Mitropulos Anna Diána

„Konyhára való szükséges dolgok"

Feljegyzések egy lakodalom előkészületeiről (1688)

A kora újkori főúri lakodalmak kapcsán számos jellegzetes forrástípust ismerünk, ilyenek például a meghívók, a meghívott személyeket felsoroló listák, az eseményeket megörökítő naplók, önéletírások. Jelen közleményben egy, a fentieknél ritkábban előforduló szöveget adunk közre, egy olyan jegyzéket, ami a lakodalom megrendezéséhez szükséges élelmiszereket és tárgyakat sorol fel.

Az alább közölt irat az Országos Széchényi Könyvtár Zeneműtárában található, az Acta Musicalia elnevezésű gyűjteményben. 1921-ben, Kismarton osztrák fennhatóság alá kerülése előtt Esterházy (V.) Pál herceg (1901–1989) először Eszterházára, majd 1926-ban Budapestre, a Tárnok utcai palotába költöztette a családi levéltár fő állományát.[1] A Fraknón maradt gazdasági levéltárból a család főlevéltárosa, Hárich János (1904–1990) főként 1929 és 1936 között, de még 1943-ban[2] is kiemelt számtalan forrást, több ezer olyan iratot, amelyek szerinte az udvar zenei, illetve színházi életéről tanúskodnak. (Az Acta Musicalia mellett létezik egy kisebb, Acta Theatralia elnevezésű gyűjtemény is.[3]) Eljárását „a kényelmes kutatómunka lehetővé tételével" indokolta. Az iratokat később ennek megfelelően szintén az Esterházy család budai palotájában tartották.[4] 1942 októberében és két évvel később, 1944 októberében, Budapest bombázásakor Esterházy megbízásából Hárich a legfontosabb iratokat letétbe helyezte a Magyar Országos Levéltárban. 1949-ben a hitbizományi törvény értelmében, amikor az Esterházy-ingóságokat államosították, a palotában lévő, megmaradt levéltári anyagot is az Országos Levéltárba szállították; az Acta Musicalia innen került az OSZK-ba.[5]

A gyűjtemény több csoportra osztható. A legjelentősebbek ezek közül a Joseph Haydn (1732–1809) mintegy száz eredeti kéziratát, műveinek korabeli másolatait és első kiadásait tartalmazó egység, valamint az eszterházai operaházban Esterházy I. („Fényes") Miklós (1714–1790) számára előadott itáliai operarepertoár (Haydn saját kezű javításait és betétáriáit tartalmazó) kéziratai. A kottatárban emellett olyan kiemelkedő zeneszerző-kortársak műveit találjuk, mint Gregor Joseph Werner, Michael Haydn, Johann Georg Albrechtsberger, Karl Ditters von Dittersdorf vagy Franz Xaver Süssmayr.[6]

---

[1] Ress, 2004, 285–287, 296–297; Viskolcz–Zvara, 2019, 7; Viskolcz, 2020, 698.
[2] Az évszámok az 1714 előtti dokumentumok kiemelésére vonatkoznak.
[3] OSZK Zeneműtár, Acta Theatralia.
[4] Dávid–Jung–Malina–McCue, 2010, 332. Az Acta Musicalia és Acta Theatralia csupán elhanyagolható veszteségeket szenvedett a várbeli Esterházy-palota lebombázása során.
[5] Viskolcz, 2020, 699–701; Vécsey, 1958, 81, 87.
[6] http://www.oszk.hu/zenemuvek. (Utolsó letöltés: 2021. június 30.)

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 555 2022. 01. 27. 13:14:42

A gyűjteménybe tartozik még az Esterházy-udvar zeneéletét dokumentáló iratanyag, amely nem kottákból, hanem főként gazdasági iratokból (megbízások, számlák, átvételi elismervények) áll, de akadnak olyan feljegyzések vagy levelek is, amelyek első ránézésre nem illenek bele a zeneéletet bemutatni kívánó „válogatásba".

A gyűjteményben való eligazodás egészen a 2000-es évek elejéig nehézkes volt, mert az Acta Musicalia számozása teljesen önkényes, sem időrendet, sem tematikát nem követ, a Hárich-féle jegyzékük pedig elveszett. Ekkor Josef Pratl elkészítette a Musicalia és a Theatralia egyesített regesztáját, amelyben az iratokat időrendbe helyezte és néhány szavas tartalmi ismertetővel látta el.[7]

A Pratl-jegyzék szerint 74 irat 1714 előtti.[8] A források többségét a kismartoni, illetve néhány esetben a fraknói udvari adminisztráció dokumentumai közül emelték ki. Ötven darabot sikerült azonosítanom a kiemelt gazdasági iratok közül. A fraknói Esterházy-levéltárban regeszták segítik a fraknói (Rentamtsrechnungen Forchtenstein) és a kismartoni adminisztráció (Rentamtsrechnungen Eisenstadt) dokumentumai közötti eligazodást. Az adott évben sorszám szerint, rövid tartalmi ismertetővel felsorolják az iratokat. Itt minden esetben fel van tüntetve, ha az iratot Hárich kiemelte. A források között egy kis cédula jelzi a hiányzó számlát vagy megbízást, több esetben a kiemelés dátumát is megadva, Hárich aláírásával – ez alapján írták bele a regesztába is az évszámokat. A fraknói adminisztrációból öt jelzetet emelt ki, a kismartoniból 45-öt. Az is előfordul, hogy egy OSZK-s jelzet több fraknói jelzetet takar. A fraknói levéltári regesztát átnézve további hat forrásnál szerepel, hogy áthelyezte Budapestre, azonban a Pratl-féle jegyzékben nincsenek benne, így az Acta Musicalia gyűjteményben sem találtam meg őket. Mind a hat hiányzó darabot a kismartoni uradalom iratai közül emelte ki.

