

RÓZSA MIKLÓS

A budapesti cukrászipar fejlődése

I.

A cukrászipar anyagoknak emberi szükségletek kielégítése érdekében történő feldolgozásával és átalakításával foglalkozó az az áruter-
melő tevékenység, amely a fejlődés jelenlegi szakában négy termelési
ágra : a cukorkakészítésre, a kakaó- és csokoládékészítésre, édes lisztes
termékek készítésére és a fagyaltkészítésre osztható. A kakaó- és
csokoládékészítés csak később lett a cukrászipar egyik tevékenységi ága.

A cukrászipar mint kevésbé fontosnak megítélt élelmezési ipar
történetének vizsgálata hazánkban eddig háttérbe szorult. Ugyanakkor
a cukrászipar története több művelődéstörténeti kérdést is feltár. Vala-
mely város cukrászipara fejlődésének vizsgálata pedig hozzásegít város-
történeti, helytörténeti kérdések tisztázásához, a város társadalmi élete
bizonyos megnyilatkozási formáinak megismeréséhez.

Az általános magyar ipartörténeti munkák sok más iparral együtt
a cukrásziparról nem szólnak, a cukrászipari szakfolyóiratokban talál-
ható, s inkább csak egy-egy részletkérdéssel, gyakran csak egy-egy
cukrásziparos működésével foglalkozó cikkek pedig nem tudományos
igényűek.¹

E tanulmány célja egyrészt az, hogy módszeresen egybefoglalja
a budapesti cukrászipar történetére vonatkozó eddigi ismereteket, s
ezen belül megadja a szükséges kutatást megjelölő iránymutatásokat
is, amivel a részlettanulmányokhoz kíván utat nyitni, másrészt az,
hogy rámutasson arra, hogy az ipar készítményei jellegzetes fogyasztási
helyének, a cukrászdának milyen szerepe volt a város társadalmi éle-
tében.²

A budapesti cukrászipar kialakulását az ipar országos fejlődésének
tükrében vizsgáljuk, s háttérként felvázoljuk az európai fejlődés lényeges
mozzanatait.³

II.

Európában a cukrot a késő középkorban kezdték használni, s azt
a cukornád szárában levő lé kisajtolása és annak tisztítása útján nyerték.

Európában, közelebbről Spanyolországban és Sziciliában az arabok
a X—XI. sz.-ban honosították meg a cukornád termelését. Közép- és
Észak-Európában a keresztes hadak ismertették meg a cukrot. A cukor

beszerzésével járó nehézségek, s a rendelkezésre álló, aránylag csekély mennyiség a középkorban igen drágává teszük, olyannyira, hogy ételként inkább csak a fejedelmi udvarokban használják.

A cukornak kezdeti felhasználásáról szóló adatok egyúttal a mai cukrászat előzményeire vonatkozó első adatok.

A fejedelmi udvarokon kívül étkezés céljára elsősorban a gyógyszerészek használták fel a cukrot, akik gyümölcsök és gyümölcsízek alkalmazásával ízletes, édes csemegéket készítettek, és így a kor „cukrász”-ai is voltak.

Van azonban adatunk, amely szerint már a XV. sz.-ban készítettek édességeket sütők is. Az ilyen termékeket előállító pékek, mint amilyenek a bécsi olasz pékek (Walichpekchen), akik finom mandulás és cukros süteményeket készítettek,⁴ a mai cukrászoknak középkori előfutárai.

Magyarországon a cukor a XIV. sz.-ban jelenik meg, amikor olasz kereskedők gyakrabban keresték fel hazánkat.⁵ A XIV. sz.-ban élénk kereskedelmet lebonyolító Buda városában a cukor és cukorliszt már szerepel a kereskedők árui között. Az eladási feltételeket szabályozó Budai Jogkönyv (104. §-ában) a cukrot a fűszerek között sorolja fel.⁶

A Jogkönyvbe felvett rendelkezések összeírása nem egy időben történt. Mollay Károly a Budai Jogkönyvre vonatkozó legújabb vizsgálatai eredményét összefoglaló tanulmányában a jogkönyv szerkesztésének idejét 1403—1439 közé teszi azzal, hogy a szerkesztés időrendjét szerinte a további kutatásnak kell megállapítania. Korábbi megállapítások szerint a munka 162. §-áig terjedő részének befejezése 1413-ra esik, másik része pedig 1421-re.⁷ A cukor forgalmára vonatkozó szabályozás Budán eszerint még 1439 előtt, de lehet, hogy még 1413 előtt bekezdetkezett, tehát nyugodtan állíthatjuk, hogy Budán a cukor — a legkedvezőtlenebb számítás szerint is — már a XIV—XV. sz. fordulóján megjelent a piacon.

A cukor első hazai felhasználására vonatkozó biztos adat 1419-ből ered. Pozsony város számadásaiban található konyhaszámlában azok között az élelmiszerek között szerepel a cukor, amelyeket Zsigmond királynak és kíséretének megvendégelésekor használtak.⁸

Ez az adat nem tudósít azonban arról, hogy a felhasználás milyen formában történt, és hogy az elkészítéssel kik foglalkoztak? A szakácsok-e — ami valószínű —, vagy más, kifejezetten ezzel foglalkozók, s hogy ezek külföldiek voltak-e, ha igen, mely országból valók? Többet mondanak már a rendelkezésre álló adatok közül időrendben a következők.

Mátyásnak nápolyi Beatrix-szal 1476-ban történt házasságkötésekor Budán folyt lakodalmáról jegyezték fel, hogy a hetedik fogás pörkölt cukorból készült kert volt, amelynek kerítésén madarak ültek, középen aranyozott mirtuszfa állott, s ezen akkora cukorból való körték és édességek csüngtek, mint egy kókuszdió.⁹ A lakodalmat követő Újév napján

rendezett királyi ebéd nyolcadik fogása mandulatejből és cukorból készült fehér és barna sakktabla volt.¹⁰

Mint látjuk, a felhasználás már a késő középkorban nemcsak ételkészítés formájában történt, hanem díszítés céljára, figurális alkotásoknak cukorból való előállításával is.

Azok, akik a cukrot a XV. sz. végén ily célra használták, már ismertek. Mátyás korában nem a szakácsok készítették a cukros ételeket, hanem gyógyszerekkel üzérkedő olaszok, akik Beatrix királynéval jöttek.¹¹

II. Ulászló udvara számára az édességeket Engerhardt budai patikustól szerezték be, aki az akkori gyógyszerészetnek megfelelően a gyógyszereken kívül édes italokat, cukros csemegéket (confect) is készített.¹²

Az a tény, hogy az édességkészítés a XV—XVII. sz.-ban a gyógyszerészetnek egyik lényeges része volt, azt eredményezte, hogy abban az időben a gyógyszertárak olyanféle szerepet is töltöttek be Magyarországon, mint a mai cukrászdák.¹³

Olasz hatásra — bár közvetve — ismerték meg nálunk a középkor végén a cukros sült tésztát is, amely a bécsi olasz pékek (Walichpekchen) tevékenysége nyomán mint mandulás és cukros sütemény jelent meg Pozsonyban.¹⁴

III.

Az édességkészítő tevékenység a XVI. sz.-ban fejlődésnek indult. A fejlődést előmozdító egyik tényező az, hogy a cukor már nagy mennyiségben, s ezért olcsóbb áron állott rendelkezésre. Az eddig főként keletről érkezett cukor helyett ugyanis — Amerika felfedezése után — az ott telepített cukornádültetvényeknek köszönhetően a spanyolok és portugálok mind nagyobb mennyiségű cukrot hoztak Európába. A mind jobban terjedő fényűzés és a finomabb cukorkák iránti fokozódó igényesség a XVI. sz.-ban cukorfinomítók alapítására vezetett.¹⁵

A fejlődést előmozdító másik tényező a csokoládé megismerése volt. A csokoládé a kakaófa terméséből, a kakaóbabból nyert terméknek cukorral való keveréséből származó táplálék és egyben élvezeti cikk. A kakaóbab feldolgozásának és felhasználásának módját a spanyolok Mexikónak Cortez által 1519-ben történt felfedezése után sajátították el. A kakaóbabból készült és italként élvezhető masszát minden valószínűség szerint 1520-ban Cortez hozta magával Spanyolországba, ahonnan általában a XVI. és XVII. sz. fordulóján terjedt tovább Franciaországba és Olaszországba.

Hollandiába, Angliába, Svájcba és Németországba legkésőbb 1610 és 1640 között jutott el a csokoládé. Kezdetben, tehát a XVII. sz. elején éppúgy, mint a XV. sz.-ban a cukrot, a gyógyszerek között, a patikában találjuk, a XVII. sz. közepétől kezdve a nagy városokban csokoládéivók nyíltak, a XVIII. sz. elejétől kezdve pedig a fűszerkereskedők is árusították.

A csokoládékészítés az idők folyamán iparrá alakult, amely a kakaóbab feldolgozásában ugyanazt a módszert alkalmazta — még a XIX. sz. első évtizedében is —, mint amelyet az ősi mexikói csokoládékészítők.

A csokoládé kezdetben Európában is csak folyékony állapotban, italként volt ismeretes, a XVIII. sz.-ban azonban már étkezés céljára szolgáló csokoládét is készítettek.

A kezdetben kizárólag kézi erővel való feldolgozási módot a XVIII. sz. közepétől kezdve már a gépi feldolgozás váltotta fel, a XIX. sz. elején pedig sor került gőzerő alkalmazására, ami a gyáripár kialakulását gyorsította.

A XVI. és XVII. sz.-ban a cukrászat fejlesztői általában a főúri és a fejedelmi udvarok szakácsai voltak, akik cukor és később csokoládé felhasználásával ételeket és csemegéket készítettek.¹⁶ Ezért a cukrászat történetének írói arra a megállapításra jutottak, hogy mindannak gyökerei, amit ma cukrászatnak tekintünk, a fejedelmi és főúri konyhák ily irányú tevékenységéig nyúlnak vissza.

Amikor a cukor felhasználásával kezdetben foglalkozók általában olyan készítményeket állítottak elő, amelyeknek a cukor a túlnyomó anyaga, akkor még nem igen került sor a cukornak a liszt felhasználásával készült tésztákba vegyítésére, tehát a sült cukros tészta készítésére.

A sült cukros termékek készítésével nem azok a cukrászelődök foglalkoztak, mint akik az eddig ismert tevékenységet kifejtették. Ennek a tevékenységnek a folytatására az ipari munkamegosztás törvényszerű következményeként a sütő-kézművességnek és a szakács-tevékenységnek ágakra szakadása folytán új kézműveságak fejlődtek ki. Így vált ki a kenyérsütő-tevékenységből a XVI. sz.-ban is már virágzó kalácsütés (Kichelbäckerei), ilyenek a pástétomsütők és pástétomfőzők (Pastetenköche), akik — mint Christoph Weigl korabeli ipartörténeti munkájában írja — tojás, liszt, só, fűszerek, zsír, tej és vaj felhasználásával állítják elő a konyhai szakácskészítményekkel rokon tésztákat, tortákat, fánkokat, kalácsokat és ehhez hasonlókat. Ilyenek a cukrossüteménysütők (Zuckerbäcker), akik spanyol, svéd, angol és ulmi kenyeret, cukros pereceket, ánizskenyeret, egyéb különböző cukros kenyereket, bisquitet, mandulás kalácsot, különböző marcipánokat, színezett mandulás tésztából való állatkákat sütnek, tortákat készítenek, gyümölcsöt tesznek el, gyümölcsleveket főznek.¹⁷

A cukorral mint alapanyaggal dolgozó cukrászelődöknek a cukros sült készítmények előállításától való különbségét — Nyugaton — elnevezésük is mutatja. Eszerint a cukorral mint túlnyomó alapanyaggal készülő termékek előállítását a német Conditor-nak, a francia confiseur-nak, a cukrot a tésztasütés során felhasználó kézművest pedig a német Zuckerbäckernek, a francia pedig pâtissier-nek nevezi.

Egyes iparoknak több iparra szakadásával egyidejűleg az egyes iparosok készítenek oly termékeket is, amelyeknek készítése kezdetben egy másik, de rokon ipar tevékenységi körébe tartozott. Így a cukros-

süteménysütők (Zuckerbäcker) gyümölcsök befőzésével, állandósításával, confectek készítésével is kezdenek foglalkozni, holott ezeket kezdetben „Conditor”-ok készítették, a cukrossütők pedig torták sütésével, holott ez utóbbi eredetileg a pástétomfőzők tevékenységi körébe tartozott.

A cukrászipari készítmények köre a XVII. sz.-ban egy új termékkel bővült. Ez a fagyasztás útján előállításra kerülő készítmény a fagyalt. Feltalálója a feljegyzések szerint Procopio Culbelli nevű olasz.¹⁸

A XVIII. sz. végén az európai cukrászipar fejlődésében nagy jelentőségű esemény következik be.

Allmann azt írja, hogy 1780-ban olasz édességkészítők a Berninahágón¹⁹ keresztül Svájcba és Németországba vitték áruikat. Nem sikerült tisztázni azt, hogy ezek valóban olaszok voltak-e, illetve itáliai olaszok voltak-e? Ugyanis Észak-Olaszországban számos svájci is foglalkozott édességkészítéssel, akik a XVIII. sz. végén szétrajzottak egész Észak-, Közép- és Kelet-Európában. E svájciak általában graubündeniek voltak.

Graubünden²⁰ területe az újkor elején a Habsburg-ellenes politikát folytató Franciaország és a vele szövetséges Velence ellenfeleinek — egyrészt az osztrák Habsburgok, másrészt a spanyol Habsburgok hatalmi érdekelttségének — ütközőpontjává vált. A hatalmi versengés sűrű harcok színhelyévé változtatta Graubünden földjét, ahonnan a XVII. sz.-ban a lakosság egy része a határokon túli kenyérkereset után indult. Erre lehetőség elsősorban a baráti velencei köztársaságban adódott. Előbb és túlnyomórészt az engadini völgy, később más völgyek falvainak lakói is kivándoroltak Velencébe, ahol közülük sokan a pástétom- és cukrossütő, valamint édesital-készítő iparban tevékenykedtek. A svájciak lettek Velence első kávéfőzői és legjobb pástétom- és cukrossütői. Velence azonban 1766-ban politikai okokból kiutasította a területén működő graubündenieket. A kiutasított 203 cukrossütő kénytelen volt másutt keresni boldogulását, mert hazájuk szegénysége kivándorlásra kényszerítette őket.²¹

A kivándorló graubündeni, elsősorban engadini édességkészítők lendítették fel az Alpokon túli Európában az édességkészítést. Az engadiniak még évtizedek múlva is szívesen választották foglalkozásul a cukrászatot. A fiak és unokatestvérek, akik az Inn- és a Rajnavidék völgyeinek falvaiban állattenyésztéssel foglalkozva nőttek fel, elindulnak külföldön dolgozó atyáikhoz, nagybátyjaikhoz, hogy az édességkészítés művészetét megtanulják, majd az utódoknak tovább adják. Az Európa különböző országaiban dolgozó kivándorolt engadini cukrossütőkben tudatosan él, hogy miként lettek közülük oly sokan az európai országutak vándorai és az európai városok édességkészítő iparának hazájuktól elszakadt fejlesztői, sok helyen megalapítói.²²

A XVIII. sz. közepére esik iparunk alapanyaga : a cukor előállítása tekintetében beállott változást lehetővé tevő felfedezés, amelyre a nád-cukornak aránylag még mindig magas beszerzési ára serkentett. A fel-

fedezés eredménye az édességek előállításánál azonban csak a XIX. sz. első felében jelentkezett.

A cukor magas ára oly tényező volt, amely a felhasználásával készülő termékek fogyasztását és szélesebb körben való elterjedését Európában a XVIII. sz.-ban változatlanul hátráltatta. Ezt felismerve mondta Markgraff András Zsigmond gyógyszerész (*1709, † 1782), hogy „a szegény földműves a drága cukor vagy silány szörp helyett a mi növényi cukrunkat használhatná, amennyiben bizonyos gépek segítségével a nedvet kipréselné, s valamennyire tisztítaná”.²³

Markgraff azonban nemcsak felismerte az olcsóbb cukor szükségességét, hanem kísérleteivel be is bizonyította, hogy ilyen a fehér répa, a Beta vulgaris feldolgozásával elő is lehet állítani. Felfedezése után több mint harminc év telt el, amíg 1798-ban Achard Ferenc (*1753, † 1821) a sziléziai Steinau melletti Cunernban megindította répacukorgyárát, amelyet 1802-ben tapasztalatainak megfelelően átalakított és kibővített.

A fokozatosan terjedő répacukor és a behozott nádcukor versenye természetesen nem hagyta érintetlenül az édességkészítő ipar fejlődését. Döntő változás akkor következett be, amikor a versenyből a répacukor került ki győztesen. Ettől kezdve az édességkészítők alapanyaga tekintetében a nádcukor helyét mindinkább a répacukor foglalta el, ami a cukrászat fejlődésének gyorsulását eredményezte.

IV.

A magyarországi cukrászipar a XVI. sz. közepétől a török megszállás hatása alatt fejlődik. A török megszállás megakadályozta a magyarországi cukrostermék-készítés eddigi fejlődésének folyamatát is, de ugyanakkor fejlesztő, új hatást is jelentett.

