

BENDA JUDIT

## A KERESKEDELEM ÉPÜLETEI A KÖZÉPKORI BUDÁN

II. RÉSZ. MÉSZÁRSZÉKEK HÁZA, ZSEMLESZÉKEK HÁZA,  
ÁRUCSARNOK

„Bäcker sind die besten Baumeister;  
sie bauen aus kleinen Semmeln, grosse Häuser.”  
(német közmondás)

Az idézett közmondás a középkori Budára igencsak érvényes, hiszen a csupán kis haszonnal kecsegtető szakmák képviselői olykor mégis tekintélyes vagyona tettek szert. Ezt persze a „mellékesként” végzett kereskedői tevékenységüknek köszönhet-tek. Hiszen a pékek sokszor malmot is béreltek, a mészárosok pedig gyakran állatke-reskedelemmel is foglalkoztak. A címben említett épületek minden középkori város-ban központi helyen, általában a főtéren, vagy a piac széles utcáján, a plébániához közel épültek fel. Ez nem csoda, hiszen szerves részei voltak a település hétköznapi élelmiszerellátásának és a heti piacok vagy éves vásárok során nagy forgalmat bonyo-lítottak le. A piacterek építészeti képét gazdagíthatták ezen kívül a környező házak földszintjét elfoglaló boltok, műhelyek. A téren állt a város vásártartási jogát jelentő piaci kereszt vagy Roland szobor, egy vagy több közkút, szökőkút, esetleg állatitató vályú. Különálló épületként, vagy kisebb háztömbben, vagy a teret keretező házak között voltak megtalálhatóak a mészárszékek, a zsemlyeszékek, a különböző árukra szakosodott nagyméretű épületek (posztó, vászon, szőrme, bőráru) illetve a termé-nyeket raktározó tárházak (gabona). Nagyobb városokban a távolsági kereskedelem lebonyolítását megkönnyítő „áruházakban” folyt a nagykereskedelem, melyet a köze-li mérlegházban működtetett városi mérleg is hitelesített.<sup>1</sup>

A főváros középkori topográfiájának képét egyre jobban differenciáló kutatások miatt lehetőség nyílt a főváros hétköznapi élete ezen részletének rekonstruálására.<sup>2</sup> A fennmaradt oklevelek, a Budai Jogkönyv egyes törvénycikkei és a műemlékkutatások adatainak összevetése során sikerült egyes kereskedelmi célra épült épületet, vagy ezek helyét beazonosítani, valamint tömbjük egykori kinézetét rekonstruálni. A vizsgált házak használati funkciójuknak megfelelően épületszerkezetileg is eltérnek egy-mástól. A kiskereskedelmet lebonyolító kalmárboltok apró, különálló üzlethelyiségek voltak, raktározásra használható pincével, lakható emeleti helyiséggel. A mészárszé-kek és zsemlyeszékek nagyméretű, de több kisebb kamrára osztott házak voltak. Mivel romlandó árut árultak, a pince megléte nem volt mérvadó, viszont az eladótér egyben műhelyként is szolgált (húsdarabolás, kenyérsütés). A patikák és a posztóme-tők boltjai magánházak földszinti helyiségeit foglalták el. Itt ugyancsak folyt munka (gyógyszerkészítés, posztónyírás) az árusítás mellett. A nagykereskedők szintén lakó-



1. Mészárszék ábrázolása

Miniatura a Hausbuch der Cerruti kódexből, részlet

házakban elhelyezett exkluzív boltjaiba már csak módosabb vásárlók juthattak be. Az árulerakatok pedig kifejezetten a távolsági kereskedők szállítmányainak kezelésére (kicsomagolás, szemlézés, mérlegelés, raktározás) épült csarnoképületek voltak. Jelen tanulmány a nagyobb léptékű épületekről, a mészárszékek házairól, a zsemlyeszékek házáról, valamint egy árucsarnokról szól.<sup>3</sup> Mivel ezek az épületek többnyire a 15. században és a 16. század elején épültek, elsősorban ennek a korszaknak az írott vagy képi forrásait és építészeti analógiáit használtam.

### A MÉSZÁRSZÉKEK HÁZA

A középkori város húsfogyasztási szokásairól színes képet kaphatunk a fennmaradt írott források és a régészeti leletek segítségével. A feljegyzett állatfajták gyakorisága és jelentősége, valamint az ásatásokon előkerült csontok számaránya lényegében megfelel egymásnak.<sup>4</sup> A budai vár ásatásából előkerült állatcsontok százalékos megoszlása a marha, disznó, juh és kecske, valamint a szárnyasok fogyasztásának erős dominanciáját mutatják.<sup>5</sup> Az oklevelekben is felbukkanó híres pesti állatvásárokon<sup>6</sup>

keletkezett vitás ügyek, mint például ami a három város marhakereskedői között alakult ki,<sup>7</sup> az állatkereskedelem jelentős voltáról tanúskodnak. Perek nemcsak azonos fajta állattal kereskedők között folytak, hanem más-más szakmát űzők, mint például a budai német mészárosok és a halászok céhe között is. A céhek kereskedéssel kapcsolatos kiváltságai, azaz az uralkodók által adományozott jogok sokszor összeütkezésbe kerültek a valós élet ettől eltérő lehetőségeivel vagy szükségleteivel.<sup>8</sup>

A Budai Jogkönyv nem, Buda város árszabása viszont felsorolja a korszakban fogyasztott tenyésztetteket:<sup>9</sup> hízómarha (gebewl),<sup>10</sup> tulok, tehén, borjú, juh, ürü, bárány, disznó. A legnagyobb tételt az Alföldön tenyésztett és Pest-környékre felhajtott marhák jelentették.<sup>11</sup> A mészárosok azonban nem csak marhát vágtak, hanem egyéb házi- és vadállatokat is. Az 1481-ben kiadott céglevél<sup>12</sup> rendelkezik a beteg állatok levágásának tilalmáról, vagyis ennek keretében lényegében felsorolja a rendszeresen leölt állatok fajtáit: marha, tehén, birka, bárány, kecske és sertés. Ezenkívül megemlíti, mely vadállatok húsát árusították még: szarvasborjú, szarvas, vadkecske, medve, vaddisznó.<sup>13</sup> A vadhús-árusoknak a Jogkönyv szerint is gazdag kínálatuk volt: szarvas, szarvasünő, őz, medve, vaddisznó, nyúl, mókus, fácán, császármadár, nyír-fajd, vadkacsa, vízityúk, fogoly és fenyőrigó került a pultra.<sup>14</sup> A mészárosok nagyhalak (viza, tok, ponty, harsca) árusítási jogáról a halárusokkal folytatott pereskedésükből, valamint a Mészáros Cégkönyvből értesülünk.<sup>15</sup>

A piactéren az élő- és vágott állatok húsának értékesítése fajtánként elkülönült. A hetipiacon a kofák meghatározott helyen árulták a szárnyasokat (tyúk, liba, kacska, galamb, szopósmalac). Kijelölt helyük Thykvasaron, vagy Thykzeren volt, azaz azon a kalmárboltok előtti útszakaszon, amelynek felső vége a mészárszékek házáig tartott. A vadhúst áruló három kofának és a füstölthúst árulóknak viszont a mészárszékek házánaq falá mellett kellett letelepedniük.<sup>16</sup> A halászok és a halkereskedők külön piacon, a Vischmargkon, vagy Elevenhalszeren<sup>17</sup> kínálták hordókból, dézsákból az élőhalat.<sup>18</sup> Míg a halászok csak saját maguk által, helyben fogott halat árulhattak, a halkereskedők természetesen vidékről hozottakat is.<sup>19</sup> Külön ecélra épült épületekben, a



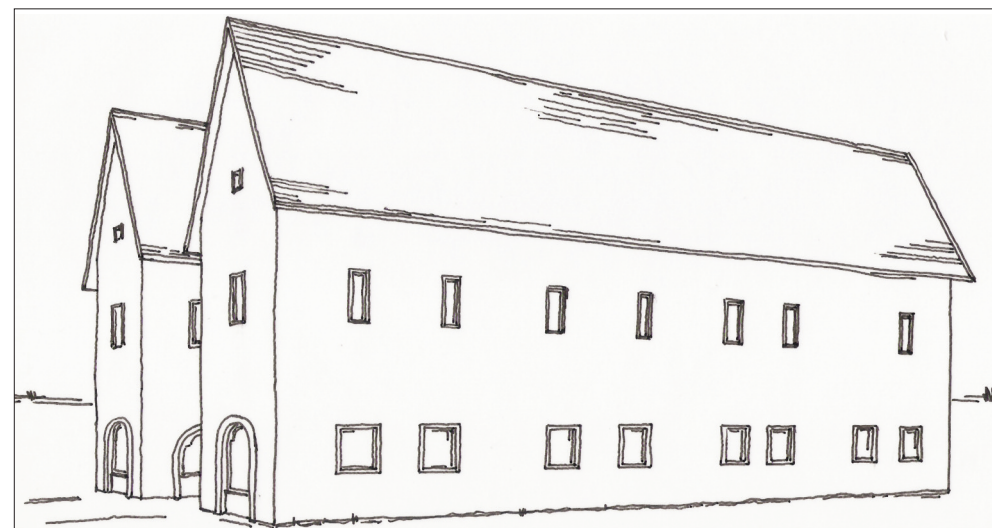
2. A budai német cég mészárszékeinek házai  
De La Vigne térképe 1686,  
részlet

német és a magyar mészáros céh házaiban álltak a mészárszékek,<sup>20</sup> ahol elsősorban vágott állatok húsát lehetett beszerezni. A mészáros mesterek csütörtökön és szombaton délig a piacokon is árulhattak húst és hurkákat.<sup>21</sup> Húsvét előtt nagypénteken és nagyszombaton a pesti mesterek báránylvásárt tartottak a budai piactéren, amelyen a város lakóit „elővásárlási jog” illette meg a mészárosokkal szemben.<sup>22</sup>

A marhát a vágóhídon (*Schlachthaus, Schlachbrücke*) a hídálló mesterek vagy legények (*Bruckknecht*) vágták. Először tagló vagy búbosfejsze gombos végével homlokra ütötték, amitől az állat elkábult, ezután a nyakába szúrt ölkéssel átvágták ütőerét, majd a vérét kifolyatták, hogy a húsa fehérebb és eltarthatóbb legyen. A fejsze élével az állat fejét, belsősegeit leválasztották, bőrét lenyúzták, majd a testet félbevágták.<sup>23</sup> Ezután került a hússzékekre az áru, ahol a székálló mesterek és legények (*Bankknecht*) a kisebb darabolásokat végezték a vevő igényeinek megfelelően. A vágóhidak általában a külvárosokban, folyó, vagy patak partján épültek a vágás során keletkezett „rengeteg vér és egyéb mocsk”, valamint az „elviselhetetlen bűz” miatt.<sup>24</sup> A hidat, illetve az épület padlóját folyamatosan tisztítani kellett, a közepén húzódo lefolyócsatorna ezt a műveletet segítette.<sup>25</sup> A Jogkönyvben említett közös vágóhíd (*gemain slachprucken*) feltételezhetően a község, vagyis a mészáros-céhek által közösen használt épület lehetett.<sup>26</sup> Ez a források szerint a Váralján, a Duna partján, a kikötő mellett állt. A mészárosok a haltartóikat a vágóhíd mellett, a lakóházaik előtt tarthatták a parton.<sup>27</sup> Az ökröket a víz felett a hídon, vagy szükség esetén a kikötőben vághatták.<sup>28</sup> A kikötő közelében állt a közönségesen wagohyd-nak nevezett fahíd.<sup>29</sup> A kikötő pedig az Alsóvárosban feküdt,<sup>30</sup> amelyre a legalkalmasabb helynek a mai Batthyány tér tágabb környezete tűnik a Dunához lefutó utak miatt.<sup>31</sup> Az ennek közelében húzódo Mészáros utcában lakott a mészárosok többsége.<sup>32</sup>

A húsárusítás során szigorú előírásokat kellett betartani, egyrészt a természetes higiéniai, másrészt a céhszabályok<sup>33</sup> miatt. A hús minőségét a látómesterek ellenőrizték. Budán a romlott, kukacos vagy borsókás húst árulókat elkobzással, bírsággal és munkától való eltiltással büntették. Pozsonyban a romlott hús árusát pénzbüntetéssel sújtották, a „nem megfelelő minőségű” árukat viszont az ispotálynak adták.<sup>34</sup> Az árusítás idejére vonatkozóan szintén a pozsonyi céhszabályból értesülünk. A vásárlók számára a hét minden napján rendelkezésre kellett állni, de böjtnapokon és nagypénteken csak reggel, ünnepnapokon és vasárnap pedig egyáltalán nem nyithattak ki a mészárszékek. Az áráról a városi tanács döntött, amit a városi árszabásban tettek közzé. Frankfurtban árultak füstölésre való egész-, fél- és negyed disznót, valamint feldolgozott húst: füstölt vagy sózott színhúsokat, sonkát, szalonnát, kolbászt, hurkát.<sup>35</sup> Gyakran a mester vágta a marhát, készítette a kolbászt, míg a felesége, vagy a székálló legény árulta a terméket.<sup>36</sup>

A mesterek számát minden városban külön szabályozták.<sup>37</sup> A széktartási jogot vagy a városi tanácstól, vagy a céhtől, vagy magánembertől vásárolták, illetve bérelték,<sup>38</sup> ez általában a helyi szabályozástól függött. Budán a mester a széktartási jogot

