

A Soproni Múzeum Könyvtárának különleges és értékes részét képezik a régi nyomtatványok.¹ Ezek a dokumentumok részben helyi lakók, soproni polgárok ajándékaiként kerültek a könyvtári gyűjteménybe, részben vásároltak, többségük a Storno család könyvtárát gazdagítja.² A múzeumi gyűjtemények között a kéziratok külön gyűjteményként vannak nyilvántartva.

Témánk a szakácskönyvek, a régi receptgyűjtemények, melyek a múzeum könyvtárában, a törzsállományban is megtalálhatóak, főleg a régi nyomtatványok gyűjteményében, illetve fellelhetőek a Storno Könyvtárban (írott és nyomtatott formában) és a kéziratok gyűjteményében is. Nyelvük változó, főleg német nyelven jelentek meg, de akad köztük vegyes is, német nyelven, magyar jegyzetekkel, vagy magyar nyelven német jegyzetekkel.

Magyarországon a 18. század elején kezdték el kiadni a receptgyűjteményeket, szakácskönyveket. Az írók többnyire maguk is szakácsok, szakácsnők, szakácsmesterek voltak, akik a régi konyhák ízeit, szakácsművészetét próbálták összeszedni, lejegyezni. Ezeket a könyveket az eredeti példányról aztán lemásolták, így terjesztették, adták tovább a következő generációknak. Sajnos ezekből kevés maradt fenn az utókornak. Ami magyar nyelven fennmaradt, az is inkább Erdélyben került elő.³ A *Szakáts mesterségnek könyvetskéje*⁴ a legrégebb magyar nyelvű szakácskönyv, amelyről tudunk. Kolozsváron, 1695-ben készült el Misztótfalusi Kis Miklós (1650–1702) író és nyomdász, betűtervező nyomdájában.⁵

A 19. század során aztán egyre több szakácskönyv született, amelyek több kiadást is megértek. A 20. században talán leghíresebb magyar szakácskönyv Horváth Ilonáé,⁶ amely 1955-ben jelent meg először, aztán újra és újra kiadták. Érdekes, hogy a legújabb kiadásokban már nem tüntetik fel a kiadás számát, mert valójában nem is tudják,

¹ Régi nyomtatvány: azok a nyomtatott dokumentumok, amelyek 1800. december 31-e előtt jelentek meg.

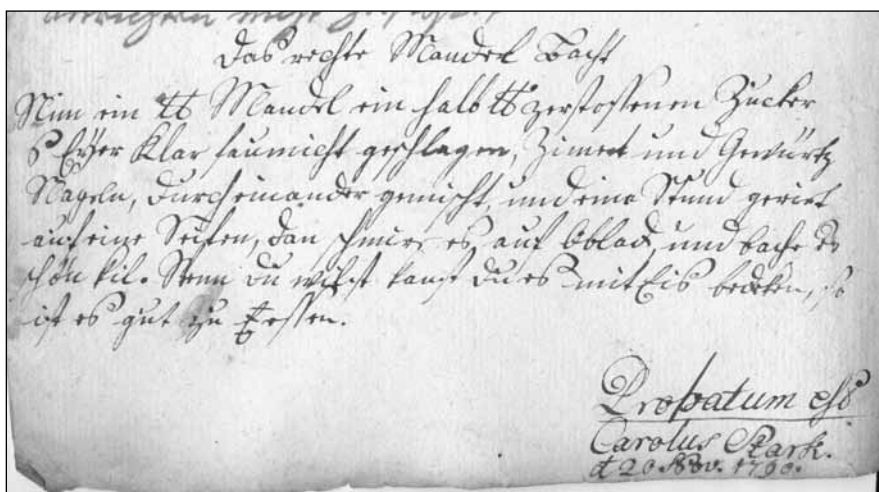
² Kollerits Beáta: A Soproni Múzeum könyvtára. Értékek és érdekességek. In: Soproni Szemle 71. (2017), 488–499.

³ Radványszky Béla: Régi magyar szakácskönyvek. In: Házi történelmünk emlékei: szakácskönyvek. 1. kötet. Budapest, 1893. VII.

⁴ Teljes címe a következő: Szakáts mesterségnek könyvetskéje, Úri és közönséges konyhákön meg-fordúlt szakáts-könyv, Mellyben külömbkülömbféle válogatott tzifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora étkeknek megkésztése, sütése és főzése, mintegy élés-kamrában, rövideden leirattatik, és kinek-kinek hasznára leabrázoltatik.