A megszálló csapatok körében jelentkező igények és szükségletek kielégítésére már kezdetben jöttek — főként a nagyobb városokba — török sütők, török édességkészítők, szörpösök.²⁴ Ezek árujukat a keleti arculatot nyert utcán sűrűn elhelyezett árusítóbódéokban — ezek egyúttal műhelyek is voltak — és az élelmiszerpiacokon (csarsu) árusították.²⁵ A török édességkészítők gazdag változatban készült cukros-süteményeket, cukorkákat árusítottak.²⁶ Az édes italokat cukorból és illatosított narancs-, citrom- és egyéb gyümölcsleiből készítették és jegelve fogyasztották (sörbet), vagy mazsolával, más aszalt gyümölcsből főtt meleg italként (pekmez) itták.²⁷

Mindezek a készítmények idővel ismeretessé váltak a törökök között lakó, de a hódoltsági területeken kívül élő magyarok körében is, és — később érvényesülő tényeken kívül — ezek is hatottak cukros ételeink, italaink előállítására.²⁸

Magyarországnak a török által meg nem szállott részén azonban az édességkészítő tevékenység a XVI. sz.-ban abban a mederben lendül fejlődésnek, amelyben a középkor végén, a század elején elindult. A kor

„cukrász”-ai közt éppúgy szerepelnek a gyógyszerészek, mint korábban.²⁹ A városoktól távoli birtokaikon élő nemesek és főnemesek viszont nehezen jutottak hozzá készítményeikhez. Ez arra vezetett, hogy a szakácsok kezdtek foglalkozni édességek készítésével is. E tény alapján egyes írók a magyar cukrászat bölcsőjét a magyar konyhaművészetben keresik.³⁰

A cukornak a XVI—XVII. sz.-i magyar konyhában való térhódítását azonban lassítja az, hogy beszerzési ára még mindig nagyon magas. Ára általában azonos a borséval, viszont majdnem ötszöröse, másutt tízszerese a rizsnek.³¹ Beszerzési helye általában Bécs és Velence. Bethlen Gábor fejedelem részére azonban Danzigban, Konstantinápolyban és Nándorfehérváron is vásároltak cukrot.³²

A magas ár és nehéz beszerzés ellenére a cukor — vagy mint akkor nevezték: a nádméz — lassú, de folyamatos terjedése a cukros termékek választékának növekedését eredményezte. Az erdélyi fejedelem ismeretlen szerzőtől származó XVI. sz.-i (egyébként a legrégebb ismert magyar) szakácskönyvében 13 féle fánk, 2 rétes, 20 tojasos, tejszes, túros étel, 14 torta, 7 kása és több gyümölcsféléből készült confect szerepel.³³

Édességkészítéshez is értő szakácsok azonban feltehetően kis számban voltak, amint ez Esterházy Pálnak 1684. október 6-án feleségéhez írt leveléből kiténik. E levélben az otthonától távol levő főúr különös örömmel értesíti feleségét arról, hogy olyan szakácsot fogadott, „aki finom és czukkerpakker is. Francia ember ugyan, de németül is tud”.

A XVII. és XVIII. sz.-ban mindjobban elterjedtek a cukorból készült figurális díszek, s a XVIII. sz.-ban mintegy hozzátartoznak az ünnepi asztalhoz — különösen, illetve elsődlegesen főúri körökben. Az ilyen irányú szokás annyira elterjedt, hogy készítésük jövedelmező volt nemcsak a cukrossütőknek, hanem szobrásznak is, amint erre Messerschmied pozsonyi szobrász tevékenységéből következtethetünk, aki ünnepélyes alkalmakra cukorból „asztaldíszítvények”-et készített.³⁴

A XVII. sz.-ban polgárságunk is egyre fokozódó mértékben fogyasztott cukrászati jellegű készítményeket, confecteket, amint ez Lőcse város tanácsának egyik szabályzatából megállapítható. Amikor a családi események, keresztelő, eljegyzés, esküvő alkalmával szokásos lakomák méreteiknél fogva már — az egyes polgárok tehetségét is meghaladó — pénzpocsékolássá fajultak, akkor pl. Lőcse város tanácsa 1698-ban a lakomák szabályozása iránt úgy intézkedett — többek között —, hogy a szokásos confecteknek az ünnepi lakomák végéről el kell maradniuk.³⁵

Az édességnek és a gyümölcsök felhasználásával készülő édes csemegének a polgárság körében való nagyobb mértékű fogyasztását kell megállapítanunk Schirmer János XVII. sz.-i kassai kereskedő üzleti könyvéből is. Az ebből kitűnő adatok azt igazolják, hogy az édességek a városi polgárság körében mindjobban terjednek.³⁶

V.

1686-ban az európai népek összefogásának eredményeképpen felszabadul Buda, áttört „az iszlám erős védőgátja”, s megindult a török uralomnak a Duna—Száva vonaltól délre való visszaszorítása.

A török kiűzése után, habár a magyarság elnyomásának jegyében, és a nagybirtok megerősítésével a gyarmatosítás célkitűzései szerint, de kétségtelen, hogy hazánk művelődési viszonyai mind erősebben igazodnak újból a nyugati kultúrához és civilizációhoz, ami a mindennapi életben is érezte hatását, mégpedig a XVIII. sz. folyamán egyre fokozódó erősséggel. Ez megéreződik az öltözködésen, építkezésen, szokásokban, étkezésben egyaránt.

A töröknek hazánkból való kiűzése azonban nem jelentette nyom nélküli eltűnését. A hódoltsági időben török uralom alá került balkáni népek, szerbek, bosnyákok, hercegovinaiak, albánok, bolgárok belesodródtak a török áradatba, s ezzel együtt részben törökké válva, részben rabszolgaként elkerültek hazánk földjére is, és elhozták magukkal saját szokásaikat, ételleiket, majd a török kiverése után igen kis számban, szétszórta itt maradvá fenntartói voltak az ezek iránti igényeknek. A török hatás alá került balkáni eredetű bevándorlók száma szaporodott a még török fennhatóság alatt maradó országokból észak felé csoportosan menekülőkkel és az átszivárgókkal. Így számottevő települések keletkeztek, és a jövevények a városokban zártan telepedtek meg (pesti déli Alvég, Tabán, Szentendre). A lassan kialakuló kereskedelmi élet és a kereskedelemmel összefüggő áruszállító közlekedés, főként dunai hajózás részeseiként az országban mozogva magukkal hozták Keletet, annak szokásait, ezzel együtt balkáni keverék jellegű ételleiket s ezeken belül édességeiket.

A bevándorlók és átutazók a XVIII. sz. kezdetétől fogva elsősorban a kávé élvezetének s ennek során a fogyasztással összefüggő életformának terjesztőivé váltak. Megnyílnak az első kávéházak, amelyek keleties jelleget viselnek magukon.³⁷ E kávéházakban azonban nemcsak kávéét lehetett kapni, hanem egyéb keleti-balkáni édességet, amelyek a Balkán-félszigetről idevándorolt és török hatást magukba szívott népeknek náluk uralkodó életformái folytán, e népek ottmaradt testvéreivel fenntartott kereskedelmi-közlekedési kapcsolatai révén itt nálunk is szélesebb körben válnak ismeretessé, és amelyeket mind a kávéházakban, mind vándorolva, járva-keelve árusító cukorsütők, a baljadsik és a sörbetes-fagylaltos dondurmagsdik árusítottak. Öneik köszönhetjük édességeink jellegének főképp a XVII. sz. vége és a XVIII. sz. elejére visszavetítendő, de már mind halványabb keleti, török-balkáni színezetét.

A török alól felszabadult Magyarország nyugati szemmel nézve éppen olyan egzotikus gyarmat volt, mint az újonnan felfedezett tengerentúli országok. A külföldről induló telepesek a jobb megélhetés reményében érkeznek és alapítják új otthonaikat. Átlépi az ország határát a különböző vándorművesek, vándoriparosok is. Velük érkeznek az

észak-olasz alpesi hegyvidékről való cukorfőzők, fagyaltosok, mandula- és egyéb gyümölcscukrozók, perecsek és befőtt-főzők. Ezek közül egyesek megtelepednek városainkban, ahol áruikat a balkáni eredetű édességárusokkal elvegyülve főképp a mindinkább terjedő kávéházakban árúsítják; a kávéházak egyúttal édességboltok is, ahol a jegelt és fagyasztott hűsítő italok: aranciata (narancslé), citronata (citromlé) is fogyasztható. Megjelenésük és működésük adta cukrászatunk előzményeinek a déli, olasz jelleget, s ezzel elhomályosult az édességkészítésre és fogyasztásra érvényesült keleties hatás.³⁸

A XVII. sz. végén, a XVIII. sz. elején lesz ismeretes hazánkban a csokoládé. Az első magyar nyelvű szöveg, amelyben előfordul, Apor Péter 1736-ból való *Metamorphosisa*.³⁹ Ebben Apor a „csokolátá”-t olyanként említi, melynek korábban Erdélyben „híre sem vala”.⁴⁰ Pesten azonban ismerték a csokoládét már két évvel korábban is, amikor Francesco Bellieno-t mint „chocolati macher”-t felveszik a polgárok közé.

Amikor a magyarországi élet a XVIII. sz. folyamán mindinkább hozzáidomul a nyugati életformákhoz, s részben az onnan érkezett új lakosság, másrészt a nyugati szokások megismerése itthon az ily irányú igények támasztását eredményezi, az édességkészítők között, új színfoltként elvéve — elsősorban a városokban — megjelenik egy-egy német cukorsüteményes (Zuckerbäcker) is.

A cukorsüteményesek száma a többi iparosokéhoz viszonyítva egy-egy városban belül igen alacsony. 1715-ben sem Budán, sem Pesten nem volt egyetlen cukorsüteményes sem.⁴¹

A lassan életnek lendülő két Duna-parti város az ekkor még inkább élvezeti cikknek számító édességek készítői előtt szívesen kitérta kapuit. A török kiűzése utáni Pest cukrászaira vonatkozó legkorábbi adatunk az eddigi kutatás szerint 1735-ből való. Ekkor egy cukrász működött Pesten: Peyer Jusztina.⁴²

A polgárjogot nyert budai lakosok között azonban már korán szerepel cukorsüteményes, ami arra enged következtetni, hogy a jövevény nemcsak vándoriparosként, hanem — nyilván abban a meggyőződésben, hogy készítményei a város lakossága körében keresletnek fognak örvendeni — huzamosabb megtelepedési szándékkal érkezett, s ezért biztosítani kívánta magának az őt befogadó város teljes jogú polgárát megillető előnyöket.

Az első cukorsüteményes, akit a budai városi hatóság a polgárok névjegyzékébe felvett, a pfalzi Trier melletti Waldsaxenban született Hossmann Károly volt, aki 1718-ban nyerte el a polgárjogot.

Pest városa 1743-ban ad első alkalommal cukorsüteményesnek polgárjogot, mégpedig a felső-ausztriai Brechtholz-i származásának jelölt Starckmann Jakabnak.

Utánuk, egymást követően más cukorsüteményesek is kaptak polgárjogot mindkét városban (l. a Függelék), ami amellet szől, hogy készítményeik iránt, ha kisebb mértékben is, de volt kereslet a

város lakossága körében. A cukorsüteményesek szám szerinti szaporodásáról azonban csak a XVIII. sz. végén beszélhetünk. Pesten 1771-ben még csak egy, 1776-ban és 1781-ben három cukorsüteményes működött.⁴³ Számuk jelentőségének felmérésénél figyelembe kell venni Pest akkori, mintegy 17 558 főnyi lélekszámát.⁴⁴ A pesti cukrossütők azonban egy évtized alatt megkétszereződtek, mert 1792-ben már heten voltak.⁴⁵ (A lakosság száma 1799-ben 29 870).

A XVIII. sz. végi pesti cukorsüteményesek név szerinti felsorolását megtaláljuk egy 1797—98. évi adóösszeírásban,⁴⁶ mely az adózókat foglalkozásonkénti csoportosításban sorolja fel. A „Zuckerb[ecker] u[nd] Mandol[etti]b[ecker]” csoportjában tízen adóztak. Név szerint Varina János, Agora Konstantín, Schwartz Antal, Culmann Fülöp, Wagner Tádé, Prechschl Erzsébet, Berda Bertalan, Bernhardt József, Emma Jakab és Keller Frigyes.

Az, hogy az adózóknak most felsorolt csoportja a „Zuckerbäcker und Mandolettibäcker” megjelölés alatt szerepel, arra enged következtetni, hogy a két kézművesség Pesten akkor még annyira nem vált szét, hogy külön csoportban szerepelnének az egyiknek és másiknak űzői.

Meg kell említenünk, hogy a XVIII. sz. végéről van az egyetlen adatunk a század pesti pástétomkészítőiről, mint különálló ipar, kézművesség űzőiről. 1776-ban hárman működtek. Ilyen kézművesség űzője nem szerepel azonban sem az 1771. évi, sem az 1781. évi összeírásban.⁴⁷

Az édességek magyarországi választékának növekedéséről tanúskodik a XVIII. sz. közepéről (1753—1758), ismeretlen szerzőtől kéziratban megmaradt ún. sárospataki szakácskönyv, amely szerint már 132-féle édesség volt ismeretes. Szerzője ismeri a kandérozást, a confectioneket, a vaniliát, a fagyaltot, melyet sózott jéggel, vagy hóval fagyasztott, és ismeri a csokoládát is.⁴⁸

Éppúgy, mint a cukrot, a csokoládét is kezdetben csak a nemesi és főnemesi körökben, valamint a városokban lakók fogyasztották. A csokoládé készítése Magyarországon is mint céhen kívüli kisipar honosodott meg. Megjelenésére vonatkozó legkorábbi adatunk pesti. Mint említettük, Pesten már 1734-ben szerepel a polgárkönyvben egy csokoládékészítő. 1771-ben egy, 1781-ben kettő,⁴⁹ 1792-ben három,⁵⁰ 1797-ben négy csokoládékészítő van Pesten. Budán 1784-ben kap polgárjogot Baldi Sebestyén „chocolademacher”. Őt 1785-ben Werderber Mátyás követi, aki lehet, hogy azonos a Pest városától 1786-ban polgárjogot elnyerő gottscheei származású Verderber Mátyás csokoládékészítővel.⁵¹

A csokoládékészítés gyáripari formában 1846-ban jelentkezik Pesten. Ez évben állítja fel Dremmel és társa az első csokoládégyárat, az első e nembeli „oly intézet-et, melyben ugyanazon iparkészítmények előállításához szükséges minden részletmunkák egy fővezérlet alatt készíttetnek”⁵². Gépei a terézvárosi Nagy Akácfa utca — 1875 óta Akácfa utca⁵³ — 178. sz. alatt zakatoltak. A gyár

készítményeit az 1846. évi harmadik iparműkiállításon kitüntették, működése azonban rövidesen megszűnt.⁵⁴

A csokoládékészítésnek korán gyáriparrá válása kisipari formában való űzését indokolatlanná és gazdaságtalanná tette, s így ez utóbbi a XIX. sz. második felére általában meg is szűnt.

VI.

A XIX. sz. elején változatlanul fennáll az a helyzet, hogy a mai cukrászat körébe vágó készítményeket a szakácsok is készítik, hogy ilyen jellegű készítmények egy részét gyógyszerházak is árusították, hogy olasz és keleti (török, boszniai) édességárúsok is vándoroltak portékájukkal, hogy a termékek egy részének előállítása még külön-külön iparág és vándorművesség körébe tartozott, ugyanakkor azonban mind erősebb, gyorsabb ütemű az a folyamat, amely a tulajdonképpeni cukrászipar kialakulásához, és őröknek számszerű növekedéséhez vezet.

Éppúgy, mint ahogy a német „Conditor” és „Zuckerbäcker” szavak a XIX. sz. elején és azt megelőzően nem fedtek azonos fogalmat, a megfelelő különbség ugyanakkor Magyarországon is fennállott, amikor a Zuckerbäcker még tzukorsüteményesként volt ismeretes,⁵⁵ de találkozhattunk a cukorművessel is.⁵⁶ Arra figyelemmel, hogy a cukorsüteményes a korabeli szótár szerint a Zuckerbäcker volt, minden valószínűség amellet szól, hogy a cukorműves a német Conditor-ral azonos tevékenységet fejtett ki.

A két tevékenység közötti eltérés kétségtelenül fennállott hazánkban is, mint ez a névtelenség mögé rejtőző, múlt század eleji gyakorlati szakembernek a cukrászati készítmények előállítását ismertető, 1828-ban megjelent könyve címéből kitűnik. A könyv címe: *Der Vollständige Conditor und Zuckerbäcker, oder vollkommene und gründliche Anweisung, ohne vorkenntnisse alle dahin gehörigen Arbeiten zu verfertigen, als die Zubereitung der Conserwen, Bonbons, Zuckerkuchens, Stangenzucker, Essenz-pateten, alle arten Dragee und Tragant-Arbeiten etc. so wie auch zum Einmachen, Candieren und Glasieren der Früchte etc.*⁵⁷

A szerző a cukorműves és cukorsüteményes tevékenységéhez tartozó munkákként ismerteti mindazokat, amelyeknek alapja a cukor, továbbá a tragantmassza-készítést, a csokoládékészítést és egyes, a csokoládé felhasználásával készülő munkákat, a gyümölcsök befőzését és tartósítását, a gyümölcsszörpök, valamint ízek, kompótok és gelée készítését, fagyalt és krémek előállítását. Ide tartoznak a torták és lepények, leveles és vajas tészták, confectek, bisquit marcipán, grillage-készítés, a forgácsfánk, mandulacsöröge, pörkölt mandula, a hájastészták, ostyák, hollipnik, a mézes és mandulakalácsok, a candirozás, az édes italok, mesterséges borok. A függelékben ír a pástétomokról és felűjtakról vagy tésztásételekről, de megjegyzi, hogy ezek készítése a szakácművészet körébe tartozik és nem a cukorművességhez.

Az irodalomban eddig még sehol nem említett könyv szolgál forrásul arra nézve, hogy a XIX. sz. elején milyen tevékenység tartozott az akkori cukrászathoz. Sajnálatos azonban, hogy nem tudjuk meg belőle azt, hogy az egyes tevékenységek közül melyiket tekintette a szerző a cukorműves (Conditor) és melyiket a cukorsüteményes (Zuckerbäcker) szakmájába tartozónak.

A két tevékenység közötti különbség azonban a XIX. sz. második évtizedében hamar elmosódott, s a XIX. sz. első harmadára már mindkettő annyira összefonódott, hogy a XIX. sz. elejét nyugodtan tekinthetjük annak az időnek, amikor a cukrászatnak mint egységes iparnak a kialakulása bekövetkezett. Ez azt jelenti, hogy ekkorra már a cukrászat körébe tartozónak tekintették mindazt a tevékenységet, illetve terméket, amelyet korábban különböző kézművesek, vándorművesek folytattak, illetve készítettek és árusítottak.