A kutatás, amelynek során rábukkantam a lakodalmi feljegyzésre, egy egyszerű hiátussal kezdődött. Az uradalmi nyilvántartást az adott évre vonatkozó konvenciós könyv mellett számlák, átvételi elismervények, megbízások alkotják. Az alkalmazottak (tisztségviselők, mesterek) egy nyugtával igazolták, hogy átvették éves fizetésüket a tiszttartótól. Azonban az egyházfi *(Capelldiener)*[9] fizetésére vonatkozó irat 1708-ból, 1709-ből és 1710-ből hiányzott, jelezve, hogy azt Hárich kiemelte az eredeti helyéről. Így jutottam el az OSZK Zeneműtárába, ahol az összes, fraknói levéltári „hiánnyal" egyeztetett, mintegy 50, 1714 előtti iratot és még néhány érdekesnek talált forrást tekintettem át.

---

[7] Pratl–Scheck, 2004. Később a fraknói Esterházy-levéltárban őrzött, a hercegi udvar 1668 és 1879 közötti zenei és operaéletével kapcsolatos, több mint 14 ezer dokumentumot dolgozta fel, mely könyvének DVD mellékleteként jelent meg. Pratl, 2009. 2017-ben készült el az a forráskiadvány, amely a fraknói levéltár, az MNL OL Esterházy hercegi levéltár és az OSZK Esterházy-udvarról és Haydnról szóló zenetörténeti dokumentumainak gyűjteménye, ez mintegy 21 ezer iratot tartalmaz. Egy online adatbankot is létrehoztak, melyben kereshetők az iratok, a regisztrációs kód a kötetben található. Pratl–Scheck, 2017.

[8] Pratl–Scheck, 2004, 17–20.

[9] Az egyházfi a kastélykápolna személyzetéhez tartozott. A kifejezést általánosságban a hercegi kápolna azon alkalmazottjára értették, aki tudott valamilyen hangszeren játszani, ám feladatai közé tartozhatott a kották beszerzése és a hangszerek gondozása is. https://drw-www.adw.uni-heidelberg.de/drw-cgi/zeige?index=lemmata&term=kapellendiener. (Utolsó letöltés: 2021. június 30.)

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 556 2022. 01. 27. 13:14:42

Az Acta Musicalia sorozat vonatkozó részét átnézve világos, hogy a „zenei életet dokumentáló forrás" alatt Hárich János elsősorban a következőket értette: az udvari zenészek és énekesek fizetésére, taníttatására, hangszerjavításra és -készítésre vonatkozó forrásokat. Továbbá van egy nótajegyzék, amely felsorolja azokat a dalokat, amelyeket Esterházy Pál (1635–1713) virginán[10] el tudott játszani.[11] Előfordul, hogy egy levél azért található a gyűjteményben, mert abban Esterházy Pál utasítja kismartoni tiszttartóját, Czvitkovich Jánost,[12] hogy fizessen néhány említett zenésznek és ruházza fel őket.[13] Az alább közölt feljegyzés is azért kerülhetett ide, mert a második rész 2. oldalán, a *„Másféle szükséges dolgok"* között szerepelnek *„Musikások – trombitások"* és *„Magyar musikások"*. Egyéb zenei vonatkozásuk egyáltalán nincs.

A lakodalom szükségleteit felsoroló lista két részből áll, két különböző kézírás jól elkülöníti őket. Az első általános felsorolást tartalmaz mind az élelmiszerekre, mind pedig a tárgyi szükségletekre (pl. gyertyatartók, étkészletek) nézve, szép kézírással. A feljegyzés második része Esterházy Pál kézírása: konkrét számadatokat közöl a szükséges alapanyagok (hús, illetve tárgyi szükségletek) és italok (bor) mennyiségéről. A végén felsorolja a szolgákat, *„az kiknek tiszti legyen"* a lakodalmon, feladatukkal együtt, legtöbbjüket név szerint: néhányuk azonosítható az uradalmi alkalmazottak között. Az élelmiszer-szükséglet minőségi és mennyiségi elemzése alapján egy főúri esküvő képe rajzolódik ki, a forrás azonban nem utal a házasulandókra.