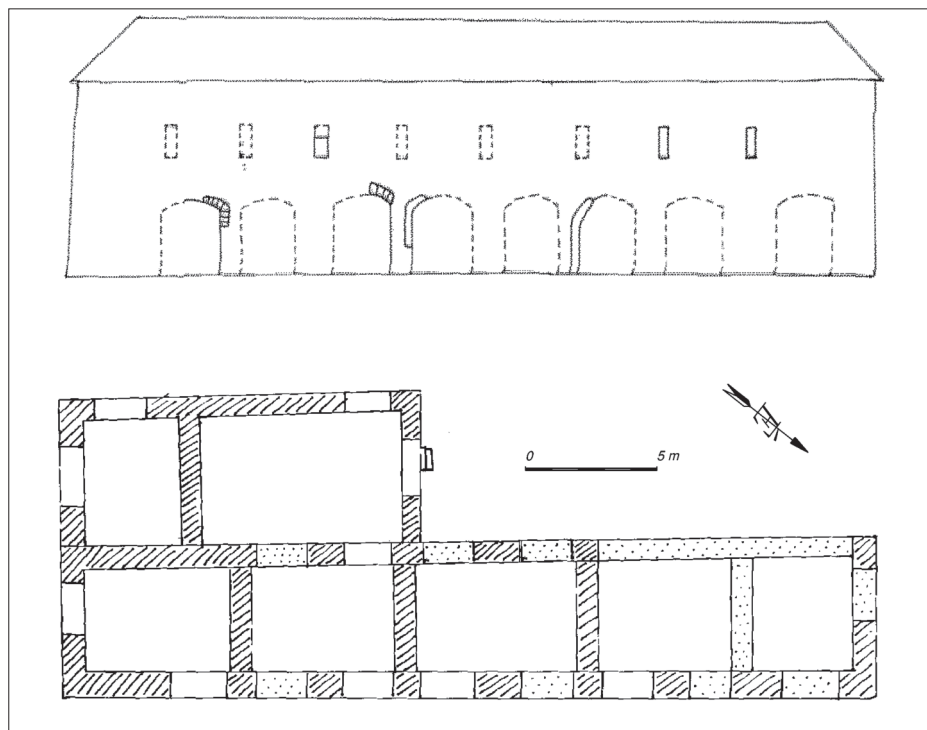


3. A mészárszékek házainak elvi rekonstrukciós képe, 15. századi állapot

Rajz: Labancz Károly

vásárolta meg a céhtől, amelyet örökölni is lehetett. Egy tulajdonosnak több szék is lehetett a birtokában (mint például Miskolcon és Pozsonyban),<sup>39</sup> de arra is van példa, hogy a szék tulajdonjogát megosztották.<sup>40</sup> Fennmaradt egy gazdag, párizsi mészáros és állatkereskedő hagyatéki perirata.<sup>41</sup> Guillaume de Saint-Yon a Saint-Jacques templom terén álló „hentesüzletsoron” a leggazdagabbnak számított, mivel három elárusítóhellyel rendelkezett. A már felállított székek elhelyezkedése a házon belül állandó volt, használójának személyét azonban Budán évről évre Oculi, azaz nagyböjt harmadik vasárnapján újraosztották. Erre azért lehetett szükség, mivel a forgalom nagysága függött a szék helyétől. A legények „szétosztása” azt jelenti, hogy a céh alkalmazásában voltak, ám valószínűleg a mestertől kapták a fizetésüket.<sup>42</sup> Lübeckben a székjogot a városi tanácstól bérelték, és kétszer egy évben – Húsvétkor és Szent Mihály főangyal ünnepén újrasorsolták.<sup>43</sup> Frankfurtban több széket is bérelhetett egy mester, erre Budán nem találtunk adatot.<sup>44</sup>

A mészárszékek a középkorban a városok főterén, piacterén álltak. A legegyszerűbb változata a fából ácsolt nyitott pult esővédő féltetővel, vagy a fából ácsolt zárt falú, lehajtható ablak-pultos bódé volt.<sup>45</sup> A különálló, vagy szorosan egymás mellé épített bódék sora helyett a 14–15. század folyamán sok helyen kő- vagy faépületeket emeltek és ebbe költöztették a mészárszékeket (*1. kép*). A kifejezetten erre a célra épült nagyméretű házak 4–10 kisebb különálló, csak kívülről megközelíthető kamrára voltak osztva.<sup>46</sup> A zárt térben árusításra a minőségbiztosítás miatt volt szükség, hiszen a székek áruja igen romlandóak voltak, ezért rendszeresen ellenőrizték azokat. A házak keskeny „szolgálati” ajtóit vagy közvetlenül az árusító ablakok mellett helyezkedtek el,<sup>47</sup> vagy a ház másik hosszanti oldalán. A magyarországi párhuzamok esetében álta-



4. Az ásatások és falkutatások eredményei alapján rekonstruált homlokzat és alaprajz, 16. századi állapot

Rajz: Benda Judit, technikai segítség: Viemann Zsolt

lában elmarad az ajtónyílás, a mészáros a kamráját a pult faszerkezetében elhelyezett csapójáton át tudta megközelíteni. A kamrákba a vásárló nem mehetett be, a pulton keresztül kapta meg a kívánt terméket. Maga a szék valójában egy faszerkezetű állványzat volt, vagy egy pultszerű asztal. Rajta keresztül történt az árusítás: a húsok megsejmlélése, kiadása, a pénz bevétele és talán a kisebb darabolások. A nagyobb darabolások egy vágótőként folytak, amely vagy a pult mögött, vagy pult előtt állt. A darabolt húsokat a pult feletti kampós állványra a (*Hackklotz*) akasztották. Pincéje nem feltétlenül volt a háznak, de az emeleti tárolóhely, raktár megléte szinte elengedhetetlen. Az emeleten tárolták az aznap el nem adott húsokat, kolbászokat, halakat, a faggyút és az állatbőröket. Az emeletet kívülről lehetett megközelíteni egy lépcsőn keresztül. Az emeleti ablakok keskeny résablakok voltak, melyek a fényt és a kártevőket nem engedték be, de a szellőzést mégis biztosították az áruk számára. A ma is álló hússzék-házakat az évszázadok során többször átépítették. A földszinti kamrák dongaboltozatot kaptak, az emeleti raktárteret reprezentatív gyűlésteremmé vagy iskolai osztályteremmé, olykor lakóhelyiséggé alakították. Érdekesség, hogy a 20. század második felétől többnyire múzeumi kiállítóhelyként üzemelnek, ami méltó megbecsülése a sok századot megélt épületeknek.

A budai mészárszékek (*fleisch pengken, in ordine macellorum, sedes carnificum, mezarzek*) elhelyezkedését a kutatás már korábban meghatározta.<sup>48</sup> A főpiac nyugati házsorában (ma Tárnok utca), a patikákkal szemben állt, tőle délre a kalmárboltok, (nem teljesen közvetlenül) északra pedig a tanácsháza helyezkedett el. Az ásatási és a falkutatási dokumentációk,<sup>49</sup> valamint az okleveles források alapján a Tárnok utca 18. és 20. számú épület-épülettömböt a középkori Mészárszékek házával azonosítjuk.<sup>50</sup> A ma látható ház legalább négy középkori épület összeépítésével keletkezett. A Tárnok utca felőli részen egy négy osztófallal tagolt, öthelyiséges hosszú ház húzódik, mellyel szemben, tőle keletre egy már elbontott, hasonló méretekkkel rendelkező állt. Ez utóbbinak alaprajzi kontúrja az 1687. évben készült metszeten jelenik meg utoljára (*2. kép*).<sup>51</sup> A kutatási alaprajzon a 18–20. számú házak összesített hossza 31,3 méter, szélessége 5,7 méter. Ezt összevetve a de La Vigne térképen látható méretekkel, hosszanti oldala teljesen megegyezik azzal, szélessége nagyjából 6 méternek mérhető. Utcai homlokzatán nyomokban kváderes festést találtak, emeletén három



5. A pesti német céh mészárszékeinek feltételezett házai Balla Antal térképe, 1785. Budapest, Fővárosi Levéltár



6. Az óbudai céh mészárszékeinek háza  
Fotó: Benda Judit

keskeny résablakot tártak fel, amely alátámasztja a feltételezést, hogy nem lakóházként használták. A ház középkori részein (ablaknyílásokban, kapuívén) feltárt égésnyomok egy tűzvész vagy ostrom emlékét viselik magukon. A két ház között feltételezett falelválást vagy közös homlokzatfalat nem talált a kutatás. A hosszú épületeknek nem volt külön pincéjük, a raktározási feladatokat az emeletek látták el.

A Jogkönyv első részében (melyet 1410 körül íródottá datálnak), több helyen is előfordul a mészárszékek említése.<sup>52</sup> A piac rendjéről szóló leírásban említi, hogy a kofáknak közvetlenül a mészárszékek mellett kellett állniuk, szorosan a fal mellett. A „hátsó [...] szorosan a fal mellett” kifejezés csak abban az esetben értelmezhető, ha a kofák olyan falrész mellett álltak, ahol nem akadályozták a mészárszékek forgalmát. Nem tudjuk, hogy a 15. század elején hány német céhbéli mészárosmester dolgozott ezen a helyen, de valószínűleg kevesebb, mint amennyi a 16. századból származó céhkönyvben rögzítve van. Ha feltételezzük, hogy a székek csak a két ház közötti közből (és a házak rövid oldaláról) voltak megközelíthetőek, így összesen 20 hely jön létre. (3. kép)

A 16. században jócskán fellendülő marhaexport a mészárosok számát is megszoríthatta. A fennmaradt nyugati épületszárnyon a falkutatás során feltárt kapunyílások és a hozzá nyugat felől kapcsolódó két ház átépítések nyomait viseli magán. A megnövekedett létszám miatt feltételezhetően a hosszúházak eddig szabadon hagyott falait is áttörhették az árusítónyílások számára és a két (vagy több) csatlakozó épületet is mészárszékeket befogadó helyiségeknek alakították át. (4. kép) Az Anna utcai homlokzat felől egy kisméretű (4,6x2,3 méter) középkori pince helyezkedik el. A földszint falai szintén középkoriak, ezen kívül egy keskeny boltajtó, még a középkor-

ban elfalazott keretköveit is megtaláljuk a falban. Az Anna utcai kisebb házon feltárt ajtónyílás pontosan ugyanolyan jellegű kiskvaderekből rakott, szegmensíves nyíláskerettel rendelkezett, mint a nyugati hosszú épület keleti és déli homlokzatain találtak. Az ajtó mellett ma is látható ívindítás boltozott mennyezetre utal. A tőle közvetlenül északra álló, a mészárszékek házával szintén egybeépült nagyobb méretű (4,6x7,5 méter) házról egy 1873. évi átépítés tervrajzából értesülhetünk.<sup>53</sup> Az északi falához illeszkedő lépcsőt és téglapládlót szintén középkorinak határozták meg. Keleti falának homlokzatán feltárt konzolnyílások konzoljai síkfödémes emeletet tartottak. A céhkönyvben a 16. század elején megnevezett 36–42 mester, akik évente széket béreltek igen magas létszám. A 2x5 kamrában a feltételezett átalakítások után 36 mester széke férhetett el úgy, ha az épületek legszélső kamrájában 3–3, a közbülső kamrákban 4–4 mester dolgozott. Ebben az esetben ugyanis a mészárszék-házak mindkét hosszanti oldalán voltak ajtónyílások. A falkutatás során a nyugati hosszúház harmadik helyiségének nyugati falán, annak külső oldalán szintén található egy ajtónyílás, ami ezt a feltételezést alátámasztja. A házhoz nyugatról kapcsolódó kisház és nagyház és a tőlük északra állott két keskeny kamra, valamint további épületek hozzácsatolásával talán kijön a céhkönyvben említett létszám.

A céhnek voltak lakóházak is a birtokában, melyekben bérlők laktak, valamint bőrök tárolására alkalmas házat (*palhaus*) is építettek maguknak.<sup>54</sup>



7. A soproni mészárszékek háza  
Fotó: Fényes Gabriella



8. Városi konyha  
ábrázolása  
Hans Wertinger: December  
hónap, részlet

A budai magyar mészároscéhről sokkal kevesebb adattal rendelkezünk. Nevük elsősorban a német céh tagjaival való üzleti ügyeik, tartozásaik miatt maradtak fenn.<sup>55</sup> A magyar mészároscéh háza a Szombat-piacon állt, a templom déli oldalánál.<sup>56</sup> A visszafoglalás-kori térképeken látható Szt. Mária Magdolna templom melletti háztömbből kiváló hosszú épületet, illetve a tőle délre álló ugyanekkora méretet sejtető házakat tartjuk annak.

Pesten a magyar mészároscéh volt domináns helyzetben. Székeik elhelyezkedéséről csak annyit lehet tudni, hogy a Nagyutcában állt a „*macella Hungarorum vulgo Magyarzeek*”, vagy máshol „*in ordine macellorum Hungarorum*”.<sup>57</sup> Amennyiben a Nagyutca a mai Kígyó utca középkori elődjét jelentette, lehetséges, hogy a régi városháza közelében egykor állt épületek között kell keresnünk a boltjaikat. A pesti német mészároscéhnek 1528-ban 24 széke volt.<sup>58</sup> Ismert egy 15. század második feléből származó adat a pesti német mészárosok céhéről, amelynek fából készült mészárszék-háza a város közepén állt.<sup>59</sup> A pesti Fischplatzon, vagyis Haltéren a 18. században volt két egyforma hosszúságú épület, amely a budai német mészároscéh házaival építészeti párhuzamba hozható. (5. kép)<sup>60</sup> Középkori megléte valószínűsíthető, hiszen az épülettömb megjelenik az 1686-ban készült de la Vigne-féle metszeten. Az újkorban is mészárszék funkciót betöltő házak<sup>61</sup> a város tulajdonában voltak. Az épület földszintjén működtek az ún. „nyolc székek”, padlását gabonátárolásra használták.<sup>62</sup> A házak bontását a Szépítési Bizottmány rendelte el 1808-ban és az 1827-es jelentésben ezt már „részben megtörténtként” jelezték.<sup>63</sup> Nem tudjuk, hogy a magyar vagy a német céh birtokolta-e ezt a két épületet, de a „város közepén” helymegjelölés és a budai kettős házukhoz való hasonlóság alapján talán valószínűbb, hogy a német céh mesterei dolgoztak itt.