Megállapításunk helyességét nyelvtörténeti adatok is alátámasztják. A XIX. sz. első harmadának a végén, 1830-ban, ill. második harmadának az elején, 1835-ben jelenik meg nyelvünkben első alkalommal a tevékenységek mindegyikét végző iparos megjelölésére a „c u k r á s z” (1830) és a tevékenység megjelölésére a „c u k r á s z a t” (1835) szó, ill. elnevezés.⁵⁸

A nyelvtörténeti kutatás⁵⁹ szerint Széchenyi használta először a cukrász szót.⁶⁰ A Társalkodó 1833. évi évfolyamában⁶¹ a cukrász szót már mint közhasználatban levőt olvassuk. Lovász Imre⁶² 1835-ben még helyteleníti, hogy egyes nyelvújítók a cukorműves szónak nyelvünkbeli való kiküszöbölése mellett, helyébe a „tzukrász” „idétlenség”-et akarják behozni. Kassich Ignácnál⁶³ viszont ismert szóként, mint a német Zuckerbäcker ismert változatát olvassuk. 10 év múlva pedig Fogarasi szótárában már összetételben (cukrászmű — Zuckerwerk) is megtaláljuk.⁶⁴

E nyelvtörténeti változás a XIX. sz. harmadik tizedében következik be, holott a cukor szó már 1587-ből származó adat szerint⁶⁵ szerepel a magyar nyelvben. Igaz ugyan, hogy általánossá csak a XVIII. sz. végén, a XIX. sz. elején lesz, amikor fokozatosan kiszorítja a nádméz megjelölést.⁶⁶

Az a körülmény, hogy a cukorműves-t a nyelvújítás cukrásszal cserélte fel,⁶⁷ hogy Márton a „Conditor”-t a „Zuckerbäcker”-rel azonosnak tekinti és mindkettőt cukorsüteményes-nek fordítja,⁶⁸ végül, hogy Kassich szerint a magyar cukorműves és cukrász németül Zuckerbäcker, arra enged következtetni, hogy a két rokon tevékenység közötti különbség a gyakorlatban már a század elején sem lehetett éles, végül pedig annyira összeolvadtak, hogy a különbözőségeikre utaló elnevezésbeli eltérés a mindkettőt megjelölő új szóban meg is semmisült.

A nyelvtörténeti adatok is azt igazolják, hogy hazánkban a cukrászat mint ilyen a XIX. sz. elejére alakult ki. Ez az az idő, amikor már egységes cukrásziparról lehet beszélni. Ezt megelőzően ugyanis csak cukros készítmények, cukros ételek voltak, ilyenek készítésével foglalkoztak — mégpedig különböző tevékenységekkel kapcsolatban —, de a többágú tevékenység önálló, egységes iparként csak a XIX. sz. elejére fejlődött ki.

VII.

A XIX. sz. elejére nemcsak a cukrászipar alakul ki, hanem ebben az időben lett a cukrász portékáinak árusítására és beszerzésére szolgáló bolt azzá, amit a „regényes, érzelmes-epedő, édeskés, finomkodó”

biedermeier légkörben megindult nyelvújítás fagyalda, hüselde és cukrászda néven nevezett.

A cukrászdák kialakulásához vezető fejlődés menetét és egyes állomásait megnyugtató módon megállapítani a további kutatás hivatott. Egyelőre megelégszünk azzal, hogy az édességek fogyasztására szolgáló boltról hazánkban már a török korból is tudunk,⁶⁹ és hogy ezek egyik előfutára volt a késő középkori és újkori gyógyszertár. A cukrászdák előfutárainak tekintjük az olyan sátrakat is, mint amilyent Gvadányi nótáriusa látott Pest-Budán a hídnál, melyben „sok sétáló mulatott kedvén, Egyik Lemonádét, másik fagyost kérvén”.⁷⁰

A közép-európai cukrászat fejlődésének történetében a XIX. sz. elején jelentkezik erőteljesebben annak hatása, hogy a Velencéből kitasított svájciak szétrajzottak Európa különböző országaiban. Ezek a hazájukból kivándorolt svájciak voltak egy-egy városban a társasági érintkezés és édességfogyasztás egybekapcsolt új formája megnyilvánulási helyének, a cukrászdanak sok helyen alapítói és kifejlesztői.

Engadinból kivándorolt svájciak alapították meg a biedermeier Berlin specialitásait, az ottani sajátságos cukrászdákat (Conditoreien),⁷¹ amelyek már nemcsak édességbeszerzési helyek, hanem a társadalmi érintkezés színhelyei is voltak. Az elsőt 1818-ban nyitotta meg Giovanoly.⁷²

A XIX. sz. elején Magyarországra — Pest-Budára és vidékre egyaránt — több svájci cukrász érkezik, akik cukrászdákat nyitnak. Készítményeik olyanok voltak, amelyeket „magyar Honban eddig nem ismertek”.⁷³

VIII.

Pesten és Budán a XIX. sz. elején 12 cukrászt találunk. Ezek közül 6 Budán,⁷⁴ 6 pedig Pesten készítette az édességeket. Ezenkívül találunk még Pesten egy csokoládékészítőt is. Vojdisek címtára szerint a pesti cukrászok a következők voltak: Bertha Bertalan, Heger Ferenc — akinek a színházépületben levő boltjáról a XIX. sz. eleji Pest leírója, Schams is megemlékezik, mint egyik legszebb kirakattú boltról,⁷⁵ — Lániczky Mihály, Lessar Domokos, Schuller András, Troll Péter, csokoládékészítőként pedig az 1817-ben polgárjogot nyert Ferrari Lőrinc özvegye szerepel.⁷⁶

1830-ban 10 cukrász (cukorműves) és 4 csokoládékészítő működött Pesten.⁷⁷ 1841-ben már 13-ra emelkedett a pesti cukrászok száma. Ugyanakkor a budaiak heten voltak. Özv. Ferrariné csokoládékészítőnek pedig két versenytársa volt. A pesti cukrászok: Burghardt Benedek, Fischer Péter, Kammermayer József, Klenovics János, Kränzler Mihály, Lössel Farkas, Nicolay István, Pamer Lipót, Rupp János, Strausz Jakab, Tolle György és Waldhauser Károly; a budaiak: Bell János, Conti Kajetán, Cullmann Frigyes, Glück Károly, Jagermann János, Parzeller Péter és Richter Lénárt.⁷⁸

A pesti cukrászok boltjaikat ez időben általában költői bolt-címerekkel jelölték meg, mégpedig csaknem mindegyiknek a mitológiából vett címe van, mint Hebe, Iris, Io, Amor stb.⁷⁹

A XIX. sz. első felének cukrászboltja, a nyelvújítás szerinti cukrászda, a kettős jellegű kor egyik arculatát képviselő, csendes polgári életnek egyik megnyilatkozási helye. Süteményillatú kis helyiségeit az anyagi biztonság tudatában élő, hosszú békére berendezkedő, nyugalmas emberek értékítélete szerint főhelyen álló, tiszta erkölcsű otthon barátságos meleg szobáinak csendességét azonos hangulatú szórakozással élénkíteni akaró széplelkek keresik fel. A másik arculat, a fiatal Magyarország hősi harcossai által kovácsolt, országot felrázni és szabaddá tenni akaró reform-, majd forradalmi eszme, melynek harcossai a hon, a nemzet sorsáról nem a cukrászdában, hanem a kávéházban vitáztak.

Ami nálunk a kávéházban történik, az Berlinben a cukrászdában. A pesti kávéház és a berlini cukrászda a társas összejövetelek, irodalmi megbeszélések és a politikai élet egyik színtere. A mi cukrászdánk a biedermeieri nyugalom életformáját élő szórakozó helye, és éppen ezért nem a mozgalmas társas összejövetelké. Ez tűnik ki Richter német utazó leírásából, amelyben megállapítja, hogy cukrászdáinknak nem az a céljuk, hogy összejöveteli helyként szerepeljenek (die Conditoreien. . . haben . . . nicht den Zweck, als Versammlungsorte zu dienen).⁸⁰ A társadalmi életben még csekély a szerepük. Erre kell következtetni Richter megállapításából, aki bár túlozva, vagy azért, hogy jobban érzékeltesen, azt írja, hogy senkinek sem jut eszébe cukrászdába járni, ott kávé, puncsot vagy teát, vagy ilyesmit inni. Neves monográfusunk, Berzeviczy Albert szerint is, a cukrászdák csak az abszolutizmus korában kezdenek a társas életnek fontos tényezői lenni.⁸¹

A szabadságharc előtti Pestnek a társadalmi élet szempontjából mégis figyelmet érdemlő cukrászdája volt Tolle cukrászdája a Flórához a Nagyhid (ma Deák Ferenc) utcában, és Fischer Péter Szervita-téri (ma Martinelli tér) cukrászdája a Hébéhez.⁸² Fischer cukrászdája arról nevezetes, hogy ez volt a fellendülő kereskedelmű Pest csinosodó, sokszor fényűző boltjai közül az első, amelynél 1822-ben portál-kirakatot építettek.⁸³ Richter idézett művében azt írja, hogy a pesti közönséget a fagyalt vonzotta a cukrászdába. Ezt ismerte fel cukrászaink közül Fischer, amikor azzal kedveskedett a pestieknek, hogy a Színház-tér (ma Vörösmarty tér) és Váci utca sarkán⁸⁴ nyári kioszkot⁸⁵ „fagyaldát” építtetett, amelyet a város társadalmi hamar megkedvelt. Itt fogyasztotta fagyaltját esténként Deák Ferenc is.⁸⁶ Bár ott volt a legjobb fagyalt,⁸⁷ az éles tollú Nagy Ignác tollrajzából azt is megtudjuk hogy a fagyalt minőségével néha bajok voltak, s ezért — gúnyosan — jobbnak tartaná a fagyalda megjelölés helyett a bélgörcsde elnevezést.⁸⁸

A Kecskeméti utca és Bástya utca sarkán állott duplatetős, padlásablakos házban volt az 1840-es években Weis Péter polgári fehér- és cukrossütőmester sütőháza és később cukrászdája a „Magyar Jurátushoz” cégereze.⁸⁹

Ismert pesti cukrászda volt a lengyel származású Kortsak Vilmos Kristóf téri cukrászdája. Ennek címerét a tisztos pesti „arckép és díszítőfestő” Varság (korábban Warschag, azelőtt Dworzak) Jakab Silphide címmel festette meg.⁹⁰

1847-ben helyezte át üzletét Sopronból Pestre, a József térre (ma József nádor tér) Kugler Antal, Kugler Henrik atyja.⁹¹

1827-ben nyitotta meg cukrászdáját Budán, a Várban, a Városház utcában (ma Szentháromság utca) a budai születésű Richter Lénárt, aki korábban a nádornál dolgozott. Az üzlet még ma is meglévő díszes berendezésének mintájául az akkor leghíresebb bécsi cukrászda, a Dehmel-féle szolgált.⁹² Richter 1846. január 20-án meghalt. Utána özvegye vezette az üzletet, míg 1847-ben Müller Henrik budai katonorvos Antal nevű fia, aki Richternél tanulta a cukrászatot, mesterének fogadott leányával, Szirovi Máriával kötött házassága után átvette az üzletet.

A cukrászdáknak kétségtelenül szerepük van a városiasodás formáinak kiteljesedésében. A nemesség — melynek tagjai közül „sok otthon pipázik, kúriája ambitusáról nézve, hogy gazdálkodik a kasznárja”, s akinek „ló, pipa, vadászat, esetleg újságolvasás a szórakozása”, s a tea és cukor fogyasztását még fényűzésnek tartja,⁹³ csemegéje pedig az aszalt szilva, dió, mogyoró, mézes köményes és fenyőpálinka, s kávé, cukrot csak tekintélyesebb vendégnek tett fel,⁹⁴ — bár lassan, de szintén arra törekszik, hogy a polgári jólét környezetében helyezkedjék el. Kialakítja a maga táblabíró-világát. A nemesi ideál — a széphalmi mester, a bihari remete, a keszthelyi Helikon, a kemenesalji Himfy életstílusa helyébe nálunk is a polgári társaságbeli élet eszményképe lép, és ha a nemes felmegy Pestre, vagy bekocsizik a birtokához közel fekvő városba, ő is elmegy a cukrászdába.

Fáy András, a földbirtokos nemes, Hasznos házi jegyzeteiben már a piskóta és cvibak készítési módját is leírja, s így — bár Bélteky Gyulájában az új Magyarország képviselőjét rajzolja — ő sem feledkezik meg a cukrászatról, amely — Zolnay Béla szerint is — az édeskesz biedermeier attribútumai közé tartozik.⁹⁵

Bélteky Gyulától, ki az ország elmaradottságán akart segíteni, Kárpáti Zoltán alakján keresztül fejlődik a modern, friss nemzetet akaró magyar a szabadság negyvennyolcas hőiséig. Ezek között cukrászokat is találunk.

A szabadságharc lánglelkű híve volt a budavári Müller Antal, aki gyűjtő beszéde miatt az Új-épületben sínylett fogságot. Kiszabadulása után szoros barátságot kötött Linzer Rudolf negyvennyolcas hadnaggyal, aki a veszprémi honvédszászlóaljnál szolgált, amelynek zászlóalj-irodája abban a házban volt, ahol a cukrászda.⁹⁶

A negyvennyolcas szabadságharc célkitűzései más pest-budai cukrászt is magukkal ragadtak. Ezek közül való volt Mitterhauser Sándor, aki a Wikus Károly által alapított pesti cukrászdában történt felszabadulása után állt a honvédszászló alá. Világos után, sebesüléséből fel-

gyógyulva visszatért mesterének műhelyébe, és kétéves külföldi tanulmányút után átvette az üzlet vezetését, amit több mint ötven évig látott el.⁹⁷

* * *

A szabadságharc utáni Budán két nevesebb cukrász kezdte meg működését a Vízivárosban. Az egyik Friedl Eduard volt, aki 1850-ben alapította üzletét a Fő-utcában (Ponty utca sarok).⁹⁸

A szabadságharc utáni Buda másik cukrásza Spelter Henrik volt, aki 1844-ben Pesten szabadult, majd Pesten, Bécsben, Egerben, Újvidéken hat évig és tíz hónapig dolgozva 1851-ben vásárolta meg Jagermann János vízivárosi cukrász készletét és felszerelését, és ugyanebben az évben kezdett dolgozni mint cukrászmester.⁹⁹ 1857-ben Tatára helyezte át üzletét.¹⁰⁰

1858-ban alapította Pesten cukrázdáját Kugler Henrik, aki korábban atyja, Kugler Antal József-téri üzletét vezette.¹⁰¹

A cukrázipar még az 1850-es években sem volt teljesen egységes, mert a később ehhez az iparhoz tartozó mandulássüteménysütők még külön álltak. Hasonlóképpen a csokoládékészítők is.¹⁰² A múlt század ötvenes éveit voltak Magyarországon a mai értelemben vett cukrászat gyermekévei. Sok helyen akkor kezdtek csak megismerkedni vele, hiszen „a cukrászati szak az ötvenes években Magyarhonban még csak igen kis mértékben volt elterjedve, mert ama korban csak a nagy városokban és a nagyobb mezővárosokban telepedett meg néhány egyes cukrász; . . . ezek közül is nagyobb rész külföldi vala”.¹⁰³

A cukrázások nagy része általában német származású volt. Neve alapján német származású a már 1847-ben is működő Menczer Nep. János balassagyarmati cukrász is, aki ez évtől kezdve mestere és 1852-ben felszabadítója volt a buda-krisztinavárosi August József cukrász atyjának, a Hont megyei Inámban született August Eleknek.¹⁰⁴

A XIX. sz. első harmadára kialakult cukrázipar első művelőinek tevékenysége egyrészt sokkal szélesebb körű volt, mint a mai cukrászoké, másrészt — a választék tekintetében — szűkebb körben mozgott. Szélesebb körű volt azért, mert minden édességet maga a kisiparos cukrász készített. Készített csokoládét — bár azt mint félkész-árut a kereskedelmi forgalomban is beszerezhetette —, cukorkákat, gyümölcsbefőttet, a fagylalthoz szükséges gyümölcsnedvet, ostyát, melyeket később specializálódó közép-, majd nagyüzemek állítottak elő.¹⁰⁵ A cukrászmesterséghez tartozott a cukordíszmű, karácsonyfadíszek, kis figurák, amorettek, rózsák tragantból való előállítás, amelyeket később kiszorított a porcelán, fajansz, terrakotta és más ezekhez hasonló masszából, valamint papírból, papírlemezről készült alakok kevésbé művészi tömege.

Ezzel szemben alacsonyabb fokon állt a maihoz képest a sütemények készítése, főként — mint mondtunk — a készítmények választéka tekintetében. Idősb Stück Ferenc cukrász visszaemlékezései

szerint az 1870-es évek végén, amikor Budapesten 20—22 olyan cukrász volt, akik utcára nyíló üzletükben árusították készítményeiket,¹⁰⁶ és volt 8—9 olyan cukrász is, aki lakásán dolgozott, s leginkább cukorkákat készített, még az üzlettel rendelkezők is (a 3—4 legnagyobbat kivéve) dropsz-készítéssel foglalkoztak, akkor a sütemények választéka a maihoz képest igen kicsi volt, az egyetlen tejszínhabos sütemény pedig az indus-fánk.¹⁰⁷ Hasonló helyzetről tudósít minket Prindl a töltelek és cukorkák tekintetében.¹⁰⁸

A szaloncukrot és a töltött karamellát a legjobb csemegének hitték. Likőrrel, pezsgóval, cognac-kal töltött cukorkák még nem voltak.

A cukrászdában főként süteményeket és likőröket fogyasztottak. Uzsonnát nem szolgáltak fel. Kuglernél megkísérelték, de alig fogyott. A teasüteményt papírzacszóba mérték lapáttal. Papírtálcát még nem nagyon ismertek, mert az csak a 80-as években honosodott meg, amikor külföldről importálták. Hazánkban Pardavy József könyvkötő budapesti műhelyében készítette az első falemez-papírtálcákat és tányérkákat, mégpedig hatféle alakban. Külön megrendelésre azonban tetszés szerinti méretekben is gyártotta azokat, s kívánatra a felhasználó cégét domború betűkkel belepréselte.¹⁰⁹

IX.

A magyar cukrásziparban az 1884. évben minőségi fellendülést eredményező változás következett be.