⁵ Radványszky i. m.; Szabó Károly: Régi magyar könyvészeti adalékok: ötödik közlemény. In: Magyar könyvszemle 7. (1882), 92.

⁶ Horváth Ilona (1906–1969) magyar-történelem szakos tanító, a törökszentmiklósi Bercsényi Miklós Gimnáziumban főzést és háztartási ismereteket tanított.



1. kép. Soproni főzőkönyv, 1790. (Részlet)

hányadik kiadás. Mindenesetre valószínűleg Magyarországon nincsen olyan háztartás, ahol ez a szakácskönyv ne lenne ott a könyvespolcon.

A Soproni Múzeum Könyvtárának leltározott szakácskönyvei közül a legkorábbi egy kétkötetes bécsi receptgyűjtemény, amit 1785–1786-ban adtak ki.⁷ A két, egybekötött szakácskönyvet hat nagyobb tartalmi részre bontották, a levesektől a főtt és sült húson, halakon, lisztes és tojásételeken át a süteményekig, tortáig, egyéb édességeig sokféle receptet megtalálhatunk benne.

A következő receptes gyűjtemény a Soproni főzőkönyv 1790-ból. (1. kép) Az ajánló férje, Nitsch Lajos a soproni Stark család leszármazottja. Tárnok Pál tanulmányából⁸ kiderül a Stark-családfa, ahol a felmenők között több fogadóst is találunk. Az első Stark János Fülöp, aki megveszi a Fehér ló fogadót a mai Várkerületen és megszerzi a polgárjogot. A fogadó több nemzedéken keresztül a családé. „Nitschné Stark Zsófia [1857–1929], akárcsak Lajos bátyja, gyűjtötték és őrizgették a család történetére vonatkozó iratokat, a virginálkönyv is Nitschné Stark Zsófia révén került 1919 körül a soproni múzeum birtokába.”⁹ A többi irat azonban sajnos elkallódott.” A „főzőkönyv” valószínűleg ezen elkallódott iratok egyike lehet. Érdekesség, hogy az egyik oldal alján a következő sorok szere-

⁷ Gartler, Ignatz: Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet, welches lehret wie man verschiedene Fleisch- und Fastenspeisen, als: allerhand Suppen, Fleisch, Zuspeisen, gekochtes und gebratenes Wildprät, Geflügelwerk, Fisch, Mehl- und Eyerspeisen, wie auch Koche, Pasteten Backwerk, Torten, Konfektoren [...]. Wien: bey Joseph Gerold, 1785–1786.

⁸ Tárnok Pál: Stark János Károly soproni festőművész-rézmetész (1774–1814) családjának története. In: Soproni Szemle 29. (1975) 3. sz. 208–232.

⁹ Lásd: Wohlmuth, Johann: Starck Virginal Book (1689): Miserere (1696). Szerk. Ferenczi Ilona. Budapest, 2008. 29.

pelnek: „*Probatum est Carolus Stark. 20. Nov. 1790.*” A füzet töredékes, nincs címdala, tartalomjegyzéke, befejezése. 78 számozatlan oldalon keresztül írja le többféle kézírással többnyire sütemények, édességek receptjeit német nyelven.

A következő szakácskönyvünk szintén osztrák kiadás, egy hercegi szakács összeállításából olvashatunk mindenféle földi jóról, kiegészítésként hideg kásákról, fagyaltokról és lekvárokról, befőttokról.¹⁰ Ez a kötet metszetes ábrázolásokat is tartalmaz konyhai életképekről. A gyűjtemény végén szómagyarázat található a francia és egyéb nyelvű ételekről, elkészítési módokról. Az utolsó oldalon magyarul, jegyzetként szerepel: „*tartós, és jó ciztromlevet készíteni*”.

Katharina Braunin szakácskönyve¹¹ első részében húslevesekről, gyors levesek elkészítéséről esik szó, mint például sörleves, borleves, mandulaleves. A hús találásának sokféle módját is leírja: a töltött nyúttól a borjúagyvelő sütésén keresztül a májashurkáig. A következő rész a köreteket, erőleveseket és szószokat taglalja (sok helyen szerepel köretként burgonya, sárgarépa, borsó, káposztafélék elkészítési javaslata). Külön részben értekezik a lisztes-tojásos-gyümölcsalapú főételekről, a halakról, a pástétomokról, a tortákról és minden egyéb süteményről (vajás-morzás torták, linzertészta, édes tészta kiflik stb.), valamint befőttokról és szaftokról.

