a sör 15 alkalommal, a bor pedig 10 esetben szerepel a hónap vásárlásai között.

Összehasonlításként, a következő április hónap, amely egyben a húsvéti ünnepek hava is, szerényebb élelmiszerkiadásokat mutat: pecsenye öt, sonka, szalámi, felvágott, vesepecsenye és rostélyos egy-egy alkalommal kerül a vásárolandó élelmiszerek közé, és ugyancsak egyszer szereznek be angolnát, kagylót és halat. Narancsot nyolc alkalommal, bort tíz, sört tizenegy alkalommal vásárolnak, és a fűszeresnél egyszer kerül sor a havi nagybevásárlásra.

1883	háztartáspénz Ft-ban	élelmiszer-kiadások	bér jellegű kiadások
január	175	147,00	25,60
február	168	146,80	21,30
március	195	174,70	20,00
április	200	184,39	24,50
május	195	175,23	20,00
június	150	110,93	19,00
	Svábhegyre 55	Svábhegy 55	
július	112	111,81	nem követhető
augusztus	110	110,02	nem követhető
szeptember	110	109,70	nem követhető
október	174	154,70	19,60
november	175	153,38	22,00
december	185	161,40	23,60

1884	<i>háztartáspénz Ft-ban</i>	<i>élelmiszer-kiadások</i>	<i>bér jellegű kiadások</i>
január	195	172,00	20,00
február	173	151,85	21,00
március	197	173,87	22,80
április	190	160,89	31,30
május	190	143,97	22,85
június	186	128,00	20,10
		Svábhegy 36	
július	110	51,86	nem követhető
		Svábhegy 60,00	
augusztus	110	109,95	nem követhető
szeptember	170	159,00	10,00
október	212	167,85	17,64
november	180	169,84	20,90
december	175	151,20	24,60

Az 1883-as és az 1884-es év háztartási kiadásait vizsgálva, az élelmiszerre fordítandó összegek lassú növekedését figyelhetjük meg, míg a bér jellegű költségek igen kis ingadozást mutatnak. Adataink a nyári hónapok tekintetében kevésbé megbízhatóak. Különösen áll ez a bér jellegű kiadásokra, melyek a svábhegyi nyaralások idején nem követhetők.

Amint jeleztük, az 1884-es év igen jelentős állomás volt dr. Janny Gyula orvosi karrierje szempontjából. A család vagyoni helyzetének erősödése az élelmiszer-fogyasztásban is nyomon követhető. A fogyasztott húsféléket tekintve igen nagy változatosságot tapasztalhatunk. A disznóhús és a marhahús legkülönbözőbb formái (pecsenyehús, rostélyos, felsálszelet, vesepecsenye ...), borjúszelet, vaddisznóhús, csirke, pulyka, kacsza szerepelnek a megvásárolt húsaruk között. A hal több fajtája, igen gyakran angolna, olvasható a naplóban. Feltűnő még, hogy a korábbi évekhez képest megnő a zöldségfélék, répa, karfiol fogyasztásának aránya is.

év	<i>élelmiszerre fordított kiadás</i>	<i>bérrre fordított kiadás</i>
1875	854,13	230,33
1876	990,87	244,68
1877	1209,59	196,25
1882	1870,35	239,91
1883	1794,76	195,60
1884	1836,28	211,19

A táplálkozásra fordított kiadásokat áttekintve látható hogy, az élelmiszerre fordított kiadások 1875 és 1877 között 355 forinttal nőttek. Magas szintű tervezettség jelez, hogy az 1882-től 1884-ig tartó időszakban gyakorlatilag változatlan maradt a konyhai kiadások összege.

A táblázatok számadatainak áttekintése jól mutatja, hogy a „bevételek”, vagyis a férj által a feleség rendelkezésére bocsátott konyhapénz 1875–1881 között havi 100 Ft, illetve 1882-től 150 Ft volt. A hónap elején átadott összeg azonban, a felmerülő kiadások függvényében a hónap végére mindig kiegészült. Amikor a kiadások terén túlköltekezés volt, a havi háztartáspénzt a férj kiegészítette (pl. Gyulától konyhára 10 Ft bejegyzés olvasható a naplókban). Esetenként külön összeget kapott Gizella a lakás kisebb berendezési tárgyainak megvásárlására, illetve a gyermekek számára. Ezeket a többletbevételeket mindig gondosan jelezte. Hiszen „*a jó gazdaasszonytól nem kívánja az okos gazda, hogy neki minden krajcárról beszámoljon, de ellenben az okos gazdaasszony örül rajta,*