Ez évben létesítette Bauer Samu cukrász Andrassy úti (ma Népköztársaság útja) szemkápráztatóan fényes cukrászdáját uzsonnateremmel. Ebben a cukrászdában lehetett Budapesten először haboskávét és csokoládékrémet kapni. A nagy siker eredményeképpen a cukrászok üzleteiket egymásután alakították át uzsonnaterméké,¹¹⁰ amiben a kávések sérelmet láttak, és azt szerették volna elérni, hogy a cukrászokat a kávé kiszolgálásától tiltsák el. A közönség körében azonban nagy sikere volt az újításnak, melynek a gyakorlatban való megmaradását a budapesti iparhatóság is szükségesnek tartotta, amikor a székesfőváros tanácsa 44.180/1888—I. sz. a. utalva a f e n n á l l ó g y a k o r l a t r a, kimondotta, hogy a cukrászdákban megtalálható legyen a meleg kávé is.

1884. évben találta fel Dobos, Kecskeméti-utcai csemegekereskedő, aki elsőrangú szakács is volt, a róla elnevezett tortát, melynek népszerűsége igen hamar megnőtt.¹¹¹

1884 pünkösdjén jött Budapestre Gerbeaud Emil, aki ugyanezen év október elsején vette át Kugler Henrik üzletét. Gerbeaud Emil volt az, akiről a szakirodalom úgy emlékezik meg, hogy a „régii magyar cukrászipart új irányba terelte, s ezzel a magyar iparnak dicsőséget és elismerést szerzett”, akit már korának szaktársai tanítójuknak s iparuk fejlesztőjének tekintettek.

Gerbeaud Emil újfajta termékeket készített, ismertetett meg szaktársaival, és terjesztett el — ennek révén — hazánkban, de első-sorban Budapesten. Működése előtt vajas, párizsi és más efféle krémek nem voltak ismeretesek. Különösen csemegecukorkái (bon-bon) révén tűnt ki, melyekből külföldre is szállított.

Működésének megkezdésével szűnt meg a magyar cukrásziparnak az az eddigi általános jellemzője, hogy csak kisipari méretekből dolgozik. Gerbeaud Emil volt az első, aki cukrászműhelyét s üzletét közép-üzemmé fejlesztette.

A technika nyújtotta előnyöket a század utolsó éveitől kezdve természetesen minden cukrász — tőkeerejéhez képest — igyekezett igénybe venni, minek eredményeképpen az üzemeket fokozatosan felszerelték a szükséges gépekkel. Erre azonban erősebb ütemben inkább csak az 1910-es években kerül sor.

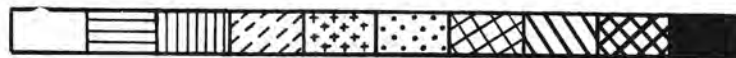
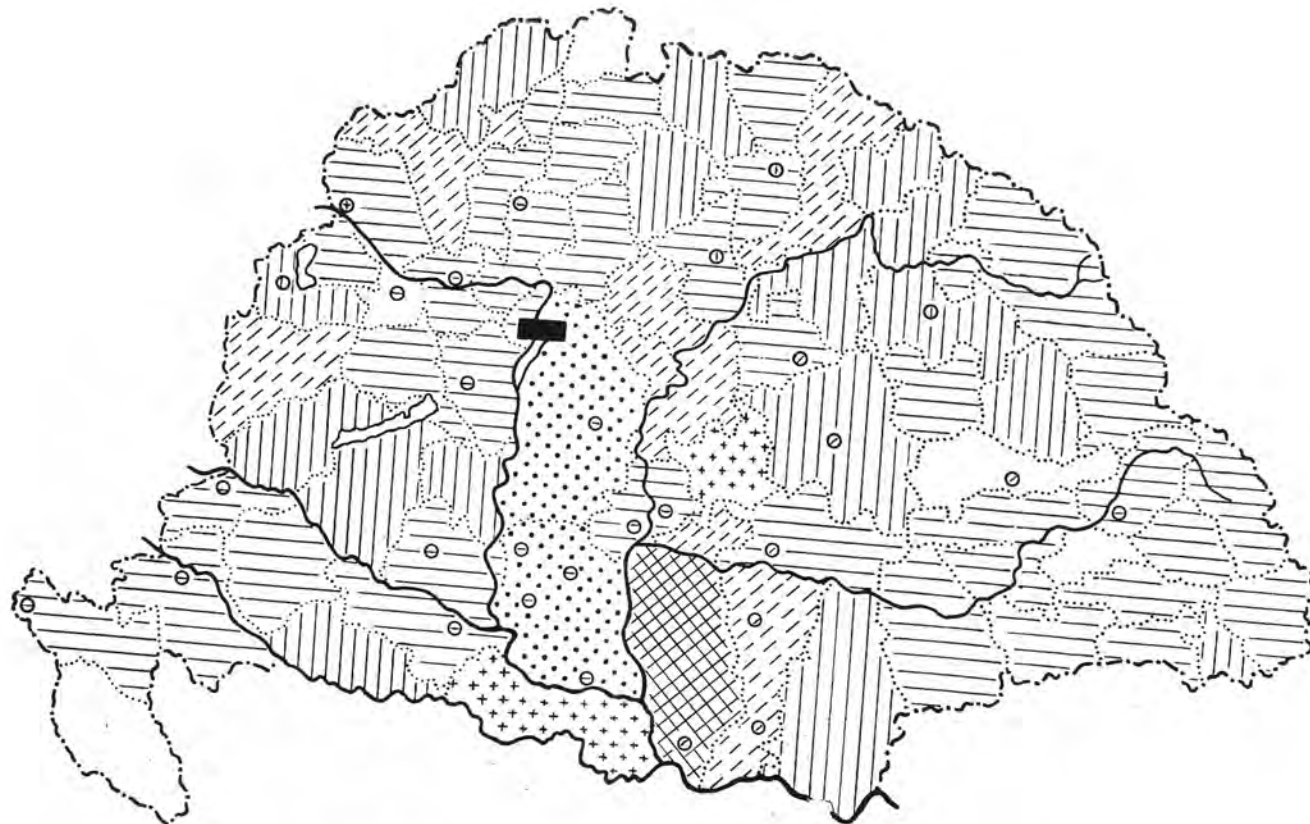
Az 1884. év amellet, hogy a magyar, de elsősorban a budapesti cukrászipar fellendülését eredményező nagy változás éve, a Richter Lénárt által alapított budai várbeli cukrászda életében is évtizedekre kiható változást hozott. Ebben az évben vette át vezetését Müller Antaltól Russwurm Vilmos.¹¹² Ő róla kapta a költők által is megénekelt „várbeli öreg cukrászda” a Russwurm-cukrászda nevet. A vanília és kávé illatú, biedermeier hangulatú üzlet e néven foglalta el helyét a budapesti várostörténetben, mint a pest-budai romantikának a Tabán mellett egyik legismertebb, s egyben legtovább fennmaradt gócpontja.

A XIX. sz. utolsó harmadára esik a — korábban kizárólag cukrászok által üzött cukorkakészítésnek a cukrászattól történő bizonyos mértékű leválása, ami abban jelentkezett, hogy a cukorkakészítés túlnyomórészt gyáriparrá specializálódott.

Ilyen specializálódott cukorkagyár a Stühmer Frigyes által 1870-ben alapított pesti gyár, amely 1887-ben már 3000 q cukorkát gyártott.¹¹³

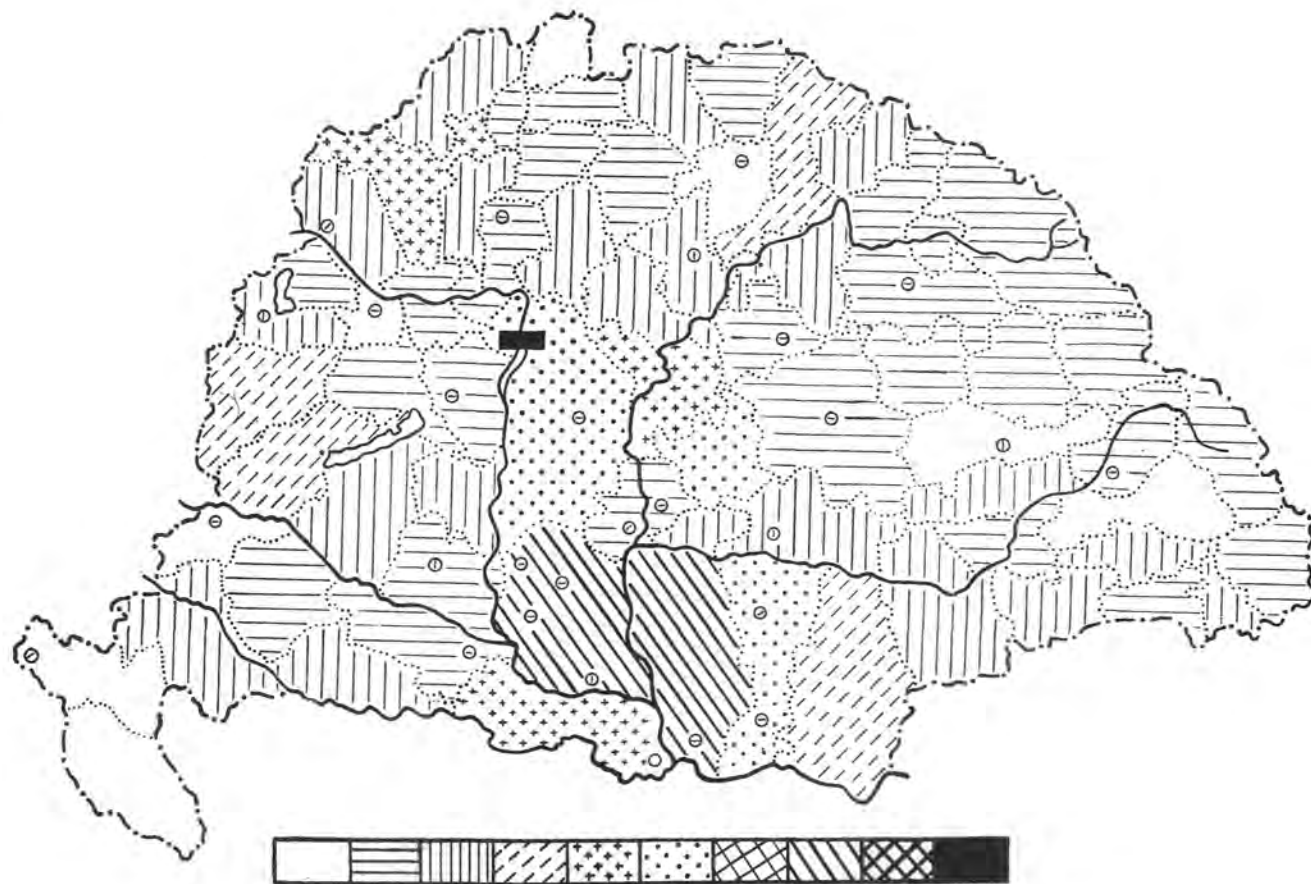
A XIX. sz. végén, de különösen a XX. sz. elején a budapesti cukrászipar több vonatkozásban — különösen minőségben — a külfölddel is kiállta a versenyt. Ennek ellenére nagy volt a teasütemény- és bisquit-behozatal, ugyanakkor a fogyasztók e termékekből nem jutottak friss áruhoz. Ez a helyzet budapesti viszonylatban akkor kezdett megváltozni, amikor August József budai cukrászdáját 1901-ben a kor igényeinek megfelelő teasüteménykészítő műhelyrészlettel bővítette.¹¹⁴ 1903-ban Freund Ödön cég alatt megalakult az első budapesti teasütemény- és bisquit-gyár, amely 11 munkagéppel és 3 nagy elektromos motorral termelt.¹¹⁵

A XIX. sz. utolsó húsz éve a cukrászatban, annak kereskedelmi vonatkozásában is változást hozott. A nagyjából egységes jellegű cukrászdák különböző jelleget öltenek. A társasági élet kedvelői a cukrász készítményeinek fogyasztására legközvetlenebbül kínálkozó helyet, a cukrász boltját, a cukrászdát mindinkább megszerették mint a társasági élet megnyilvánulási helyét. Míg a kereskedelmi cukrászdaiban nyüzsgő élet, nagy forgalom van, a szép és friss készit-

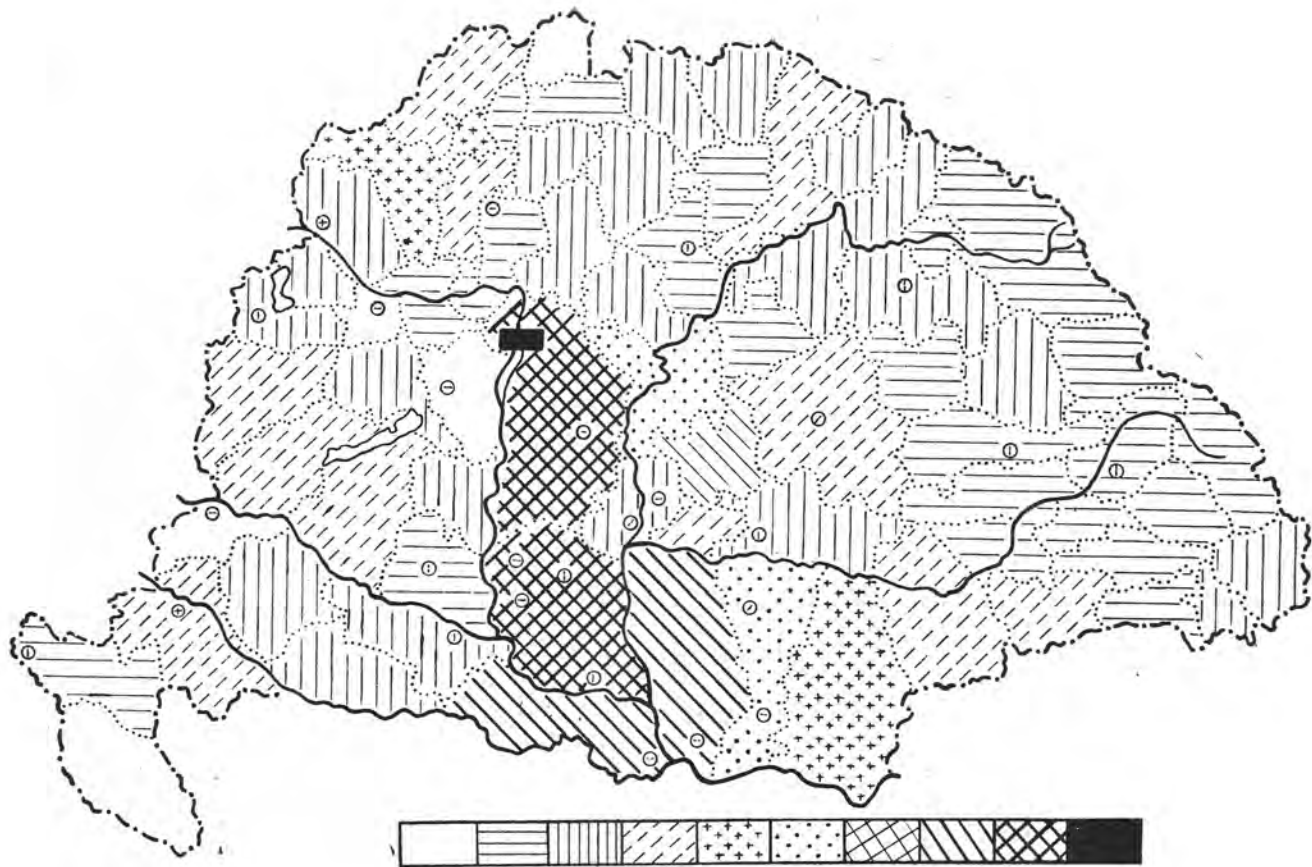


0 1-5 6-10 11-15 16-20 21-25 26-30 31-40 43 60-101

7. ábra. Magyarországi önálló cukrászok törvényhatóságokénti megoszlása az 1890. évben



2. ábra. Magyarországi önálló cukrászok törvényhatóságokénti megoszlása az 1900. évben



0 1-5 6-10 11-15 16-20 21-25 26-30 31-40 43 60-101

3. ábra. Magyarországi önálló cukrászok törvényhatóságokénti megoszlása az 1910. évben

ményeket az elárúsító helyiségben mind a vásárlók, mind a helyben fogyasztók főképp a déli és kora délutáni órákban fogyasztják, addig a fényűzési cukrászdák iparművészeti értékű bútorokkal berendezett fényűző külsejű uzsonnatermei azokat vonzották, akik a cukrászdába járást társasági eseménynek tekintették.¹¹⁶

A XIX. sz. utolsó harmadában a budapesti cukrászipar nemcsak minőségi tekintetben, hanem számszerűleg is annyira fejlett volt, hogy e vonatkozásban az ország törvényhatóságainak mindegyikét túlszárnyalta. (Lásd 1.—3. ábrát.)

X.

A pest-budai, majd budapesti cukrásziparnak a gazdasági és társadalmi életben elfoglalt helye megismeréséhez szükséges annak vizsgálata is, hogy az iparágban milyen volt a helyzete az idők folyamán hatályba lépő szabályoknak megfelelően változó ipari közigazgatási jogban.

Hazánkban az ipari élet a XVIII. sz.-ban még erősen a középkori céhélet jellegzetességeit viseli magán. Ugyanakkor számosan úztek ipari foglalkozást anélkül, hogy céhbe tartoztak volna.