Marie Forstinger soproni szakácskönyvét 1900-ban adták ki.¹² A német nyelvű, nyomtatott kötetből három példány is megtalálható a múzeum könyvtárában. A múzeumi gyarapodási napló szerint az első példány Dr. Mika Ferenc p. sz. főtanácsos ajándéka volt 1948-ban. Az előszóból derül ki, hogy a szerző ötven év tapasztalatait gyűjtötte egybe, nemes családokat szolgálva, mint a hercegi Lobkowitz család, a gróf Széchenyiek vagy a herceg Braganza család. A kötetet gyakorlott és tapasztalt szakácsnők számára állította össze. A mértékegységek a bécsi mértékegységeknek felelnek meg,¹³ valamint a receptek 6 személyre szólnak. A 118 oldalas kötet 375 receptet tartalmaz: leveseket, előételeket, főételeket, desszerteket és süteményeket. A receptgyűjtemény végén menüötleteket találunk 6, 12, 18, 24 és 30 főre. (2. kép)

A polgári konyhát bemutató legújabb (akkor 5. kiadású) osztrák szakácskönyvnek Elisabeth Stöckel a szerzője, aki a középosztály háziasszonyát képviseli. A szakácsnő tapasztalatait írja le a legmodernebb ízlésnek és legegyszerűbb elkészítési módnak meg-

¹⁰ Allerneuestes Oesterreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln: nebst einer deutschen Erklärung der im Buche vorkommen der Französischen Kunst- und anderen Wörtern dann einigen beiläufigen Anmerkungen zu Jedermanns Verständigung, und einem Anhang alle Arten von Gefrorenen, und eingemachte Früchte zu verfertigen. Hrsg. von einem einem erfahrenen fürstlichen Koch. 2. Aufl. Graz: Trötscher, 1792.

¹¹ Neuestes, bewährtes Kochbuch für Fleisch- und Fasttage: nach dem itzigen Geschmacke für alle Stände eingerichtet. Zweyte vermehrte und verbesserte Auflage, Wien: Anton Doll, 1799.

¹² Forstinger, Marie: Oedenburger Kochbuch. 1900.

¹³ „Die alte Wiener Maass kommt 1,4 Liter gleich. Die Maass enthält 4 Seidel und 1 Seidel entspricht 3 ½ Deciliter, folglich kann man einen Liter mit 3 Seideln berechnen. Das alte Wiener Pfund ist gleich 56 Deka oder 560 Gramm. Das Pfund enthält 32 Loth und 1 Loth entspricht beiläufig 17 Gramm.”

Jagd-Menüs:	
Für Mittag.	Obst. Käse. Kaffee.
Rebhühnerpurée-Suppe. Wildschwein-Kopf mit Aspik. Butterteig-Pajete mit Reh-Salmi Rehrücken mit Kipfel-Kartoffeln. Hasen-Pudding mit Madeira-Sauce. Hirsch-Rücken mit Zucker-Erbsen und Preiselbeeren. Fricassierte Rebhühnerbrust, gebacken in Trüffeln. Schnepfen mit wälsischem Salat. Rehrücken-Torte, gefüllt mit Gefrorenem. Torten und Bäckerei.	Für Abends. Gespickte Hirschen-Filets mit Reis. Hasen-Pudding m. Hasen-Beefsteaks garnirt. Wildschwein-Schlegel mit Hagebutten. Gebackene Rebhühner-Brust mit Trüffeln. Gefrorenes. Torten und Bäckerei. Obst. Thee.

2. kép. Vadász menü Marie Forstinger soproni szakácskönyvéből

felelően.¹⁴ Rögtön a címlap hátoldalán magyarul, kézzel írva a szappan elkészítésének receptjét olvashatjuk. A szakácskönyvön már látszanak a 19. század végi, összeszedettebb stílusjegyek mind formailag, mind tartalmilag. A húsevesekkel kezdődik, aztán egyéb levesekkel folytatódik, majd jönnek a marhahús-ételek, szósok, zöldségek főzése, tojásételek, sülték, édes és savanyú saláták, halak, majd a torták, sütemények, krémek és fagyaltok. Az ételek elkészítését követően az évszakoknak megfelelően 200 menü leírása következik, az előételtől a desszertig, végül a szerző hasznos tanácsokkal, tippekkel látja el a háziasszonyokat.