1369-ben Erzsébet királynő engedélyezte az óbudai mészárosoknak, hogy a piactéren minden nap árusíthatnak húst, bizonyos ellenszolgáltatás (évi négy mázsa fagygyú) fejében.<sup>64</sup> Voltak mészárszék a klarissza apácák, illetve magánemberek birto-

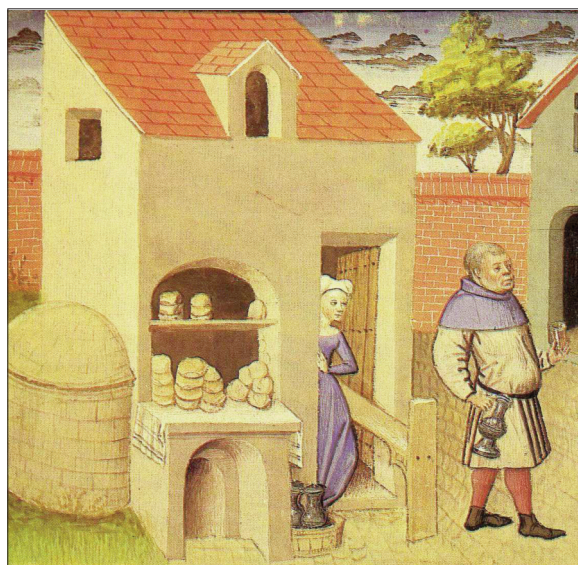
kában is. Zsigmond királynak az óbudai céhről szóló oklevelében merül fel, hogy a budai és pesti mesterek „előválogatási” joga miatt az óbudaiaknak csak a hitványabb állatok, vagy olykor semmi sem maradt.<sup>65</sup> Egy 1500-ban íródott oklevél még egy olyan, a piactéren álló házról beszél, amelynek oldalához két mészárszék kapcsolódott.<sup>66</sup> Építészeti hasonlatosságok alapján feltételezzük, hogy Óbudán is állt egy mészárszék háza. A műemlékileg és régészetileg is kutatott épület (ma Lajos utca 158.), a középkori piactér nyugati oldalán emelkedik. (6. kép) Több korábbi lakóház felhasználásával épült, már a középkor folyamán bővítették, homlokzatát egységesítették.<sup>67</sup> A földszinti kapuív-sorral és emeleti résablakokkal rendelkező ház a 15–16. század fordulóján nyerte el egységes képét. A 14. század óta emlegetett óbudai mészárosok valószínűleg ekkor költözhetek be a székeikkel a házba. Mivel bizonyíthatóan korábbi épületek felhasználásával készült, ezért az alaprajzában mutatkozó anomáliák nem meglepőek: teljes hossza 55 méter, szélessége 8,5 méter.<sup>68</sup> Álltak mészárszék a Budafelrhévízi Szentháromság templom temetőjének falánál is, ezek azonban feltételezhetően fabódék voltak és nem kőépületben helyezkedtek el.<sup>69</sup> Buda Alsóvárosában a Szt. Péter városrészben és a Pesttől délre fekvő Szenterszébet falván is álltak, feltételezhetően fából épített mészárszék.<sup>70</sup>

Visegrád városában szintén állhatott mészárszék háza. A Fő utca 36. telken feltárt nagyméretű épület mind méreteiben (rekonstruált hosszúsága 34 méter, a helyiség sor szélessége 6 méter), mind típusában a fent említett házak jellegzetességeit



9. Középkori péksütemények ábrázolása. Bécs, Grünnergasse 8.

Fotó: Benda Judit



10. Zsemlyeszék ábrázolása  
 Miniatúra Boccaccio Decameronjából,  
 részlet

mutatja.<sup>71</sup> A ház belső falakkal négy hosszanti helyiségre volt osztva. Déli homlokzatát megújíthatták, talán a többi hasonló házra jellemző boltívsort kapott, innen a feltárt „kettős fal” és a délkeleti támpilléres falvégződés.

Ismerjük a soproni mészárszékek házát is, amely a mai városi múzeum épülete az Orsolya tér 5. szám alatt, az ún. Lábasház. (7. kép) A ház okleveles adatokkal bizonyíthatóan 1428-ban már a mészáros céh tulajdonában volt, illetve ebben az épületben működtek a mészárszékek.<sup>72</sup> A hat földszinti helyiséges épületmag mérete 25,5x6 méter, íves árkádsorát és az emelet szélesítését a 17–18. században végezhették.<sup>73</sup>

Nagyszébenben 1370-ben említik először a Kispiacson elhelyezett mészárszékeket, amelyek a később felépült ház helyén állhattak.<sup>74</sup> Az épület mérete 33x4,5 méter (az árkádsorral együtt). Földszintje 11 helyiségre osztott, ezekben álltak a mészárszékek. Az emeleten két nagy helyiség található, melyeket az újkorban közösségi teremként és raktárnak használták. Az emeletet egy külső falépcsőn lehetett megközelíteni.

A Németország és Dánia határán fekvő Flensburg városában álló mészárszék-ház a Schranken, távolsága ellenére ugyanazt a háztípust képviseli, mint a Kárpát-medencei társai. Hosszúsága 20 méter, szélessége az árkádokkal együtt 9 méter, a helyiségsor 3,5 méter.<sup>75</sup>

### VÁROSI KONYHA

Kevés adattal rendelkezünk a feltehetően nagy közkedveltségnek örvendő és szintén a piactéren állott közkonyháról. A mészárosok nem csak frissen vágott húsokat árultak, hanem saját maguk által készített húskészítményeket (*farcimina*) kolbászt, hurkát, gömböcöt (disznósajt) is.<sup>76</sup> Ezeket nem csak nyersen lehetett megvenni tőlük, hanem sültve, főve, körettel és kenyérral együtt a céh konyhájában.<sup>77</sup> A Garküche, vagy magyarul Lacikonyha lényegében a gyorsétkezde funkcióját töltötte be a piac-

tereken.<sup>78</sup> A források két konyháról beszélnek, a mészáros céh konyhájáról és egy öreg konyháról. Mind a régi konyha<sup>79</sup> (*alte kuche*), mind a mészáros céh konyhája<sup>80</sup> (*cuquina civitatis*), a mészárszékek mellett állt, tehát nyilván ugyanarról az épületről van szó. A konyhát a céhtől lehetett bérelni évi 18 forintért.<sup>81</sup> Ez nem túl nagy összeg a másik három céhtől bérelhető házhoz képest, ezért úgy gondoljuk, hogy Budán is kisméretű árkádos, mellvédszerű fallal rendelkező házban működhetett a konyha, közvetlenül a mészárszék mellett. A Garküchek általában egyszerű faépületekben, olykor fal nélküli, tetővel fedett fából ácsolt, vagy kőből falazott sarkú bódészerű házban voltak. (8. kép) A fal nélküliség a munka közben keletkező erős füst és szagok kiszellőzése, valamint a tűzveszély miatt ésszerű volt. Belsejükben munkapult és tüzelőhely, esetleg kemence is lehetett. A nyílt lángon sütötték vasrostélyon a húsokat, kolbászokat, a láng fülé lógatott bográcsban egyszerűbb levest vagy kását főztek. Lübeckben a piactérről fennmaradt 1750-ben készült térkép mutatja helyét<sup>82</sup>, Frankfurtban pedig már csak a tér neve emlékeztet rá.<sup>83</sup>

### A ZSEMLYESZÉKEK HÁZA

A középkori pékaruk fogyasztási szokásai nagyrészt megegyezők, néhány ponton azonban eltérnek a maiaktól. A ma egészségügyileg tanácsolt „teljes kiőrlésű” lisztek használata akkoriban általános volt, a finomra őrlött, többször szitált búzalisztból készült termékek azonban magas minőségűnek számítottak és ezért drágábbak is voltak a nagyobb munkaráfordítás miatt.<sup>84</sup> A Jogkönyv pontosan szabályozza az egy *gerla* búzából őrlhető zsemle- és kenyérliszt súlyát, az ezekből süthető zsemlek és kenyerek számát.<sup>85</sup> Az őrlés mellékterméke a korpa és a dara, ez utóbbi újraőrleése során keletkezett liszt a pék használatához számított hozzá.<sup>86</sup> A Jogkönyv megkülönböztette a „kemény” és a „lágy” gabonákat, vagyis a búzát és rozst, valamint az árpát és zabot.<sup>87</sup> A piacon ezen kívül árultak még kásának való tönkölyt, árpát, zabot és áizst.<sup>88</sup> Habár a rozst, mint kenyérgabonát nem említi külön a Jogkönyv, használata



11. A budai zsemlyeszék feltételezett háza  
 Budapest Fővárosi Levéltár



12. A zsemlyeszék elvi rekonstrukciós képe

Rajz: Labancz Károly

mégis jelentős lehetett. A szántóföldekbe vethető búza és rozs mennyiségéről az oklevelek általában fele-fele arányban szólnak.<sup>89</sup> A régészeti feltárásokon előkerült magleletek vizsgálatai hasonló százalékarányokról tanúskodnak.

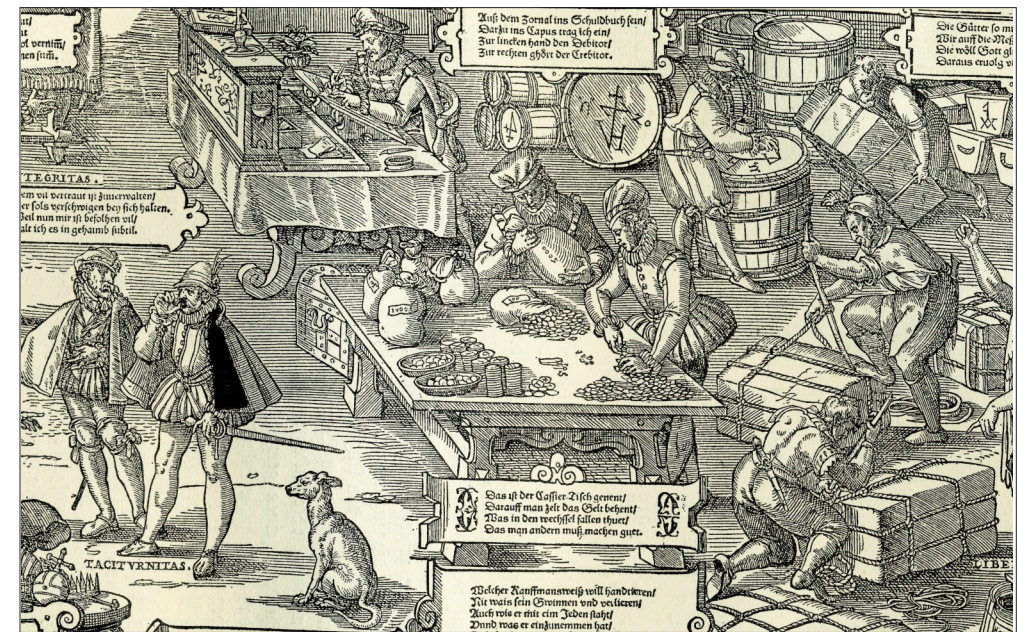
A háromféle péket<sup>90</sup> megkülönböztető jogszabályokban az elkészített pékárúk típusai is megjelennek. A legnagyobb mesterségbeli tudású pékmestereknek engedték csak meg a legfinomabb lisztből készült *semmel* vagyis zsemle<sup>91</sup> sütését. A *müttel pegken*, azaz kenyérsütő pékek csak közönséges kenyeret süthettek. A *wechtler pegken*, vagyis veknis pékek által sült kenyérről a fentiek alapján feltételezzük, hogy búza és rozsliszt keverékéből készült. A figyelmeztetés, hogy a piacra hozott kenyérük jól átsütött legyen<sup>92</sup> nemcsak a háziipari előállítás esetlegességére, hanem a rozsból készült kenyértészta sütéskor eltérő tulajdonságaira is utal.<sup>93</sup> A pékmesterek munkáját gyakran a kenyérbe nyomott jellel jelölték, ami a kisütés után is megkülönböztethetővé tette a termékeket.<sup>94</sup> A kenyér minőségét a mívlátó mesterek rendszeresen ellenőrizték, a rosszul sikerült darabokat elkobozták és a „bűnöst” pénzbírsággal sújtották. A pékeknek Pozsonyban és Frankfurtban is disznótartási joguk volt, mivel az őrlés során keletkezett nagy mennyiségű korpát ezek az állatok lelkesen fogyasztották.<sup>95</sup>

A középkori német forrásokban megjelenő kenyérfajták szintén elkülönültek a liszt minősége alapján, hasonlóan az angol forrásokban felbukkanó kifejezésekhez.<sup>96</sup> A *panis albus* vagy *wisse brot* búzalisztból készült kenyeret, a *panis opus* vagy *swarz brot* rozskenyeret (fél rész rozs-, fél rész búzaliszt) jelentett. A *notbrot*-ba olyan adalékokat is kevertek, amelyekre csak éhínség idején szorította a szükség a népet (makkból, fakéregből, gesztenyéből, babból, borsóból őrölt liszt). Ezekon kívül még ismert néhány középkori péksüteményforma: a *spitzwecken* (csúcsos vekni), a *doppelweck* (kettős vekni), a *baunzerl* (bevagdalt zömlé) és a különböző formájúra hajlított *brezen* (percc).<sup>97</sup> A *kipfel* (kifli), melynek csavart formája valójában szarvakat (*hörnchen*) mintáz, kicsivel később, a 16–17. század során jött divatba (9. kép). A

*spendebrot* is, a *spitzweck* speciális formája volt, amelyet több településen „adomány kenyérnek” is használtak egyes ünnepnapokon.<sup>98</sup>

Sajnos a Jogkönyvben említett helyszínen kívül,<sup>99</sup> miszerint a pékmestereknek a piactéren kellett a zsemlet sütniük – „*semel pachen auf dem margkt*” – nem maradt ránk más forrás a munkavégzés helyére vonatkozóan. Pozsonyhoz hasonlóan<sup>100</sup> Budán is több sütőhelyük lehetett, amelyet vagy maguk építettek, vagy béreltek. A Buda Váralján felbukkanó több utcanev szintén ezzel a foglalkozással hozható kapcsolatba<sup>101</sup> (Búza utca, Malomszer, Molnár utca, *platea pistorum*). A sütökemence, a háztartásinál nagyobb igénybevétel miatt valószínűleg különálló épületben volt és nem a lakóházban. A 19–20. századból ismert sütőházak<sup>102</sup> olyan különálló, kisméretű épületek voltak, melyek előterében folyt a dagasztás, szaggatás, hátsó részében magasodó sütökemencében a kenyerek sülték. A munkafolyamatnak volt némi helyigénye (liszteszák helye, sütőlapát mozgatási területe, munkaasztal) és olyan alapvető követelményeknek is meg kellett felelnie, mint a tűzbiztonság, szellőzés, tisztaság.<sup>103</sup> Feltételezzük, hogy a Jogkönyvben említett kenyérsütő pékek a Váralján ilyen jellegű műhelyekben dolgoztak és a piactéren árulták kenyereiket. A helyben sült fehérkenyerek és péksütemények árusítási helyének épültek fel a *brotbank*-ok, azaz kenyérszékek, zsemlyeszékek. (10. kép)

A Jogkönyv piacleírása említi a zsemlyeszékeket<sup>104</sup>: „*untz für dy apoteken an dem egk, pey den prot pengken*”, amelyek előtt a tejes, tojásos és sajtos kofáknak kell árusítaniuk. Ezenkívül két olyan oklevelet ismerünk, amely a ház helyének beazonosítására alkalmas. A zsemlyeszékek háza a piactér keleti házsorában, egy sarokapotéká-



13. Munka az árulerakatban

Jost Amman: A kereskedelem allegóriája, részlet

tól délre (tehát sikátor mellett), a mészárszékek házával szemben, kalmárboltokkal ferdén szemben helyezkedett el.<sup>105</sup> A zsemlyesütők műhelyei tehát olyan részén voltak az utcának, ahol más „középület” nem állt a közelben, az oklevelekben szereplő eladásra kerülő házakat csak a megnevezett épületekhez tudták így kötni.