Ezek közül valók elsősorban azok az iparosok, akik valamely földesúri birtokon oly ipart úztek, amelynek városban volt céhe, másodszorban olyanok, akiknek tevékenysége a céhbéli iparokra nézve irányadó iparjogi szabályok hatálya alól ki volt vonva.¹¹⁷

A mai cukrászok közvetlen előfutárai közül a gyümölcs-cukrozók, a gyümölcseltevők, patkósütők, cukrossütemény-sütők, a csokoládékészítők, a sörbetesek és fagyaltosok hazánkban a céhkereteken kívül folytatták tevékenységüket.¹¹⁸

Dános Árpád iparjogi munkájában¹¹⁹ a cukrászösoket az iparjogi szabályok alól kivett tevékenységek úzőinek tekinti, de megjegyzi, hogy idővel ezek is céhbe tömörültek. Szádeczky Lajos a cukrászokról mint céhbéli iparosokról emlékezik meg annak ellenére, hogy cukrászcéhet a magyarországi és erdélyi céhekről általa összeállított lajstromba nem vett fel.¹²⁰ Szádeczkyvel azonosan állítja Zsemley is,¹²¹ hogy Lőcsén cukrászcéh volt. Ez viszont érthető, mert egyik forrásműve Szádeczky munkája volt.¹²²

Zsemley azonban nemcsak lőcsei, hanem pozsonyi cukrászcéhről is tudni vél. Azt írja: „Kutatásaink során igen értékes és eddig még nem ismertett okiratra találtunk. Pozsonyban kelt 1379-ben, s arról szól, hogy a cukrászok külön váltak a sütőktől, s önálló céhet alkottak. Ebből láthatjuk, hogy Magyarország egyik legrégibb céhe a pozsonyi cukrász (zuckerpacker) céh volt”.¹²³ Kár, hogy Zsemley nem jelöli meg az általa hivatkozott okiratot, miért is Dános Árpádon kívül Szádeczky Lajos és Zsemley Oszkár lőcsei, ill. az utóbbinak pozsonyi cukrászcéhre vonatkozó állításai val sem tudunk egyetérteni.

A rendelkezésre álló adatok mellett szólnak, hogy azok a tevékenységek, amelyekből a cukrászipar kialakult, de maga a cukrászipar is céhen kívüli volt. Amikor azonban a cukrászoknak már érdekében állott a szakmai érdekek megvédése céljából a szervezkedés, tömörülés, akkor Pest-Budán ez is bekövetkezett. A megalakított szervezet azonban nem céh volt.

Ilyen szervezetre vonatkozó adatokat a Budapesti Történeti Múzeum Újkori Osztályán őrzött cukrász- emlékek nyújtanak, ahol az abszolutizmus idején kiadott iparrendtartás hatálybalépése előtti időből egy cukrászipari vonatkozású írásos emlék van. Az 1191. leltári szám alatt őrzött emléket a Múzeum „Pest-budai egyesült cukrászcéh tanonc-törzskönyve”-ként kezeli.¹²⁴ A törzskönyv szövegére tekintettel a „céh” szó használata tévedésnek látszik.

A törzskönyv keletkezésének körülményei még tisztázásra várnak. Már most megállapítható azonban belőle, hogy a pesti és budai cukrászoknak a XIX. sz. első felében, valószínűleg 1842 után — nem vitásan — statutummal rendelkező ipari szervezete volt. A szervezet keletkezésének idejére és körülményeire a levéltári kutatásnak kell fényt derítenie. A feladat azonban annak felderítése is, hogy ez a szervezet, ipari közigazgatási szempontból milyen jogállású volt.¹²⁵

A XIX. sz. első felének a gazdasági fejlődéssel összhangban nem álló ipari szervezete és a nem kielégítő magyarországi iparjogi állapotok arra vezettek, hogy a szabadságharc utáni abszolutizmus addig is, amíg a maga összbirodalmi szempontjai szerinti egységes iparrendszert megvalósítja, Magyarország iparügyét ideiglenesen szabályozta. E szabályozás a magyarországi kereskedelmi és iparviszonyokról szóló és a Helytartóság ideiglenes főnökének 1851. február 6-án kiadott hirdetményével a cs. kir. kereskedelmi minisztérium jóváhagyásával közzétett „Ideiglenes utasítás” volt, amely 1851. április 1-én lépett hatályba.¹²⁶

Ez az ideiglenes iparrendtartás a kézművesiparokat engedélyezett és szabad iparok csoportjába sorolja, mégis azzal a megszorítással, hogy az engedélyezett iparok egy része korlátozott. (79. §).

A cukrászok (az utasítás közzétett német nyelvű szövege szerint: Zuckerbäcker und Conditore), a velük rokon pástétom-sütők (lepény-, mandulás és mákos stb. süteménykészítők — Pastetenbäcker, Mandoletti-, Kuchen-, Mohnbäcker u. dgl.), valamint a vegykémárukészítők közé sorolt csokoládékészítők (Chemische Waarenerzeuger mit Inbegriff der Chocoladmacher) ipara az engedélyezett iparok közé tartozik, s úzésükhöz „általános iparügyi vagy egyéb köztekintetekből” megkívánt több feltétel — ezek között: legalább hat vándorlással töltött év — kimutatása után külön hatósági engedély kívántatik (80. §).

A pástétomsütők ipara azon felül, hogy engedélyhez kötött ipar, a korlátozott iparok csoportjába is tartozik, ami annyit jelent, hogy az iparüzési engedély kiadása során tekintettel kell lenni a helybeli szükség s a létező iparágak száma közötti helyes arányra (82. §).

Az Ideiglenes iparrendtartás szerint a cukrásznak (pástétomsütőnek, csokoládékészítőnek) ismereteit előbb mint tanoncnak, majd mint legénynek kellett megszereznie. A tanulási idő lejártá után a tanonc felszabadítására került sor (130. §), mely alkalommal a tanonc felszabadítólevelet (Lehrbrief) kapott. (132. §)¹²⁷

A felszabadított cukrásztanonc legényként folytatta munkáját valamely, általa szabadon választott mesternél. (135. §)

Az Ideiglenes iparrendtartás a céhek tekintetében is tartalmaz rendelkezéseket. Eszerint a meglévő céhek továbbra is folytathatják működésüket, új céh azonban az új ipartörvényig nem alakítható (110. §). Megengedi azonban a rendtartás, hogy nem céhbeli kézművesek, ha nagyobb számban vannak, hatósági bejelentés mellett, közös céljaik előmozdítására egyleteket (Vereine) alakítsanak.

Azt, hogy a pest-budai cukrászok szervezetének az Ideiglenes iparrendtartás idején milyen volt az ipari közigazgatásjogi helyzete, egyelőre csak a Budapesti Történeti Múzeum emlékei alapján tudtuk vizsgálni.

Ecker Károlynak a Múzeum által őrzött, s Pesten 1852. május 1-én kiállított szabadulóleveléből¹²⁸ kitűnően a szervezet 1852-ben fennállott. Az Ideiglenes iparrendtartáshoz viszonyított jogállását azonban nem ismerjük. Német nyelvű megnevezése sem egységes. A szabadulólevel első mondata szerint „Mittel”, ugyanakkor a későbbi szöveg a szervezet hatósági biztosát „Innungs-Comissär”-ként, pecsétjét „Innungsiegel”-ként említi.

1854-ben a pest-budai cukrászok életében feltehetően szervezeti változás következett be. Prindl Ede a cukrásziparról szóló könyvében¹²⁹ a következőket írja: „1848. után a cukrászokat, kiknek — szabad művészek lévén — semmi jog vagy iparigazolványra szükségük nem volt, a helytartótanács utasította, hogy társulatot alakítsanak. Megalakult tehát a „Gremium der Bürgerlichen Zuckerbäcker Pest.” 1854-ben. 1872-ben, a társulatnak az ipartörvény¹³⁰ által történt beszüntetése után a Gremiumból semmi sem maradt ránk egyéb, mint 1 oklevél, 17 db alapszabály és 1 bélyegző. Ezeket a Fővárosi Múzeum őrzi. Sem névsor, sem írás, de még jegyzőkönyv sem maradt vissza.”

Prindl adatai részben tévesek, azonban azoknak kritikai vizsgálat alá vétele a pesti cukrásztörténet és iparjogi vonatkozásai tekintetében hasznosak.

Amikor Prindl azt mondja, hogy a cukrászoknak 1848 után semmilyen jogosítványra vagy iparigazolványra szükségük nem volt, akkor 1851. évi április hó 1-e utáni viszonylatban — amint láttuk¹³¹ — téved. Az 1851. április hó 1-e előtti idő tekintetében a kérdés egyelőre tisztázatlan.

Prindlnek az 1854-ben bekövetkezett szervezeti változásra vonatkozó adata összhangban áll más adattal. Ugyanis a Prindl által említett és a Múzeumban meglévő pecsétnyomó felirata szerint az új szervezet megalakulásának éve: 1854.¹³² Ennek a szervezetnek az 1846-ban már megvolt szervezethez való viszonya még tisztázásra vár. Ezt azonban nehezíti az is, hogy a Prindl által említett 17 alapszabály közül a Múzeumban jelenleg már egy sem található.

Az Ideiglenes iparrendtartás idejéből való a Múzeum emlékei közül a Lajtos Antal cukrászlegény részére 1857. április 1-én kiállított

vándorkönyv.¹³³ Ez az egyetlen előttünk ismert, m e g l e v ő cukrász-vándorkönyv.

Az ismertetett adatok nem elegendők arra, hogy ezekből a pest-budai cukrászok szervezetének fejlődése vagy szervezeti változása megnyugtatóan tisztázható lenne. Egyelőre meg kell elégednünk annak megállapításával, hogy ezek szerint az adatok szerint szervezetük az Ideiglenes iparrendtartás hatályban léte alatt fennállott, működött.

1860. évi május hó 1. napján hatályba lép az 1859. december 20-án kelt császári nyílt paranccsal kibocsátott és Magyarországra is irányadó Iparrendtartás.¹³⁴

E rendtartás is két csoportra osztja az iparokat, mégpedig aszerint, hogy azok pusztá bejelentés mellett üzhetők-e (szabad iparok — freie Gewerbe), vagy üzésük külön hatósági engedélyhez van-e kötve? (engedélyezett iparok — concessionierte Gewerbe). (1. §)

A cukrászipar és a vele rokon pástétomkészítő és csokoládékészítő ipar szabad ipar, melyet bárki üzhet, aki az általános feltételeknek megfelel, és aki ezt az ipar megkezdése előtt a hatóságnak bejelenti (13. §).

Míg az Ideiglenes iparrendtartás a képesítés meglétét iparüzési feltételként kívánta meg, az 1859. évi Rendtartásnak ilyen rendelkezése nincsen. Mindazonáltal az, aki a cukrászipar gyakorlati megtanulására törekedett, valamely önálló iparüzőnél tanulóként alkalmazásba léphetett. (88. §) A tanulási viszony megszűnésekor a tanító a tanulónak kívánatra bizonyítványt (Zeugniss, Lehrzeugniss) adott. (100. §) Az eddig szokásban volt tanulólevelek (Lehrbrief) megszűntek.

Az 1859. évi Iparrendtartás szerint a fennálló céhrendszer az eddigi formában megszűnt. Helyébe az ipari társulatok (Genossenschaften) rendszere lép. Eszerint azok között, akik egy vagy szomszéd községekben azonos vagy rokonipart üznek, közös kapcsolatot kell fenntartani, s ha a kapcsolat fenntartása érdekében társulat még fenn nem állna, ilyen létesíteni kell. (106. §) A már fennálló iparostestületek (Gewerbscorporationen) eddigi elnevezésüket (Gremium, Gilde, Innung) ezután is megtarthatják (129. §), de szabályaikat kötelesek az új Iparrendtartás rendelkezéseinek megfelelően megújítani, s azokat hatóságilag jóváhagyatni. (108. §)

A pesti cukrászok szervezete az új Iparrendtartás hatályának ideje alatt is működött. A szabályok megújításáról azonban az eddigi felkutatott adatok nem szólnak.

A szervezet fennállásáról, továbbműködéséről megint csak a Budapesti Történeti Múzeumban őrzött írásos emlékekből van tudomásunk. Az egyik írat a Pest-budai Kereskedelmi és Iparkamarának 1863. évi augusztus hó 1-i kelettel Lössel Farkasnak mint a szervezet elöljárójának (als Vorstand des Zuckerbäcker Gremium) csokoládébeszerzési lehetőségről adott tájékoztatás.¹³⁵ Jelentősebb viszont a Novák Gyula részére 1871. évi április hó 1-én és Jahn János részére 1871. évi június hó 18-án kiállított tanoncbizonyítvány.¹³⁶

Mindkét bizonyítvány — egyébként azonos és magyar, valamint német nyelven nyomtatott — szövege a pest-budai cukrászok szervezetének elnevezése tekintetében változatlanul fennálló következtetlenséget mutat. A magyar szöveg szerint a felszabadítólevelet „Buda—Pest fő és székvárosi egyesült polgári cukrászok előjárósága és testülete” „a céh hatósági biztosának és a testület előjárójának aláírásával s a testület hivatalos pecsétjével ellátva”; a német szöveg szerint a „Gremium der vereinigten bürgerl. Zuckerbäcker” az „Innungs-Comissär” és „des Herrn Vorsteher” aláírásával és az „Innungssiegel” használatával adja ki.

A kiegyezés után, az ipartügynek az új követelmények szerinti rendezéséig az 1859. december 20-i császári nyílt paranccsal kibocsátott Iparrendtartás szabályait kellett alkalmazni.¹³⁷

Az első magyar ipartörvény, az 1872: VIII. tc. szerint a cukrász-ipart minden nagykorú vagy nagykorúnak nyilvánított egyén, valamint az erre jogosultak által adott beleegyezéssel a kiskorú is, nemre való tekintet nélkül — a törvény korlátai közt — önállóan és szabadon gyakorolhatta (1. és 2. §), de köteles ebbeli szándékát az illetékes iparhatóságnak szóval vagy írásban bejelenteni, és ennek során igazolni, hogy az előbb mondott feltételeknek megfelel.

Képesítési kívánalmakat a törvény nem ismer. A cukrászati ismeretek tanoncviszony útján voltak elsajátíthatók. (39. és 41. §) A tanoncviszony befejeztével a tanonc mesterétől bizonyítványt kapott. (47. §) A tanoncéveket rendszerint a segédi évek követték.

Első ipartörvényünk legnagyobb jelentősége az, hogy elrendelte valamennyi céhnek a törvény életbelépésétől számított 3 hónapon belül, tehát 1872. évi június 15-ig¹³⁸ való megszüntetését. Az így megszüntetett céhek alatt — figyelemmel a 4576/1867 FIKM. sz. rendeletre, amely szerint az 1872: VIII. tc. hatálybalépéséig az 1859. évi iparrendtartás volt hatályban — az 1859. évi Iparrendtartás 106. §-a szerinti, és 129. §-a szerint korábbi elnevezésüket megtartott ipartársulatokat kell tulajdonképpen érteni. Megszüntette a törvény természetesen az olyan iparösszervezeteket, amelyek az 1859. évi Iparrendtartás ellenére az ennek hatálybalépéséig megvolt formák között működtek. Az iparszabadság harcosai örvendtek a vívmánynak, a törvényhozás azonban „nem ismerte félre roppant fontosságát azon ipartársulatoknak, amelyekbe az iparosok — mellőzve a céhszabályoknak iparfejlődést és az egyesek szabad tevékenységét lebilincselő részét — közös érdekeik előmozdítására egyesülhetnek”,¹³⁹ és gondoskodni kívánt az iparosok érdekeinek megvédéséről, amikor felvette az ipartársulatokról szóló rendelkezéseket.

E társulatok egyazon vagy különböző ipart egy vagy több helységben önállóan gyakorló iparosok egyesülései (76. §), melyeknek a földművelés-, ipar- és kereskedelmi miniszternek bemutatott alapszabályokkal kell rendelkezniük. (77. §) Így társulatba való belépésre egy iparos sem kötelezhető, de ugyanakkor az alapszabályok feltételeinek

eleget tenni akaró belépni szándékozótól a belépés meg nem tagadható. (79. §)

Annak vizsgálata, hogy milyen körülmények között szűnt meg a pest-budai cukrászok szervezete, és hogy alapítottak-e törvény szerinti ipartársulatot, a további kutatás tárgya.

Az 1872: VIII. tc.-be foglalt első ipartörvény helyébe az 1884. évi október hó 1-én lépett második magyar ipartörvény, az 1884: XVII. tc. iparcsoportosítási rendszerében a cukrászipar a képesítéshez kötött és bejelentési kötelezettség alá tartozó iparok közt foglal helyet. A törvény szerint az, aki cukrászipart önállóan kíván űzni, köteles ez iránti szándékát az illetékes elsőfokú iparhatóságnak írásban bejelenteni, s ennek során igazolni, hogy az ipar önálló gyakorlásához megkívánt általános feltételeknek (1. és 2. §) megfelel, köteles volt továbbá a képesítés meglétét tanoncbizonyítvánnyal és oly okmánnyal igazolni, amely szerint a tanviszony megszűnése után cukrászműhelyben vagy ilyen irányú gyárban cukrászszakmunkába vágó munkával legalább két évig foglalkozott. (4. §)

Második ipartörvényünk lényeges változást hozott az iparosok egyesülési joga és lehetősége tekintetében, és elrendelte, hogy olyan városokban (községekben), ahol a képesítéshez kötött iparúzők száma bizonyos számot (legalább 100) elér, ipartestületet kell alakítani (127. §), és az iparosok kötelesek ebbe belépni. (124. §) Budapesten az ipartestületek iparágak vagy iparcsoportok szerint voltak alakíthatók. (124. §)

A kényszertársuláson alapuló ipartestületek mellett a második ipartörvény továbbra is meghagyta az ipartársulatok intézményét, és e vonatkozásban az első ipartörvénnyel azonos módon rendelkezett. (149. §)

A budapesti cukrászok egyelőre önálló ipartestületet nem alakítottak, hanem 1884-ben a sütőkkel és mézeskalácsosokkal együtt megalakították a budapesti sütő, cukrász és mézeskalácsos ipartestületet, s ebből kiválva 1906-ban megalapították az ugyancsak kivált mézeskalácsosokkal mint rokoniparosokkal közös ipartestületüket.¹⁴⁰

A cukrásziparnak a XIX. sz. végi helyzetét szabályozó 1884: XVII. tc.-be foglalt ipartörvénynek budapesti vonatkozásban mintegy kiegészítését alkotja a Főváros Tanácsa által a cukrászipar gyakorlása tárgyában alkotott 1186/1897. sz. szabályrendelet.¹⁴¹ A szabályrendelet a műhellyel, a feldolgozásra kerülő anyaggal, valamint a kész termékkel kapcsolatos közegészségügyi rendelkezéseket, az árusítás helyét meghatározó, a cukrászati cikkekkel való hálalást tilalmazó, és a megrendelésekkel kapcsolatos rendelkezéseket tartalmazza.

A budapesti cukrászipar későbbi ipari-közigazgatásjogi helyzetének vizsgálata a cukrásziparnak tanulmányunk tárgyául felvett időszakot követő fejlődését vizsgálni hivatott újabb tanulmány kereteibe illeszkedik.