Esterházy Pál nádor levelezésének vonatkozó részét átnézve előkerült egy sógornője, Thököly Kata[14] (1655–1701) által írott levél, amely alapján valószínű, hogy a levélíró lánya, tehát a nádor unokahúga, Esterházy Mária Rozália[15] (1672–1689) lakodalma alkalmából készült a két feljegyzés. A levélben megköszöni Esterházynak a hozzá és leányához való jóságát *„az menyegzőnek pünkösd után két héttel való megszolgáltatása végett"*.[16] Tehát a nádor „szolgáltatta" unokahúga menyegzőjét, aki Batthyány (I.) Ádám (1610–1659) unokájához, Batthyány Ferenchez (1665 k.–1720) ment férjhez.[17]

Hasonló, lakodalmi előkészületeket dokumentáló forrásokat közölt Radvánszky Béla a 17. század elejéről, a Thurzó lányok (Zsuzsanna, Judit, Borbála, Ilona, Mária),[18]

---

[10] Virgina, virginál: a csembalóhoz hasonló, de annál kisebb, dobozszerű hangszer. http://gepeskonyv.btk.elte.hu/adatok/Magyar/55Orlovszky/eszterhazy/toc.html. (Utolsó letöltés: 2021. augusztus 2.)

[11] OSZK Zeneműtár, Acta Musicalia, Nr. 335. Nincs eredeti jelzet a dokumentumon.

[12] Előbb Kismartonban (1705–1707), majd Fraknón (1708–1713) tiszttartó.

[13] OSZK Zeneműtár, Acta Musicalia, Nr. 371.

[14] A nádor öccsének, Esterházy Ferencnek (1641–1683) a második felesége.

[15] Esterházy Ferenc és Thököly Kata lánya.

[16] Thököly Kata levele Esterházy Pálnak. Pápa, 1688. március 18. MNL OL P 125, Nr. 4138.

[17] Eszterházy, 1901, 138; Eszterházy Oklt., 1901, 220. 1689 szeptemberében egy leánygyermeknek adott életet, ő maga azonban hatodnapra meghalt. Uo. 226.

[18] Thurzó György nádor lányai közül Zsuzsanna Perényi Istvánhoz, Borbála (1603–1648) Erdődy Kristófhoz (1584–1621), Ilona pedig Illésházy Gáspárhoz (?–1648) ment feleségül. Thurzó Judit (1585–1637) – akit Jakusith András (1584–1623) vett nőül 1607-ben – esküvői előkészületei kapcsán nem vásárlások jegyzékét, hanem a jobbágyaik beszolgáltatásairól közöl egy rövid forrást Radvánszky, 1879, III, 59. Thurzó Mária 1618-ban Vízkelethy Mihály felesége lett; ezen lakodalom vásárlási jegyzékét is közli Radvánszky, 1879, II, 205–211.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 557 2022. 01. 27. 13:14:42

illetve Thurzó Imre esküvőiről.[19] Vannak köztük vásárlási jegyzékek és az *„elkelt élést"* rögzítő listák is.[20] Különösen az Imre menyegzőjén elfogyasztott élelmiszerek, fűszerek, egyéb alapanyagok jegyzéke rokonítható az általam közreadott forrással, mivel a két lista összetétele hasonló: a Thurzó Imre lakodalmára vonatkozó jegyzék is értékes mennyiségi adatokat tartalmaz.[21] Esterházy László (1626–1652) és Batthyány Eleonóra (1633–1654) esküvőjének előkészületeiről Koltai András közöl forrásokat. Közülük három is párhuzamba állítható az általam ismertetett feljegyzéssel: az egyik memorialéban Batthyány (I.) Ádám az étkezésről, kettőben pedig a lakodalmi vendégséggel kapcsolatos feladatokról rendelkezik. Az ételekkel/ételalapanyagokkal kapcsolatban mennyiségeket nem közöl, akárcsak az itt bemutatott forrás első része, ugyanakkor Batthyány több alapanyagot, ételt sorol fel.[22]

A közölt forrás értékes új adatokkal gyarapítja a 17. századi főúri életmódra, különösen a főúri lakodalmakra vonatkozó ismereteinket. A kávé, tea, csokoládé fogyasztása csak a 18. század elején vált általánossá a magyar főúri udvarokban, Benda Borbála kutatásai szerint a 17. század végéről csupán szórványosan bukkannak fel adatok arról, hogy az említett luxuscikkek elterjedése megkezdődött az országban.[23] A burgonya szántóföldi termelése a 18. század második felében kezdődött, legkorábbi (17. századi) előfordulása étrendekben vagy szakácskönyvekben eddig nem ismert,[24] ezért nem zárható ki, hogy ez az 1688. évi lakodalmi feljegyzés egyike a burgonyát elsőként említő hazai forrásoknak.[25] Az új fogyasztási cikkek feltűnése szempontjából tehát a feljegyzés különös táplálkozástörténeti jelentőséggel bír. Továbbá arról is tanúbizonyságot tesz, hogy Esterházy Pál ismerte és követte a császárvárosi trendeket (az első bécsi kávéház 1685-ben, Közép-Európában másodikként nyílt)[26] azáltal, hogy az általa szervezett ünnepségen helyet akart és tudott biztosítani e luxuscikkek számára.

---

[19] Thurzó Imre (1589–1621) 1618-ban Nyáry Krisztinát (1604–1641) vette nőül, aki férje halála után 1624-ben Esterházy Miklós (1583–1645) felesége, később pedig Esterházy Pál édesanyja lett.

[20] Radvánszky Thurzó Ilona, Thurzó Imre és Illésházy Katalin (?–1648) lakodalmairól közöl ilyen jellegű feljegyzéseket.