ha a gazdának bemutathatja a maga szorgalmatosságát” ... „A gazdaasszony egyik részét tudományjának a jegyzőkönyvekből meríti. Ha az embernek csak egy féle szüksége volna soha se kelle-ne a gazdasszonyságot se tanulni, sem erre végre jegyzőkönyveket tartani, de az ember dolga nem így van. Ennek téli, és nyári ruha kell, az is pedig többféle, eledele a természetnek országiból számlálhatatlan és különböző mind idejére, mind ízére nézve. Egyik hamarabb romlik, mint a másik, egyikből több kell, mint a másiktól, és a házi társaság is több vagy kevesebb személyből álló, melyek nem [egyformán emésztenek, és az esztendőnek változásaihoz képest különböző] eledellel élnek. Abban áll tehát a gazdasszonynak egyik lelke, hogy ezeket illendően be tudja szerezni, és kímélve kiadni. Ezt a beszerzés, és mértékletes kiadás módját mástól se lehet hamar megtanulni, hanem vagy kárt kel vallani, vagy az elébbi időnek a következővel való összevetéséből megokosodni. Erre pedig csak az segíti a gazdasszonyt, ha tetteit napról napra feljegyzi.”<sup>14</sup>

A háztartási naplót, a fenti tanácsoknak megfelelően, igen nagy gondossággal és alaposággal vezette a családanya. Külön feljegyzésben jelezte, ha betegség miatt vagy más okból elmaradt volna a napi bejegyzés. A kiadások tekintetében külön vizsgáltuk a bér és bér jellegű kiadásokat, az élelmiszerek költségeit és az egyéb háztartási kiadásokat. Ezekon túlmenően forrásaink lehetőséget nyújtanak a közlekedési kiadások, valamint az egyéb vegyes kiadások (szórakozás, ajándék, varrónő-varráshoz szükséges cikkek) vizsgálatára is. Külön kezelendők a naplók személyes megjegyzései, melyek azon túl, hogy élővé és érzellemmel telivé teszik a rovatokat, számos információt tartalmaznak a családi életre, a szokásokra, a vendéglátásra vonatkozóan.

A bérek áttekintése alapján az 1875-ös év első három hónapját kivéve, kisebb megszakításokkal, két cseléd dolgozott a háznál. 1875 júliusától a kis Gyula dajkájának bére, illetve ellátása emelte a bér jellegű kiadásokat (a gyermek egyéves koráig alkalmazták a dajkát). Kisebbségeket jelentett többek között a mosónő bére, a mángorlopénz, a házmester, a koldulás, a verkli, a szenes, a tót asszony bére, hogy csak a leggyakrabban felmerülő költségeket említsük. A bér jellegű kiadások azonban éves átlagban az élelmiszerköltségek töredékét jelentették. Ezek az arányok az 1882–1884-es időszakot is jellemezték. Míg 1877-es és az 1882-es év élelmiszer-kiadása között több mint 600 Ft volt a növekedés, addig a bérek csak 50 Ft-tal nőttek.

### A TÁPLÁLKOZÁS SZERKEZETE

Az elfogyasztott élelmiszerek tekintetében a tej, a hús, a kenyér- és tésztafélék és a gyümölcsök napi táplálkozásban játszott szerepét vizsgáljuk. A családban valamennyi élelmiszer beszerzése vásárlással történt. A virágtól a mézig, a hústól a gyümölcsökig mindent a piacon vettek, amikor az árus házhoz jött vagy megrendelés történt, ezt külön jelezte a háziasszony.

A tej igen fontos szerepet töltött be a család étkezésében. 1876 februárjától heti tejpénz szerepel a költségek között. A tejszín önállóan csak ritkán szerepel, a különféle tejes italok közül a csokoládé áll az első helyen.

A hús fogyasztásában és minőségi változásában, mint láttuk, jól tetten érhető a család anyagi és társadalmi helyzetének javulása. Az első időszakban a leggyakoribb vacsoraétel a virsli tormával, valamint sok felvágottat fogyasztottak. A főételek esetében a csirke állt az első helyen, míg a sertés és marhahús (vesepecsenye, rostélyos) fogyasztása csekély volt. A böjti ételek sorában a hal, és a szardínia jelent meg. A katolikus vallású családban a nagyhét menüje a következő volt: húshagyó kedd: hering, fánk, hamvazó szerda: szardínia, nagypéntek: csokoládéleves, mákos metélt, nagyszombati vacsora: sonka tojással és tormával, majd diós, mákos és szilvalekváros bejgli.