FÜGGELÉK

*Polgárjogot nyert
Budai és Pesti cukrászok és csokoládékészítők**

B u d a

	A polgárjog megszerzésének időpontja	N é v	Foglalkozás	Származási hely
1.	1718. XI. 24	Hossmann Károly	Zuckerbecker	zu Waldsaxen bey Trier in der Pfalz
2.	1726. VI. 10.	Peýr József	Zuckerbekh	
3.	1729. XII. 16.	Berger Ferenc	Zuckerbäcker	St. Pölten
4.	1742. VII. 16.	Galle Ferenc József	Zuckerbacher	
5.	1755. II. 21.	Lessner János	Zuckerbacher	
6.	1779. I. 15.	Lessner Jakab	Zuckerbacher	
7.	1784. VII. 3.	Baldi Sebestyén	Chiocolademaker	
8.	1785 XI. 4.	Werderber Mátyás	Chiocolademaker	
9.	1790. V. 3.	Kulmann György Fülöp	Zuckerbäcker	Berich aus Lothringen
10.	1796. XI. 19.	Hunger Miklós	Dulciariorum confector	Gransping
11.	1817. V. 14.	Hertl Ferenc	Zuckerbäcker	Ofen
12.	1821. II. 5.	Kulmann György	Zuckerbäcker	Buda
13.	1827. VIII. 27.	Schvabl Ferenc	Zuckerbecker	Wienn
14.	1833. I. 18.	Richter Lénárt	Zuckerbäck	Buda
15.	1834. VII. 7.	Conti Kajetán	Czukrász	Lodi, Olaszország

P e s t

1.	1734. I. 11.	Bellieno Ferenc	Chocolatimacher	
2.	1743. II. 11.	Strackmann Jakab	Zuckerbacher	Brechtholz in Oberösterreich
3.	1753. V. 17.	Lenkauf János	Cokoladtmacher	Bodenstein in Franckhen Oberpfalz
4.	1762. II. 8.	Kette András	Zuckherbacher	Brünn
5.	1770. X. 20.	Prechsl Károly	Zuckherbacher	Erlau
6.	1772. IV. 8.	Töltzer Farkas	Ciocoladamacher	Wien
7.	1779. III. 13.	Cziderbard József	dulciarius	Rauschenbach
8.	1783. XI. 19.	Kolmann Mátyás	Cocholadi confector	Csesník
9.	1786. I. 21.	Verderber Mátyás	Ciocolade confector	Kocsche

* „Pest és Buda polgárjogot nyert lakosai” címmel két kötetben kiadni tervezett, de szerzői jogi vita miatt kiadásra nem került mű kinyomtatott íveinek szövege alapján. – A nyomtatott íveknek rendelkezésre bocsátását e helyen köszönöm meg Dr. Pallós Jenőnek, Budapest Főváros Tanácsa közigazgatási szakkönyvtára vezetőjének.

A rovatok pontosan fedik a polgárkönyv eredeti bejegyzéseit. A neveket a magyar nyelvnek megfelelően – elől családi név, utána keresztnév – írtuk.

Hossmann Károly és Berger Ferenc születési helyét Buda város tanácsülési jegyzőkönyvének XV. köt. 384. és XXXI. köt. 199. lapján található bejegyzés alapján tüntettük fel.

	A polgárjog megszerzésének időpontja	N é v	Foglalkozás	Származási hely
10.	1786. IV. 18.	Thomas Márton	dulciarius	Lugau
11.	1789. VIII. 1.	Grether Frigyes	Zuckerbäcker	Hailbrunn im Reich
12.	1790. III. 27.	Regalgati Antal	Zuckerbäcker	Majland
13.	1792. VI. 19.	Cusi István	Chocolademacher	Mailand
14.	1793. VII. 6.	Perndl József	Cocoladimacher	Pest
15.	1797. IX. 9.	Ema Jakab	Ciocolade confector	Olivoni Svecia
16.	1802. VII. 28.	Bertha Bertalan	Dulciarius	Vettan Helvetia
17.	1803. V. 7.	Agora Constantin	Dulciarius	Kozsan in Macedonia
18.	1804. VIII. 11.	Troll Péter	Dulciarius	Fetten
19.	1804. IV. 30.	Hoffmann Frigyes Amade	Dulciarius	Reichenberg in Saxonia
20.	1808. IX. 19.	Oschwald János Jakab	dulciarius	Schafhausen in Helvetia
21.	1810. III. 3.	Minoletti János	ciocolade confector	St. Maria in Italia
22.	1815. III. 4.	Culmann György Fülöp	dulciarius magister	Piemont
23.	1817. VII. 26.	Ferrari Lőrinc	chiocolade confector	Haarkirchen in Lotharingia
24.	1819. XII. 18.	Schuller András	Dulciarius magister	Olivon in Helvetia
25.	1823. IV. 28.	Lánczky Mihály	dulciarius	Vienna
26.	1824. VII. 3.	Lezar Domonkos	dulciarius magister	Kapnikbánya
27.	1825. I. 10.	Fischer Péter	dulciarius magister	Posonium
28.	1833. VIII. 2.	Nikolay István	dulciarius magister czukrász	Pesthinum
29.	1834. III. 15.	Plammer Lipót	czukrázmester	Fettan Helvetia
30.	1839. IV. 12.	Balasovits Péter Pál	czukrázmester	tartományban Buda
31.	1843. XI. 8.	Heidrich Ferentz	ciocoladégyáros	Gyöng Tolna vármegyében
32.	1844. I. 29.	Klenovits György	czukrázmester	Schönfeld Porosz-Sziléziában
33.	1845. VI. 16.	Lössel Farkas	czukrász	Pest
34.	1847. IV. 30.	Rupp Sebestyén	czukrász	Hessen – Cassel Kurahessen Albendorf Alsó-Ausztriában

J E G Y Z E T E K

¹ A magyarországi cukrászipar történetéről egyetlen feldolgozást sikerült találni. Ez: *Zsemley Oszkár*, A magyar süítő-, cukrász- és mézeskalácsosipar története. Budapest 1940. Ez sem tartalmazza azonban a magyarországi cukrászipar átfogó feldolgozását. *Tévi Tihamér*, Cukor és édesipar c. ismeretterjesztő művének a cukrászipar történetét összefoglaló fejezete vázlatos áttekintést nyújt, de történettudományi feldolgozásnak nem minősíthető.

Bordán István modori cukrász, aki a cukrászipar történetének megírásához 30 évig gyűjtötte az anyagot, és annak 5 nagy kötetben való feldolgozásához 1906-ban fogott hozzá, munkáját 1912-ben sem fejezte be. (Magyar Cukrászok Lapja. 1912. évi 9. és 10–11. sz.). Azt, hogy műve napvilágot látott-e, megállapítani nem tudtuk.

1932-ben Bevilaqua Borsodi Béla foglalkozott a cukrászipar története megírásának gondolatával, és a Budapesti Cukrász és Mézeskalácsos Ipartestületnek fel is ajánlotta a megírással járó munkáját, a kiadásra azonban nem került sor. (Magyar Cukrász és Mézeskalácsos 1932. évi 8. sz.).

² E tanulmány kéziratának lezárása után folytatott, de még be nem fejezett levéltári kutatás során eddig gyűjtött adatok a tanulmányban foglaltakat, különösen a pesti cukrászipar XVIII. sz. végi, XIX. sz. eleji fejlődése, valamint az 1872 előtti pest-budai cukrászipari szervezetek jogállása tekintetében alátámasztják. Ezeknek az adatoknak ismertetését azonban e tanulmány célkitűzése és terjedelme nem teszi lehetővé, módszeres egybefoglalásukra egyébként is csak a kutatás befejezése után van lehetőség.

³ E vonatkozásban forrásunk elsősorban *O. Allmann*, Geschichte der deutschen Bäcker und Konditorbewegung c. 1909.-ben megjelent kétkötetes műve volt, mint e nembeli egyetlen mű, amelyhez hozzá tudtunk jutni. — A cukor termelésére és különösen kezdeti felhasználására vonatkozó adatokat *Wiener Moszkó*, A magyar cukoripar fejlődése c. 1902-ben megjelent alapvető, kétkötetes munkájából merítettük. Kiegészítő adatokat *Dr. W. Heyd*, Geschichte des Levantehandels im Mittelalter c. 1879-ből származó kétkötetes munkája nyújtott. A csokoládékészítés és fogyasztás történetének alapos összefoglaló feldolgozása található *Dr. phil. H. Fincke*, Handbuch der Kakaoerzeugnisse c. monográfiájában. — Előnyösen lehetett használni *Die Neue Konditorei* c. svájci szakfolyóirat rendelkezésre álló 1932–33. évi évfolyama történeti vonatkozású cikkeit.

⁴ *Ortvay Tivadar*, Pozsony város története. 1903. II/4, 121.

⁵ *Wiener* i. m. I. 5.

⁶ *Das Ofner Stadtrecht. Eine deutschsprachige Rechtssammlung des 15. Jahrhunderts aus Ungarn. Herausgegeben von Karl Mollay*, Budapest 1959, 100. — A jogkönyv 104. §-ából: „Item Allerlay specerey zugker und zugkermell, soll vnter X. lib. nicht verkauft werden von ainem gast.” (Az idegen kereskedők mindenféle fűszerből, cukorból és cukorlisztből 10 fontnál kisebb mennyiséget nem adhatnak el.)

⁷ *Mollay Károly* i. m. 24. és *Relković Neda*, Buda város jogkönyve. 1905. 22.

⁸ *Fejérfalvai László*, Magyarországi városok régi számadáskönyvei, 1885, 51–52.

⁹ *Hans Seybold* bajor utazó feljegyzése Mátyás és Beatrix lakodalmáról a müncheni Állami Könyvtár Codex germanicus 331. jelzésű kéziratának 78. lapján. Közli *Borsa Béla*. Tanulmányok Budapest múltjából. X. köt. 49.

¹⁰ *Seybold* feljegyzése a Cod. germ. 331. 60. lapján. Tanulmányok Budapest múltjából X. köt. 51.

¹¹ *Csánki Dezső*, I. Mátyás udvara. Századok 1882, 652. és *Nyári Albert*, A modenai Hyppolit codexek. Századok 1872, 363.

¹² *Dr. Fogel József*, II. Ulászló udvartartása (1490–1516). 1913, 138.

¹³ *Dr. Baradlay János*, A magyarországi gyógyszerészet története I–II. 1930, I. 149.

¹⁴ *Ortvay* i. m. II/4, 121.

¹⁵ *Tévi* i. m. 10.

¹⁶ Neue Konditorei. 1932, 325.

¹⁷ *Christoph Weigl*, Geschichte des Handwerk's. 1698. Közli *Allmann* i. m. I. 261—262. L. továbbá: *Allmann* i. m. I. 272.

¹⁸ A magyar cukrászati szakfolyóiratok erről eltérően írnak. Eltérés van a feltaláló nevének írásá és a feltalálás ideje között is. A Magyar Cukrászok Lapja 1912. évi február 25-i számában azt olvashatjuk, hogy a feltaláló Procopio Culbelli volt, s a fagyaltot 1766-ban Párizsban megnyílt cukrászdájában vezette be. A Cukrászok Lapja 1927. évi december 10-i száma szerint a feltalálót Cultelli Prokopnak hívták és Franciaországban 1660-ban találta fel a fagyaltot. Ugyanennek a szaklapnak 1935. augusztusi száma szerint Coltelli nevű olasz találta fel a fagyaltot Párizsban, 1680-ban. A három adat megegyezik abban, hogy a feltaláló olasz volt, és hogy Franciaországban találta fel a fagyaltot. Betűbeli eltérés van nevében, a feltalálás évét pedig eltérően adják. Az 1766-os év nyilvánvalóan téves, mert hiszen a fagyaltot már ezt megelőzően Magyarországon is ismerték.

¹⁹ A svájci St. Moritztól délkeletre és az észak-olasz Tiranótól Észak-Nyugatra.

²⁰ Svájc legnagyobb (7113,5 km²) és legkeletibb kantonja, amely Ausztria és Olaszország közé ékelődik. Fővárosa Chur. Hegyes területe és hideg klímája a mezőgazdasági termelésnek nem kedvez, a völgyek zöld rétfjein azonban magas színvonalú állattenyésztés folyik.

²¹ Graubünden és Velence kapcsolatára vonatkozólag lásd: *Valentin Gittermann*, Geschichte der Schweiz. 1941, és *Ernst Gagliardi*, Geschichte der Schweiz von den Anfängen bis zur Gegenwart. 4. kiad. II. 1000.

²² *J. G. Kohl*, Hundert Tage auf Reisen in Österreichischen Staaten. Dritter Theil. Reise in Ungarn. I. Abt. 1842, 154—156.

²³ Idézte: *Wiener* i. m. I. 10. Mém. de l'Acad. de Berlin. 1747. alapján.

²⁴ *Fekete Lajos*, Budapest a török korban. 1944, 222.

²⁵ *Fekete* i. m. 86. — *L. még Salamon Ferenc*, Magyarország a török hódítás korában. 196.

²⁶ *Fekete* i. m. 296.

²⁷ *L. F. Marsigli*, Bevanda Asiastica nyomán *Bevilaqua Borsodi Béla* és *Mazsáry Béla*, Pest-Budai kávéházak. Kávé és kávésmesterség 1535—1935. I—II. II. 1070., és *Fekete* i. m. 299.

²⁸ *Dános Árpád*, Az iparszabadság a magyar ipari közigazgatási jogban. 1933, 197.

²⁹ *Baradlay* i. m. 103, és 106., valamint *Dr. Molnár Béla*, 400 év a kassai gyógyszerészet múltjából. Kiny. a Magyarországi Gyógyszerész Egyesület Közleményei 1940. augusztus 1-i, 5. számából. 1940. 11., és *Kerekes György*, Kassa város gazdálkodási viszonyai a XVII. sz.-ban. Iparosok Olvasótára. Szerk.: Mártonffy Márton. 1912. évi 7. sz.

³⁰ *Zsemley* i. m. 211.

³¹ XVII. sz.-i árjegyzék kivonata *Dr. Winkler Elemér*, A soproni céhek története a XV—XVII. században. 1921, 20., és *Dr. Kerekes György*, Polgári társadalmunk a XVII. században. Schirmer János 1625—1674 kassai kereskedő üzleti könyve alapján. 1940, 165.

³² *Báró Radvanszky Béla*, Lakodalmak a XVI. és XVII. sz.-ban. Századok 1883, 225., és *Báró Radvanszky Béla*, Bethlen Gábor fejedelem udvartartása. 1888, és *Winkler Elemér* i. m. 20.

³³ *Ballay Károly*, A magyar vendéglátóipar története. A honfoglalástól napjainkig. 1943, 300.

³⁴ *Pulszky Ferenc*, Életem és korom. I. 1884, 62.

³⁵ *Demkó Kálmán*, Polgári családi élet és háztartás Lőcsén a XVI. és XVII. sz.-ban. 1882.

³⁶ *Dr. Kerekes György*, Polgári társadalmunk... 165, 195 és 206.

³⁷ *Vö. Bevilaqua—Mazsári* i. m. 13. és 1—14.

³⁸ *Ua.* I. 12—13. és II. 605.

³⁹ *Gombocz Zoltán és Melich János, Magyar Etymológiai Szótár 1914–1920, 1127.*

⁴⁰ *Apor, Methamorphosis Transylvaniae. Altorjai B. Apor Péter munkái Közli: Kazinczy Gábor. 1863, 321.*

⁴¹ *Magyarország népessége a Pragmatica Sanctio korában 1720–21. Magyar Statisztikai közlemények. Új folyam. XII. köt. 1896, 66.*

⁴² *Fővárosi Szabó Ervin Könyvtár. Bp. 339/51. Conscriptio Listae einer Ehrsammen Burgerschaft der königl. Frey Stadt Pest von 1-ten 9-bis 1735 bis letzten 8-bis 1736 betreffend.*

⁴³ *Thüring Gusztáv, Pest város népessége az 1771–1781. években. Magyar Statisztikai Szemle 1934. 3. sz. 159.*

⁴⁴ *A lakosság lélekszámának alakulását lásd: Dr. Pallós Jenő, Budapest 1848/49-ben. Történet-statisztikai állapotrajz. Bp. 1950, 37.*

⁴⁵ *M. Schwartner, Statistik des Königreichs Ungarn. 1798, 233.*

⁴⁶ *Bp. 1. sz. Áll. Lt. — Pest város levéltára. Classificationsbuch pr. Anno 797/8.*

⁴⁷ *Thüring i. m. 139.*

⁴⁸ *Ballay i. m. 323–327.*

⁴⁹ *Thüring i. m. 159.*

⁵⁰ *Schwartner i. m. 233.*

⁵¹ *Későbbi vizsgálat tárgya, hogy azonosság van-e e között a Verderber Mátyás és a budai Országház utca 6. sz. ház Verderber Mátyás nevű tulajdonosa között, aki ugyancsak csokoládékészítő volt, s aki a házra 1822-ben második emeletet építtetett. Lehet, hogy az építtető az említettnek fia. — Vö. Budapest Műemlékei. I. Szerkesztő: Pogány Frigyes. Bp. 1955, 392.*

⁵² *1840: XVII. tc. 1. §.*

⁵³ *Schmall Lajos, Budapest utcái és terei. Adatok a budapesti utcák és terek elnevezéséhez és történetéhez. 128.*

⁵⁴ *Dr. Naményi Ernő, A magyar csokoládé-cukorkaipar. Édesipari munkás 1946. június 12-i sz.*

⁵⁵ *Márton József, Német–magyar–deák Lexikon. 1823, 952.*

⁵⁶ *Lovász Imre, Értekezés a magyar nyelvújításról és annak némely nevezetesebb hibáiról. 1835, 25., és Kassics Ignác, A Magyar Ország Mester-Emberek ezeknek Legényeit és Tanítványait nem különben a Mester-Czéheket illető Kegyelmes Királyi Rendelkezéseknek Kivonatai. A Mesterembereknek Deák, Magyar és Német nevezetek. 324. — Patacsich József, Szabad királyi Pest városának leírása. 1831, 103.*

⁵⁷ *Megjelent Wigand Otto kiadásában Pesten és Kassán.*

⁵⁸ *Gombocz–Melich i. m. 770.*

⁵⁹ *Gerencsér István, A nyelvújítás szótárához. Magyar Nyelvőr 1903, 278.*

⁶⁰ *Széchenyi István, Hítel. 1830. III. kiad.*

⁶¹ *Az évfolyam 10. számában, 40.*

⁶² *I. m. 25.*

⁶³ *I. m. 324.*

⁶⁴ *Fogarasi János, Magyar és német segédszótár, pótlék minden eddig megjelent magyar–német zsebszótárakhoz. I. Magyar–német rész. 1843, 33.*

⁶⁵ *Szamoia István–Zolnay Gyula, Magyar Oklevél Szótár. 110.*

⁶⁶ *Szily Kálmán, Adalékok a magyar nyelv és irodalom történetéhez. 1898, 41.*

⁶⁷ *Lovász i. m. 25.*

⁶⁸ *I. m. 502.*

⁶⁹ *Fekete i. m. 86.*

⁷⁰ *Gvadányi, Egy falusi nótáriusnak budai utazása stb. Tizedik rész. 551. szakasz.*

⁷¹ *Paul Weiglin, Berliner Biedermeier. Leben, Kunst und Kultur in Alt-Berlin zwischen 1815 und 1848. II. Aufl. 195.*

⁷² *Ruth Köhler–Wolfgang Richter, Berliner Leben 1806–1847. 1954, 252.*

⁷³ *Henszlmann Aladár*, Miskolci Biedermeier. Magyar Cukrász és Mézeskalácsos. VIII (XIX) évf. 3. sz. 1934. III. hó 16.