Ezek a kötetek nemcsak könyvészeti szempontból érdekesek, hanem a gasztronómia-történet számára is értékes forrásként szolgálnak. Nehéz helyzetbe kerül azonban az a mai háziasszony, aki ezen receptek alapján próbál elkészíteni egy-egy fogást. Egyrészt nyelvi nehézségekkel szembesül a bátor vállalkozó, így például a német nyelvű könyvekben tájnyelvi, főként ma már alig használt bajor kifejezések hemzsegnak.

Ha mindezek dacára sikerül lefordítani a receptet, meg kell küzdeni a mértékegységek átváltásával is (már, ha egyáltalán szerepelnek konkrét mértékegységek). Az ismertebb lat, meszely, font sem egyszerű, hiszen itt Sopronban automatikusan az ismert

¹⁴ Die bürgerliche Küche, oder neuestes österreichisches Kochbuch für Bürgerfamilien aus der gebildeten Mittelklasse: Eine auf eigene Erfahrung gegründete vollständige Anweisung, alle Arten Speisen nach dem neuesten Geschmacke und der einfachsten Methode auf die wenigst kostspielige Art zu bereiten: Mit Beigabe von 200 Speisezetteln: Mit einem Anhang: Kurze Anweisung, alle Arten Speisen ohne Gewürze, Essig und Wein auf die möglichst schmackhafte Weise zu bereiten: Eine schätzbare Gabe für Hausfrauen und Mädchen, welche sich dazu bilden wollen. 5., stark vermehrte und verbesserte Auflage. Wien: Sollinger, 1840.

soproni, bécsi, vagy esetleg a budai mértékekre gondolunk, ám a német kiadású könyvek esetében nem árt a keletkezés helyének megfelelő átváltást alkalmazni. A mértékegységek átváltása után következik a mennyiségek felezése, harmadolása, esetleg többel való elosztása, mivel ezek az ételek mindig nagy mennyiségben 8–10 főre készültek, ráadásul úgy tűnik, a 17–18. század emberének étvágya kielégíthetetlen volt.

A magyarra fordított, illetve, ha a régi magyar konyha receptskönyveit vesszük, eleve magyar nyelvű ételleírások már a kezünkben vannak, még mindig nem könnyű nekikezdeni a főzésnek. A kevésbé rejtélyes tikmony (tojás), muntliszt (finomliszt) és tengeriszőlő (ribizli) mellett számtalan olyan hozzávalót is találunk a receptekben, amelyeket ma már nem használunk, ezeket mással kell pótolni. A leírásokban gyakran előforduló kocsonyásító anyag, a Schulz, vagyis halenyv például ma már csak művészkellékként vásárolható, nem számít élelmiszernek. A sütemények bevonatának színezéséhez használt trágant és turnizol sem kapható ma már, egyébként mindkettő növényi eredetű színezék.

A Soproni Múzeum munkatársainak egy lelkes csapata 2014 óta próbálgatja rendszeresen a régi receptek alapján készült ételeket – hol több, hol kevesebb sikerrel. A Storno-konyha névre keresztelt projekt teljesen önkéntes, mondhatni kedvtelés-alapon nyugszik, az eredményekről pedig a www.stornokonyha.hu blogon számolnak be.

A csapat – az évek során változó összetétellel – évről évre részt vesz a Fertődön megrendezett Esterházy Barokk Ételfőző Fesztiválon, ahol szabad tűzön készülnek a barokk kort megidéző ételek. Annak ellenére, hogy szakács végzettséggel egyik csapattag sem rendelkezik, igazán szép eredménynek számít, hogy az egyébként profi mezőnyben mindig sikerül elismeréssel, különdíjjal távozni a megmérettetésről.

A Storno-konyha alapító tagjai: Erdeiné Kuslics Katalin közművelődési munkatárs, Osváthné Kramerhofer Szilvia közművelődési munkatárs, Kiss Melinda művészettörténész, később csatlakozott Osváth Ádám történész, Kollerits Beáta múzeumi könyvtáros. A fertődi megmérettetésen rendszeresen besegítenek a családtagok is.