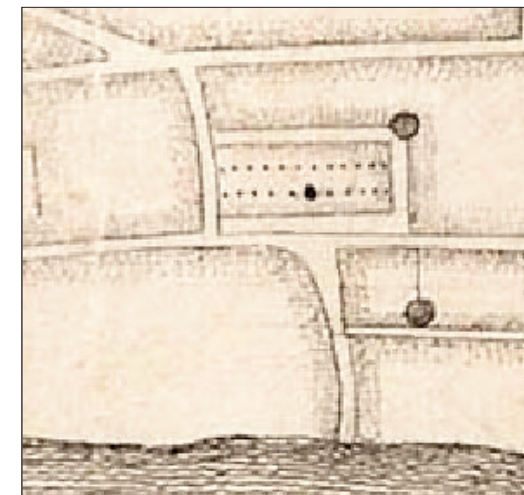
A zsemlyeszékek házát (*apotheca semellarum, prot pengk, zemlyzek*) a Tárnok utca 9. számú ház helyén állt középkori épülettel azonosítjuk. Homlokzatát egy 17. század végi tollrajzról ismerjük,<sup>106</sup> amelyen két, már renovált polgárház között egy rendhagyó architektúrájú, négy (vagy öt) külön utcai bejáratú, apró helyiségekből álló épület látszik. Kinézete alapján kis műhelyeknek adott otthont, (11. kép) ami megerősíti a Jogkönyv előírását,<sup>107</sup> hogy a fehérkenyeret és a finom-pékárut a piacon süssék. A „Pixenmaister ház” felmérésén pincét is jelöltek, ami alkalmas lehetett a liszteszákok tárolására. A felmagasodó falcsomk még egy emelet egykori léteire enged következtetni. A homlokzati rajzon az ajtók fölött látható kis, téglalap alakú ún. bevilágító ablakok a munka közben képződött füst és gőz könnyebb elvezetését szolgálhatták. Legalább négy műhely különíthető el az összetartozó ajtók és ablakok alapján, és négy későbbi tulajdonos neve van jelölve a rajzon is. A házat a törökkor folyamán átalakították, erre utal a két bevilágító ablak és egy ajtó befalazása. Az épületet sajnos még a 19. század elején lebontották, hogy helyére újat építsenek.<sup>108</sup> A tollrajz alapján megkíséreltük rekonstruálni a piactéren állt árusító- és sütőhelyet. (12. kép)

A középkori Buda Szombat piacához tartozó Tej utcában<sup>109</sup> (ma Kard utca) áll az



14. A konstanzi Kaufhaus  
Fotó: Benda Judit

15. A budai árulerakat alaprajza  
De La Vigne térképe 1686., részlet



az épület, amely szintén zsemlyeszékként azonosítható.<sup>110</sup> A feltárt három 5x5 belméretű helyiséghez Dél felől kisebb kamrákat építettek. A nagyobbakból folyhatott az árusítás, a kisebbekben talán a kemencék emelkedtek. Az utcai homlokzaton kisméretű boltablakokat és szolgálati ajtókat tárt fel a kutatás. Pesten ugyancsak működhetett zsemlyeszék, amelyről egyrészt a Kalácsütő utca neve maradt fenn,<sup>111</sup> valamint egy oklevél Osvát zsemlyesütő mesterről, aki a Szent Péter utcában lakott Boltos Mátyás szomszédságában.<sup>112</sup>

Írott forrásokban több helyen találkozunk kenyérsütő és árusító házzal.<sup>113</sup> Európa más városaiban is, például Bécsben, Brixenben, Hirschbergben. Soběslav főterén álló két ház hátsó telkén tártak fel 15–16. századira datált kenyérsütő kemencéket.<sup>114</sup> A nagyméretű, téglalap alakú, kőből rakott kemencékhez munkagödör is tartozott. Később Brothaus lett a nürnbergi régi városháza legkorábbi épületrésze, amelyet egy középkori árvíz utáni járószint-emelés miatt pincének és börtönnek alakítottak át.<sup>115</sup> A lübecki Bäcker-Gang tulajdonképpen egy városi ház mögött húzódó hosszú telken felépített fachwerkes szerkezetű melléképület.<sup>116</sup> Padovában, a Piazza dei Fruttin, a Palazzo della Ragione árucarnokának közvetlen közelében állt a *Caxa matta de fornari* épülete, amely a pékcéh árusítóhelye volt. A sütés szintén itt és a pékek lakóhelyén folyt, valamint az itt található bolthelyiségekben és a Palazzo arkádai alatt árulták a kenyereket.<sup>117</sup>

Szólnunk kell még egy speciális épülettípusról, a Schrannéről. Ezek az általában fából készült hosszú házak a kisebb városok főterein álltak és mind kenyeret, mind húst lehetett bennük kapni. Talán ilyen jellegű árusítóhelyről szólhat az a soproni oklevél, amely *macellorum seu mensarum panis*-t, azaz hús vagy kenyérszéklet említ.<sup>118</sup> Besztercebányán is egy ilyen jellegű épületet bontatott le Mátyás király, amikor kívánságára rendezték a város piacterét.<sup>119</sup>

## BUDAI ÁRULERAKAT

Az árumegállító jog (*Stapelrecht*) a távolsági kereskedelmet segítette elő, lebonyolítását pedig azok a csarnoképületek, amelyek a nagy mennyiségű áru lerakódására, raktározására épültek. Használatuk alapján többféle típust lehet megkülönböztetni, illetve egy-egy épületnek egyszerre több funkciója is lehetett. A legkorábbi (11–13. századi) lerakatok általában a szigorú értelemben vett árumegállításhoz (*Stapelhaus*) és a hetipiachoz (*Markthalle*) kapcsolódtak. Egyszerű, nagyterű, fa- vagy kőszerkezetes, lábakon álló építmények, amelyeknél 2–3 belső pillérsor tartotta az emeletet vagy ennek hiányában a tetőt. Sok esetben nem volt földszinti oldalfaluk, lényegében fedett piactérként működtek és olykor a városi mérleget is itt helyezték el. Az emeleten lehettek raktárak, de olykor ezen a helyen működött a városi hivatal és a tanács. Ennek típusváltozata az, amikor a ház oldalfalai megépültek, de lényegét tekintve ugyanaz a munka folyt bennük. Hasonló *Kaufhaus*-okat, *Stapel*-eket, vagy *Niederlag*-okat a 14–15. században emeltek. Itt már a nagyobb forgalmat bonyolító városokban más épületbe került a tanácsháza, csak a kisebb településeken élt még a régi forma. Többször azonban az egykori árucsarnokot alakították át tanácsházává vagy bírósági épületté. Az egyre nagyobb volumenű kereskedelem és az egyre differenciáltabb kereskedelmi jogadományok szükségessé tették a nagyobb városokban a szakosodást. A 15–17. század folyamán épültek fel az egyes árucikkre specializálódott, olykor monumentális méretű árucsarnokok és tárházak. Természetesen mindig olyan cikkek kereskedelméről volt szó, amelyekre „monopoljogot” kapott a város, vagy amiben „specializálta magát”. Sok helyen létrejöttek a só-, a hal-, a gabona-, és sörházak, valamint az ehhez kapcsolódó mérlegelési jog miatt készült, már külön épületben helyet kapott mérlegházak (*Heringhaus*, *Kornschrane*, *Tuchhalle*, *Salzstadel*, *Weinstadel*, *Mehlwaage*, *Erzwaage*).<sup>120</sup>



16. Az egykori  
árulerakat fényképen.  
Klősz György  
felvétele  
BTM, Kiscelli Múzeum,  
Fotótár

Buda városi kiváltságait, köztük a kereskedők szekereinek és hajóinak megállítást és áruiknak vásárra bocsájtásának jogát valójában Pest kapta még a tatárjárás előtt, amelyet 1244-ben IV. Béla király megújított. A város „újraalapításakor” azonban a pesti kiváltságokat „magukkal vivő” polgárok már a várhegyen épült új településre vonatkoztatták.<sup>121</sup> A privilégium birtoklása azonban nem volt olyan egyértelmű, mint ahogy azt egy boroszlói kereskedővel kapcsolatos, Pest és Buda közti vita is mutatja.<sup>122</sup> A Jogkönyv rendelkezett arról, hogy a külföldi kereskedőknek kötelességük betérni a városba és áruikat eladásra felkínálni a lerakatban „*yn dy stat zu ofen, In dy nyder lag*”. Az el nem adott és az itt vásárolt árukat ki kellett vinniük az országból.<sup>123</sup> Az idegen kereskedők városba irányítása és árusítási kötelezettsége a polgárság ellátását és megélhetésének biztosítását szolgálta. Az emellett felállított harmincad-hivatalok az uralkodó jövedelmét növelték, az útkényszer miatt és a pénzügyi haszon reményében betérő kereskedők rovására.<sup>124</sup> Viszont részben az idegen kereskedőket, részben a város polgárait védte a visszaélések ellen I. Károly decretuma, amely bejelentési kötelezettséget írt elő a lerakóhelyeken, vagyis csak a királyi hatósági emberek tudtával engedélyezte az üzletkötést.<sup>125</sup> Az árumegállítás és a harmincadvám szedése olykor összefonódott.<sup>126</sup> Zsigmond király 1405. évi városi decretumában olvashatjuk, hogy az országban lakó kereskedőknek két választott városi polgár által kellett vizsgáltatniuk és lepecsételtetniük a szállítandó bálákat. Ha ezután a harmincad-helyen mégsem fogadták el a hitelesítést, a csomagot felbontatták és semmi tiltott, vagy be nem vallott holmit nem találtak benne, a hivatalnokoknak bánatpénzt kellett fizetniük, ellenkező esetben azonban az árut elkobozhatták.<sup>127</sup> Lőcse és Késmárk több évszázados „háborúsága” során keletkezett iratokból is ismerjük az árumegállítás menetét. A szekerekkel a városba behozott áruk útja először a harmincad-szedő helyre vezetett, ahol a tartalom alapján lerótták a vámot, valamint magukhoz vették az erről szóló igazoló cédulát. A vámszedő a tételes adatokat (áru jellege, mennyisége, kirótt adó összege, a szállító neve) bevezette a Harmincad-könyvbe, ezután mentek a lerakóhelyre.<sup>128</sup>

A lerakóhelyen (*nyderlag*) a közvetítő kereskedők, vagyis az *unterkäufelek*<sup>129</sup> dolgoztak. A közvetítők egyrészt a városba érkező kereskedők, másrészt az egész évben itt tartózkodó, de polgárjogot nem bíró kereskedők üzletkötéseit felügyelték. Esküt tettek a tanács előtt, így városi hivatalnoknak számítottak, fizetésüket azonban a lebonyolított ügyletek után kapták az idegen kereskedőktől. Valószínűleg több nyelven beszéltek és a kereskedelmi ügyletekben is jártasak voltak, hiszen ezek nélkül nem tudták volna ellátni feladatukat. A Jogkönyv precízen szabályozta mind az ő tevékenységüket, mind azon kereskedőket, akikkel kapcsolatba kerültek. Bárminemű üzletkötés tilos volt, ha nem volt jelen a közvetítő. A közvetítőket viszont tilos volt szívességgel vagy adományokkal korrumpálni. Feladatuk volt az előírt eladási mennyiségek betartatása, a közmérlegek felügyelete, a magánmérlegelés leleplezése, a szekerek rakományainak ellenőrzése mind a kicsomagolásnál, mind a becsomagolásnál.<sup>130</sup>

Bár nincsen rá adat, de valószínűsíthető, hogy a többi lerakóhelyhez hasonlóan a

közvetítőkön kívül mások is dolgoztak itt. Mester irányította a ház működését, rako-  
dómunkások segítették a közvetítő kereskedők munkáját a csomagolásnál és írkokok  
jegyezték fel a behozott és a kivitt áruk mennyiségét, jellegét és értékét a házkönyv-  
be. (13. kép)

Velencében két nagy árulerakat működött, az egyik az Európából, elsősorban német  
területekről érkező kereskedők számára a *fondaco dei tedeschi* (melynek épülete ma  
is áll), a másik a keleti kereskedők számára épített *fondaco dei turci*. A németek lera-  
katáról fennmaradt számos forrás alapján összeállították működési rendjét.<sup>131</sup> A hajón  
érkező kereskedőt egy alkalmazott, a *barcharuolo* a *fondacoba* kísérte, ahol a *parta-  
dori* nevű rakodómunkások kipakolták az árut, és rögtön az épület földszinti raktárá-  
ba vitték. A kereskedőt a *visdomini* irodájába irányították, ahol feljegyezték a szállít-  
ott áru mennyiségét. A feljegyzett lista alapján megállapították a vámot, letétbe  
helyezték a fegyverét és kijelölték a szállását az épület emeletén. Az üzleteket a *mes-  
seta*, vagyis közvetítő segítségével kellett lebonyolítani, ha árverésre került sor, azt az  
*incantadori*, vagyis az árverező intézte. Az eladott áruért kapott pénzt a városban el kel-  
lett költenie, nem vihette magával, ezért a kereskedők újabb készletet állítottak össze a  
továbbszállítandó cikkekből. A *messeta* kíséretével vásárolt fűszereket, selymeket, bár-  
sonyokat stb. a *pesadori* mérlegelte és a *ligadori* csomagolta be bálákká. Indulás előtt a  
*fonticariusnál* kifizette a vámot és megkapta érte az igazoló cédulát.<sup>132</sup>

Az ulmi Gräth<sup>133</sup> kifejezetten az árumegállító jog miatt a városba érkező nagyke-  
reskedők számára épült. A mérleg- és tárház funkciót is betöltő épület három oldalról  
szabadon állt, így a bálákat szállító szekerek könnyedén be tudtak hajtani a kapuin.  
Az emeleten tartózkodott a *Gretmeister* és a *Gretzoller*, akik a ház működését fel-  
ügyelték, a mérlegpénzt, a vámot és a közvetítők díját beszedték, a kasszát kezelték.  
Minden befizetést saját könyvekbe könyveltek el, az üzleti könyveket az *Unterkäufer-  
ek* ellenjegyezték a visszaélések elkerüléséért. A földszinten voltak az írószobák és a  
kis mérleg, ahol az *Unterkäufer-ek* az üzleti ügyeket lebonyolították. A személyzetet,  
akik a bálák csomagolását és a szállítását intézték *Rotték*-nak hívták. A *Gretknecht-  
ek* az áruk kezelését, a ki- és berakodást végezték. A házat nyáron reggel 6-kor, télen  
7-kor nyitották ki és este 8-kor, illetve 7-kor zárták be.<sup>134</sup> Földszintje három részből  
állt: a mérlegházból, a sóraktárból és a bálakötöző helyiségből. Emeletén valószínű-  
leg a személyzet lakásai és raktárak helyezkedtek el.<sup>135</sup> Az árucarnokok működési  
rendjét szigorúan szabályozták a *Kaufhausordnungokban*.<sup>136</sup> Budán a Jogkönyv  
405–441. cikkelyei szólnak erről és feltételezhető, hogy a helyi házszabályokat emel-  
ték be a város jog-gyűjteményébe.