⁷⁴ *Schams*, Vollständige Beschreibung der Königl. freyen Hauptstadt Ofen in Ungern. 1822, 387.

⁷⁵ *Schams*, Vollständige Beschreibung der königl. Freystadt Pest in Ungern. 1821, 95.

⁷⁶ *Vojdisek*, Adressbuch der königlichen freyen Stadt Pesth. 1822, 161. és 192.

⁷⁷ *Patacsich* i. m. 103. skk.

⁷⁸ *Ottmayer*, Handels und Gewerbs-Almanach für das Königreich Ungarn und die mit demselben gesetzlich verbundenen Nebenländer c. évk. 1842. évi 1. évf. 323. és 337.

⁷⁹ Garai karcolatja *Waldapfel József*, Forradalom előtt. Pest-budai tollrajzok és életképek Petőfi korából c. munkájában. 31. skk.

⁸⁰ *Wilhelm Richter*, Wanderungen in Ungarn und unter seinen Bewonern. 1844, 28.

⁸¹ *Berzeviczy Albert*, Az abszolutizmus kora Magyarországon. 1849–1865. I–III. II. 391.

⁸² *G. L., Feldmann*, Pesth und Ofen. Neuster und vollständiger Wegweiser durch beide Städte und ihre Umgebung. 1844, 132.

⁸³ *Lyka Károly*, Magyar művészet 1800–1850. 3. kiad. 447–448.

⁸⁴ *Tonelli Sándor*, Nagypáink Pest Budája. 1944, 42.

⁸⁵ Richter meglátása szerint ezek „Buden in Art der Türkischen Kiosk”.

⁸⁶ *Pulszky Ferenc* i. m. I. 314.

⁸⁷ *Feldmann* i. m. 132.

⁸⁸ *Waldapfel* i. m. 30.

⁸⁹ *Bevilaqua-Mozsáry* i. m. I. 225–227., és II. 1104.

⁹⁰ *Lyka* i. m. 492.

⁹¹ Cukrászok Lapja. 1930. VII. 5.-i sz.

⁹² Magyar Cukrász és Mézeskalácsos 1912. évi decemberi sz.

⁹³ *John Paget*, Ungarn und Siebenbürgen. Aus dem englischen von E. d. Moriarty. I–II. II. 246.

⁹⁴ *Ujfalvy Sándor*, Emlékiratok a reformkori Erdélyről. 1955, 160. és 165.

⁹⁵ *Zolnay Béla*, A magyar biedermeier. É. n. 168.

⁹⁶ *Hazai József*, Híres pesti cukrászok. Édesipari szakkönyvtár „Ruszwurm ház-Gyümölcskonzerválás” c. füzeté, és a szerző személyes közlése.

⁹⁷ Magyar Cukrászok Lapja. II. évf. 1. sz. 1901. I. 10.

⁹⁸ *Zsemley* i. m. 247.

⁹⁹ Spelter Henrik kérvénye a Budai városi tanácshoz. Közli *Zsemley* i. m. 346.

¹⁰⁰ Cukrászok Lapja. 1920. III. 10. sz.

¹⁰¹ Cukrászok Lapja. XIX. évf. 13. sz. 1930. VII. 5.

¹⁰² *J. V. Haeufler*, Buda-Pest, historisch-topographische Skizzen von Ofen und Pest und deren Umgebungen. Pest 1854, 250.

¹⁰³ *H. F.*, A cukrászati szak haladása Magyarhonban. Magyarországi Cukrászok Szakközlönye. 1887. évi 5. sz.

¹⁰⁴ Auguszt Elek felszabadítólevele. Magántulajdonban.

¹⁰⁵ *Prindl Ede*, A cukrászipar. 1905. 23. skk.

¹⁰⁶ Ezek : Kugler Henrik,

Kehrer a Rózsa téren, kb. ott, ahol a Belvárosi Kávéház áll,

Fischer a Koronaherceg (ma Petőfi) utcában,

Windhober, később Hermann féle a Kigyó utcában,

Neugeboren a Sebestyén utcában,

Geier, később Wessely-féle a Zöldfa utcában, ahol most az ún.

királyi palota áll,

Paczelt, később Pool és Maly, majd Nagy Lajos-féle üzlet az

Egyetem utcában,

Weisz Béla a Múzeum körúton,

Weisz, később Menschl, majd Roszberger a Kecskeméti utcában,
Gazsó féle a Kerepesi (ma Rákóczi) úton,
Wagner nevű a Hatvani (ma Kossuth Lajos) utcában,
Polesovszky a Nagymező utcában,
Travers a Váci körúton,
Stück József a Nagykorona utcában,
Müller, később Ruszwurm a Várban,
Friedl, a Fő utcában,
Tomasek Óbudán
Freund Ödön, később King rt. az Eskü (ma Szabad Sajtó) úton.
— *Zsemley* i. m. 279—280.

¹⁰⁷ Stück Ferenc visszaemlékezései. *Zsemley* i. m. 280.

¹⁰⁸ I. m. 28—29.

¹⁰⁹ Magyarországi Cukrárszok Szakközlönye. 1892. évi 3. sz.

¹¹⁰ *Zsemley* i. m. 282.

¹¹¹ Uo. 283.

¹¹² *Hazai* i. m.

¹¹³ *Gelléri Mór*, A magyar ipar úttörői. 1887, 32—33.

¹¹⁴ Magyarországi Cukrárszok Lapja. 1901. évi 1. sz.

¹¹⁵ Magyar Cukrárszok Lapja. 1903. évi 1. sz.

¹¹⁶ *Vö. Prindl* i. m. 11—14.

¹¹⁷ Kútásók, oltárfaragók, padlóarakók, különféle vándorművesek: vászon-fehéritők, köszörűsök, drótosok, ablakosok, ezüstfényezőek stb., akik közül némelyek azonban később céhes egyesületekbe tömörültek.

¹¹⁸ *W. G. Kopetz*, Allgemeine österreichische Gewerbs-Gesetzkunde. I—II. Wien. 1829, I. 501. — *Vö. Dános* i. m. 256—274.

¹¹⁹ I. m. 261.

¹²⁰ *Szádeczky Lajos dr.*, Iparfejlődés és czéhek története Magyarországon. Okirattárral (1307—1848). Czéhek lajstroma. A czéhirodalom és ipartörténet könyvszerkezete. I—II. Bp. 1913, I. 173. és II. 242—341.

¹²¹ I. m. 79.

¹²² *Zsemley* i. m. 427.

¹²³ Uo. 205.

¹²⁴ A német nyelven kézírással írt és 6 egybefűzött lapból álló, címlap nélküli füzetben az 1842—1846. években szegődttetett és ugyanazon években felszabadított cukrászinasokat tartották nyilván.

Az első bejegyzés szerint 1842. december 26-án az egyesült pesti és budai cukrárszok egybegyűlt tagjai előtt két inast szegődttettek. E két szegődttetés bejegyzése után — már más kézírással — további 19 inas szegődttetésére vonatkozó bejegyzés következik. A szegődttetésre vonatkozó bejegyzésekből kiténik az inasévek kezdőnapja és tartalma. Az említett 21 inasnál az inasidő általában 5 esztendő, de találkozunk 4 és 6 évre szóló szegődttetéssel is.

Az első két bejegyzést követő 19 bejegyzés szerint az egyes inasok inasévei 1842. december 26-a előtt kezdődtek. Ebből és abból, hogy a 19 bejegyzés azonos kéztől származik, arra lehet következtetni, hogy ezeket a bejegyzéseket egyszerre, az inasidő kezdetéhez viszonyítva utólag vezették be. E feltevés helyességét támasztja alá az, hogy az utolsó ilyen bejegyzés után oly hatósági biztosítási igazolás következik, mely szerint a bejegyzések a korábbi eseményeket a valóságnak megfelelően tartalmazzák, holott ilyen hatósági hitelesítő záradék a későbbi bejegyzéseket nem követte.

A lajstrom elején levő bejegyzések utólagos jellegéből két lehetőségre lehet következtetni. Az egyik az, hogy a már létező szervezet a korábban megvolt, de valamely oknál fogva esetleg elkallódott tanonclajstromot rekonstruálta, a másik lehetőség az, hogy mint újonnan alakult szervezetnél a megnyitandó tanonclajstromába — a status praesens rögzítéseképpen — először a már tanviszonyban álló cukrászinasokat jegyezték be. Az első feltevés ellen szól az, hogy rekonstruálás esetében ez mint új lajstrom minden bizonnyal tartalmazna valamilyen

erre való utalást, — ilyen viszont nincsen. Helyesebbnek látszik a második feltevés. Ugyanis a cukrászoknál korábbi testületalakításra nem gondolhatunk, mert a cukrászat mint több különféle tevékenységből keletkezett ipar csak a XIX. sz. elejére alakult ki.

A lajstrom megnyitásakor utólag eszközölt bejegyzések és az ezekre vonatkozó hatósági biztosi igazolás utáni első — egyébként 22. — bejegyzés 1843. február hó 5-én történt szegődtetésre, az ezt követő 15 bejegyzés pedig későbbi szegődtetésre vonatkozik. A bejegyzések általában a szegődtetéssel egy időből származnak, de ezek között is vannak olyanok, amelyekből kitűnik az inas tanulói idejét a bejegyzés idejénél korábban kezdte. Az utolsó szegődtetésre vonatkozó bejegyzés a lajstrom 6. oldalán 1846. május 28-áról olvasható.

A 7. oldalon a felszabadításokra vonatkozó bejegyzések következnek. Az első bejegyzett felszabadítás 1843. március 5-én, az utolsó 1846. május 28-án történt.

Figyelmet érdemel, hogy a lajstrom első bejegyzése szerint a bejegyzést eszközöző a szervezetet „Innung” szó használatával említi, a felszabadításokra vonatkozó bejegyzéseknél pedig a „Gremium” szó szerepel.

A 11. oldalon „1845” felírás, s alatta egyetlen bejegyzés található. Szövege a következő: „Den 27. V. wurde in Sinne der Statuten H. Wolfgang Lössel zum ersten und H. Leonhard Richter zum zweiten Vorsteher des Gremiums durch Stimmen Mehrheit gewählt.” Több bejegyzés a füzetben nem található.

¹²⁵ E tanulmány lezárása után folytatott levéltári kutatás eredményeképpen már megállapíthatók a szervezet megalakulásának előzményei, körülményei és megalakulásának ideje, valamint a szervezet jogállása.

E kutatási eredmények birtokában rámutatunk a következőkre:

1958 húsvétján tudományos felhasználás és feldolgozás lehetőségének biztosításával, akkori birtokosa rendelkezésünkre bocsátott egy aranyozott nyomással gazdagon díszített, zöld bőrbbe kötött jegyzőkönyvet, melynek aranyozott címnymata: „Protocoll der vereinigten Ofner und Pesther Zuckerbäcker Innung 1843” (A kötés Hänzler Károly pesti könyvkötő munkája).

A könyv létrejöttével és vezetésével, valamint bejegyzéseivel kapcsolatos adatok publikálása kéziratban levő külön tanulmányom tárgya. Arra tekintettel azonban, hogy a címnymatból téves következtetéseket lehet levonni, és ez a budapesti Vörösmarty cukrászda 100 éves fennállásának alkalmából kiadott díszes üdvözlőkártyán épp e jegyzőkönyv idézésével már be is következett, téves ismeretek elterjedésének megelőzése érdekében már ezúttal szükségesnek tartjuk annak rögzítését, hogy a budai és pesti cukrászok szervezete nem 1843-ban alakult meg, s jogszerű működését nem céhként fejtette ki.

¹²⁶ Landesgesetz und Regierungsblatt für das Kronland Ungarn — Magyarországot illető Országos Törvény és Kormánylap. II. évf. VI. db. Kiadva németül 1851. február 22. Kétnyelvű kiadásban 1851. március 12.

¹²⁷ Ilyen felszabadítólevél Menczel Nep. János balassagyarmati cukrász által Auguszt Elek részére 1852. október 14-én kiadott „Lehrbrief”.

¹²⁸ Bp. Tört. Múz. ujk. oszt. Céhemlékek 3236. ltsz.

¹²⁹ I. m. 9.

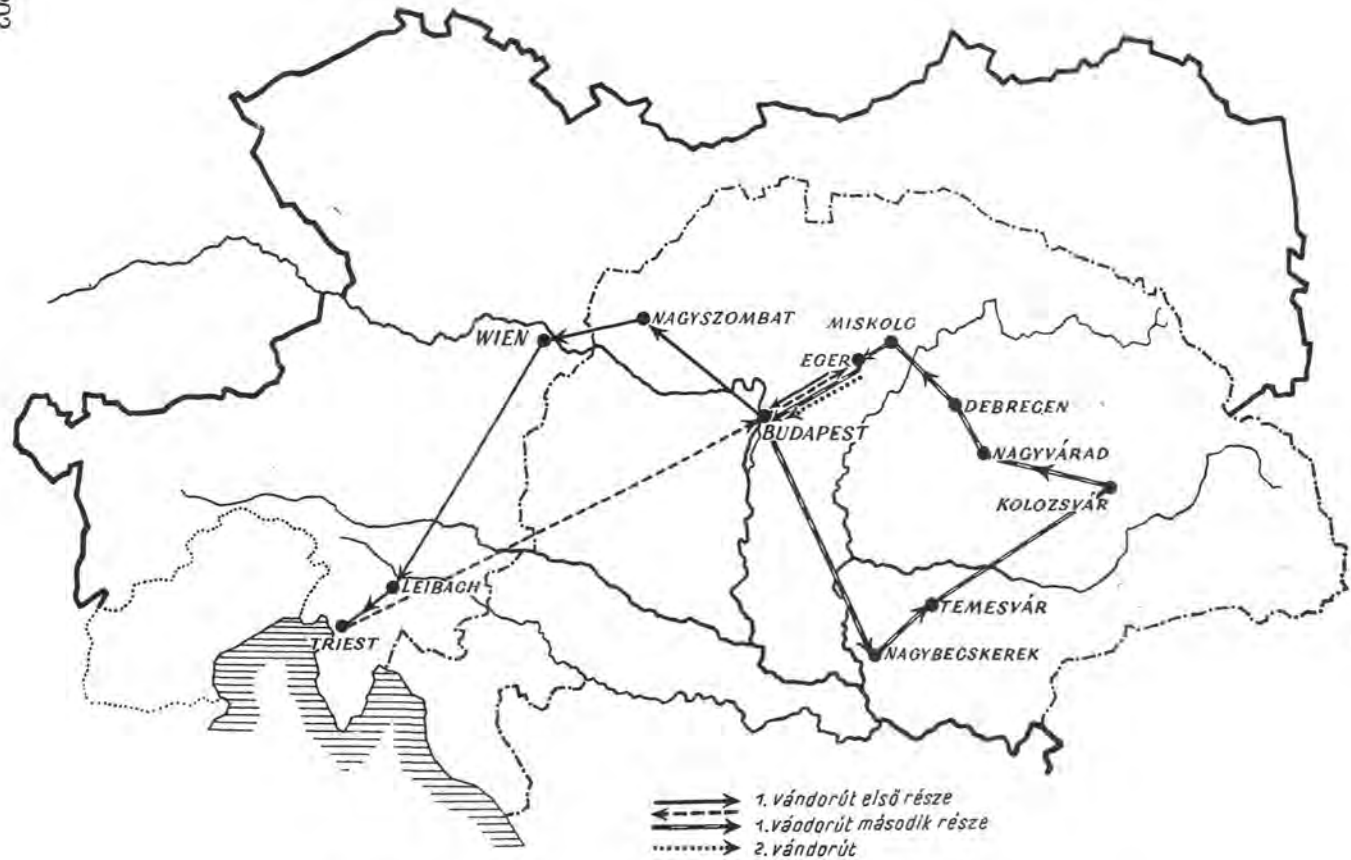
¹³⁰ 1872: VIII. tc.

¹³¹ Ideigl. Ip. Rttás. 80. §.

¹³² A 479/152? lt. sz.; fekete fanyelű, 34 mm átmérőjű sárgaréz-peccsétnyomó, levélkeretbe foglalt ötsoros szövege a következő: „Gremiums / Insiegel der / Pester burgerl. / Zuckerbecker / 1854.”

¹³³ A Múzeumban 14.009—5 lt. sz. a. Örzött Fvk. 12^o könyvecske 20 oldal tartalmaz. Az 5—9. oldalon a vándorlással kapcsolatos általános szabályok nyomtatott szövegét találjuk.

Lajtos Antal, 1840-ben Egerben született, cukrászsegéd (Zuckerbäckergehilfe) Lössel Farkas pesti cukrásznál 1856. augusztus 27-én 3 évi inaskodás után szabadult. Ettől kezdve 1857. április 1-ig az egrí Gerstner Lőrinc cukrásznál dolgozott. Ekkor kapta meg a kétesztendei vándorláshoz szükséges engedélyt.