Az 1875-ös év beírásai még viszonylag kevés ebéd- és vacsoravendéget jeleznek. A meghívottak elsősorban családtagok, illetve a szűk baráti kör. 1876-tól szinte mindennapos az olyan vendégség, amely étkezéssel párosul. Sokszor fogyasztják a „schniclit”, a bécsi szeletet. A család rendkívül nagy súlyt helyez az ünnepek színvonalas megünneplésére (eljegyzési és házassági évfordulók, beleértve a nagy-

szülők ilyen jellegű ünnepeit, a gyermekek és családtagok születésnapjai, vallási ünnepek). Ezeken a napokon gyakori a cukrászdából hozott sütemény, a fagyalt, a minyon és különlegesebb alapanyagokból is főznek. Az 1882–1884-es naplók, mint láttuk, rendkívül megnövekedett húsfogyasztást jeleznek, amely összefügg a baráti társaságok számára adott vacsorák és „diszbedékek” számának ugrásszerű növekedésével. A pörkölt új ételként jelenik meg az 1880-as évek ételsoraiban. A halak közül egyre gyakoribb az angolna, havonta többször fogyasztanak kaviárt, tengeri rákot és bőjti ételnek is alkalmas belsőségeket. A vadhúsok csak kivételes alkalmakkor, valamelyik rokon megrendelésére kerülnek asztalra.

A kenyér igen sok fajtáját fogyasztják. A tipikus reggeli a kifli és a kalács. Külön süttetik a kenyeret. A kelt tészták étrendi aránya igen magas. Februárban többször is készítenek farsangi fánkot. Ez még ünnepi ebédül is szolgál. Az ún. olasz tészták közül a makarónit vásárolják a fűszerestől, míg az egyéb kifőzendő tésztákhoz házi beszerzéssel (a „tésztás” révén) jutnak hozzá.<sup>15</sup>

A gyümölcsök minden évszakban kiemelt helyet foglalnak el a család táplálkozásában. Már az 1870-es évek kiadásai igen sok narancsot jeleznek, de a 80-as évektől a nyári gyümölcsszezonig, illetve ősszel is állandóan fogyasztják. A szőlő és a citrom is jelen van a táplálkozásban. Almavásárlást csak 1882–1884-es beírások jeleznek. Ekkor darabszámmra vették az almát és a körtét (100 darabot). A befőzések már az első, az 1875-ös évtől kezdve megjelennek a beírásokban. Valamennyi idénygyümölcs eltevésére sor kerül. Jellemző, a dinnye rendkívüli népszerűsége, amellyel szinte valamennyi nyári gyümölcsöt felülmúl.

A zöldségfélék beszerzése az előbbieket után a vártnál kisebb arányú. A burgonyán kívül, melyből keveset fogyasztanak,<sup>16</sup> a saláta, a karfiol, a spárga gyakori táplálék. A hüvelyesek szinte hiányoznak a táplálékok közül.

A fogyasztott italok tekintetében elsősorban kávé,<sup>17</sup> illetve bort és sört isznak. 1882-től a szódavíz is megjelenik a kiadásokban.

Az áttekintett háztartási naplók egyértelműen jelzik, hogy a család kiegyensúlyozott jómódban él, de gazdálkodását szigorú normák és kötelezettségek szabályozzák. A házi gazda-asszony komolyan és felelősségteljesen végzi feladatát, komolyan véve a korabeli családi életre felkészítő kézikönyv útmutatásait: „Mint házi asszonynak a háztartás legyen fő gondod. Amit férjed beszerez, azt ügyes kezekkel rendezd. Légy takarékos. Nem ellenzem, hogy vagyonod gyarapítására ügyelj, csak ebben se igazság se szeretet csorbát [ne szenvedjen] ... A szélsőségeket kerüld, a középúton járj.”<sup>18</sup>

Egyetlen család háztartási naplójának elemzéséből természetesen csak részkövetkeztetések vonhatók le, de ezek is bizonyítják azt a meggyőződésünket, hogy a forrástípus igen gazdag kutatási lehetőségeket rejt magában. A nemzetközi gyakorlatnak megfelelően szükséges lenne a különböző adattárakban megbúvó naplók egységes rendszerű feldolgozása. E feltáró munka segítségével, figyelemmel a néprajzi kutatásokban már régóta folyó ilyen irányú vizsgálatokra, átfogó és igen hiteles képet kaphatnánk többek között a városi népesség egyes csoportjainak táplálkozási szokásairól, a fogyasztott táplálék összetételéről, az élelmiszerre fordított kiadások mértékéről.