Az Európában ismert árucarnokok közül csak a budaival építészetileg közvetlen  
hasonlóságot mutató analógiákat mutatom be. A mainzi Kaufhaus 1317-ben épült a  
város polgárai és kereskedői számára a Rajna partján.<sup>137</sup> A 41x27,8 méter nagyságú  
épület két nagyobb és két kisebb kapuval rendelkezett a ház egy-egy oldalán.  
Földszinti és emeleti termének boltozatát két-két pillérsor tartotta. A Kaufhaus-ban  
volt a Wieger-nek nevezett mérleg, amelyen a kereskedők áruit mérlegelték.  
Frankfurtban a Leinwandhaus korai tömbje és a Stadtwaage képviselte ezt az épület-

típust.<sup>138</sup> A többszörösen átépített és bővített árucarnok a közéjük emelt Neues  
Kaufhaus-szal együtt egybefüggő kereskedelmi épület-komplexummá váltak a  
középkor végére. A konstanzi Kaufhaus a 14. század végén épült fel eredetileg a  
vászonkereskedők árucarnokaként. (14. kép)<sup>139</sup> Az árumegállító jog miatt egyre gya-  
rapodó városnak azonban szüksége volt egy árulerakatra, ezért a ház földszintjét erre,  
emeletét pedig továbbra is vászonkereskedelemre használták.<sup>140</sup> Az 53x23,5 méter  
alapterületű épületben két masszív, fából faragott pillérsor tartja az emeletet. A tető-  
szerkezetből a Bodeni tó felé eső oldalon három tornyocska emelkedett ki, a közép-  
sőbből az áruk emeletre emeléséhez szükséges csörlő vagy daru nyúlt ki. A ház három  
oldalán található kapuk közül az egyik közvetlenül a tenger felé nyílt, amelyből az út  
egy rámpán keresztül megközelíthető, rakodásra használt kis szigetre vezetett. Az  
épületben működött egy nagyméretű mázsáló mérleg és 1539-óta egy kis mérleg is,  
amellyel a 25 fontnál kisebb súlyú árut tudták megmérni. Az emeleten végezték a  
helyben készült textilárúk és fonalak szemrevételezését. Amelyik megfelelőnek bizo-  
nyult csak azt lehetett árusítani. Azoknak az idegen kereskedőknek, akik a hetipiacon  
árultak, a két piacnap között a házban kellett tárolni termékeiket.

A budai árumegállítási helyszínére vonatkozóan a Jogkönyv szűkszavúan fogalmaz:



17. A St. Gallenben álló Waaghaus

Fotó: Benda Judit

„ne menjen sehová máshová áruját eladni, csakis ide Buda városába, a lerakatba”.<sup>141</sup> Hogy ez pontosan mit jelent, csak a fent említett analógiák alapján sejthető. Okleveles adatot nem ismerünk a lerakatról, de egy térképes ábrázoláson feltételezhetően megjelenik. Nicolas Marcel de La Vigne 1686-ban készült városfelmérésén az Alsóvárosban, a Duna partján egy nagyméretű, két pillérsoros csarnoképület alaprajza látható. (15. kép)<sup>142</sup> A várostérképen való kiemelt volta azt jelenti, hogy még így romosan is jelentős épületnek számíthatott. Bontása előtt, 1894-ben – az utókor szerencséjére – falait felmérték, így több adat maradt ránk építészeti jellemzőiből. A 25x47 méter nagyságú épület eredetileg háromhajós csarnok volt melynek síkmenyvezetének gerendázatát 8–8 négyzetes lábazatú pillér tartotta. A fent említett analógiák alapján, vélhetően eredetileg legalább még egy emelete volt a háznak. A térképen látszik, hogy az épület körüljárható, két oldalról utca, két oldalról keskeny köz határolta. Földszintjének déli falán, a nyugati hajó középvonalában egy kapunyílás látható. Amennyiben ez az eredeti középkori kapu helye, úgy tűnik, hogy a Fő utcai homlokzaton eredetileg akár három kapuja is lehetett. A nyugati falán a bontás előtt négy keskeny résablaka volt, de ezek egymástól való távolsága miatt még egy ablak léte valószínűsíthető. A törökkor folyamán és a visszafoglalási ostrom alatt megromgálódott épületet a 18. században erőteljesen visszabontották és fegyvertárrá alakították. Később külső falához három kis helyiséget építettek, amely eleinte kenyér és hús árusítására szolgált.<sup>143</sup> Az 1894-ben azonban a fegyvertárat lebontották, hogy helyén a Budai Vigadó épüljön fel. Szerencsére néhány Vízivárosról készült távlati fotón még láthatjuk az épületet lebontása előtt. (16. kép)<sup>144</sup>

Az árucarnok azonosítását nagyban segítette egy törökkori utazó, Reinhard Lubenau leírása, aki 1587-ben járt Budán. Ő kőpilléres csarnoképületről beszélt, amit kereskedőháznak használtak azelőtt, vagyis a törökök beköltözése előtt. „Továbbmentünk egy nagy palotához, emellett egy istálló van száz ló számára, de nagyon lepusztult állapotú, nem sokkal emellett áll egy erősen falazott épületet valódi kő pillérekkel, mely egy áruháza volt idegenek számára és most is az, de nagyon egyszerű. Mindazonáltal jól megfigyelve mindenféle nemzetű kereskedő volt benne.”<sup>145</sup> A közelében folyt régészeti ásás<sup>146</sup> alátámasztja kiemelt jellegét. Az épülettől közvetlenül délre egy 14–15. századi kavicsos térszíntet tártak fel, amelyre később egy faház épült. A faház leégett romjai közül egy szegkovács (?) műhelyre utaló leleteket találtak. Tehát a csarnoképülettől délre egy kis kavicsos tér terült el, amely valószínűleg az áruval megrakott szekereknek a lerakatba való bekanyarodását szolgálta. A szegkovács műhely pedig a szekerek karbantartásának, lovak patkolásának szolgáltatásával foglalkozó mester munkájának adhatott helyet. A terület az alsóvárosi a Szt. Péter mártír plébánia és a közelében fekvő Kysvasar elnevezésű piactérrel egyenrangú központ volt. A Jogkönyv által említett Zeiselbüchel városrészben<sup>147</sup> szintén árusíthatott hat kofa gyümölcsöt, zöldséget, csirkét, tejterméket, sót és fagygyúgytyát, a városi tanácsban pedig egy polgár képviselte polgárait.<sup>148</sup> Esetleg feltételezhető, hogy a későközépkorban az árumegállítás és a harmincadvámolás a Zeiselbüchelen elhelyezkedő árucarnokban vagy egy annak közelében állott épületben zajlott.<sup>149</sup>

Sajnos egyenlőre több árucarnokot vagy lerakatot nem ismerünk az ország terü-

letéről, talán egy kivétellel. Ugyanis újabban felmerült a lehetősége annak, hogy a székesfehérvári ún. Hiemer ház Oskola utca 4. alatti épületrésze szintén kereskedelmi célokat szolgált.<sup>150</sup> A város piactérén álló épületet a 15. században bővítették ki és építették át földszintét hárompilléres nagyméretű teremmé.

## ÁRUMÉRLEG

Az árumegállításhoz és lerakáshoz több helyen kapcsolódott a mérlegeltetés joga is. A középkori városokban az árumérlegek általában vagy az árucarnokban vagy külön e célra épített mérlegházakban álltak. Az elnevezés azonban megtévesztő, mivel a mérlegház sok esetben valójában árucarnokot jelentett. (17. kép) Háromféle méretű mérleget ismerünk: a kisméretű kézimérleget, melyet sok esetben aranymérlegnek neveztek, általában pénzváltáskor vagy patikákban kis mennyiségek mérésére használtak. A fűszermérleg közepes nagyságú volt, és nevéhez hűen fűszerek és közepes adagok kimérésére használták. A mázsamérlegen mázsálták a teli zsákokat, bálákat és hordókat. (18. kép).<sup>151</sup>

Buda városában különösen nagy hangsúlyt kaphattak a mérőeszközök, hiszen



18. Mázsálómérleg

Jost Amman: A kereskedelem allegóriája, részlet

1405-ben Zsigmond király a budai mértékegységek használatát az egész országra kötelezővé tette,<sup>152</sup> de egyértelmű adatok a kereskedelmi célokra használt mérlegekről nincsenek. A nyersanyagokat a *grossen gemain stat wag*-on, vagyis a nagy, közös városi mérlegen, míg a fűszereket a *fron wag*-on, azaz a nyilvános mérlegen mérték.<sup>153</sup> A Jogkönyv előírása a fent említett két mérleg használatát tette kötelezővé a városba érkező (*gast, In Lender, Auss Lender*) kereskedőknek. Ismert adataink csak a szigeti apácák birtokában lévő mérlegekről vannak. A vámházban tartott mérlegeket – mérőeszközöket elsősorban nyersanyagok mérésére használták a vásárvám szedésekor.<sup>154</sup> A birtokukban lévő *mensura staterales* titulusú mérlegek használatát 1395-ben Zsigmond király az apácák kérésére kötelezővé tette a városban lakó kereskedők számára is, akik nem áttaláltak a saját házukban tartott mérlegekkel mérni.<sup>155</sup> Mátyás király 1464-ben kiadott oklevele szerint a budai és idegen kereskedők kereskedelmi áruinak mérlegelésére az apácák *Masa* nevű mérlegét kellett használniuk, akiknek ezután a szokásos díjat *Masapenz*-t kellett fizetniük.<sup>156</sup> Egyik esetben sem a vámolási célból történő mérlegelésről hanem a kereskedők egymás közötti üzletkötéseiről van szó, így ez összhangban van a Jogkönyv fent említett előírásaival is.<sup>157</sup> Tanács által hitelesített mérlegük ezen kívül lehetett a kereskedelemmel foglalkozó városi polgároknak, de ezt a vendégkereskedővel való üzletkötés kapcsán nem használhatták, ilyen esetekben a városi mérleget kellett felkeresniük.<sup>158</sup> Úgy tűnik tehát, hogy az apácák vámszedő házában tartott mérlegüket és mérőeszközöket az idegen és a polgárral rendelkező nagykereskedőknek egyaránt használniuk kellett a nagytételű adásvételek alkalmával. Eszerint a vámszedő házuk egyben a városi mérlegház funkcióját is betöltötte. Így talán az sem véletlen, hogy a Jogkönyvből hiányzik a városi mérlegmesterek munkájáról szóló artikulus.<sup>159</sup>

#### JEGYZETEK

1. A középkori német piactereken található épületekről, építményekről jó összefoglalást ad: *Baeriswyl* 2006: 231–248.
2. Ezúton szeretnék köszönetet mondani Spekner Enikő és Végh András kollégáimnak munkám során nyújtott kedves segítségükért.
3. A középkori kereskedelmi épületekről röviden: *Benda* 2011.; a kalmárboltokról: *Benda* 2009–2010.; nagykereskedők üzlethelyiségeiről, posztósboltokról és patikákról: *Benda* (kézirat).
4. Egyetlen kivételt jelentenek a halcsontok, mivel ezek vékonyságuk és törékenységük miatt ritkán maradtak meg, illetve kerültek elő a feltárásokon. A középkori város étkezésében ezzel szemben igen nagy jelentőségük volt, amiről a halászati jogokról szóló pereskedési iratok is tudósítanak.
5. *Bökönyi* 1958: 455–456; *Bökönyi* 1963: 395–398; *Matolcsi* 1977: 179–180; *Vörös* 1992: 230–231.
6. 1512-ben a margitszigeti apácák előjárója tiltakozott az ellen, hogy a Pest városában, a Hatvani kapu mellett tartani szokott marhavásárt, – amelynek vámja emberemlékezet óta az apácákat illeti –, a Rákos mezejére helyezték át. (MOL DL 106083/241. sz.) A középkori budai mészárosokról szóló oklevelek többségét közölték eredetiben és magyar fordításban is: *Bevilaqua* 1931. és *Kis–Petrik* 2008.