[21] Kovacsóczy, 1833, 348–350. A leírásból nem derül ki, hogy a lakodalom melyik helyszínén elfogyott élést rögzíti. Thurzó Imre és nászkísérete november elején indult Biccséről a Nyáry családhoz Helmecre, ahol az esketési szertartást november 15-én tartották. (Ipolyi Arnold szerint november 11-én keltek egybe. Ipolyi, 1887, 16.) Ezután a násznép azonnal Tokajba ment, ahonnan háromnapi vigalom után némileg megfogyva, de még mindig nagy számmal indult meg a nászkíséret vissza Biccse felé, ahová végül november 28-án érkezett meg. Kubinyi, 1888, VII. fejezet.

[22] Koltai, 2003, 119–120.

[23] Benda, 2002, 133; Benda, 2004, 277; Benda, 2014, 137–138.

[24] MN IV, 431; Kósa, 1980, 19. Bornemissza Anna szakácskönyvében (1680) található két recept, ami „földi almát" használ fel, de az inkább a csicsókának felel meg. Füreder, 2009, 40.

[25] Jelentőségét az sem csökkenti, hogy nem tudjuk: termesztették vagy vásárolták.

[26] Kisbán, 1988, 149–150. Első európai kávéházak: Oxford (1650), London (1652), Párizs, Nürnberg, Regensburg (1686).

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 558 2022. 01. 27. 13:14:42

Források[27]

1.

Feljegyzések Esterházy Mária Rozália és Batthyány Ferenc lakodalmának előkészületeiről, 1688

(OSZK Zeneműtár, Acta Musicalia, Nr. 336.)

Az melyek kívántatnak az kismartoni menyegzői lakodalomhoz[28]

Ház vagy palota elegedendő, cum omnibus suis requisitis, kárpitok, asztalok, székek etc.
Mindenféle gazdák
Szállások mind az várban, városban és az falukon is.
Konyhák, konyhamesterek, szakácsok. Vasfazekak,
öreg s apró földfazék[29] abundanter.[30] Nyársok, sáfok,[31]
tekenyők, fakannák, kádak, holtszén[32] feles.[33]
Hideg étekért, pástétomokért, gyümölcsért való helyek,
sáfárházak.
Gyertyatartók öregek az palotában. Egyéb féle
gyertyatartók is az falokra és az asztalokra is.
Vaslámpások, üveglámpások is.
Faggyúgyertya feles, viaszgyertyák is. Fejér is,
olyan az asztalokra. Szövétnekek.[34]
Tál, tányér, üvegek, fickók,[35] csészék.
Tafeltekker,[36] jég.

---

[27] A forrásokat modern átírásban, a központozást bizonyos mértékig egységesítve, a jellegzetes hangzókat és szóalakokat megtartva, a mai helyesírási szabályok szerint írtam át. Az eredetiben j helyett: i = j-nek vagy y-nak; v helyett: u = v-nek írtam át. A magánhangzók és mássalhangzók hosszúságát és rövidségét a mai nyelvi normákhoz igazítottam, a mai helyesírás szerint fölösleges mássalhangzó-kettőzéseket megszüntettem. A személynevek betűhív átírásban kerültek közlésre.

[28] Kívül ceruzás felirat: A. Varia Acta lectu digna közt volt. Nincs eredeti jelzet.

[29] Földfazék: agyagfazék.

[30] Abundanter: bőven (latin).

[31] Sáf: dézsa. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, V, 663.

[32] Holtszén: szén, melyet égő állapotában vízzel leöntöttek, s eloltottak, hogy még használni lehessen. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, II, 1654.

[33] Fölös: számos, sok. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, II, 940.

[34] Szövétnek: viasszal vagy szurokkal bevont kenderkötél vagy szövet, melyet bizonyos ünnepélyek alkalmával szabad ég alatt gyertya gyanánt lobogtatnak. Más szóval: fáklya. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, V, 1461.

[35] Ficzkó: molnárok vámszedő faedénye, mellyel az őrlésre hozott gabonából vámot vesznek. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, II, 843. Itt valószínűleg értsd: mérőedény.

[36] Tafeldecker: asztalterítő.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 559 2022. 01. 27. 13:14:42

Gyümölcs, dinnye és mindenféle confectek s liktariumok.[37]
Fa száraz, széna, szalma, abrak.
Tarackok,[38] mozsárok, por azokhoz, tüzes szerszám.
Ökör, meddő tehén, juh, bárány, borjú, malac,[39]
lúd, madár, erdei,[40] szarvas, nyúl, dánvad, [!]
fácán, fogolymadár, für [!], fajt[41] [!], császár madara,[42]
hizlalt kappan, póka,[43]
tik, tikfi[44] sine numero. Tikmon[45] igen-igen sok.
Pisztráng, szalbin[46] kövihal, anguilla,[47] csuka, ponty,
sütő- és menyhal, harcsa, kecsege, tok, sőreg,
viza, süllő, habarnicza,[48] csiga, austriga,
zaladia,[49] rák így béven, csík.
Szép fejér liszt a' konyhára. Rozsliszt az pástétomokért.[50]
Ácsok, asztalos, képírók.
Borsó, lencse, káposzta, szalonna béven.
Ecet béven s jó.
Bor jó s béven, kenyér elegendő s az szerént ser.
Vaj, méz, írósvaj,[51] só, nádméz és mindenféle
elégséges fűszerszám.