Reményeink szerint jelen elemzésünk is hozzájárul a kutatások minél előbbi megindulásához.

#### JEGYZETEK

1. Histoire de la consommation. Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du 14<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècle. 402–631. *Annales. Dossier*, mars–juin 1975. A témakörre vonatkozó átfogó bibliográfiát közli: Massimo MONTINARI: Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete. Atlantisz kiadó, Budapest, 1996, 203–212. A továbbiakban: MONTINARI 1996. A lengyel kutatási eredményekről: Andrej WYCZANSKI: Quelques résultats de recherches sur la consommation alimentaire en Pologne au 16<sup>e</sup> siècle.
2. KISBÁN Eszter: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnographia* XCV (1984) 3, 384–385.
3. MONTINARI 1996. 181–182.
4. MONTINARI 1996. 186–187.
5. A rendelkezésre álló forrásanyagról l. MOHAY Tamás: Egy naplóíró parasztember Nagy Sándor élete és gazdálkodása a

20. század első felében Ipolynyéken. Budapest, 1994, 3–24. FARAGÓ Tamás: Családok és háztartások Budapesten (1850–1944) In: *Közéletek*, Szerk. MOHAY Tamás, Debrecen 1992, 199–215. IL (A továbbiakban: MOHAY 1992.)
6. MOHAY 1992, 154–155.
  7. A háztartási naplók dr. Sternegg Mária művészettörténész magántulajdonában vannak, akit ezúton is köszönet illet támogatásáért.
  8. SZIGETI Kilián: Székesfehérvár újkori zenetörténete. *Székesfehérvár Évszázadai*. 4. Székesfehérvár, 1979, 184–193.
  9. JANNY Géza: Janny Gyula (1842–1916) *Orvosi Hetilap* 107. évf. 25. sz. 1996, 1184–1186.
  10. Dr. CSILLAG István: Theodor Billroth. *Orvosi Hetilap* 112. évf. 4. sz. 1971, 213–214.
  11. ANTALL József: Lumniczer Sándor és a pesti orvosi iskola. *Orvostörténeti Közlemények*. 45. évf. 1968, 57–73.
  12. V. GÓZ Gabriella: Zlamál Vilmos (1803–1886) In: *Agrártörténeti életrajzok*. Szerk. FÜR Lajos, PINTÉR János. Magyar Mezőgazdasági Múzeum Bp., 1985, 139–143.
  13. A svábhegyi villáról I. GÁL Éva: A hegyvidéki villanegyed kialakulása. *Történelmi Szemle*, 1971, 3–4. sz.
  14. NAGYVATHY János: A magyar Házi Gazdasszony. Pest, 1820. Mezőgazdasági Kiadó, 1986, 45., 55–56.
  15. KISBÁN Eszter: A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In: *Közéletek*. Szerk. MOHAY Tamás. Debrecen, 1992, 13–37.
  16. KNÉZY Judit: Két fontos táplálékot szolgáltató növény termelése és fogyasztása a Dél-Dunántúlon a 18. században. *kl-ny, Agrártörténeti Szemle XXXVIII. sz.*, 1996.
  17. KISBÁN Eszter: A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethnographia*, Bp., 1988, 149–177.
  18. VARGA Mihály: A keresztény katolikus család. Győr 1868, 274–275.

ANNAMÁRIA VIGH

#### BREAKFAST, LUNCH AND DINNER IN KORONAHERCEG STREET

#### SUMMARY

The history of the Janny and Zlamál families in the 19th century can be reconstructed with the help of a rich amount of memorabilia. Thanks to the families' descendants, almost all the family documents and correspondence are available for research. The shopping receipts which have been handed down to us carry, if possible, an even more unique value. With the help of these, we can conjure up the close objective family environment of Dr. Gyula Janny and his family, who lived and worked in Koronaherceg Street in the Inner City during the past century. We can reconstruct their shopping habits, and we can trace a great number of craftsmen and shopkeepers whose names were long forgotten by our time.

In our presentation, we focus on the everyday life of this well-known doctor family in Pest. We literally bring to life the everyday existence, since our main source is a series of household diaries, which were kept with incredible precision and care by the wife, Gizella Morvai Zlamál.