7. Az óbudai mészárosok panaszolták, hogy a budai és a pesti mészárosok rendszeresen felvásárolták előlük a Pest mellé felhajtott marhákat. *Bevilaqua* 1931: 42; *Kis–Petrik* 2008: 345–347; BTOE III. 898. sz.
8. Hiába adományozta például I. Lajos és Zsigmond király is a halárusítás kizárólagos jogát a budai halárusok, halászok és mészárosok céhének. Az 1474-ben kiadott oklevél szerint már mindenki más, mint például kézművesek, vásári árusok és az óbudai királyi népek is árultak Budán halakat. (MOL DF 286056.) A budai, pesti és óbudai mészárosok peres ügyeinek összefoglalását lásd: *Kubinyi* 2008: 15–24.
9. Buda árszabása 374–375.
10. A göboly vagy söre hízó marha, a tulok igavonó marha volt. Bikaborjúnak vagy üszőnek számított az állat heréletlenül, három éves korig, a tinó a herélt három éves, betanítás alatt lévő marhát, az ökör a herélt, igavonó, betanított marhát jelentette. *Balogh* 1987: 565–566.
11. BTOE III. 898; *Bevilaqua* 1931: 42; *Kis–Petrik* 2008: 346.
12. *Bevilaqua* 1931: 60. és *Kis–Petrik* 2008: 352. (3. articulus).
13. *Bevilaqua* 1931: 62. és *Kis–Petrik* 2008: 353. (6. articulus).
14. *Mollay* 1959: 102. (108. cikkely).
15. *Bevilaqua* 1931: 138. és *Kis–Petrik* 2008: 185.
16. *Mollay* 1959: 102. (108–109. cikkelyek) és 114. (154. cikkely). *Blazovich–Schmidt* 2001: 372–373; 392. A pächlerek valójában sózott, füstölt, főzni való sódort (sonka, lapocka, oldalas) árultak. *Bevilaqua* 1931. 78.
17. *Végh* 2006: 73. és 85.
18. *Mollay* 1959: 103–104. (110–122. cikkelyek). *Blazovich–Schmidt* 2001: 373–374.
19. *Kubinyi* 2008: 29–30.
20. Német nyelvterületen nevük városonként különböző lehetett: Metzgerei, Metzgerlaube, Schirnhaus, Schranne, Schrannenhalle, Fleischerei, Fleischbank, Fleischschal.
21. MOL DF 286050; *Bevilaqua* 1931: 60; *Kis–Petrik* 2008: 358. (4. articulus).
22. MOL DF 286050; *Bevilaqua* 1931: 60; *Kis–Petrik* 2008: 358–359. (5–6. articulus).
23. A vágásról bővebben: *Frecskay* 2001: 271–275; valamint *Bevilaqua* 1931. 215. (Pesti mészárosmesterek céhlevele) és *Vörös* 1992: 232.
24. 1795-ben íródott kérvény a pesti vágóhid átépítése ellen. A vágás közvetlen körülményei és következményei feltehetőleg nem változtak a közben eltelt századok során. *Bevilaqua* 1931: 419.
25. 1806-ban készült számla a vágóhídon készített javításokat részletezi. *Bevilaqua* 1931: 465. A késő-középkori városokban általában kőépületekben vágták az állatokat. A Jogkönyv és a céhlevél kifejezetten a víz fölé nyúló hídról beszél, amelyre felhajtották az állatokat. *Mollay* 1959: 101. (105. cikkely); MOL DF 286050.
26. *Mollay* 1959: 101. (105. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001: 370–371. A Gemain szó tágabb jelentése: közös, községi, közösségi.
27. MOL DF 286057; *Bevilaqua* 1931: 99–100; *Kis–Petrik* 2008: 378–379.
28. MOL DF 286050; *Bevilaqua* 1931: 60; *Kis–Petrik* 2008: 352. (3. articulus).
29. MOL DF 286056; *Bevilaqua* 1931: 106; *Kis–Petrik* 2008: 381.
30. 1686: „Megtámadom az alsóvárost [...] a szabad kikötő kedvéért, amely ott volt a város alatt.” *Péter* 1986: 38.
31. BFL XV. 16. a. 205/52; BFL XV. 16. d. 241/15 a-c; Plan des Franciscanerbesitzes der Wasserstadt in Ofen, 1761. (Wien, Hofkammerarchiv, Karten und Bauprojekt-register 0-90; BTM Középkori Osztály, Fotótár).
32. *Végh* 2006: 114–118; *Végh* 2008: 62–71; MOL DF 286057.
33. A budai német mészárosokról igen gazdag írásos forrás maradt ránk, mivel a Fleisch hag-

ker tzechenn-nek fennmaradt az 1500–1529 között vezetett céhkönyve. A budai német céh felépítéséről és működéséről részletesen ír *Kubinyi* 2008. 15–55.

34. *Mollay* 1959: 101–102. (106. cikkely); *Blazovich-Schmidt* 2001: 371. és *Király* 1894: 188–189.

35. *Michnay – Lichner* 1845: 80. Középkori recept nem maradt ránk, de Mátyus István marosvásárhelyi orvos 1762-ben megjelent *Dietetica* című gyűjteményében közölt sódar, kolbász és hurka receptje nem állhat messze a korábban készítettektől. *Mátyus* (1989): 129–134.

36. *Lerner* 1959: 21.

37. Budán 42, Pesten 24, Pozsonyban 28, Sopronban 14 szék volt egyes céhek használatában. *Kubinyi* 2008: 48–49.

38. *Kubinyi* 2008: 47; 50.

39. MOL DL 84014; MOL DF 25842.

40. MOL DL 2725.

41. *Sz. Jónás* 1999: 417.

42. *Kubinyi* 2008: 26; 47; 50.

43. *Veltmann* 1993: 85.

44. *Lerner* 1959: 18.

45. Lübeckben a St. Maria templom háta mögött, feltárt Alte Schranken-en, azaz a régi húspiacon fabódék régészeti nyomai találtak. *Erdmann* 1980: 81–86.

46. A legszebb példája Frankfurtban a Bender- és Saalgasse közötti ún. Schirnhäusern (Bendergasse 9–11.) volt. *Sage* 1959: 75., 46. Abb. A képe látható Carl Theodor Reiffenstein (1820–1893) festményén: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Frankfurt\\_Am\\_Main-Scharnhaeuser-Reiffenstein-1875.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Frankfurt_Am_Main-Scharnhaeuser-Reiffenstein-1875.jpg).

47. Ilyen épület volt az 1475-ben épült, Neustadt an der Orlában álló Fleischbänke. <http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Thueringen-Neustadt-Orla-Fleischbaenke.jpg>

48. *Végh* 2006: 183–184; *Végh* 2008: 343. 48. kép.

49. Horler Ferenc, Czagány István, Gerő Győző (BTM Adattár), Borsos Béla (BFL BMF Tervtár). A Tárnok utca 18. szám alatt ma az Orvostörténeti Múzeum Patikatörténeti Múzeuma, a Budavári Arany Sas Patika működik. *Czagány* 1967; *Czagány* 1968; *Gerő* 1959.

50. A két ház az 1696-ban készült budai telekösszeírásban a Zaiger-ben még egybefüggő hosszú épületként jelenik meg. *Nagy* 1971: 98. No. 95.

51. Nicolao Marcel de La Vigne térképe (BTM Metszettár). *Rózsa* 1999: 68–70. Kat. No. 27.

52. *Mollay* 1959: 101–102; 113–115. (106. és 154. cikkelyek); *Blazovich-Schmidt* 2001: 371; 392.

53. Tárnok utca 18. Tudományos dokumentáció (BTM, Középkori Osztály, Rajztár)

54. *Végh* 2006: 117–118; *Végh* 2008: 60–62.

55. *Kubinyi* 2008: 36–37.

56. *Végh* 2006: 79.

57. MOL DL 106083.92; 849. és MOL DL 61985; hivatkozik rá *Kubinyi* 2008: 48.

58. *Kubinyi* 2008: 48–49.

59. *Kovachich* 1799: 383–385. 411. sz.; MOL DF 283678/401–403. 412. sz. Köszönöm Spekner Enikőnek, hogy felhívta rá a figyelmemet.

60. *Ballá Antal*: Pest belterületének kataszteri térképe 1785. BFL XV. 16. b. 221/1. Az épület egy 1787-ben készült térképen is szerepel, „városi hússzékek” néven. BFL XV. 16.6 222/1

61. A kettős épület szerepel más 18. századi térképeken is: *Holló* 1994: 25–26; 29–30., *Fabó-Holló* 2003: I/1 4. kép, I/2 24. 836. sz.

62. Az épületeket Bevilacqua-Borsody Béla azonosította a középkori mészárszékekkel. Véleményével egyetérttek. *Bevilacqua* 1931: 376; 428–429.

63. Források 1971. 40; 45.

64. *Fügedi* 1959: 13; 44; MOL DL 5813.

65. BTOE III. 898; *Bevilacqua* 1931: 42–44; *Kis-Petrik* 2008: 346–347.

66. *Sümeghy* 1928: 104. 166–167.

67. *Bertalanné* 1997: 323–324.

68. A legkorábbi épületmag 17 méter, az ehhez másodlagosan épült szintén 17 méter, az egyesítés során hozzájuk csatolt kapualj és a harmadik kisméretű ház adja a teljes hosszúságot. *Bertalanné* 1997: 323.

69. MOL DL 24670; 2725; 87090.

70. *Szakály – Szűcs* 2005. 77., *Kubinyi* 1973. 21., 26. j.

71. Az épületet Mészáros Orsolya tárta fel 2003–2004-ben. A 15. század második felében épült ház kibontott falainak részletes leírását és értelmezését lásd: *Mészáros* 2009: 58–63.

72. *Mollay* 1988: 294; 320. *Dávid-Goda-Thierring* 2008: 193. A 14 hússzéket a Városháza teréről a Sópiafra, vagyis a mai helyére telepítették. *Mollay* 1993. XXXIII–XXXIV.

73. Az épület kutatását Dávid Ferenc végezte. Tudományos dokumentáció (KÖH Tervtár).

74. *Niedermaier* 2008: 214–215. A Piata Mica 21. szám alatt álló Hala Macelarilor, azaz mészárosok csarnoka, ma a Brukhenthal Múzeum művészeti kiállításainak ad otthont.

75 <http://www.punkte-fuer-flensburg.de/fotos/schrangen.html> weboldalon.

76. MOL DF 286050; *Bevilacqua* 1931: 60; *Kis-Petrik* 2008: 358. (4. articulus).

77. 1701-ből fennmaradt panaszoslevél arról tudósít, hogy egy pesti mészárosmester italt is mér és lacikonyhát is tart. *Bevilacqua* 1931: 245–246.

78. A Garküchében dolgoztak a Garkoch-ok, vagyis a piaci szakácsok. A Gar szó jelentése: megfőtt, megsült, elkészült. A magyar változatának, a lacikonyhának az elnevezését nem ismerjük pontosan, de nem valószínű, hogy az Ulászló királlyal kapcsolatos mondájából keletkezett. A Latzschrürze szó mellkast is fedő kötényt jelent, olyat, amelyet a múlt században még hordtak a mészárosok. Feltételezzük, hogy ennek a konyhai munkaruhának is használt ruhadarab szavának (Latzschrürze Küche? / kötényes konyha) a rövidüléséből és fordításából születhetett a lacikonyha elnevezés. A lacikonyha szóról más értelmezések is születtek: *Bevilacqua* 1931: 94–95.

79. *Mollay* 1959: 114. (154. cikkely); *Blazovich-Schmidt* 2001: 392.

80. *Végh* 2006: 72.

81. *Végh* 2008: 60.

82. Készítette Matthias Seutter augsburgi térképész 1750-ben. „N” jelölés alatt található a Garküche.

83. <http://www.altfrankfurt.com/Altstadt/DomOst/Garkuechenplatz/>

84. A pékek gyakran béreltek és működtettek malmokat. MOL DL 13.682; MOL DL 39.227; MOL DL 106006; MOL DL 22546; MOL DL 106075. Az öröltetésről és a molnárokról lásd: *Kubinyi* 1973: 58; 123–124.

85. *Mollay* 1959: 110–111. (145. cikkely) és 203. (443. cikkely), valamint *Blazovich-Schmidt* 2001: 385; 543–544. Angliában és Itáliában, illetve Pozsonyban is maradtak fenn a kenyerek és zsemle méretére, súlyára és árára vonatkozó előírások. (*Ross* 1956: 334–340; *Vignazia* 2010: 196–197. és *Király* 1894: 187. és 405.) Kenyér, cipó, vekni és zsemle méretek vannak bekarcolva a freiburgi dóm falába.

86. A modern lisztörlési osztályozás fordítva számítja a minőségeket: a O-ás kenyérliszt a legfinomabb szemcséjűre örölt, míg a zsemlyeliszt egy alacsonyabb kategóriához tartozik. *Frecskay* 2001: 294. és 332.

87. *Mollay* 1959: 112. (149. cikkely) és *Blazovich-Schmidt* 2001: 388.

88. *Mollay* 1959: 114. (154. cikkely) és *Blazovich-Schmidt* 2001: 391. A magyar kiadásban a

fent említett gabonákat darának fordították, azonban az eredeti német szöveg egyértelműen prein-t emleget és nem gries-t, mint a 443. cikkelyben az őrlésre vonatkozóan.

89. MOL DL 75537; MOL DL 55338; MOL DL 55606.

90. Maister pegken, müttel pegken és wechtler pegken-ekről ír a Budai Jogkönyv. A soproni telekkönyvekben bäcker, weissbäcker és mittelbäcker elnevezések fordulnak elő. *Mollay* 1993: 201–203.

91. A középkori zsemle kinézetre és minőségre is a mai császárzsemle nének felelhetett meg. Amit ma vizes-zsemle nének ismerünk, az valójában kenyérlisztből készült Brötchen, vagyis kenyérke.

92. A kenyérfőzés feltételeiről és a rontott kenyér élettani hatásairól ír Mátyus István és Nagyváthy János. *Mátyus* 1989: 77–92; *Nagyváthy* 1986: 65–76.

93. *Mollay* 1959: 110–111. (145–147. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001: 385–387.

94. Pozsonyban római számot nyomtak a kenyérbe, Paduában pedig a pék a saját mesterjegyet pecsételte bele. *Király* 1894: 187. és 405. (122. cikkely); Statutum XV. Közli *Vignazia* 2010. 46.

95. *Lerner* 1959: 30; *Király* 1894: 188.

96. Például a pandemain háromszor szitált búzalisztból, a wastel finomra őrlött fehér lisztből készült. A cocket egyszerűbb fehérkenyeret, a tourte barnakenyeret, a clapbread árpakenyeret, a horse bread pedig bab, borsó vagy más magok felhasználásával készült kenyeret jelentett. *Ross* 1956: 333. és <http://www.medieval-recipes.com/medievalfood/bread.htm>

97. A termékek együttes ábrázolása Bécsben, a Grünangergasse 8. számú ház kapuja fölött található házjegy a 18. században készült, de a kifli kivételével a középkori péksüteményeket ábrázolja.

98. *Jünemann* 1981.

99. *Mollay* 1959: 110. (145. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001: 385.

100. *Király* 1894: 186.

101. *Végh* 2006: 108. és 118–119; MOL DF 283678.