---

[37] Liktárium: lekvár, ami leginkább a mai dzsemhez hasonló. Gyümölcsből nádméz hozzáadásával főzték. Benda, 2009, 56.
[38] Tarack: mozsárágyú. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, VI, 92.
[39] Malac: egyévesnél fiatalabb sertés. Benda, 2014, 78.
[40] Erdei: vaddisznó.
[41] Fajt: fajd.
[42] Császármadár: a fajdfélék közé tartozó, köztük is a legkisebb testű madár.
[43] Póka: pulyka. Nagy, 1838, 259.
[44] Tik, tikfi: tyúk, tyúkfi (csirke).
[45] Tikmony: tojás.
[46] Szaibling: alpesi patakokban élő lazacféle. Benda, 2004, 242; Benda, 2006, 104; Benda, 2014, 94.
[47] Anguilla: angolna.
[48] Habarnyica: tengeri polip. EMSzT IV, 855; Benda, 2006, 107; Benda, 2014, 96.
[49] Szaladia: sózott hering. Koltai, 2003, 120.
[50] Tésztában sült valamilyen hús (sokszor vadhús), de készíthették édes töltelékkel is. Benda, 2004, 80; Benda, 2014, 159. Leginkább csak ünnepi alkalmakkor szerepel az étrendben, hétköznap csupán a felsőbb réteg asztalára jutott belőlük. A ma ismert pástétom az évszázadok során egyszerűsödött úgy, hogy a tésztaburok elmaradt. A csáktornyai Zrínyi-udvar szakácskönyvében találunk Pástétomba vadhús és Pástétomba való tészta receptet. Király–Kovács, 1981, 232–233.
[51] Írós vaj: friss köpülésű vaj, amelyből még nem gyúrták ki vagy sütötték ki az írót. Patay, 2001, 271.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 560 2022. 01. 27. 13:14:42

Borért való átalagok, eszközök, palackok etc.
Lajtrák, csáklyák, bőrvödrök,[52] fecskendők
az tűz miatt.

Az mi az lakodalomra szükséges, 1688
Vadak, madarak
és másféle hús

Szarvas	No. 2	Snef[53]	No. 30
Őz	No. 4	Olasz sodor[54]	No. 12
Dámvad	No. 2	Olasz kolbász	No. 12
Nyúl	No. 20	Ártány[55] öreg	No. 2
Tehénhús mázsa[56]	No. 1	Malac	No. 20
Borjú[57]	No. 4	Galamb öreg	No. 24
Bárány öreg	No. 4	Galambfi	No. 30
Bárány apró	No. 6	Szalonna öreg	No. 1
Tyúk	No. 100	Túzok, vadlúd – másféle madár: az mennyi lehet	
Tyúkfi	No. 100		
Öreg póka	No. 6	Császármadár	No. 20
Apró póka	No. 20	Olasz nyelv	No. 20
Fogoly madár	No. 40	Csiga	
Fácán	No. 20	Rák	
Hizlalt kappan[58]	No. 12		
Fürj	No. 100		
Apró madár	No. 200		
Kácsa	No. 20		
Vadréce	No. 30		
Lúd öreg	No. 12		
Lúdfi	No. 12		

[52] Bőrvödör: a kemény bőrből készített veder vagy kannaforma edény, melyet különösen tűzoltásnál használtak. Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, I, 806.
[53] (Wald)schnepfe: (erdei) szalonka.
[54] Sódar, sódor: a disznó mellső combja, sonkája, illetve lapockája. Benda, 2004, 222.
[55] Ártány: fiatalon kiherélt sertés.
[56] Egy mázsa átlagos értéke mai mértékegységben számolva 60 kg. 1 mázsa=100 font. A bécsi mázsa értéke a 17. század elejétől 1756-ig 56,12 kg, aztán 56 kg, a pozsonyi mázsa 1854-ig 55,8 kg volt. Bogdán, 1987, 116; Bogdán, 1991, 454–458.
[57] Borjú: félévesnél fiatalabb szarvasmarha.
[58] Kappan: ivartalanított kakas.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 561 2022. 01. 27. 13:14:42

Konyhára való szükséges dolgok

	Bor:	
Fűszerszám	Keresztúri óbor[59]	Akó[60] No. 10
Vaj	Újbor	Akó No. 10
Írósvaj	Aszú szőlő bora	Akó No. 4
Tejfel	Vörös olasz bor	Akó No. 2
Édes tej[61]	Spanyor bor	Icze[62] No. 24
Cartofoli[63]	Mozel[64] bor	Akó No. 3
Spárga		Édes és savanyú saláták
Nádméz[65]	Vizek mindenfélék	
Fejér cukor	Herbaté[66]	
Munt liszt[67]	Cave[68]	
Másféle liszt	Sajt	No. egy Parmezán
Árpakása	Confectum[69] genuai[70] mázsa másfél	
Rizskása	Condiert mázsa	No. 1
Csokolata:	Bau Eszen [?]	No. 3
Sardella:	Másféle étek mindenestől	No. 110

[59] Sopronkeresztúr (ma: Deutschkreutz, A) kitűnő minőségű kékfrankosáról ismert bortermesztő település. Óbor: előző évi bor. Akkoriban még a legjobb minőségű bort sem tudták egy évnél tovább tartani, mivel a borászat technikája nem tartott ott, hogy hosszan elálló borokat készítsen. Benda, 2004, 268.