The diaries at our disposal follow family life starting from 1875, the first year of marriage, to 1900 and offer a unique view, related to the specific character of this source: they list the expenses of each day and month, and also include occasional incomes. This unusual artefact makes many different kinds of analysis possible for us. With the help of these items, we can present the eating habits of the family, or the changes in these habits through time, which are all related to both the changes in the size of the family along with the income situation.

The household expenses in the diaries also include all the various other purchases beyond food shopping which the housewife needed to do. This is how we can get a picture of toiletry expenses, as well as travel and childcare costs.

Due to the accuracy of the housewife, the series of family occasions and entertainment of guests also unravels for the reader. The change in frequency and the menus also render countless conclusion to be drawn.

Another important aspect is the study of financial indicators of the family, as an economic unit. Beyond the diaries, there are other existing sources which we can use to establish the scale of personal family values, and which are supported by the volume of expenses.

Having studied the historic material, we can discover that the family was extremely attached to Pest, then Budapest, and as Sváb-hegy (Svab Hill) villa owners, also to Buda. Thus, this exceptional source is a valuable addition to the micro-history of the city. As we have already mentioned, the household diary as a historic source can be analyzed from a variety of aspects. It gives us uniquely authentic data, and provides previously missing information, to establish various levels of urban eating culture.

The study of this habit system and its social background, along with its changes and the reasons behind them, are questions still to be answered in the research fields of Hungarian cultural history and human ecology.

# ZÁRSZÓ: AZ ELSŐ KONFERENCIA UTÁN

*CLOSING REMARKS: AFTER THE FIRST CONFERENCE*

Budapest egyesítésének 125. évfordulója alkalmával, 1998. november 18-án rendeztük meg a Budapesti Történeti Múzeum várostörténeti konferenciáját *URBANIZÁCIÓ A DUALIZMUS KORÁBAN* címmel. Az ülés eltervezésekor több cél lebegett szemünk előtt: a várostörténeti kutatások szemléljét kívántuk megrendezni; a közgyűjtemények munkatársainak akartunk tudományos fórumot biztosítani; reménykedtünk abban, hogy újfajta forrásanyagok alapján készült előadásokkal az elméleti, akadémikus jellegű várostörténeti kutatások számára is újat tudunk nyújtani; és végül abban bízunk, hogy sikerül megalapoznunk a várostörténeti kutatások és viták rendszeresen sorra kerülő fórumát.

A Vármúzeum épületében a Királypince adott otthont a tömör, intenzív és sikeres tudományos ülésnek, amelyen két szekcióban – *A VÁROSI ÁTALAKULÁS KÉRDÉSEI ÉS SZINTEREI* címmel Gyáni Gábor elnökletével, és *A POLGÁROK ÉS A VÁROS KULTURÁLIS ÉLETE* címmel Sármány Parsons Ilona elnökletével – tizennyolc előadás hangzott el mintegy hatvan hallgató jelenlétében. Kevés kivétellel ezeknek az előadásoknak a dolgozattá formált változatát adjuk most közre. Nem egy esetben kiegészített illetve átdolgozott formában születtek meg a dolgozatok, ezenkívül sajnos három kitűnő előadás dolgozat-változata nem készült el, viszont Sármány-Parsons Ilona szekcióelnökként egy fontos témakörrel kiegészítette az elhangzottakat – ami együtt indokolja, hogy most a közléskor nem ragaszkodtunk az előadások eredeti sorrendjéhez, hanem megírt formájuk kapcsolódási pontjait tekintettük a rendező elvnek.

A konferencia egyik izgalmas, újszerű megközelítést ígérő előadása a városi infrastruktúra és a háztartási infrastruktúra kialakulásáról és viszonyáról szólt volna, s aki elkezdett dolgozni rajta, várostörténeti, társadalom- és művelődéstörténeti kutatásaink iskolateremtő egyénisége, Hanák Péter akadémikus volt. Előadását már nem tarthatta meg; váratlan halála miatt már csak emléke előtt tisztelgheztünk. Sokrétű tudása, vonzó tanáregyénisége és inspiráló ereje ebben a körben különösen hiányzik: többen mesterünket tiszteltük benne.

Azzal, hogy a konferencia szakmai eredményeit e kötetben közzétesszük, reméljük, hogy utat nyitunk további sikeres konferenciák számára, amelyek tudományos érdemeik mellett közgyűjteményeink műtárgyaira, emlékanyagára is felhívják a figyelmet mint a történeti kutatások forrásanyagára; s megjelenik az igényünk arra, hogy Budapest mellett a Kárpát-medence városainak történeti kérdéseivel is foglalkozzunk.

*BUZINKAY GÉZA*