102. Kemencetípusokról, kenyérsütésről, sütőeszközökről és módszerekről ír bővebben: *Sabján* 2008.

103. *Frecskay* 2001: 340–343.

104. *Mollay* 1959: 114. (154. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001: 391. A közönséges kenyeret áruló müttel pékek és a rozsos kenyeret áruló wechtler pékek állványról, illetve földről való árukinálásának magyarázata lehet a termék árából befolyó haszon és a piaci helypénz egyenes arányban álltak egymással.

105. *Végh* 2006: 86. és 184.

106. BFL Budai Telekkönyvi Iratok, IV. fond főcsoport, 1009 fond, G állag, II–144 jelzet. Közli *Czagány* 1968/2: 125.

107. *Mollay* 1959: 110–111. (145. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001: 385.

108. A régészeti feltárás és a műemléki kutatás is megállapította, hogy a telken álló ház pinceszintje nem tartalmazott középkori falrészleteket. Ásatási napló (BTM Adattár) és Tudományos dokumentáció (BTM Középkori Osztály, Rajztár). Az ásatásról készült publikációban a régész sajnos nem fogalmazott ilyen egyértelműen. *Zolnay* 1973: 248–249., *Farbaky* 2004. 155.

109. *Végh* 2006: 85.

110. Fortuna utca 18. Régészeti dokumentációi *Altmann Júlia – R. Zádor Judit* 1990–1993. (BTM Adattár), *Altmann* 2003. 10.

111. *Kubinyi* 1973: 14.

112. *Kelényi* 1943: 327.

113. Elnevezésük változatos volt: Brotbank, Brotschal, Brotlaube, Bäckerhaus, Bäckerei, Bäckerbuden.

114. *Krajčic–Skrůžný* 1988: 117–122.

115. *Haas* 1988.

116. *Billert–de Lage–Siewert* 1985. 401–403.

117. *Vignazia* 2010: 27–29. és Statutum XIII. Közli *Vignazia* 2010: 45–46.

118. MOL DF 201701; *Mollay* 1961: 129.

119. *Ipolyi* (2005.) 64. Eredeti szöveg a Városi levéltár 10. csomag 8. szám. A szöveg gondozója Koncsol László fordításában hús és zöldség árusítására szolgáló hosszú faházról szól az oklevél.

120. *Nagel* 1971. 31., 41., 62–68. (gazdag képanyaggal).

121. *Végh* 2006: 29–30.

122. *Mollay* 1959: 204–205. (444. cikkely), *Blazovich–Schmidt* 2001: 204. A budai polgárok elsősorban I. Károly oklevelére hivatkoztak. Ez az oklevél nem maradt fenn, de az I. Lajos által Kassa városának 1347-ben adományozott árumegállító jog „Buda városának mintájára” készült. *Pach* 1999: 242.

123. *Mollay* 1959: 91–92. (78. cikkely), 190. (405. cikkely), 198. (426–427. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001: 355; 525; 536.

124. *Domanovszky* 1916: 257–298; a budai harmincadról: *Pach* 1999: 255–257.

125. CJH Károly Róbert 1342. évi decretuma 14. §. 155.

126. *Domanovszky* 1916: 292; *Pach* 1999: 248–253.

127. CJH I. Zsigmond 1405. évi első decretuma (II.) 15. cikkely, 221–223.

128. *Domanovszky* 1922: 130. Az 1542. évből fennmaradt harmincadkönyvek adatait lenyűgöző részletességgel dolgozta fel *Ember* 1988.

129. Vagy másképpen maklerek, sensalok a város megbízásából bonyolították az ügyleteket. A 16. századtól nyugaton feltűnő árutőzsdék brókerei is ilyesfajta kereskedelmi ügynökök voltak, ám ők már egy-egy kereskedő felkérésére alkudtak.

130. *Mollay* 1959: 96–98. (92–96. cikkelyek) és 190–202. (405–441. cikkelyek), *Blazovich–Schmidt* 2001: 362–365; 525–542.

131. *Hoffmann* 1932. 244–252.

132. Az üzletház udvarát Raphael Custos augsburgi művész 1616-ban készült metszete örököltette meg.

133. *Nübling* 1900/1. 406–417; *Nübling* 1900/2: 4–7. Az épület egy 1853-évi tűzvészben megsemmisült.

134. Az ulmi Grethausnak saját házirendje volt. Az elsőt 1389-ben írták, melyet 1414-ben megújítottak és 1510-ben kiegészítettek. *Nübling* 1900/1: 141; *Nübling* 1900/2: 3–4.

135. *Nagel* 1971: 156–157; 319c. Kép.

136. A mainzti a 15. század közepét, a strassburgit 1477-ben foglalták írásba.

137. *Nagel* 1971. 85–90; 227–246. Kép.

138. U.o. 118–121; 258–264. Kép.

139. U.o. 135–140; 275–297. kép

140. Az emeleti teremben tartották a konstanzi zsinatot is 1414 és 1418 között.

141. „So schol er mit der selben kaufman schacz nydert anders wo hyn czihen zu vorkauffen, wenn hy yn dy stat zu ofen In dy nyder lag”. *Mollay* 1959: 190. (405. cikkely), *Blazovich – Schmidt* 2001: 525.

142. Az épületet H. Gyürky Katalin azonosította középkori árucarnokként. Korábban felmerült a lehetősége, hogy az épületet a török korban emelték, de a korszakkal foglalkozó Gerő Gyöző elfogadta Gyürky Katalin véleményét, hogy középkori épületről volt szó. *Gyürky*

- 1971: 235–240; *Gerő* 2003: 198–199.  
 143. *Nagy* 1964: 221. No. 116; 117; 118.  
 144. BTM Kiscelli Múzeum, Fotótár.  
 145. „Weitter sei wier zu einem grossen Palatio komen, daneben ein Pferdestal auf etlich hundert Pferde, aber sehr verfallen, balde daneben gahr ein starkes gemauertes Gebeude mitt lauter steiner Pfeiler, welches ein Kaufhaus vor die Fremden gewesen und noch ist, aber sehr einfeldt. Wirdt aber gleichwol wol bewachtet; wahren von allerlei Nation Kaufleut drein.” *Sahm* 1912: 80–81.  
 146. Végh András ásatásvezető szíves szóbeli közlése.  
 147. *Végh* 2006: 96. A Zeiselbüchelt azonosították a más helyeken Szt. István külvárosnak említett városrészrel, amely a Szt. István protomártírról elnevezett ágostonos kolostor körül terült el. A kolostor templomának északi falát, tornyát és temetőjét feltárta a kutatás. *Végh* 1998: 15–17.  
 148. *Mollay* 1959: 72; 115. (33. és 154. cikkely), *Blazovich–Schmidt* 2001: 322; 393.  
 149. A Zeiselbüchel elnevezés jelenthet egy szóösszetételt, amely a „vámkönyv” kifejezéssel fordítható le. A Zeise előtag vámot, adót, a Büchel pedig könyvet jelentett a középkori német nyelvben. *Wahrig* 1980: 4251. és 780–781. hasábk.  
 150. *Cservenka* 2005., *Mentényi* 2004. 108.  
 151. Kézi- vagy aranymérleget és ehhez tartozó súlyokat gyakran találnak ásatásokon. Fűszermérleggel elsősorban boltábrázolásokon találkozhatunk. Schaffhausenben fennmaradt egy Fronwaag, Kronbergben pedig egy Zehentwaage elnevezésű középkori mázsálómérleg.  
 152. CJH I. Zsigmond 1405. évi első decretuma (II.) 1. cikkely, 1. §. A mértékek egységesítése és az idegen kereskedők áruinak a városi hiteles mérlegen történő mérlegeltetésének kötelezettsége mind a középkorban szinte városonként különböző mértékek használatakor előálló vitás kérdések megelőzésére szolgálhatott.  
 153. A fronwaag régiesebb kifejezés és földesúri mérleget jelent, a stadt waag használata a városi polgárság kereskedelmi szabadságjogaihoz tartozott. A kétféle elnevezés általában ugyanazt a típusú mázsáló mérleget jelentette, míg Budán egyértelműen egy kisebb és egy nagyobb súlyokat mérő eszköz megkülönböztetésére szolgált. *Mollay* 1959: 192. (411. és 412. cikkely), *Blazovich–Schmidt* 2001: 528.  
 154. MOL DL 13678.  
 155. MOL DL 8058.  
 156. MOL DL 16034; MOL DL 22293. MOL DL 106083.238.  
 157. Kis–Petrik 2008. 241–242.  
 158. *Mollay* 1959: 89; 192. (73; 413. cikkely), *Blazovich–Schmidt* 2001: 352; 529.  
 159. *Mollay* 1959: 110. (143. cikkely); *Blazovich–Schmidt* 2001. 384.

#### FELHASZNÁLT IRODALOM ÉS RÖVIDÍTÉSJEGYZÉK

- Altmann* 2003  
*Altmann Júlia*: Fortuna utca 18. – Középkori lakóház üvegleletei. *Budapest Régiségei* XXXVII. 2003. 9–12.  
*Baeriswyl* 2006  
*Baeriswyl, Armand*: Die Topografie des Städtischen Markts im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit am Beispiel süddeutscher und schweizerischer Städte. *Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters* 34. 2006. 231–248.

- Balogh* 1987  
*Balogh István*: Szarvasmarha. Magyar Néprajzi Lexikon IV. (Né – Sz). Főszerk: *Ortutay Gyula*, Akadémia, Budapest, 1987. 565 Budapest 566.  
*Benda* 2009–2010  
*Benda Judit*: A kereskedelem épületei a középkori Budán I. Kalmárboltok. *Budapest Régiségei* XLII – XLIII. 2009–2010: 93–120.  
*Benda* 2011  
*Benda Judit*: A piactól az árucarnokig. Kereskedelmi célra készült épületek a középkori Budán  
*Történelmi Szemle* LIII. 2011/2 259–282.  
*Benda* (kézirat)  
*Benda Judit*: A kereskedelem épületei a középkori Budán III. Távolági kereskedők üzleteliségei, posztósboltok, patikák.  
*Bertalan* 1997  
*Bertalan Vilmosné*: Budapest, III. ker. Lajos u. 158. számú ház feltárása. *Budapest Régiségei* 31. 1997: 323–348.  
*Bevilaqua* 1931  
*Bevilaqua Borsody Béla*: A budai és pesti mészáros céhek ládáinak okiratai I. Franklin Társulat, Budapest, 1931.  
*Billert–de Lage–Siewert* 1985  
*Billert, Andreas–de Lage, Colin–Siewert, Horst H.*: Altstadtsanierung: zum Beispiel Lübeck. *Die Alte Stadt* 1985/4; 387–407.  
*Blazovich–Schmidt*  
 Buda város jogkönyve II. szerk: *Blazovich László*, Szegedi Középkortörténeti Könyvtár 17., Szeged, 2001.  
*Bökönyi* 1958  
*Bökönyi Sándor*: A budai várpalota ásatásának állatsontanyaga. XIII–XVII. század. *Budapest Régiségei* XVIII. 1958. 455–486.  
*Bökönyi* 1963  
*Bökönyi Sándor*: A budai várpalota ásatásának állatsontanyaga. II. *Budapest Régiségei* XX. 1963. 395–425.  
 BTOE  
 Budapest történetének okleveles emlékei III. (1382–1439) 1-2., összeállította: *Kumorovitz Lajos Bernát*. Budapest, 1987.  
 Buda árszabása  
 Buda város árszabása II. Lajos korában (1522.) Közli: *Kemény Lajos, Történelmi Tár* 1889. 372–382.  
*Czagány* 1967  
*Czagány István*: Patikamúzeum a budavári volt „Arany Sas” gyógyszertárban. *Műemlékvédelem* XI. (1967/3) 173–179.  
*Czagány* 1968/1  
*Czagány István*: A budavári „Arany Sas” patika. *Orvostörténeti Közlemények* 44. (1968) 53–82.  
*Czagány* 1968/2  
*Czagány István*: Komplex kutatási módszer az építészettörténeti és helytörténeti tudomány szolgálatában. *Építés- és Közlekedéstudományi Közlemények* 1968/1–2. 63–147.  
*Cservenka* 2005  
*Cservenka Judit*: A székesfehérvári Hiemer – Font – Caraffa tömb vizsgálata. *BMGE Műemlékvédelem* 2005. VII. évf. 3. szám

[http://arch.et.bme.hu/korabbi\\_folyam/27/27cserven.htm](http://arch.et.bme.hu/korabbi_folyam/27/27cserven.htm)  
*Dávid–Goda–Thierring* 2008  
*Dávid Ferenc – Goda Károly – Thirring Gusztáv*: Sopron belvárosának házai és háztulajdonosai 1488–1939. Sopron, 2008.  
*Domanovszky* 1916  
*Domanovszky Sándor*: A harmincadvám eredete. MTA, Budapest, 1916. (különlenyomat) 247–298.  
*Domanovszky* 1922  
*Domanovszky Sándor*: A szepesi városok árúmegállító-joga. Lőcse és Késmárk küzdelme az árúmegállítáért 1358–1570. MTA, Budapest, 1922.  
*Ember* 1988  
*Ember Győző*: Magyarország nyugati külkereskedelme a XVI. század közepén. Akadémia, Budapest, 1988.  
*Erdmann* 1980  
*Erdmann, Wolfgang*: Markt- und Kaufleutviertel. Archäologie im Marktviertel von Lübeck *Archäologie in Lübeck*. Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Hansestadt Lübeck. 1980. 81–86.  
*Fabó–Holló* 2003  
*Fabó Beáta–Holló Szilvia Andrea*: Budapest térképeinek katalógusa. I/1 kötet 1660–1873, I/2 kötet 1660–1873. Budapest Főváros Levéltára, Budapest, 2003.  
*Farbaky* 2004  
Die Esterházy-Gebäude in der Budaer (Ofner) Burg. In.: *Bauforschung und Hausforschung in Ungarn*. Jahrbuch für Hausforschung. Band 47. Marburg 2004. 147–181.  
*Frecskay* 2001  
*Frecskay János*: Mesterségek szótára. Nap Kiadó, Budapest, 2001. (reprint)  
*Fügedi* 1959  
*Fügedi Erik*: Topográfia és városi fejlődés a középkori Óbudán. *Tanulmányok Budapest Múltjából* 13. 1959. 7–56.  
*Gerő* 1959  
*Gerő Győző*: Tárnok utca 18. sz. in: A Budai Vár házainak 1957. évi műemléki kutatásai. *Budapest Régiségei* 19. 1959. 318–321.  
*Gerő* 2003  
*Gerő Győző*: A Buda-Vízivárosi Tojgun pasa dzsámi és a Tojgun pasa mahalle. *Budapest Régiségei* 37. 2003. 197–208.  
*Gyürky* 1971  
*H. Gyürky Katalin*: Adatok a budai Szent Péter külváros topográfiájához. *Budapest Régiségei* 22. (1971), 223–243.  
*Haag* 2003  
*Haag, Simon G.*: Das Fragment eines Heilbronner Amtsbuchs im Hohenlohe – Zentralarchiv Neuenstein. *Heilbronnica* 2., Beiträge zur Stadtgeschichte, 2003. 139–162.  
*Haas* 1988  
*Haas, Walter*: Die Lochgefängnisse unter dem alten Rathaus als Rest des Heilbronner Brothauses in Nürnberg. *Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg* 75., 1988.  
*Hoffmann* 1932  
*Hoffmann, J. Wesley*: The Fondaco Dei Tedeschi: The Medium of Venetian-German Trade The Journal of Political Economy, Vol. 40, No. 2. 1932., 244–252.  
*Holló* 1994  
*Holló Szilvia Andrea*: Budapest régi térképeken 1686–1896. Officina Nova, Budapest, 1994.  
*Ipolyi* (2005)