4. ábra. Lajtos Antal cukrászsegéd vándorútja 1857—1859

Vándorútját Pest felé vette, onnan Nagyszombatba indul. Innen Bécsbe utazik, ahol vándorkönyvét azzal láttamozzák, hogy Laibachba megy tovább. Könyvének itteni láttamozása után Triesztbe megy, s ott bejelenti, hogy újból Laibachba utazik. Vándorkönyvéből nem állapítható meg, hogy oda megérkezett-e. 1857. szeptember 4-én megint Egerben van, majd újból Pestre indul. Onnan útja Nagybacsókerekre, majd Temesváron keresztül Kolozsvárra, Nagyváradra és Debrecenre keresztül Miskolcra vezet, ahonnan 1858. december 27-én indul Egerbe. 1859. január 1-től március 14-ig megint Egerben dolgozik Gerstnernél, amikor engedélyt kap további kétévi vándorlásra. (Lásd a 4. ábrát.)

¹³⁴ Reichs-Gesetz-Blatt für das Kaisertum Oesterreich. Jahrgang 1859. LXV. Stück. Ausgegeben und versendet am 27. December 1859.

¹³⁵ Bp. Tört. Múz. ujk. oszt. 13.994. lt. sz.

¹³⁶ Uo. 3242. ltsz. és 3241. ltsz.

¹³⁷ 4576/1867 F. I. K. M. sz. r. Kelt 1867. VIII. 27. Magyarországi Rendeletek Tára 1867. II. kiad. 251. 1.

¹³⁸ Vö. 1870 XIII. tc.

¹³⁹ 3771/1872 F. I. K. M. sz. r. 3. bek. g/2.

¹⁴⁰ Eddigi adataink szerint a pest-budai cukrászszervezet 1872. évi feloszlása után egészen a budapesti cukrászok és mézeskalácsosok együtt szervezett ipartestületének megalakulásáig a cukrászoknak Magyarországon önálló ipari érdekképviseleti szerve nem volt. Fennállott azonban és működött a Budapesti Cukrászsegédek Betegségélyző Egylete. Ennek alakulása és története — egyelőre — sajnos ismeretlen. Annyit tudunk csak róla, hogy 1858-ban alakult (Magyar Cukrászok Lapja 1900. évi 1. sz.) és 1866-tól kezdve vezetett számadást. (Magyarországi Cukrászok Szakközlönye. 1893. évi 10. és 11. sz.) Történetét még fel kell deríteni. Az egylet, amelynek mesterek is tagjai voltak, volt 1906-ig a budapesti cukrászérdekek tulajdonképpeni védelmezője, még az ipartestületnél is inkább, mert hiszen ebben a sütők érdekei jutottak túlsúlyra.

¹⁴¹ Budapest fő- és székváros törvényhatósága 1893. július 12-én és folytatva tartott rendes közgyűlésének, majd 1895. június 27-én folytatva tartott rendes közgyűlésének és végül 1897. október 6-án tartott rendes közgyűlésének jegyzőkönyve.

M. Rózsa

DIE ENTWICKLUNG DES BUDAPESTER ZUCKERBÄCKERGEWERBES

Eine systematische Bearbeitung der Geschichte des Zuckerbäckergewerbes in Ungarn gibt es zur Zeit noch nicht. Die Geschichte des Zuckerbäckergewerbes zu schreiben ist vor allem deshalb schwer, weil sowohl die schriftlichen, als auch die gegenständlichen Denkmäler — verglichen mit anderen Gewerben — äußerst spärlich vorhanden und auch verstreut sind. Das Fehlen jeder systematischen Bearbeitung gab uns die Anregung, im Zusammenhang mit der geschichtlichen Untersuchung des ungarischen und im besonderen des Budapester Zuckerbäckergewerbes zuerst hier alles zu ordnen, was aus gedruckten Quellen überhaupt bekannt ist, um dadurch den Weg für die Erforschung der Einzelheiten zu ebnen.

Wir versuchten die Entwicklung des Budapester Gewerbes in die ungarländischen und in die einflußreichen europäischen Zusammenhänge einzubauen.

Als Speise wurde der Zucker im Mittelalter wegen seines hohen Preises auch in den Ländern Westeuropas meist nur an Fürstenhöfen verwendet. Gleichzeitig stellten aber auch die Apotheker fein schmeckende Konfekte aus Früchten und Zucker her und waren auf diese Weise auch die Zuckerbäcker des Mittelalters.

Die erste ungarländische Angabe über die Verwendung des Zuckers als Speise stammt aus dem Jahr 1419. Die früheste Regelung des Zuckerverkaufs ist im Ofner Stadtrecht enthalten.

Nach der Vermählung des Königs Matthias mit Beatrice von Neapel in Ofen (1476) wurden die gezuckerten Speisen des Hofes von Spezialisten gemacht, die eigens aus Italien nach Ungarn gekommen waren und auch mit Medikamenten Handel trieben.

In Westeuropa nahm im 16. Jahrhundert Zubereitung und Genuß von Süßigkeiten einen großen Aufschwung. Die im Gewerbe gesetzmäßig intretende Arbeitsteilung hatte die Verzweigung auch des Bäckergewerbes zur Folge, was der Entwicklung des Zuckerbäckergewerbes einen Antrieb gab. Indessen setzte man auch in den Apotheken die Zubereitung und den Verkauf von Süßigkeiten (Confecten) fort.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts zerstreuen sich die aus Venedig vertriebenen Graubündner Zuckerbäcker in Europa und verbreiten bzw. führen vielerorts die Zuckerbäckerei ein.

Während des anderthalb Jahrhunderte lang auf Ungarn lastenden Türkenjoches lernten die Ungarn beider Länder, d. h. sowohl des von den Türken besetzt gehaltenen Gebietes, als auch der türkenfreien Zone, die süßen Speisen des Balkans kennen. In den von den Türken nicht besetzten Gebieten wurden Süßigkeiten von den Apothekern gemacht, die also als Vorläufer der einheimischen Zuckerbäcker gelten können. Als einheimische Förderer der Süßspeisenzubereitung treten nun auch die Köche der Großen des Landes und der bemittelteren Adelligen auf. Im 17. Jahrhundert pflegte aber auch schon der Bürgerstand in immer stärkerem Maße Zuckerbäckerspeisen zu genießen.

Nachdem mit der Befreiung Ofens 1668 die Vertreibung der Türken aus Ungarn begonnen hatte, werden die nach türkisch-balkanisch-levantinischer Art bereiteten süßen Speisen auch weiterhin genossen und zwar infolge des mit den türkischen Gebieten bestehenden Verkehrs. Mit den neuen Ansiedlern aus dem Westen kommen aus dem norditalienischen Bergland auch Zuckersieder, Gelatiniern, Hersteller von Zuckermandeln und anderen kandierten Früchten ins Land, die ihre Waren zusammen mit den aus dem Balkan stammenden Süßwarenverkäufern feilboten.

Gegen Ende des 17. und zu Beginn des 18. Jahrhunderts lernt man in Ungarn die Schokolade kennen. 1734 wird dem ersten Pester Schokolademacher das Bürgerrecht verliehen.

Als sich im Laufe des 18. Jahrhunderts das Leben in Ungarn von neuem und mehr der damals geltenden westeuropäischen Lebensform anpaßte, traten auch unter den Süßwarenherstellern — vor allem in den Städten — deutsche Zuckerbäcker auf.

Die Zahl der Zuckerbäcker aber war im Verhältnis zu anderen Gewerbsleuten sogar in den Städten noch ziemlich niedrig. 1715 gab es weder in Pest noch in Ofen einen Zuckerbäcker. Der erste, den die Ofner Stadtbehörde in die Bürgerrolle eingetragen hatte, war der aus Waldsaxen neben Trier in der Pfalz herkömftige Karl Hossmann (1718). Die Stadt Pest verleiht erstmalig im Jahre 1743 einem Zuckerbäcker das Bürgerrecht und zwar dem angeblich aus Oberösterreich stammenden Jakob Starckmann. Später siedeln sich mehrere Zuckerbäcker in Pest und Ofen an. Ihre Namen und Stammorte sind im Anhang unserer Studie angeführt. 1771 findet die Conscriptio bloß einen einzigen, 1776 und 1781 aber schon drei Zuckerbäcker in Pest, 1792 waren bereits sieben.

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts bestand noch der Gebrauch, daß Produkte, die heute in das Zuckerbäckergewerbe gehören, auch von Küchen hergestellt, zum Teil auch in Apotheken verkauft wurden, daß italienische und türkisch-balkanische Süßwarenhändler mit ihren Waren im Land herumzogen, und daß die die Herstellung eines Teils solcher Waren noch zu besonderen Handwerkszweigen und zum Wandergewerbe gehörte. Gleichzeitig aber beschleunigt sich der Prozeß erheblich, der zur Entstehung des eigentlichen Zuckerbäckergewerbes und zur Vermehrung der Zuckerbäcker führte. Die 20-er und 30-er Jahre des 19. Jahrhunderts waren es vor allem, in denen sich die Zuckerbäckerei in Ungarn endlich zu einem einheitlichen Gewerbe ausgebildet hatte. Für diesen Zeitpunkt zeugen auch die sprachgeschichtlichen Belege.

Der Umstand, daß schweizerische Zuckerbäcker in verschiedenen Ländern Europas seßhaft wurden, blieb auch in der Geschichte des ungarischen Zuckerbäckergewerbes zu Beginn des 19. Jahrhunderts nicht ohne Wirkung. Den Folgen, die sich daraus für die Entwicklung des Gewerbes ergaben, ist erstmalig in dieser Studie Beachtung geschenkt.

Im angehenden 19. Jahrhundert findet man in Pest sechs, in Ofen ebenfalls sechs Zuckerbäckermeister, im Jahre 1830 gibt es in Pest 10 Zuckerbäcker, 1841 bereits 13, während es in Ofen zur selben Zeit bloß sieben gab. Im Gewölbe des Zuckerbäckers des 19. Jahrhunderts offenbart sich die stille Lebensform des Ofner und des Pester Bürgertums. Die Zuckerbäcker-Gewölbe spielen eine nicht zu unterschätzende Rolle in der Verbreitung der urbanen Lebensformen.

So groß auch der Aufschwung in der Entwicklung um den Jahrhundertbeginn war, konnte man in Ungarn noch in den 50-er Jahren größtenteils nur in den Städten auf Zuckerbäcker stoßen, und auch diese waren zumeist Ausländer. Was die Auswahl der Waren betrifft, so war sie mit dem heutigen Sortiment oder nur mit dem des Jahrhundertendes verglichen, auf ein engeres Gebiet beschränkt.

Im Zuckerbäckergewerbe Ungarns trat in den 1880-er Jahren die Wendung ein, welche auch einen Aufschwung im qualitativen Sinn mit sich brachte und damit verknüpft war, daß der Zuckerbäcker Emil Gerbeaud — »der dem alten ungarischen Zuckerbäckergewerbe neue Wege wies« — seine Tätigkeit in Budapest begann. Mit seinem Auftreten verblaßt der kleingewerbliche Charakter dieses Gewerbes und nach seinem Beispiels dringen immer mehr Maschinen in die Kleinwerkstätten der Zuckerbäcker ein.

Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts trennte sich bis zu einem gewissen Grad die Zuckerwarenherstellung von der Tätigkeit der kleingewerblichen Zuckerbäckermeister und entwickelte sich größtenteils zur Fabrikindustrie.

Neben dem großen qualitativen Aufschwung, den das Zuckerbäckergewerbe nahm, gab es aber sogar um die Wende des 19. und 20. Jahrhunderts noch immer Produkte, die noch eingeführt werden mußten. Besonders groß war der Import in Teegebäck und Bisquitt. Die Lage besserte sich allmählich, als Joseph Augustz 1901 seine Zuckerbäckerei in Ofen mit einer Werkstatt für Teegebäckzeugung vergrößerte und 1903 die Firma Edmund Freund die erste Budapesteegebäck- und Bisquittfabrik errichtete.

Laut den statistischen Angaben war das Zuckerbäckergewerbe am Ausgang des 19. Jahrhunderts zum allergrößten Teil noch immer in den Städten mit bürgerlicher Bevölkerung anzutreffen, begann sich aber bereits auch in Städten mit ausgesprochen landwirtschaftlichem Charakter und sogar in Dörfern zu verbreiten. Zahlenmäßigen Wachstums erfreute sich das Gewerbe besonders in Budapest und in Ortschaften der großen ungarischen Tiefebene. Wir können sagen, daß die führende Rolle sowohl im zahlenmäßigen Wachstum als auch in qualitativer Hinsicht und Intensität Budapest gehörte.

Weder das Zuckerbäckergewerbe noch alle jene Beschäftigungen, welche in der Folge mit dem Zuckerbäckergewerbe verschmolzen (u. a. das Gewerbe der Schokolademacher) gehörten in Ungarn zu irgendeiner Zunft. Ein Zusammenschluß mit Interessenvertretung kam zuerst in Pest in den 40-er Jahren des 19. Jahrhunderts zustande. Die erste systematische, gewerberechtliche Regelung findet sich in der provisorischen Gewerbeordnung vom Jahr 1851. Die 1860 in Kraft getretene, mit kaiserlichem Patent promulgierte Gewerbeordnung bestimmte, daß an die Stelle des Zunftsystems die Genossenschaften zu treten haben. Diese übernahmen zahlreiche Züge des Zunftsystems, obwohl sie im Geiste der Gewerbefreiheit ins Leben gerufen wurden. Die während der Wirksamkeit der Gewerbeordnung neugestaltete Organisation der Pester- und Ofner Zuckerbäcker löste sich kraft des ersten ungarischen Gewerbegesetzes (VIII. Gesetzartikel vom Jahr 1872) auf. Das Gesetz war bis zum Inkrafttreten des XVII. Gesetzartikels vom Jahre 1884 wirksam. Außer den erwähnten Gesetzen regelte auch das Munizipium der Hauptstadt Budapest in einem eigenen Statut von 1897 noch im besonderen einige Fragen hinsichtlich der Betreibung des Zuckerbäckergewerbes.

Die weitere Entwicklung des Zuckerbäckergewerbes in Ungarn und insbesondere in Budapest erfuhr bis zum ersten Weltkrieg im Verhältnis zu der an der Jahrhundertwende entstandenen Lage keine wesentliche Änderung mehr. Eine Wandlung vollzog sich allein in der Zahl der Konditoreien und im gesteigerten Gebrauch von Maschinen.

VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN

1. *Fig.* Verteilung gemäß Munizipien der ungarländischen selbständigen Zuckerbäcker im Jahre 1890 S. 185.
 2. *Fig.* Verteilung gemäß Munizipien der ungarländischen selbständigen Zuckerbäcker im Jahre 1900 S. 186.
 3. *Fig.* Verteilung gemäß Munizipien der ungarländischen selbständigen Zuckerbäcker im Jahre 1910 S. 187.
 4. *Fig.* Die Wanderschaft von Anton Lajtos S. 202.
- Abb. 1.* Titelblatt des ersten ungarländischen Fachbuches der Conditorei und der Zuckerbäckerei.
- Abb. 2.* Lehrbrief aus 1852 von dem Mittel der Pest-Ofner Zuckerbäcker auf Grund der Gewerbeordnung von 1851 ausgestellt
- Abb. 3.* Lehrlingszeugnis aus 1871, ausgestellt von dem Gremium der Zuckerbäcker von Pest-Ofen, auf Grund der Gewerbeordnung von 1859

Kempelen Farkas és az egyetem átköltöztetése Budára

Magyarország tudományegyetemének átköltöztetése Nagyszombatból Budára, a XVIII. század végén, egy századdal a török hadak kitarodása után, elsőrangú művelődéstörténeti esemény. A természetes magyar fejlődést minden eszközzel késleltető s eltorzító bécsi politikának egy lényeges ponton meg kellett hátrálnia. Ez nem ment könnyen. A jezsuita rend eltörlése s az ausztriai egyetemek államosítása után is Bécs azt kívánta, hogy Magyarország egyetlen univerzitása maradjon csak változatlanul a Pozsony vármegyéhez tartozó megyei városban, Nagyszombatban, amely éppúgy keze ügyében van a bécsi udvarnak, akár csak a Pest-Budát feleslegesen még mindig helyettesítő Pozsony. A Habsburg-politika fázott a gondolattól, hogy fokozatosan visszaadja az ocsudó ország fővárosának régi rangját, mindazzal egyetemben, ami hozzátartozik. A feltörekvő magyar művelődésnek Bécs a sivár provincializmust szánta. S midőn a Burgban már sugdosták, Mária Terézia mégis-mégis hajlik arra, hogy az egyetemet Budára helyezze, magyar ügyekben szokatlan buzgalommal megpróbálták a tervet elgáncsolni. Sikert is húzni-halasztani az egyetem átköltöztetését. Végül is azonban az udvarban bennfentes magyar hazafiak leküzdötték a szívós ellenállást, s elhárítottak minden akadályt az átköltöztetés elől. Pest-Buda új egyetemével újból a magyar kulturális élet élére került. Így jöhetett — néhány évre rá — Kármán József azzal a gondolattal, hogy az iskolai főváros legyen a magyar irodalmi élet központja is. A fővárosba költözött egyetem indította el tehát Budapestnek magyar szellemi központtá válását.

Érdeklődésünk természetszerűen fordul az egyetem Budára költöztetése felé s azok felé, akiknek ezt köszönhetjük. Logikusnak tűnik fel, hogy a kezdeményezők tudatában voltak lépésük rendkívüli jelentőségének. Kik voltak ezek? Hogyan történt az átköltöztetés? Történeti kézikönyveink, az utóbbi háromnegyed század népszerű történeti művei is mindössze néhány szóval említik az eseményt. Szeffű Gyula például úgy tudja, hogy egyetemünk államosítására és átszervezésére, a bécsi egyetem mintájára, gróf Niczky Kristóf bírta rá az uralkodónőt. Niczky röpiratban is buzgólkodott a terv körül. S Niczky és Ürményi József „végzik el nagy szeretettel” — írja Szeffű — a jezsuiták barokk