[60] Az akó országosan dívó bormérték volt, azonban értéke területenként eltérő, sőt az egyes uradalmakban is különbözött. Prickler részletesen tárgyalja az Őrvidék akóértékeit. Prickler, 1962. Prickler számításait később Bogdán sok helyen kritikával illette, így a mértékegységek a következők szerint alakulnak: egy kismartoni akó = 1 1/3 bécsi akó; egy bécsi akó = 58 l (1762-ig). A helyzetet tovább bonyolítja, hogy létezett kocsmai akó/icce és tized akó/icce is. Egy kismartoni kocsmai akó = 79,75 l és egy kismartoni tized akó = 106,14 l (mindkettő 1771-ig). Bogdán, 1991, 140–141. Általánosan: Bogdán, 1987, 84–85; Bogdán, 1991, 132–155.

[61] Édes tej: frissen fejt, még tőgymeleg tej. MNL V, 228. tejfeldolgozás szócikk.

[62] Egy kismartoni kocsmai icce = 0,9494 l és egy kismartoni tized icce = 1,2636 l (mindkettő 1771-ig). Bogdán, 1991, 200. Általánosan: Bogdán, 1987, 87–88; Bogdán, 1991, 187–216.

[63] Cartofoli: burgonya (német).

[64] A Mosel a Rajna egyik bal oldali mellékfolyója. A folyót övező vidéken elterülő Mosel-borvidék a rizlingjéről híres.

[65] Nádcukor, cukornádból előállított cukor. Király–Kovács, 1981, 463; Füreder, 2009, 31.

[66] A herbathé általában holmi házi szerekből, különösen füvekből készített főzetet jelent (pl. bodza-, székfű-herbathé). Czuczor–Fogarasi, 1862–1874, II, 1535.

[67] Munt liszt: a szokásosnál durvábbra őrölt nullás liszt (a legtisztább, legfehérebb, a korpamentes liszt). Füreder, 2009, 55.

[68] Cave: kávé.

[69] Konfekt: édesség (német). A mai fogalomhasználat szerint az elkészítési módja alapján kandírozott gyümölcsnek vagy egyéb apró édességnek nevezhetnénk. Benda, 2009, 56; Füreder, 2009, 31.

[70] Genua (ma: Genova, I).

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 562 2022. 01. 27. 13:14:42

Másféle szükséges dolgok

Viaszgyertya asztalra való:		
Gyertyatartók:		Musikások és trombitások
Sótartók	No. 4	Magyar musikások
Abrosz és asztal keszkenők, pohárszékre is	[No.] 2	
Hosszú kendők és mosdani való kendők		
Mosdó medence	No. 4	kalán, kés, villa
Ezüsttál, -tányér:		Ezüst borhűtő és másféle 3
Szőnyeg öreg	No. 3	Bukói üvegek és velencei üvegek

Szolgák, az kiknek tiszti legyen

Főgazdák: Fabiankovics uram, Benyovszki uram, Praefectus uram.
Az asztalokhoz látnak: fraknai[71] főporkoláb,[72]
Miklósi, Komáromi.[73]
Az vendégeket fogadja Bezerédi uram, Hunyadi és Nedecki uram
Az pohárszékre vigyáznak lakompaki[74] viceporkoláb
Szendi,[75] Káldi, az öregbik.
Az fölső ajtónál lévén Szigeti és Akai uramék, 2 palotás.
Az alsó ajtónál Seckovicz kismartoni[76] viceporkoláb.
Az konyhára és borra és szagos vizekre, jégre és más
holmi occurentiákra[77] vigyáznak[78] az fraknai[79]
és lánzséri tiszttartók.
Magam mellett lészen Nedeczki György uram, Rimanóczi,[80]
Király, Géczi, Pogány s az kisinasok.
Az Atyámfia mellett: Korka, Géczi, Káldi és egy kisinas.
Étket visznek az több inasok és palotások, kik
előtt lesznek Komáromi és Botka. Az étkeket
rendeli az konyhamester.[81]
Az ezöst tálokra, tányérokra, kalánokra fraknai kasztnár

[71] Fraknó (ma: Forchtenstein, A).
[72] Utána áthúzva: lánzséri porkoláb.
[73] Utána áthúzva: Belezáci uram. Komáromy György fraknói főporkoláb (Oberpfleger) (1688?–1699).
[74] Lakompak (ma: Lackenbach, A).
[75] Alatta áthúzva: Ernest András.
[76] Kismarton (ma: Eisenstadt, A).
[77] Előadódó ügyek, ügyes-bajos dolgok.
[78] Utána áthúzva: Kis.
[79] A fraknói tiszttartó ekkor Johann Kirchenknopf (1688?–1695?) volt.
[80] Andreas Rimanóczy fraknói sáfár (1688?–1703).
[81] E bekezdés után már ugyanaz a kézírás, mint az első két oldalon. Apróbb, cizelláltabb.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 563 2022. 01. 27. 13:14:42

és kulcsár[82] és lakompaki[83] kulczár Jankovicz.
Ittem az kik bort hordanak: kismartoni kasztnár és
kulcsár,[84] 2 czatlós
Az öreg kapunál Statt Quardi,[85] comissari Wibmer György.[86]
Az másik kapunál, az ki úgyis bé lészen zárva:
2 muskatéros, az kulcs pedig commissariusnál.
Az konyhánál Statt Quardi és lakompaki kasztnár.
Az garádicsnál 5 sarparal,[87] mellettek két commissari,
Vukovicz Philip, canczelista Wilakovicz László.
Strenperger[88] és Bilakovicz György uram az mire fognak
kívántatni.