*Ipolyi Arnold*: Besztercebánya városa műveltségtörténeti vázlata. Madách-Posonium, reprint, 2005.  
*Jankovich* 1967  
*Jankovich Miklós*: Adalékok a magyar szarvasmarha eredetének és hasznosításának kérdéséhez. *Agrártörténeti Szemle* 1967/3–4. 420–431.  
*Jünemann* 1981  
*Jünemann, Joachim*: Spende Brot als mittelalterliches Vermächtnis im Braumtum zwischen Weser und Leine. *Göttinger Jahrbuch* 1981. 173–201.  
*Kelényi* 1943  
*Kelényi B Ottó*: Iparosok és kereskedők Budán és Pesten a középkorban. *Budapest Régiségei* 13. 1943. 321–334.  
*Király* 1894  
*Király János*: Pozsony város joga a középkorban. MTA, Budapest, 1894.  
*Kis–Petrik* 2008  
*Kis Péter–Petrik Iván*: A budai német mészárosok céhének középkori oklevelei (1235/1270–1519). In: A budai mészárosok középkori céhkönyve és kiváltságlevellei. Források Budapest közép- és kora újkori történetéhez I. Szerk: *Kenyeres István*, Budapest Főváros Levéltára – Budapesti Történeti Múzeum, Budapest, 2008. 329–389.  
*Kovachich* 1799  
*Kovachich Márton György*: Formulae solennes styli... Pest 1799.  
*Krajčic–Skužný* 1988  
*Krajčic, Rudolf–Skužný, Ludvik*: Výzkum středověké pekárny v Soběslavi, okr. Tábor, *Archaeologia Historica* 13., 1988. 117–131.  
*Kraft* 1953  
*Kraft Else*: Fränkische Kochkunst im Mittelalter (15. Jahrh.). *Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg* 44. 1953. 231–237.  
*Kubinyi* 1973  
*Kubinyi András*: Budapest története a későbbi középkorban Buda elestéig (1541-ig). In.: Budapest története II., főszerk.: *Gerevich László*. Budapest Főváros Tanácsa, Budapest 1973.  
*Kubinyi* 2008  
*Kubinyi András*: A középkori budai mészároscéh. In: A budai mészárosok középkori céhkönyve és kiváltságlevellei. Források Budapest közép- és kora újkori történetéhez I. Szerk: *Kenyeres István*, Budapest Főváros Levéltára–Budapesti Történeti Múzeum, Budapest, 2008. 15–55.  
*Lerner* 1959  
*Lerner, Franz*: Geschichte des Frankfurter Metzger-Handwerks. Verlag Waldemar Kramer, Frankfurt am Main, 1959.  
*Matolcsi* 1977  
*Matolcsi János*: A budai királyi palota Északi előudvarában feltárt XIV – XV. századi állatcsontok. *Budapest Régiségei* XXIV/3, 1977. 179–193.  
*Mátyus* (1989)  
*Mátyus István*: A jó egészség megtartásának módjáról. Magyar Hírmondó, Magvető, Budapest, 1989. (reprint)  
*Mentényi* 2004  
Die Erforschung der erhaltenen mittelalterlichen Gebäude des sogenannten „Hiemer-Blocks“ in Székesfehérvár. In.: *Bauforschung und Hausforschung in Ungarn*. Jahrbuch für Hausforschung. Band 47. Marburg 2004. 95–128.  
*Mészáros* 2009  
*Mészáros Orsolya*: A Visegrád késő középkori város déli városmagjában végzett

2003–2004. évi ásatások új topográfiai eredményei. *Urbs. Magyar Várostörténeti Évkönyv* IV. 2009. 51–71.  
*Michnay–Lichner* 1845  
*Michnay Endre–Lichner Pál*: Buda városának törvénykönyve MCCXLIV–MCCCCXXI-ből. Pozsony 1845.  
*Mollay* 1959  
*Mollay, Karl*: Das Ofner Stadtrecht. Monumenta Historica Budapestinensia I. Akadémia, Budapest, 1959.  
*Mollay* 1993  
*Mollay Károly*: Első telekkönyv (1480–1553). Sopron város történeti forrásai A) sorozat, 1. kötet, Soproni Levéltár–Soproni Múzeum, szerk.: *G. Szende Katalin*, Sopron, 1993.  
*Nagel* 1971  
*Nagel, Gerhard*: Das mittelalterliche Kaufhaus und seine Stellung in der Stadt. Gebr. Mann Verlag, Berlin 1971.  
*Nagy* 1964  
*Nagy Lajos*: A Víziváros XVII. század végi topográfiája. *Tanulmányok Budapest Múltjából* 1964. 181–249.  
*Nagy* 1971  
*Nagy Lajos*: A budai Vár topográfiája a XVII. század végén. *Tanulmányok Budapest Múltjából* 27. 1971. 81–119.  
*Nagyváthy* (1986)  
*Nagyváthy János*: Magyar házi gazdaszony. Pest 1820., [Reprint] Mezőgazdasági Könyvkiadó 1986.  
*Niedermaier* 2008  
*Niedermaier, Paul*: Städte, Dörfer, Bauwerke: Studien zur Siedlungs- und Baugeschichte Siebenbürgens. Böhlau Verlag, Köln–Weimar 2008.  
*Nübling* 1900/1  
*Nübling, Eugen*: Ulm's Handel im Mittelalter. Druck und Verlag von Gebrüder Nübling, Ulm 1900.  
*Nübling* 1900/2  
*Nübling, Eugen*: Ulm's Kaufhaus im Mittelalter. Verlag von Gebrüder Nübling, Ulm 1900.  
*Pach* 1990  
*Pach Zsigmond Pál*: „A harmincadvám eredete”. Akadémia, Budapest, 1990.  
*Pach* 1999  
*Pach Zsigmond Pál*: A harmincadvám az Anjou-korban és a 14–15. század fordulóján. *Történelmi Szemle* 41. 1999/3–4. 231–277.  
*Pataki* 1950  
*Pataki Vidor*: A budai vár középkori helyrajza. *Budapest Régiségei* XV. (1950) 239–301.  
*Paulus* 1987  
*Paulus, Helmut-Eberhard*: Albrecht Altdorfer als Stadtbaumeister von Regensburg. Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg 127. Band 1987. 165–170.  
*Petrik* 2008  
*Petrik Iván*: A nyulak szigeti apácamonostor vámkonfliktusai Budával és Pesttel. *URBS Magyar Várostörténeti Évkönyv* III., 2008. 227–248.  
*Péter* 1986  
Lotharingiai Károly XI. Incének írott levele. In: Buda ostroma 1686. Szerk.: *Péter Katalin*, 37–42. Magyar Levelestár, Szépirodalmi Könyvkiadó, 1986.  
*Ross* 1956  
*Ross, Alan S. C.*: The assize of bread. *The Economic History Review*, New Series, Vol. 9. No. 2., 1956. 332–342.  
*Rózsa* 1963  
*Rózsa György*: Budapest régi látképei 1493–1800. Új Művészeti Kiadó, Budapest, 1999.

*Sabján* 2008  
*Sabján Tibor*: Kenyérsütő kemencék. Terc, Budapest, 2008.  
*Sage* 1959  
*Sage, Walter*: Das Bürgerhaus im Frankfurt am Main. Das deutsche Bürgerhaus 2. Tübingen 1959.  
*Sahm* 1912  
*Sahm, Wilhelm*: Beschreibung der Reissen des Reinhold Lubenau. *Mitteilungen aus Stadtbibliothek zu Königsberg* i. Pr. 4. Königsberg, Kommissions Verlag von Ferdinand Beyers Buchhandlung, 1912.  
*Sümeghy* 1928  
Sopron vármegye levéltárának oklevélgyűjteménye. I. rész: Középkori oklevelek (1236–1526). Összeállította *Sümeghy Dezső*, Sopron, 1928.  
*Szakály* 1986  
Buda visszafoglalásának emlékezete 1686. Szerk: *Szakály Ferenc*, Európa, Budapest, 1986.  
*Szakály Ferenc–Szűcs Jenő*: Budai bortizedjegyzék a 16. század első harmadából. *História – MTA TTI*, Budapest, 2005.  
*Sz. Jónás* 1999  
Középkori egyetemes történeti szöveggyűjtemény. Szerk: *Sz. Jónás Ilona*, Osiris, Budapest, 1999.  
*Fagniez* 1900  
*Fagniez, Gustav*: Documents relatifs á l'histoire de l'industrie et du commerce eu France T. I–II. Paris, 1900. 124–128.  
*Végh* 1998  
*Végh András*: A középkori ágostonos kolostor felfedezése a Vízivárosban. *Magyar Múzeumok* 1998/3. 15–17.  
*Végh* 2006  
*Végh András*: Buda város középkori helyrajza I. *Monumenta Historica Budapestinensia* XV–XVI., BTM, Budapest, 2006.  
*Végh* 2008  
*Végh András*: A budai német mészárosok céhkönyvének helyrajzi vonatkozásai. In: A budai mészárosok középkori céhkönyve és kiváltságlevelei. Források Budapest közép- és kora újkori történetéhez I. Szerk: *Kenyeres István*. Budapest Főváros Levéltára–Budapesti Történeti Múzeum, Budapest, 2008. 57–72.  
*Veltmann* 1993  
*Veltmann, Claus*: Knochenhauer in Lübeck am Ende des 14. Jahrhunderts. Karl Wachholtz Verlag, Neumünster, 1993.  
*Viganza* 2010  
*Viganza, Adriana*: Die Meriegola der Bäcker von Padua (15. bis 17. Jahrhundert) *Medium Aevum Quotidianum* XXV. Krems, 2010.  
*Vörös* 1992  
*Vörös István*: Egy 15. századi budavári ház állatsontleletei. A budavári középkori piacok húsellátása a csontleletek alapján. *Communicationes Archaeologicae Hungariae* 1992. 227–239.  
*Wahrig* 1980  
*Wahrig, Gerhard*: Deutsches Wörterbuch. Mosaik Verlag, München, 1980.  
*Zolnay* 1973  
*Zolnay László*: Kutatások a Tárnok utca 9–13. számú telkeken. *Budapest Régiségei* XXIII. 1973. 245–254.

JUDIT BENDA  
COMMERCIAL BUILDINGS IN MEDIEVAL BUDA  
HOUSE OF BUTCHERIES, BAKERIES, MARKET HALL

ABSTRACT

As a result of the comparison of medieval charters, the Budai Jogkönyv (Buda Book of Right) and some of commercially used buildings has been identified and reconstructed they possible look. This study is about the medieval guilds of Butchers, Bakers and Market Halls of Buda, Pest and Óbuda. Both the butcheries and bread shop definitions so far has been interpreted as a lightweight wooden buildings, which are not in the line of houses of the street, but on the square stood. Their location determined by written sources. It appears in the historical architecture analysis of the buildings, that these were stone houses. The houses are similar to the contemporary late medieval buildings used for similar purposes located in Europe. The presentation of foreign analogies helps understanding the structure of commercial buildings in Buda. The presentation of cultural and historical background of professions of this houses (bread, meat sales, wholesale), also explains the building exterior and interior features.

In butcheries (*Fleischbank*, *mészárszék*) sold meat, meat products, fish and animal skins. The houses build in the 15 th century, were divided to small individual chambers, accessible only from the outside. The customer could not go into the chambers, received the desired product through the counter. At Buda the German butcher's guild house is identified on the building 18–20 Tárnok Street. In addition, also known the Hungarian guild of Buda, the German guild of Pest, and the butcher's house in Óbuda, Sopron, Visegrád and Sibiu (Nagyszeben). The butchers are sold not only freshly slaughtered meat, but they produce sausages, meat products, black pudding, haggis too. They could not just buy them raw, but fried, cooked, with garnish and bread in the guild's kitchen. The *Garküche* (Steak-House) probably stood next to the guild hall of the German butcher of Buda.

In the bread shop (*Brotbank*, *zsemlyeszék*) baked and sold white bread and pastries made on site. The bread shop guild house is identified on the medieval building 9 Tárnok Street. The facade is known from a 17th century graphic artwork. By its appearance small workshops were in it.

The rights to stop goods in transit facilitated the long-distance trade. Halls were built, where can load a large amount of products, and for storage.

Intermediary traders working in the stores whom supervised the business of the foreign merchants and local traders. The location of stopping goods at Buda (Kaufhaus), displayed on a map made in 1686. It can read in an ottoman traveller description to see stone pillar halls have been used by retailers even before the Turks had conquered the city. Although the building was demolished at the end of the 19th it's still visible on a photograph.

In the medieval towns scales were generally in the market halls or in specially constructed weigh houses. Three scale sizes are known: The balance, a small hand-held instrument, witch is often used for weighing gold for money changing or in pharmacies for measuring small quantities. The balance of the spices was medium sized, was used for measuring spices and medium doses. The quintal weights, full bags and barrels were measured on the weighing machine.

In Buda, the wholesale dealers must had to use the Dominican nun's weighing machine and measuring devices at their tax collector house. The nuns' tax collector's house also suited for public urban weighing house functions.