Végezetül kerüljön bemutatásra egy recept, amelyet már többször elkészített a csapat, és nagy sikert aratott mind a kóstolók, mind a zsűri körében! Ez a desszert a magyar nyelvű szakácskönyvekben is előfordul, borsató vagy borszerdék néven, de mivel ezzel találkozott először a Storno-konyha, most ez kerül bemutatásra.¹⁵ Eredeti leírással, illetve mai ízlésre átdolgozva is bemutatjuk a receptet, a két verzió közötti változtatások többszöri kísérlet, valamint a keserűnarancs hiánycikk mivoltának eredményei. (3. kép)

¹⁵ Allerneuestes Oesterreichisches Kochbuch für herrschaftliche und andere Tafeln: nebst einer deutschen Erklärung der im Buche vorkommen der Französischen Kunst- und anderen Wörternm dann einigen beiläufigen Anmerkungen zu Jedermanns Verständigung, und einem Anhang alle Arten von Gefrorenen, und eingemachte Früchte zu verfertigen. Hrsg. von einem einem erfahrenen fürstlichen Koch. 2. Aufl. Graz: Trötscher, 1792. 589. Crème von Wein á la Royale. p. 337.

589. Crème von Wein à la Royale.

Einen Löffelvoll Stärkmehl rühret man in einem Loth mit dreyßig Eyerdotter klar, dann wird eine Maasß Malaga dazu gegossen, und mit einem Schneebesen eine halbe Viertelstunde recht geschlagen, hernach reibt man die Schale von zwey Limonien auf Zucker, (es darf aber nicht mehr Zucker dazu genommen werden, als man zu dem Abreiben der Limonie braucht, sonst wird es zu süß) thut es auch dazu, und eine Obertasse Pomeranzenwasser, es wird auf gelinden Feuer so lange mit einem Schneebesen geschlagen, bis es eine dichte Crème ist, und eben einmal sachte aufgekocht hat, es wird auf einer Schüssel als ein Haufen angerichtet, und mit ein Bierling fein gehackten Pistazien bestreuet, dann muß es kalt werden.

3. kép. Borsató vagy borszerdék

Borkrém a la Royale

Egy kanálnyi kukoricalisztet egy edényben harminc tojássárgájával simára, habosra keverünk, majd hozzáadunk egy pint (1,415 liter) Malagát, és egy habverővel egy fél fertályórán át (vagyis 7-8 percig) jól elkeverjük; ekkor két citrom héját reszeljük le cukorral (de nem szabad nagyon sok cukrot adni hozzá annál, mint ami szükséges a citrom lereszeléséhez, különben túl édes lesz), és ezt is adjuk hozzá, valamint egy csésze keserűnarancs-levet; tegyük gyenge tűzre, és habverővel kevergetve hagyjuk ott addig, amíg sűrű krém nem lesz belőle, és egyszer finoman forraljuk meg; tálba halmozva tálaljuk, és finomra vágott pisztáciával szórjuk meg, ezután le kell hűteni.

Borkrém 4 személyre:

3,5 dl édes bor (fehér vagy vörös, ízlés szerint)

1 teáskanál kukoricaliszt

5 tojás sárgája és egynek a habbá vert fehérje

1 citrom reszelt héja, cukrozva, valamint a citrom kifacsart leve

további cukor ízlés szerint

A tojássárgákat habosra verjük a kukoricaliszttel, addig, amíg elkezd kifehéredni, majd hozzáadva a bort simára keverjük. A lereszelt cukrozott citromhéjat a boros-tojásos keverékhez adjuk, beleöntjük a citrom levét is, alaposan elkeverjük, hogy homogén masszát kapjunk. A felvert tojásfehérjét óvatosan beleforgatjuk, majd folyamatos kevergetés mellett, lassú tűzön felfőzzük, amíg besűrűsödik. Nagyon kell vigyázni, nehogy a tojás kicsapódjon! Az elkészült krémet poharakba adagoljuk és lehűtjük. Lehet megszórni sózatlan, aprított pisztáciával, de piros gyümölcsökből készült szósszal és néhány mentalevével díszítve is nagyon finom.