2.

Thököly Kata levele Esterházy Pálnak

Pápa, 1688. március 18.

(MNL OL P 125 Nr. 4138.)

/Címzés/ Méltóságos és Nagyságos Fejedelem fraknói gróf Esterhás Pál magyarországi palatinus nagy kegyelmes uramnak őnagyságának alázatosan adassék. Kismarton

Méltóságos Fejedelem Kegyelmes Uram.
Alázatos holtig való szolgálatomat ajánlom nagyságodnak, Isten minden szerencsés jókkal áldja meg nagyságodat. Nagy alázatossággal vettem, kegyelmes uram, az Nagyságod méltóságos levelét s intését, nagyságod és Istenben elnyugodott szegény édes uram gratiájából[89] és jószágibúl meghízott Lendvay Ferenc uram[90] nagyságod palatinusi méltósága és nemzete szabadsága ellen idegen magistratussal fenyegető s aprólékos dolgokkal írott és nagyságodat országos gondjai között méltatlanul búsított supplicatióját;[91] ki ellen méltán énnékem s kisded árváimnak vannak sérelmes panaszim, mind-

[82] A fraknói kasznár (és konyhasáfár) Paul Händlein (1681?–1695?), a kulcsár Johannes Schmitt (1688?–1695?) volt.
[83] Felette áthúzva: Wkovicz Philip.
[84] A kismartoni kasznár (és konyhasáfár) Georg Pollotinitsch (1679?–1704?), a kulcsár Michael Hackstock (1684–1723) volt.
[85] Stadtgarde: városőr. https://drw-www.adw.uni-heidelberg.de. (Utolsó letöltés: 2021. június 30.) Valószínűleg a kismartoni városőrökre utal.
[86] Georg Wibmer kismartoni tiszttartó (1687–1704).
[87] Ismeretlen szó.
[88] Valószínűleg Johannes Sternberger, korábban kismartoni tiszttartó (1679?–1684?).
[89] Gratia: kegyelem (latin).
[90] Az utóbbi három szó a margóra beszúrva. A beszúrás után a kéziratban egy tévedésből odaírt „s".
[91] Supplicatio: kérvény (latin).

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 564 2022. 01. 27. 13:14:42

azonáltal azon és több injuriáimnak[92] megorvoslásáért rövid nap akarok nagyságodnak alázatosan udvarolnom, s aziránt való mentésemet s Lendvay úr képtelen kívánságát nagyságod méltósága, mint nemzetünknek méltóságos tiszti és nékünk vér szerént való Atyánkfia, magistratusunk és fő tutorunk eleiben terjeszteni, holott az mit nagyságod nékem alázatos árva szolgálójának parancsolni méltóztatik, azt nagy engedelmességgel elkövető szolgálója lészek nagyságodnak.

Értettem, kegyelmes uram, az nagyságod hozzám s leányomhoz mutatott kegyelmes nagy gratiáját, jóakaratját az menyegzőnek pünkösd után két héttel való megszolgáltatása végett, kit is mindjárast megírván Bottyányi uraiméknak, igen tetszett őkegyelmeknek az, minthogy is mindenkor az Nagyságod parancsolatihoz akarván szabni magokat, akkorra készen fognak őkegyelmek lenni. Kévánom, az Úristen sok szegény árvák s nagy országunk szerencséjére éltesse sokáig kedves jó egészségben nagyságodat.
Pápa, 18. Martii 1688.
Nagyságod alázatos árva szolgálója:

Gróf Thököly Kata manu propria

Rövidítések és irodalomjegyzék

MNL — Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára, Budapest.
P 125 — Az Esterházy család hercegi ágának levéltára, Pál nádor iratai

OSZK — Országos Széchényi Könyvtár
Acta Musicalia

*

Benda 2002 — Benda Borbála: *Fogyasztási szokások és változásaik a 17. századi főúri udvarokban,* In: *Korall,* 3. (2002) 10. sz. 114–136.

Benda 2004 — Benda Borbála: *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon,* Doktori disszertáció, Budapest, 2004.

[92] Injuria: sérelem (latin).

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 565 2022. 01. 27. 13:14:42

Benda
2006 — Benda Borbála: *Halfogyasztás a főúri udvarokban a Királyi Magyarország és Erdély területén a 16. és 17. században,* In: *Acta Tanulmányok* II/1, szerk. Csurgai Horváth József – Kovács Eleonóra, Székesfehérvár, 2006 (2007), 89–119.

Benda
2009 — Benda Borbála: *Lakoma a költészetben, avagy két vers táplálkozástörténeti elemzése,* In: *Szolgálatomat ajánlom a 60 éves Jankovics Józsefnek. (Humanizmus és gratuláció),* szerk. Császtvay Tünde – Nyerges Judit, Budapest, 2009, 48–62.

Benda
2014 — Benda Borbála: *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban,* Szombathely, 2014.

Bogdán
1987 — Bogdán István: *Régi magyar mértékek,* Budapest, 1987.

Bogdán
1991 — Bogdán István: *Magyarországi űr-, térfogat-, súly- és darabmértékek 1874-ig,* Budapest, 1991.

Czuczor–Fogarasi
1862–1874 — *A magyar nyelv szótára,* I–VI, szerk. Czuczor Gergely – Fogarasi János, Pest, 1862–1874.

Dávid–Jung–Malina
–McCue 2010 — Dávid Ferenc – Carsten Jung – Malina János – Edward McCue: *Haydn operaháza. A második eszterházi operaszínpad az új levéltári kutatások tükrében,* In: *Buksz,* 22. (2010) 4. sz. 330–341.

Eszterházy
1901 — Eszterházy János: *Az Eszterházy család és oldalágainak leírása*, Budapest, 1901.

Eszterházy
Oklt — Eszterházy János: *Az Eszterházy család és oldalágainak leírásához tartozó oklevéltár,* Budapest, 1901.

Füreder
2009 — Füreder Balázs Gábor: *A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra" magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése,* Doktori (PhD-) értekezés, Debrecen, 2009.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 566 2022. 01. 27. 13:14:42

Ipolyi
1887 Ipolyi Arnold: *Nyáry Krisztina 1604–1641,* Budapest, 1887.

Király–Kovács
1981 *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv,* szerk. Király Erzsébet, bev. Kovács Sándor Iván, Budapest, 1981.

Kisbán
1988 Kisbán Eszter: *A kávé bevezetése Magyarországon,* In: *Ethnographia,* 99. (1988) 2. sz. 149–177.

Koltai
2003 Koltai András: *Egy főúri lakodalom előkészületei (Esterházy László és Batthyány Eleonóra menyegzője Rohoncon 1650-ben),* In: *Lymbus,* 1. (2003) 117–135.

Kósa
1980 Kósa László: *A burgonya Magyarországon,* Budapest, 1980.

Kovacsóczy
1833 Kovacsóczy Mihály: *Thurzó Imre menyekzője,* In: *Árpádia,* 1. (1833) 335–352.

Kubinyi
1888 Kubinyi Miklós: *Bethlenfalvi Gróf Thurzó Imre 1598–1621,* Budapest, 1888.

MN IV
1997 *Magyar Néprajz,* IV, *Életmód,* szerk. Füzes Endre – Kisbán Eszter, Budapest, 1997.

MNL V
1982 *Magyar néprajzi lexikon, V. kötet. Szé–Z,* főszerk. Ortutay Gyula, Budapest, 1982.

Nagy
1838 Nagy János: *Tiszta magyar gyökök,* In: *Nyelvtudományi pályamunkák,* 2. (1838) 125–296.

Patay
2001 Patay László: *A Tisza-család szakácskönyve,* Budapest, 2001.

Pratl
2009 Josef Pratl: *Acta Forchtensteiniana: die Musikdokumente im Esterhazy-Archiv auf Burg Forchtenstein,* Tutzing, 2009. (Eisenstädter Haydn-Berichte, 7.)

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 567 2022. 01. 27. 13:14:42

Pratl–Scheck
2004 *Regesten der Esterházyschen Acta musicalia und Acta theatralia in Budapest,* kiad. Josef Pratl – Heribert Scheck, Tutzing, 2004. (Eisenstädter Haydn-Berichte, 4.)

Pratl–Scheck
2017 *Esterházysche Musik-Dokumente. Die Musikdokumente in den esterházyschen Archiven und Sammlungen in Forchtenstein und Budapest,* kiad. Josef Pratl – Heribert Scheck, Wien, 2017. (Eisenstädter Haydn-Berichte, 10.)

Prickler
1962 Harald Prickler: *Der Eimer. Ein Beitrag zur mittelalterlich-neuzeitlichen Maßkunde des burgenländischen Raumes,* In: *Burgenländische Heimatblätter,* 24. (1962) 21–34.

Radvánszky
1879 Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században,* II–III, Budapest, 1879.

Ress
2004 Ress Imre: *Hajnal István, a kismartoni hercegi levéltáros,* In: *Korall,* 5. (2004) 15–16. sz. 284–315.

Vécsey
1958 Vécsey Jenő: *Az Országos Széchényi Könyvtár zenei gyűjteményének fejlődése az elmúlt tizenöt évben,* In: *Az Országos Széchényi Könyvtár Évkönyvei,* 2. (1958) 80–97.

Viskolcz
2020 Viskolcz Noémi: *Az Esterházy hercegi levéltár 20. századi sorsa,* In: *Bonarum Cultores Artium. A Miskolci Egyetem Bölcsészettudományi Karának kutatói almanachja,* szerk. Fazekas Csaba, Miskolc, 2020, 697–703.

Viskolcz–Zvara
2019 *Esterházy Pál és Esterházy Orsolya levelezése,* szerk. Viskolcz Noémi – Zvara Edina (Király Péter és Kiss Erika közreműködésével), Budapest, 2019.

Lymbus_2021_1_kötet_KÖNYV.indb 568 2022. 01. 27. 13:14:42